

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
41^e année
Septembre 2024

Bonne rentrée à tous!



Vita+, une vie *saine* !⁺



www.vita-plus.be



⁺ Le fer contribue au transport normal de l'oxygène dans l'organisme. Le magnésium contribue à réduire la fatigue.





Mesdames, Messieurs, Chers amis,

J'espère que vous vous êtes octroyé quelques jours de repos, bien mérités, afin d'être en bonne forme pour aborder ces derniers mois de l'année.

Lors de l'assemblée générale de juin, nous avons reçu la société HOLYFRESH qui nous a présenté ses activités. Spécialisée dans la gestion d'application digitalisée pour gérer tout l'aspect sécurité alimentaire. Cela va du relevé et enregistrement des températures automatiques, la digitalisation des checklist, la traçabilité, l'impression d'étiquettes... tous ces programmes personnalisés à chaque entreprise.

Suite à cette présentation intéressante, dans le cadre de la digitalisation des entreprises, la fédération a négocié un prix de groupe afin que ses membres puissent bénéficier d'avantages/réductions lors de la conclusion d'un contrat. Pour tous contacts vous trouverez les coordonnées dans ce moniteur

Restez concernés par le coût de l'énergie, cela peut changer rapidement et influencer votre budget, c'est le moment de prendre contact et d'interroger BROPTIMIZE, partenaire de la fédération.

Dans le cadre de la campagne de promotion « Élisez votre boulangerie-pâtisserie préférée » qui a rencontré un très grand succès auprès des consommateurs, et, après vérification du huissier, nous publions les coordonnées des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons

Merci aux 637 entreprises participantes et félicitations aux nominés.

Nous publierons plus de détails en octobre, après la conférence de presse organisée le 10 septembre en présence de Madame La Ministre DALCQ.

Bonne lecture.

● **A. Denoncin**

Président



NOUVEAU

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



DES CROISSANTS GÉNÉREUSEMENT FOURRÉS

pour plus de saveur et de choix pour votre client



CROISSANT
À LA PISTACHE
80 g



CROISSANT
AUX ABRICOTS
90 g



CROISSANT CRÈME
DE NOISETTES
100 g

Découvrez les croissants fourrés
dès aujourd'hui!
Contactez votre grossiste
ou représentant Vandemoortele.

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

  /Vandemoortele Professional • www.vandemoorteleprofessional.com

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- | | | |
|-----------------------------------|-----------|---|
| Activités de la Fédération | 7 | Rapport de l'AG francophone du 19 juin 2024 à Mons (résumé) |
| Promotion | 8 | Élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons : une 4 ^e édition sous le signe de la croissance |
| Événement | 12 | Fête du Pain des Co'Pains de Gâtines et des Boulangers Sans Frontières 26 mai 2024 |
| Promotion | 14 | Ne l'oublions pas : La perception du pain par le consommateur est globalement très positive |
| Communication fournisseurs | 16 | Broptimize : le marché de l'électricité en pleine mutation |
| Spécialités régionales | 18 | Le pagnon borain : en attente de labellisation IGP |
| Formation | 19 | Formations et Démonstrations EPICURIS |
| Information | 20 | Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ? |
| Économie | 21 | Le Forem a publié la liste actualisée des métiers en pénurie en Wallonie |
| Chronique technique | 22 | L'emploi de graines germées en panification |
| Psychologie | 26 | Comment lutter contre le découragement constaté chez les boulangers-pâtisseries |
| Culture | 28 | Quelques citations inspirantes pour ne pas se décourager |
| Santé | 30 | Troubles musculo-squelettiques (TMS) chez les boulangers-pâtisseries |
| Chocolat | 32 | Un premier musée Choco-Story en Italie |
| Marketing | 34 | L'importance de la personnalisation dans le marketing |
| Réflexion | 38 | La place du plaisir dans l'alimentation : réconcilier santé et gourmandise pour les clients des boulangers-pâtisseries-chocolatiers et glaciers |
| Histoire | 40 | L'histoire du cramique en Belgique |
| Grand public | 41 | Après 2 ans de fermeture, le musée de la boulangerie réouvre ses portes |
| Le saviez-vous ? | 42 | Une petite encoche fait son apparition sur les nouvelles cartes de banque : à quoi sert-elle ? |
| Formation | 43 | Les profils de formateurs recherchés pour le centre de Villers : |
| Concours | 44 | Concours des meilleurs beurres de ferme salés au lait cru de la Province de Luxembourg |

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, P. Lust, R. Wergifosse.

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**



- **MATIÈRES PREMIÈRES
MULTIPLES CONDITIONNEMENTS**
- **MATÉRIEL/MACHINE
VENTE, ACHAT, SAV**
- **PERSONNALISATION
POTS À GLACE, SACS À PAIN,
FEUILLES COMESTIBLES, CHOCOLAT**
- **SUPPORTS/EMBALLAGES
À LA PIÈCE OU EN GROS**
- **VOTRE BOUTIQUE DE A À Z
FOODTRUCK, AMÉNAGEMENT, ...**



INFORMATIONS - FOLDERS - CONTACT SUR WWW.ETSDENIS.BE

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

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

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





Rapport de l'AG francophone du 19 juin 2024 à Mons (résumé)

Exposé de la société HOLIFRESH

1 Le PV de l'AG du 17 avril est approuvé

2 Le déroulement de la fête nationale à Namur

3 Correspondance et activités

- AG UNIFA : boulangerie de demain
- Réunion Forem à Namur
- AG d'Epicuris
- Courrier concernant relance Wallonie
- Nouveau centre IFAPME à Namur
- La ceinture alimentaire liégeoise
- CA pain et santé
- Conseil supérieur
- Réunion Teams AFSCA
- Courrier iREKS
- Centre d'insertion professionnelle de Mons
- Saveurs et Métiers
- L'association des glaciers

4 Rapport des délégués aux commissions

- Sociale/Fiscale/Economique

5 Confédération

- Signature des actes d'achat du bâtiment
- Commission sociale le 20 juin
- L'AG statutaire le 20 juin
- Reconnaissance du pain comme patrimoine immatériel

6 ApaQ-W

- Gestion de la campagne de promotion
- Ireks et 7 dimanche

7 AFSCA

- Séance de formation Teams : 30 participants
- Nouveaux guides 026 commandés
- Courrier au Ministre de Tutelle

8 Bureaux à Namur :

- Évolution de l'installation

9 Bureau et Moniteur

- Renouvellement de la collaboration avec Mme de Thier
- Situation financière : liste des membres

10 Concours

- Le Trophée Wanet : débriefing
- Le Meilleur Artisan : fixation des dates
- SKILL : appel à nos organisations professionnelles
- Concours national boulanger-pâtissier (Ministre Clarinval)

11 Divers

- Région Mons Borinage : labellisation du Pagnon Borain
- Statte : construction d'un nouveau moulin
- Deux fêtes du pain en France

12 La prochaine AG se tiendra le 23 octobre 2024 à Verviers

● H. Léonard

Élection des 100 boulangeries- pâtisseries préférées des Wallons : une 4^e édition sous le signe de la croissance



L'année 2024 a marqué la 4^e édition de l'élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons, un événement qui prend chaque année de l'ampleur. L'élection s'est déroulée tout au long du mois de juin, rassemblant les artisans et les amateurs de pain et de pâtisseries de toute la région autour de cet événement devenu incontournable.



Cette initiative, menée par la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie en collaboration avec l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), vise à soutenir et à promouvoir nos Maîtres Boulangers-Pâtisseries. Elle met en avant l'artisanat, la passion et le savoir-faire de ces professionnels, essentiels à notre quotidien.

Participation record des boulangers-pâtisseries

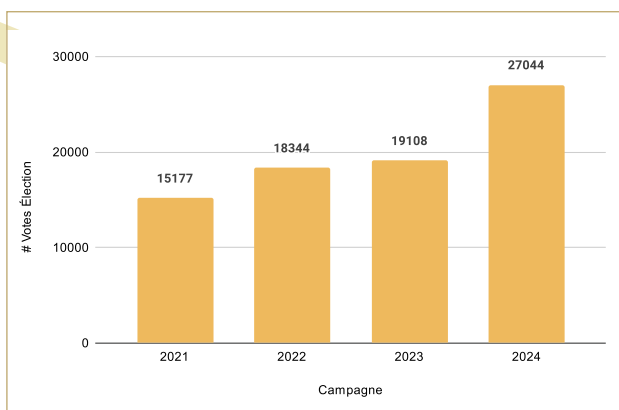
Cette édition a été particulièrement dynamique, marquée par une participation record des boulangers-pâtisseries. Dès le mois d'avril, les professionnels ont eu l'opportunité de s'inscrire à la campagne de promotion 2024. L'engouement pour cette campagne n'a jamais été aussi fort, preuve de son efficacité au fil des années. En effet, nous avons enregistré cette année 94 nouveaux Maîtres Boulangers-Pâtisseries, un chiffre qui témoigne non seulement de l'attractivité croissante de la profession, mais aussi du succès de cette campagne de promotion. Elle a clairement démontré son impact positif, encourageant un nombre sans précédent de boulangers-pâtisseries à rejoindre le mouvement, malgré les défis économiques auxquels le secteur a été confronté ces dernières années. Au total, ce sont 637 Maîtres Boulangers-Pâtisseries qui ont pris part à cette élection, un record absolu.





Une participation populaire en forte hausse

Les résultats de l'élection révèlent une augmentation spectaculaire de la participation populaire, avec un nombre de votes en nette progression. En juin 2024, nous avons enregistré 27 044 votes, une augmentation significative par rapport aux éditions précédentes. Pour mettre en perspective cette progression, la croissance du nombre de votes a été de 20,8 % entre 2021 et 2022, de 4,2 % entre 2022 et 2023, et atteint un impressionnant 41,6 % entre 2023 et 2024.



Cette hausse s'explique en grande partie par l'enthousiasme et l'implication des boulangers-pâtisseries eux-mêmes. Déterminés à obtenir le soutien de leur clientèle, ils n'ont pas hésité à se dévouer pour promouvoir l'élection. En plus des moyens traditionnels, ils ont utilisé des t-shirts, des affiches, des vidéos et diverses publications sur les réseaux sociaux pour encourager les votes. Leur mobilisation a été exceptionnelle, assurant une visibilité maximale de la campagne et une participation sans précédent du public.

Une reconnaissance bien méritée

La clientèle des 100 boulangeries-pâtisseries lauréates a voté massivement, témoignant ainsi d'une belle reconnaissance du savoir-faire inégalé et de la qualité des produits de ces établissements. En récompense, ces 100 boulangeries-pâtisseries ont reçu un diplôme et un autocollant pour vitrine dans le courant du mois de septembre. Ce titre prestigieux, "Élue boulangerie-pâtisserie préférée de ma région - 2024", pourra être arboré fièrement sur leur vitrine et/ou derrière leur comptoir. Cette visibilité renforcée est un atout précieux qui attirera sans aucun doute encore plus d'amateurs de bons pains et de pâtisseries faits avec amour.



Les lauréats par province

Les cinq boulangeries-pâtisseries favorites ont été annoncées lors de la conférence de presse début septembre, en présence de Mme Anne-Catherine Dalcq, Ministre wallonne de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Chasse, de la Pêche et de la Forêt, et des ambassadeurs des produits locaux, Sandrine DANS et Gerald WATELET. Voici les lauréats par province :

- **Province du Hainaut** : Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir - Permentier, Av. Emile Herman 231, 7170 Fayt-lez-Manage
- **Province de Liège** : La Pâtisserie Vegan, Rue Sainte-Walburge 107, 4000 Liège
- **Province de Namur** : Carrément Bon (Bouge), Chaussée de Louvain 382, 5004 Namur
- **Province du Luxembourg** : Pâtisserie Schweisthal, Rue du Commerce 4, 6791 Aubange
- **Province du Brabant wallon** : Grains de Vanille, Rue Alphonse Collin 4, 1330 Rixensart

La liste complète des lauréats

La liste complète des 100 boulangeries-pâtisseries élues est consultable au verso. Il n'y a volontairement pas de classement, mais un classement par code postal pour mettre en valeur l'excellence présente dans chaque province.

De plus, ces boulangeries-pâtisseries sont également consultables via une carte interactive qui permet de localiser chaque établissement lauréat dans sa région sur notre site web www.maitre-boulangier-patissier.be.

Un programme chargé pour la suite de la campagne

La campagne ne s'arrête pas là. En octobre, à l'occasion de la Journée Mondiale du Pain, notre grand concours sera organisé, offrant à 5 heureux gagnants un an de pain gratuit. Cette initiative, très attendue, est une excellente occasion de renforcer encore l'attachement des Wallons à leurs boulangers-pâtisseries. En décembre, la campagne se conclura par la distribution des traditionnels calendriers, un autre moment fort qui clôturera une année exceptionnelle pour l'artisanat boulangier-pâtissier en Wallonie.

Ensemble, continuons à célébrer le savoir-faire et la passion de nos Maîtres Boulangers-Pâtisseries, garants de la richesse de notre patrimoine culinaire. L'édition 2025 s'annonce déjà pleine de promesses, avec l'espoir de battre de nouveaux records et de voir encore plus de Wallons soutenir leurs boulangeries-pâtisseries préférées.



