

Le Moniteur

Bulletin mensuel
41^e année
Juin 2024

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

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



FÊTE NATIONALE

Voir p. 8



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Envie de bluffer vos clients avec des pains au chocolat plus gourmands avec plus de chocolat ?

Créez le pain au chocolat 2.0 grâce à

BELCOLADE SELECTION LAIT GOURMAND BAR CACAO-TRACE

Le goût ultime du chocolat

Une barre de 25g de véritable chocolat au lait belge au goût de lait frais et aux saveurs torréfiées de cacao et de caramel.



Véritable
chocolat belge



Chocolat Durable
Cacao-Trace



Stable à
la cuisson



Goût ultime de chocolat
avec une teneur élevée
en cacao



DÉCOUVREZ
en plus ici





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

La 66^e Fête Nationale de la Confédération s'est déroulée avec succès, vu le nombre de participants et les contacts et entretiens que la Co-Présidence Nationale a pu avoir, avec le Vice-Premier Ministre monsieur CLARINVAL, le Vice-Président Wallon monsieur BORSUS, le Député Bourgmestre de Namur monsieur PREVOT et la Première Echevine de la Ville de Namur, madame BARZIN.

Merci aux organisateurs namurois et rendez-vous à LEUVEN en 2025.

Le « Défi des Talents », organisé dans tous les centres l'IFAPME de Wallonie, a rencontré un vif succès auprès des étudiants de 1^{ère} et 2^e secondaire de l'enseignement général et technique.

Espérons que cela se traduira en passion pour notre belle profession qui est en pénurie de main d'œuvre.

L'AFSCA organise un contrôle national dans le secteur « commerce de détail » du 11 au 17 juin sur l'étiquetage et le préemballage. Cela nous concerne.

Afin que nos membres soient bien informés sur la question, qu'il n'y ait pas d'interprétation sur la législation en vigueur par les inspecteurs, votre fédération a organisé une conférence ZOOM gratuite avec la cellule vulgarisation de l'AFSCA, que je remercie.

Votre Président souhaite « bon travail » à tous ceux qui se trouvent en zone touristique et « bon repos » à tous les autres, en espérant un climat un peu plus favorable durant ces deux mois estivaux où le moniteur fera, également, relâche.

● **A. Denoncin**
Président



BANQUET
DEPUIS **D'OR**
1983

Robe dorée

*Des couches
extra
croustillantes*

*23%
de beurre*

*Avec du levain pour une
saveur encore plus intense*

NOUVEAU
CROISSANT
PREMIUM

CROISSANT PREMIUM : UN LOOK FABULEUX, UN GOÛT ENCORE MEILLEUR

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

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

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport du CA francophone du 13 mai 2024 à Bouge (résumé)
- Événement** 8 La Fête Nationale à Namur, joie et amitié au rendez-vous
- Fiscal** 11 Flexi-job : nouveau plafond supplémentaire à respecter
- Concours** 12 1^{ère} édition du concours « Meilleur glacier de la province de Liège »
- Concours** 16 Défi des talents dans tous les centres IFAPME
- Vu ailleurs** 18 Fête du pain à Paris, un petit tour en bus rouge dans la capitale française fréquente en France
- Hygiène** 19 Financement de l'AFSCA
- Information** 20 Recht: Traditionsbäckerei Schaus schließt endgültig
La boulangerie traditionnelle Schaus ferme définitivement ses portes
- Communication fournisseurs** 22 Broptimize : De nouvelles aides disponibles
- Santé** 24 L'asthme professionnel chez les boulangers-pâtisseries
- Marketing** 26 Petit résumé des différents types de promotion
- Conseils commerciaux** 28 L'importance de la dimension humaine dans une boulangerie-pâtisserie
- Consommation** 30 20 espèces d'algues autorisées pour la consommation humaine
L'union européenne lève les obstacles aux nouveaux aliments
- Solidarité** 33 La Journée de l'Éclair du 16 mars, encore une belle réussite !
- Chronique technique** 34 Une pratique naturelle en boulangerie : l'empesage
- Concours** 42 L'essence des concours dans le monde de la boulangerie, de la pâtisserie, de la glacerie et de la chocolaterie
- Vu ailleurs** 44 Le Canada et ses spécialités en boulangerie-pâtisserie
- Formation** 46 Une enveloppe de 30 millions pour l'IFAPME et les centres de compétences wallons
- In memoriam** 46 Eric Bricoult

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**



- **SURFACES COMMERCIALES
OUVERTES DU LUNDI AU SAMEDI**
- **MATIÈRES PREMIÈRES
PETITS/GROS CONDITIONNEMENTS**
- **USTENSILES & MACHINES
EN SHOWROOM ET SUR DEMANDE**
- **DÉMO FOURNISSEURS
DÉDIÉES AUX PROFESSIONNELS**
- **ACTIONS EN MAGASIN
POUR LES PARTICULIERS**



INFORMATIONS - FOLDERS - CONTACT SUR WWW.ETSDENIS.BE

**UN NOUVEAU SOL COULÉ
POUR VOTRE BOULANGERIE
OPEZ SANS HÉSITER POUR DEWECO**

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

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





Rapport du CA francophone du 13 mai 2024 à Bouge (résumé)

Décès de Mr Remacle, Gosset et Nolens

1 Le PV du 11 mars 2024 est approuvé

2 Fête nationale à Namur : évolution

3 Correspondance et activités

- Rapport d'activités francophone 2023
- Salon C'est bon, c'est Wallon les 25 et 26 mai
- Société Hypothèse : public 1^{er} et 3^e secondaire
- Jury central : engagement de Mr Darimont
- Hollifresh : HACCP digitalisé
- Atelier formation HORECA à St Ghislain
- AFSCA : guides papier/ fabrication par privés/ Contrôle sur l'étiquetage
- EFP Formation : recherche du jury
- Partenariat UWE et chambres de commerce
- Mr le Ministre BORSUS : subsides Energies
- Page Facebook Union de Namur

4 Activités de l'Association des Glaciers

5 Délégués aux commissions

Fiscal :

- Disparition du forfait/ La déclaration fiscale
- Préparation au passage du forfait à la comptabilité régulière

Social :

- Coût salarial horaire, gestion CP 118.03 et 201

Économique :

- L'évolution du prix des énergies et des matières premières

6 Confédération

- Réglementation du pain
- Représentation au CP 118.03 et 201
- Pain et Santé avec la France
- CEBP AG à Paris
- Fête nationale à Namur

7 Apaq-W

- Réunions pour campagne 2024
- Choix des activités
- 7 Dimanche

8 AfscA

- Projet digitalisation HOLLIFRESH
- Les pré-emballés : contrôle du 11 au 17 juin sur étiquetage
- Le cahier des charges et le budget 2024

9 Bureau de Namur

- Poursuite des équipements

10 Bureau et Moniteur

- Situation financière
- Stabel : 19,3 % de boulangers en moins en Wallonie
- Rédaction du Moniteur

11 Concours

- La superbe finale le 23 avril à Libramont
- Le Meilleur Artisan : plusieurs artisans en vue

12 Divers

- Investissements de La Lorraine

13 Le prochain CA se tiendra le 16 septembre 2024

● H. Léonard



La Fête Nationale à Namur, joie et amitié au rendez-vous.

Malgré le manque de soleil la plupart du temps, cela été une magnifique journée dans une ambiance très festive : les gens étaient contents d'être présents. En matinée, de l'église St loup au jardin du Maieur, plus de 300 personnes ont défilé dans les rues de Namur.

Les citoyens Namurois étaient impressionnés.

Petite anecdote : un passant m'interpelle et me demande « C'est quoi comme manifestation et que revendiquez-vous ? »

Je lui ai répondu, en souriant, que c'était la fête nationale des boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers. Et que nous faisons la fête entre wallons et flamands.

25 drapeaux de toute la Belgique étaient réunis !

Accompagnés des Molons et des Croqu'noires (fanfare) qui mettaient une ambiance formidable.

Environ 50 élèves des écoles de l'ITCA et de l'Asty Moulin ont répondu présents et comme prévu, ils ont distribué des douceurs qu'ils ont eux-mêmes réalisées. Nous avons pu déguster différents produits de qualité et de fabrication artisanale. Nous tenons à les féliciter.

L'après-midi, nous avons fait la visite des souterrains et du musée de la citadelle.

Notre glacier Le Glacetrone nous a servi des parfums de glace de très haute qualité.

Sous un soleil de plomb, la Houpe et la Philomène, 2 bières de chez nous, ont permis de nous hydrater tout l'après midi.

Le groupe folklorique les Molons étaient des nôtres



Pendant la cérémonie



En début de soirée, nous avons eu l'honneur d'accueillir deux ministres : Monsieur le Ministre président David Clarinval et monsieur le Ministre Willy Borsus, notre Bourgmestre Maxime Prévot et madame l'Échevine, Anne Barzin.

Que des bonnes personnes pour nous accompagner et démarrer la soirée.

Last Fever (l'orchestre) et la Goutte D'or (restaurateur) nous ont apporté énormément de bonheur.

L'union professionnelle de Namur remercie la confédération et ses partenaires commerciaux pour le soutien apporté.

Les photos valent plus que les mots...

● F. Lefranc

L'orgue de St Loup



La statue St Aubert excessivement rare





25 drapeaux qui descendent les rues de Namur



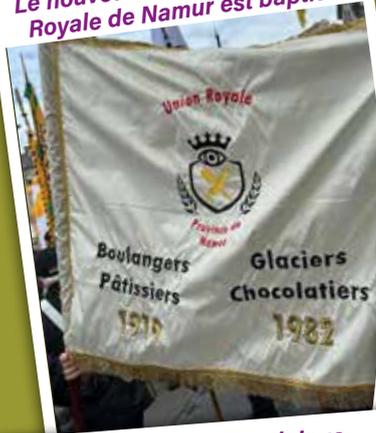
Drapeau de Mouscron et du Luxembourg



Flamands et Wallons réunis



Le nouveau drapeau de l'union Royale de Namur est baptisé



Les drapeaux et particulièrement le drapeau Liégeois



Les 25 drapeaux à la sortie de l'église St Loup



Michel et Dominique



Une ambiance chaleureuse avec les portes drapeaux, un vrai bonheur



Sortie de l'église



Avec Messieurs les Ministres David Clarinva et Willy Borsus. Une fierté de les accueillir



La distribution des cadeaux aux portes drapeaux par Monsieur le Ministre Président David Clarinval.



Mme Denoncin est fleurie



Mme Van Damme est fleurie



Mr Et Mme Denoncin et Mr et Mme Vanderauwera



Vice Premier Minsitre Clarinval, Vice Président Wallon Borsus, Première Echevin de Namur Barzin, Mr Denoncin



Discours des présidents de la Confédération



Les discours du bourgmestre et des présidents dans le jardin du Maireur



Baudoin et Rémy, le sourire des glaciers



De super bons gâteaux de nos artisans Namurois



Le président Thierry De Roo



Merci Dominique



Le groupe Last Fever en action



Notre vice président et son épouse dégustant les délicieuses glaces du Glacetrone





Flexi-job : nouveau plafond supplémentaire à respecter

À partir du 1^{er} janvier 2025, il y aura un plafond supplémentaire pour les revenus d'un flexi-job cumulés avec une pension de retraite anticipée.



Qu'est-ce qui change ?

À partir du 1^{er} janvier 2025, le revenu d'un flexi-job ne pourra pas dépasser 7 668 euros (ce montant sera adapté en 2025).

Pour qui ?

Le plafond flexi-job sera uniquement d'application pour vous si :

- vous n'avez pas encore atteint l'âge légal de la pension

et si

- vous avez moins de 45 années de carrière au début de votre 1^{re} pension de retraite.

Vous aurez 66 ans entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre 2025 ? Alors cette nouvelle réglementation ne s'applique pas à vous car vous avez l'âge légal de la pension et vous pouvez gagner des revenus professionnels illimités en plus de votre pension.

Montant plafond supplémentaire, qu'est-ce que cela signifie concrètement ?

Pour vos revenus issus d'un flexi-job à partir de 2025, nous ne regarderons pas seulement si vous respectez le plafond général qui s'applique à vous. Nous vérifierons également si vous restez en dessous du plafond pour les flexi-jobs. Il est donc possible que vous ne dépassiez pas le plafond général, mais que vous dépassiez le plafond flexi-job. Votre pension de retraite sera alors réduite. À partir de 2025, Il sera donc important de surveiller les deux plafonds.

Bon à savoir

Le Service Pensions ne peut pas répondre aux questions concernant les impôts sur les flexi-jobs ou d'autres revenus professionnels. Pour ces questions, contactez le service Impôts des Personnes Physiques du SPF Finances :

- via le formulaire de contact <https://finances.belgium.be/fr/contact/particuliers>

ou

- par téléphone au numéro 02 572 57 57. Tapez ensuite 17002.

Plus d'infos ?

Sur www.travaillerpendantmapension.be vous trouverez toutes les informations sur la nouvelle réglementation, ainsi que des exemples et les questions fréquemment posées.



1^{ère} édition du concours « Meilleur glacier de la province de Liège »

Ce grand concours est organisé en Province de Liège et a comme finalité d'élire les producteurs qui sortiront du lot grâce à la qualité de leurs produits.



Je me suis rendue à la finale à Waremme le mardi 28 mai lors de laquelle 10 glaciers étaient départagés selon différents critères dont le goût, la texture et la longueur en bouche.

Les parfums proposés lors de cette finale étaient la vanille, le chocolat et un sorbet fraises à base d'ingrédients locaux.

Il y a eu deux pré-sélections avec un jury populaire qui a goûté les différentes glaces de tous les participants pour arriver à cette finale des dix finalistes ce 28 mai.

Cette finale était très bien organisée par la cellule d'accompagnement des producteurs locaux de la Province de Liège et voici la liste des 10 lauréats et le podium des 3 grands gagnants.

