Moniteur

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

Bulletin mensuel 41° année Octobre 2024

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



Les 5 boulangeries-pâtisseries préférées en Wallonie ont reçu leur diplôme



INSPIRATION pour la fin d'année













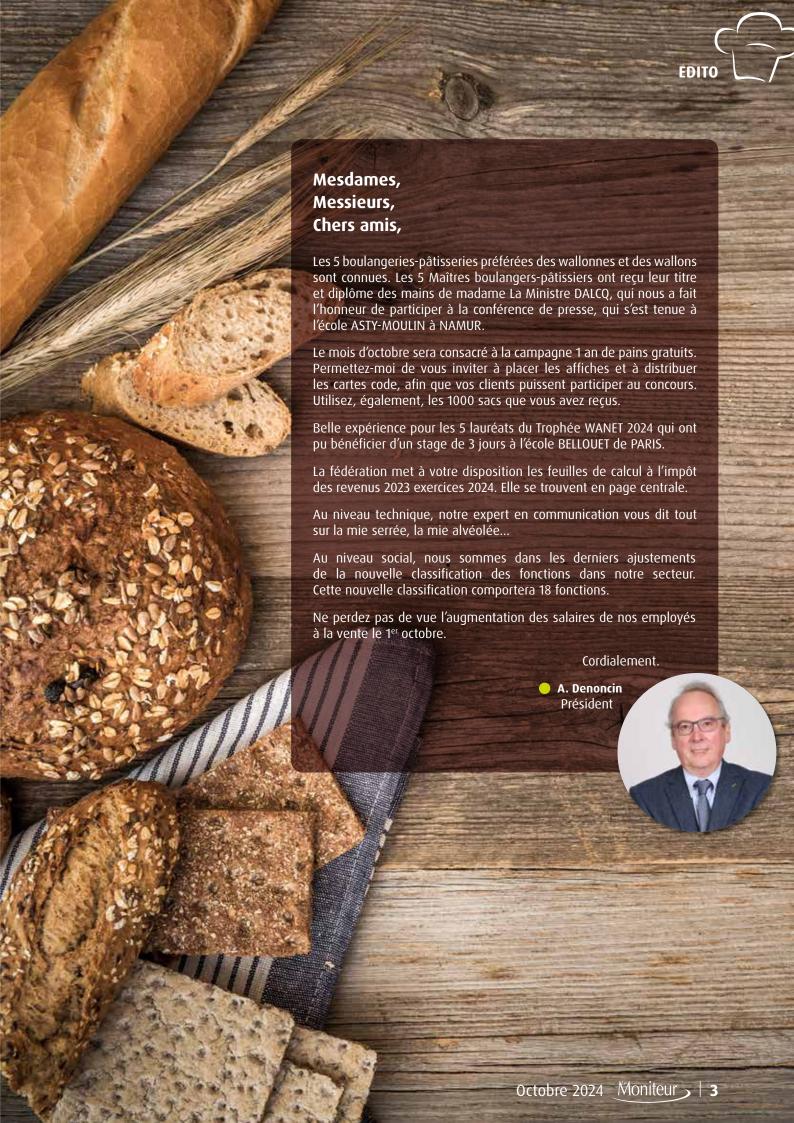




DECOUVREZnos recettes de fin d'année







VOTRE GROSSISTE EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE 3 MAGASINS OUVERTS AUX PROFESSIONNELS ET AUX PARTICULIERS

À ROCHEFORT, À LIÈGE,
AU LUXEMBOURG

* LIVRAISON AUX PROFESSIONNEIS



- MATIÈRES PREMIÈRES PETITS/GROS CONDITIONNEMENTS
- DÉCORATIONS COMESTIBLES OU NON
- SUPPORTS/EMBALLAGES
 À LA PIÈCE OU EN GROS
- USTENSILES & MACHINES EN SHOWROOM ET SUR DEMANDE
- SURFACES COMMERCIALES
 OUVERTES DU LUNDI AU SAMEDI









INFORMATIONS - FOLDERS - CONTACT SUR WWW.ETSDENIS.BE



DEWECO

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



Moniteur



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

Grand public

6 Action radon : Mesurez-le dans votre habitation!

Activités de la Fédération

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

Promotion

Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées en Wallonie!

Formation

Le pain : retour vers le futur... « durable »?

Économie

19 Un aperçu des prix de l'énergie en Belgique au 9/9/2024

Formation

Compte-rendu du stage offert à l'école Bellouet à Paris par Alimento aux finalistes du concours Trophée Wanet 2024

Concours

Golden Croissant 2025

Fiscal

Feuilles de Calcul Boulangerie - Pâtisserie

Pâtissière à l'honneur

La Bonne Pâte de Sandra Koos, l'histoire d'une reconversion réussie!

Formation 28

Métiers en pénurie : l'IFAPME comme réponse au manque de personnel avec plus de 120 formations

Santé

Les troubles auditifs chez les boulangers-pâtissiers

Vu ailleurs

33 Le kouign-amann breton

Fiscal

Réduction des droits d'enregistrement, de succession et de donation

Marketing

36 De quoi est vraiment faite l'expérience client en boulangerie-pâtisserie?

Chronique technique

38) Les alvéoles de la mie, histoire, technique et diversité

Chocolat

43 Du cacao en laboratoire pour faire face à la crise climatique

Consommation

44 La durabilité, une plus-value pour la production laitière locale?

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

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

Éditeur responsable

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc, J. Mathias, M. Dewalque, Fr. Mortagne, X. Xhauflaire.
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.

Action radon: Mesurez-le dans votre habitation!

La campagne «Action radon» se déroule du 1^{er} octobre au 31 décembre et met à disposition des citoyens des tests pour le dépister. Cette initiative a pour objectif d'encourager la population à mesurer le radon dans les habitations et à entreprendre les éventuelles actions de remédiation.

Pour sensibiliser la population à la problématique du radon, l'Agence fédérale de Contrôle nucléaire (AFCN), la Cellule Régionale d'Intervention en Pollution Intérieure de Bruxelles Environnement (CRIPI), les Services d'Analyses des Milieux Intérieurs (SAMI) de la Province de Luxembourg et de Brabant wallon, et le laboratoire Hainaut Analyses organisent chaque année l'ACTION RADON pour le dépistage du radon.

Le radon, qu'est-ce que c'est?

Le radon est un gaz radioactif, inodore et incolore, naturellement présent dans le sol et les roches.

En Belgique, il se retrouve dans le sous-sol en quantités variables selon les caractéristiques géologiques, le sud du pays étant plus touché par le radon que le nord.

Depuis le sous-sol, il peut s'infiltrer dans tout type de bâtiment jusque dans les pièces de vie par les fissures du sol, les joints de construction, les fissures des murs, les parois des étages, les équipements sanitaires ou encore les approvisionnements d'eau.

