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

Le Moniteur

Bulletin mensuel
41e année
Mai 2024

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

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

Manon BONUS gagne le Trophée Wanet 2024 !

Participez à la 6ème édition de

LA SEMAINE DE
L'ECLAIR
15-23 JUIN 2024

DÉCOUVREZ
nos nouvelles recettes

DÉCOUVREZ
comment gagner du temps avec Tegral Clara Super

puratos
Food Innovation for Good

Mesdames,
Messieurs,
Chers amis,

Votre Fédération est un organisme indépendant et apolitique qui a un rôle important de représentativité sur l'échiquier économique et social.

Il est important d'être unis pour faire face aux divers enjeux futurs.

Permettez-moi d'adresser un rappel courtois à ceux et à celles qui n'ont pas encore témoigné leur adhésion à la fédération en payant leur cotisation.

L'évolution du coût de l'énergie nous préoccupe et est craint par de nombreux boulangers - pâtissiers - glaciers - chocolatiers.

Nous avons relayé vos préoccupations à tous les niveaux décisionnels. Vous pourrez prendre connaissance du courrier, nous adressé, par le Vice-Président et Ministre de la Région Wallonne Monsieur BORSUS.

Le concours WANET a vécu sa 30e organisation à LIBRAMONT. Les 5 finalistes méritent, assurément, nos félicitations, tant leurs réalisations étaient d'un niveau exceptionnel pour des jeunes en formation.

La campagne de promotion 2024, Apaq-W et de la fédération en faveur des Maîtres Boulangers est dans les starting blocks.

Inscrivez-vous, rapidement, via le document que vous trouverez dans ce moniteur. Prenez soin de bien noter votre adresse mail pour les communications futures.

Cordialement.

A. Denoncin
Président

UNE MONTAGNE DE TRAVAIL ET PAS ASSEZ DE BRAS ?

Le Fonds social vous donne un précieux coup de main, à vous et à votre personnel.

Pas directement, mais au moyen de primes !

Il n'est pas toujours facile de trouver du personnel qualifié. Quand vous proposez un contrat d'employé à un chômeur de longue durée ou à un travailleur peu qualifié, nous vous octroyons une prime forfaitaire.

Soutenir vos salariés financièrement grâce à une intervention du Fonds social pour la garde de leurs enfants ? C'est fort appréciable. Vous voulez en savoir plus ?

INTRODUISEZ VOTRE DEMANDE DE PRIME :
sociaalfonds201.be/fr et sociaalfonds202-01.be/fr

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01

SETCa FGTB · CNE L'avenir a son syndicat · Confédération belge de la Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie (B.P.C.G.) a.s.b.l. · CGSLB · UCM · aplsia · comeos

Le Moniteur

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

SOMMAIRE

Activités de la Fédération	7	Rapport de l'AG francophone du 17 avril 2024 à Tournai (résumé)
Concours	8	Les résultats du Trophée Jean-Marie Wanet 2024
Promotion	14	Campagne Maître Boulanger-Pâtissier 2024 : inscrivez-vous vite !
Pages spéciales	18	Guide pour le choix d'une trancheuse à pain pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie
Événement	20	Le banquet national à Namur : ne tardez plus !
Promotion	22	«Ostbelgisches Kulturgut»: Tag des Reisfladens am 16. März « L'héritage culturel des Cantons de l'Est » : Journée de la tarte au riz le 16 mars
Actualités	26	Informations officielles sur le coût du gaz et de l'électricité d'ici 2026
Économie	28	ÉNERGIE : Ça ne pouvait pas baisser éternellement
Économie	30	Remplacer le mazout 50S par le 10S : pas de changement requis sur votre installation
Information	31	La semaine bio, le rendez-vous incontournable !
Social	32	La réforme des pensions
Chronique technique	34	Les approches de la prédiction de la qualité technologique (2e partie)
Nutrition	40	Les dangers des arômes artificiels en alimentation !
Bon à savoir	43	Contrôle technique : allongement du délai pour les véhicules de moins de 8 ans
Psychologie	44	Comprendre et surmonter les défis du burn-out, du bore-out et du brownout
In memoriam	46	
Petites annonces	47	

Administration & gestion
Rue de la Libération, 270 • 6927 TELLIN
Tél. : 0477/41.91.52
Mail : info@ffrboulpat.be
Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité et petites annonces
Florence de Thier,
florence@2thier.com, 0485/16.49.36

Éditeur responsable
A. Denoncin • 270 rue de la Libération, 6927 TELLIN

Ont collaboré à la rédaction
A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc, J. Mathias, M. Dewalque.
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.

VOTRE GROSSISTE
EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE,
GLACERIE, CHOCOLATERIE

3 MAGASINS OUVERTS
AUX PROFESSIONNELS
ET AUX PARTICULIERS

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

DENIS
ÉTABLISSEMENTS

- **PETIT MATÉRIEL**
  MOULES, USTENSILES, SUPPORTS
- **CONTENANTS MULTIPLES**
  EN PLASTIQUE, EN CARTON, ...
- **GROS MATÉRIEL**
  POUR PÂTE, GLACE, CHOCOLAT
  POUR LE CHAUD ET LE FROID
- **SAV RÉACTIF**
  INSTALLATION, MAINTENANCE,
  DÉPANNAGE, ENTRETIEN, OCCAS'
- **VOTRE BOUTIQUE DE A à Z**

INFORMATIONS - FOLDERS - CONTACT SUR WWW.ETSDENIS.BE

Rapport de l'AG francophone du 17 avril 2024 à Tournai (résumé)

1 **Le PV de l'AG du 7 février est approuvé**

2 **Le compte d'exploitation, le bilan au 31/12/2024**

3 **L'approbation des comptes et décharge aux administrateurs**

4 **Le budget 2024**

5 **Correspondance et activités**

- Le rapport d'activités 2023
- Jury central : Mr Darimont
- Statuts : validation le 13 février
- Publication au Moniteur Belge le 4/3/2024
- Kick cancer : résultats
- Conseil supérieur : règlement extra judiciaire des litiges
- Forem : évaluer l'offre d'enseignement
- Saveurs et métiers : info
- Wariko : paiement des publicités
- Regroupement de salons à Courtrai
- Défi des talents : IFAPME pour secondaire inférieur
- Epicuris à Bastogne 2è semestre 2024
- Alimento : métiers en pénurie
- Elites du Travail : Doyens d'honneur 4 et 5 octobre 2024 à Roulers
- Journée de la tarte au riz sur la BRT
- Fête nationale : organisation
- Le rapport des glaciers

6 **Confédération**

- Achat du bureau à Berchem Ste Agathe
- Siège social provisoire
- Projet de la nouvelle règlementation 'Pain'
- Pain & Santé : 2 administrateurs de la Confédération

7 **Rapport des délégués aux commissions**

Economique :

- L'évolution du prix des énergies
- La modernisation et le coût du réseau de distribution
- La non-diminution du prix du pain : justification

Fiscal :

- La déclaration 'papier' prolongée de 3 ans
- Le passage des Forfaitaires à la comptabilité régulière

Social :

- La classification : contenu ?
- La prime syndicale des intérimaires
- La reconnaissance de la Confédération, interlocuteur en 118.03

8 **Apaq-W**

- Attribution du marché de la campagne 2024
- Démarrage de l'organisation

9 **Bureau et Moniteur**

- L'état des cotisations en retard
- Publicités et factures impayées
- L'équipement du nouveau bureau à Namur
- La convention avec Mme de Thier
- L'apport d'articles pour le moniteur

10 **Concours**

- Le Trophée Wanet : inscriptions, désistements, finale le 23/4.2024
- Le Meilleur Artisan : résultats et prochaine session

11 **AFSCA**

- L'approbation du nouveau Guide 026
- La demande d'avis pour le Guide 044
- Le remplacement de Mr Pradolini par Eric Anciaux

12 **Divers**

- L'aménagement du nouveau musée (Harzé)

13 **La prochaine AG se tiendra le 19 juin 2024 à Mons**

H. Léonard

Les résultats du Trophée Jean-Marie Wanet 2024

La finale de ce trophée organisé chaque année à l'initiative de l'Union Royale des Boulangers-Pâtissiers de la province de Luxembourg et la Députation Provinciale a eu lieu le 23 avril 2023 au Centre IFAPME de Libramont.

Cette année, l'assemblée était accueillie par Monsieur STEVENS directeur du centre IFAPME LUX, et le comité était présidé par Monsieur DENONCIN, Président de la Fédération Francophone des Boulangers, par Monsieur MORTAGNE, Président du Jury entourés de Mr Pirard, chef de cabinet de Mr le ministre Willy Borsus, Madame la députée Provinciale Coralie Bonnet, par Madame Villette, Administratrice Générale de l'IFAPME, et par Monsieur GALL, Directeur coordination Alimento.

Après la sélection de Perwez et CERIA, les finalistes sont :

Finalistes du concours	Centres/Ecoles. Formateurs, Tuteurs	Patrons Formateurs Entreprise de stage
WAKASUGI Akané	CERIA Anderlecht	Alexandre Serge
MAERTENS Clara	CERIA Anderlecht	Alexandre Serge
FERAAOUNI Malik	CERIA Anderlecht	Alexandre Serge
BONNET Laura	IFAPME Perwez	Giot Raphaël Lasne
BONUS Manon	IFAPME Charleroi	Buyle Frédéric, Roselies

Résumé des discours

Mr le directeur STEVENS a fait savoir que cela a été une très belle journée. Il remercie les candidats de s'être autant investis dans ce trophée.

Il souligne que Libramont est l'endroit idéal pour maintenir cet événement important car Jean-Marie Wanet vivait dans la région.

Il relève que les créations étaient magnifiques et que ce métier a du sens.

Il nous fait part de l'existence d'universitaires qui se sont inscrits en boulangerie-pâtisserie car pour eux, cela avait beaucoup de sens.

« Ce métier rencontre de nombreuses difficultés mais il est primordial pour les gens »

Il remercie la formatrice principale, le formateur Damien Lambot qui a guidé les jeunes finalistes, la fédération et tous ceux qui ont soutenu les jeunes. Il remercie aussi tous ceux qui ont mis en place toute la logistique et leur formateur Mr Maréchal en restauration pour cette réception.

Mr Pirard s'est adressé directement aux lauréats en leur parlant de la beauté et du goût de leurs créations. Il cite Paul Bocuse qui disait que la gourmandise est le goût des bonnes âmes ; ce qui déculpabilise tous ceux et celles qui ont goûté les réalisations des candidats.

Il estime que les candidats sont de véritables magiciens qui subliment la matière première issue de notre agriculture locale.

« D'ingrédients simples, vous en faites des choses remarquables ! »

Il regrette que ce métier fasse partie des métiers en pénurie et se réjouit de voir des jeunes prendre la relève.

Il salue les vertus de l'enseignement technique ou en alternance qui malheureusement n'est pas toujours valorisé dans notre société.

« Au niveau du Gouvernement Wallon, avec Mr le Ministre, nous tentons tous les jours de promouvoir ces formations pour les métiers en pénurie et nous plaidons aussi vers la Fédération Wallonie Bruxelles pour que celle-ci intensifie encore et poursuive en accentuant ses efforts et son soutien envers les filières porteuses de sens et d'avenir ».

Il souligne que les métiers de transformation sont essentiels.

Il remercie la Fédération pour la promotion de ce beau métier qui concilie la boulangerie, la pâtisserie et souvent la gestion d'entreprise.

A propos du trophée Wanet, il estime qu'il faut perpétuer ce type de concours.

Il rappelle que le métier de boulanger-pâtissier a un rôle social à jouer de par sa proximité.

Il termine en félicitant les candidats pour leur courage et les rassure en disant que peu importe la place obtenue suite à ce concours, ils sont tous gagnants !

Madame la députée provinciale, Coralie Bonnet, remercie l'ensemble des personnes impliquées dans ce concours.

Elle se dit fière au niveau de la Province de soutenir ce trophée, encore plus cette année, en cette date anniversaire.

« Il est essentiel de mettre en valeur à quel point un tel métier (boulanger-pâtissier-glacier-chocolatier) est multiple : il faut la capacité technique et créative. Il faut gérer le personnel, le marketing, les chiffres, etc. »

La Province met également en valeur toutes les productions locales.

Elle félicite les candidats et leur souhaite une bonne collaboration.

Madame Villette, Administratrice générale de l'IFAPME, se dit très heureuse d'être présente et rappelle que l'IFAPME encourage l'organisation de concours et de compétitions qui permettent aux apprenants de perfectionner leurs compétences professionnelles et transversales, de rencontrer d'autres apprenants et de relever de nouveaux défis en se challengeant avec d'autres candidats.

Promouvoir le métier de boulanger-pâtissier est possible grâce aux nombreuses collaborations entre l'IFAPME et la Fédération.

« Aujourd'hui, nous célébrons celles et ceux qui vont prendre la relève pour nous nourrir mais aussi nous faire rêver et saliver ».

Elle remercie chaque personne qui a soutenu cet événement, y compris les parents et les amis.

Elle relève la belle compétitivité observée lors des épreuves et estime que les 5 candidats ont tous gagné, de par la qualité de leur travail !

Monsieur GALL, Directeur coordination Alimento (qui est un fond de formation sectorielle qui s'occupe, entre autres, de tous les artisans boulangers-pâtissiers) prend ensuite la parole.

Il estime que les 5 candidats ont brillé en ce jour de concours et il est admiratif de leur talent et de leur détermination sans faille.

« Vous avez franchi plusieurs étapes. La 1ère, de décider de s'inscrire. Puis de passer une pré- sélection et vous avez été jugés. Oser c'est déjà réussir. »

Il souligne que les candidats ont porté haut les couleurs de ce métier et leur demande de véhiculer leur passion auprès d'autres jeunes, de les fédérer autour de ce beau métier.

Il annonce que chaque participant recevra d'Alimento, par Alain Bury, un chèque de formation au centre Epicuris et à d'autres opérateurs de formation avec une gratuité 365 jours par an.

Alimento offre aussi aux 5 participants, 3 jours de stage pâtisserie à Paris chez Bellouet, les 16, 17 et 18 septembre 2024.

Mr MORTAGNE prend ensuite la parole.

Il nous fait part de l'existence d'une nouveauté cette année à savoir l'incorporation d'un jury dégustation qui intervient dans la cotation.

Il rappelle que les pré-sélections se sont passées au centre IFAPME de Perwez et ensuite dans l'institut Emile Gryson à Anderlecht.

Comme jury, il y avait Mr Vanbruaene, président de la féderation de Mouscron, Mr Quentin Cardoen, meilleur artisan depuis quelques années, messieurs Florian Didriche de Paliseul « Meilleur Artisan » et Arnaud Szalies de Braine L'Alleud, champion du monde de la sculpture sur glace.

« La finale s'est très bien passée, les candidats ont tous été excellents, sereins, propres, carrés ».

Il remercie tous les intervenants qui ont, à leur niveau, participé à la bonne réussite de ce concours.

Mr Denoncin, suite à l'acclamation des résultats, nous interpelle sur le fait que peu se rappellent, lors de ce 30e anniversaire, de Jean-Marie Wanet. Il en résume sa vie.