André Denis, député Provincial, a rappelé l'importance de ce type de concours qui met vraiment en avant le savoir-faire artisanal et permet souvent un bon retour commercial.

Liste des 10 Finalistes primés :

Christophe SCHRAEPEN	Au P'ti Schrapou SCS
Ludivine CRAHAY	La ferme des Loups SRL
Brice GERARD	GEKEM SRL
Adrian DI PRIMA	Ice Maudrian le nicoli
Marine HERMAN	les délices de Marine
Benjamin VANDERHEYDEN	Hugo SRL
Didier TIMMERS	S'il didier Timmers boulanger SRL
Vincent VANSTRAELEN	La chocolaterie du Haut Clocher
Pascal PONTONE	Glacier Limont Blanc
Anne Valérie RIGO	Les crèmes glaces de Longchamps

Podium Final :

Médaille d'or	Limont Blanc	
Médaille d'argent	Hugo SRL	
Médaille de Bronze	SRL Didier Timmers	





Les organisateurs du concours



Les membres du jury



Les gagnants

Médaille d'or Pascal Pontone (Le Limont blanc)



Médaille d'argent Hugo Vanderheyden (Hugo SRL)



Médaille de bronze Didier Timmers (Didier Timmers SRL)



Tous les lauréats, Mr Denis député Provincial et le président du jury, Mr Morabito

Focus sur Pascal PANTONE (Limont Blanc)



Issu d'une famille italienne d'artisans glaciers et riche d'une expérience dans le secteur de l'horeca, c'est tout naturellement qu'en juillet 2006, il s'est lancé dans l'aventure soutenu par son épouse, sa famille et ses amis.

L'histoire a commencé par une camionnette qui sillonnait les villages pour mieux faire connaître un produit artisanal préparé selon d'anciennes recettes.

Au vu du succès rencontré, ils ont décidé d'ouvrir un premier point de vente à Limont en mai 2007. Assurant équilibre et liberté, ce pied à terre permettait alors aux clients d'emporter une douceur glacée selon des horaires plus larges sans devoir attendre le passage de la camionnette.

La demande étant grandissante, ils ont saisi l'opportunité d'ouvrir un second point de vente à Waremme. C'est alors qu'en mai 2017, le Limont Blanc Waremme a vu le jour laissant le loisir à ses clients de venir déguster ses mets glacés au sein d'un bâtiment situé en plein cœur de la ville.

« Et aujourd'hui, nous travaillons toujours en famille, dans le respect

des traditions avec des tournées qui se poursuivent en alternance sur les entités de Remicourt ou Fexhe-le-Haut-Clocher et nos deux points de vente qui ouvrent leurs portes du mardi au dimanche.

Que ce soit à Limont, à Waremme ou encore à Braives, vous serez toujours accueillis avec le sourire au sein de nos trois salons lorsque vous viendrez faire un choix parmi plus d'une dizaine de parfums faits maisons, juste de quoi rafraîchir vos belles soirées d'été.

Artisan glacier passionné entouré d'une équipe de choc (ma femme et mes filles), je prends plaisir à satisfaire la gourmandise des petits et des grands en proposant un large choix de mets glacés : glaces, coupes, gâteaux, bûches ou encore milkshakes et granitas.

Que vous ayez un anniversaire à fêter ou un mariage dans l'année, j'ai de quoi ravir vos convives, il suffit de demander !

Et pour ceux qui ne savent pas se déplacer, nos deux camionnettes ne tarderont sûrement pas à passer ».



● FI de Thier



SOLAREC
Professional

BEURRE DE TOURAGE

LA QUALITÉ À SAVOURER



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

www.solarec.be



Défi des talents dans tous les centre IFAPME

Le Défi Des Talents est un évènement d'orientation qui se déroule à Bruxelles et en Wallonie !

Dédié à l'orientation des jeunes, le Défi Des Talents donne l'opportunité aux élèves de 2^e et de 3^e années secondaires de découvrir des métiers de manière pratique et ludique sous forme de défis. Une attention particulière est donnée aux métiers techniques et technologiques qui sont parfois méconnus mais tellement porteurs.



Ce projet émane d'une initiative Canadienne, propulsé par Compétences Québec, le Défi Des Recrues (DDR).

Les objectifs du Défi Des Talents sont multiples :

- Sensibiliser les jeunes aux opportunités de formations et de carrières qui s'offrent à eux
- Répondre aux besoins d'exploration et d'expérimentation des nouvelles générations
- Favoriser la persévérance scolaire et contrer le décrochage scolaire
- Améliorer la connaissance de soi (goûts, habiletés, centres d'intérêt, aptitudes, talents...)
- Développer l'estime de soi

Les élèves sont répartis en équipes et réalisent une série d'épreuves leur permettant de découvrir et expérimenter divers métiers dans les domaines suivants : boulangerie, développement web, esthétique, tourisme, technologie automobile, commerce, coiffure, optique, peinture en bâtiment, carrelage, mode et stylisme, infographie, chocolaterie, toilettage canin et bien d'autres encore. Chaque défi dure 15 minutes et est réalisé par un



ou plusieurs élèves sélectionnés en fonction de leur intérêt et de leur motivation par rapport à l'épreuve proposée. Les autres membres de l'équipe sont présents pour les encourager. Les élèves ont également à leur disposition un quizz qui les suit tout au long de la journée.

À Libramont, les 11 et 12 avril

CONCOURS



À Verviers les 11 et 12 avril



À Dinant les 18 et 19 avril

L'écriture en chocolat en présence d'un formateur.



Avec un formateur du centre

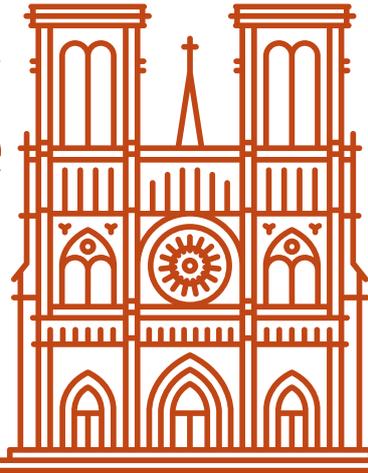


Réalisation de griffes et rosaces. Des décorations réalisées à la poche à douille sur base de crème au beurre.





Fête du pain à Paris, un petit tour en bus rouge dans la capitale française



Eh oui, la chance est au rendez-vous, la Fête du Pain 2024 à Paris.

Sur le plus bel endroit : le parvis de la Cathédrale Notre Dame.

Instaurée en 1996 sous l'impulsion du Ministre des PME, du commerce et de l'Artisanat, Mr J-P. RAFFARIN, cet événement annuel se déroule vers le 16 mai, et les boulangers fêtent la Saint-Honoré. Cet événement rend hommage à leur savoir-faire artisanal ainsi qu'à leur dévouement quotidien aux valeurs traditionnelles de la boulangerie.

Cette année, du 7 au 16 mai, cela s'est passé sous chapiteaux et en ateliers de maison.

Des ateliers ont été reconstitués, avec tout le matériel, fours, pétrins, laminoirs, comptoirs frigos Po, etc. Et ce, pour montrer la réalité aux particuliers, clients de tous les jours. Des séances de dégustations, de ventes de produits, des concours, la baguette de tradition, le meilleur croissant au beurre AOP de France... ainsi que des portes ouvertes dans certaines boulangeries.

Mais, le matin du 7 mai, c'était le tour de la proclamation du concours de la meilleure Baguette de Tradition, inscrite au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO depuis novembre 22.

Les baguettes concurrentes avaient été analysées par un jury composé de professionnels et de consommateurs le 25 avril.



Cette compétition prestigieuse récompense l'artisan ayant fabriqué la baguette de tradition la plus remarquable de l'année, selon divers critères : 250-270 grs, 50-55cm, le goût, la cuisson, la mie, l'alvéolage ainsi que l'aspect visuel.

Le trophée fut remis par Mme Adeline CHAZELLE, du syndicat des Boulangers du Grand Paris, qui fit l'éloge des artisans, du métier et des produits de qualité. Ce noble produit nourrira toutes les équipes des Jeux Olympiques à venir en juillet-août 2024 à Paris.





Outre ce magnifique trophée, il recevra une somme de 4.000€ ainsi que le privilège de fournir le Palais de l'Élysée pendant un an.

J'oubliais, pour ceux qui souhaitent la goûter, c'est la Boulangerie "UTOPIE" tenue par Mr Xavier NETRY, 20, rue J-Pierre TIMBAUD, Paris 11^e, qui a remporté le

1^{er} prix ! Il a annoncé qu'il avait déjà doublé sa production et vente depuis le début du mois !!!

Ainsi se termina l'avant-midi d'une belle promenade dans Paris sous un ciel bleu !!! (sans rouge et blanc !!!)

● J. Vanderauwera



Financement de l'AFSCA

Le fonctionnement de l'Agence alimentaire est partiellement financé par une contribution annuelle et des rétributions payées par les opérateurs actifs au sein de la chaîne alimentaire et soumis au contrôle de l'Agence alimentaire.



Les rétributions sont des montants liés à des services : il s'agit de rémunérations pour prestations fournies, telles que la délivrance de certificats, les contrôles à l'importation, les droits d'inspection, les non-conformités, les audits, ...

Dans la mesure du possible, les factures des rétributions sont envoyées mensuellement aux opérateurs. Les rétributions sont indexées chaque année.

Les contributions sont perçues annuellement dans tous les secteurs actifs au sein de la chaîne alimentaire ou auprès desquels l'AFSCA procède à des missions de contrôle. Elles doivent couvrir une partie des coûts du programme de contrôle de l'AFSCA.

Chaque année, le service Financement de l'AFSCA vous invite à déclarer vos activités afin d'établir le montant exact de votre contribution annuelle.





Recht: Traditionsbäckerei Schaus schließt endgültig

La boulangerie traditionnelle Schaus ferme définitivement ses portes

Die Deutschsprachige Gemeinschaft wird bald um eine Bäckerei ärmer. Die 1885 gegründete Traditionsbäckerei Schaus in Recht wird demnächst ihren Betrieb einstellen.

Das Buchweizenbrot ist eine Brotsorte, die für viele Kunden der Bäckerei Schaus in Recht nicht mehr wegzudenken ist. Nachdem Kim Champart und Nathalie Schaus den Familienbetrieb 2018 übernommen haben, wurden hier schon so einige Brote geformt und bearbeitet.

Das wird sich bald aber schlagartig ändern. Das Paar stand lange Zeit an einem Scheideweg. Hätten sie den Betrieb aufrecht erhalten wollen, dann hätten sie investieren müssen. Vor allem in zusätzliches Personal, denn Nathalie Schaus muss dringend einen Gang zurückschalten. Ihre Krankheit, Rheuma Polyarthritits, belastet sie sehr. «Es ist eine Sackgasse. Ich kann das Tagesgeschäft in der Bäckerei nicht mehr machen. Es ist körperlich zu anstrengend. Meine Krankheit ist unberechenbar. An einigen Tagen geht es und an anderen Tagen nicht.»

Es steht fest: Ende Juni ist Schluss. Die Entscheidung ist ihnen nicht leicht gefallen. Viel Schweiß, Liebe und Geld wurden in das Projekt gesteckt.

Vor der Übernahme des Familienbetriebs reisten die beiden viele Jahre in der Welt herum. Es war Nathalies Vater, der sie überzeugen konnte, nach Ostbelgien zurückzukehren. «Für mich ist es ein schmerzhafter Prozess, weil wir die Bäckerei in vierter Generation führen. Ich hänge sehr an der Bäckerei. Hier steckt wirklich viel Geschichte drin. Auch für Kim ist es nicht einfach. Ihm macht das Handwerk sehr viel Spaß. Eine Bäckerei zu schließen, die gut läuft, ist schwer für uns.»

Die Bäckerei hat einen festen Kundenstamm. Viele schätzen die Art und Weise, wie das Brot produziert wird. Sauerteig, Wasser, Mehl und Salz - das sind die Kernzutaten der Brote, die alle in Kim Champarts Händen geformt werden. Echtes und ehrliches Bäckerhandwerk halt. «Wir würden die Bäckerei am liebsten einem anderen authentischen Bäcker

La Communauté germanophone sera bientôt amputée d'une boulangerie. Fondée en 1885, la boulangerie traditionnelle Schaus à Recht va bientôt cesser son activité.

Le pain au sarrasin est une variété de pain dont de nombreux clients de la boulangerie Schaus à Recht ne peuvent plus se passer. Après que Kim Champart et Nathalie Schaus ont repris l'entreprise familiale en 2018, pas mal de pains y ont déjà été formés et travaillés.

Mais cela va bientôt changer brusquement. Le couple s'est longtemps trouvé à la croisée des chemins. S'ils avaient voulu maintenir l'entreprise, ils auraient dû investir. Surtout dans du personnel supplémentaire, car Nathalie Schaus doit impérativement passer à la vitesse supérieure. Sa maladie, la polyarthrite rhumatoïde, lui pèse énormément. « C'est une impasse. Je ne peux plus faire le travail quotidien dans la boulangerie. C'est trop fatigant physiquement. Ma maladie est imprévisible. Certains jours, ça va, et d'autres jours, ça ne va pas ».

C'est décidé : fin juin, c'est fini. La décision n'a pas été facile à prendre pour eux. Beaucoup de sueur, d'amour et d'argent ont été investis dans ce projet.

Avant de reprendre l'entreprise familiale, le couple a voyagé de nombreuses années à travers le monde. C'est le père de Nathalie qui les a convaincus de revenir dans les Cantons de l'Est. « Pour moi, c'est un processus douloureux, car nous sommes la quatrième génération à diriger la boulangerie. Je suis très attachée à la boulangerie. Il y a vraiment beaucoup d'histoire ici. Pour Kim aussi, ce n'est pas facile. Il prend beaucoup de plaisir à faire ce métier. Fermer une boulangerie qui marche bien, c'est difficile pour nous ».