Pour savoir si l'on est exposé, il est possible d'utiliser un détecteur. Celui-ci doit être placé dans la pièce la plus fréquentée de la maison. La mesure s'effectue pendant trois mois (entre octobre et avril), au terme desquels le détecteur doit être renvoyé pour analyse. Durant l'Action Radon, le coût du détecteur (et l'aide éventuelle à la remédiation) est de 15 €.



Si vous souhaitez commander un test radon, vous pouvez consulter le site web **www.actionradon.be**.

Pour diminuer la concentration de radon, le premier réflexe à adopter est d'aérer son habitation, en ouvrant les fenêtres de deux pièces différentes 2 fois 10 minutes par jour. Une bonne qualité de l'air intérieur est primordiale pour la santé. Le manque de ventilation, particulièrement pendant la période hivernale, contribue à augmenter significativement la concentration en radon.

Wallonie.be







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

Le PV du 13 mai 2024 est approuvé

Correspondance et activités

- Iurv central:
 - Prise d'activité de monsieur Darimont
 - Projet d'examen pratique
- Conseil Supérieur : courrier au Ministre sur l'accès à la profession
- Holifresh : réduction aux membres pour mise en conformité AFSCA
- Villers-le-Bouillet : recherche de formateurs et formateur principal
- Collège des Producteurs : La Filière Céréalière/ Développement 'Blé Panifiable Wallon'
- Formation Meunier à l'IFAPME
- Réunion CFMO: erreurs de cotations
- Concertation avec UNIFA: Projet 'Arrêté Pain'
- Réunion du réseau Arlette à Liège
- Partenariat avec 7 Dimanche
- C.A de Pain et Santé en novembre
- Nouveau C.A Provincial Luxembourgeois
- Ouverture du nouveau musée du pain à Palogne
- Reprise de CERES par une société allemande

3 L'Association Royale des Glaciers de Wallonie : Réunion, le 23 septembre

Rapport délégués aux commissions

- a. Fiscal: Préparation du forfait 2025
- b. Social:
 - Harmonisation des statuts ouvriers-employés
 - Hausse prochaine en 118.03
 - La nouvelle classification des fonctions
- c. Economique:
 - Hausse du prix des matières premières
 - Gestion des énergies
- Confédération : Évolution de l'achat du nouveau siège à Berchem-Ste Agathe

6 Apaq-W

- L'analyse de la campagne 2024
- La conférence de presse à ASTY-MOULIN
- L'étude sur la consommation du pain par l'observatoire de la consommation
- Campagne un an de pains gratuits

Afsca

- La prochaine réunion B2B le 15 octobre
- L'erreur de contrôle d'un glacier à informer au siège de l'AFSCA
- Les guides papier en attente
- Les fiches pour la vente par internet
- La gestion des restes de produits invendus
- L'arrêt des contrôles chez les particuliers vendeurs

🏅 Bureau à Namur

• Poursuite de l'aménagement

Bureau et Moniteur

- · Situation financière
- Prix des publicités
- Cotisations
- Rédaction

Concours

- Trophée Wanet : Révisions de l'organisation
- Le Meilleur Artisan
 - Résultats 2024
 - Organisation 2025
- World Skills à Lyon : Résultats négatifs et propositions de gestion

- Portes ouvertes au Four et au Moulin
- Fête Nationale 2026 attribuée à Mons

Le prochain CA se tiendra le 18 novembre 2024 à Namur

H Léonard





Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées en Wallonie!

Vous avez pu consulter la liste complète des lauréats dans notre numéro de septembre.

Le 10 septembre, les 100 boulangeries-pâtisseries préférées pour l'année 2024 ont été révélées dans un lieu symbolique, à savoir la section boulangerie du Centre d'enseignement secondaire Asty-Moulin à Namur, où 112 élèves en formation ont accueilli la nouvelle Ministre wallonne de l'Agriculture, Madame Anne-Catherine Dalcq. La boulangerie-pâtisserie lauréate de chaque province a été conviée et s'est vue remettre le titre annuel de boulangeriepâtisserie préférée de sa région par les ambassadeurs de la campagne de promotion, Sandrine Dans et Gerald Watelet.





Un record de 27 044 votes a été enregistré sur le site www.maitre-boulanger-patissier.be entre le 1er et le 30 juin 2024, soulignant l'impact positif de l'action promotionnelle. Concrètement, les artisans ont tout mis en œuvre pour convaincre leur clientèle de voter pour leur boulangerie-pâtisserie préférée, que ce soit en portant des T-shirts promotionnels derrière leur comptoir, en diffusant des vidéos sur les réseaux sociaux, en multipliant les initiatives pour récolter un maximum de soutien.

Pour acter cette reconnaissance par leur clientèle, les 100 établissements préférés recevront un diplôme et un autocollant pour vitrine et pourront ainsi arborer fièrement leur titre : "Élue boulangerie-pâtisserie préférée de ma région - 2024".

Différentes personnes ont pris la parole avant la remise des prix.

Mr Quentin Hanon, directeur adjoint de l'école Asty-Moulin s'est dit ravi d'accueillir pour la deuxième fois le concours de la boulangeriepâtisserie préférée de Wallonie et a remercié les élèves qui se sont mis à pied d'œuvre pour organiser et préparer toutes les mignardises proposées cejour ; ce qui donne du sens à leur apprentissage.



Ensuite, il a rappelé que cette reconnaissance est allée au-delà des lauréats, puisqu'elle a inclus les 650 entreprises



participantes ainsi que les 27 000 consommateurs ayant contribué au succès de la première partie de la campagne intitulée « Ma Boulangerie j'y tiens, c'est mon plaisir quotidien ».

Cependant, il a ensuite abordé les difficultés économiques persistantes que le secteur a traversées. Malgré une baisse des prix de l'énergie, de nombreuses entreprises ont encore fermé, et les ouvertures n'ont pas compensé ces pertes. Il a souligné que le secteur devait encore rembourser les crédits contractés pour survivre à la crise et fait face à de nouvelles hausses des coûts des matières premières, comme le cacao, le beurre, le sucre et les céréales, qui risquent d'impacter les fêtes de fin d'année.

Malgré ces défis, M. Denoncin est resté optimiste, saluant la résilience des boulangers-pâtissiers, des professionnels courageux et déterminés. Il a rappelé également que ces artisans jouent un rôle majeur dans la transformation des produits agricoles et que leurs entreprises sont locales, non délocalisables. Il a exprimé le regret d'un manque de reconnaissance pour leurs efforts.

Pour conclure, M. Denoncin a remercié les équipes de l'APAQ-W, l'agence de communication The Friends, ainsi que l'école Asty-Moulin pour leur soutien et leur accueil.

la Ministre de Madame l'agriculture, Anne-Catherine **Dalcq** a fait part de son plaisir de participer à ce type de manifestation qui récompense les lauréats de ce concours qui met en lumière l'excellence travail des boulangerspâtissiers, de leur passion et de leur savoir-faire artisanal.

Elle a rappelé aux lauréats qu'ils étaient bien plus que des artisans et étaient des gardiens du lien social qui disparaît dans de nombreux secteurs (banques, bureaux de poste, etc).