Apag-W

BOULANGERIE-PÂTISSERIE		
Boulangerie-Pâtisserie Jean De Backer & Fils	1300	Brabant wallon
Le Pain d'Antan (Wavre 2)	1300	Brabant wallon
So' Bake It	1310	Brabant wallon
Grains de Vanille	1330	Brabant wallon
My Safe Place Boulangerie	1348	Brabant wallon
Boulangerie Pologie	1380	Brabant wallon
Maison des Arts Sucrés	1420	Brabant wallon
Les Trésors du Pain	1435	Brabant wallon
Les Douceurs du Ravel	1470	Brabant wallon
Boulangerie Gossiaux Pierre	1470	Brabant wallon
La Pâtisserie Vegan	4000	Liège
Boulangerie Louis	4031	Liège
Boulangerie Thonon Raphaël	4032	Liège
Boulangerie Feytongs	4040	Liège
Boulangerie Hardy Fabian	4052	Liège
Boulangerie Lily	4140	Liège
La petite campagne	4300	Liège
Boulangerie Axel François	4430	Liège
Chez Philippe	4430	Liège
Le Beffroi by Angelo Sacheli	4460	Liège
Tart'empion	4480	Liège
Boulangerie & Patisserie Liemans (Amay)	4540	Liège
Boulangerie Arts Patrick	4630	Liège
Boulangerie Defaaz Jacquinet	4680	Liège
Boulangerie Schreiber Arnaud	4710	Liège
Bäckerei Mertens	4760	Liège
Boulangerie-Pâtisserie Maquinay	4800	Liège
Boulangerie Pâtisserie Diddenen	4840	Liège
Boulangerie Theunissen	4861	Liège
Boulangerie Pâtisserie Chez Dijan	4960	Liège
Carrément Bon (Bouge)	5004	Namur
Boulangerie Caprice	5004	Namur
Boulangerie Pâtisserie Vranckx (Temploux)	5020	Namur
Le Pain d'Antan (Gembloux)	5030	Namur
Les Délices de Noël	5060	Namur
Boulangerie Dardenne	5070	Namur
Pâtisserie Normandie	5100	Namur
Boulangerie Benoît André	5100	Namur
Boulangerie Ancion	5170	Namur
3,2,1 Pâtissez	5300	Namur
Le Neufchâtel	5300	Namur
Mi-Blé Mi-Sucré	5300	Namur
BRUT Boulangerie Moderne	5310	Namur
Pâtisserie Olivier Mathy	5310	Namur
Boulangerie Kempinaire (Sorée)	5340	Namur
Boulangerie Pierard-Denuit	5570	Namur
L'Amandine	5600	Namur
Le Fournil des Gonceries	6032	Hainaut
Le Pain d'Antan (Gosselies)	6041	Hainaut
Aux Champs des Délices	6042	Hainaut

BOULANGERIE-PÂTISSERIE		
Le Fournil (Jamioulx)	6120	Hainaut
La Palette Sucrée	6120	Hainaut
Boulangerie Hody	6220	Hainaut
Boulangerie-pâtisserie du Moulin	6280	Hainaut
Boulangerie-Pâtisserie du Lac	6461	Hainaut
Boulangerie La Fleureuse	6470	Hainaut
Plaisirs Gourmands	6600	Luxembourg
Boulangerie Bultot	6660	Luxembourg
A Bon Vi Pan	6671	Luxembourg
Pâtisserie Schweisthal	6791	Luxembourg
Boulangerie Gallot	6838	Luxembourg
Hardy Stéphane	6880	Luxembourg
Sylvain Poncelet	6900	Luxembourg
L'Artisan Boulanger - Claude Pierrard (Tenneville)	6971	Luxembourg
Pâtisserie Bourivain	6980	Luxembourg
Boulangerie Renoirte (Mons)	7000	Hainaut
Au Petit Fournil (Ghlin)	7011	Hainaut
La Boulantisserie d'Hugo	7022	Hainaut
Pâtisserie Chocolaterie Van Puy	7041	Hainaut
Yummy Cakes by Yasmine	7080	Hainaut
Le Petit Boulanger (Maurage)	7110	Hainaut
Boulangerie-Pâtisserie Verhaeghe	7120	Hainaut
La Grange à Pain	7120	Hainaut
Le Champ d'en Haut	7160	Hainaut
Boulangerie Vander Borgh	7160	Hainaut
Boulangerie Lejeune	7160	Hainaut
Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir - Permentier	7170	Hainaut
L'Epi d'Or (Bois d'Haine)	7170	Hainaut
La Tentation d'Adam	7170	Hainaut
Boulangerie La Mie d'Enfance (Boussu)	7300	Hainaut
Pâtisserie Homberger	7330	Hainaut
Boulangerie Pâtisserie Cardoen	7334	Hainaut
Boulangerie Au Pagnon	7340	Hainaut
Chez Ignace	7350	Hainaut
Chez Joël & Christine	7370	Hainaut
La Petite Boulangerie	7382	Hainaut
Boulangerie-Pâtisserie De Roo	7540	Hainaut
Pâtisserie Quentin Gemine « Créateur de goûts »	7600	Hainaut
Graines de Pain By...Eric Gourdin	7600	Hainaut
Boulangerie Lecolier	7622	Hainaut
Boulangerie Philippe Vanbruaene	7730	Hainaut
Nadia Boulangerie du Moulin	7730	Hainaut
Boulangerie Foucart-Fontaine	7740	Hainaut
Le Coin Gourmand	7760	Hainaut
L'atelier Gourmand	7811	Hainaut
L'Artisanal (Ghislenghien)	7822	Hainaut
Le Fournil - Artisan Boulanger (Silly)	7830	Hainaut
Pâtisserie Vandeparre	7850	Hainaut
Au Pavé de Pain by Brousmiche (Lens)	7870	Hainaut
Boulangerie-Pâtisserie Luc	7910	Hainaut



SOLAREC
Professional

OFFRE ROYALE



10 + 1 GRATUIT



A L'ACHAT DE 10 CARTONS DE 10 KG DE BEURRE DE TOURAGE EN PLAQUE SOLAREC PROFESSIONAL

A partir du 15 octobre 2024

jusqu'au 15 décembre 2024 inclus.

Commande à passer auprès des grossistes partenaires.
Offre dans la limite des stocks disponibles
et uniquement en Belgique. En cas de questions,
contactez-nous au **061/ 559 162**
ou via **info@solarec.be**

Fête du Pain des Co'Pains de Gâtines et des Boulangers Sans Frontières 26 mai 2024

C'est au Tallud dans les deux-Sèvres près de Poitiers que s'est tenue la 3^e fête du pain autour de la Boulangerie « L'Angélique ».

Une fête du pain qui a permis de nouveaux échanges entre les nombreux participants, dont une délégation du Togo où un centre d'apprentissage a été créé l'an dernier.



Cette belle fête pouvait compter sur la présence également d'un boulanger du Loiret, un boulanger de Corse ainsi que les M.O.F Pierre Nury, Amandio Pimenta et moi-même Ambassadeurs du Pain Belgique.





Une journée orchestrée d'animation « Meilleure Baguette Aliénor », Le meilleur Gâteau, et d'une grande tarte aux Pommes de 2 m de côté (9 kg 500 de pâte et 26 kg de pommes) coupés à la main par les élus locaux.

Un stand restauration Frite Belge, géré par Françoise Picq-Lust et Mme Jacqueline Nury ainsi qu'un Co'pain de Gâtine était également sur cette fête.

Merci à David & Angélique Fèvre pour le séjour et aux Co'pains de Gâtine pour cette magnifique fête du Pain...

Rendez-vous le 25 mai 2025 !



● P. Lust






15%

DE RÉDUCTION

sur Exsensa Lux Butter et
sur Vinero poudre à biscuit
premium




Offre valable de septembre à novembre 2024.
Ne peut pas être combinée avec
d'autres actions.

AB | MAURI

Tel.: 09 232 46 18

www.abmauri.be

Ne l'oublions pas : La perception du pain par le consommateur est globalement très positive

Les consommateurs considèrent le pain comme un aliment de base essentiel, familier, savoureux et nutritif. C'est ce qui ressort des chiffres présentés lors d'une séance de brainstorming qui s'est tenue le 23 mai, à l'initiative de l'Institut Pain & Santé asbl, à laquelle participaient des experts en marketing pour le marché belge. Les leçons que nous avons tirées de la campagne «le pain, une belle histoire» ainsi que les données récoltées étaient au centre des discussions. Le pain est perçu comme un produit fiable et avant tout «simplement bon». Ne l'oublions surtout pas au milieu de tous les effets de mode et des informations négatives qui circulent à son sujet.



Un ensemble de nutriments à un prix abordable

Beaucoup de choses sont dites et écrites à propos du pain, souvent en des termes peu flatteurs. C'est bien sûr un aliment que tout le monde connaît et que tout le monde mange, ce qui le rend intéressant à aborder. En ce moment, nous le voyons avec les informations négatives qui circulent dans les médias sur les aliments ultra transformés ('ultra processed foods'), où le pain est considéré comme un aliment hautement transformé. Par le passé, il était beaucoup question des régimes amaigrissants à faible teneur en glucides qui bannissaient le pain.

« Dans le secteur de la boulangerie, cela donne rapidement l'impression que nous devons réagir et apporter des arguments », fait remarquer Kathou Wagemans de l'Institut Pain & Santé asbl. « Toutefois,

les chiffres révèlent que le sentiment général à l'égard du pain reste très positif chez de nombreuses personnes. La plupart des gens ne se laissent pas si facilement influencer par un produit qui leur est tellement familier. Il est important de garder cela à l'esprit. Nous devons néanmoins continuer à communiquer, en nous appuyant principalement sur les aspects positifs et en choisissant des messages qui confortent ce sentiment positif. »

Bien entendu, il est également essentiel, dans la communication sur le pain, d'intégrer des messages destinés à dissiper les mythes et malentendus. En effet, les chiffres montrent qu'un tiers des Belges perçoivent le pain comme un aliment qui fait grossir, qui contient des glucides, dont du sucre. Au cours de la campagne, nous sommes toutefois parvenus à lever un certain nombre de préjugés et à réduire l'importance des obstacles.



Résultats de la campagne

La campagne « Le pain, une belle histoire, a donné des résultats visibles. Le volume de pain a augmenté de : +0,3 % en 2022, +1,5 % en Flandre et +1,3 % en Wallonie en 2023. Les histoires sur le pain ont été bien accueillies et trouvent un écho auprès des consommateurs. C'est pourquoi, en 2024 et 2025, nous réutilisons tout ce qui a été conçu durant la campagne, comme des vidéos, recettes et messages pour les médias sociaux, également à la disposition des boulangers.

Gros plan sur les protéines

Cette année, nous soulignons l'importance des protéines dans le pain. Cette thématique s'accorde de manière idéale aux activités sportives de l'été. De plus, le pain est un produit local et les protéines qu'il renferme sont d'origine végétale. Le pain s'inscrit dès lors dans la transition protéique (l'orientation vers des protéines plus végétales), envisagée par les pouvoirs publics. Tirant parti du succès de « **l'histoire forte** » et de la « **comparaison des teneurs en protéines** » lors de la campagne, nous allons à nouveau promouvoir le pain comme source de protéines.



Grand choix de pains bons pour la santé



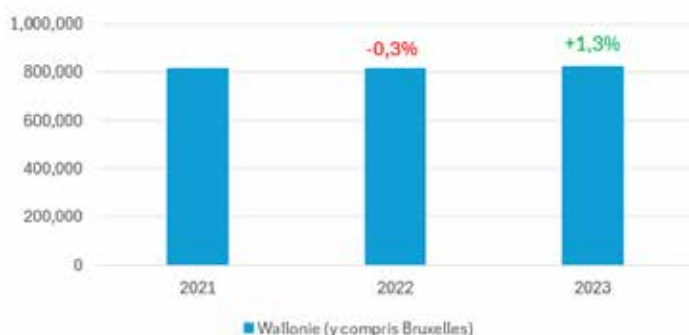
Les chiffres montrent que de nombreux types de pain sont considérés comme sains. En tête, le pain complet (52 %) considéré comme un « pain très sain », suivi de près par le pain multicéréales (49 %). La grande majorité des Belges déclarent également que le pain d'épeautre, le pain au levain et le pain gris sont des variétés de pain saines. En tant que boulangier, vous évidemment la personne idéale pour expliquer ce qui rend ces variétés de pain si savoureuses (et saines).

Achat selon la couleur

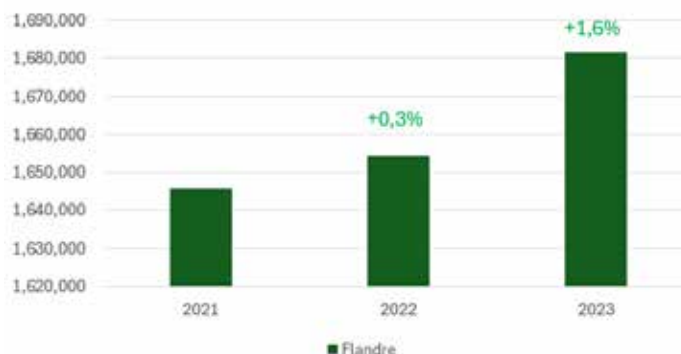
Lorsqu'ils achètent du pain, les consommateurs sont particulièrement attentifs à la couleur (72 % en Flandre et 63 % en Wallonie) et, de plus en plus, à la quantité de graines et pépins et de fibres.