La boulangerie a une clientèle fidèle. Beaucoup apprécient la manière dont le pain est produit. Levain, eau, farine et sel - tels sont les ingrédients de base des pains, qui sont tous façonnés par les mains de Kim Champart. De l'artisanat boulanger authentique et honnête, en somme. « Nous préférierions confier la



übergeben, der natürlich und ohne Konservierungsstoffe arbeitet.»

Beide sind sich sicher, dass es die richtige Entscheidung ist. Kim Champart wird in Zukunft wieder als Heizungsinstallateur arbeiten. Nathalie Schaus möchte sich mehr auf ihren Körper konzentrieren. «Ich habe mich in der Bäckerei sehr oft verausgabt und nicht auf meinen Körper gehört. Mal schauen, was passiert.»

Bleibt nur zu hoffen, dass sich ein Bäcker finden lässt, der das Handwerk genauso schätzt und ernst nimmt, wie Nathalie Schaus und Kim Champart.

boulangerie à un autre boulanger authentique, qui travaille naturellement et sans conservateurs ».

Tous deux sont convaincus que c'est la bonne décision. Kim Champart reprendra à l'avenir son travail d'installateur de chauffage. Nathalie Schaus souhaite se concentrer davantage sur son corps. « Je me suis beaucoup dépensée dans la boulangerie et je n'ai pas écouté mon corps. On verra bien ce qui se passera ».

Il ne reste plus qu'à espérer qu'il se trouve un boulanger qui apprécie et prend l'artisanat aussi au sérieux que Nathalie Schaus et Kim Champart.



KOMPLET Brandmix + Ei (Pâte à choux)

Mélange pour la fabrication d'une pâte à choux.

Avantages :

- utilisation facile
- beau volume
- pâte à choux prête en 3 minutes
- idéal pour la dresseuse
- emballage : sac de 10 kg



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10
L - 9952 Drinklange

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

info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com

Broptimize : De nouvelles aides disponibles

Alors qu'entreprises et artisans cherchent encore à optimiser leurs dépenses énergétiques pour pouvoir se focaliser sur le développement de leurs activités, le marché de l'énergie représente un enjeu actuel et futur majeur pour assurer la pérennité et la viabilité de son activité. Dans un monde où les énergies renouvelables s'imposent comme une solution primordiale, par quel bout aborder sa transition énergétique tout en allégeant ses dépenses ? Différentes aides sont mises à disposition des entreprises pour atteindre cet objectif. Focus sur AMUREBA, la dernière réforme énergétique en date.



Depuis le 1^{er} avril, la nouvelle réforme AMUREBA est entrée en vigueur, suscitant de nombreuses interrogations parmi les entreprises et artisans. En quoi consiste cette aide ? Qui peut bénéficier de ces subventions ? À quoi servent-elles ou encore quels sont les différents taux octroyés ?

En tant que partenaire énergétique totalement indépendant, Broptimize a fait appel à son équipe juridique pour vous résumer le contenu de cette nouveauté de la Région wallonne. L'occasion d'aller toujours plus loin dans la compréhension de votre transition énergétique et de vous permettre de mener les études nécessaires à l'optimisation de vos installations en profitant pleinement des aides auxquelles vous avez droit.

AMUREBA, c'est quoi ?

La réforme AMUREBA est destinée à mettre en place un nouveau régime de subventions pour les PME et indépendants. L'idée consiste à simplifier les règles de subvention pour les études et audits énergétiques dans le secteur non résidentiel en Région wallonne. Cette réforme résulte de la fusion des mécanismes AMURE et UREBA.

Qui peut bénéficier des subventions AMUREBA ?

Nous pouvons identifier trois distinctions parmi les bénéficiaires des subventions AMUREBA. Ces dernières s'adressent : aux entreprises (micro-entreprises, PME et grandes entreprises), aux personnes morales de droit public (communes, CPAS, provinces, zones de police, zones de secours et associations intercommunales) et, enfin, aux organismes non commerciaux (écoles, hôpitaux, piscines, tout organisme poursuivant un but philosophique, scientifique, technique ou pédagogique et dans le domaine de l'énergie, de la protection de l'environnement ou de la lutte contre l'exclusion sociale).

En tant que membre de la Fédération Francophone de la Boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie et chocolaterie, cette nouveauté applicable depuis le 1^{er} avril vous concerne donc vraisemblablement.

Quel peut être l'objet de l'étude ou audit énergétique ?

L'objet d'une étude ou audit énergétique est large. Il peut s'agir de la production de biens ou de services,



d'un bâtiment ou une partie de celui-ci, des équipements de production ou de transformation d'énergie, y compris la production d'énergie renouvelable, mais encore la captation et le stockage de carbone.

Quels sont les coûts pour lesquels une organisation peut demander une subvention AMUREBA ?

L'aide AMUREBA couvre deux types de coûts (appelés coûts éligibles) : les prestations de services de l'auditeur, nécessaires pour la réalisation de l'audit ou de l'étude énergétique, respectant la méthodologie AMUREBA et les coûts du matériel de mesure et de son placement, nécessaire à la bonne fin de l'étude ou de l'audit.

Bien que l'aide soit généralement plafonnée et que ledit plafond soit variable selon le type d'audit ou d'étude énergétique réalisée, les taux des subventions restent très intéressants : 75% pour les PME, les personnes morales de droit public et les organismes non commerciaux (ou 96% pour les personnes morales de droit public et les organismes non commerciaux qui ne peuvent pas récupérer la TVA), 60% pour les grandes entreprises et les entreprises membres d'une

communauté carbone et 100% pour les organismes représentatifs d'entreprises membres d'une communauté carbone.

L'accompagnement Broptimize

Réaliser un audit ou une étude avec Broptimize, qui plus est lorsque celui-ci est subsidié à 75%, c'est effectuer un pas supplémentaire vers plus de compétitivité et la pérennité de son commerce.

L'énergie la moins chère restera toujours celle que vous ne consommez pas. Pour cela, nos ingénieurs agréés réalisent votre audit énergétique global (qui devient un prérequis et la porte d'entrée pour débloquer ces subventions) mais vous accompagnent également sur l'entièreté du chemin de votre transition énergétique, de la conception de vos projets à leurs exécutions. Le tout en vous aidant dans l'activation de vos subsides et financements.

Pour tout savoir concernant votre énergie, de votre contrat au suivi de vos installations, tout en passant par la mise sur pied de votre projet renouvelable, Broptimize vous aide à relever le défi de la transition énergétique.



L'asthme professionnel chez les boulangers-pâtisseries

Nous avons abordé dans le moniteur d'avril la dermatite de contact, affection bien connue dans votre métier. Nous parlerons ici de l'asthme professionnel.

L'asthme professionnel est une forme d'asthme causée par des allergènes ou des irritants présents dans l'environnement de travail d'une personne. Dans le cas des boulangers-pâtisseries, les allergènes courants sont souvent des protéines présentes dans la farine et les poussières de céréales.

L'asthme professionnel chez les boulangers-pâtisseries a été documenté dès le début du 20^e siècle, lorsque des cas d'asthme liés à l'exposition à la farine et aux poussières de céréales ont été observés.

Au fil du temps, des études épidémiologiques ont confirmé le lien entre l'exposition professionnelle et le développement de l'asthme.

Les premiers rapports médicaux ont souligné que la farine et ses composants, ainsi que d'autres allergènes présents dans l'environnement de travail des boulangers-pâtisseries, pouvaient déclencher des réactions asthmatiques.

Voici comment se déroule l'asthme professionnel dans le corps humain :

- **Exposition à l'allergène** : Un boulanger-pâtisseries est exposé de manière répétée à des allergènes aéroportés présents dans son environnement de travail, tels que la farine, les poussières de céréales ou d'autres allergènes spécifiques à son lieu de travail.
- **Réaction allergique** : Chez les individus sensibles, cette exposition peut déclencher une réaction allergique dans les voies respiratoires. Les allergènes inhalés entrent en contact avec les muqueuses des voies respiratoires, ce qui déclenche une réponse immunitaire inappropriée.
- **Inflammation des voies respiratoires** : En réponse à la présence d'allergènes, le système immunitaire





déclenche une réaction inflammatoire dans les voies respiratoires. Cela entraîne un rétrécissement des voies respiratoires et une augmentation de la production de mucus, ce qui rend la respiration plus difficile.

- **Symptômes de l'asthme** : Les symptômes de l'asthme professionnel peuvent inclure une respiration sifflante, une oppression thoracique, une toux et des difficultés respiratoires. Ces symptômes peuvent varier en gravité et survenir immédiatement après l'exposition à l'allergène ou après un certain temps de latence.
- **Réponse chronique** : Chez les personnes exposées de manière continue à des allergènes professionnels, l'inflammation chronique des voies respiratoires peut entraîner une altération de la fonction pulmonaire à long terme. Cela peut entraîner une diminution de la capacité respiratoire et une augmentation du risque de crises d'asthme sévères.



Il est important de noter que l'asthme professionnel peut être exacerbé par d'autres facteurs, tels que le tabagisme, la pollution atmosphérique ou d'autres allergies préexistantes. De plus, la sensibilité à certains allergènes peut varier d'une personne à l'autre, ce qui explique pourquoi certains travailleurs peuvent développer de l'asthme professionnel tandis que d'autres exposés aux mêmes allergènes ne présentent aucun symptôme.



Traitements

Le traitement de l'asthme professionnel implique généralement plusieurs approches. Tout d'abord, il est crucial d'éviter l'exposition à l'allergène ou à l'irritant responsable de la réaction asthmatique. Cela peut nécessiter des changements dans l'environnement de travail, tels que l'amélioration de la ventilation ou l'utilisation de substituts moins allergènes.

En termes de médication, les boulangers-pâtisseries asthmatiques peuvent nécessiter l'utilisation de bronchodilatateurs pour ouvrir les voies respiratoires et d'anti-inflammatoires pour réduire leur inflammation.

Dans certains cas, l'immunothérapie spécifique à l'allergène (désensibilisation) peut être envisagée, sous la supervision d'un allergologue, afin de réduire la sensibilité aux allergènes responsables de l'asthme.

Prévention

Les mesures préventives sont essentielles pour réduire le risque d'asthme professionnel chez les boulangers-pâtisseries. Cela inclut l'optimisation des conditions de travail pour réduire l'exposition aux allergènes et aux irritants, par exemple, en mettant en place une ventilation adéquate et en utilisant des équipements de protection individuelle tels que des masques respiratoires.

La sensibilisation des travailleurs et des employeurs aux risques d'asthme professionnel est également importante, ainsi que la formation sur la manipulation sûre des ingrédients et des produits susceptibles de déclencher des réactions asthmatiques.

● **FI de Thier**

Petit résumé des différents types de promotion



Ces différentes stratégies promotionnelles peuvent être adaptées en fonction des objectifs spécifiques d'une entreprise, de sa clientèle cible et des tendances du marché.

Certaines peuvent vous concerner ou vous inspirer.

Cette liste n'est pas exhaustive.

- **Bons de réduction** : Les bons de réduction offrent une réduction sur le prix d'un produit ou d'un service. Les clients peuvent les obtenir soit en les découpant dans des magazines, soit en les téléchargeant en ligne, soit en les recevant lors de leurs achats.
- **Le surplus produit** (30 % en plus de produit pour le même prix)
- **In pack** (un cadeau dans un paquet par exemple)
- **On pack** (cadeau à détacher de l'emballage ou dans le plastique autour du produit)
- **Les container prime** : l'emballage devient réutilisable (verre à moutarde par exemple)
- **Primes postales** : Les primes postales impliquent que les clients reçoivent un produit supplémentaire ou une prime après avoir acheté un produit spécifique et envoyé une preuve d'achat, souvent sous la forme d'un coupon ou d'un formulaire.
- **Remises en espèces** : Les remises en espèces offrent un retour en argent après l'achat d'un produit ou d'un service. Par exemple, « Obtenez 10€ de remise en espèces pour tout achat de plus de 50€. »
- **Offres d'achat groupé** : Les offres d'achat groupé incitent les clients à acheter plusieurs articles ensemble pour bénéficier d'un prix réduit.
- **Les offres panachées** : ex un produit + un accessoire ou un produit complémentaire.
- **Programmes de fidélité** : Les programmes de fidélité récompensent les clients pour leurs achats répétés en leur offrant des points, des réductions ou des cadeaux.
- **Essais gratuits ou échantillons** : Les essais gratuits ou les échantillons permettent aux clients de tester un produit avant de l'acheter, ce qui peut encourager les achats ultérieurs. Comme dit dans un ancien moniteur, de plus en plus de boulangers-pâtisseries font goûter une de leurs réalisations à leurs clients (dans un petit panier sur le comptoir par exemple).
- **Jeux concours et tirages au sort** : Les jeux concours offrent la chance de gagner des prix en échange de l'inscription ou de l'achat d'un produit.
- **Offres de parrainage** : Les offres de parrainage récompensent les clients qui recommandent avec succès un produit ou un service à d'autres personnes qui viennent en leur nom.
- **Ventes flash** : Les ventes flash offrent des réductions importantes sur un produit ou un service pour une durée limitée, généralement quelques heures ou quelques jours.
- **Offres saisonnières** : Les offres saisonnières exploitent les événements saisonniers ou les vacances pour offrir des promotions spéciales.
- **Événements spéciaux en magasin** : Ces événements offrent des promotions spéciales, des démonstrations de produits ou des activités divertissantes dans les magasins physiques pour attirer les clients.
- **Promotions croisées** : Les promotions croisées impliquent la collaboration entre deux entreprises ou marques pour offrir des offres spéciales ou des réductions aux clients des deux parties.
- **Offres de renouvellement** : Ces offres encouragent les clients à renouveler ou à prolonger leur abonnement ou leur adhésion en offrant des avantages ou des réductions spéciales.