« En milieu rural, la boulangerie est essentielle au dynamisme local tout comme l'agriculture. Elle est le pilier de notre tissu social ».

Elle s'est dit bien consciente des difficultés rencontrées par la profession : crise énergétique, la hausse des coûts de production, défis pour recruter du personnel,

Elle a tenu à saluer l'institut Asty-Moulin qui porte les jeunes vers ce beau métier et Mr le ministre Jeholet pour son engagement à renforcer les formations en alternance.

« C'est un point très important de l'accord de gouvernement que de valoriser et de remettre en place toutes ces filières de formation. Dans notre déclaration de politique régionale, nous nous engageons également à soutenir le commerce de proximité, à valoriser les circuits courts etc. »

Mme la Ministre a exprimé son étonnement devant l'ampleur du taux de participation (27 000 wallons) qui démontre la reconnaissance du travail exceptionnel des artisans, qui font rayonner la Wallonie.

Philippe Mattart, directeur général de l'apaq-W, explique que les études de marché et les statistiques montrent qu'il y a vraiment une forte stabilité et un engagement fort des consommateurs pour les produits de la boulangerie, ce qui est encourageant.



«Le pain et les pâtisseries restent des produits auxquels sont attachés les wallons mais c'est vrai que les lieux d'achat se sont diversifiés et on oublie parfois la notion de savoir-faire et de tradition qui existe bien chez nos Maîtres boulangers-pâtissiers. On voit cette diversification mais ce qui semble paradoxal, c'est l'engouement croissant des circuits courts et d'une autre manière de consommer ».

PROMOTION

Il nous fait comprendre qu'il faut créer des interactions, rapprocher les Maîtres boulangers-pâtissiers des consommateurs et renforcer cette affection réciproque. Il faut fidéliser le consommateur et c'est ce que à quoi se sont consacrés l'apaq-W et la fédération des boulangers-pâtissiers.

« Cette année est la 4^e édition de l'élection des boulangers préférés de Wallonie avec des votes du 1er au 30 juin.

L'objectif de cette élection, est de mettre en valeur une centaine de boulangeries et de mettre en exergue une boulangerie par province.

En automne, un concours permettra de gagner un an de pain gratuit et en fin d'année, il y aura la distribution des calendriers ».

Il a tenu à remercier les ambassadeurs de la campagne, Sandrine Dans et Gérald Watelet.

Sandrine Dans et Gérald Watelet nous ont fait part de leur plaisir d'être les ambassadeurs de cette campagne et ont rappelé qu'ils étaient tous les deux des amoureux des bonnes choses bien faites avec amour et de qualité.

Sandrine Dans a rappelé l'importance de madeleines de Proust : la tarte du dimanche, nos enfants qui mangent leur première croûte de pain, etc.

« Cette campagne nous tient particulièrement à cœur car elle a une dimension très affective ».







Découvrons les 5 grands lauréats!

Les boulangeries-pâtisseries favorites de chacune des 5 provinces wallonnes sont les suivantes :

Province de Namur : Carrément Bon

Chaussée de Louvain 382, 5004 Namur • 📞 081/21 40 54



Dans la lignée de l'ancienne Maison Rouard (1978-2004), Carrément Bon défend, avec à la tête de 6 boutiques, Florence Fernémont, les valeurs de créativité et d'authenticité. À Bouge, des ingrédients de qualité et locaux sont choisis aussi souvent que possible : du beurre et du lait de ferme toute l'année, des fraises de Wépion en été... Tout est fait maison par une équipe de professionnels passionnés. A titre d'exemples, des pains à fermentation lente au levain qui posent 16h avant d'être enfournés pour développer toute leur saveur, des viennoiseries à la pâte feuilletée maison au bon goût de beurre, ...

L'éthique est essentielle dans le choix des ingrédients, dans la transparence vis-à-vis des clients, de l'équipe et des collaborateurs. Carrément Bon, c'est, depuis 2004, de la pâtisserie, du pain, des viennoiseries, des macarons, du prêt à cuire, des pralines, du chocolat chaud, des tartes tradition aux saveurs de l'enfance, des croûtes aux fruits de saison...







Province du Brabant wallon : Grains de Vanille



Grains de Vanille est une entreprise à taille humaine : Andy Verstraeten travaille avec sa femme, responsable de la vente ; son père, en préparation, et une petite équipe motivée. En 2016, une des plus anciennes maisons du village, une ancienne menuiserie, a été transformée en pâtisserie! Et, le 18 octobre 2016, Stéphanie et Andy ont créé Grains de Vanille à Rixensart.

Leur développement se poursuit et, en 2019, l'atelier de boulangerie est créé. Cette passion pour le métier, Andy l'a depuis ses 8 ans et il a espoir de transmettre son amour pour la boulangerie-pâtisserie à ses deux fils. Dans son atelier, on trouve chaque jour des pains au levain jeune, des viennoiseries au beurre et des pâtisseries avec des fruits frais et de saison. Tout est réalisé maison. Le produit vedette de la maison est l'Imprévu, un pain réalisé à la demande de Stéphanie par Andy.









Av. Emile Herman 231, 7170 Fayt-lez-Manage • 📞 064/54 04 91

C'est en 1986 que tout commence lorsque Raymond Permentier (père), décide, avec ses petites économies, d'ouvrir les portes d'une boulangerie. Soutenu par son épouse, Chantal, il transforme la maison familiale en un magasin et un atelier. La magie opère et le succès fait rapidement son entrée! En 2016, deux ans à peine avant la pension de Raymond, Kévin souhaite reprendre le flambeau de l'entreprise qui a une grande valeur sentimentale pour lui. N'étant pas du tout formé mais ayant vécu à la boulangerie pendant toute son enfance, Kévin a pu compter sur son père qui l'a épaulé et lui a enseigné toutes les ficelles du métier. Dans l'atelier, entouré de quatre ouvriers, il s'occupe désormais de la production. Et à la vente, on retrouve son épouse Julie, entourée également de quatre vendeuses et de sa soeur. Kévin a beaucoup de plaisir à travailler avec cette équipe passionnée, amenée à se surpasser pour la reconnaissance reçue de la

La boulangerie espère un jour ouvrir un salon de dégustation avec une sandwicherie.

clientèle. Parmi les produits vedettes du Tordoir, la cougnolle et la savoureuse galette des rois.







Province de Liège : La Pâtisserie Vegan

Rue Sainte-Walburge 107, 4000 Liège • 📞 0470/81 65 36

Pas d'œuf, pas de lait, pas de produit d'origine animale dans cette pâtisserie végan qui attire des personnes venues de très loin. Voilà trois ans que le père de famille a ouvert sa pâtisserie sur les hauteurs de Liège, et depuis, elle ne désemplit pas. Trois ans de travail acharné, de recherche et d'innovation qui n'ont pas été sans peine



pour Nicolas, qui a dû faire face à des problèmes personnels, financiers et professionnels qui ont bien failli le faire renoncer à son rêve. Mais le pâtissier végan a su faire preuve de résilience et a surmonté les épreuves pour se concentrer sur sa passion. Sans sa femme (qui n'est pas sur les photos), ce projet n'aurait jamais vu le jour. Elle aide Nicolas au quotidien dans son activité, par exemple dans le perfectionnement des recettes. Certains croissants ont la particularité d'être cuisinés avec de la fraise ou de la pistache. Le tout avec une préparation 100% végétale.