Volume total de pain en unités (x1000) - Wallonie



Volume total de pain en unités (x1000) - Flandre



Broptimize : le marché de l'électricité en pleine mutation

De par sa complexité, le marché de l'énergie peut très souvent apparaître comme opaque ou incompréhensible. Un réel frein qui peut empêcher les entreprises et les artisans de se développer sereinement. Toujours dans l'optique de vous accompagner et de vous donner les meilleurs conseils concernant votre transition énergétique, Broptimize vous informe des dernières variations concernant votre énergie ! Ce trimestre, focus sur la dernière réforme adoptée le 13 juin dernier par l'Union européenne.



L'électricité : ce facteur parfois si stressant pour l'artisan ou l'entrepreneur qui s'apprête à recevoir sa facture d'énergie. Ce facteur qui varie également et sur lequel il semble impossible de prendre le contrôle.

Après une crise majeure et marquante en 2022, il s'agit de rester concerné et trouver les bons interlocuteurs pour s'informer concernant ce marché qui peut influencer le budget entier de votre activité et même votre entreprise dans son entièreté.

Contrer l'augmentation des prix

Face à l'augmentation fulgurante des prix de l'énergie et à l'invasion de l'Ukraine par la Russie, l'Union européenne a décidé d'améliorer la structure du marché de l'électricité.

Tout démarre d'un principe : l'ordre de préséance économique. Un terme complexe aux allures aussi inabordables que le marché lui-même et qui, finalement, signifie simplement que le prix de l'électricité est basé sur le coût des combustibles fossiles qui sont utilisés lors de sa production.

C'est ce principe même qui a entraîné la fameuse crise énergétique de 2022. Si les prix des combustibles fossiles tels que le gaz augmentent sur les marchés boursiers, le prix de l'électricité connaîtra une hausse et, par conséquent, la différence se fera douloureusement sentir sur la facture. C'est ici que la réforme de l'organisation du marché de l'électricité entre en jeu avec pour but d'atténuer ce principe et de venir contrer l'augmentation des prix.

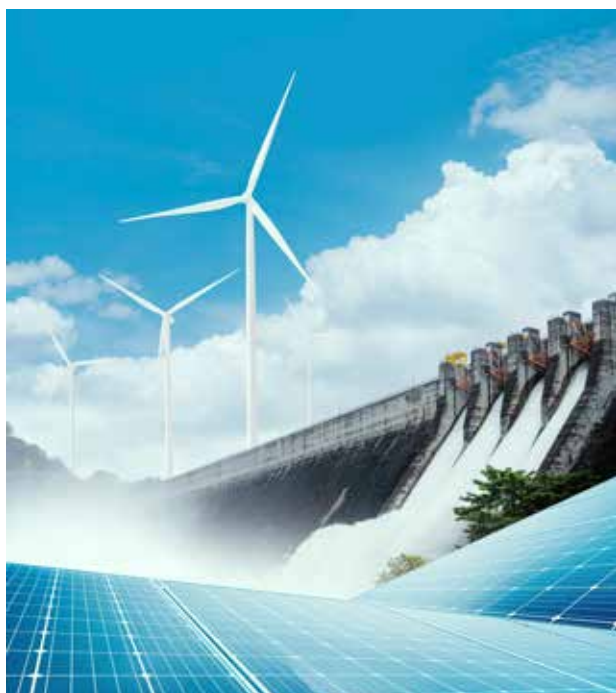
Derrière ces enjeux de prime abord juridiques se cachent plusieurs objectifs qui vous concernent directement. D'une part, il s'agit de rendre le marché de l'énergie plus

résilient et, d'autre part, rendre les factures d'énergie des consommateurs et des entreprises européennes plus indépendantes du prix de l'électricité sur le marché à long terme. Pour atteindre ces objectifs, il existe plusieurs mesures mises en place.

Priorité au renouvelable

Premièrement, afin de réduire la dépendance de l'Union européenne à l'égard des combustibles fossiles étrangers, l'Union européenne a choisi d'accélérer le déploiement des énergies renouvelables. En choisissant d'opter pour des installations productrices d'énergie renouvelable, vous consommerez l'énergie produite et stockée. Par conséquent, chaque entrepreneur ayant opté pour ce genre de solution se verra moins impacté par la volatilité des prix sur le marché de l'électricité et payera moins cher son énergie.

De plus, le déploiement des énergies renouvelables permet la diversification des approvisionnements énergétiques et s'inscrit pleinement dans l'objectif de neutralité climatique que s'est fixée l'Union.



Des accords d'achat d'énergie

Une autre mesure consiste à inciter les acheteurs d'électricité à conclure des accords d'achat d'énergie.

Si un producteur d'électricité a investi dans une installation productrice d'électricité (éoliennes, panneaux photovoltaïques ...) et qu'il s'engage, via un accord d'achat d'énergie, à vendre directement à un consommateur l'énergie de son installation à un certain prix. L'accord est considéré comme un contrat à long terme, car il couvre généralement une période de 10 à 15 ans. Les bénéfices sont doubles : d'une part, le consommateur est assuré de la stabilité des prix à long terme et, d'autre part, les accords d'achat d'énergie garantissent au producteur d'électricité une source de revenus fixe, malgré la volatilité du marché de l'électricité.

Cette pratique est encore peu connue en Belgique mais est très répandue dans des pays comme l'Espagne ou la Suède.

Le choix du contrat

Enfin, une dernière mesure consiste à offrir à nous, consommateurs, le droit à un vaste choix de contrats et à des informations plus claires sur ces contrats. Par exemple, à partir du 17 janvier 2025, les fournisseurs ayant plus de 200.000 clients finaux devront proposer aux consommateurs : des contrats de fourniture d'électricité à prix fixe et à durée déterminée, ainsi que des contrats de fourniture d'électricité à tarification dynamique.

L'accompagnement Broptimize

Le marché évolue constamment. L'Union européenne prend des décisions de plus en plus marquées pour tenter de se diriger vers la neutralité de carbone. Tous ces éléments, il faut les appréhender, les comprendre et les anticiper pour permettre à votre activité de perdurer et de continuer à se développer. Qu'il s'agisse de gérer intelligemment votre contrat d'énergie ou de se lancer dans un projet d'énergie renouvelable, Broptimize est l'interlocuteur qui vous permettra de prendre la meilleure décision afin d'assurer une transition énergétique de qualité aussi bien pour votre entreprise que pour votre portefeuille.

Avec Broptimize, prenez la maîtrise de vos coûts plutôt que de les subir tout en participant activement à la transition énergétique.



DISTRIB

Distributeur automatique - Vending Machine

info@ledistrib.be - www.ledistrib.be



Le pagnon borain : en attente de labellisation IGP

Le Pagnon Borain est un trésor gastronomique de la région du Borinage, située dans le Hainaut en Belgique. Cette pâtisserie traditionnelle incarne non seulement l'authenticité culinaire de la région, mais aussi son riche héritage culturel.

Origines et histoire

Le Pagnon Borain trouve ses racines dans le Borinage, une région historiquement marquée par l'industrie minière. Le terme « pagnon » désigne généralement une galette ou une pâtisserie plate, et « borain » se réfère aux habitants du Borinage. Cette pâtisserie est traditionnellement préparée lors des fêtes et des célébrations familiales, reflétant la simplicité et la convivialité de la cuisine boraine.

Le pagnon trouve son origine à la fin du 20^e siècle. Il était préparé pour la journée de travail des mineurs par leurs femmes à partir de restes de pâte à pain, auxquels elles ajoutaient de la cassonade. Il fait encore partie du patrimoine minier de la région au début du 21^e siècle.



Ingrédients et recette traditionnelle

La recette traditionnelle du Pagnon Borain :
Voici les ingrédients de base :

- Farine
- Sucre
- Œufs
- Beurre
- Levure
- Lait



Préparation de la

pâte : Mélangez la farine avec la levure, ajoutez le sucre et formez un puits au centre. Incorporez les œufs, le beurre fondu et le lait progressivement, en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple.

Repos de la pâte : Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant une à deux heures pour permettre à la levure de faire lever la pâte.

Cuisson : Étalez la pâte sur une plaque de cuisson, puis enfournez à 180°C pendant environ 20-30 minutes, jusqu'à ce que le pagnon soit doré.

Variations et adaptations modernes

Aujourd'hui, le Pagnon Borain connaît diverses variations, allant de l'ajout de fruits secs comme des raisins ou des noisettes, à des versions plus sophistiquées incorporant des épices comme la cannelle ou la cardamome. Certaines recettes modernes intègrent même du chocolat pour une touche gourmande.

Le Pagnon Borain dans la culture locale

Le Pagnon Borain ne se limite pas à une simple pâtisserie ; il est le symbole de la convivialité et de l'hospitalité boraines. Il est souvent servi lors des fêtes locales, des rassemblements familiaux et des événements communautaires, rassemblant les gens autour d'une tradition culinaire partagée.

Un projet de demande d'enregistrement de la dénomination « Pagnon borain » en tant qu'indication géographique protégée (IGP) est à l'étude.

● Fl. de Thier



Boulangerie-Pâtisserie

Démonstrations

Bertrand Balay

Meilleur ouvrier de France



SAVOIR-FAIRE DE CHOCOLATIER

Gamme de bonbons ganaches, pralinés, produits végan, caramel. Montage en chocolat pour Noël, réalisation de produits de snacking et grignotage.

De 9:00 à 17:00

24 SEPTEMBRE

📍 Epicuris éphémère

26 SEPTEMBRE

📍 EFP

Aurélien Le Moullour

Meilleur ouvrier de France



LA BOULANGERIE AU LEVAIN

Tradition : baguette et forme fantaisie, ciabatta, sarrasin, norking, blé ancien, l'engrain, muesli, tourte de seigle, viennois sur levain de lait, bretzel garni, pâte levée feuilletée sur levain de lait, croissant, pain au chocolat.

De 9:00 à 17:00

22 OCTOBRE

📍 Epicuris éphémère

24 OCTOBRE

📍 EFP

1 DATE - 1 DÉMONSTRATION

Calendrier SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2024

Rendez-vous sur epicuris.be pour découvrir les descriptifs des thèmes

17/09	DÉMONSTRATION GUIDO DEVILLÉ : Viennoiseries sans frontières	9:00 À 17:00
30/09 & 1/10	DÉMONSTRATION FORICHER : Brioches et viennoiseries tendances	8:30 À 16:00
7/10	DÉMONSTRATION KOMPLET : Idées de fin d'années en cakes, pains et petits pains de fêtes	13:00 À 17:00
8/10	La glace, sorbets et gâteaux glacés	9:00 À 17:00
9/10	Les cakes	9:00 À 17:00
14/10	Dressage et vente comptoir	9:00 À 17:00
15/10	Les bûches	9:00 À 17:00
16/10	Le pain d'épices	9:00 À 17:00
23/10	Gâteaux de voyage	9:00 À 17:00
5/11 & 6/11	DÉMONSTRATION FORICHER : Les galettes	8:30 À 16:00
12/11	Desserts de restaurants et café gourmands	9:00 À 17:00
18/11 & 19/11	Panettone	9:00 À 17:00
25/11 & 26/11	DÉMONSTRATION FORICHER : Thème de fin d'année	8:30 À 16:00
2/12 & 3/12	Pièce artistique en pain	9:00 À 17:00
9/12	Les fingers	9:00 À 17:00
10/12	Déclinaison de produits salés	9:00 À 17:00

COMMENT BÉNÉFICIER DE NOS FORMATIONS ?

Vous souhaitez venir en tant que :

Patron seul en formation	100 €
Patron seul en démonstration	GRATUIT
Patron + employé de la commission 220 ou ouvrier de la commission 118	GRATUIT
Patron + aidant	100 € / PARTICIPANT
Patron + aidant + ouvrier 118 ou employé 220	GRATUIT
Ouvrier 118 seul	GRATUIT
Employé 220 seul	GRATUIT
Apprenti en boulangerie pâtisserie seul (toujours dans le système scolaire ou/et contrat d'apprentissage)	GRATUIT

Afin de vous proposer de nouveaux produits de qualité, notre offre comprend des démonstrations et workshops organisés par nos partenaires du secteur.



Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel?

UNESCO : Construire la paix par l'éducation, la science, la culture, la communication et l'information

Le patrimoine culturel immatériel (PCI) est une composante essentielle de l'héritage collectif de l'humanité. Contrairement aux monuments et aux objets matériels, le PCI comprend les traditions, les pratiques, les connaissances et les savoir-faire transmis de génération en génération. Il englobe une variété de manifestations culturelles vivantes qui forment le socle de l'identité des communautés à travers le monde.

Le patrimoine culturel immatériel, tel que défini par l'UNESCO, inclut les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire, ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés. Il se manifeste dans les domaines suivants :

- Traditions et expressions orales : contes, légendes, chants, et langues.
- Arts du spectacle : musique, danse, théâtre traditionnel.
- Pratiques sociales, rituels et événements festifs : coutumes, fêtes, cérémonies religieuses.
- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers : savoirs locaux, pratiques agricoles, médecine traditionnelle.
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel : techniques de fabrication artisanale, métiers d'art.