« Maître pâtissier, né à Saint Servais en 1920, il a appris son métier à Jambes avant de s'établir à Neufchâteau en 1947. De 1940 à 1945, il a été un grand résistant dans les Ardennes belges. Après des années difficiles où il a côtoyé la misère et la détresse de nombreuses familles, il a eu comme seul objectif d'aider et de soutenir de jeunes talents passionnés par notre belle profession. Jean-Marie Wanet a fait partie de ces hommes qui ont marqué cette époque et son nom reste lié aux multiples fonctions qu'il a assumées. Titulaire de nombreux titres et médailles de l'Ordre civil et militaire, il a milité au bénéfice de ses confrères dans de nombreux organismes afin de représenter et défendre leurs intérêts. Il exerça les fonctions de président co-fondateur de l'Union Royale des boulangers-pâtissiers glaciers de la Province du Luxembourg, de Co-président de la confédération belge des boulangers-pâtissiers-glaciers, de président de l'union internationale de la pâtisserie glacerie, de président des métiers à la chambre des métiers-négoce, de président du centre de formation IFAPME Lux, de président de la commission nationale 'boulangers-pâtissiers' de l'institut de formation des classes moyennes, de président du crédit artisanal Lux, de membre du fond de garantie de la caution mutuelle, de membre du conseil supérieur des classes moyennes, de juge social, d'éditeur responsable du moniteur de la boulangerie-pâtisserie glacerie. Toutes ces fonctions pour être au service de ses confrères et des plus jeunes. Une mission qui lui tenait à cœur et à laquelle il a consacré une grande part de sa vie. Son objectif : une corporation prospère, des professionnels talentueux et heureux. Nous qui avons pris la relève, suite à son décès en 1984, nous nous sommes engagés à poursuivre son œuvre en faveur des jeunes. C'est en sa mémoire que le Trophée Wanet fut fondé par votre serviteur, président de la fédération, ancien apprenant et ouvrier de Jean-Marie Wanet.

Mr Denoncin rappelle que ce concours est un concours de haut niveau. Il s'est adapté au fil des années et s'adapte encore. Son objectif est de créer une saine émulation afin de valoriser la profession et les jeunes candidats.

Il remercie le directeur du centre de l'époque, monsieur MORETTE de l'avoir soutenu dans sa démarche de création du concours et également un collaborateur très proche qui était le conseiller pédagogique de l'époque, Mr Jean-Pierre Van Straeten, ainsi que la députation provinciale qui, dès le départ du concours, a soutenu cette initiative et le centre de formation de Libramont.

Il remercie monsieur MORTAGNE, Président du jury, et toutes les personnes qui ont œuvré à la pérennité du concours. Il est convaincu que le concours a encore de belles perspectives.

Les résultats

1er prix (Médaille d'or) : Manon BONUS

Elle a reçu

- 750 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers Pâtissiers de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
- Une Coupe " Trophée Jean Marie WANET" offert par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtissiers Glaciers.
- Une médaille d'Or offerte par l'Union des Boulangers Pâtissiers de la Province de Luxembourg.
- Un diplôme offert par l'IFAPME.
- Un stage formation offert par ALIMENTO.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la fédération francophone.
- La lauréate reçoit un livre professionnel offert par l'Union Provinciale du HAINAUT.

FOCUS sur Marion BONUS

Marion (26 ans) est de Sambreville et est de base éducatrice spécialisée. Elle a fait un burn-out et comme elle adore la pâtisserie, elle s'y est mise et cela l'a aidée à aller mieux. Elle s'est inscrite à l'IFAPME, juste à titre personnel et comme ça a fonctionné et que ça lui a plu, elle a décidé de se lancer dans une optique professionnelle.

Elle a presque fini sa 2e année. Elle désire travailler dans ce secteur tout en gardant une profession « sociale ».

Pour le Trophée Wanet, elle s'est beaucoup entraînée et est particulièrement fière de sa noix de coco.

Marion ne s'attendait pas du tout à gagner ce trophée !

→ Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtissiers Glaciers.

→ Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/Ecoles offert par l'IFAPME.

→ Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME

2e prix (Médaille d'argent) : Akané WAKASUGI

Elle a reçu :

- 500 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers Pâtissiers de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
- Une coupe offerte par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtissiers Glaciers.
- Une médaille d'Argent offerte par l'Union des Boulangers Pâtissiers de la Province de Luxembourg.
- Un diplôme offert par l'IFAPME.
- Un stage formation offert par ALIMENTO.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la fédération francophone.

→ Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtissiers Glaciers

→ Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/Ecoles offert par l'IFAPME.

→ Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME

3e prix (Médaille de bronze) : Clara Mertens

Elle a reçu

- 250 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers Pâtissiers de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
- Une coupe offerte par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtissiers Glaciers.
- Une médaille de Bronze offerte par l'Union des Boulangers Pâtissiers de la Province de Luxembourg.
- Un diplôme offert par l'IFAPME.
- Un stage formation offert par ALIMENTO.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la fédération francophone

→ Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtissiers Glaciers

→ Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/Ecoles offert par l'IFAPME.

→ Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME

Trophée Wanet 2024

4e prix : Malik FERAAOUNI & 5eprix : Laura BONNET

Ils ont tous les 2 reçu :

- 125 euros en espèce offerts par l'Union des boulanger pâtissiers de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
- Un diplôme offert par l'IFAPME
- Un stage formation offert par ALIMENTO.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la fédération francophone

→ Un trophée est attribué à l'école et au centre de formation des lauréats offert par la fédération francophone des BPCCG

→ Une veste professionnelle est offerte à chaque candidat par l'IFAPME

En épreuve séparée

• Meilleure pâtissière : **Manon Bonus**

• Meilleure boulangère : **Akané WAKASUGI**

La réception, dont les mets étaient délicieux et bien servis était offerte en collaboration par L'IFAPME et le Centre IFAPME Lux.

Fl. de Thier

PROMOTION

Campagne Maître Boulanger-Pâtissier 2024 : inscrivez-vous vite !

Comme chaque année, la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie et l'Apaq-W sont à vos côtés pour dynamiser le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Plusieurs actions sont prévues, appuyées par de solides campagnes de communication. Nous vous rappelons que ces campagnes vous sont offertes, à vous d'en profiter !

Cette année, soyez l'une des 100 boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie !

Pour la quatrième année consécutive, vos clients pourront voter pour vous lors de l'élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées de la Wallonie. Forte des succès des années précédentes, cette action rassemblera à coup sûr des milliers d'amoureux d'une boulangerie-pâtisserie de qualité !

En 2023, il y eut plus de 19 000 votes, soit 21% de plus qu'en 2022. Notre objectif pour 2024 : 25 000 votes !

Si votre établissement est élu parmi les 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons, vous pourrez l'afficher fièrement sur votre vitrine… ce qui drainera à coup sûr de nouveaux clients dans votre établissement !
L'élection se déroulera du 1er au 30 juin et vous recevrez tout le matériel nécessaire pour inviter vos clients à voter pour vous : affiche, vitrophanie et flyers, mais aussi un kit digital pour communiquer sur votre site web et vos réseaux sociaux.

En plus de cela, nous communiquerons massivement dans la presse et via nos partenaires média (VivaCité et 7Dimanche), mais aussi sur Facebook et Instagram grâce à vos ambassadeurs, Sandrine Dans et Gérald Watelet.

Les résultats de ces élections seront validés par un huissier de Justice. Une conférence de presse clôturera cette action de printemps en mettant les 5 boulangeries-pâtisseries préférées (une par province) à l'honneur.

En automne, notre grand concours "Gagnez un an de pain gratuit" va, une fois encore, booster vos ventes !

On ne change pas un concours qui marche !
Comme chaque année en octobre, lors de chaque achat, vos clients recevront un code de participation exclusif permettant de participer à notre grand concours.

Nous le savons, votre clientèle adore cela. La preuve, il y a eu plus de 55 000 participations en 2023 !

Rappelons que plus vos clients achètent de pain, de viennoiseries ou de pâtisseries dans votre boulangerie, plus ils auront de chances de gagner. Chaque province verra un heureux gagnant remporter 750 € en bons d'achat, et dans chaque boulangerie participante un gagnant remportera 30 € en bons d'achat.

Pour vous accompagner dans cette aventure, nous mettons à votre disposition gratuitement un kit promotionnel complet. Celui-ci comprend une affiche accrocheuse, une vitrophanie, 1 200 cartes codes de participation à distribuer à votre aimable clientèle, ainsi qu'un ensemble d'outils digitaux pour une communication efficace sur vos plateformes en ligne.

Mais aussi, pour répondre à l'afflux attendu de clients, nous vous fournirons également 1 000 sacs à pain gratuits.

Afin d'attirer un maximum de participants, nous ferons la promotion du concours via nos partenaires média tout au long de l'événement: VivaCité, 7Dimanche, les sites de la RTBF, Facebook et Instagram.

Une campagne pour terminer l'année en beauté!

Une campagne média mettra votre profession au-devant de la scène pendant cette période clé de la fin d'année. Pour la Saint-Nicolas, la Noël et le Nouvel An, tous les produits que vous proposez pour les fêtes de fin d'année seront mis à l'honneur sur les réseaux sociaux et sur l'antenne de notre partenaire VivaCité. Plus encore, Adrien Devyver, animera cette fin d'année en visitant des boulangeries-pâtisseries pour mettre certains produits-phares en valeur, comme entre autres les incontournables bûches de Noël. Lors de ses visites, il réalisera des vidéos à destination des réseaux sociaux.

Et qui dit fin d'année, dit aussi calendriers que vous pourrez offrir à vos clients fidèles !

Cette année, nous voulons renforcer le soutien de la Fédération francophone et de l'Apaq-W par celui, essentiel, de votre clientèle.

Après tout, c'est bien pour elle que vous réalisez tous les jours des produits variés et d'une qualité inégalée. Et c'est aussi pour cela que votre clientèle tient tellement à la prospérité de votre établissement !

Le slogan de cette année 2024 synthétise cette idée : **"Ma boulangerie-pâtisserie, j'y tiens, c'est mon plaisir quotidien !"**

Pour recevoir l'ensemble du matériel et participer à nos campagnes de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtissiers, il faut impérativement :

- Être en ordre de cotisation obligatoire auprès de l'Apaq-W
- Vous inscrire sur notre site www.maitre-boulanger-pâtissier.be
- ou nous renvoyer le formulaire ci-joint (par courrier, par fax ou par e-mail).

Nous vous rappelons que la participation est simple et gratuite mais qu'il faut vous réinscrire chaque année.

En participant à ces actions qui vous sont destinées, vous êtes référencé gratuitement sur le site web www.maitre-boulanger-patissier.be.

Équipe de communication • Maître Boulanger-Pâtissier
info@maitre-boulanger-patissier.be
www.maitre-boulanger-patissier.be

FORMULAIRE D'INSCRIPTION
CAMPAGNE MAÎTRE BOULANGER-PÂTISSIER 2024

Campagne Maître Boulanger-Pâtissier 2024
Verhulst and Friends
Parc Industriel 37 - 1440 Braine-le-Château

E-mail : info@maitre-boulanger-patissier.be
FAX : +32 2 657 35 38

Si vous étiez inscrit en 2023, vous pouvez vous réinscrire sur notre site web en scannant le QR code ci-contre ou en vous rendant sur la page : **maitre-boulanger-patissier.be/reinscription**.

Si vous ne participiez pas à la campagne l'année passée, inscrivez-vous directement sur notre site web : **maitre-boulanger-patissier.be/inscription**.

Si vous désirez vous inscrire via ce formulaire papier, merci de nous le renvoyer le plus rapidement possible :

- par la poste grâce à l'enveloppe retour ci-jointe,
- par e-mail à **info@maitre-boulanger-patissier.be**,
- ou par FAX au **02 657 35 38**.

PERSONNE DE CONTACT *(ces informations n'apparaîtront pas sur notre site web)*

Prénom : ..... Nom de famille : .....

Adresse email : ..... Téléphone/GSM : .....

Nom de votre société : ..... Numéro de TVA : BE 0.....

Numéro de compte bancaire IBAN : BE ..... BIC : .....
(pour le remboursement des bons d'achat du concours)

COORDONNÉES POINT DE VENTE *(ces informations apparaîtront sur notre site web)*

Nom de votre boulangerie : .....

Type d'établissement : ☐ Boulangerie-Pâtisserie ☐ Dépôt de pain

Rue : ..... N° : ..... Boîte : .....

Code postal : ..... Localité : .....

Téléphone : +32 ..... GSM : +32 4 .....

Adresse e-mail (visible sur le site web) : .....

HORAIRES D'OUVERTURE (*veuillez indiquer les jours d'ouverture et de fermeture de votre établissement)*

Lundi	de ..... h ..... à ..... h ..... et de ..... h ..... à ..... h	☐ Fermé
Mardi	de ..... h ..... à ..... h ..... et de ..... h ..... à ..... h	☐ Fermé
Mercredi	de ..... h ..... à ..... h ..... et de ..... h ..... à ..... h	☐ Fermé
Jeudi	de ..... h ..... à ..... h ..... et de ..... h ..... à ..... h	☐ Fermé
Vendredi	de ..... h ..... à ..... h ..... et de ..... h ..... à ..... h	☐ Fermé
Samedi	de ..... h ..... à ..... h ..... et de ..... h ..... à ..... h	☐ Fermé
Dimanche	de ..... h ..... à ..... h ..... et de ..... h ..... à ..... h	☐ Fermé

☐ Je valide mon inscription à la campagne d'activation des Maître Boulanger-Pâtissier 2024 et j'accepte l'usage de mes données personnelles pour les campagnes publicitaires Maître Boulanger-Pâtissier 2024.

Je déclare sur l'honneur être ☐ une boulangerie-pâtisserie *(je réalise et je cuis l'ensemble de mes spécialités dans l'atelier de mon établissement)* / ☐ un dépôt de pain *(je vends du pain)*.

☐ Je demande à être agréé comme Maître Boulanger-Pâtissier par la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie.

☐ Je désire adhérer à la charte #jecuisinelocal et accepte d'être référencé sur le site jecuisinelocal.be de l'Apaq-W.

DATE ET SIGNATURE

Premium Fresh 2.0

Améliorant en poudre pour la fabrication de tous types de pains blancs et gris. Sous forme de poudre, il vous donne, avec certitude, une qualité constante. Idéal à travailler avec le levain naturel. Donne une belle structure, une meilleure croûte et une fraîcheur longue durée. Dosage facile.
Ajout: 2 à 3 % sur le poids de la farine

Intéressé? Contactez votre conseiller technique IREKS en panification ou le **02 767 20 29**

IREKS

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

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

Guide pour le choix d'une trancheuse à pain pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie

Choisir la bonne trancheuse à pain est une décision importante pour tout boulanger-pâtissier professionnel soucieux de ne pas détériorer ses produits fraîchement sortis du four et conscient de l'importance de ce service à sa clientèle.