- **Promotions basées sur le montant d'achat :** Ces promotions offrent des récompenses ou des avantages en fonction du montant total dépensé par le client.
- **Promotions de lancement de produit :** Ces promotions sont conçues pour générer de l'excitation et stimuler les ventes lors du lancement d'un nouveau produit sur le marché.
- **Promotions d'anniversaire :** Ces promotions offrent des avantages spéciaux aux clients pour célébrer leur anniversaire, tels que des réductions, des cadeaux ou des offres exclusives.
- **Promotions de récompense de feedback :** Ces promotions incitent les clients à laisser des avis ou des commentaires sur les produits ou services en échange de récompenses ou de réductions (sur les réseaux sociaux par exemple).
- **Promotions de bienvenue :** Ces promotions sont offertes aux nouveaux clients pour les inciter à essayer un produit ou un service pour la première fois.
- **Promotions de récompenses instantanées :** Ces promotions offrent des récompenses ou des cadeaux immédiats à l'achat d'un produit ou d'un service.
- **Promotions basées sur les événements culturels :** Ces promotions sont alignées sur des événements culturels ou des vacances spécifiques pour attirer l'attention des clients (par exemple : Offre spéciale pour la fête des mères).
- **Promotions de récompense de partage sur les réseaux sociaux :** Ces promotions encouragent les clients à partager du contenu sur les réseaux sociaux en échange de récompenses ou de réductions. Par ex., ils se filment en mangeant un produit et ils en donnent l'origine.
- **Promotions de lancement de site web ou d'application :** Ces promotions sont spécifiquement conçues pour attirer l'attention des clients lors du lancement d'un nouveau site web ou d'une nouvelle application.
- **Promotions de retour des clients inactifs :** Ces promotions ciblent les clients qui n'ont pas effectué d'achat depuis un certain temps pour les inciter à revenir.
- **Promotions d'achat prépayé :** Ces promotions offrent des réductions ou des avantages aux clients qui préparent pour un certain nombre de produits ou de services à l'avance (meilleur prix en cas d'engagement sur la durée par exemple).
- **Promotions de vente privée :** Ces promotions offrent des offres exclusives aux membres d'un groupe restreint, comme les abonnés à la newsletter ou les membres d'un programme de fidélité.
- **Promotions de partage familial :** Ces promotions encouragent les clients à partager des offres avec leur famille, en offrant des réductions ou des avantages à ceux qui achètent ensemble.

L'importance de la dimension humaine dans une boulangerie-pâtisserie

La qualité de contact, pilier fondamental de toute activité commerciale, trouve une dimension toute particulière dans l'univers authentique d'une boulangerie-pâtisserie. Au-delà de la simple transaction monétaire, ce secteur repose sur des échanges empreints de convivialité, de tradition et de proximité humaine.

Dans une boulangerie-pâtisserie, chaque interaction avec le client est une opportunité précieuse de créer une expérience mémorable. Lorsque le client pousse la porte de l'établissement, il ne s'attend pas seulement à acheter du pain ou des pâtisseries, mais aussi à être accueilli chaleureusement, à recevoir des conseils avisés et à se sentir valorisé en tant que personne.

Ce premier contact marque le début d'une relation qui va bien au-delà de l'achat de produits alimentaires.

La qualité de contact se déploie également dans la manière dont le personnel de la boulangerie interagit avec les clients. Écouter attentivement leurs besoins, répondre à leurs questions avec patience et offrir des conseils pertinents sur les produits disponibles sont des éléments clés pour créer une expérience client mémorable. Chaque échange devient alors l'occasion de tisser des liens authentiques et durables.

Il est essentiel de prêter une écoute attentive aux besoins et aux préférences de chaque client. Que ce soit en recommandant une spécialité de la maison, en répondant à des questions sur les ingrédients ou en adaptant les produits aux allergies alimentaires, chaque interaction doit être personnalisée et attentionnée.

Dans une boulangerie-pâtisserie, la dimension humaine ne se limite pas à l'interaction directe entre le client et le personnel. Elle s'étend également aux produits eux-mêmes, témoins du savoir-faire artisanal et de la passion des artisans. Chaque pain, chaque viennoiserie, chaque pâtisserie raconte une histoire, portant en eux l'empreinte des mains qui les ont façonnés avec amour et expertise.



La qualité de contact ne s'arrête pas à la vente. Elle se prolonge bien au-delà, dans les gestes attentionnés qui marquent les relations entre la boulangerie et sa clientèle. Un suivi après-vente personnalisé, des programmes de fidélisation pensés pour récompenser la confiance des clients réguliers, des attentions particulières pour les occasions spéciales... autant d'initiatives qui renforcent les liens entre l'établissement et sa communauté.

Quand je vais chercher mon pain chez mon artisan boulanger, le fait qu'on me demande comment s'est passé mon voyage ou comment je vais après une grippe, renforce mon attachement à cette enseigne. Bien sûr, il est possible que la vendeuse me pose ces questions par intérêt commercial mais elle fait au moins l'effort. Et si ça se trouve, cela l'intéresse !

C'est humain de le croire, non ?

● FI de Thier

COLLECTION DE BRIOCHES



**FAITES VOYAGER VOS CLIENTS
AVEC DES BRIOCHES DU MONDE ENTIER**

Découvrez vite toutes les recettes!



20 espèces d'algues autorisées pour la consommation humaine

L'union européenne lève les obstacles aux nouveaux aliments

La Commission européenne a approuvé l'utilisation de 20 espèces d'algues dans les aliments ou les compléments alimentaires. L'Europe entend ainsi exploiter pleinement le potentiel des algues en tant que ressource renouvelable. Les principales raisons sont la croissance de la population mondiale, l'épuisement des ressources, les pressions environnementales, le changement climatique et l'incertitude géopolitique.

Exploiter les mers

L'approbation de 20 espèces d'algues porte le total européen à 60 espèces d'algues, de microalgues et d'algues marines approuvées pour une utilisation dans l'alimentation humaine. Toutefois, on ne sait pas encore quelles sont les 20 espèces que l'UE va désormais approuver.

Pour l'Union européenne, il est essentiel de rechercher des moyens nouveaux et durables de nourrir la population mondiale, qui croît rapidement. Cela peut déjà se faire en utilisant une ressource énorme et sous-exploitée, à savoir les mers et les océans, qui ne produisent actuellement que 2% de l'alimentation

humaine, alors qu'ils couvrent plus de 70% de la surface de la Terre.

Source de protéines

Le Green Deal européen, la stratégie « de la ferme à l'assiette » et la communication sur l'économie bleue durable soulignent le potentiel des produits de la mer d'élevage en tant que source de protéines pour l'alimentation humaine et animale, avec une faible empreinte carbone. La stratégie « de la ferme à la table » souligne le rôle des algues en tant que source importante de protéines alternatives pour un système alimentaire durable et la sécurité alimentaire mondiale.





Les algues ont une teneur en protéines comprise entre 40 et 60%. En outre, les algues sont considérées comme durables en raison de leur reproduction rapide, de leurs faibles émissions de CO₂ et de leur capacité à être cultivées sur une petite surface. Jusqu'à présent, cinq types de microalgues, dont la spiruline et la chlorelle, ont été autorisés pour la consommation humaine. Les microalgues sont actuellement principalement utilisées sous forme de poudre d'algues dans les compléments alimentaires.

Durabilité

La culture des algues - macroalgues (algues marines) et microalgues - peut contribuer à la réalisation des objectifs de l'UE en matière de décarbonisation, de pollution zéro, de circularité, de conservation et de restauration de la biodiversité, de protection des écosystèmes et de développement des services



environnementaux. Les algues peuvent remplacer les produits d'origine fossile et servir de matière première pour les biostimulants végétaux, les produits chimiques et autres matériaux d'origine biologique et les biocarburants.

Selon le rapport Food from the Oceans, les algues marines pourraient répondre à la demande supplémentaire prévue de plus de 100 millions de tonnes de biomasse pour la consommation humaine au cours des 20 prochaines années. La production et la transformation d'algues et d'autres nouvelles ressources marines (biomasse) peuvent contribuer à fournir des denrées alimentaires et des aliments pour animaux durables, des produits pharmaceutiques, des nutraceutiques, des biostimulants végétaux, des emballages biologiques, des cosmétiques et d'autres produits non alimentaires.

Perspectives

Grâce à l'autorisation, les producteurs d'algues n'auront plus à passer par la voie des nouveaux aliments. Ce faisant, l'UE supprimera un goulet d'étranglement pour l'industrie des algues. Actuellement, les algues, et l'aquaculture des algues en particulier, sont soumises à une multitude de textes réglementaires tant au niveau de l'UE qu'au niveau national. Or, selon la Commission européenne, l'industrie des algues bénéficierait d'une approche plus cohérente plutôt que d'une telle fragmentation.

L'UE est l'un des plus grands importateurs mondiaux de produits à base d'algues en termes de valeur, ce qui signifie qu'il existe clairement une forte demande pour les produits à base d'algues en Europe. Cette demande devrait augmenter en fonction des tendances en matière de santé et de développement durable. L'augmentation de la population mondiale et des habitudes de consommation va encore stimuler la demande d'algues et de produits à base d'algues.

Le marché européen de la chlorelle et de la spiruline devrait croître à un taux annuel de 6,4% et 8,7%, respectivement, d'ici à 2025. La demande européenne de produits alimentaires et de boissons à base d'algues a été multipliée par 2,5 entre 2011 et 2015. L'augmentation du nombre de végétariens et de végétaliens dans l'UE, actuellement estimé à environ 75 millions, et le fait que les consommateurs soient de plus en plus soucieux de l'environnement et de la santé vont également accroître la demande de produits alimentaires et non alimentaires à base de plantes, y compris d'algues.



Les bienfaits des algues comestibles

Nous l'avons vu, les algues comestibles sont pleines de bienfaits pour la santé. Voici un résumé de leur richesse nutritionnelle :

Sources de fibres

Les algues contiennent une quantité importante de fibres et sont, de ce fait, particulièrement rassasiantes. Grâce aux fibres naturelles apportées par les algues comestibles, l'organisme va être plus vite rassasié. Il s'agit donc d'un aliment minceur qui aide à perdre du poids et à garder la ligne. Toutefois, l'importance de consommer au quotidien des aliments riches en fibres va bien au-delà de la perte de poids.

En effet, les fibres permettent aussi de réduire le taux de mauvais cholestérol dans le sang en ralentissant l'absorption des glucides. Elles permettent aussi de réduire les risques de diabète.

Sources de protéines

Protéine et algue, ça va ensemble ? Eh oui, les algues comestibles sont une excellente source de protéines. Elles en contiennent environ 20 %, de quoi rivaliser avec les aliments riches en protéines ! N'oublions pas que les protéines sont nécessaires au bon fonctionnement du corps humain et à la santé des muscles. Mais les vertus des algues ne s'arrêtent pas là, vous allez voir !

Sources de vitamines et de minéraux

Les algues apportent aussi des minéraux et des vitamines en grande quantité. Ce n'est pas sans raison que la spiruline (algue comestible très sollicitée en ce moment) est considérée comme l'aliment miracle qui évite les carences. Dans les algues on retrouve généralement au minimum les vitamines A, B, C, D1, D2, E, F, K, PP... de quoi faire le plein de vitalité !

Iode : équilibre de la thyroïde

L'iode est un minéral qui est trop souvent absent de notre alimentation. C'est dommage car il s'agit d'un élément aux nombreux bienfaits santé que l'organisme ne produit pas par lui-même. Certains aliments contiennent naturellement de l'iode, c'est le cas du poisson, des fruits de mer et de certaines algues. Pour les végétariens et les végétaliens, les algues sont donc très intéressantes. Généralement, un gramme suffit à satisfaire l'apport journalier recommandé. Grâce à l'iode qu'elles contiennent, les algues permettent de participer à l'équilibre de la thyroïde (diminution du risque d'hyperthyroïdie).

L'iode est également connu pour équilibrer le système nerveux, donner de l'énergie, brûler les graisses et renforcer les ongles, les dents et les cheveux. Encore des raisons d'inclure l'algue à son alimentation !

Calcium : améliore la santé des os

Ce n'est pas une surprise, le calcium est important pour la santé de nos os. Bien que pour la majorité des consommateurs le calcium rime avec les produits laitiers, de nombreuses autres alternatives existent, comme les algues ! Un exemple, 100 g de spiruline séchée apporte autant de calcium que le lait de vache, soit environ 120 mg (veillez à acheter de la spiruline de qualité). De même, de manière générale, on retrouve plus de calcium dans les algues que dans le brocoli, un légume qui est pourtant une belle source de ce minéral.

Vitamine b-12, a et c

Grâce aux vitamines qu'elle contient (attention à la B12, les algues en contiennent souvent à l'état de traces ou une version non assimilable), l'algue aide à assurer une bonne santé du sang et du cerveau. Conseil : préférez une source fiable de vitamine B12 car les algues ne suffiront pas et pourraient même perturber l'assimilation de la vraie vitamine B12 (généralement les végés ont recours à des compléments alimentaires).

L'algue est notamment source de vitamine A, importante pour la santé des yeux et de vitamine C qui renforce le système immunitaire et donne de l'énergie.

Sources d'acides gras oméga-3

Les algues alimentaires sont reconnues pour être une source significative d'acides gras oméga-3. Une seule feuille de nori contient autant d'oméga-3 que deux avocats. C'est donc une belle alternative à la consommation de poisson ou une manière de diversifier son alimentation. Les oméga-3 permettent, entre autres, de réguler le cholestérol et de diminuer les inflammations (rôle anti-inflammatoire).

Antioxydant : réduit les maladies cardiovasculaires

Les algues contiennent plusieurs antioxydants, notamment des caroténoïdes et des flavonoïdes qui aident à prévenir les maladies cardiovasculaires.



La Journée de l'Éclair du 16 mars, encore une belle réussite !

Cette année encore, cette action a remporté un vif succès.

Cette opération est une joyeuse action impliquant les boulangeries belges qui vendent des éclairs pour rendre le cancer des enfants KO !