Le patrimoine culturel immatériel joue un rôle crucial dans la préservation de la diversité culturelle à l'échelle mondiale.

- Identité et continuité : le PCI renforce le sentiment d'identité et de continuité des communautés, contribuant à leur cohésion sociale.
- Diversité culturelle : Il enrichit la diversité culturelle et permet une meilleure compréhension et appréciation des différentes cultures.
- Développement durable : les pratiques traditionnelles et les savoirs locaux peuvent offrir des solutions durables aux défis contemporains, notamment en matière d'agriculture, de médecine et d'artisanat.
- Transmission de savoirs : le PCI assure la transmission des connaissances et des compétences entre les générations, garantissant ainsi leur survie.

La préservation du patrimoine culturel immatériel est confrontée à plusieurs défis :

- La modernisation et la globalisation peuvent entraîner l'homogénéisation culturelle et la perte de pratiques traditionnelles.
- Le déplacement des populations rurales vers les zones urbaines peut interrompre la transmission des traditions.
- Les jeunes générations peuvent percevoir certaines pratiques traditionnelles comme obsolètes ou sans valeur.
- Le caractère souvent oral et non documenté du PCI rend sa transmission et sa préservation difficiles.

● Fl. de Thier



Le Forem a publié la liste actualisée des métiers en pénurie en Wallonie

On en compte désormais 162.

Enseignants, carreleurs, infirmiers... Après Actiris lundi, le Forem a publié le mercredi 24 juillet, **la liste des fonctions critiques et des métiers en pénurie en 2024**. Celle-ci compte **162 métiers**, soit quatre de plus que l'an dernier. Parmi eux, 112 sont en pénurie de main-d'œuvre.

Par rapport à la liste établie en 2023, **39 métiers ont disparu**, dont ceux d'architecte, de géomètre, de monteur d'échafaudages, d'agent de voyage, de déménageur ou encore d'opticien. Mais **43 métiers font leur entrée** cette année : **c'est le cas notamment des aides-boulangers**, des conseillers techniques pour le support à la clientèle, des guides touristiques et, côté nouvelles technologies, des concepteurs de contenu multimédia et des Business Analyst TIC.



Selon le FOREM, dans le secteur de la Transformation ALIMENTAIRE, les professions ci-dessous sont classées en **SITUATION CRITIQUE** :

- Abatteur-Découpeur / Abatteuse - Découpeuse de viande
- **Aide-Boulangier** / **Aide-Boulangère**
- Boucher / Bouchère
- **Boulangier** / **Boulangère**
- Conducteur / Conductrice de ligne de production en industrie alimentaire
- Coupeur-Désosseur / Coupeuse-Désosseuse
- **Pâtissier-Chocolatier-Glacier** / **Pâtissière-Chocolatière-Glacière**

Cette amère constatation, concernant nos métiers, a été obtenue suite aux contacts répétés de notre Président Denoncin auprès des autorités compétentes, afin de leur faire prendre conscience de nos réalités.

Toute suggestion constructive de votre part, pouvant permettre de susciter chez les jeunes, un attrait envers nos professions, sera étudiée avec

la plus grande attention. Toutes nos tentatives, hormis la pérennité retrouvée de la Formation Technique, étant jusqu'à présent restées stériles.

L'avenir de nos professions artisanales est en péril !

● Henri Léonard

L'emploi de graines germées en panification

Il serait peut être bon pour notre lanterne, de bien pénétrer le sujet de ce qui se passe lors de la germination des grains de céréales. Déjà, si l'on veut mieux comprendre les processus de l'autolyse.

La première phase de la fabrication de la bière, qui utilise souvent une céréale appropriée (généralement une espèce d'orge) et l'analyse de la cuisine aux graines germées vont nous aider à comprendre un peu ce qui se passe.

Le maltage, mot qui vient de l'allemand et veut dire amolli¹, consiste à faire absorber de l'eau fraîche (que l'on va renouveler) pendant 72 à 120 heures.

Lors de la germination des grains de froment, pas de trempage prolongé dans une cuve comme pour le malt. On veille à maintenir une forte humidité constante et au bout de 72 à 120 heures également, le germe pointe. Septante deux ou cent vingt heures ! Alors que le pain est quotidien (24 heures) comme on aime à le répéter.

On le voit, la dégradation du processus de germination est bien plus lent que le processus de fermentation. Même de celui d'auto-fermentation naturelle qui s'installe spontanément, mais en quelques jours à température ambiante et suite à plusieurs « nourrissements » de farine et eau.

En ce qui concerne l'approche critique de l'enrichissement vitaminique et du temps nécessaire pour que celui-ci se réalise, nous remarquons que la méthode « Germix » ne permet pas, dans la durée de son diagramme, de réaliser un enrichissement vitaminique maximale.

C'est en Suisse que la méthode « Germix » a été lancée². Elle sera reprise par les moines trappistes de l'abbaye d'Orval plus connus pour leur bière que pour leur pain. J'ai pu en prendre connaissance fin des années 1970 grâce à frère Pierre, originaire de Vénétie.

Elle consistait en un trempage-germination de grains de blé pendant douze à vingt-quatre heures à une température de 35 °C. Puis de passer dans un hachoir à viande ces graines une fois égouttées. D'ajouter de la levure et un peu de farine complète et sel pour lier en

une pâte. Ensuite procéder classiquement, avec levée et cuisson. Bien sur, on peut utiliser le levain en lieu et place de la levure, celui-là étant probablement tombé en désuétude au moment où les patrons boulangers suisses faisaient la promotion du procédé dans leurs manuels.

Pascal Labbé, à la suite de son grand-père Raymond Dextreit naturopathe et de son père Max Labbé, auteur d'un livre sur les graines germées, est fan des apports de la germination. Son livre³ nous en apprend les bases. Il rappelle que la graine est nourrie par le végétal, et comme elle arrive à la fin de la maturation sur la plante mère, elle subit une forte déshydratation qui permet la conservation des graines.

Sans aller jusqu'à rapporter la légende des pyramides, les graines peuvent conserver leur pouvoir germinatif sur une période d'une à dix années en perdant environ 10 % de faculté germinative par année. C'est ainsi que pour les graines à semer pour la réussite de la culture il vaut mieux ne pas dépasser les deux ans de conservation. N'oublions pas aussi que pour sortir de la dormance, (période d'arrêt du cycle de vie allant de la graine à la plante, se situant juste après la fin de la maturité), les céréales d'hiver ont besoin du stimuli du froid, et dès lors celles-ci semées en mars peuvent passer au frigo entre six à vingt-quatre heures, une fois trempées pour suppléer à ce temps de gelée.

Le premier élément dont la graine a besoin pour germer, c'est de l'eau. D'abord, ce sera sous la forme d'un bain pour ramollir les enveloppes, qui sinon resteraient trop imperméables.

Les fruits à coques (noix, pistaches et pignons de pin) ne seront que trempés, inutile de vouloir les faire germer, à part peut-être l'amande, mais le trempage permet déjà de déclencher l'inactivité des inhibiteurs d'enzymes, facteurs antinutritionnels naturels.

¹ M. CAYLA, *Découvrez les graines germées*, éd. Nature & Progrès, 1982, p. 32.

² Rudolf FLÜCKIGER, F. GLATZ, A. HUBER, H. NETH, H. SCHLUP, E. VOGT, S. WAGNER, *Manuel de boulangerie-pâtisserie* édité par l'association suisse des boulangers-pâtisseries, 1972, p. 163.

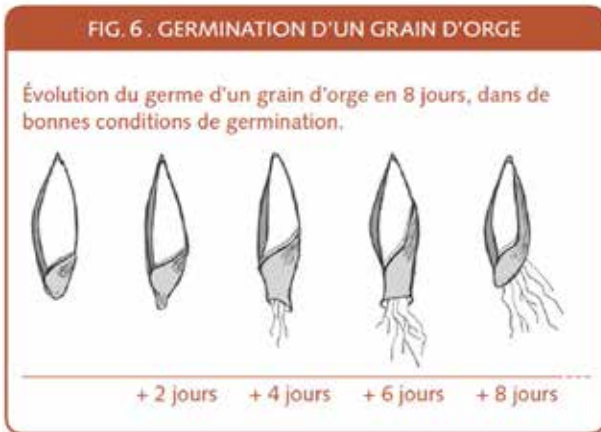
³ Pascal LABBÉ, *Prodigieuses graines germées*, édition de Terran, 2017, p. 8-22.



Pour les autres graines après la trempette, lorsque les enveloppes s'attendrissent, ce ne sera plus que sous forme d'humidité ambiante, avec brumisateur, que l'eau devra être présente.

Le deuxième élément sera la température, vers les 20 °C, c'est celle où la vie est à l'aise dans une amplitude de 8 °C à 10 °C entre le jour et la nuit. Un excès de chaleur par temps chaud peut faire développer comme un duvet sur les graines à faire germer, indice de stress hydrique. Il suffit, par jour, d'arroser deux fois plutôt qu'une, pour régler ce problème.

L'oxygène, l'obscurité, sont aussi des conditions à respecter pour une bonne germination, sauf si vous voulez obtenir de l'herbe de blé chère à Ann Wigmore pour en faire du jus.



Sachez aussi que faire germer du sorgho n'est pas trop indiqué (production de cyanure), tout comme les graines des tomates, patates et courgettes qui produisent aussi des alcaloïdes plus ou moins toxiques⁴.

La consommation des graines germées n'est pas un régime exclusif, il faut le regarder comme un apport de condiment s'absorbant sous forme de cuillère à soupe pour les grosses graines et de cuillère à café pour les petites graines.

Les vitesses de perméabilisations des enveloppes (deux à vingt-quatre heures) et de germination (de deux à six jours) seront différentes suivant les espèces de graines.

Pour les céréales et pseudo-céréales, il faut généralement compter vers les deux à trois jours.

Pascal Labbé vous proposera des indications pour laisser germer une bonne trentaine de types de graines⁵, qui pourraient améliorer le mélange de céréales germées en les épiçant (graines de moutarde, de radis, d'ail) ou en complétant l'apport en protéines par des graines de légumineuses germées.

Les graines plus petites et à enveloppes plus tendres auront besoin de moins d'heures de trempage et moins de jours de germination en milieu humidifié. Des pots en grès sont préférables et même plus qu'indiqué pour les graines de trèfle, sésame, céleri, moutarde et radis ainsi que les graines de mucilagineuses (lin, chia et cresson) réputées les plus difficiles à faire germer. Max

fig.7. Pour une bonne germination des graines de céréales et de pseudo-céréales

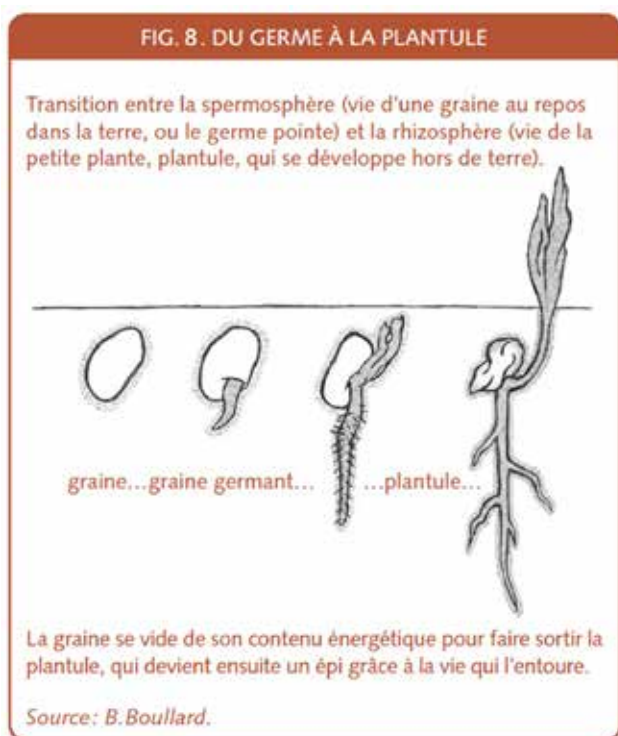
Type de graines	Durée de trempage	Nombre de rinçage	Temps de germination
Amarante	8 à 10 heures	2 X par jour	3 jours
Avoine	8 à 10 heures	2 X par jour	3 jours
Blé	12 heures	2 à 3 par jour	2 à 3 X par jour
Épeautre	12 heures	2 à 3 par jour	2 à 3 X par jour
Maïs	12 heures	2 à 3 par jour	2 à 3 X par jour
Millet	12 heures	2 à 3 par jour	2 à 3 X par jour
Orge	12 heures	2 à 3 par jour	2 à 3 X par jour
Quinoa	4 à 6 heures	1 X par jour	2 à 3 X par jour
Riz complet	8 à 10 heures	2 X par jour	3 à 5 X par jour
Sarrasin	4 à 6 heures	1 X par jour	2 à 3 X par jour
Seigle	12 heures	2 à 3 par jour	2 à 3 X par jour

Le livre de Pascal Labbé vous donnera les meilleures manières de pratiquer la germination pour les légumineuses, les oléagineux, les graines d'ombellifères, mucilagineuses, de brassicacées et d'alliacées qui parfois ne nécessitent qu'une vaporisation au lieu du trempage, ou bien ne supportent que des pots en grès. Ils ont, bien sur, des heures de trempage et jours de germination différents.