Voici un rappel des principaux points à considérer lors de l'achat d'une trancheuse à pain pour un usage commercial :

- **Puissance et performance :** En Belgique, pays de la frite et du pain coupé, la trancheuse fonctionne de l'ouverture à la fermeture du magasin. Il est donc essentiel de choisir une trancheuse dotée d'un moteur puissant capable de fournir des performances constantes, même lors d'une utilisation intensive.
- **Taille et capacité :** Évaluer la quantité de pain que vous prévoyez de trancher régulièrement est crucial pour déterminer la taille et la capacité de la trancheuse à pain nécessaire. Au-delà de 100 pains par jour, une machine automatique n'est plus un luxe. L'ergonomie, le confort à l'utilisation et la lutte contre les troubles musculo-squelettiques sont autant d'arguments qui prévalent sur le seul prix. NB. Compter +- 20 à 30 % de différence de prix entre un modèle semi-automatique (à levier) et une machine full automatique.
- **Qualité de coupe :** La précision de la coupe est primordiale pour garantir des tranches uniformes et esthétiques. Recherchez des trancheuses équipées de lames qualitatives, recommandées par les fabricants (l'utilisation de lames « d'origine» permet souvent de bénéficier d'une garantie prolongée auprès du constructeur de la machine). Certains fabricants garantissent une bonne tension des lames, et ce malgré l'usure du temps, grâce à des systèmes de fixation à vis robuste. Les systèmes de tension « à ressorts » permettent un changement de lames plus rapide, mais ne garantissent pas des épaisseurs de tranche régulières dans le temps.
- **Epaisseur de coupe :** Ces dernières années, une tendance émerge sur le marché des trancheuses à pain : l'épaisseur de coupe ajustable. Ce type d'appareil présente un intérêt particulier pour la découpe de pains spéciaux. En effet, un pain de seigle à la mie bien serrée ne se déguste idéalement pas à la même épaisseur de tranche qu'une brique à la mie légère ou un pain au levain à la mie bien alvéolée. Avec une trancheuse à pain offrant cette fonctionnalité, vous pouvez proposer à vos clients un service plus personnalisé en leur permettant de choisir la largeur de leurs tranches. De plus, ce type de machine permet également de diviser le pain en deux ou de le couper à une épaisseur spécifique. Bien que légèrement plus onéreuse, ce type de technologie devient de plus en plus accessible en termes de prix.
- **Nombre de pains à la fois :** Il existe également des trancheuses à pain permettant de découper simultanément jusqu'à deux pains l'un après l'autre.
- **Facilité de nettoyage et d'entretien :** Dans un environnement commercial, le temps consacré au nettoyage et à l'entretien de l'équipement est précieux. Optez pour une trancheuse à pain dotée d'un bac à mie ergonomique et de grande quantité, pour garantir une hygiène optimale et minimiser les temps d'arrêt.
- **Absence ou non de bruit :** De façon générale, privilégiez l'achat d'une machine avec un moteur triphasé qui est généralement moins bruyante.
- **Conformité aux normes de sécurité :** Assurez-vous que la trancheuse à pain que vous choisissez est conforme aux normes de sécurité en vigueur dans votre région. La sécurité de vos employés et de vos clients est une priorité absolue dans tout environnement commercial.
- **Fiabilité de la marque :** Choisissez une trancheuse à pain d'une marque réputée dans l'industrie de la boulangerie-pâtisserie. Les marques reconnues pour leur qualité et leur durabilité offrent généralement un meilleur service client et des garanties plus solides, ce qui est essentiel pour un usage commercial.

→ En tenant compte de ces critères, les boulangers-pâtissiers professionnels peuvent sélectionner une trancheuse à pain qui répond à leurs besoins spécifiques en termes de performance, de qualité de coupe et de durabilité, tout en garantissant une efficacité opérationnelle optimale dans leur boulangerie-pâtisserie.

JAC

Offrez le meilleur tranchage à vos clients et la meilleure trancheuse à votre équipe

Gamme de trancheuses à pains

Variapro

- Innovante
- Respectueuse du pain
- Choix de l'épaisseur
- Choix de la vitesse

Eco+ Automode

- Sans contact
- Versatile
- Ergonomique

Duro

- Economique
- Robuste

GARANTIE 5 ans pièces hors consommables

www.jac-machines.com
info@jac-machines.com

Le banquet national à Namur : ne tardez plus !

Pour vous inscrire à la journée nationale de fête et au banquet du 27 mai 2024, qui se dérouleront à Namur, il ne vous reste que quelques jours : la date limite est le 20 mai.

Attention, vous devez payer votre participation avant le 20 mai. Votre réservation sera prise en compte et facturée après réception de votre virement sur le compte BE33 0882 5100 2346 de l'Union Royale des patrons boulangers pâtissiers chocolatiers glaciers et biscuitiers de la province de Namur.

Il y a deux formules : soit uniquement le banquet (le 27 mai au soir à partir de 18 h 30), soit toute la journée à Namur, en commençant par un petit-déjeuner au champagne servi à partir de 8 h chez le torréfacteur Delahaut, à Rhisnes.

Pour la suite, vos collègues namurois vous ont concocté un programme qui vous permettra de découvrir l'ambiance calme et agréable de Namur et d'apprécier les joyaux de la capitale wallonne.

Après une messe célébrée dans la magnifique église Saint-Loup, chef d'œuvre de l'art baroque récemment restaurée, la corporation sera reçue à l'hôtel de Ville, où sera servi un apéritif en présence du bourgmestre Maxime Prévot.

Accompagné de la fanfare Les Croqu'noires (jazz New Orleans) et du groupe folklorique Les Molons, nous traverserons la ville en offrant à la population des viennoiseries préparées par les écoles namuroises de boulangerie pâtisserie parce que oui, les futures générations de boulangers-pâtissiers seront aussi de la fête ! Nous accueillerons des délégations notamment de l'ITCA, à Suarlée, et de l'ITN, à Namur, que nous sommes allés photographier dans leurs ateliers !

ITCA, fabrication de gosettes en pâte levée avec le professeur Julien Laurent

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

Le retour en car vers le lieu du banquet se fera dans la foulée. Quant au banquet lui-même, vous en découvrirez le menu ci-après. Ce qui n'est pas écrit, par contre, mais qui est garanti, c'est l'ambiance de fête qui règnera. Après le banquet, un groupe de « cover band » égayera la soirée…

Venez nombreux pour cette journée nationale de fête des boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers et biscuitiers !

Asty Moulin L'atelier

Asty Moulin Atelier Chocolaterie

À l'ITCA, apprendre est visiblement un plaisir

LE MENU

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

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

Trou normand *: sorbet à la fraise de Wépion et basilic*

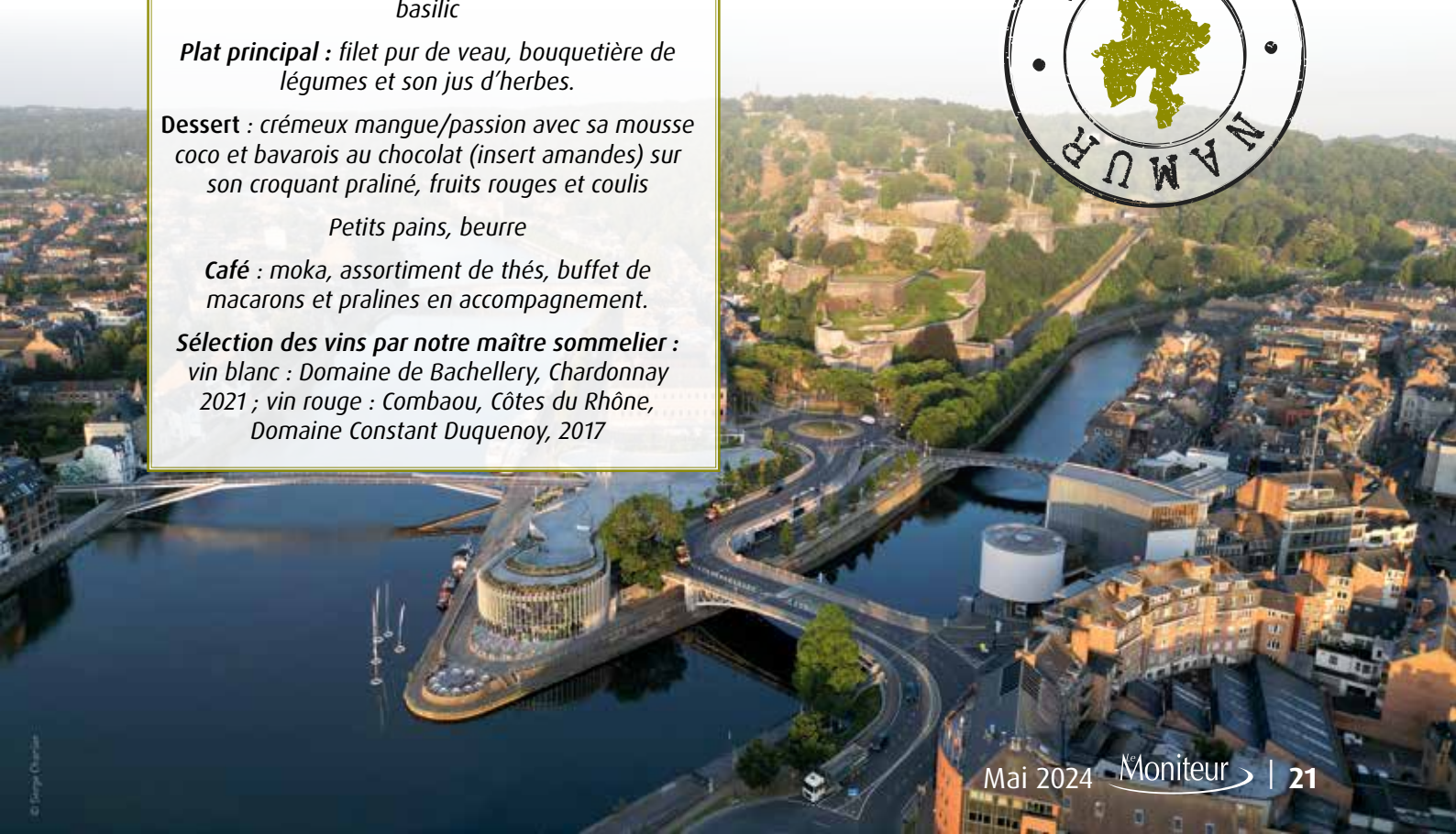
Plat principal : *filet pur de veau, bouquetière de légumes et son jus d'herbes.*

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

Petits pains, beurre

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

Sélection des vins par notre maître sommelier : *vin blanc : Domaine de Bachellery, Chardonnay 2021 ; vin rouge : Combaou, Côtes du Rhône, Domaine Constant Duquenoy, 2017*



«Ostbelgisches Kulturgut»: Tag des Reisfladens am 16. März

«L'héritage culturel des Cantons de l'Est» : Journée de la tarte au riz le 16 mars

Der traditionelle Reisfladen ist in Ostbelgien sehr beliebt und über die Grenzen hinaus bekannt. 2023 hat der BRF nach einer Umfrage auf Instagram den inoffiziellen Tag des Reisfladens ins Leben gerufen. Was macht dieses Gebäck so besonders?

La traditionnelle tarte au riz est très appréciée dans les Cantons de l'Est et sa réputation dépasse les frontières. En 2023, la BRF a créé la journée non officielle de la tarte au riz suite à un sondage sur Instagram. Qu'est-ce qui rend cette pâtisserie si particulière ?

Hintergrund: Abstimmung

Die Instagram-Nutzer (***@brf.be***) haben Vorschläge gemacht, welcher Food-Welttag ihnen fehlt. Eine Menge Ideen - von Pizza und Lasagne über Waffeln, Eclairs und Pfannekuchen bis hin zu verschiedenen Suppen - waren dabei, für die meisten gibt es aber bereits mehr oder weniger offizielle Welttage. Drei Vorschläge standen dann zur Wahl und durchgesetzt hat sich mit 68 Prozent der Stimmen der Reisfladen. Der «Nudeln-mit-Ketchup-und-Ei-Tag» erhielt 17 Prozent, die Crevettenkrokette 15 Prozent.

«Reisfladen geht immer. Egal zu welcher Jahreszeit, egal zu welcher Saison, Reisfladen passt immer.» **Denise Niessen** (Bäckerei Niessen Eupen)

«Es ist ein Traditionsfladen, den es schon keine Ahnung wie lange gibt. Unser Reisfladen wird mit Bio-Heumilch vom Landwirt aus dem Nachbardorf gemacht. Es gibt einfach keinen besseren Fladen auf dem Tisch zum Beispiel zur Kirmes oder zum Geburtstag als Reisfladen, der beim Anschneiden in der Mitte noch ein wenig auseinanderläuft.» **Luc Halmes** (Bäckerei Halmes Bütgenbach)

«Was den Reisfladen ausmacht: die Regionalität. Gute Rohstoffe von hiesigen Landwirten, der Standort und das Savoir-Faire, ganz einfach. Da gibt es keine Geheimnisse, das ist so.» **Marc Kessel** (Bäckerei Kessel Walhorn)

«Das Besondere an unserem Reisfladen ist, dass wir mit Rohmilch arbeiten. Das ist eigentlich in unserer Branche schon nicht mehr so üblich. Rohmilch hat eine Extra-Prozedur, einen viel höheren Fettanteil und so bekommt man einen viel besseren Milchreis gekocht. Ansonsten brauchen wir einen Langkornreis, wir brauchen Zimt, wir brauchen Zucker - und Zeit zum

Contexte de cette journée : vote

Les utilisateurs d'Instagram (***@brf.be***) ont fait des suggestions sur la journée mondiale de l'alimentation qui leur manquait. Il y avait beaucoup d'idées - de la pizza aux lasagnes en passant par les gaufres, les éclairs, les crêpes et différentes soupes - mais pour la plupart, il existe déjà des journées mondiales plus ou moins officielles. Trois propositions étaient ensuite soumises au vote et c'est la tarte au riz qui s'est imposée avec 68 pour cent des voix. La « journée des pâtes au ketchup et aux œufs » a obtenu 17 pour cent et la croquette de crevettes 15 pour cent.