C'est une occasion fantastique de mettre en avant le savoir-faire, le grand cœur et les délicieuses pâtisseries des boulangers-pâtisseries participants.

kick cancer

KickCancer est une jeune fondation belge qui finance la recherche scientifique pour offrir de meilleurs traitements aux enfants atteints du cancer.

kickcancer.org



Matériel pour boulangeries

100 000
Petits stickers



500 A3 Posters



50 000 Pastilles

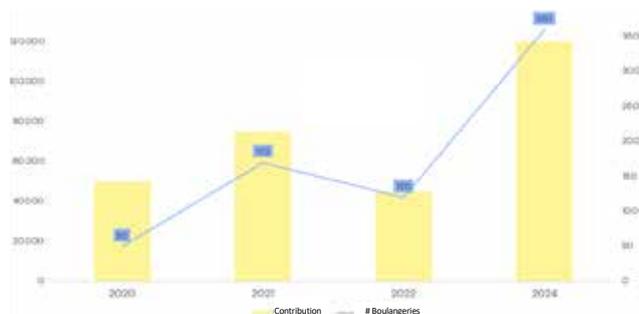


500 Grands stickers



500 Cartes

Contribution au cours des années



Résultat de la collecte de fonds



360 boulangeries

Jusqu'à présent
126.869 euros*
+35.000
éclairs vendus

Nous attendons encore quelques versements 🍩



Une pratique naturelle en boulangerie : l'empesage

On commence par cette image de tranche de «Pumpernickel» qui pose une question « Cherchez l'alvéole ! » Simplement pour faire remarquer d'emblée qu'avec l'empesage nous voyageons souvent dans d'autres cultures de panification et avec des mies de pains différentes.

On doit bien avoir en tête cette image dans la lecture de cette méthode de panification !

En fait il ne s'agit pas seulement de « Pumpernickel » et de culture germanique du pain, mais aussi de réaliser un pain à l'aide de céréales ou de pseudo-céréales qui ne sont pas très panifiables dans les sens où on a du mal à obtenir un pain de mie (dit parfois pain toast) ou de pains plus en croûte comme la baguette avec sa mie d'alvéoles sauvages.

Si l'on retourne dans les archives, on parle déjà au XII^e siècle dans la culture arabe de pain de millet des oiseaux ou panic et de l'adjonction de pâte pré-cuite. Le grain concassé en éclats (en allemand, « schrot ») est souvent ébouillanté en partie avant son introduction au pétrin. Ce principe est employé de manière traditionnelle pour des pains au seigle ou en Europe pour des pains de céréales à albumen amylicé dur (blé dur et maïs) ou l'imprégnation de l'eau se réalise difficilement.

La panification du maïs est déjà connue en Italie au XVI^e siècle¹. Et si l'on utilise le maïs pour la panification, certains vont parfois trouver utile d'ébouillanter une partie de la part de maïs introduite, surtout si elle se présente sous forme plus grosse en particules de semoule plutôt que farine. L'atlas des produits typiques italiens consacré au pain en avait recensé sur 140, une douzaine² et le livre de slow-food sur l'Italie du pain, en comptait également³.

Au Portugal, le « broa de milho » est déjà cité au XIII^e siècle mais à cette époque, il était encore réalisé au sorgho. Après, comme le maïs prendra le nom du sorgho, le broa se travaillera au maïs également.



Généralement c'est 50 % maximum de maïs qui entre dans sa composition, le restant étant composé de farine de froment au Sud ou de seigle au Nord. Parfois, au Portugal et en Albanie, on ira jusqu'à 100 % de maïs, avec une mie très dense difficile à cuire, là aussi n'y cherchez pas d'alvéoles.

Il existe aussi dans les archives les pains de pomme de terre où l'on introduit une portion (vers les 20 %) de sa pulpe précuite à l'eau et puis réduite en purée.

Dans cet autre témoignage historique qui concerne la panification d'amidon de tubercules préparé en purée, en l'occurrence ici la pomme de terre, c'est l'acharnement d'Antoine A. Parmentier d'utiliser cette « remplaçante » du blé pour la subsistance alimentaire à une période (la fin du XVIII^e siècle) ou les famines accompagnée de révoltes menaçant.

A.A. Parmentier intervient deux fois sur le pain de pommes de terre. La première fois en 1778, avec une recette incluse dans son livre « Le parfait boulanger » où il incorpore 50 % de purée de pomme de terre à la farine de froment et il y signifie les difficultés de cuisson. Et la deuxième fois en 1779 dans un livre « Manière de faire le pain de pomme de terre sans mélange de farine » où l'amidon de pomme de terre est mélangé en tant pour tant à la pulpe (soit la purée

¹ M. WÄHREN, *Du pain depuis des siècles, Les formes du pain et la boulangerie au cours du temps*, édition bilingue franço-allemande, par l'association suisse des patrons boulangers-pâtisseries à Berne, 3^e édition de 1981, p. 69.

² Corrado BARBERIS et Graziella PICCHI, *Atlante dei prodotti tipici, Il Pane, soit Atlas des produits typiques consacré au Pain* réalisé par l'INSOR et notamment par, R.A.I. & A.G.R.A. éd. 2000.

³ Antonio ATTORE, Valerio CHIARINI, Roberto DE VITI, Elena MARINO, Grazia NOVELLINI et Giovanni RUFFA, *L'Italia del pane*, Slow Food editore 2002, p. 50, 105, 132, 135, 184, 265, 271, 277, 304, 316.



de pomme de terre). Même le levain qui est le ferment employé par A.A. Parmentier est composé d'amidon de pomme de terre, lent à fermenter dit l'auteur. On sait aujourd'hui que le cas d'emploi de tubercules en panification pour la fermentation du levain les biodynamistes allemands emploie la purée d'ignames de Chine (une autre tubercule) pour starter leurs levains qu'ils appellent d'ailleurs « Licht Yann » soit racines de lumière.

Voilà quelques exemples qui précisent bien que l'ébouillantage ou empesage n'est pas un effet de mode, mais que beaucoup le redécouvre aujourd'hui comme une méthode de panification naturelle.

La preuve en est que le procédé de précuire une petite portion avant pétrissage (l'empesage) porte un nom dans de nombreuses régions du Monde. En Allemagne, cela s'appellera le *Brühstück*, soit portion ébouillantée. En Russie, c'est l'expression *Zavarka* qui est employée. En Chine, le procédé se dénomme *Tangzhong*. Et il semble de création récente au Japon (pays du riz) où il porte le nom *Yugone*.

Il existe trois principes de base qui relient ces divers procédés de par le Monde

-/ Le pourcentage de la **portion ébouillantée** intégrée dans la pâte

- On est dans une fourchette d'utilisation de 5 à 20 % de la farine ou de grains concassés ou pas, dans la portion précuite suivant les méthodes et pâtes de destination.

-/ L'**hydratation** de la part ébouillantée

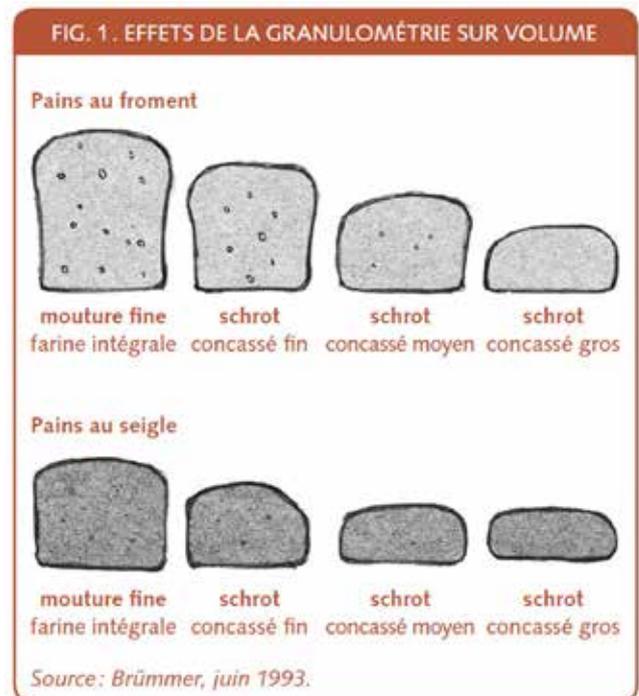
- L'hydratation de la préparation ébouillantée va de 2 litres pour 1 kg. de matière sèche (200 %), à 5 litres pour 1 kg. de matière sèche ou farine (500 %), suivant l'emploi et le système de prise de température de la masse.

-/ La **température** de la part ébouillantée

- La température de la *part dite ébouillantée* par défaut devrait avoisiner les 60 à 70 °C, suite à la portion du mélange de la farine à température ambiante et de l'eau parfois ébouillantée pour arriver à ces degrés Celsius de la *gélification* de l'amidon. Mais là aussi des variantes distingueront le type de céréales ou *féculents*, type de farine et le type d'utilisation.

Détaillons les détails des diverses méthodes et les pâtes auxquelles elles sont destinées.

La « *Brühstück* » allemande (soit « portion ébouillantée ») se pratique sur grains concassés et plus rarement sur farine de seigle intégrale, puisqu'on préfère pratiquer cet ébouillantage aux portions les plus difficiles à dégrader, genre grain concassé en gros éclats dénommé « *Groß Schrot* », soit gros éclats de grain, et réserver le concassage



fin ou la mouture farineuse pour l'unir par la suite à la masse lors de la confection finale des pâtes de seigle.

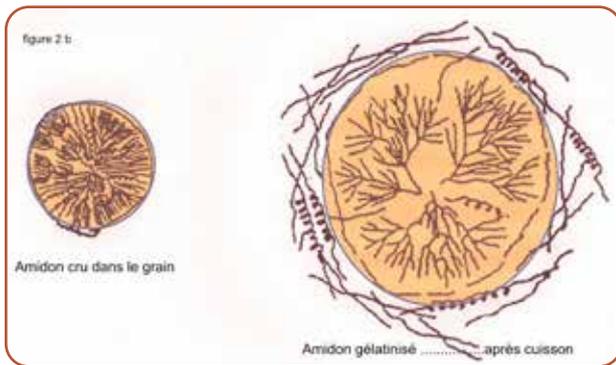
Nous l'exprimons d'entrée de jeu les grains concassés donnent des pains assez compacts dans lesquels l'alvéolage est pratiquement inexistant et je crois qu'il faut bien tenir compte de cet aspect final (fig.0 et fig. 1).

Dans ce cas de figure, le but est d'unir la pâte composée de grains concassés en éclats, et on ne vise pas une mie aérée, on recherche plutôt la mie la plus agglomérée possible.

Pour arriver à bien assembler ce concassage de grains, on sollicitera fortement le recours aux pré-pâtes. Notamment la « *Brühstück* », mais aussi le levain qui est un autre procédé d'imprégnation de la farine par l'eau.

Au niveau du pourcentage de farine ou grains concassés dans la « *Brühstück* », on sera suivant les besoins et les types de pains recherchés, de minimum 5 jusqu'à 20 %. Le dosage de la partie ébouillantée est à évaluer dans ce que votre produit final aura conservé comme humidité grâce au volume d'apport, la taille du pain et la cuisson que vous choisirez d'opérer. Trop d'humidité présente après cuisson n'est pas positif non plus pour le tranchage, et l'aspect non-cuit et collant qu'il risque d'en résulter. Par contre la conservation donnant une mie plus moelleuse peut apporter des avantages. À vous de juger.

Pour l'hydratation des « *Brühstück* », vu l'empois qui en résulte, il faut compter une hydratation d'au moins 200 %, lorsqu'on verse de l'eau pratiquement bouillante sur les grains ou la farine de seigle. Cela peut être plus



que ces deux litres pour un kilo de matières, mais si votre méthode de fermentation est au levain et en plus au levain liquide, n'oubliez pas de laisser un minimum d'eau pour l'élaboration de la pâte finale, bien que comme vous le remarquerez en pratique le procédé d'empesage-ébullantage « boit » ou absorbe beaucoup d'eau.

Pour mieux comprendre le procédé des pré-pâtes ébullantées, il faut peut-être se mettre à bien transcrire dans son bagage de professionnel de la boulangerie, ce « mot à remorque allemand » : « Quellungsvorgang », c'est-à-dire « processus de gonflement ». C'est l'amidon (composé de chaînes de molécules de glucose accolées l'une à l'autre) qui gonfle, voire éclate, en présence de deux conditions réunies, la présence suffisante d'eau et une chaleur suffisamment élevée pour permettre une gélification (fig. 2). En effet, « pour être facilement digestible par l'homme, l'amidon doit être gélatinisé, ce qui correspond à la destruction de sa structure granulaire par la chaleur en excès d'eau »⁴.

Pour avoir une présence d'eau, pas de problème en cuisine, où l'on cuit la céréale dans l'eau bouillante et sur un feu continu.