D'après Pascal LABBÉ, 2017.

⁴ Pascal LABBÉ, déjà cité, p. 24 et 25.

⁵ Pascal LABBÉ, déjà cité, p. 56 à 77.



Labbé a conçu un germoir avec prévision du volume et de la durée pris par la prise d'eau et les germes. Ils sont aussi à trois étages pour permettre un apport quotidien lors de trois jours nécessaires à la germination.

On comprend mieux la difficulté de suivre en espace occupé hydriquement et thermiquement stable une production de grande quantité et que la préparation en mode production plus professionnelle s'est parfois arrêtée à une germination d'un jour. C'est au point que Richard Miscovitch, adepte de cette plus-value du blé germé aux États-Unis va jusqu'à préconiser l'achat de farine de graines germées stabilisées thermiquement⁶. Lors de l'acceptation de telle proposition commerciale, il faut contrôler la longueur du temps de germination pratiquée et voir si la stabilisation par voie thermique se réalise à de douces températures⁷, dans l'idéal, sous les 40 °C, comme vu plus loin.

Laisser germer plus loin et obtenir de longues pousses de germes n'est pas indiqué pour la recherche nutritionnelle. Il vaut mieux utiliser la vigueur « avant que la plante naissante l'ait épuisée ». J'aime beaucoup cette expression employée par Pascal Labbé, surtout quand il ajoute, « il n'est pas bénéfique d'attendre trop et de laisser la graine et le germe se dissocier »⁸. En effet la petite réserve de nutriments contenue dans la graine est consommée lors des premiers temps de

germination et après elle passera dans la pousse du germe.

C'est dans ces racelles que seront contenus les minéraux et les vitamines, d'où la nécessité de ne pas les couper et même de ne pas employer trop d'eau qui risque de « lessiver les nutriments »⁹. Assez vite après, pour les graines germées, mises en terre, c'est par les racines entourées de mycorhizes que la plantule va se développer et se séparer du germe. Celui-ci a une mission agricole dans le cycle de la plante-blé, qui s'arrête assez vite tout compte fait (fig.8).

Il faut préciser que dans l'apport de graines germées en panification, nous ne sommes pas en mode de consommation crue des graines germées. Le danger de l'*Escherichia coli* entérohémorragique apparu en 2011 près de Hambourg (onze morts) et puis à Bègles dans la banlieue de Bordeaux est par ce fait, absent, puisque la cuisson intervient. Le débat qui suivit cette tragique contamination en Basse-Saxe fut malheureusement plus partisan que passionnant. Ou tantôt on dénigra la production bio au point de parfois regretter les traitements chimiques de graines. Ou, on dénonça la production industrielle, surtout celle confondant les graines de jardinerie avec les graines destinées directement à l'alimentaire. Si l'on essaye de parler sans détours, de ce problème des graines germées consommées crues, ce n'est à mon avis, ni la production bio ou industrielle qui est en cause, mais le fait que de savoir que notre peur est parfois au dessus de nos moyens. L'accident du à une souche rare (entérohémorragique) de bactérie est difficile à éviter. Je fais probablement preuve de fatalisme pour certains, mais je crois aussi qu'il faut tirer des leçons de cet accident et prévenir la contamination microbienne des graines destinées à la germination puis consommées crues, notamment en remettant en cause la mauvaise utilisation d'engrais naturels ou l'emploi d'eau d'irrigation contaminée impliquée dans l'incident d'Hambourg.

L'acharnement à vouloir faire germer et consommer ainsi les graines a des raisons nutritionnelles.

Voyons les changements que la germination apporte déjà dans la transformation de l'amidon.

On obtient des blés durs germés puis étuvés, séchés et concassés nommés boulgour, intéressant au niveau nutritionnel. Les blés germés ont à forte teneur en enzymes, ce que la classification boulangère conventionnelle aura tendance à exclure, pour la qualité dite panifiable, mais les glucides en seront plus facilement disponibles. Ce sera aussi le cas pour les

⁶ Richard MISCOVITCH, *La panification des farines à base de graines germées*, Revue Alvéoles, n°47, juin 2019, p. 25.

⁷ Anthony FARDET, *Augmentation du potentiel santé des graines par la prégermination et intérêt du « minimal processing »*, dans la revue Alvéoles, n° 47, juin 2019, p. 28.

⁸ Pascal LABBÉ, déjà cité, p. 56.

⁹ Anthony FARDET, déjà cité, p. 27.


fig.9. Dégradation de la transformation des chaînes d'amidon lors de la germination

Nombre d'heures de germination	Évolution de la teneur en eau	Évolution de la teneur en dextrines	Évolution de la teneur en amidon
24 heures (1 jour)	+ 3 %	+156 %	- 39,5 %
144 heures (6 jours)	+ 7,8 %	+ 178 %	- 73,5 %
288 heures (12 jours)	Non coté	Non coté	- 99 %

La germination fait évoluer la teneur en amidon, (longue chaîne de molécules de glucose liées, de 30 à 100, voir plus) et la « dégradant » en plus petites chaînes ou dextrines ($\pm$ 2 à 7 molécules de glucose)

D'après KULVINSKA, 1925 repris dans CAYLA, 1982.

fig.10. Moyenne de gains nutritionnels lors de la germination

Calculé sur 1 g de matière	Teneur de la graine non germée	Teneur de la graine germée	Plus-value
Provitamine A	450 microgrammes	2.250 microgrammes	500 %
Vitamine B ₁	7 microgrammes	9 microgrammes	129 %
Vitamine B ₂	1,3 microgrammes	5,4 microgrammes	415 %
Vitamine B ₃	62 microgrammes	103 microgrammes	166 %
Vitamine B ₅	7,6 microgrammes	12,6 microgrammes	166 %
Vitamine B ₆	2,6 microgrammes	4,6 microgrammes	177 %
Vitamine B ₇	1.460 microgrammes	2.100 microgrammes	144 %
Vitamine B ₈	0,17 microgrammes	0,36 microgrammes	212 %
Vitamine B ₉	28 microgrammes	106 microgrammes	379 %
Vitamine C	Multipliée par 6 les 1 ^{ers} jours		600 %
Vitamine E	Multipliée par 3 en 3-4 jours		300 %
Lysine	Forte augmentation		
Phosphore	423 milligrammes	1050 milligrammes	248 %
Magnésium	133 milligrammes	342 milligrammes	257 %
Calcium	45 milligrammes	71 milligrammes	158 %

Sachant que les Vitamines A, B1 et C sont fortement détruites à la cuisson.

Principales sources d'après CAYLA, 1982.

protides qui gagneront en digestibilité¹⁰. Les teneurs en Lysine (un des acides aminés limitant du blé) sont bien améliorées, comme le sont également quelques minéraux recensés plus loin par Michèle Cayla (fig.10).

L'orge et le sorgho germés ont le risque de former des complexes insolubles polyphénols libres/protéines, signale une enquête récente¹¹. Si l'on veut que les fibres deviennent plus solubles, il faudra compter sur des jours de germination en plus (jusqu'à 7 jours¹²).

Les plus-values approximatives des teneurs en vitamines, parce que moyennes, sont celles qui sont les plus marquées par le passage des graines en germination.

Sachant que principalement la vitamine C est détruite par après en cuisson, à environ 80 %, et que la vitamines B¹ et la vitamine A vont subir des pertes importantes aussi, en vivant la forte hausse de température lors du passage au four.

J'espère que ce sous-chapitre germination aura engendré une meilleure compréhension de la vie, exprimée par cette pousse du germe et que vous puissiez en « prendre de la graine » pour vos recherches d'améliorations nutritive.

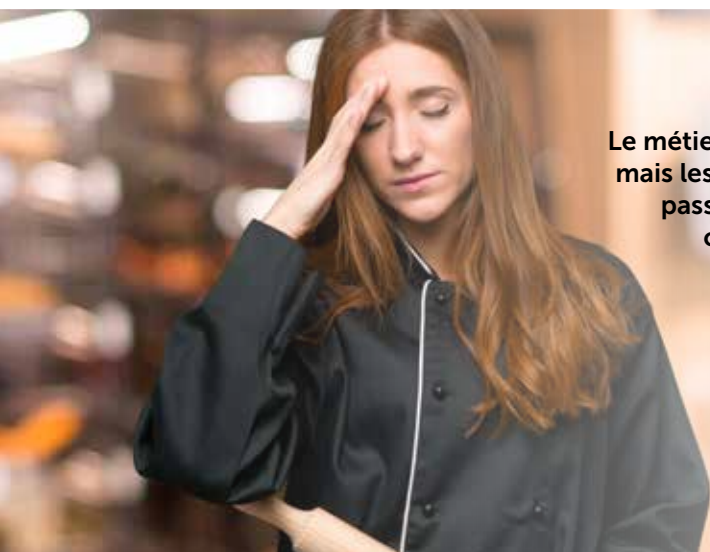
● M. Dewalque

¹⁰ Anthony FARDET, déjà cité, p. 26.

¹¹ Anthony FARDET, déjà cité, p. 26-27.

¹² Anthony FARDET, déjà cité, p. 27.

Comment lutter contre le découragement constaté chez les boulangers-pâtisseries



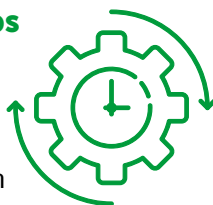
Le métier de boulanger-pâtisseries est une passion pour beaucoup, mais les défis croissants peuvent rapidement transformer cette passion en source de stress et de découragement. Entre la concurrence féroce de la grande distribution, les horaires exigeants, les attentes toujours plus élevées des clients, et la hausse des coûts de l'énergie et des matières premières, il est crucial de trouver des stratégies pour maintenir la motivation et le moral.

Se différencier par la qualité et l'originalité

Face à la concurrence de la grande distribution, miser sur la qualité et l'originalité peut faire toute la différence. Proposez des produits uniques, utilisez des ingrédients locaux et de saison, et n'hésitez pas à innover. Les clients sont souvent prêts à payer un peu plus pour des produits qu'ils ne trouveront nulle part ailleurs.



Optimiser la gestion du temps et des ressources



Les horaires de travail peuvent être particulièrement éprouvants. Pour lutter contre la fatigue, il est essentiel de bien organiser son temps. Cela peut inclure :

- **Automatiser certaines tâches :** investir dans des équipements qui automatisent les processus répétitifs peut libérer du temps pour se concentrer sur des tâches plus créatives.
- **Planifier des pauses régulières :** même de courtes pauses peuvent aider à réduire le stress et augmenter la productivité.
- **Déléguer :** ne pas hésiter à former des apprentis ou à embaucher du personnel pour partager la charge de travail.

S'adapter aux exigences des clients

Les attentes des clients évoluent constamment, et il est important de rester à l'écoute pour y répondre efficacement. Cela peut inclure :

- **Proposer des options personnalisées :** offrir des produits sur mesure pour des événements spéciaux.



- **Mettre en avant la transparence :** informer les clients sur les ingrédients utilisés et les méthodes de fabrication peut renforcer leur confiance et leur fidélité.
- **Utiliser les réseaux sociaux :** une présence active sur les réseaux sociaux permet non seulement de promouvoir ses produits, mais aussi de recevoir des retours directs des clients.

Gérer les coûts de manière stratégique



L'augmentation des coûts de l'énergie et des matières premières peut peser lourd sur le budget. Quelques stratégies pour mieux gérer ces coûts incluent :

- **Négocier avec les fournisseurs :** chercher à obtenir de meilleurs prix ou à conclure des accords à long terme peut aider à stabiliser les coûts. Broptimize peut vous aider concernant l'énergie
- **Optimiser la consommation d'énergie :** investir dans des équipements plus économes en énergie peut réduire les factures sur le long terme.
- **Réduire le gaspillage :** utiliser des techniques de production qui minimisent le gaspillage des matières premières peut également aider à réduire les coûts.



Prendre soin de soi

Le bien-être personnel est essentiel pour rester motivé et productif.

Voici quelques conseils pour y parvenir :



- **Faire de l'exercice régulièrement :** l'activité physique aide à réduire le stress et à améliorer la santé globale.
- **Maintenir un équilibre vie professionnelle-vie personnelle :** prendre du temps pour soi et sa famille permet de se ressourcer.
- **Parler de ses difficultés :** ne pas hésiter à partager ses préoccupations avec des collègues, des amis ou des professionnels peut aider à trouver des solutions et à se sentir soutenu.
- **Former une communauté solidaire**

Soutenir et être soutenu par d'autres boulangers-pâtisseries peut être une source précieuse de motivation. Participer à des associations professionnelles, assister à des salons ou des ateliers, et échanger des idées et des expériences peut offrir un sentiment de communauté et de solidarité. C'est un des objectifs de votre fédération !