« La tarte au riz, c'est toujours bon. Quelle que soit la saison, quelle que soit la période, la tarte au riz convient toujours ». **Denise Niessen** (Boulangerie Niessen Eupen)

« C'est une tarte de tradition qui existe depuis je ne sais combien de temps. Notre tarte au riz est fabriquée avec du lait de foin bio provenant de l'agriculteur du village voisin. Il n'y a tout simplement pas de meilleure tarte sur la table, par exemple à l'occasion d'une kermesse ou d'un anniversaire, qu'une tarte au riz qui s'écoule encore un peu au milieu lorsqu'on la coupe ». **Luc Halmes** (Boulangerie Halmes Bütgenbach)

« Ce qui caractérise la tarte au riz : le caractère régional. De bonnes matières premières provenant d'agriculteurs locaux, l'emplacement et le savoir-vivre, tout simplement. Il n'y a pas de secret, c'est comme ça ». **Marc Kessel** (Boulangerie Kessel Walhorn)

« Je suis un amateur de riz, j'aime beaucoup le riz en général, j'aime aussi aller manger chez le Chinois. Les tartes au riz sont typiques de la Belgique et c'est aussi la pâtisserie qui est beaucoup demandée par les clients extérieurs ». **Vera Güsting-Bemelmans** (Boulangerie Fedora Eynatten)

16.3.
RICE PIE DAY • TAG DES REISFLADENS • JOURNÉE DE LA TARTE AU RIZ • RIJSTTAARTDAG

BRF

Kochen. Und das war es schon." **Eric Fonk** (Bäckerei Fonk St. Vith)

«Ich bin ein Reisliebhaber, ich habe generell Reis sehr gerne, gehe auch gerne beim Chinesen essen. Reisfladen ist typisch für Belgien und auch das Gebäck, das viel von den auswärtigen Kunden gefragt wird.» **Vera Güsting-Bemelmans** (Bäckerei Fedora Eynatten)

«Der Reisfladen gehört praktisch zu allen Feiertagen dazu. Zusätzlich hat der Reis den Vorteil, dass er sehr lange haltbar ist. Der hält sich zuhause noch über mehrere Tage, wenn es sein muss. Dabei gibt es zu beachten, dass man ihn nicht zu kühl, aber auch nicht zu warm lagern sollte. Im Abstellraum oder Keller ist optimal.» **Thomas Mertens** (Bäckerei Mertens Büllingen)

«Für mich ist der Reisfladen ein Gebäck, das ostbelgisches Kulturgut repräsentiert. Ohne Reisfladen kann man sich eine Konditorei oder Bäckerei hier bei uns nicht vorstellen.» **Alexander Kockartz** (Bäckerei Kockartz Hauset)

Bäcker aus Ostbelgien mit ihren Reisfläden

«Unser Reisfladen ist eine Spezialität und einer der meistverkauften Fläden in unserer Bäckerei traditionell. Er wird aus Rohmilch aus der Region produziert. In Brüssel gäbe es einen ganz anderen Reisfladen, weil der Geschmack der Milch ganz anders ist.» **Nancy Hansen** (Boulangerie-Pâtisserie Arnaud Schreiber in Herbesthal)

«Der Reisfladen ist ein sehr lokales Produkt, vor allem auch beliebt bei Kindern, auf Beerdigungen, auf Familienfeiern, Sonntagnachmittag. Die Kombination aus gekochtem Reis mit Zucker, Vanille und Zimt ist eine Kombi, die jedermann passt. Ein Stück Reisfladen geht am Morgen, am Mittag oder auch am Abend.» **Jeremy Lemaire** (Bäckerei Lemaire Kettenis)

«Was ihn besonders macht ist, dass er wirklich nur in unserer Ecke so zu finden ist. Die Kunden aus Deutschland sind sehr froh damit, weil sie es da nicht kennen. Und wenn man in Belgien reingeht, hört es hinter Verviers schon auf. Das macht ihn so besonders.» **Thomas Lambertz** (Bäckerei Lambertz Krinkelt)

«Ich habe die Tradition von meinem Vater weitergeführt, so wie ich das gelernt habe, und das mache ich auch so weiter.» **Mirco Lentzen** (Bäckerei Lentzen Espeler)

«Was den Reisfladen ausmacht? Erstmal das Regionale, dass der Reisfladen auch in wirklich jedem Betrieb angeboten wird, trotzdem überall ein bisschen anders schmeckt von der Rezeptur her - überall gut, aber eben mit gewissen Nuancen. Mich selber begleitet der Reisfladen schon seit der Kindheit, ich habe ihn als Kind unheimlich gerne gegessen und esse auch heute gerne

« La tarte au riz fait pratiquement partie de toutes les fêtes. De plus, le riz a l'avantage de se conserver très longtemps. Il se conserve encore plusieurs jours à la maison s'il le faut. Il faut toutefois veiller à ne pas le conserver trop au frais, mais pas trop au chaud non plus. Dans un débarras ou une cave, c'est l'idéal ». **Thomas Mertens** (Boulangerie Mertens Büllingen)

« Pour moi, la tarte au riz est une pâtisserie qui représente le patrimoine culturel des Cantons de l'Est. Sans tarte au riz, on ne peut pas imaginer une pâtisserie ou une boulangerie ici, chez nous ». **Alexander Kockartz** (Boulangerie Kockartz Hauset)

Boulangers des Cantons de l'Est avec leurs tartes au riz

« Notre tarte au riz est une spécialité et l'une des plus vendues dans notre boulangerie traditionnelle. Elle est produite à partir de lait cru de la région. À Bruxelles, on aurait une tarte au riz très différente, car le goût du lait est très différent ». **Nancy Hansen** (Boulangerie-Pâtisserie Arnaud Schreiber à Herbesthal)

« La tarte au riz est un produit très local, surtout apprécié par les enfants, aux enterrements, aux fêtes de famille, le dimanche après-midi. La combinaison de riz cuit avec du sucre, de la vanille et de la cannelle est une combinaison qui convient à tout le monde. Un morceau de tarte au riz, ça marche le matin, le midi ou même le soir ». **Jeremy Lemaire** (Boulangerie Lemaire Kettenis)

« Ce qui rend ce produit spécial, c'est qu'on ne le trouve vraiment comme ça que dans notre coin. Les clients allemands en sont très contents parce qu'ils ne le connaissent pas là-bas. Et quand on entre en Belgique, il s'arrête déjà après Verviers. C'est ce qui le rend si particulier ». **Thomas Lambertz** (Boulangerie Lambertz Krinkelt)

« J'ai perpétué la tradition de mon père, comme je l'ai appris, et je continue à le faire ». **Mirco Lentzen** (Boulangerie Lentzen Espeler)

« Ce qui caractérise la tarte au riz ? Tout d'abord l'aspect régional, le fait que la tarte au riz soit proposée dans chaque entreprise, mais qu'elle ait partout un goût un peu différent de par sa recette - bonne partout, mais avec certaines nuances. Pour ma part, la tarte au riz m'accompagne depuis l'enfance, j'aimais énormément en manger quand j'étais enfant et j'aime toujours en manger un petit morceau quand je suis invité quelque part - et je suis toujours heureux de goûter un autre riz ». **Christoph Kelleter** (Boulangerie Kelleter Eupen)

« La tarte au riz a toujours existé, c'est une vieille tradition qui a perduré. Les jeunes l'apprécient tout autant et les enfants continuent ». **Anja Heindrichs** (Boulangerie Heindrichs Deidenberg)

mal ein Stückchen Reis, wenn ich irgendwo eingeladen bin - und ich freue mich auch immer, auch mal einen anderen Reis zu probieren.» **Christoph Kelleter** (Bäckerei Kelleter Eupen)

«Den Reisfladen hat es schon immer gegeben, es ist eine alte Tradition, die sich gehalten hat. Die jungen Leute haben ihn genauso gerne und die Kinder machen weiter.» **Anja Heindrichs** (Bäckerei Heindrichs Deidenberg)

«Der Reisfladen ist ein Traditionsgebäck, und das kann man das ganze Jahr über essen. Egal zu welcher Zeit, immer.» **Nathalie Gillet-Theis** (Rechter Backstube)

«Unser Reisfladen ist von den Fläden eigentlich unser Aushängeschild. Ich stelle ihn eigentlich ganz klassisch her. Eine kleine Geheimzutat habe ich drin. Jeder hat seine Geheimzutaten, die dem Fladen das besondere etwas geben. Ich würde bei den Fläden definitiv jedesmal zum Reisfladen greifen.» **Cédric Corman** (Bäckerei Mattar Eupen)

«Speziell macht ihn, dass ich mit Biomilch aus dem Dorf arbeite. Reisfladen ist einer der Fläden, die ich am meisten verkaufe.» **Didier Otten** (Bäckerei Otten Kelmis)

«Der Reisfladen ist schön cremig von innen, das macht unseren Reisfladen aus. Es ist eins der besten Produkte, die wir haben.» **Rik Philippaerts** (Bäckerei Heinen Bütgenbach)

«Was den Reisfladen so besonders macht: dass er einfach ist. Das Einfache lieben die Leute. Sogar die Leute von außerhalb, die Touristen, die uns besuchen kommen, selbst die fragen danach. Weil die wissen: In Ostbelgien ist das der Fladen Nummer eins.» **Tanja Masson** (Bäckerei Sti'ne Reuländer Backwaren)

«Wir nehmen den Reis pur, kochen ihn, dann fügen wir Eier hinzu und als Tüpfelchen, als Geschmacksverstärker, nehmen wir selbstgekochten Pudding.» **Herbert Leffin** (Bäckerei Leffin Eupen)

«Einen guten Reis macht auf jeden Fall aus, dass er mit frischer Milch vom Bauern hergestellt wird. Wir brauchen auch frische Vanille. Der Reis wird noch nach guter alter Tradition gekocht. Was sehr wichtig ist: dass man den Reis nicht zu lange kocht, nicht dass er pappig wird. Er soll noch schön weich sein und auf der Zunge zergehen.» **Marco Kreitz** (Bäckerei Ofenfrisch Eupen)

« La tarte au riz est une pâtisserie traditionnelle, et on peut la manger toute l'année. Peu importe le moment, toujours ». **Nathalie Gillet-Theis** (boulangerie Rechter)

« Notre tarte au riz est en fait notre produit phare. Je la prépare de manière très classique. J'y ai mis un petit ingrédient secret. Chacun a ses ingrédients secrets qui donnent à la galette sa particularité. **Cédric Corman** (Boulangerie Mattar Eupen)

« Ce qui la rend spéciale, c'est que je travaille avec du lait bio du village. La tarte au riz est l'une des tartes que je vends le plus ». **Didier Otten** (Boulangerie Otten La Calamine)

« La tarte au riz est bien crémeuse à l'intérieur, c'est ce qui caractérise notre tarte au riz. C'est l'un des meilleurs produits que nous ayons ». **Rik Philippaerts** (Boulangerie Heinen Bütgenbach)

« Ce qui rend la tarte au riz si spéciale, c'est qu'elle est simple. Les gens aiment la simplicité. Même les gens de l'extérieur, les touristes qui viennent nous voir, même eux en demandent. Parce qu'ils savent : Dans les Cantons de l'Est, c'est la tarte numéro un ». **Tanja Masson** (boulangerie Sti'ne Reuländer Backwaren)

« Nous prenons le riz pur, nous le faisons cuire, puis nous ajoutons des œufs et, cerise sur le gâteau, comme exhausteur de goût, nous prenons du pudding que nous avons fait nous-mêmes. » **Herbert Leffin** (Boulangerie Leffin Eupen)

« Ce qui fait en tout cas un bon riz, c'est qu'il est lié avec du lait frais du fermier. Il faut aussi de la vanille fraîche. Le riz est encore cuit selon la bonne vieille tradition. Ce qui est très important : qu'on ne fasse pas cuire le riz trop longtemps, qu'il ne devienne pas pâteux. Il doit être encore bien tendre et fondre dans la bouche ». **Marco Kreitz** (Boulangerie Ofenfrisch Eupen)

Informations officielles sur le coût du gaz et de l'électricité d'ici 2026

Voici la réponse de Mr le Ministre Borsus suite à l'interpellation de notre président, Mr Denoncin, concernant le coût du gaz et de l'électricité, qui serait multiplié par 5, d'ici 2026

Monsieur Denoncin,

Par la présente, j'accuse bonne réception de votre mail du 6 avril relatif, d'une part, au fonctionnement de votre Fédération et, d'autre part, au projet de réforme présenté par la Commission Wallonne pour l'Energie (CWaPE). J'y ai réservé ma meilleure attention.

Avant toute chose, qu'il me soit permis de vous remercier pour les retours réguliers que vous me faites en tant que Président de la Fédération Francophone de Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Confiserie, Chocolaterie. En tant que Ministre, il est particulièrement important d'obtenir de telles informations « du terrain » de la part des fédérations sectorielles telles que la vôtre.

Soyez assuré que je suis pleinement conscient des vives inquiétudes que le projet de réforme présenté par la CWaPE a suscitées. Je les ai d'ailleurs relayées auprès du Régulateur de l'Energie. Celui-ci m'a assuré avoir bien compris l'enjeu et il s'est engagé à veiller à prendre ces éléments en compte dans le cadre de l'adaptation de sa méthodologie.

Permettez-moi de vous expliquer ce projet de réforme plus en détails ci-dessous.

L'objectif général est de faire évoluer le système de tarification en même temps que les nouveaux modes de consommation des ménages. Le réseau électrique n'est en effet pas apte à assurer l'approvisionnement de l'ensemble des ménages dans les années à venir. Il est donc nécessaire de trouver un compromis entre les investissements à réaliser et la capacité réelle du réseau.

L'objectif est d'inciter à ce que l'ensemble de la consommation n'ait pas lieu en même temps.

Pour y parvenir, la CWaPE a imaginé la création de nouvelles grilles horaires et tarifaires : les modes de tarification vert, orange et rouge.

Vert (le moins cher) : de 1h à 7h et de 11h à 17h.
Orange : de 7h à 11h et de 22h à 1h.
Rouge : de 17h à 22h.

Les tarifs orange et rouge coûteraient en effet plus chers que le tarif vert afin d'inciter, partiellement, la consommation dans les heures creuses qui, elles, seraient moins chères qu'actuellement.

Pour rappel, la CWaPE est indépendante et la fixation des tarifs relève de sa compétence exclusive. J'ai néanmoins conscientisé la CWaPE quant au fait que certains consommateurs, notamment professionnels, comme les boulangers ne pouvaient déplacer leurs périodes de consommation d'énergie et ne devaient dès lors pas être impactés par ces changements. Celle-ci devra donc proposer des adaptations afin de prendre en compte ces situations.

L'élément très important à retenir c'est que cette réforme ne concernera pas tout le monde. Elle sera en effet appliquée sur base volontaire.

Tout cela étant dit, rien n'est encore figé. L'enquête publique relative à ce projet a pris fin le 31 mars. La CWaPE va maintenant procéder à une analyse avant de transmettre les lignes directrices officielles au cours de la première quinzaine du mois de juillet. C'est cela qui permettra aux Gestionnaires des Réseaux de Distribution (GRD) de calculer les tarifs.

De manière plus générale, permettez-moi de rappeler quelques pistes pouvant être, le cas échéant, utiles afin d'améliorer l'efficience énergétique des entreprises et des acteurs de votre secteur.

Les outils financiers, via la plateforme https://www.1890.be, mettent à dispositions des acteurs économiques wallons toute une série de dispositifs permettant d'améliorer leurs performances.

En effet, des solutions de financement sont disponibles via ces outils financiers. Par exemple, Easy'green est un dispositif de financement et d'accompagnement proposé par Wallonne Entreprendre. Le financement peut aller jusqu'à 1 million d'euros et 100% du besoin et ce, notamment pour des projets d'amélioration d'efficacité énergétique ou d'investissement dans l'énergie renouvelable.
https://www.wallonie-entreprendre.be/fr/financements/pret/pret-easygreen/

De plus, des chèques-entreprises pour mesurer et améliorer l'efficience énergétique de l'entreprise existent. Grâce à des audits, les entreprises peuvent connaître leurs besoins réels afin de cibler leurs investissements, que cela soit au niveau du bâtiment, des processus de production, de l'éclairage, ...
https://www.1890.be/solution/cheques-entreprises-energie

En ce qui me concerne, je peux vous assurer de toute ma mobilisation afin de continuer à aider, au mieux, les acteurs économiques comme je l'ai toujours fait. Depuis le début de mon engagement politique, je fais en effet tout ce qui est en mon pouvoir pour limiter les conséquences négatives de toute mesure sur la population.