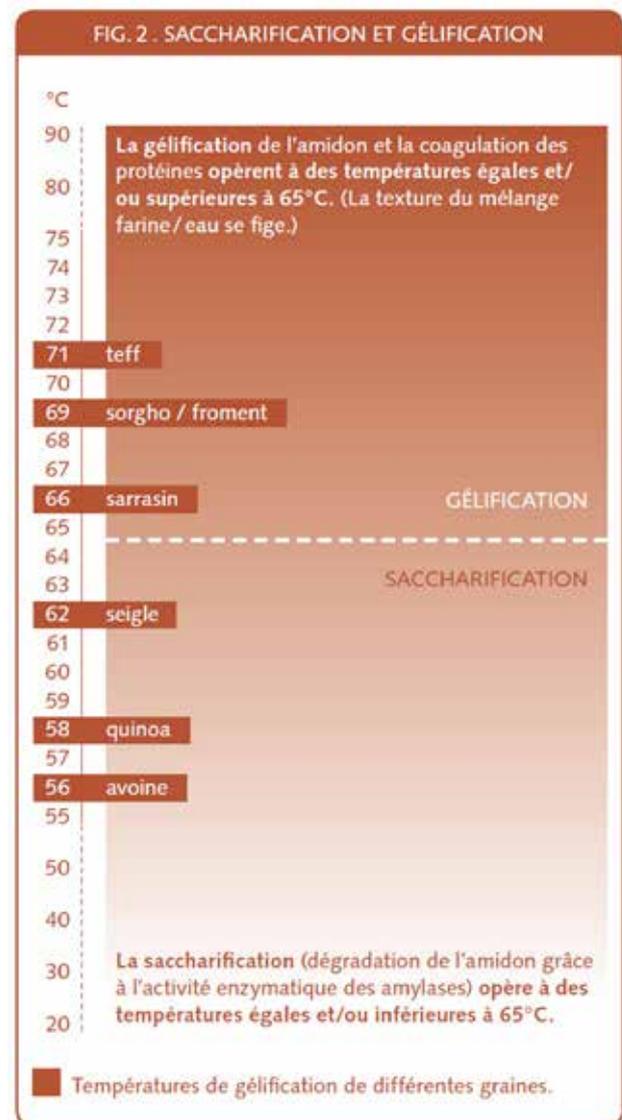
En panification, il faut par contre utiliser la matière éponge et gommeuse des pentosanes (hémicelluloses) qui vont capter l'eau dans la pâte et la rejeter lors des premiers moments de la cuisson (lors de la nécessaire montée en température) ceci afin de permettre à l'amidon de l'absorber grâce à la chaleur du four. Antoine Bolland, notre boulanger-architecte du début du XIX^e siècle, relève déjà ce déficit en eau, « dans la panification, l'amidon...n'absorbe pas d'eau, il en est seulement mouillé »⁵.

En cuisson, pour atteindre les 65 °C de la pré-pâte et la phase stabilisant la mie qu'est la gélification, cet empesage de la pâte à la cuisson ne dure qu'à peine 4 à 6 minutes pour une baguette de 300 gr. et grand maximum 15 minutes pour 1 pain de 1,5 kg.

Pour comparer avec la cuisine, en partant de l'eau froide, on compte au Japon un peu moins d'une demi-heure pour cuire le riz blanc pré-trempé. Le temps du bain précédant la cuisson sera triplé s'il s'agit de riz complet. La cuisson étant parfois suivie d'un court temps de repos/absorption de la vapeur de 5 à 10 minutes. Et cela dans minimum une fois et demi le volume d'eau (150 %) ce qui ne sera pas le cas de la pâte à pain qui ne fait qu'environ 65 % d'hydratation.

Voilà chiffré le handicap cuisson d'une pâte dans un four par rapport à la cuisson de céréales dans un bain d'eau bouillante.

En résumé, dans l'instant où chaleur et eau se réunissent en panification, la durée est plus courte et surtout l'eau presque comptée.



⁴ Xavier ROUAU, et J.-F. THIBAUT, *Les fibres alimentaires*, éd. APRIA, octobre 1987, p. 74.

⁵ Antoine BOLLAND, *Traité pratique de Boulangerie*, Librairie scientifique Lacroix, 1860, p. 175.



Dès lors pourquoi ne précuire qu'une partie alors que l'on parle de déficit d'eau et de temps ?

Parce que lors du passage au four, il sera impossible d'extraire l'eau de l'amidon déjà gélifié et que cela risque de donner des aspects non cuits au pain. Du coup, on voit rarement des proportions monter à plus de 25% dans les recettes allemandes traditionnelles, sauf pour le pain « Krieg und Kartoffellbrot » (K.K.) soit : pain de guerre à la pomme de terre des tranchées de l'armée allemande de 1914-18, mais cela était plus dû à la situation de pénurie de céréales de l'intendance allemande remplaçant celles-ci par de la purée de pomme de terre faisant plus de 50% de part ébouillantée à la fin de cette guerre⁶. « À la guerre, comme à la guerre », dit-on de manière fataliste, tant pis si le pain est plus plumpudding que tartine.

Prenons la méthode russe pour évaluer un autre point, celui du degré de température à atteindre.

La « Zavarka » ne se traduit pas par un mot équivalent en français, nous dit un ami qui vit en Russie. Pour lui, il faut l'interpréter entre le sens des mots infuser et ébouillanter. « Zavarit » est aussi un verbe en russe. C'est incorporer de l'eau très chaude à une matière sèche, afin de provoquer une transformation. Ce qui est intéressant également, c'est que la crème pâtissière se traduit par « Zavarnoi creme » (qui pourrait se traduire textuellement par crème ébouillantée), et la pâte à choux se traduit par « Zavarnoi tiesta », soit pâte ébouillantée, mais la traduction par le mot « ébouillanté » n'est pas exact, car le liquide n'est pas versé bouillant, il est porté à petite ébullition et versé ensuite sur la matière sèche.

Pour les « Brühstüsken » germanique, le but de l'ébouillantage est d'arriver à une température de gélification de la céréale.

Pour ce faire, la température de la portion d'eau et la température de la portion de farine employées dans ces pré-pâtes ébouillantées doit atteindre le degré nécessaire à la gélification. On aimerait vous donner une température précise d'eau de coulage, mais c'est le mariage de ces deux masses (farine et eau) qui doit arriver à 63 °C pour le seigle. À vous d'y arriver et de prendre vos cotes de température avant. Et comme les conditions ne seront pas les mêmes en hiver et en été, on se voit obligé de s'adapter. Ajustement qui devra en plus se réaliser avec les différentes températures de gélification des grains ou farines choisies, comme le montre la [fig.2](#).

En effet la gélification d'amidon de céréale la plus étudiée, celle du seigle, a été fixée à partir de 1970, par les chercheurs allemands W. Seibel et E. Drews. Ils ont

entamé ces années-là de vastes études sur une meilleure évaluation du seigle panifiable. En 1973, ils proposèrent de ne plus partir de la farine de seigle complète, mais d'un grain de seigle concassé fin précisément défini qui, dans le degré de finesse, correspondrait à la condition exigée pour l'exécution de l'examen du temps de chute ou indice Hagberg. Les chercheurs se concentrèrent alors sur la température de gélification au maximum de la courbe de l'appareil dénommé amylographe, puisqu'il semblait y avoir une corrélation exacte entre ce facteur et l'élasticité de la mie une fois cuite. En 1973, ils proposèrent comme valeur limite une température de gélification d'au moins 63 °C au maximum de la courbe et au moins 200 Å (Angström) à l'amylogramme du grain. Le seigle qui présente ces qualités est le seigle panifiable⁷. Une précaution dans cette traduction du critère de panification est de bien comprendre que l'interprétation du panifiable en Allemagne (élasticité de la mie) n'est pas la même qu'en France où on apprécie un bon alvéolage.

On peut penser qu'il ne faut pas s'encombrer trop de tous ces chiffres, il vaut mieux atteindre au moins le degré de gélification, si l'on veut apporter des qualités à la mie de pain de seigle surtout, plus ferme, plus moelleuse grâce à une plus grande teneur en humidité et finalement de meilleure conservation, et donc viser un peu plus haut en température sera une garantie dans ce cas de recherche de valorisation de la substance mucilagineuse de la farine.

On sait également qu'avec une approche pratique qu'il faut éviter l'activation enzymatique se réalisant juste en dessous des températures de gélification, cette dernière phase étant l'indice d'inactivation des derniers phénomènes vivants de la pâte.

On revient sur la pratique du « Zavarka » qui fait l'objet de quelques observations depuis sa mise en pratique se situant dans les années 1950. En ex-U.R.S.S., on trouve depuis lors des variantes dans ce procédé et la recherche d'un goût sucré change la donne d'une simple recherche de gélification. On recherche ce goût sucré notamment pour le pain Borodinski, un pain emblématique de ce pays.

Voici, en suivant l'écrit historique de Christine Kazantsev, ce qu'est ce pain. Une des plus grandes batailles de la guerre franco-russe de 1812 est celle de Borodino qui a donné le nom à ce pain. Le général Alexandre Touchkov péri à cette bataille de Borodino et sa veuve en fit une recette pour la commémoration. Cette recette a eu un succès formidable, le pain est très vite devenu bien aimé. La bataille de Borodino est appelée différemment

⁶ Emmanuelle CRONIER, *Manger dans la grande guerre*, exposé à Corbie (F) dans le cadre de la 2^e édition de *Le pain dans la grande guerre*. Intervention du 22 avril 2017.

⁷ Wilfried SEIBEL, *Bedeutung als Kulturpflanze, soit : État de la production -du seigle*, publié dans *Roggen, soit Seigle*, éd. Behr's, 1988, p. 17-20.

en France, c'est la bataille de la Moskowa. À cette bataille de 1812, les deux armées qui s'opposèrent se sont déclarées vainqueurs, bien que les Russes opérèrent une petite retraite dite « stratégique » à ce moment précis de cette guerre franco-russe en insistant sur le lieu de la bataille (Borodino, à 150 km de Moscou) voulaient ainsi laisser entendre que la capitale n'était pas atteinte. Et les Français en l'appelant « bataille de la Moskowa » voulaient préciser que plus rien n'arrêtait l'armée dans sa marche sur Moscou, et qu'ils étaient aux portes de la grande ville. À Moscou, un des ponts sur la rivière Moskowa s'appelle le pont Borodinski et une variété de tomate porte aussi ce nom. Deux autres hommages à cette bataille qui enterra bien de vies humaines.

Actuellement, on fait ce pain, sous différentes formes, et il est classique dans n'importe quelle boulangerie russe, connu comme un pain doux. Il est consommé par la majorité des familles en accompagnement de plats salés - viandes, légumes, soupes. Il est excellent avec des fromages, surtout avec des fromages forts de goût⁸.

La base de sa recette est la farine de seigle complète souvent fermentée au levain, additionnée de sucre en mélasse foncée et agrémentée de graines aromatiques.

Dans le choix de ces graines, c'est souvent la coriandre anisée et légèrement citronnée, qui est citée. Mais les graines de cumin des prés, carvi, fenouil font également partie de certaines recettes. La tranche toastée de ce pain de seigle qui est plus doux au goût et aromatisé est presque du pain d'épices, garni simplement de beurre à l'ail, il fait le régal de restaurant de gastronomie russe.

Le « Zavarka » est repris aujourd'hui dans le GOST (Gosudarstvennyy, standard ou normes de panification russe) et il comporte plusieurs méthodes reprises dans un article de la revue « Fidèle au bon pain » rédigé par une équipe mixte ukraino-française de la firme levurière Lesaffre⁹.

Les cinq procédés de « Zavarka » énoncés ont en commun une température de l'eau d'environ 95 °C et une hydratation de 200 %, voire 300 % pour le seigle intégral.

1. Le « Zavarka » simple ou original doit atteindre les 63 à 65 °C une fois mélangé, c'est même un peu plus chaud pour le seigle complet.
2. Le « Zavarka » « saccharifié » recherche un goût sucré dû à une longue dégradation enzymatique de l'amidon en sucres simples vécue pour ce type de pain Borodinski.

Il existe dans ce procédé saccharifiant des variantes importantes que nous allons exposer plus loin.

3. Le « Zavarka » fermenté, c'est-à-dire servant d'apport de matière pour la pré-pâte, soit levurée et fermentée 3 à 6 h. (le sbozhennaya), soit fermentée dans les mêmes durées en pré-pâte par des ferments mixtes, bactéries lactiques puis levure, soit fermentée avec des bactéries lactiques thermophiles et homofermentaires strictes (le zakvachennaya), qu'Al Ostrowski décrivait déjà en 1930 en précisant que la pré-pâte fermentait 20 à 24 h. autour de 50 °C, afin d'obtenir un pH de 3,6 à 3,8.
4. Le « Zavarka » salé pour lequel on incorpore tout le sel de la recette dans la pré-pâte ébouillantée.
5. Le « Zavarka » amer, qui doit son âcreté à l'utilisation de houblon infusé que nous reverrons plus loin.

Comme promis, revenons sur le procédé « Zavarka » dit saccharifié.

Il s'agit d'une recherche autre que la simple pré-gélification de l'amidon, on veut saccharifier le plus possible celui-ci. C'est-à-dire dégrader en morceaux la chaîne de molécules de glucose accolées l'une à l'autre.

Les illustrations (fig.4 et fig. 5) essaient d'expliquer par des schématisations que l'amidon va se faire dégrader en plus petites portions, en maltopentaose (cinq molécules de glucose accolées), en maltotétraose (quatre molécules de glucose), en maltotriose (trois molécules de glucose), en maltose (deux molécules de glucose) et en molécules de glucose simple. Ce qui va permettre de donner des sucres disponibles aux microorganismes et surtout un goût plus sucré, plus malté que l'amidon. C'est de ce goût plus doux que découle cette opération dite saccharifiante ou maltosante.

Dans la fig.5, ne figure que l'action des enzymes natifs de la farine, l'alpha-amylase et la bêta-amylase. Comme la panification de l'URSS était pratiquée de manière industrielle, l'action saccharifiante était régulièrement réalisée par l'ajout d'enzymes exogènes, amyloglucosidase, notamment qui peut réaliser l'action des deux amylases (alpha-amylase et bêta amylase).

Par raccourci industriel, il n'est pas rare que le goût caractéristique du pain Borodinski saccharifié soit obtenu par simple ajout de mélasse plutôt que par la dégradation naturelle de l'amidon, qui prend toujours trop de temps aux yeux des rationalisateurs.

Abordons maintenant l'amélioration de la texture moelleuse et élastique de la mie de pains blancs grâce aux procédés de l'Asie de l'Est, le « Yugone » japonais et le « Tangzhong » chinois.

⁸ Christine KAZANTSEV qui donne la recette du pain Borodinski sur <http://christine.kazantsev.free.fr/recettes/pain.html>.

⁹ Émilie BRYCKAERT, Thomas MARIE, Cécile CHEVREUX, Loïc LEDRU et Dimitri SOSSUNOV (de S.A. Lesaffre), *Les farines ébouillantées, le Zavarka*, publié dans la revue *Fidèles au bon pain*, n°39, de juin 2015, p. 12-21.