● Fl. de Thier



Quelques citations inspirantes pour ne pas se décourager

« *Le succès n'est pas final, l'échec n'est pas fatal : c'est le courage de continuer qui compte.* » • Winston Churchill

« *L'obstacle est le chemin.* » • Proverbe zen

« *Ne laisse jamais les ombres d'hier obscurcir la lumière de demain.* » • Auteur inconnu

« *Ce n'est pas parce que c'est difficile que nous n'osons pas, c'est parce que nous n'osons pas que c'est difficile.* » • Sénèque

« *La réussite, c'est se promener d'échecs en échecs tout en restant motivé.* » • Winston Churchill

« *Il ne suffit pas de vouloir : il faut agir.* » • Rousseau

« *Le seul endroit où le succès précède le travail, c'est dans le dictionnaire.* » • Vidal Sassoon

« *La seule limite à notre épanouissement de demain sera nos doutes d'aujourd'hui.* » • Franklin D. Roosevelt

« *Quand tout semble être contre vous, souvenez-vous que l'avion décolle toujours face au vent.* » • Henry Ford

« *Le bonheur n'est pas quelque chose de prêt à l'emploi. Il découle de vos propres actions.* » • Dalai Lama

« *Ne regarde pas en arrière avec colère, ni en avant avec crainte, mais autour de toi avec lucidité.* » • James Thurber

« *Le succès est la somme de petits efforts, répétés jour après jour.* » • Robert Collier

« *La vie commence à la fin de votre zone de confort.* » • Neale Donald Walsch

« *Le plus grand plaisir dans la vie est de réaliser ce que les autres vous pensent incapable de réaliser.* » • Walter Bagehot

« *Il n'y a qu'une façon d'échouer, c'est d'abandonner avant d'avoir réussi.* » • Georges Clemenceau

« *Fais de ta vie un rêve, et d'un rêve, une réalité.* » • Antoine de Saint-Exupéry

« *Ce n'est pas la force, mais la persévérance qui fait les grandes œuvres.* » • Samuel Johnson

« *Le seul véritable échec est celui dont on ne retire aucune leçon.* » • John Powell

« *Vous devez être le changement que vous voulez voir dans le monde.* » • Mahatma Gandhi

« *La réussite n'est pas la clé du bonheur. Le bonheur est la clé de la réussite. Si vous aimez ce que vous faites, vous réussirez.* » • Albert Schweitzer

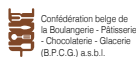


NOUS SOUTENONS CHAQUE ENFANT.

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

INTRODUISEZ VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE :
sociaalfonds201.be/fr en sociaalfonds202-01.be/fr

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01



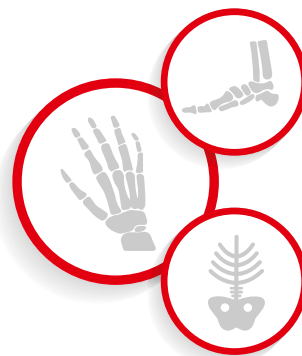
Troubles musculo-squelettiques (TMS) chez les boulangers-pâtisseries

Nous avons vu dans les numéros précédents l'asthme et la dermatite chez les boulangers-pâtisseries.

Examinons à présent les troubles musculo-squelettiques (TMS)

Les gestes répétitifs, les postures contraignantes et le port de charges lourdes peuvent entraîner des troubles musculo-squelettiques.

Les troubles musculo-squelettiques (TMS) représentent une catégorie de pathologies qui affectent les muscles, les tendons, les nerfs et les articulations. Ces troubles sont particulièrement présents chez les boulangers-pâtisseries en raison des exigences physiques intenses de leur travail.



Les causes des TMS chez les boulangers-pâtisseries

Gestes répétitifs :

Les boulangers-pâtisseries effectuent de nombreux gestes répétitifs, tels que pétrir la pâte, étaler la pâte avec un rouleau, et découper des formes spécifiques. Ces mouvements répétitifs sollicitent constamment les mêmes groupes musculaires et tendineux, entraînant une fatigue et des microtraumatismes.

Postures contraintes :

Le travail en boulangerie-pâtisserie nécessite souvent de maintenir des postures inconfortables ou contraignantes, comme se pencher en avant pour pétrir la pâte ou se tenir accroupi pour surveiller la cuisson. Ces postures peuvent causer des douleurs lombaires et d'autres problèmes musculo-squelettiques.

Manutention de charges lourdes :

Les boulangers-pâtisseries manipulent fréquemment des sacs de farine, des plaques de cuisson lourdes et des équipements volumineux. La levée et le transport de ces charges peuvent causer des douleurs au dos, aux épaules et aux bras.

Vibrations et outils :

L'utilisation d'outils vibrants comme les batteurs et les mélangeurs industriels peut entraîner des troubles musculo-squelettiques, notamment au niveau des mains et des bras, à cause des vibrations continues.

Les symptômes des TMS

Les TMS peuvent se manifester par une variété de symptômes, qui varient en fonction des parties du corps affectées. Parmi les symptômes courants, on trouve :

- Douleurs : Douleurs localisées ou généralisées dans les muscles, les tendons, ou les articulations.
- Raideur : Sensation de raideur dans les muscles ou les articulations, souvent après une période de repos ou d'immobilité.
- Gonflement : Gonflement autour des zones affectées, souvent accompagné de douleur.
- Engourdissement et picotements : Sensations d'engourdissement ou de picotements, en particulier dans les mains et les bras, souvent dues à la compression nerveuse.
- Faiblesse : faiblesse musculaire, qui peut affecter la capacité à effectuer des tâches normales.

Conséquences des TMS

Les TMS peuvent avoir des conséquences significatives sur la santé et le bien-être des boulangers-pâtisseries, notamment :

- Diminution de la capacité de travail : Les douleurs et la faiblesse peuvent réduire l'efficacité et la productivité au travail.
- Absentéisme : Les TMS sont une cause fréquente d'absentéisme, en raison de la nécessité de se reposer ou de recevoir des soins médicaux.



- Incapacité permanente : Dans les cas graves, les TMS peuvent entraîner une incapacité permanente à exercer le métier.
- Qualité de vie réduite : Les douleurs chroniques et les limitations fonctionnelles peuvent affecter la qualité de vie, tant sur le plan professionnel que personnel.

Prévention des TMS

La prévention des TMS chez les boulangers-pâtisseries nécessite une approche multidimensionnelle, impliquant à la fois des mesures organisationnelles et individuelles.

Ergonomie :

- Aménagement du poste de travail : Adapter les postes de travail pour minimiser les postures contraignantes et faciliter les mouvements. Utiliser des surfaces de travail réglables en hauteur, des sièges ergonomiques et des équipements adaptés.
- Outillage ergonomique : Utiliser des outils ergonomiques pour réduire l'effort physique et les contraintes sur les articulations et les muscles.

Formation et sensibilisation :

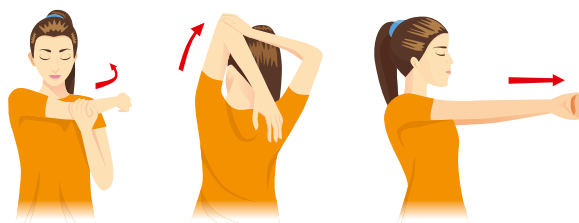
- Formation aux bonnes pratiques : Former les travailleurs aux techniques appropriées de levage et de manipulation des charges, ainsi qu'aux postures de travail optimales.
- Sensibilisation aux risques : Sensibiliser les employés aux risques des TMS et à l'importance de signaler les premiers signes de troubles musculo-squelettiques.

Gestion du temps de travail :

- Pauses et rotation des tâches : Encourager des pauses régulières pour éviter la fatigue musculaire et instaurer une rotation des tâches pour éviter la répétition excessive des mêmes mouvements.
- Horaires de travail adaptés : Éviter les horaires de travail trop prolongés qui augmentent le risque de TMS.

Exercices et étirements :

- Programme d'exercices : Mettre en place des programmes d'exercices et d'étirements pour renforcer les muscles et améliorer la flexibilité. il en existe beaucoup sur internet.
- Étirements réguliers : Encourager des étirements réguliers pendant la journée de travail pour prévenir la raideur musculaire.



En adoptant ces stratégies, il est possible de réduire significativement l'incidence des TMS et d'améliorer la santé et la sécurité des travailleurs dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.

J'espère que vous les adopterez !

● **Fl. de Thier**

Un premier musée Choco-Story en Italie

La famille des musées du chocolat Choco-Story s'est agrandie une nouvelle fois.

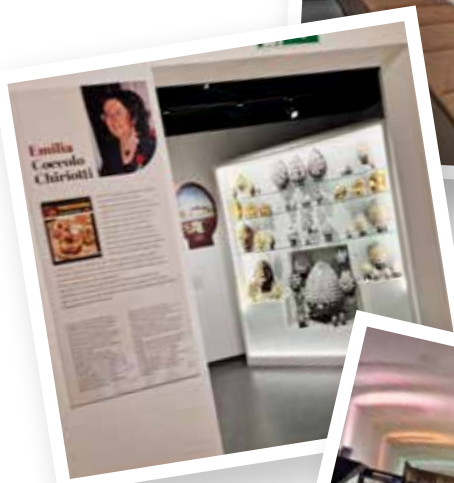
Aux 11 musées existants (Bruges et Bruxelles en Belgique, Paris, Colmar et Lourdes en France, Prague et Průhonice en Tchéquie, Beyrouth au Liban et Uxmal, Valladolid et Playa del Carmen au Mexique) s'est ajouté Choco-Story Torino, qui a ouvert ses portes le 26/6/2024.

Choco-Story Torino est née de l'association entre la famille Ciocatto, propriétaire de la pâtisserie Pfatisch à Turin, et la famille Van Belle, partenaires dans Puratos-Belcolade.

Choco-Story Torino montre aux visiteurs, tout comme les autres Choco-Story, l'histoire du cacao et du chocolat, les bienfaits de certains composants du cacao pour le corps humain, la qualité du chocolat belge et de Belcolade en particulier.

Mais Choco-Story Torino a cependant une touche locale importante.

La boisson chocolatée a été apportée à Turin par le duc Emmanuel-Philibert de Savoie, lorsqu'il a déménagé la cour de Chambéry vers Turin au XVI^e siècle.





À cette époque, le chocolat était consommé sous forme d'une boisson par la plupart des cours royales, familles nobles et le clergé. L'invention du gianduja est expliquée dans une des salles du musée.

Le musée possède aussi une grande collection de boîtes de chocolat des chocolatiers turinois.

Mais ce qui en fait un musée plus unique encore, ce sont les machines pour produire le chocolat, vieilles de plus de 100 ans.

Les visiteurs accèdent au musée sous les arcades, visitent le musée et sa production de chocolat et ressortent par le magasin Pfatisch.

Ce magasin qui date des années 1920 fait partie des magasins de pâtisserie emblématiques de la ville.

La visite du musée est gratuite pour les clients Puratos-Belcolade et leur famille proche (époux/épouse et enfants) sur invitation ou accompagnés par un commercial de Puratos.



HOLIFRESH

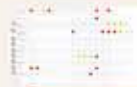
DES CAPTEURS INNOVANTS POUR AUTOMATISER VOS RELEVÉS DE TEMPÉRATURE

LARGE AMPLITUDE
THERMIQUEBATTERIE LONGUE
DURÉE

FIXATION FACILE

FONCTIONNE SANS
WIFI NI CÂBLE

DES APPLICATIONS POUR DIGITALISER VOS PROCÉDURES HACCP

DIGALISEZ VOS
CHECK-LISTS ET FORMULAIRESASSUREZ FACILEMENT LA TRAÇABILITÉ
DE VOS ALIMENTSIMPRIMEZ VOS ÉTIQUETTES EN TOUTE
SIMPLICITÉGÉNÉREZ DES TABLEAUX D'ALLERGÈNES
EN QUELQUES SECONDES

GÉREZ VOTRE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
DEPUIS UNE SEULE PLATEFORME

PLUS D'INFOS SUR :
[HOLIFRESH.EU/MONITEUR](https://holifresh.eu/moniteur)



L'importance de la **personnalisation** dans le marketing

Le marketing a évolué de manière significative au fil des décennies, passant d'une approche de masse à une stratégie plus ciblée et individualisée. Au cœur de cette transformation se trouve la personnalisation.

La personnalisation dans le marketing en général

La personnalisation dans le marketing consiste à adapter les produits, services, et communications pour répondre aux besoins et préférences spécifiques des clients individuels. Elle repose sur l'analyse des données clients pour créer des expériences plus pertinentes et engageantes. La personnalisation dans le marketing est plus qu'une tendance, c'est une nécessité dans le paysage commercial actuel. Pour les boulangers, pâtisseries et chocolatiers, elle offre une opportunité unique de se rapprocher de leurs clients, de créer des produits mémorables et de se différencier dans un marché concurrentiel.

→ Les avantages de la personnalisation

- Les clients sont plus susceptibles de s'engager avec une marque qui comprend leurs préférences et besoins spécifiques. Les messages personnalisés attirent davantage l'attention et suscitent des interactions plus fréquentes.
- En offrant des expériences personnalisées, les entreprises peuvent renforcer la loyauté des clients. Les consommateurs sont plus enclins à rester fidèles à une marque qui les traite de manière unique et attentive.
- La personnalisation peut conduire à une augmentation des ventes, car les clients reçoivent des recommandations de produits et des offres qui correspondent à leurs intérêts, incitant ainsi à l'achat.
- La personnalisation améliore l'expérience globale du client en rendant les interactions plus fluides et en réduisant les frictions.