Tout en restant pleinement à votre écoute, je vous prie de croire, Monsieur Denoncin, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Willy BORSUS
Vice-Président et Ministre de l'Economie, du Commerce extérieur,
de la Recherche et de l'Innovation, du Numérique,
de l'Aménagement du territoire, de l'Agriculture,
de l'IFAPME et des Centres de compétence
place des Célestines 1 – 5000 Namur
Tél : +32 (0)81 32 17 13
willy.borsus@gov.wallonie.be
https://borsus.wallonie.be/

Wallonie

ÉNERGIE : Ça ne pouvait pas baisser éternellement :

Les fournisseurs d'énergie ont adapté leurs cartes tarifaires en ce début du mois d'avril, et la plupart des contrats fixes sont en légère hausse, que ce soit pour le gaz et l'électricité. **Le supplément au kWh est même assez important chez Total Energies, qui avait proposé en mars des prix défiant toute concurrence, et a revu ses tarifs fixes à la hausse.** Cela reste cependant les meilleurs prix du marché pour la composante énergie.

Mais ce n'est pas le cas pour Engie par contre, qui a lui baissé ses tarifs fixes, et en profite pour se repositionner à un niveau intéressant par rapport à ses concurrents.

De plus, il faut préciser que chez les fournisseurs qui l'appliquent, cette hausse des contrats fixes intervient après plusieurs mois de baisses successives et importantes.

Avec un prix situé entre 5 et 6 cents le kWh pour la composante énergie, le tarif fixe, pour le gaz est ainsi moitié moins coûteux qu'il y a deux ans, au moment du déclenchement de la guerre en Ukraine. **Ce tarif s'était encore envolé les mois suivants pour atteindre 25 cents le kWh au plus fort de la crise en contrat variable,** car plus aucun fournisseur ne voulait proposer de contrat fixe.

Prix : pour une consommation standardisée pour comparaison à long terme :

ÉLECTRICITÉ 2024

(comparatifs en ordre croissant de tous les tarifs fixes et variables)

Janvier(24)	Février	Mars	Avril
3.214,08 €	3046,430	2.738,40 €	**2.881,68 €**
3.229,32 €	3051,520	2.809,20 €	2.887,92 €
3.241,68 €	3086,130	2.835,96 €	2.918,88 €
3.254,64 €	3113,060	2.876,28 €	2.969,28 €
3.277,56 €	3141,730	2.895,48 €	2.985,96 €
3.331,20 €	3167,030	2.934,00 €	3.062,28 €
3.136,32 €	3186,010	2.981,88 €	3.109,92 €
3.421,68 €	3257,510	3.070,68 €	3.113,16 €
3.462,60 €	3272,710	3.072,36 €	3.200,41 €
3.469,44 €	3274,490	3.097,08 €	3.218,28 €
3.478,32 €	3281,710	3.120,60 €	3.321,61 €
3.531,48 €	3304,840	3.214,56 €	3.329,88 €
3.542,04 €	3425,160	3.241,32 €	3.338,88 €
3.617,88 €	3520,380	3.310,68 €	3.390,96 €
3.626,64 €	3553,670	3.362,04 €	3.421,81 €
3.771,48 €	3611,210	3.363,60 €	3.464,52 €
3.794,88 €	3644,040	3.417,24 €	3.584,16 €
3.855,12 €	3674,910	3.430,08 €	3.689,16 €
3.956,40 €	3725,080	3.462,84 €	3.705,48 €
4.046,40 €	3794,910	3.552,84 €	3.899,76 €
4.049,40 €	3839,010	3.625,68 €	**4.011,84 €**

Prix moyen KWH

29,33 ct /€	28,02 ct /€	26,22 ct /€	25,89 ct /€

Écart de prix entre fournisseurs très important en avril ! : +39,22 %

GAZ 2024

(relevés comparatifs en ordre croissant de tous les tarifs fixes et variables)

Janvier(24)	Février	Mars	Avril
1.620,84 €	1.633,86 €	1.494,96 €	1.602,84 €
1.660,20 €	1.747,79 €	1.523,88 €	1.623,84 €
1.715,28 €	1.775,39 €	1.578,96 €	1.678,92 €
1.740,00 €	1.784,60 €	1.586,04 €	1.686,00 €
1.776,24 €	1.786,68 €	1.594,68 €	1.692,00 €
1.788,60 €	1.906,44 €	1.636,56 €	1.726,20 €
1.906,44 €	1.939,80 €	1.648,92 €	1.754,40 €
1.939,80 €	1.956,48 €	1.706,16 €	1.803,48 €
1.956,48 €	1.958,88 €	1.772,76 €	1.860,36 €
1.958,88 €	1.994,88 €	1.796,76 €	1.870,88 €
1.994,88 €	2.105,08 €	1.847,76 €	1.904,64 €
2.005,08 €	2.186,48 €	1.849,20 €	1.945,08 €
2.106,48 €	2.192,12 €	1.943,88 €	2.038,56 €
2.172,12 €	2.206,08 €	1.984,80 €	2.049,12 €
2.206,08 €	2.280,00 €	2.004,00 €	2.086,32 €
2.280,00 €	2.396,08 €	2.094,00 €	2.088,60 €
2.296,08 €	2.443,24 €	2.112,12 €	2.143,68 €
2.343,24 €	2.477,32 €	2.135,88 €	2.191,32 €
2.377,32 €	2.526,13 €	2.212,88 €	2.243,64 €

Prix moyen KWH

7,57 ct /€	7,86 ct/€	6,91 ct/€	7,20 ct/€

Faut-il changer de contrat ?

- **Si vous avez un contrat variable** : les marchés de gros semblent se stabiliser à un niveau légèrement supérieur à celui atteint fin février, et **les tarifs variables actuels sont plus avantageux : il vaut donc sans doute mieux le garder**... tout en gardant un œil sur les marchés. Les événements géopolitiques peuvent avoir une influence sur les cours, mais l'expérience récente montre qu'en diversifiant ses sources d'approvisionnement, l'Europe s'est protégée. Des hausses telles qu'à l'été 2022 sont beaucoup moins probables aujourd'hui.
- **Si vous avez un contrat fixe : vous avez intérêt à comparer votre contrat actuel avec les nouveaux contrats, qu'ils soient fixes ou variables,** sur le marché. Même si vous préférez la sécurité, **conclure un nouveau contrat aux conditions d'avril 2024 peut vous faire gagner de l'argent.** Pour bénéficier des nouvelles conditions chez le même opérateur, il vous faudra en général négocier. Comment expliquer de telles différences ?

Comment expliquer de telles différences ?

- **Avec un variable,** le fournisseur ne prend pas de risque : il vous fait payer l'énergie au prix où il l'a achetée, en prenant en compte ses frais, et en se ménageant un bénéfice.
- **Avec un fixe,** il prend un risque : vous continuerez à payer le même tarif même si le fournisseur achète cette énergie plus cher. Pour le fixer, le fournisseur estime donc l'évolution probable du tarif et applique une sorte de «prime de risque». Si tous les fournisseurs ont baissé ensemble leurs tarifs, c'est qu'ils estiment désormais que ce risque est assez faible.
- Cela signifie que **si les prix de gros évoluent selon les prévisions, on paiera toujours moins cher avec un contrat variable.** Par contre, **si le prix explose, le contrat fixe vous protège** et s'avérera alors plus intéressant.
- Entre la composition de cet article, puis sa publication, les données peuvent avoir évolué dans un sens ou dans l'autre, les tarifs de gaz et d'électricité étant adaptés au début de chaque mois par leurs fournisseurs.

Aussi faites votre comparaison personnelle sur un des sites suivants :

Pour le Gaz et l'Électricité :

- Monenergie.be : mailing@ims-mail.monenergie.be
- Comparateur-Energie.be : info@comparateur-energie.be
- Cwape : srme@cwape.be

Pour le Mazout :

Pour déterminer la meilleure offre proposée par les fournisseurs de votre secteur

- Mazout.com : support@carbu.com

Nous vous rappelons également, que notre partenaire BROPTIMIZE peut vous seconder dans la gestion de vos énergies : info@broptimize.be • 019 51 41 79

Henri LEONARD
Commission Économique

Remplacer le mazout 50S par le 10S : pas de changement requis sur votre installation

4/2/24 | Actualités MAZOUT.COM

À partir du 1er avril 2024, seul le gasoil de chauffage 10S (ou gasoil extra), avec une teneur en soufre maximale de 0,001%, peut être commercialisé en Belgique. Le mazout 50S, contenant jusqu'à 0,005% de soufre, n'est plus disponible. Ce passage à un carburant plus propre s'inscrit dans les efforts du secteur pour réduire son empreinte environnementale. Mais pour les consommateurs, aucune modification de leur installation de chauffage ne sera nécessaire.

Le 10S et l'ancien 50S sont deux variantes du même combustible, le gasoil de chauffage. Ils différaient uniquement par leur teneur en soufre. Cette différence n'ayant aucun impact sur les performances de combustion ou les réglages requis pour les brûleurs et chaudières.

Seul un léger surplus, de l'ordre de quelques centimes par litre, est à prévoir pour le 10S. Cette différence de prix observée au cours des derniers mois varie de 15 à 40 € par tranche de 1000 litres.

En résumé, avec l'arrivée du mazout 10S obligatoire, aucun réglage ni remplacement d'équipement n'est requis. Un simple changement de carburant suffit pour diminuer l'impact sur l'environnement, tout en conservant les mêmes performances de chauffage.

PRIX ? : Entre le 1/4 et le 5/4/2024 le 10S a augmenté de 44,40 € pour 1000 lt ???

Quel mazout devez-vous commander?

À partir du 1er avril 2024, vous avez le choix entre deux principaux types de mazout :

1. Le Gasoil de Chauffage **H0**, composé d'un maximum de 0,5% de biocomposant EMAG.
2. Le Gasoil de Chauffage **H7**, contenant jusqu'à 7% de biocomposant EMAG.

Point sur la situation : actuellement, seuls le Gasoil de chauffage H0 et le Gasoil diesel application chauffage (Mazout extra) sont disponibles. Le mazout standard H7 n'est pas encore proposé par les fournisseurs.

Cependant, il est important de noter que la présence **de bio-composants rend le mazout plus sensible au développement de bactéries lorsqu'il est stocké pendant de longues périodes ou en présence de condensation dans la citerne.**

Pour éviter cela, il serait recommandé d'opter pour la version « haut-rendement » de votre mazout de chauffage, qui stabilise le mazout et empêche la croissance de ces bactéries.

Ce mazout amélioré offrirait également de nombreux avantages, notamment des économies de chauffage, une prolongation de la durée de vie de votre installation, une protection contre la corrosion, et une réduction des émissions polluantes.(... ??)

Par contre, je n'ai trouvé nulle part des infos concernant l'adaptation des brûleurs pour le H0 et le H7.

Henri LEONARD
Commission Économique

La semaine bio, le rendez-vous incontournable !

Chaque année, la « Semaine bio » permet de mettre à l'honneur les acteurs qui font le Bio en Wallonie et à Bruxelles. En 2024, elle vivra sa 19e édition !

Du 1 au 9 juin 2024, des dizaines de producteurs, éleveurs, magasins, transformateurs Bio ouvriront leurs portes et proposeront de nombreuses activités aux visiteurs ! Une belle occasion pour eux de partager leur vision de l'agriculture biologique, en faisant découvrir leur travail et leurs produits !

Du samedi 1er juin au dimanche 9 juin 2024 aura lieu la Semaine bio partout en Belgique : un de ses objectifs principaux est de sensibiliser les consommateurs à l'alimentation biologique en mettant en avant les avantages de l'alimentation et de la production biologiques.

Vous pouvez y participer !

Plus d'informations :
https://biomonchoix.be/semaine-bio/

Nouveauté : cette année, la Semaine bio sera nationale ! Alors qu'elle a été absente en Flandre pendant plusieurs années, sous l'impulsion du secteur du commerce de détail, une nouvelle Bioweek sera organisée en Flandre en 2024 par le VLAM, l'homologue flamand de l'Apaq-W. (Plus d'informations sur ***www.allesoverbio.be***).

La Semaine bio, ce sera aussi une conférence de presse organisée par l'Apaq-W, en collaboration avec Biowallonie.

Lors de cet évènement, les chiffres de la production et de la consommation de l'année 2023 seront révélés.

Si vous le souhaitez, vous retrouverez les anciennes conférences de presse sur la chaîne Youtube Biomonchoix de l'Apaq-W.

semaine bio Apaq-W

La réforme des pensions

Le Parlement a approuvé la réforme des pensions le 4 avril 2024.

Cet accord concerne :

- le nouveau bonus pension
- la pension minimum garantie
- la péréquation des pensions de fonctionnaires (nous n'en parlons pas dans ce Moniteur)

Avec pour fil conducteur : récompenser le travail.

Bonus pension : Nouveau bonus pension à partir du 1er juillet 2024

Vous êtes déjà pensionné(e) ? Alors, vous n'êtes pas concerné(e) par le nouveau bonus.

Vous recevez l'ancien bonus pension ? Alors, vous le conservez.

Qu'est-ce que le nouveau bonus pension ?

Le bonus pension est un montant net que vous recevez si vous continuez à travailler alors que vous auriez déjà pu prendre votre pension. Le bonus s'ajoute à votre pension.

Attention : le bonus étant nouveau, il y a une période de transition :

- vous ne pouvez constituer un bonus qu'à partir du 1er juillet 2024

et

- vous pouvez prendre votre pension, au plus tôt, à partir du 1er janvier 2025. Sinon vous n'aurez pas droit au bonus.

Comment constituer un bonus ?

- Vous devez reporter votre pension et continuer à travailler.
- Vous pouvez constituer un bonus pour une durée maximale de 3 ans.
- La constitution de votre bonus s'arrête dès le moment où vous prenez votre pension.

Quel est le montant du bonus ?

Le montant dépend du nombre d'années de carrière que vous avez à votre date de pension la plus proche et de la durée de la période pendant laquelle vous continuez à travailler.

Vous travaillez 1 jour de plus ? Vous recevez un bonus pour 1 jour.

Vous travaillez 3 mois de plus ? Vous recevez un bonus pour 3 mois.

Vous trouverez un aperçu des montants du bonus sur **www.bonuspension.be**

Pension minimum : Pension minimum garantie

Cette nouvelle réforme de la pension minimum ne vous concerne pas si :

- **vous êtes déjà pensionné(e) ou vous prenez votre pension de retraite avant le 1er janvier 2025 ;**
- **vous êtes né(e) avant 1963 ;**
- **vous êtes né(e) entre 1963 et 1969 et aurez déjà une carrière de 30 années avant le 1er janvier 2025.**

Deux nouvelles mesures ont été votées pour la pension minimum à partir du 1er janvier 2025 :

Condition supplémentaire pour l'accès à la pension minimum

À partir du 1er janvier 2025, pour ouvrir le droit à la pension minimum, vous devrez :

- avoir, comme auparavant, une carrière de 30 années (périodes travaillées et assimilées confondues)

dont

- 20 années de travail effectif (5 000 jours à temps plein ou 3 120 jours à temps partiel) en tant que salarié ou 189 mois en tant que fonctionnaire (condition supplémentaire).