Fig. 4. SUCRES SIMPLES ET SUCRES COMPLEXES

SUCRES SIMPLES

La farine est composée de 1 à 2 % de sucres simples, directement assimilables pour l'humain et fermentescibles pour les micro-organismes.



SUCRES COMPLEXES

La farine est composée de 70% d'amidon, sucres complexes formés de centaines à des milliers de molécules de glucose. Ces sucres ne sont pas directement assimilables pour l'humain ni fermentescibles pour les micro-organismes.

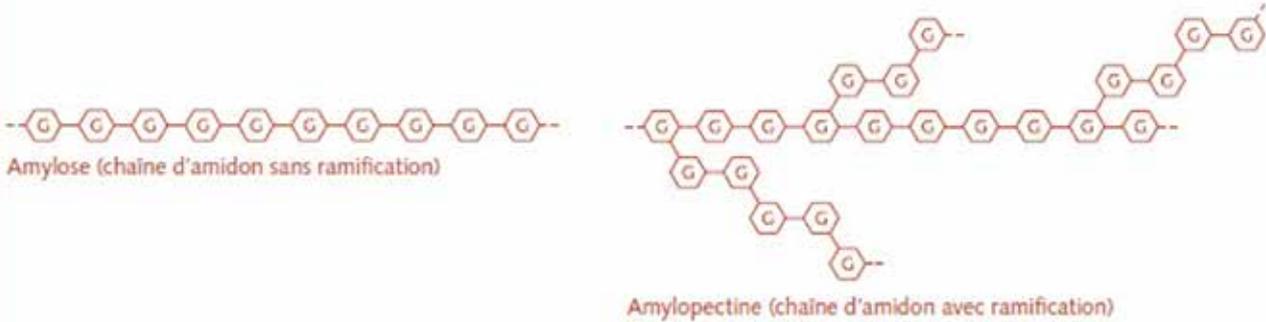
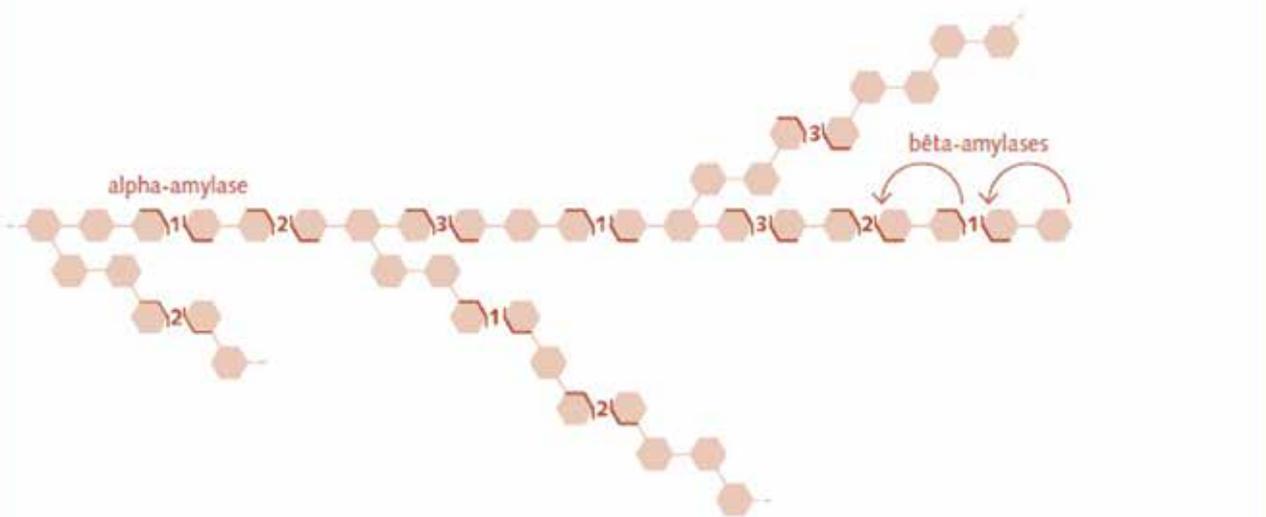


Fig. 5. DÉGRADATION PROGRESSIVE DE L'AMIDON ET CRÉATION DE NOUVELLES MOLÉCULES AUX GOÛTS DIFFÉRENCIÉS



Dégradation progressive ((découpe 1 suivie de 2 puis de 3)) d'une petite partie d'une pelote d'amidon. Les liens existants entre les molécules de glucose sont coupés. Les enzymes alpha-amylase dégradent l'amidon en dextrines. Les enzymes bêta-amylase opèrent uniquement aux extrémités des chaînes et découpent les bouts d'amidon par paires de molécules de glucose (le maltose).

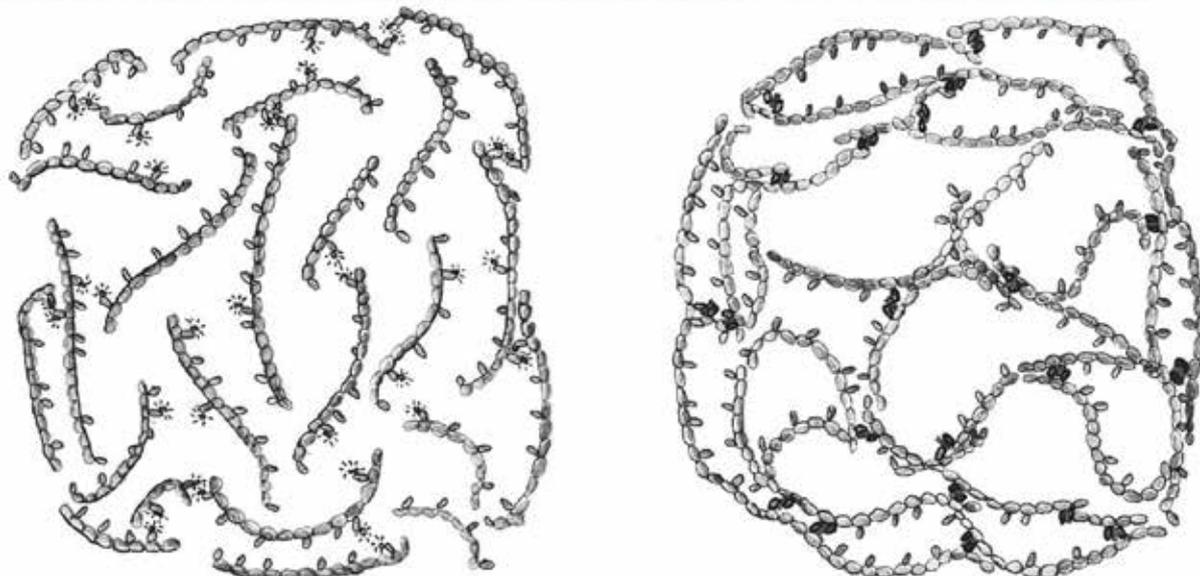
Le « Yugone » japonais est de création récente puisque le pain a une tradition qui ne remonte qu'à l'aide alimentaire de l'après-guerre du Pacifique en 1945. Les procédés « Youdané, Yugoné ou Youkone », préparations pâteuses ou sponge à chaud, datent eux des années 1990, nous disent les enquêteurs de la S.A.Lesaffre¹⁰.

Un boulanger industriel japonais lança le « Shokupan » (pain de mie) Honjokomi qui connut un franc succès. Il n'en fallut pas plus pour que depuis 1993, une dizaine de brevets soit enregistré par d'autres entreprises boulangères et que des machines spécifiques pour ce procédé aient été conçues. Qu'est ce qui faisait son

¹⁰ Cécile CHEVREUX, Jean-Louis BOUVIER, Benoît DEMISELLE, Loïc LEDRU et Émilie BRYCKAERT de la S.A.Lesaffre, *Le Yugone, méthodes et intérêt*, publié dans la revue *Fidèles au bon pain*, n°41 de juin 2016 2016, p. 20-25.

FIG.36. CRÉATION DU GEL À CRU DE LA PÂTE PAR L'OXYDATION DES ACIDES FÉRULIQUES

Les petits éclats représentent la présence d'acide férulique. En s'oxydant grâce à l'enzyme gluco-oxydase, cela permet une liaison entre les chaînes d'hémicellulose (dite aussi pentosanes). C'est ainsi que l'on peut réaliser une action liante, dits ici, gel à cru.



succès ? Sa texture moelleuse avec une saveur légèrement sucrée et sa fraîcheur plus durable.

Le procédé est aussi une pré-pâte de 20 à 50 % de la farine totale avec une eau de coulage du « Yugone » à $\pm 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ pour obtenir une pâte de 50 à 55 $^{\circ}\text{C}$.

Encore là, comme pour le « zavarka » saccharifié vu plus haut, on remarque que l'on essaye d'employer une pré-pâte à la limite des températures d'inactivation des enzymes de la farine, pratiquement juste avant la gélification (fig.2).

Il faut accentuer l'activité des amylases, sans altérer les enzymes qui sont composées de protéines insolubles assez sensibles à la chaleur, c'est la raison de ce plafond des 55 $^{\circ}\text{C}$. Si l'on dépasse, on ne maîtrise pas bien le procédé et le problème qui se produit est dénommé « alpha » par les boulangers japonais (probablement de l'alpha-amylase), qu'il faut préserver pour la saccharification. Si la température de l'eau de coulage du « Yugone » atteint les 100 $^{\circ}\text{C}$, cela devient de la colle. Expression que j'ai entendu appliquer pour le procédé d'ébouillantage en Provence. Cela donne une pâte à élasticité plus faible, un pétrissage plus long et à la cuisson, une prise de couleur plus marquée.

Cette pré-pâte de « Yugone » pourra être placée au froid (parfois 15 h. à 6 $^{\circ}\text{C}$) pour être ensuite introduite dans la pâte finale.

Remarquons, avec l'apport de « Yugone », un impact sur le volume provoquant un léger tassement. Il sera moindre sur seigle que sur froment. C'est probablement dû à la différence de teneurs en pentosanes moins présentes sur froment et dans les farines claires.

Le « Tangzhong » chinois semble identique à ces procédés japonais. Et comme une preuve que la température à atteindre ne semble pas si anodine que cela, elle est même reprise en 2010, comme titre de livre en chinois d'Yvonne Chen, « 65 $^{\circ}\text{C}$, Docteur pain ».

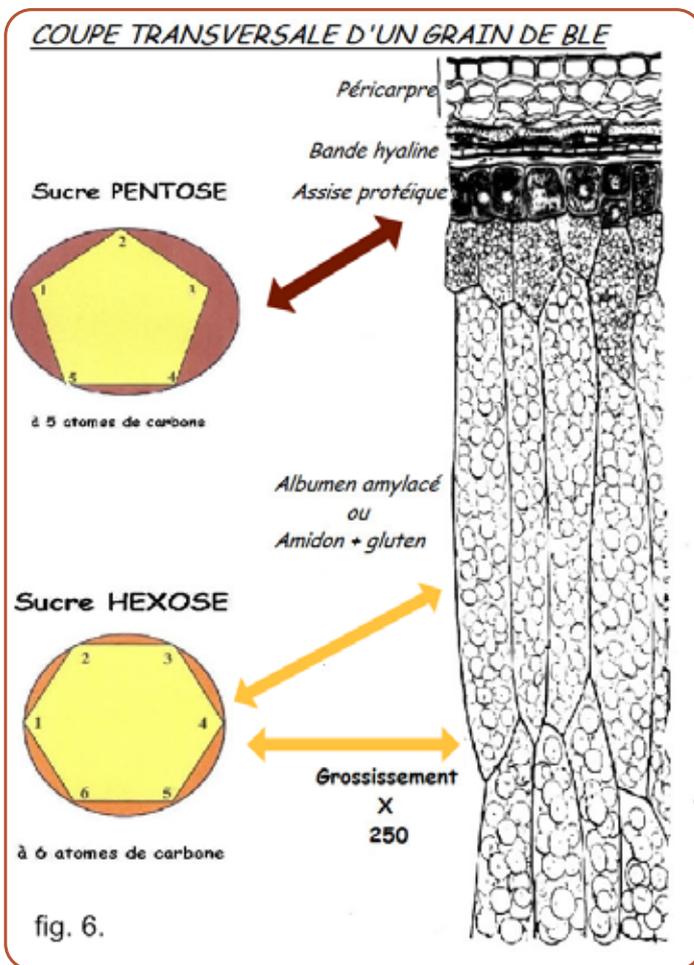
La méthode a été vulgarisée en anglais par Christine Ho, une australienne d'origine chinoise dans son blog puis dans son livre¹ sur la méthode appelée « Tangzhong » en chinois, soit espèce de soupe épaisse.

C'est aussi un procédé pour pain blanc et souvent même, genre briochés. Il est utilisé différemment de par sa méthode puisqu'il s'agit de monter progressivement en température comme une sauce béchamel une partie de la farine jusqu'au 65 $^{\circ}\text{C}$. D'ailleurs si vous voulez des renseignements sur cette méthode dans la langue de Shakespeare, tapez plutôt « Water Roux » sur votre moteur de recherche. On retrouve aussi la mention « the porridge method »¹ dans les traductions de cette méthode de pré-pâte précuite.

Pour le « Tangzhong », c'est vers les 15% de la farine qui seront utilisés ainsi et du fait du procédé de montée

¹¹ Christine Ho, *Easy recipes, selection of simples classics*, Etpress, Hong-Kong, ou le blog de Christine Ho <http://en.christinesrecipes.com/2010/03/japanese-style-bacon-and-cheese-bread.html>, 2012, 312 pages.

¹² Joe ORTIZ, *The Village Baker*, -trad.libre ; *La boulangerie du village mondial*, Ten Speed Press, 1993, p. 68



progressive en température assez bien sacharifiante, il est plus hydraté encore, jusqu'à 500% (soit 0,5 kg pour 2,5 litres).