→ Les techniques de personnalisation

- Segmentation : Diviser la clientèle en segments basés sur des caractéristiques communes (âge, sexe, comportement d'achat) pour cibler les messages plus efficacement.
- Marketing automation : Utiliser des outils automatisés pour envoyer des communications personnalisées en fonction des actions des clients (emails de suivi, recommandations de produits).
- Analyse de données : Exploiter les données clients pour identifier des tendances et préférences, et ajuster les stratégies marketing en conséquence.
- Personnalisation dynamique : Adapter le contenu en temps réel sur les sites web et applications mobiles en fonction du comportement et des préférences de l'utilisateur.





la personnalisation dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie

→ L'importance de la personnalisation dans l'artisanat alimentaire

Dans le secteur de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie, la personnalisation revêt une importance particulière. Les produits alimentaires artisanaux bénéficient grandement de l'adaptation aux goûts individuels, ce qui peut transformer une expérience gustative ordinaire en une expérience unique.

→ Techniques de personnalisation spécifiques

- Commandes sur-mesure : Permettre aux clients de personnaliser leurs commandes en choisissant les ingrédients, les saveurs, et les décorations.
- Offres basées sur les préférences : Utiliser les données d'achat pour proposer des produits qui correspondent aux goûts spécifiques des clients. Par exemple, recommander une nouvelle pâtisserie à un client régulier de viennoiseries.
- Événements et ateliers personnalisés : Organiser des ateliers de pâtisserie ou de chocolaterie où les participants peuvent créer leurs propres produits. Cela non seulement engage les clients mais renforce également la fidélité à la marque.

- Packaging personnalisé : Offrir des options de packaging personnalisées, comme des boîtes de chocolats avec des messages spécifiques ou des emballages de pain avec des étiquettes portant le nom du client.

→ Avantages pour les artisans

- Dans un marché saturé, la personnalisation permet aux artisans de se démarquer en offrant des produits uniques et sur-mesure.
- La personnalisation favorise une relation plus étroite avec les clients, créant un sentiment de communauté et de fidélité.
- En répondant précisément aux préférences des clients, les artisans peuvent augmenter les ventes et réduire les invendus.

→ Les difficultés de la personnalisation

- La personnalisation peut être coûteuse. Les artisans doivent trouver un équilibre entre les coûts de personnalisation et les prix de vente pour maintenir la rentabilité. De plus, la gestion de commandes personnalisées peut être complexe. L'utilisation de logiciels de gestion de commandes et de CRM (Customer Relationship Management) peut aider à simplifier ce processus. Un produit personnalisé se vend plus cher !
- Le personnel doit être formé pour comprendre et mettre en œuvre des stratégies de personnalisation. Cela inclut l'apprentissage de nouvelles compétences techniques et de communication.



→ Quelques exemples de personnalisation

Chocolats à l'image personnelle

Portraits comestibles : offrez des chocolats avec des portraits de clients ou de leurs proches gravés ou imprimés dessus. Utilisez des techniques de gravure laser ou des imprimantes alimentaires pour obtenir des détails précis.

Chocolats biographiques : créez des collections de chocolats qui racontent une histoire ou représentent des moments marquants de la vie du client (naissance, mariage, anniversaires).

Pâtisseries éphémères basées sur les émotions

Gâteaux d'humeur : proposez des gâteaux dont les saveurs et les décorations changent en fonction de l'humeur ou des émotions du client. Par exemple, un gâteau relaxant à la lavande et à la camomille pour une journée de détente, ou un gâteau énergisant au café et au chocolat noir pour les jours chargés.

Desserts inspirés des rêves : demandez aux clients de partager un rêve ou un souhait, puis créez un dessert qui s'en inspire, intégrant des éléments symboliques et des saveurs évoquant le rêve en question.

Pain personnalisé sur commande

Mélanges de farines uniques : proposez des pains personnalisés avec des mélanges de farines spéciaux choisis par le client (farine de châtaigne, de quinoa, de sarrasin, etc.).

Ajouts sur-mesure : permettez aux clients de choisir des ajouts spécifiques pour leur pain, comme des graines, des noix, des fruits secs, ou même des herbes et épices.

Collections saisonnières et thématiques

Pâtisseries géographiques : créez des pâtisseries qui représentent différentes régions ou pays, utilisant des ingrédients typiques et des techniques de ces régions.

Desserts d'aventures : proposez des collections de desserts basés sur des thèmes d'aventure ou de voyage, avec des emballages et des présentations qui racontent une histoire.

Art en pain et pâtisserie

Sculptures comestibles : réalisez des sculptures en pain pour des événements spéciaux comme les mariages ou les anniversaires.

Peintures comestibles : offrez des pâtisseries avec des surfaces peintes à la main à l'aide de colorants alimentaires, représentant des œuvres d'art célèbres ou des créations originales.

Expériences sensorielles

Parcours de dégustation : créez des parcours de dégustation multi-sensoriels où les clients peuvent déguster des



pâtisseries et des chocolats dans un environnement immersif (avec des sons, des lumières, et des senteurs adaptés).

Desserts en réalité augmentée : utilisez des applications de réalité augmentée pour ajouter une couche interactive à vos produits, permettant aux clients de voir des animations ou des messages en scannant leurs desserts avec leur smartphone.

Cadeaux personnalisés et intégrés

Inclusions cachées : offrez des chocolats ou des pâtisseries avec des petits cadeaux ou des messages cachés à l'intérieur, tels que des petits bijoux, des mots doux ou des bons de réduction.

Coffrets à thème : créez des coffrets de pâtisseries ou de chocolats personnalisés autour d'un thème choisi par le client (par exemple, un thème de film préféré, une passion spécifique, ou un événement marquant).

Pâtisseries bien-être

Desserts santé : proposez des desserts conçus spécifiquement pour des besoins diététiques ou de santé particuliers, comme des pâtisseries faibles en sucre pour les diabétiques, des gâteaux riches en protéines pour les sportifs, ou des options enrichies en super-aliments pour les amateurs de bien-être.

● Fl. de Thier

Together, we raise our expertise

Améliorez vos compétences avec Better Together Training

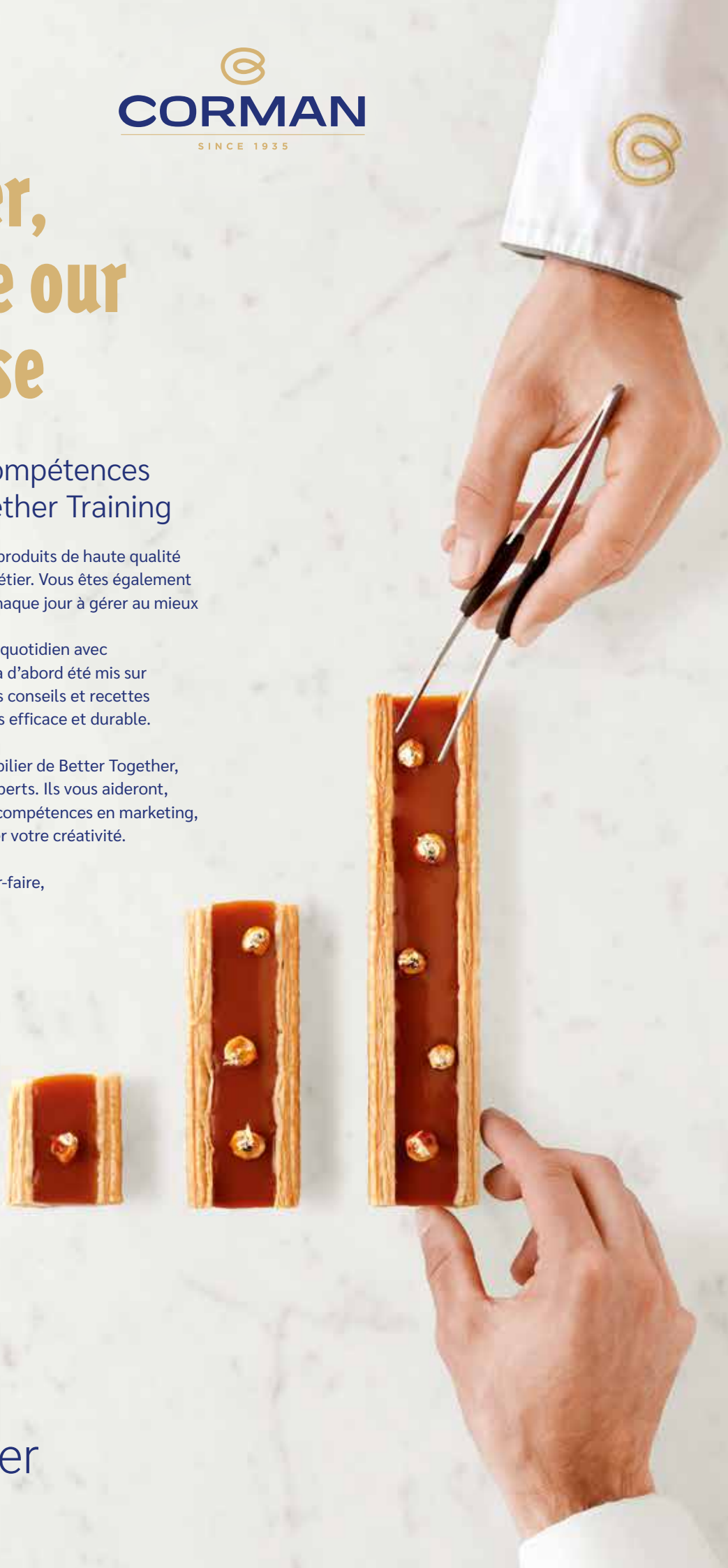
En tant que chef, réaliser des produits de haute qualité n'est qu'un aspect de votre métier. Vous êtes également un entrepreneur, cherchant chaque jour à gérer au mieux votre entreprise.

Corman vous accompagne au quotidien avec « Better Together ». L'accent a d'abord été mis sur « Efficiency », vous offrant des conseils et recettes pour travailler de manière plus efficace et durable.

Avec « Training », le nouveau pilier de Better Together, nous laissons la parole aux experts. Ils vous aideront, par exemple, à améliorer vos compétences en marketing, à calculer vos coûts et à stimuler votre créativité.

Notre expertise et votre savoir-faire,
succès garanti !

Scannez vite le code QR !



La place du plaisir dans l'alimentation :

réconcilier santé et gourmandise pour les clients des boulangers-pâtisseries-chocolatiers et glaciers

L'alimentation est bien plus qu'un simple moyen de subsistance ; elle est au cœur de notre culture, de nos traditions et de nos moments de plaisir. Si les conseils des médecins et nutritionnistes sont essentiels pour guider la population vers des choix alimentaires plus sains et pour réduire les dépenses de santé publique, il est crucial de ne pas perdre de vue l'importance du plaisir, de la convivialité et du partage, particulièrement dans les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la glacerie. Ces métiers, bien que parfois perçus comme en opposition aux recommandations diététiques, jouent un rôle fondamental dans notre société. Alors, comment concilier les préoccupations de santé avec la richesse émotionnelle et culturelle que les artisans apportent à nos vies.

- Le plaisir est une dimension essentielle de l'acte de manger. Il participe à notre bien-être global, influe sur notre humeur et contribue à la qualité de vie. Manger une pâtisserie ou déguster un chocolat ne se résume pas à une simple consommation de calories ; c'est une expérience sensorielle qui éveille nos sens, nous connecte aux autres, et peut même évoquer des souvenirs heureux.
- Des études montrent que la consommation modérée de sucreries ou de plats plaisants peut réduire le stress. Par exemple, le chocolat est souvent associé à une libération de sérotonine, l'hormone du bonheur.
- Les moments partagés autour d'une pâtisserie ou d'un dessert favorisent les interactions sociales, renforçant les liens familiaux et amicaux.
- Les produits des boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers sont au centre de nombreuses fêtes et traditions. Ils marquent les anniversaires, les mariages, les réussites, et les moments spéciaux, jouant un rôle crucial dans la création de souvenirs positifs.
- Les boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers sont les gardiens d'un savoir-faire ancestral qui fait



partie intégrante de notre patrimoine culturel. Chaque région a ses spécialités, ses recettes transmises de génération en génération, et ses produits qui symbolisent l'identité locale.

L'artisanat dans ces métiers est un véritable art. Les créations sont non seulement délicieuses mais aussi visuellement attrayantes. Le plaisir de déguster une belle pâtisserie ou un chocolat finement décoré est une expérience qui fait appel à tous nos sens, contribuant à une forme de satisfaction qui va bien au-delà de la simple alimentation.



Oui, mais la santé alors ?

Il est indéniable que l'obésité, le diabète et d'autres problèmes de santé liés à l'alimentation sont des défis majeurs de notre époque. Toutefois, ces défis ne signifient pas que les boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers doivent renoncer à leur vocation. Au contraire, ils sont appelés à innover et à trouver un équilibre entre plaisir et santé.

Tout d'abord, on ne doit pas arrêter de manger tous ces délices, il suffit de ne pas être dans l'excès.

On peut aller plus loin...