Province du Luxembourg : Pâtisserie Schweisthal

Rue du Commerce 4, 6791 Aubange • \ 063/45 65 55

Maxime Swheisthal a le souhait de garder une entreprise à taille humaine, dans une ambiance familiale. Il se charge de la production, sa femme de la vente, et son père de la partie administrative. Une petite équipe de boulangers-pâtissiers renforce ce trio de choc. Cette



entreprise a ouvert ses portes le 9 mars 2018 à Athus et continue son développement en proposant, depuis ce 1er septembre, un tout nouveau point de vente à Arlon. Les clients apprécient les pains au levain, principalement à l'épeautre et aux 5 céréales. Côté viennoiserie, le classique pain au chocolat est incontournable! Du point de vue de la pâtisserie, les spécialités sont le Cœur de Bretagne et le Framboisier.







Et après?

Tentez votre chance de remporter 1 an de pain gratuit!

Les boulangeries-pâtisseries ont proposé un nouveau challenge à leur clientèle. Depuis le 1er octobre, le traditionnel grand concours annuel a débuté! Il permet à 5 clients, un par province, de remporter un an de pain gratuit d'une valeur de 750 euros, et à 1 client de chaque boulangerie participante, la possibilité de gagner un bon à valoir d'une valeur de 30 euros pour l'achat de pains, viennoiseries et pâtisseries chez son boulanger-pâtissier préféré.

Ce concours vise à générer du trafic directement dans les points de vente.

En 2021, 67 000 participants s'étaient engagés dans ce concours, suivis par plus de 45 000 en 2022 et plus de 55 500 en 2023 ; ces nombres seront-ils dépassés en 2024? Le défi est lancé.

Merci à la clientèle fidèle et reconnaissante!

Pour couronner cette année riche en succès et pour remercier leur clientèle fidèle, les Maîtres Boulangers-Pâtissiers offriront leur traditionnel calendrier à la fin de l'année. Le calendrier 2025 invitera, mois après mois, à partir à la découverte des produits et spécialités de saison en compagnie de nos ambassadeurs, Sandrine Dans et Gerald Watelet.

Une campagne média mettra aussi en évidence les maîtres boulangerspâtissiers pendant la période clé de la fin d'année. Pour la Saint-Nicolas, la Noël et le Nouvel An, les produits phares réalisés par ces artisans seront mis à l'honneur sur les réseaux sociaux et sur les antennes de VivaCité.



Les Maîtres Boulangers Pâtissiers adhèrent à une charte au travers de laquelle ils s'engagent à :

- assurer une production 'fait maison' dans le respect des règles de l'art;
- garantir une fraîcheur absolue de tout ce qui est produit chaque jour dans leur atelier;
- proposer quotidiennement plusieurs variétés de pains, de spécialités et de pâtisseries, dont des spécialités régionales;
- allier recettes traditionnelles et techniques de production modernes;
- garantir une qualité maximale dans le choix des farines et des matières premières ;
- adopter une hygiène parfaite selon les normes de l'AFSCA;
- accueillir la clientèle, l'écouter et la conseiller avec le sourire.

Le pain : retour vers le futur... «durable»?

Le 17 juin, nous avons été invités par un groupe de jeunes boulangers désireux de partager leurs expériences dans l'approche d'une amélioration qualitative du PAIN ARTISANAL, à participer à la découverte de la filière déjà active : allant du champ à la table. Partant du choix de la graine, de la technique culturale, celles de la mouture et de la panification.

Cela correspondant à nos conseils d'offrir à vos clients un produit d'appel de haute qualité, au prix justifié, à l'opposé des techniques de la grande distribution: basique à prix cassé... Je laisse donc la plume à Monsieur Quentin SPINEUX de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) Chargé de projet ARLETTE, pour vous en faire l'exposé.

Henri LEONARD

Pdt. Commission économique

Bonjour à toutes et tous,

Le 17 juin, *Arlette* (réseau de soutien aux entrepreneurs en alimentation de la CATL) s'est rendu avec une trentaine de professionnels/les, à la rencontre des acteurs et des actrices de la filière céréales panifiables en Wallonie. L'objectif était de rassembler des boulangers pour une journée de réseautage, d'informer sur les initiatives et les opportunités du « circuit-court » et de proposer des solutions pour ajouter à sa gamme un pain local et durable.

L'initiative est née au sein d'un des groupes de travail du Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole (CPA). En travaillant sur un état des lieux de la formation en boulangerie, nous avons constaté qu'aucun apprentissage ne faisait référence à la notion de « durable ». Pourtant, ces formations ayant parfois du mal à trouver

suffisamment de candidats, elles auraient tout avantage à profiter de la plus-value pédagogique des thématiques qui y sont liés. L'idée est de reconnecter les stagiaires à l'approvisionnement, à la meunerie, à la mise en œuvre (longue fermentation) mais aussi aux nouvelles alternatives qu'offre le métier en termes d'organisation du travail. Il ne s'agit pas de révolutionner la formation mais bien de donner la possibilité d'appréhender, lors de journées dédiées, cette spécification durant son cursus. Cela doit permettre d'élargir les perspectives qu'offre la formation. Parallèlement, il faut impliquer les professionnels afin que les stagiaires intéressés puissent s'inscrire dans cette démarche.

À l'instar de nombreux autres secteurs, la boulangerie a été frappée par des crises successives : celle de l'énergie et des matières premières, qui a durement touché le secteur, alors que les habitudes avaient déjà été bouleversées par la période Covid. Il est donc essentiel de raviver les vocations et de permettre aux apprenants de s'approprier pleinement leur métier, afin de ne plus se limiter à un simple rôle d'exécutant.

Actuellement, la boulangerie dite traditionnelle est de plus en plus concurrencée par la GMS qui propose une diversification et une amélioration de la qualité de la gamme de pain proposé (farines locales, pains au levain...). Il est ainsi essentiel pour le boulanger de garantir une qualité différenciée en termes d'expérience gustative, nutritive et sociale.



















FORMATION



En outre, il devient nécessaire de proposer des débouchés pour les projets qui sont nés sur les 5 dernières années. Une nouvelle tendance boulangère a émergé et continue à se développer, mettant l'accent sur une production plus réfléchie, tant au niveau de l'approvisionnement que des méthodes de panification au levain et des processus de fabrication. Cette dynamique doit maintenant se traduire dans les formations et notre équipe d'Arlette propose une alternative qui repose sur 3 piliers: l'approvisionnement, les gestes techniques (fermentations longues pour des questions de qualité nutritionnelle) et le travail en équipe (modèle économique - gestion de personnel et d'équipe - répondre aux attentes d'un public). Aujourd'hui Arlette accompagne les centres de formation et les écoles de boulangerie pour insuffler le durable dans les formations (Ifapme - Epicuris -Formalim - CEFA - écoles hôtelières, etc.)