Vous êtes né(e) entre 1963 et 1969 et n'aurez pas encore 30 années de carrière au 1er janvier 2025 ? Alors, vous tombez sous les mesures transitoires.

Toutes les infos sur **www.pensionminimum.be**

Assouplissement de l'accès à la pension minimum pour les périodes de travail à temps partiel avant 2002

Si vous :

- avez travaillé à temps partiel avant 2002 comme salarié

et

- avez uniquement droit à la pension minimum temps partiel

ces périodes seront (partiellement) augmentées pour le calcul de la pension minimum.

La loi venant tout juste d'être votée, il nous faudra plusieurs mois pour adapter mypension.be et nos autres programmes de calcul. Vous informer de manière optimale est l'une de nos priorités mais la qualité prend du temps.

Nous ne pouvons pas encore vous dire ce que ces changements impliquent pour vous personnellement. Dès lors, à ce stade, il est inutile de nous contacter pour poser des questions personnelles.

Service fédéral des pensions

Les approches de la prédiction de la qualité technologique (2e partie)

La trop forte ou trop faible activité enzymatique.

La trop forte ou la trop faible activité des enzymes est la signature de la météo subie par la récolte, elle déclasse parfois l'ensemble des grains panifiables d'une région vers le fourrager, du moins dans les analyses qui approfondissent l'état de la moisson.

C'est la raison souvent évoquée pour laquelle la récolte wallonne ne passe pas les références de la qualité panifiable actuelle et ne parviennent pas à être retenue par la meunerie belge principalement installée en Flandre.

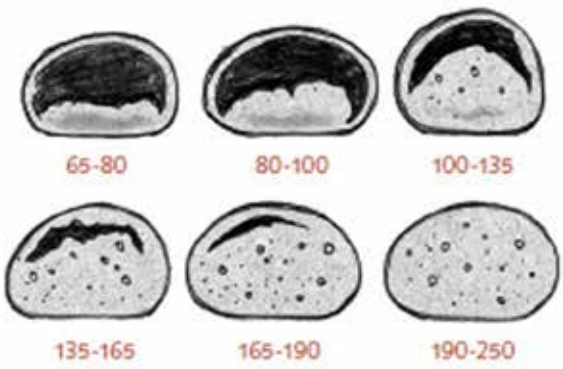
En boulangerie cela engendre collant et pâte qui relâche, surtout lorsque protéines et amidon seront, par la germination sur pied déjà enclenchée plus vite dégradée (ou poursuivie) par la fermentation panaire.

Aux climats pluvieux, montagneux ou du nord de l'Europe, prédisposant à la re-germination de l'épi sur pied, cet examen de l'activité enzymatique sanctionne parfois les contrats de traçabilité et solidarité locales entre agriculteurs et boulangers. Et cela malgré l'accord sur les choix variétaux pour les semis, puisqu'il est convenu que les mauvaises conditions atmosphériques de la récolte peuvent classer toutes les céréales dans les « impanifiables ».

En l'occurrence c'est le fait de l'année de la récolte 2020-2021 et de cette dernière récolte 2022-2023 pour ceux qui n'ont pas récolté avant la mi-juillet et du attendre d'opérer la fauche après le mois de pluie qui a suivi.

C'est du moins le cas d'après les référents officiels repris notamment par la Commission européenne lorsqu'elle voulut régenter l'intervention sur le prix plancher du blé, début des années 1990, en exigeant des blés ayant une qualité panifiable et exportable[1]. Il fallait obtenir au moins 11,5 % de protéines sur matière sèche (analyse Kejldahl), 20 à 22 à l'indice Zélény et un taux de chute Hagberg ne pouvant pas descendre plus bas que 200 à 220.

FIG. 7. DIVERS TAUX D'HAGBERG DU SEIGLE



Les différents taux de chute Hagberg représentés ci-dessus mesurent l'activité enzymatique des farines de seigle. La déstructuration enzymatique des chaines d'amidon, de pentosanes et de protéines provoque l'effondrement de la mie du pain.

Source: G.Spicher et H.Stephan, 1987.

Malgré les marges un peu adaptées suivant les années, l'agriculteur devant en quelque sorte payer les vicissitudes du climat.

Bien plus que le froment, le seigle est la céréale qui a le plus de vécu à ce niveau. On le voit avec la panification de farines à forte activité enzymatique, ou dite par S. Vaury en 1834 « … provenant de blés mouillés […] la croûte quitte la mie »[2] (fig.7) et la panification soulève des difficultés dès le moment ou l'activité enzymatique est importante à l'issue de la récolte

Expliquons les chiffres et la mesure du taux de chute (fig.8).

L'outil (fig.9) a été développé par Sven Hagberg, un chercheur suédois, depuis le tout début des années 1960 et son brevet sera repris par la firme Perten[3].

- On dilue la farine dans 3,5 fois son poids avec de l'eau distillée dans une sorte d'éprouvette.

---

1 P. Chasseray, *Caractéristiques physiques des grains et de leurs dérivés,* dans *Les industries de premières transformations des céréales,* éd. Lavoisier, 1998, p. 88-89.

2 S.Vaury, *Le guide du boulanger, indiquant les moyens à prendre pour bien fabriquer le pain, et les économies que le boulanger peut apporter dans son travail.* Chez Legouix, Paris 1834, p.181.

3 Jean Bure, *La pâte de farine de froment,* éd. Sepiac, 1980, p. 68.

fig.8. Les chiffres limites des mesures de temps de chute Hagberg	
Temps de chute inférieur > à **180**	Activité amylasique trop élevée
Temps de chute compris entre **180** et **250**	Activité amylasique correcte
Temps de chute supérieur < à **250**	Défaut d'activité amylasique
Pour le prix d'intervention, la Communauté européenne demandait un temps de chute de **200** minimum (qui a été ajusté légèrement suivant les années)	
D'après COLAS, 1998.	

- On préchauffe le bain-marie dans lequel sera déposée l'éprouvette.
- On agite fortement la solution (au moins 20 fois) pendant 59 secondes.
- On maintient l'agitateur en position haute et hop !, on le lâche à la 60e seconde.
- On calcule alors le total en secondes du temps de chute de la tête de l'agitateur du point le plus haut au point le plus bas.

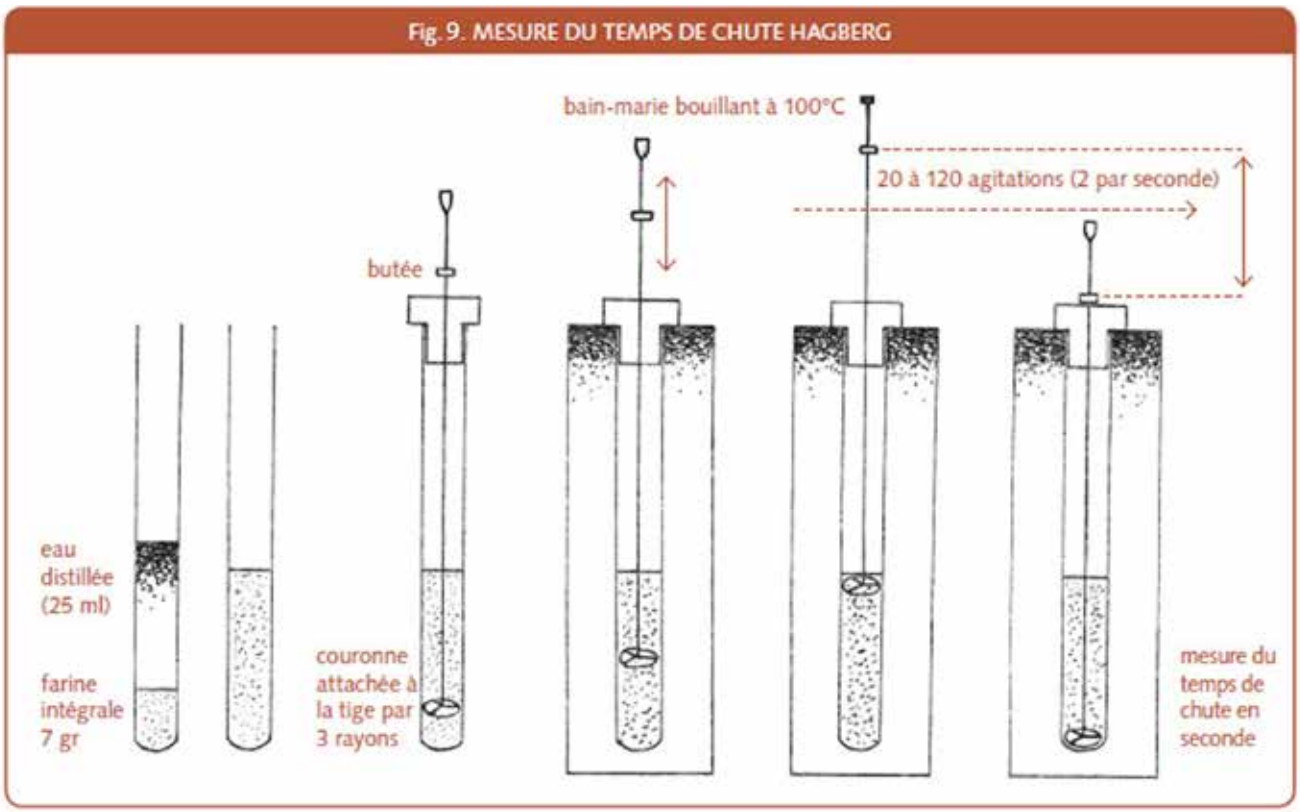
On peut dire qu'une fois que le germe a percé les enveloppes du grain, « le loup peut entrer dans la bergerie », ici le loup c'est les enzymes qui enclenchent la dégradation des éléments composant le grain.

Vous pouvez comparer en plongeant votre main ouverte dans un sac de farine de fleur de seigle puis dans un sac de farine de fleur de froment, vous remarquerez que celle de seigle est plus lourde, sans pouvoir avoir la précision de l'appareil de S. Hagberg, vous pouvez déjà apercevoir comme un taux de chute différent.

C'est le constat de l'incidence du climat sur la panification si l'année et la récolte subissent des pluies diluviennes aux mauvais moments (les phases montaison et moisson du cycle du blé au champ), on obtient des farines dites « hyperdiastasiques ». Avec celles-ci, les enzymes dégradant trop vite, notamment les protéines (c'est-à-dire le gluten), la pâte ne parvient plus à retenir les bulles issues de la fermentation et si on ne panifie pas promptement on obtient un pain dont la structure s'affaisse, mais avec plus de ferment et fermentant moins longtemps, cela peut dégrader moins «la charpente» gluten.

À l'inverse, si la météo a été chaude. La farine subira la sécheresse en ayant des protéines qui savent bien rester en liaison. Cela aura même tendance à verser dans l'excès contraire, en *cintrant* la forme du pain. Parce que les ferments n'arrivent pas à dégrader le gluten et ne dégrade pas assez vite l'amidon, pour fournir les levures et bactéries en maltose et glucose, c'est l' *hypodiastasique*. D'où en meunerie, le renfort en

Fig. 9. MESURE DU TEMPS DE CHUTE HAGBERG



malt actif ou l'ajout en enzymes dégradant l'amidon, les amylases fongiques.

Les contrées du Sud de l'Europe et les autres zones arides ajoutent presque systématiquement des amylases ou du malt qui ne sera pas désactivé pour activer la fermentation des sucres et produire assez de bulles de gaz. Les meuneries qui en ont la capacité auront la possibilité de mélanger des farines *hyperdiastasiques* (trop d'enzymes) avec des farines *hypodiastasiques* (trop peu d'enzymes), ce qui est le seul moyen d'utiliser les farines trop riche en enzymes, mais en pratique, cela est rarement le cas, puisque ce type d'ajout est assez vite pénalisant, c'est comme si l'on introduisait le renard dans le poulailler.

Maintenant, deux observations sur cet aspect que l'on peut trouver trop discriminant (du moins dans ces critères chiffrés retenus) de la mesure du taux de chute Hagberg.

En 2010, une enquête d'évaluation variétale pour l'agriculture et le pain bio est mise en route en Belgique, elle est conduite par Marion Dewaele. Nous sommes deux personnes devant panifier des pains à farine univariétale à mouture sur meules et mouture sur cylindres. Des pluies diluviennes sont venues perturber fortement les récoltes belges cette année-là. Résultat, des blés avec des valeurs trop hautes en temps de chute Hagberg et/ou des valeurs protéiques faibles. Pas une seule des farines testées par le laboratoire agréé de la Région wallonne ne sera déclarée apte à la panification (fig.10). Toutes busées.

Comme nous ne connaissions pas ces résultats d'analyses, on panifia quand même. Et lorsque les enquêteurs de la valeur panifiable ont su que l'on avait fait du pain avec, ils s'en étonnèrent. Encore plus quand ils virent les photos des tranches des pains passées au scanner.

Honnêtes et curieux, ils se déplacèrent dans nos fournils, pour nous voir à l'œuvre avec ces farines qu'ils avaient déclassées, afin de comprendre ce qui s'était passé.

Et de remarquer alors que l'on adaptait l'hydratation suivant la farine, qu'on harmonisait nos gestes (fermes ou souples) pour pétrir et façonner en fonction de ce que la pâte supportait, que l'on faisait bien concorder l'apprêt des pains à l'enfournement. Tant de façons de faire que les protocoles industriels rigides étaient incapables de rendre. D'où une de leurs déductions : il faut ajuster les curseurs d'évaluation de la qualité panifiable aux méthodes artisanales. La variété *Camp Remy*, par exemple, n'avait obtenu que 63 à l'analyse du taux de chute, au lieu des 200 requis pour être «qualifiée». Or, on a pu observer que la mie de ce pain au levain de cette farine impanifiable[4] tenait malgré tout la route même si la mie n'était pas la plus réussie (voir photo).

fig.10. Test univariétal pour cerner les attentes de la filière céréale biologique wallonne en 2010
Au moment de la récolte au mois d'août de l'été 2010, on a connu des précipitations abondantes en Belgique

Variétés testées	Taux d' humidité	Poids à l' hectolitre	Protéines Méthode Kjeldahl	Taux de chute Hagberg rapide	Taux de chute Hagberg corrigé	Taux de sédimentation Zélény	Rapport Zélény/ Protéines
	en %	Kg/hl	N*5,7% MS	secondes	secondes	ml	
Akteur	14,1	78,6	11,5	267	264	45	3,9
Camp Rémy	14,2	73,5	11,4	63	62	42	3,7
Capo	14,0	76,4	12,1	193	191	50	4,1
Dekan	14,5	71,7	10,5	217	216	40	3,8
Fortis	13,7	70,5	10,6	62	62	34	3,2
Julius	14,7	74,5	10,0	322	321	38	3,8
Mulan	14,3	73,7	10,2	205	203	27	2,7
Shamane	14,8	72,0	10,9	253	252	37	3,4
Tommi	14,5	72,3	10,8	121	120	39	3,6
Tuareg	13,8	71,0	10,3	200	197	40	3,9

En fonds grisâtres, les valeurs déclassées de la qualité panifiable. D'après Marion DEWAELE, 2010

[4] Marion Dewaele, *Du grain au pain, mieux cerner les attentes de la filière céréales bio,* Ensap Toulouse, Stage de césure de juin à décembre 2010, p. 12.