Fig. 36. Les pentosanes élément essentiel de l'empissage. Mécanismes de liaison des pentosanes

Un schéma pour signifier comment celles-ci peuvent se réaliser des liaisons à cru et créer un « effet mousse » que l'on repère facilement lorsque l'on tâte une pâte de seigle qui a mûré dans le pétrin.

Fig. 6. Pour bien préciser où se localise les pentosanes. On en trouvera que peu, voire pas du tout dans une farine blanche (T 55) et plus dans des farines grises ou complètes (T 80 et T 110).

● M. Dewalque

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

f i in



L'essence des concours dans le monde de la boulangerie, de la pâtisserie, de la glacerie et de la chocolaterie

Dans le vaste univers de la gastronomie, les concours dans les métiers de la boulangerie, de la pâtisserie, de la glacerie et de la chocolaterie sont des événements incontournables, bien plus que de simples manifestations compétitives.

Abordons l'importance et de leur impact significatif sur ces métiers passionnants et exigeants.

Fierté et reconnaissance professionnelle

Les concours offrent aux artisans une occasion de briller sous les feux des projecteurs. Pour les boulangers, pâtisseries, glacières et chocolatiers, remporter un prix dans l'un de ces concours prestigieux représente une étape dans la réussite professionnelle. C'est la concrétisation de nombreuses heures passées à perfectionner leur art, une reconnaissance bien méritée de leur expertise et un témoignage éloquent de leur dévouement sans faille à leur métier. De plus, ces victoires inspirent la fierté dans toute la communauté professionnelle, renforçant les normes de qualité et incitant d'autres artisans à viser l'excellence.



Catalyseurs de créativité et d'Innovation

Les concours sont des laboratoires d'idées où l'innovation règne en maître. Ils encouragent les participants à repousser les limites de la créativité, à expérimenter de nouvelles techniques et à explorer des voies inexplorées de l'art culinaire. Des sculptures de chocolat audacieuses aux gâteaux sculpturaux extravagants en passant par les créations glacées les plus exotiques, ces événements stimulent l'imagination et inspirent des créations révolutionnaires qui redéfinissent les standards de l'industrie. En encourageant l'innovation, les concours alimentent un cycle vertueux de progression continue, où chaque nouvelle idée inspire la suivante dans une danse constante de renouvellement et d'amélioration.

Échange de connaissances et de meilleures pratiques

Les concours rassemblent des esprits créatifs du monde entier, créant une atmosphère propice à l'apprentissage et à l'échange. Les participants ont l'opportunité unique de partager leurs connaissances, leurs compétences et leurs expériences avec des collègues venus d'horizons divers. Que ce soit en discutant de techniques de fermentation pour le pain, en débattant des dernières tendances en matière de décoration de gâteaux ou en partageant des secrets ancestraux de fabrication de chocolat, ces échanges enrichissants alimentent une culture de collaboration et d'émulation mutuelle. De plus, ils favorisent le développement de réseaux professionnels solides, ouvrant la voie à de futures collaborations et opportunités de croissance.

Promotion de la culture

Les concours sont des gardiens de la tradition et des artisans de l'innovation, célébrant la richesse et la diversité de la cuisine à travers le monde. En mettant



en valeur les ingrédients locaux, les techniques artisanales ancestrales et les saveurs régionales uniques, ces événements contribuent à préserver et à promouvoir la culture culinaire dans toute sa splendeur. Des compétitions de baguettes traditionnelles aux concours de pâtisserie inspirés des traditions asiatiques en passant par les dégustations de glaces aux parfums exotiques du monde entier, les concours sont des ambassadeurs de la diversité gastronomique, offrant aux participants et aux spectateurs une véritable expérience sensorielle et éducative.

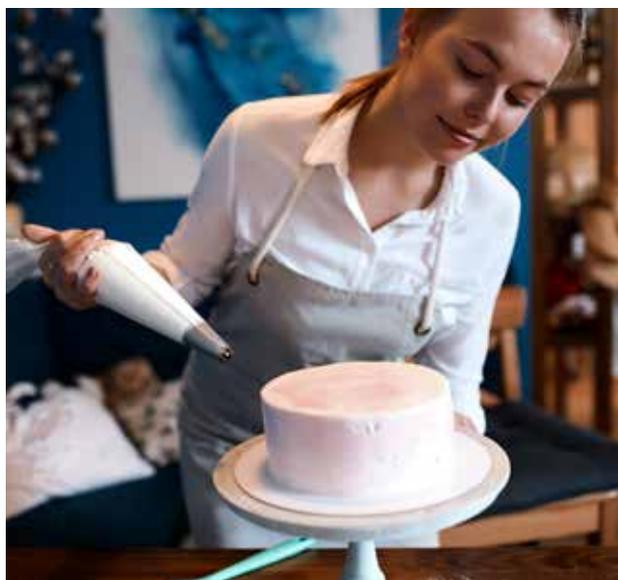
Marketing et visibilité

Pour les participants, les concours offrent bien plus qu'une simple opportunité de gloire éphémère. Ils sont un tremplin vers la reconnaissance professionnelle et la visibilité médiatique. Remporter un prix prestigieux peut propulser une carrière vers de nouveaux sommets, attirant l'attention des médias, des clients et des partenaires potentiels. De plus, les entreprises et les marques associées aux gagnants bénéficient d'une exposition inestimable, renforçant leur réputation sur le marché et stimulant leur croissance. En tant que vitrine de l'excellence, les concours offrent aux artisans et aux entreprises une plateforme incomparable pour promouvoir leur talent et leur savoir-faire, établissant ainsi des liens durables avec leur public et leur clientèle.

Que ce soit en repoussant les frontières de la créativité, en partageant des connaissances précieuses ou en célébrant la diversité culinaire du monde, les concours continuent de jouer un rôle crucial dans la promotion de l'excellence et de l'innovation dans le domaine de la boulangerie, de la pâtisserie, de la glacerie et de la chocolaterie.

C'est pour toutes ces raisons que nous vous relatons la plupart des concours liés à votre secteur d'activités.

● FI de Thier



Le Canada et ses spécialités en boulangerie-pâtisserie



Le Canada, avec sa riche diversité culturelle, offre une variété de spécialités boulangères et pâtisseries influencées par les traditions autochtones, françaises, britanniques et d'autres cultures d'immigrants. Voici quelques-unes des spécialités boulangères et pâtisseries les plus populaires au Canada. Ces spécialités reflètent la richesse culturelle et l'histoire du Canada, et elles sont souvent revisitées et adaptées dans les diverses régions du pays.

Spécialités Boulangères :

- **Bagels de Montréal** : Plus petits, plus denses et souvent plus sucrés que leurs homologues de New York, ces bagels sont bouillis dans de l'eau miellée avant d'être cuits au four à bois.
- **Pain bannique** : Un pain traditionnel des Premières Nations, souvent frit ou cuit au four, et parfois enrichi de baies ou d'autres ingrédients.
- **Pain de Kamouraska** : Un pain traditionnel québécois, souvent préparé avec de la farine locale et cuit dans des fours à bois.
- **Pain d'épices** : Bien que souvent associé à Noël, ce pain épicé est populaire tout au long de l'année. Il peut être cuit sous forme de pain ou de petits biscuits.
- **Tourtière** : Une tourte de viande traditionnelle québécoise, souvent servie pendant les fêtes, mais aussi disponible dans de nombreuses boulangeries.
- **Pain aux bananes** : Un classique canadien, ce pain sucré est souvent enrichi de noix ou de pépites de chocolat.
- **Pain d'avoine** : Un pain dense et moelleux fait avec de l'avoine, très populaire pour le petit déjeuner.
- **Pain au maïs** : Ce pain légèrement sucré et granuleux est souvent servi avec des plats de barbecue ou des soupes.
- **Pain à la citrouille** : Un pain de saison, particulièrement populaire à l'automne, souvent parfumé avec des épices comme la cannelle et la muscade.

- **Scones** : Bien que d'origine britannique, les scones sont très populaires au Canada, souvent servis avec de la confiture et de la crème.
- **Pain aux raisins et cannelle** : Un pain sucré roulé avec des raisins secs et de la cannelle, souvent servi grillé avec du beurre.
- **Pain à l'érable** : Un pain doux infusé avec du sirop d'érable, reflétant la tradition canadienne de l'érable.
- **Pain de seigle** : Un pain rustique et dense, souvent utilisé pour les sandwiches et très populaire dans les régions avec une influence européenne.
- **Pain au fromage** : Un pain savoureux enrichi de fromage, souvent servi comme accompagnement pour des soupes ou des ragoûts.

Spécialités Pâtisseries :

- **Tarte au sucre** : Une tarte sucrée québécoise faite principalement de cassonade, de beurre et de crème, parfois enrichie de sirop d'érable.
- **Beignes** : Des beignets, souvent fourrés ou glacés, très populaires à travers le pays.
- **Nanaimo bars** : Un dessert sans cuisson composé de trois couches : une base de miettes de biscuit graham, une couche de crème à la vanille, et une couche supérieure de chocolat fondu.
- **Butter tarts** : Des tartelettes au beurre, une spécialité canadienne-anglaise, souvent garnies de noix ou de raisins secs.



- **Queue de castor (BeaverTails) :** Une pâtisserie frite en forme de queue de castor, garnie de diverses douceurs comme le sucre à la cannelle, le chocolat ou même des fruits.
- **Pouding chômeur :** Un dessert québécois fait de pâte à gâteau simple arrosée de sirop d'érable ou de cassonade avant la cuisson, ce qui donne une texture moelleuse avec une sauce sucrée au fond.
- **Tarte aux bleuets :** Très populaire dans les régions productrices de bleuets, notamment au Québec.
- **Barres de date carrées (Date Squares) :** Des barres faites de dattes et de flocons d'avoine, souvent consommées comme collation ou dessert.
- **Tarte à la farlouche :** Une tarte traditionnelle québécoise remplie de mélasse, de cassonade, de raisins secs et de farine, offrant une texture riche et collante.
- **Carrés au beurre d'arachide :** Des barres sans cuisson faites avec une base de beurre d'arachide et de sucre, souvent recouvertes d'une couche de chocolat fondu.
- **Tarte à la mélasse :** Une autre spécialité sucrée, faite avec une garniture de mélasse épaisse et savoureuse.

● Fl de Thier



Queue de castor



Tourtière



Pain à la citrouille



Scones



Bagels de Montréal



Nanaimo bars



Tarte aux bleuets



Butter tarts



Une enveloppe de 30 millions pour l'IFAPME et les centres de compétences wallons

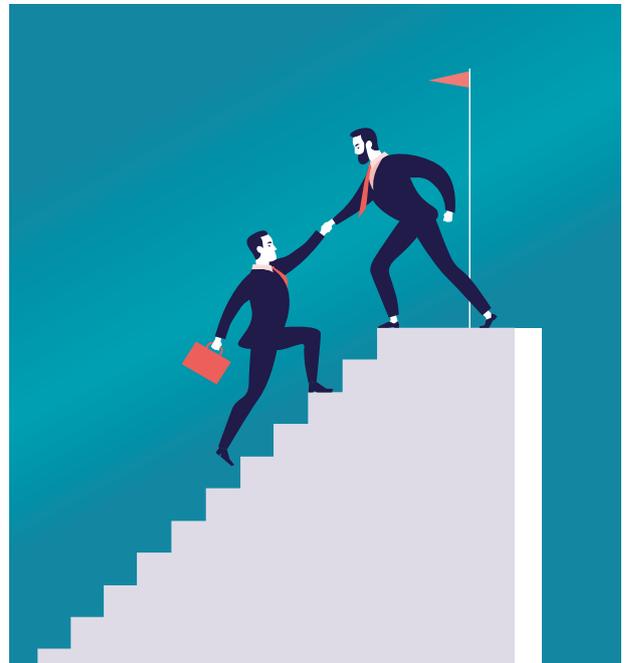
Le gouvernement wallon a libéré, dans le cadre de son plan de relance, une enveloppe de 30,24 millions d'euros pour l'IFAPME (13,7 millions) et les centres de compétence régionaux (16,5 millions), a annoncé le vendredi 24 mai le ministre régional de l'Économie, Willy Borsus.

Ce montant permettra de mettre à niveau et de renforcer leurs équipements et leurs infrastructures afin d'assurer la qualité de leurs formations.

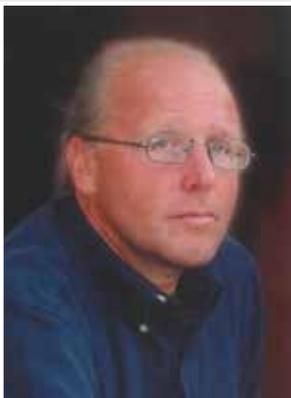
« Ces subventions ont pour objectifs de répondre à la numérisation des méthodes d'apprentissage, aux évolutions des métiers, à maintenir et à soutenir la montée en compétences des demandeurs d'emploi, des apprenants, des étudiants, des formateurs, des professeurs et des travailleurs en reconversion professionnelle », précise le ministre.

« La formation professionnelle et en alternance, ainsi que le développement des compétences sont des piliers fondamentaux du dynamisme de l'économie wallonne tant ils peuvent déboucher sur de nombreux emplois durables et de qualité. En soutenant l'IFAPME et les Centres de compétence, nous contribuons à diminuer les pénuries de talents, qu'elles soient structurelles ou ponctuelles », ajoute-t-il.

Source : DH



IN MEMORIAM



Eric Bricoult

Né à Ixelles le 03 septembre 1959

Décédé à La Louvière le 10 mai 2024 à l'âge de 64 ans

Domicilié à Chapelle-lez-Herlaimont

Nous avons la tristesse de vous annoncer le décès de Eric BRICOULT (3 septembre 1959-10 mai 2024)

Il s'est battu contre la maladie mais celle-ci l'a vaincu !

Tous les Membres du Groupement de Binche, La Louvière des Artisans Boulangers-Pâtisseries présentent à la famille et amis leur plus sincères condoléances.





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