Le boulanger n'est « pas juste un ouvrier qui passe la nuit à travailler sur de la farine ». La transmission du savoir-faire est essentielle, notamment pour maîtriser l'ensemble de la chaîne de valeur, en rapprochant le boulanger du producteur qui a cultivé la farine. Pour Quentin Spineux, un des porteurs du projet d'Arlette, il s'agit d'impliquer les professionnels/les vers cette transition. « On a besoin de remanger un pain qui est sain ». Les enjeux de reconstituer une filière durable sont considérables alors que la production de céréales panifiables locales en Wallonie était quasi inexistante

- 90 % des céréales sont importées pour le pain (un pourcentage encore plus élevé pour la bière). Le réseau de meuneries locales ne représente que 3% de la meunerie belge. Face à ce constat, la filière « céréales panifiables » wallonne a bénéficié d'investissements conséquents via les projets de relocalisation de l'alimentation financés par la Région wallonne. Un nouvel élan entrepreneurial autour de cette dynamique du circuit court est maintenant à l'œuvre. Pour faire face à la concurrence de la grande distribution, les boulangeries indépendantes doivent se démarquer en offrant une qualité supérieure et en valorisant leur savoir-faire. Elles doivent adopter des méthodes de fabrication différentes afin de produire un pain "authentique", avec une qualité nutritionnelle optimale.

La visite du 17 juin incluait celle de la **Ferme Schiepers** qui cultive des blés panifiables à Antheit. Hélène et Andréa sont des producteurs inventifs accompagnés par le centre de recherches agronomique (CRA-W de Gembloux) pour certains mélanges variétaux apportant des qualités organoleptiques spécifiques aux farines tout en préservant la vie des sols. Ce constat est renforcé par le fondateur du projet de meunerie durable les Grands Blés (depuis 2019), Rafael Cue Alvarez qui produit à St Georges Sur Meuse une farine native locale de qualité comme on pouvait l'avoir avant la deuxième querre mondiale et l'utilisation excessive d'engrais azotés. Il souligne l'importance des producteurs de blé, affirmant que "pour obtenir une bonne farine, tout





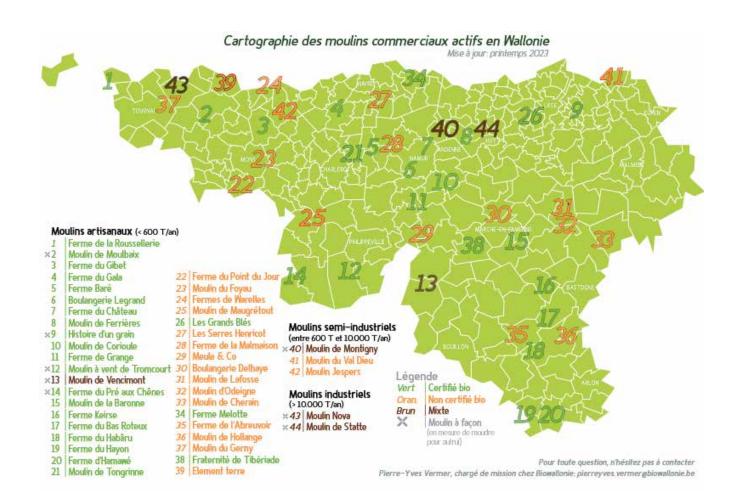
repose sur la qualité du grain ; ainsi, l'agriculture constitue la base de tout projet de meunerie". Plus les variétés sont anciennes, plus le grain est tendre. Il faut pour cela faire travailler la vie du sol via les champignons et les bactéries qui améliorent la nutrition des blés.

C'est à l'aide d'un moulin sur meule de pierre qu'ils produisent leurs farines issues de variétés sélectionnées avec précaution et obtiennent ainsi un produit vivant. Le moulin, composé d'une meule dormante et d'une meule tournante, peut être ajusté en hauteur et en vitesse pour s'adapter aux différents types de grains utilisés en boulangerie, tels que le sarrasin, le blé dur, le blé tendre, l'épeautre et le froment torréfié. La meunerie propose ainsi un travail à façon. Les meuneries traditionnelles sur « cylindre » produisent des farines très standardisées sans germe et avec un amidon traité différemment. Celle des Grands Blés est initialement intégrale à 100% et ensuite tamisée en fonction des besoins alors que pour les industriels elle est tout d'abord blanche et ensuite on rajoute le son, etc pour la rendre complète. Ainsi l'équivalent d'une T55 des Grands Blés contiendra beaucoup plus de matière minérale et de nutriments, ce qui donnera aux préparations boulangères un goût très distinct et des qualités organoleptiques bien plus intéressantes. Cela

« amène du terroir » et tout simplement du goût au pain. Certaines personnes du village voisin consommatrices du moulin ont pu témoigner : "Je retrouve le goût de farine de mon enfance".

Pierre-Yves Vermer de **Biowallonie** rappelle par ailleurs que dans les années 70, on produisait en étant reliés véritablement au sol. Le Bio dans la meunerie permet d'éviter les techniques conventionnelles qui utilisent des rayonnements ionisants (l'irradiation est proscrite en bio). Pour les boulangeries, on peut tout à fait faire du bio et du non-bio avec des stocks séparés et un planning de production pour les différents types de pains. De même, on peut certifier certains pains et d'autres, non, si le boulanger souhaite continuer à utiliser des farines ou d'autres produits non bio.

Pour terminer cette journée de visite, c'est Philippe Bodeux de la coopérative de boulangerie liégeoise L'Amicale des Boulangers qui décrit ce qu'implique en partie l'objectif de durabilité du projet qui est de permettre un travail de jour qui ne débute « qu'à » 6h du matin du lundi au vendredi soit des horaires très inhabituels pour garantir des conditions de travail correctes aux boulangers (réduction de la pénibilité). Les clients ont accompagné cette démarche qui répond aussi



FORMATION



à une demande de pain de fin de journée - cela nécessite une adhésion à ce modèle. Ces horaires permettent aussi d'avoir plus facilement des stagiaires et pour les clients de rencontrer celui ou celle qui fabrique leur pain. L'Amicale a réussi à établir un rapport de confiance avec ses clients grâce au contact direct que la coopérative entretient avec les producteurs/fournisseurs.