On pourrait presque appliquer la même critique sur les valeurs protéiques quand on observe que de faible W ou Zélény permet de panifier correctement, surtout grâce au levain de panification[5].

Si l'on doit analyser scientifiquement, on se demande si l'on tient compte de toutes les interdépendances qu'il peut y avoir entre pentosanes et protéines ou entre d'autres éléments. L'éclairage d'un seul élément ignore souvent la vue d'ensemble et les interactions possibles entre les composants d'une farine.

Bien sûr, c'est de l'empirisme, mais celui-ci, riche de tant de siècles de pratique, saisit ce collectif d'éléments qui font la meilleure union entre farine et eau dans une fermentation.

Si le chercheur découvre (sans cette sensibilité de la globalité) avec des preuves scientifiques (protocoles rigoureux et résultats reproductibles), il permet certes des éclairages très précis. Mais sans relier les découvertes entre elles dans ce tout qu'est la panification, voir les panifications, il ne décloisonne pas l'aspect qu'il vient de découvrir.

Pour le deuxième aspect sur la mesure de la qualité enzymatique dont je souhaitais faire part, il nous faut aller sur le terrain allemand, avec le seigle comme témoin. Puisque celui-ci est cultivé dans des régions où la pluviométrie est plus forte et que cette céréale comparée au froment est bien plus sensible à la germination sur pied. L'aspect de la qualité panifiable du seigle, ne se préoccupe que peu du gluten, mais bien de la teneur en pentosanes, c'est différent.

Ce souci de dégradation trop forte, enclenchée sur seigle dans des climats pluvieux, a fait que la recherche en sélection des nouvelles variétés de seigle s'orientera vers des variétés ayant une moindre activité enzymatique. Et vous pouvez souvent faire confiance aux chercheurs, ils y arriveront. On aura ainsi dans la période charnière entre le xx[e] et le xxi[e] siècle, des farines de seigle où le taux de chute passera de ± 110 en 1960 à ± 240 en 2004.

Mais par contre, et plus que probablement par corollaire, le volume des pains à la cuisson va baisser de ± 330 en 1960 à ± 280 en 2004. C'est comme si on avait certes réussi à réduire l'effet dégradation enzymatique par la sélection, mais que les ferments n'avaient plus assez de sucres dégradés pour produire les gaz formateurs de bulles[6].

Le meilleur test est la panification.

C'est clair le test de la panification et peut-être de votre panification peut être le meilleur test.

Mais on n'anticipe pas dans ce cas-là. Un meunier qui doit faire des achats et opérer des mélanges a besoin de ces outils de prédiction de qualité. En France il existera dès 1886, une association commerciale dénommée « Marché des farines des 8 marques », qui deviendra vite des 12 marques, dirigée par Charles Lucas qui poursuit les buts de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale[7]. Notamment, contre les fraudes d'adultérations (falsifications) de la farine et principalement pour aider la rationalisation industrielle de la meunerie.

Comme les méthodes de panification et les instruments d'analyses évoluent dès lors, on modifiera aussi ces critères et notations du pain courant. On ira ensuite vers la normalisation (par exemple la norme Afnor - Association française de normalisation) en 1979 avec une équipe qui ne cessera de mettre à jour les grilles de notation, la terminologie et autres protocoles[8]. On notera qu'ils ne savent pas être en corrélation avec tous les comportements d'une pâte fermentée de tous les fournils et notamment pour le bio et blés-populations de sélection paysanne, ils

fig.11. Changements entre 1960 et 2004 dans les valeurs d'analyses des farines de seigle T 85 - (T 130 en Allemagne)

Valeurs comparées		1960	2004
Temps de chute Hagberg	en secondes	110	240
T° de gélification de l'Amylogramme	en degré ° Celsius	62	73
Viscosité de l'Amylogramme	AE (ondes Angstroem)	200	750
Maltose	en %	3,0	3,8
Taux d'hydratation allemand	en g./100 g.	165	175
équivalent taux d'hydr. français		65 %	75 %
Volume à la cuisson	en ml./100 g.	330	280

D'après BRÜMMER, 2006

5 Jacky Fischer, *Du nouveau dans nos connaissance des critères de qualité du seigle,* revue Industries des Céréales, mars 1990, p. 21-34.
6 J.-M. Brümmer, *Rye flour*, soit *Farine de seigle* dans *Future of flour* de L. Popper, W. Schäfer, W. Freund, Published by Agrimedia GmbH, Janvier, 2006, p. 182.
7 Aimé Girard, *Rapport fait par M. Aimé Girard, au nom du comité scientifique des arts chimiques sur l'organisation par M. C. Lucas, du laboratoire d'expertises des farines douze marques,* publié dans le *Bulletin de la Société d'encouragement pour l'Industrie Nationale,* Vol.4 / 1, 1886, p. 283.
8 Hubert Chiron, *150 ans d'essais de panification en France,* publié dans la revue *Fidèle au bon pain,* n°42, juin 2017, p. 4-10.

doivent être adaptés[9]. De plus quand la fermentation est prise en compte, rarement, la fermentation au levain, dite d'une complexité naturelle difficile à comprendre sera prise en compte.

Dans les deux articles consacrés à la prédiction de la qualité technologiques des farines, nous avons vu les analyses prescriptives les plus importantes de la qualité (Alvéographe, Zélény et Temps de chute Hagberg, ainsi que leurs limites. Elles nous donnent des indications, mais nous devons les adapter au degré de mécanisation et de maîtrise de la pâte qui est accepté par le chorus boulanger et ses clients.

D'autres analyses existent de nos jours on les résume dans un tableau (fig.14), simplement pour en prendre brièvement connaissance. Il est clair que les petites unités de production n'ont pas le budget pour pratiquer régulièrement ces analyses.

Dans ce cas, il est peut-être important de faire ensemble, lors de réunion d'échanges de savoir-faire et de découvertes de nouvelles populations ou variétés, des examens simples. Il existe des démarches à notre portée. Un peu comme une association alternative allemande qui éditait, dans les années 1980, une petite revue intitulée *La Lettre du maître boulanger aux pieds-nus* (*Barfuß*meisterbrief), appliquons le même principe.

Les boulanger-e-s aux mains nues

Réexpliquons simplement l'extraction du gluten. C'est un exercice très parlant qu'il ne faut pas manquer de rendre intelligible aux stagiaires par exemple.

FIG.12. TEST DU VOILE SUR PÂTE BRIOCHÉE (PANETTONE)

Ce test permet de vérifier si la pâte est bien « encordée », lisse et liée. Par rapport au test gluten, ici la pâte est « filandreuse ».

Test réalisé par Gianfranco Fagnola.

Comme le gluten est la fraction insoluble dans l'eau, on mélange de manière assez ferme 50 ou 100 grammes de farine et ± ¼ ou ± ½ décilitre d'eau dans un plat. On peut finir de pétrir la petite pâte à la main et arrêter quand elle n'adhère plus à la paume ou à l'outil. Après un temps de repos court (10 à 15 minutes, pour laisser les liaisons s'opérer), on la passe sous un filet d'eau froide. On comprime la pâte puis le gluten légèrement dans la main, presque en la caressant, et les parties insolubles se soudent entre elles grâce au malaxage. Le plat en

fig.14. Divers tests se voulant prédictifs de la qualité de la farine

Non du test	Type de test
Alvéographe	Évalue la résistance plastique d'un film de pâte par insufflation d'air
Extensographe	Mesure le comportement d'étirement, l'extensibilité
Rhéofermentomètre	Mesure la production de gaz et de la rétention de la pâte
Mixolab	Mesure la torsion que peut subir une pâte et le comportement en durée
Glutomatic - gluten index	Extrait les protéines insolubles par centrifugation
Zélény	Mesure la teneur en protéines par précipitation et gonflement dans l'acide
Kjeldahl	Titre la teneur en protéines par distillation et précipitation
Consistographe	Mesure la résistance et la pression subie au pétrissage
Farinographe	Prédit l'absorption d'eau de la farine
Amylographe	Mesure la consistance et l'épaississement à la température de gélification
Hagberg	Mesure le taux de chute en secondes d'une farine en suspension dans l'eau

D'après relevés de BURE, 1980 et ROUSSEL, 2019.

[9] Camille Vindras-Fouillet, *BaraMad, Évaluer et faire connaître les qualités nutritionnels et organoleptiques du pain en boulangerie artisanale fabriqués à partir des blés du terroir en recherche participative pour l'agriculture biologique en Bretagne,* Asosc -Association SOciale des SCience- Bretagne 2012, p. 79.

FIG. 15. APPRÉCIATIONS MANUELLES D'UNE PÂTE

❶ Appréciation de l'élasticité. ❷ Appréciation de la consistance. ❸ Appréciation de l'extensibilité.

dessous du tamis permet de recueillir l'eau et l'amidon. Ce dernier pourra être récupéré par décantation et vous pourrez aussi comparer les amidons de différentes farines.

Mélangez jusqu'à ce que l'eau n'ait plus d'aspect laiteux pour extraire tout à fait l'amidon du gluten, et vous aurez au bout de cette simple expérience une substance grisâtre et glutineuse.

À la fin, ce sera même un jouet pour les enfants, genre pâte *slime*. Lors de réunion entre boulangers, la comparaison des plusieurs échantillons de 100 gr de farine d'origine diverses a apporter beaucoup d'éléments sur les divers glutens obtenus.

N'oubliez pas toutefois de préalablement peser l'échantillon pour votre évaluation et d'effectuer par étirement méticuleux du gluten obtenu et le test de la fenêtre, ou voile de gluten (fig.12).

Vous pouvez simplement profiter des recherches et y aller avec la méthode des « boulanger-e-s aux mains nues » en testant vous-même votre pâte et le type de gluten qu'elle contient (extensible ou tenace).

Ce sont des observations simples et comme, elles peuvent répétitives et aussi quotidiennes que la pâte, cela permettra d'étalonner toujours plus vos appréciations.

Ainsi l'extensibilité ou la ténacité du gluten peut s'apprécier par de simples gestes d'étirements de la pâte (fig.15). L'association Triptolème a réfléchi avec Philippe Roussel de 2009 à 2012 à une méthodologie d'évaluation de la qualité boulangère de variétés de pays, comparant l'approche empirique aux examens présents sur le marché[10].

Cela sera du savoir-faire qui s'accumule de jour en jour, s'il est vécu en réseau, ce sera plus riche et confraternel.

Je me souviens comment mes anciens maîtres boulangers avaient cette manière de régulièrement toucher la pâte et de sentir sa maturité, sa liaison en la tapotant affectueusement, ils prenaient ainsi des indications régulièrement.

Vous pouvez « étalonner » votre sens du toucher en imprimant une pression graduellement plus forte à vos mains sur la pâte afin de ressentir la qualité moussante et élastique de la pâte ou du rafraîchi de levain.

Là contrairement aux tests vus précédemment, vous évaluez une pâte ayant subi une fermentation et on est encore plus proche de la réalité.

M. Dewalque

[10] Triptolème, (association) -Contrat PaysBlé-, *Mise en place d'une méthodologie d'évaluation de la qualité boulangère de variétés de pays et modernes de blés,* 2009-2012, p. 3-10.

Les dangers des arômes artificiels en alimentation !

Dans notre quête constante d'aliments toujours plus savoureux et alléchants, nous nous sommes souvent tournés vers les arômes artificiels pour rehausser le goût de nos plats. Cependant, la question se pose : quel est le véritable coût de ces ajouts pour notre santé et notre bien-être ?

Cet article explore les dangers potentiels des arômes artificiels en cuisine, en mettant en lumière les implications pour notre santé et en offrant des alternatives plus saines pour enrichir notre alimentation sans en compromettre le goût.

LES RISQUES POUR LA SANTÉ LIÉS AUX ARÔMES ARTIFICIELS

1. Réactions allergiques et sensibilités

Certains individus peuvent développer des réactions allergiques ou des sensibilités aux composés chimiques présents dans les arômes artificiels. Ces réactions peuvent varier d'une légère intolérance à des symptômes plus sévères comme des éruptions cutanées, des difficultés respiratoires, ou des troubles digestifs.

2. Perturbation endocrinienne

Des études ont soulevé des inquiétudes quant à la possibilité que certains arômes artificiels agissent comme des perturbateurs endocriniens, interférant avec le système hormonal de notre corps. Cette perturbation peut avoir de vastes implications, affectant tout, de la régulation de notre métabolisme à notre humeur et à notre santé reproductive.

3. Contribution à des maladies chroniques

La consommation régulière d'aliments contenant des arômes artificiels a été associée à un risque accru de développer certaines maladies chroniques, telles que l'obésité, le diabète de type 2, et certaines formes de cancer. Ces risques sont souvent exacerbés par le fait que les produits contenant des arômes artificiels sont généralement pauvres en nutriments essentiels.

La consommation régulière d'aliments contenant des arômes artificiels a été associée à un risque accru de développer certaines maladies chroniques, telles que l'obésité, le diabète de type 2, et certaines formes de cancer.

ALTERNATIVES SAINES AUX ARÔMES ARTIFICIELS?

Privilégier les arômes naturels

Une approche simple pour éviter les dangers des arômes artificiels est de privilégier les arômes naturels. Utilisez des herbes fraîches, des épices, des zestes d'agrumes, et des extraits naturels comme la vanille ou l'amande pour enrichir vos produits. Non seulement ces alternatives sont plus saines, mais elles peuvent aussi offrir une palette de saveurs plus riche et plus complexe.

C'est quoi un arôme naturel ?

Un **arôme naturel** est une substance aromatique qui existe dans la nature. **C'est-à-dire** qu'il s'agit d'une molécule présente dans un aliment et qui lui donne son goût caractéristique.

Comment savoir si un arôme est naturel ?

« Arôme naturel » : **l'arôme provient d'ingrédients naturels, d'origine végétale ou animale, qui ne correspondent pas forcément au goût de l'ingrédient affiché sur l'emballage**.

Par exemple, un yaourt fraise peut contenir un arôme naturel issu de copeaux de bois, mais pas une trace de fraise !

Comment est fabriqué un arôme naturel alimentaire ?

Un arôme alimentaire **s'obtient par la méthode d'extraction. Cette technique permet d'extraire des plantes des huiles essentielles et des essences utilisées ensuite dans les aliments**.

L'arôme naturel provient donc d'un produit issu de la nature, qui va être transformé, afin de le concentrer. "On va par exemple ôter le sucre et l'eau", explique Frédéric Poitou.

Les méthodes employées sont diverses, suivant le produit : filtration, osmose inversée, extraction à l'alcool, extraction au CO_2, etc.

Comment obtient-on un arôme naturel ?

1. L'**arôme naturel** provient donc **d'un produit issu de la nature**, qui va être transformé, afin de le concentrer. ...
2. On peut aussi **extraire l'arôme du fruit d'origine** par déshydratation, en éliminant l'eau de la plante ou du fruit, ou par distillation.
3. Comment est fait l'arôme de fraise ?
   Comme le bois coûte moins cher que la fraise, **l'arôme naturel fraise est fabriqué à partir de copeaux de bois australien** ; il en est de même pour la framboise, le goût de cacao, de chocolat, de vanille... **L'arôme naturel DE fraise, lui, est obtenu à partir de fraises.**

Comment créer un arôme artificiel ?