- Proposer des portions plus petites mais plus raffinées
- Utiliser des ingrédients de haute qualité, naturels et parfois biologiques, peut contribuer à une alimentation plus saine sans sacrifier le goût.
- Expérimenter avec des recettes allégées en sucre (ou à base de stevia par exemple), en matières grasses, ou enrichies en fibres, sans pour autant compromettre le plaisir de la dégustation.
- Utiliser des chocolats à haute teneur en cacao : le chocolat noir, riche en antioxydants, est une alternative gourmande qui offre des bienfaits pour la santé tout en satisfaisant les envies de chocolat.
- Les glaciers peuvent proposer des glaces et sorbets à base de fruits frais, sans additifs, et avec moins de sucre ajouté.



Communiquer sur le plaisir responsable

Il est utile aux artisans de communiquer sur une consommation équilibrée et consciente de leurs produits. Plutôt que de se concentrer uniquement sur l'aspect gourmand, ils peuvent aussi mettre en avant les moments de plaisir partagés et l'importance de savourer chaque bouchée.

- Mise en avant de l'artisanat : insister sur la qualité artisanale et l'origine des ingrédients peut aider à justifier une consommation plus modérée mais plus raffinée.
- En éduquant les consommateurs sur l'importance du plaisir modéré, les artisans peuvent encourager une consommation plus réfléchie et respectueuse de la santé.
- Offres combinées : proposer des offres qui incluent à la fois des produits gourmands et des options plus légères permet de satisfaire une variété de besoins et de préférences.

Conclusion

En tant qu'artisans boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers, ils sont les gardiens de cette dimension fondamentale de notre existence, et il est crucial de valoriser cet aspect dans un monde où l'alimentation devient parfois trop normative et restrictive.

● Fl. de Thier

L'histoire du cramique en Belgique

Le cramique, ce pain sucré aux raisins, occupe une place de choix. Délicatement doré à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, le cramique est un symbole de tradition et d'artisanat boulanger. Son histoire remonte à plusieurs siècles et se mêle intimement à celle de la Belgique et de ses régions.

Le cramique tire son origine de la région wallonne de Belgique, plus particulièrement de la province du Hainaut et de la région de Liège. Il est souvent associé à la tradition catholique et aux festivités religieuses, car il était autrefois préparé à l'occasion des grandes fêtes, comme Noël ou la Toussaint. Sa recette simple mais raffinée, à base de farine, de lait, de beurre, de sucre et de raisins secs, reflète la richesse des produits locaux disponibles dans les campagnes belges.

Les premières mentions écrites du cramique remontent au XVIII^e siècle. Cependant, on suppose que ses origines sont plus anciennes, probablement issues des traditions boulangères médiévales où les pains sucrés, souvent enrichis de fruits secs, étaient un mets de choix lors des occasions spéciales. Le terme « cramique » lui-même serait dérivé d'une déformation du mot néerlandais « kramiek », utilisé pour désigner ce type de pain sucré.

Il est important de distinguer le cramique du pain de ménage, un autre pain sucré populaire en Belgique. Tandis que le pain de ménage est un pain légèrement sucré souvent sans ajout de fruits secs, le cramique se caractérise par l'incorporation systématique de raisins secs, ce qui lui confère une texture et une saveur uniques. Toutefois, les deux pains sont souvent confondus en raison de leur aspect similaire et de leur usage quotidien. Le cramique se distingue également par son caractère plus festif et raffiné, souvent consommé lors de moments particuliers.

L'histoire du cramique varie légèrement d'une région à l'autre. En Wallonie, il est particulièrement apprécié à Liège et dans ses environs, tandis que dans le nord de la Belgique, notamment en Flandre, des versions légèrement différentes ont vu le jour. En Flandre, par exemple, le

cramique est parfois confectionné avec des morceaux de sucre perlé, ajoutant une texture croquante à chaque bouchée. Cette variante est parfois confondue avec le cougnou, un autre pain sucré typiquement belge consommé durant la période de Noël.

Dans certaines régions de Belgique, le cramique est également enrichi de beurre supplémentaire, ce qui lui confère un goût plus riche et une texture plus beurrée, presque briochée. Ces variantes régionales montrent à quel point cette spécialité a su s'adapter aux goûts locaux tout en conservant son identité de base.

De nos jours, le cramique n'est plus exclusivement réservé aux occasions religieuses ou festives. Il est devenu un produit de boulangerie couramment disponible tout au long de l'année. Les boulangers belges perpétuent la tradition en continuant à produire cette spécialité, parfois avec des innovations modernes telles que l'ajout de pépites de chocolat ou d'autres fruits secs comme les abricots ou les figues.

Le cramique a également su s'adapter aux tendances alimentaires contemporaines. Des versions allégées en sucre ou sans gluten sont apparues dans certaines boulangeries artisanales, répondant ainsi aux demandes des consommateurs soucieux de leur santé tout en conservant la saveur et la texture typiques du cramique traditionnel.

Les touristes, notamment ceux qui visitent la Belgique, découvrent souvent le cramique en tant que produit phare lors de leur passage dans les boulangeries locales. La renommée du cramique dépasse désormais les frontières belges, bien que cette spécialité reste profondément ancrée dans le patrimoine culinaire du pays.



● Fl. de Thier et A. Ernon



Après 2 ans de fermeture, le musée de la boulangerie réouvre ses portes

Eh oui, notre musée a dû déménager de Harzé car la province de Liège a vendu le château et nous n'avions pas d'autre choix que de quitter ce beau domaine de Harzé, un cadre merveilleux, pour en retrouver un autre à 12 km de là.

Notre nouveau cadre se trouve à la ferme de la Boverie, sur la route Aywaille-Durbuy, dans la commune de Ferrières, à deux pas de la province du Luxembourg. Mais nous sommes toujours bien en province de Liège. C'est le domaine de Palogne qui, comme au château de Harzé, nous accueille à la ferme de Palogne, où est situé le musée du château de Logne, qui se trouve à un jet de pierre.

Notre déménagement, gros matériel, petits objets, moules, livres, s'est bien déroulé avec l'aide du personnel du domaine de Palogne, que nous remercions très chaleureusement. Le jour du déménagement, la personne qui avait travaillé pour que ce musée existe était décédée trois jours plus tôt, et nous étions à son enterrement.

Dès le printemps, les responsables ont aménagé une grande salle avec une vingtaine de vitrines sur le thème « MOULE ET MOI », une très belle réalisation. Cependant, nous n'avons pas encore placé le gros matériel, comme le batteur, le pétrin et toutes les autres machines, qui trouveront leur place dans une autre aile de la ferme et qui verront le jour dans un futur proche.



Pour nous, boulangers du comité du musée, nous sommes tous bénévoles et nous disposons d'un « fournil » très confortable, où, durant les mois de juillet et d'août, les samedis et dimanches, nous produisons du pain et d'autres marchandises régionales ou nationales.

N'ayant fait que très peu de publicité, seules les personnes passant près de la ferme étaient attirées par les bonnes odeurs qui se dégageaient du bâtiment. Les ateliers n'ont été ouverts que pendant les deux mois d'été, mais le seront de nouveau l'année prochaine. **Le musée, quant à lui, restera ouvert toute l'année, les après-midis, en même temps que le château et le musée juste à côté.**

Nous espérons vous rencontrer nombreux au printemps prochain pour la visite des lieux. Il est possible de réserver pour les groupes et les écoles au 086/21 20 33 ou sur www.palogne.be.

● **Renaud Wergifosse**

Le conservateur du musée de la boulangerie



Une petite encoche fait son apparition sur les nouvelles cartes de banque : à quoi sert-elle?



Cette petite encoche est presque passée inaperçue. Une encoche sur le côté opposé de la puce de certaines cartes bancaires aux conséquences encore méconnues pour ses utilisateurs.

Plus qu'un détail esthétique, loin d'un défaut de fabrication, c'est bien le choix délibéré d'un organisme financier lancé il y a trois ans déjà. Mais à quoi sert cette drôle de particularité ? « C'est pour aider nos clients malvoyants dans leur quotidien, notamment pour retirer de l'argent ou pour effectuer les paiements. En fait, cette encoche permet de rendre la carte de banque plus reconnaissable dans son portefeuille. Ça permet également de distinguer dans quel sens insérer la carte dans un terminal de paiement », explique Sylvain Jonckheere, porte-parole d'ING Belgique.

Les clients malvoyants représentent à peu près 1% de la population. À l'avenir, ces cartes à encoche pourraient-elles devenir une généralité ?

« En tout cas, les banques qui proposent ce service remplacent les anciennes cartes par de nouvelles cartes avec des encoches à la date d'expiration. Et donc, généralement, on sait qu'un portefeuille dans une banque est entièrement renouvelé tous les cinq ans, de sorte que de plus en plus de clients vont recevoir une carte avec une encoche dans le futur », précise Charline Gorez, porte-parole de Febelfin.

Environ 3 millions de clients posséderaient déjà ce type de carte bancaire en Belgique.

Sources : RTL info



Premium Fresh 2.0

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

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


IREKS



Les profils de formateurs recherchés pour le centre de Villers :



Formateur pâtisserie

- Module de 60 heures
- Le lundi en journée
- Classe de 2^e et 3^e apprentis

Formateur pâtisserie

- Module de 122 heures
- Le jeudi en journée
- Classe de 1^{ère} CE

Formateur boulangerie

- Module de 36 heures
- Le lundi en journée
- Classe de 2^e boulanger CE

Formateur boulangerie

- 2 modules de 20 heures
- Le mardi en journée
- Classe de 3^e boulanger CE

Formateur de commerce pâtisserie boulangerie

- 12 heures le lundi en journée
- 12 heures le lundi en soirée
- 12 heures le jeudi en journée
- 2^e année chef d'entreprise CE

Formateur pâtisserie

- Module de 56 heures
- Le mercredi en journée
- Classe de 3^e pâtissier CE

Formateur de gestion spécifique et suivi de projet technique

- Module de 26 heures et 16 heures
- Classe de 3^e pâtissier



Concours des meilleurs beurres de ferme salés au lait cru de la Province de Luxembourg

Ce concours organisé par le service agricole de la Province vise à promouvoir le savoir-faire des producteurs locaux et à célébrer l'excellence artisanale.

13 beurres étaient présentés à l'évaluation du jury composé de 12 personnes représentantes de la gastronomie, de la formation, de la presse.

Présidé par monsieur LEMOINE, œnologue liégeois expérimenté qui a exprimé sa satisfaction concernant le niveau général des produits en compétition.

Les critères d'évaluation sont : odeur, arôme, goût/arrière-goût, répartition de l'eau, aspect, présentation, texture/tartinabilité sur des notes allant de 1 à 10.

Résultat du concours :

1 **Premier prix** : ferme de RONCHEURY à SOHIER (Wellin)

2 **Deuxième prix** : ferme de la Vallée des JERSEYS à WY (Erezée)

3 **Troisième prix** : ferme de Bel'Ozo à IZIER (Durbuy)

Chaque lauréat a reçu un trophée, un panier garni et des étiquettes autocollantes correspondant à leur médaille pour mettre en valeur leur produit.

Rendez-vous est pris pour l'année prochaine avec le concours du beurre non salé.

● Adé



Membres du jury



Lauréat médaille d'or

CONCOURS



Lauréat médaille d'argent



Lauréat médaille de bronze



Monsieur LEMOINE président du jury



*Evaluation par le président
des bouchers monsieur BOUILLON*



*Evaluation par Le président
DENONCIN membre du jury*



*Madame Coralie Bonnet
députée provinciale*



Découpe d'une motte de beurre



NEW
Watercut RX

**PETITE EN TAILLE,
GRANDE PAR SA PUISSANCE**

Compacte

150 x 70 x 145 cm : conçue pour être installée dans les laboratoires avec peu d'espace.

Silencieuse < 72 dB

Ecologique

Consommation électrique pour découpe standard d'une grille d'une durée de 6 min :

- Décoration en chocolat (1.500 bar) : 0.12 kWh
- Pâtisserie surgelée (2700 bar) : 0.34 kWh

Applicable pour d'autres types de produits : ganache, pâte à biscuits, brownie, glaces, produits traiteurs, etc.

Hauteur maximum du produit à découper : 9.5 cm (réglage de la hauteur automatique).

Avec vanne On/Off : permet d'arrêter le jet d'eau lors du fonctionnement pour pouvoir créer des trous et des détails parfaits à l'intérieur de nos produits.

Pression variable de 1 500 à 3 500 bar pour adapter la découpe de différents produits (délicats ou non).



rue François-Léon Bruyere, 34 - B-6041 Gosselies
071/25.01.22 - materie@bruyere.be



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

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

Remplir lisiblement,
un seul caractère
par case.

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

Nom.....
Adresse.....
Localité.....
Tél.....

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

TVA.....

Nombre de parutions désirées.....

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

[illegible]

A VENDRE
 Lot matériel glacier av pour 5500€
 turbine verticale 45 l h icetech mt5
 5 kw 3 x 220 v. vitrine négative 9 bacs
 four l 80 / h 62 / p57 4 niv sur table
 2 becs gaz sur table nbr bacs inox
 0475/33.07.07 à enlever à Wavre

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

A VENDRE
Boulangerie-Pâtisserie (retraite)
Boulangerie + habitation
Beloeil (Quevaucamps)
Info : 069/57.99.61

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



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