En définitive, de nombreux acteurs autour de la filière céréales durables sont en train de se développer. Outre les projets cités plus hauts, des sociétés à tous les niveaux de la valorisation du grain ont été créées ces dernières années contribuant à augmenter la production de blé panifiable. En amont, les services agronomiques et logistiques se spécialisent. Ainsi en région liégeoise, de nouveaux halls relais voient le jour qui décortiquent,

nettoient et stockent à façon permettant d'améliorer la qualité du grain et par là de faciliter la vie des meuniers. D'autres coopératives agricoles et de nouvelles meuneries sont aussi impliquées et s'orientent vers des céréales locales pour réaliser leurs farines. Et, in fine, les boulangeries qui ouvrent actuellement se tournent de plus en plus vers des pratiques de panification au levain et l'utilisation de farines locales natives.

L'actualité nous rappelle que la disponibilité des céréales sur les marchés mondiaux va être particulièrement limitée cette année avec en France une production 2024 rabotée de 15% (29 millions de tonnes) suite à une pluviosité exceptionnelle. Il est plus que temps pour la Wallonie de prendre part à la production de céréales panifiables.



Si vous aussi vous voulez vous impliquer en ce sens, que vous soyez producteur, transformateur, boulanger, contactez Arlette!

☑ arlette@catl.be

4 04/223 15 51

Catl.be/projet-arlette-metiers-et-formations/

Retrouver la vidéo de cette journée dans les actualités sur : catl.be



Un aperçu des prix de l'énergie en Belgique au 9/9/2024

Chaque mois, les fournisseurs d'énergie annoncent leurs nouveaux tarifs. En raison de l'augmentation des prix sur le marché, les tarifs fixes pour les nouveaux contrats et les renouvellements vont grimper chez tous les acteurs du secteur de l'électricité et de gaz naturel. Les consommateurs qui ont un tarif variable verront également cette augmentation se répercuter dans les ajustements tarifaires périodiques.



La hausse des prix sur les marchés de l'énergie ne laisse rien présager de bon. Après plusieurs mois de stabilité, les prix du gaz naturel ont connu une forte augmentation ces dernières semaines. Le prix du gaz TTF a atteint son niveau le plus élevé depuis le début de l'année. Les analystes attribuent cette flambée des prix aux tensions persistantes au Moyen-Orient ainsi qu'à des spéculations parmi les différents acteurs du marché.

Impact sur les tarifs fixes

Lorsque les prix du marché augmentent, les tarifs pour les consommateurs suivent la même tendance. Actuellement, quiconque souscrit un contrat avec un tarif fixe pour l'électricité paiera 5,84% de plus pour la composante énergétique de sa facture par rapport à août. Pour le gaz naturel, l'augmentation est de 4,78 %.

Pour les contrats fixes en cours, le prix restera inchangé iusqu'à la fin de la durée du contrat. En revanche, les tarifs variables sont aiustés sur une base mensuelle ou trimestrielle, en fonction des fluctuations des marchés de l'énergie. Il est donc probable que le tarif du kilowattheure augmente lors de la prochaine révision.

Faut-il renouveler son contrat?

Aujourd'hui, la majorité est sous contrat à tarif variable. La question cruciale est de savoir s'il est judicieux de prolonger ce contrat. Un tarif fixe implique un prix d'entrée plus élevé, mais offre une certaine sécurité tarifaire. Ceux qui ont signé un contrat à tarif fixe en août ne ressentiront pas l'augmentation des prix de septembre. Si les hausses se poursuivent dans les mois à venir, il pourrait être plus judicieux d'opter pour un tarif fixe dès maintenant. Malheureusement, personne ne peut prédire avec certitude comment évolueront les marchés de l'énergie cet automne.

Après une flambée au début du mois d'août, les prix du gaz sur les marchés de l'énergie ont légèrement diminué. Des stocks de gaz naturel abondants et des conditions favorables à la production d'énergie renouvelable ont contribué à

un regain d'optimisme. Cependant, les prix restent encore 15% plus élevés qu'il y a un mois. Une hausse des tarifs en septembre semble à prévoir...

Il y a une dizaine de jours, le marché de référence néerlandais TTF pour le gaz naturel a atteint son niveau le plus élevé depuis huit mois. Le 10 juillet 2024, le prix était encore de 32 euros par mégawattheure (MWh). Un mois plus tard, il dépassait les 40 euros par MWh, soit une hausse de 25 %. Cette augmentation a été principalement alimentée par les tensions persistantes au Moyen-Orient.

Depuis une semaine, les prix du gaz naturel se maintiennent sous le seuil de 40 euros par mégawattheure. Hier, le prix est descendu à 36,50 euros par MWh, pour remonter aujourd'hui à 37,85 euros par MWh. Les stocks de gaz naturel plus importants que prévu, la forte production d'énergie renouvelable et l'augmentation des exportations norvégiennes ont contribué à cette légère baisse des prix.

Pour le GAZ, le prix moyen du Kwh de notre consommation standardisée est de 0,0796€ pour septembre avec une différence de coût de 33,64% entre le maximum et le minimum.

Et pour l'Électricité, cette même approche pour **septembre**, le prix moyen du Kwh est de 0,2841 € avec une différence de 36,41% entre le plus et le moins cher

Quant au GAZOIL DE CHAUFAGE

Les prix fluctuants quotidiennement et en fonction de votre situation géographique, il est primordial que vous fassiez un appel d'offres auprès de vos distributeurs locaux, via un site tel que CARBU.COM, où ces distributeurs sont affiliés et proposent des réductions sur le prix officiel.

Quoi qu'il en soit, actuellement le prix moyen officiel maximum HTVA pour 2024 est de 0,7610 € pour l'Extra et de 0,7390 € pour les H0 et H7.

Alors pour toutes vos énergies COMPAREZ!

H.LEONARD Com. Economique

Compte-rendu du stage offert à l'école Bellouet à Paris par Alimento aux finalistes du concours Trophée Wanet 2024

Notre groupe, composé des cinq finalistes du Trophée Wanet et de trois accompagnants est parti en direction de Paris où nous étions attendus à 8h30 le lundi matin à l'école Bellouet (une des plus prestigieuses écoles de pâtisserie de France) pour un stage pratique de 3 jours.

Pour rappel, les 5 finalistes sont Manon BONUS (IFAPME Charleroi), Akané WAKASUGI (CERIA Anderlecht), Clara MAERTENS (CERIA Anderlecht), Laura BONNET (IFAPME Perwez) et Malik FERAAOUNI (CERIA Anderlecht).

Après une petite présentation, nous nous sommes rendus dans le laboratoire où notre formateur Dorian Zonca nous attendait.

Le programme était prêt et nous nous sommes rendu compte qu'il y avait beaucoup de matières et de produits à mettre en œuvre :

- Crumble aux pêches
- Tarte pamplemousse poire
- Tarte pomme nougat
- Tarte crumble exotique
- Tarte succulente pomme et noix
- · Tarte Victoria ananas citron vert
- Tartelette pistache fraise et mascarpone
- Tartelette brownie pécan chantilly banane
- Tarte tatin
- Flan Breton
- Divers cakes: citron, fruits confits, chocolat noisette et coco passion

Tout s'est déroulé à merveille grâce à l'énergie et l'envie d'apprendre de nos jeunes.