À l'inverse de l'arôme naturel, **l'arôme artificiel est issu de l'industrie chimique,** et n'existe donc pas dans la nature. **Il peut être issu de la modification d'une molécule aromatique : ajout d'un groupement chimique, suppression d'un atome ou remplacement d'un atome par un autre**...

Des arômes classés par catégories

Avant de s'intéresser aux arômes naturels, il faut déjà connaître les différents types de produits alimentaires que l'on peut ajouter à nos aliments. **La législation européenne a défini un cadre très strict pour les arômes,** les classant en six catégories :

1. **les arômes naturels**
2. **les préparations aromatisantes**
3. **les arômes naturels identiques**
4. **les arômes artificiels**
5. **les arômes de transformation**
6. **et les arômes de fumée**
   (utilisés par exemple pour les "goûts barbecue".)

❶ **Pour qu'un arôme puisse bénéficier de l'appellation *"arôme naturel"*, il faut que l'ensemble de ses ingrédients proviennent directement de la nature.**
Ce qui n'est pas possible dans tous les cas. "On nous réclame beaucoup l'arôme de mimosa, raconte Frédéric Poitou. Or, le mimosa est toxique ! Donc, on doit le substituer par un produit chimique". Dans ce cas, évidemment, l'arôme de mimosa n'est jamais naturel.

❷ ***Les préparations aromatisantes*** **sont des arômes, autres que des substances chimiques définies, qui sont obtenues par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine.**
Les *« préparations aromatisantes »* produites à partir de denrées alimentaires ne doivent pas systématiquement faire l'objet d'une procédure d'évaluation ou d'autorisation pour être utilisées dans ou sur les denrées alimentaires, sauf en cas de doute sur leur sécurité.
En revanche, la sécurité des préparations aromatisantes produites à partir de matières non alimentaires doit faire l'objet d'une évaluation et d'une autorisation.

❸ ***Les arômes naturels identiques*** *sont identiques aux arômes naturels, mais produits par la chimie",* explique Frédéric Poitou, ingénieur et docteur ès Sciences, fondateur de la société Quo Sentis, spécialisée dans les arômes. Ce sont donc des arômes de synthèse : on copie la molécule.
Un arôme "naturel identique" n'a de ce fait plus grand-chose de naturel.

❹❺❻ **Les trois autres types d'arômes (artificiels, de transformation et de fumée) sont, eux aussi, artificiels.**
Autre raison qui pousse les industriels à utiliser des arômes artificiels : le coût de l'arôme naturel. "**Il y a un rapport de 1 à 90 pour l'amande amère,** par exemple, entre l'arôme naturel et celui de synthèse. **Pour un produit comme la vanille, on atteint même 1 à 400"**, détaille Frédéric Poitou, également expert aux cours d'appel d'Aix-en-Provence et de Liège.

Post Scriptum

Nous avons relevé +/- 2911 dénominations chimiques de substances aromatisantes dans le :

_RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N o 872/2012 DE LA COMMISSION du 1er octobre 2012,portant adoption de la liste de substances aromatisantes, prévue par le règlement (CE) 2232/96 n o

Restez attentifs à Privilégier la qualité supérieure des arômes naturels !

Henri LEONARD

Contrôle technique : allongement du délai pour les véhicules de moins de 8 ans

À partir de 2025, les véhicules bien entretenus de moins de 8 ans et de moins de 110.000 km ne devront passer au contrôle technique que tous les 2 ans.

Actuellement, les véhicules bien entretenus, âgés de moins de 6 ans et de moins de 100.000 km, peuvent bénéficier d'une périodicité de contrôle de 2 ans grâce au système de «bonus».

À partir du 1er janvier 2025, cette périodicité sera étendue aux véhicules de moins de 8 ans et de moins de 110.000 km, sous réserve que seuls des défauts administratifs mineurs soient relevés lors du contrôle.

Tout en encourageant les propriétaires à maintenir leurs véhicules en bon état, cette mesure va permettre de réduire les coûts et le temps liés aux visites de contrôle.

Cette mesure s'inscrit dans une démarche globale d'amélioration continue des services liés au contrôle technique. Au cours des dernières années, plusieurs initiatives ont été prises dans ce sens :

- Maintien des rendez-vous obligatoires pour maximiser l'offre des organismes de contrôle technique et réduire les temps d'attente ;
- Suppression de la pénalité pour présentation tardive si un rendez-vous est sollicité 10 jours avant la date limite du dernier certificat ;
- Mise en place d'une liste d'attente dynamique informant les inscrits par SMS de la disponibilité de créneaux dans leur zone géographique ;
- Ouverture du calendrier de prise de rendez-vous à un an pour permettre aux usagers d'anticiper leur venue.

Wallonie.be

Comprendre et surmonter les défis du burn-out, du bore-out et du brownout : Vers des solutions pour un bien-être au travail durable

Plongeons dans un monde complexe où les pressions, les attentes et les défis du travail moderne prennent parfois des formes insidieuses et dévastatrices : le burn-out, le bore-out et le brownout.

Le burn-out, terme popularisé dans les années 1970, est souvent décrit comme un épuisement professionnel résultant d'un stress chronique au travail. Il se manifeste par un sentiment de fatigue intense, de cynisme et de perte d'efficacité. Les personnes touchées par le burn-out peuvent ressentir un épuisement émotionnel, mental et physique qui compromet leur capacité à fonctionner efficacement dans leur vie quotidienne et professionnelle. Les causes du burn-out sont multiples, allant de la surcharge de travail et des pressions de la vie professionnelle à un manque de soutien social et à un déséquilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.

Le bore-out est un phénomène moins connu mais tout aussi préoccupant. Contrairement au burn-out, le bore-out survient lorsque les individus se sentent sous-stimulés et s'ennuient au travail. Cette situation peut découler d'un manque de tâches significatives, d'un manque de défis ou d'une mauvaise adéquation entre les compétences des employés et les exigences de leur poste. Le bore-out peut entraîner une perte de motivation, de satisfaction professionnelle et même des problèmes de santé mentale tels que la dépression. Il peut être particulièrement insidieux car il peut passer inaperçu pendant longtemps, tant que l'individu continue de remplir ses fonctions de manière minimale.

Le brownout est un concept relativement nouveau qui décrit une forme d'épuisement professionnel caractérisée par une perte de sens et d'identité au travail. Contrairement au burn-out où l'individu est submergé par des exigences excessives, dans le brownout, la personne peut encore accomplir ses tâches, mais elle le fait avec un profond sentiment de déconnexion et d'aliénation. Les personnes atteintes de brownout peuvent ressentir un désengagement émotionnel, une perte de motivation et une remise en question de leurs valeurs et de leurs objectifs professionnels. Cette forme d'épuisement peut résulter d'un manque de reconnaissance, de conflits de valeurs ou d'un sentiment de désalignement entre le travail et les aspirations personnelles.

Ces trois phénomènes, bien qu'ils diffèrent dans leurs manifestations, partagent une caractéristique commune : ils sont tous des réponses au stress et aux pressions du monde du travail moderne. Ils soulignent l'importance cruciale d'une culture organisationnelle qui favorise l'équilibre, la reconnaissance, le développement professionnel et le soutien émotionnel. Reconnaître et traiter ces problèmes demande une approche globale, impliquant à la fois les individus, les employeurs et la société dans son ensemble. Cela nécessite une sensibilisation accrue, des politiques organisationnelles adaptées et un soutien adéquat en matière de santé mentale pour promouvoir le bien-être des travailleurs et créer des environnements de travail sains et durables.

Voici quelques solutions et traitements potentiels :

- **Sensibilisation et éducation** : Il est crucial de sensibiliser les individus, les employeurs et la société dans son ensemble aux risques et aux impacts du burn-out, du bore-out et du brownout. Une meilleure compréhension de ces phénomènes peut encourager la prévention, la détection précoce et l'intervention appropriée.
- **Amélioration de la culture organisationnelle** : Les entreprises doivent promouvoir une culture du bien-être et de l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle. Cela peut inclure des politiques de flexibilité du travail, un soutien accru aux employés, des programmes de gestion du stress et des initiatives visant à promouvoir la reconnaissance et l'engagement des employés.
- **Développement de compétences en gestion du stress** : Les individus peuvent bénéficier de l'apprentissage de techniques de gestion du stress, de la résilience et de l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle. Cela peut inclure des pratiques telles que la méditation, la pleine conscience, l'exercice physique régulier et la gestion du temps.
- **Soutien professionnel** : Les personnes touchées par le burn-out, le bore-out ou le brownout peuvent bénéficier d'un soutien professionnel, notamment de conseils en santé mentale, de thérapie et de coaching professionnel. Un soutien émotionnel et pratique peut aider les individus à surmonter les défis auxquels ils sont confrontés et à développer des stratégies pour améliorer leur bien-être au travail.
- **Restructuration du travail** : Les organisations doivent examiner attentivement la façon dont le travail est organisé et réparti pour éviter les situations de surcharge ou de sous-stimulation. Cela peut impliquer une révision des rôles et des responsabilités, une répartition équitable des tâches et une meilleure utilisation des compétences et des talents des employés.
- **Promotion d'une culture de soutien** : Les entreprises doivent encourager la communication ouverte, la collaboration et le soutien mutuel entre les membres de l'équipe. Créer un environnement où les employés se sentent écoutés, soutenus et valorisés peut contribuer à réduire le stress et à renforcer le bien-être au travail.
- **Législation et politiques publiques** : Les gouvernements peuvent jouer un rôle crucial en élaborant des politiques et des réglementations visant à protéger la santé mentale des travailleurs. Cela peut inclure des normes de travail équitables, des mesures de conciliation travail-vie personnelle et des initiatives pour promouvoir un environnement de travail sain et respectueux.

En combinant ces différentes approches, il est possible de prévenir, détecter et traiter efficacement le burn-out, le bore-out et le brownout, tout en favorisant des environnements de travail plus sains, équilibrés et durables.

Fl de Thier

Mesdames, Messieurs, chers Membres,

c'est avec tristesse et émotion que j'ai appris le décès de votre ancien Président du Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers de Binche, La Louvière, Monsieur Hector REMACLE.

C'est en 1975, le 3 février, qu'il fut élu par le Conseil d'Administration et les 60 membres de l'époque pour succéder à Monsieur Hamaide après 37 ans à la Présidence.

Il resta à la Présidence jusqu'en 1998, où je lui succédai.

Membre de l'Assemblée Générale à la Confédération Belge, ainsi qu'à la Chambre des Métiers et Négoce du Hainaut.

Professeur à l'INFOP (à l'époque) devenu IFAPME de La Louvière, il partagera ses connaissances, son amour du métier et surtout ses convictions pour l'artisanat. De très nombreux élèves sont passés entre "ses mains".

Toutes les personnes l'ayant côtoyé garderont le souvenir d'une personne dévouée sans égal, avec son sourire légendaire, toujours prêt à rendre service, à communiquer, à aider.

Un bon vivant ainsi qu'un gai luron, il animait toutes les banquets et les fêtes !! Appréciant la bonne chère et le bon vin, il se complaisait dans la cuisine du restaurant de sa fille et d'Axel avec un nom bien connu des boulangers,

"La Meunerie" !!! Qui l'eut cru ?? "

Au revoir, Monsieur le Professeur !!!!

Hector Louis REMACLE
Veuf de Madame Josée Rouma
Né à Rulles le 22 mai 1929,
est décédé à Saint-Vaast
le 16 avril 2024.

- **Les Administrateurs, les Membres de l'ASBL Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers de Binche, La Louvière ainsi que le Président, présentent à toute la famille leurs plus sincères condoléances.**

« Le Président, le Conseil d'Administration de l'Union Royale des boulangers- pâtissiers-glaciers de la Province de Luxembourg ont le triste devoir de vous faire part du décès, ce 18 avril 2024, de Lucien GOSSET, Vice-Président de l'Union.

Nous présentons à son épouse Myriam ainsi qu'à toute la famille nos plus sincères condoléances.

Notre Union perd un homme clairvoyant, de consensus, un professionnel exceptionnel, un fidèle ami, un ardent défenseur de l'artisanat.

Cher Lucien, repose en paix, nous ne t'oublierons pas ».

- **A.DENONCIN**
Président

Lucien GOSSET
Epoux de Myriam Magis
né à Heyd le 6 juillet 1941,
est décédé à Fanzel le 18 avril 2024.

C'est avec tristesse que nous vous faisons part du décès de Monsieur Alain NOLENS, né le 23 avril 1943 à Saint-Trond et décédé à de Haan le 23 avril 2024.

Monsieur Alain NOLENS, époux de feue Léonia VALKENBOOGS, a été Vice-Président de la Confédération Belge BPCCG de 1985 à 1995.

Président de la fédération flamande des boulangers - pâtissiers VEBIC.

Président de l'association des boulangers-pâtissiers du LIMBOURG.

Lauréat du Travail, médaille de bronze et d'argent.

Nous présentons à ses enfants et à toute la famille nos sincères condoléances et nous leurs exprimons toute notre reconnaissance, pour l'engagement dont a fait preuve Alain, durant toute sa carrière de boulanger-pâtissier, glacier, chocolatier.

- **A.DENONCIN**
Co- Président de la Confédération Belge des BPCCG
Président de la fédération Francophone de la BPCCG.

Petites annonces

Pour insérer une petite annonce, écrire au bureau de la revue : Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, c/o FI de Thier-2/3.COM, 23, Quai Mativa, 4020 Liège ou via mail sur florence@2thier.com. N'oubliez de mettre le nombre de parutions désirées.

TARIF : **3 € la ligne + 21 % TVA** • Supplément pour encadrement de l'annonce : 50 % • Pour petites annonces plus importantes, prix à convenir.

Rubriques

- ○ A VENDRE
- ○ DESIRE ACHETER
- ○ A REMETTRE
- ○ DESIRE REPRENDRE
- ○ OFFRE D'EMPLOI
- ○ DEMANDE D'EMPLOI
- ○ A LOUER
- ○ AUTRE

Remplir lisiblement, un seul caractère par case.

Les annonces doivent nous parvenir au plus tard le 15 du mois qui précède celui de l'insertion.

Commande passée par

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

Tél.....

Facture adressée à : (pour acquit)

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

TVA.....

Nombre de parutions désirées.....

ATTENTION ! Commande prise en compte dès réception du paiement sur le compte BE02 1270 7132 3240 mention « petite annonce ».

À VENDRE
Boulangerie-pâtisserie à vendre (mur et fond).
Situation exceptionnelle sur une route nationale autour de 5 villages
Dans la région Hannut-Huy-Waremme.
Contact: juan-carlosjane@hotmail.com

À VENDRE
Boulangerie-pâtisserie bien établie avec habitation - cause retraite.
Région de Comines.
0473/86.83.86

À VENDRE
Boulangerie-Pâtisserie située à Comines.
Cause retraite. En activité depuis 41 ans.
Proche de la frontière française,
à 20 min de Lille. Matériels + Bâtiments.
Rue commerçante - Parking proche.
Boulangerie disposant d'une importante surface avec accès arrière fournisseurs.
Jardin + Terrasse.
Conditions à négocier. Contact :
boulangeriedujardinhoflack@gmail.com

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