Les produits que nous avons fabriqués étaient d'une qualité sans pareille, grâce aux connaissances et à la technique du formateur qui était à l'écoute de ces jeunes affamés d'apprendre.

N'oublions pas l'organisation sans faille mise en place par Monsieur Bury d'ALIMENTO.

Merci à Monsieur Van Derghote accompagnant ALIMENTO.

Grâce à ce stage offert par Alimento, les candidats sont rentrés enrichis de connaissances, de plusieurs recettes de produits exceptionnels, de maîtrises supplémentaires et avec une motivation décuplée.

Fr. Mortagne

ÉCOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL DE PARIS

C'est en juin 1989 que fut créée l'école gastronomique Bellouet Conseil, située alors au 48 rue de Sèvres Paris 7^e. Grâce à une collaboration de G. Joël Bellouet, ancien professeur à l'école Lenôtre, et de Jean-Michel Perruchon, ancien chef pâtissier adjoint chez Fauchon, cette école a connu le succès et est aujourd'hui renommée dans le monde entier. Reconnue par tous les professionnels de l'hexagone, le travail de qualité, le dévouement au service des artisans des métiers de bouche sont les maîtres mots de cette école.

L'enseigne Bellouet Conseil qui est aujourd'hui une marque reconnue, recoit des professionnels du monde entier, toute une équipe de techniciens hautement qualifiée assure les cours et le développement de cette école.































CONCOURS



Croissant d'or 2025

- Organisation: Ambassadeurs DuPain.be
- Partenaires : Ceres Bruyerre Pastry in motion Aspirant Baker

Pour qui?

- Evaluation nationale de votre "Croissant" destinée aux boulangers, ouvriers boulangers, aux enseignants et étudiants en boulangerie.

Quelle reconnaissance obtenez-vous?

- Le croissant d'or est une œuvre de 30 cm de haut, conçue exclusivement pour cette reconnaissance. Plusieurs boulangers peuvent gagner cette œuvre d'art. Les croissants d'argent et de bronze donnent droit à un certificat.
- Prix spécial pour celui qui gagnera le croissant d'or pour la 3e fois de suite.
- Évaluation : un jury international évaluera les produits de manière anonyme.

Quand obtenez-vous la reconnaissance?

- Le croissant d'or est décerné sur la base d'un score de 90 à 100.
- Un score de 80 à 89 permet d'obtenir un certificat d'argent.
- La note de 70 à 79 permet d'obtenir le certificat de bronze.

Pourquoi participer?

- Pour montrer à nouveau à vos clients que vous avez un produit de qualité.
- Pour soutenir l'équipe belge qui représente notre pays au Mondial et/ou au BestOf.

Description des croissants présentés.

- 12 croissants droit classiques dorés à l'œuf pesant chacun 70g (-5g/+5g) au moment de l'évaluation.
- Croissant sans décoration/remplissage/finition avant ou après la cuisson.

Comment s'inscrire?

- Les inscriptions sont possibles jusqu'au 10 janvier 2025.
- Inscription le paiement de 80€ via le numéro de compte **kbc BE15 7370 5307 7130** est la confirmation de l'inscription.
- Le paiement fait office de confirmation de l'inscription (avant le 10 janvier 2025).
- En communication lors de votre transfert, indiquer votre nom, prénom, votre adresse e-mail et la mention « Golden croissant 2025 ».

Déroulement du concours

- A livrer 12 croissants Salon Saveurs & Métiers à Namur Expo.
- Adresse: Av. Sergent Vrithoff 2, 5000 Namur.
- Le lundi 3 février 2025 entre 11h et 12h30.
- Proclamation à 17h à la suite de la présentation des produits de démonstration mondial du pain 2025.

Fédération Francophone de la Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie a.s.b.l.

Nom et adresse du Contribuable				Feuille de Calcul Boulangerie - Pâtisserie			Annexe 1 à la déclaration à l'impôt des personnes physiques Revenus de 2023 (Exercice d'imposition 2024)		
			. T.V.A.	N°					
	CALCUL DU BENEF	ICE	PROFESS	IONNEL					
	Recettes	Г							
	Secteur de la		ı 		Achats				
	boulangerie ordinaire Fine boulangerie, etc.		ı		Prix d'acha matières p			0	
	Vente sans				Prix d'acha			Ü	
\	transformation Autres opérations	١,	v		mix pains			L	
•	·				Prix d'acha «Prêtes à l			Z	
	Salon de consommatio (voir annexe)	on \	V		Prix d'acha	at des matiè non transfor		W	
Chiffres retenus forfait contrib. directes	Total				Prix d'acha	at:			
	Ristournes	\	v		boissons,	etc.			
Prix de la farine 11/680 : 120,00 € Prix de revient	Total des recettes		Δ		Total des a	ichats		В	
boulangerie ordinaire = Q catégorie 1) 127,26 € 2) 137,08 €	Total des achats		 3		•				
3) 146,24 € 4) 131,58 € 5) 136,98 €	D(*(**** b** b** A * B)								
6) 142,02 €	Bénéfice brut (A - B) Frais professionnels								
Prix de revient d'améliorants N = 4,18 €	(annexe 2)								
échelle tarifaire : 14,21 €	Bénéfice net								
coefficient fixe: 4,53			1 ^{er} trimestre	2º trimestre	3e trimestre	4º trimestre	e Révi	sion	Total
ACHAT NOMBRE TOTAL DE SAC	CS DE FARINE (100 kg) —	>	1 1111100110	2 timootio	- C timiodic	T timiodic	7 11001	01011	Total
. SECTEUR DE LA BOULANGE	ERIE ORDINAIRE								
A. DECLARATIONS									
Nombre de sacs (100 kg) de œuvre dans la boulangerie or		Α					_		
2. Numéro de référence de l'ent	treprise	В							
3. Multiplicateur de rendement		D							
Prix de vente au début de chaque trimestre		Ε							
du pain de ménage d'un kilo 5. Modification du prix de vente	,								
6. Nombre de sacs à pain ache		К							
7. Nombre de kg d'améliorants mis en œuvre pour la fabrication de pains de ménage et de pains spéciaux (N = max. 1,5 x A)		N							
B. RECETTES									
1. Recettes ordinaires {(A x D) +	- N} x E								
2. Recettes provenant du coupage et de l'emballage du pain K x prix affiché									
Recettes provenant de l'augmentation du prix du									
	nentation du prix du	~							
Recettes provenant de l'augn pain pendant le trimestre	aison de nain	→							
Recettes provenant de l'augn pain pendant le trimestre Recettes provenant de la livra à domicile	aison de pain								

II. BOULANGERIE FINE, PATISSERIE, FABRICATION ACCESSOIRES ET RECETTES VENTE AU SALON

			1er trismestre	2º trismestre	3e trimestre	4e trimestre	Révision	Total	
A.	DECLARATION								
	Prix d'achat des matières premières achetées	0							0
2.	Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L							L
3.	Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z							Z
4.	Différence, pour les kg de farine achetés entre 120,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel.	Р							
	Si le prix d'achat réel est inférieur								
_	Si le prix d'achat est supérieur	PP							
5.	Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q							
6.	Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie a) prix de vente par 100 g TVA comprise								
	Gâteau à la crème au beurre								
	Petit gâteau à la crème au beurre								
	Gâteau à la crème fraîche Petit gâteau à la crème fraîche								
	Tarte aux fruits								
	Tartelette aux fruits								
	Tarte au riz								
	Tartelette au riz								
	Eclair								
	Total b) Total tarifaire à retenir	R							
7.	Si la glace de consommation fabriquée par vous est	١١,							
	vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières								
	premières : a. nombre de litres de glace	S							
	b. multiplicateur pour la glace	T							
	c. prix de vente au litre	U							
<u>B.</u>	MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT :								
	$4,53 + \frac{R - 14,21}{100 \times 0.05}$								
	Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 €								
	par rapport à l'échelle tarifaire	BB							
C.	RECETTES								1
1.	Recettes ordinaires	→							
0	{O + P - PP - (A x Q) - (N x 4,18) x BB								1
	L x 2,50 Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→							1
	Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	<u> </u>							1
	Recettes brutes T.V.A. incl.	-							
	Recettes nettes T.V.A. excl.	II							Ш
III.	VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON								
^	DECLARATIONS								
_	Prix d'achat de produits du groupe 11	W1							
	Prix d'achat de produits du groupe 12	W2							
	Prix d'achat de produits du groupe 13	W3							
	Prix d'achat de produits du groupe 31	W4							
5.	Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	l							
	Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5	W							W
В.	RECETTES								
W	I X 1,35	III ¹							
W	2 x 1,65	2							
	3 x 1,50	III ³							
	4 x 1,50	III ⁴							
	x de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et oduits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse	5							
IV.	Recettes nettes OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES	III							III
SC	OUS I, II ET III								
	Cuisson à façon x 100/106	IV ¹							-
	Suivant journal de recettes 100/106	IV ²							-
Ü.	Autres Recettes nettes	IV ³							IV
V.	RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$)	V							٧

CHARGES PROFESSIONNELLES

NOIII :		 		
Domicile):	 		
Lasavy mysfassiannala		Calaina		
Locaux professionnels		Salaires Salaires bruts		
Loyer supplémentaire		(mod.325)		
Loyer supplementance		Charges sociales (ONSS)		
Précompte immobilier		Secrétariat social		
Frais d'entretien		Serv. Méd. Interentreprise		
Réparations		Contrat d'apprentissage		
Intérêts hypothécaires		Communication and the		
Peinture				
Chauffage				
Shadhago				-
Transport		Assurances		
A. CAMIONNETTE		Incendie		
Taxe		Loi accid. de travail	•	
Assurance		Responsabilité civile		
Entretien				
Réparations		Bris de glace Invalidité		
Essence		invalidite		
Contrôle technique				
				-
Auto-secours		-		
Amortissement		Taxes		
Financement		Commune		
Location garage		Province		
D. VOITURE DOUBLE HOADE		Autorisation d'exploitation		
B. VOITURE DOUBLE USAGE		Poids et mesures		
Taxe auto (75 %)		TVA non déductible		
Assurance auto (75 %)		Intérêts		
Entretien auto (75 %)		Cotisation point vert		
Amortissement (75 %)		Fost +		
Essence (100 %)		Prime Recupel		
Contrôle technique (75 %)				-
Auto-secours (75 %)				
T.V.A. non déductible				
sur frais auto (75 %)		-		
Financement (100 %)		Règles		
		 Electricité		
Frais de bureau et d'étude		_		
Matériel de bureau				
Port		Gaz		
Imprimés		_		
Coûts bancaires				
Service fiscal		Eau		
Abonnements		-		
Documentation				
Publicité		Téléphone		
Annonces		-		
Organe professionnel				
Cadeau de nouvel an				
Voyages d'études et formations				_

r et magasin		Amortissements	
ustibles mazout-charbon	1	Amortissements antérieurs	
etien machines		Nouveaux amortissements	
itretien brûleur			
éparations machines			
réparations mobilier			
iguisage couteaux			
Boissons (atelier)			
Emballage			
_avage, usure			
Petit matériel			
Décorations			
Produits de nettoyage			
Extincteur			
Vêtements profession.			
Huiles et graisses			
Pansements atelier			
Frais de transport			
Matériel d'étalage			
Echantillons			
Journées portes ouvertes			
Création site web			
Charges financières		 	
TVA amendes proportionnelles			
Intérêts débiteurs			
Intérêts d'emprunts			
Honoraires avocat			
		Statut social	
		Indépendants	
		Frais de représentation	
		Mutuelle (attestation)	
		mutuelle (attestation)	
		Total général	
		Epargne-pension : M	
		Assurance-vie :	



La Bonne Pâte La bonne pâte de Sandra Koos, l'histoire d'une reconversion réussie!

Médecin généraliste pendant plus de 25 ans, Sandra Koos a décidé de totalement changer de carrière afin de vivre de sa passion. Après avoir suivi une formation à l'IFAPME à Libramont pendant 3 ans, elle lance son projet de cheffe en pâtisserie en créant La Bonne Pâte. Son objectif est de vivre chaque jour de sa passion et de partager son savoir-faire avec les autres.

Pourquoi avoir quitté la médecine ?

J'avais envie de vivre du positif, de ne plus vivre des choses très compliquées et tristes.

J'avais envie de créer de mes mains.

L'administratif me pesait de plus en plus et le système de garde devenait de plus en plus lourd.

De plus, les gens vont voir ailleurs dès qu'on ne répond pas à toutes leurs attentes et cela ne me convenait plus.

Pourquoi avoir mis le cap vers la pâtisserie ?

J'ai toujours eu cette idée dans un coin de ma tête. J'ai toujours aimé cela, depuis mon plus jeune âge. Je réalisais des biscuits de Noël, des gâteaux d'anniversaire, etc. Je faisais de la pâtisserie avec ma grand-mère et mes parents.

Depuis quand est ouvert votre établissement ?

Il y a environ 2 ans et cela a tout de suite bien marché. Je connaissais beaucoup de monde de par mon métier de médecin et cela a aidé.

Combien de personnes employez-vous?

Je suis seule, parfois avec un ou une stagiaire.

C'est dans mon atelier à Châtillon que je réalise l'ensemble de mes créations. Avec plus de 3 années passées dans la pâtisserie, j'ai eu l'occasion d'élaborer pas moins de 150 réalisations différentes les unes des autres.

Quel est le gâteau qui marche le mieux?

Le DULCEY qui est un moelleux au chocolat noir au caramel et noisettes grillées.





Quels sont vos projets dans les 5 prochaines années?

Juste continuer mon travail actuel. Je ne compte pas ouvrir de nouvelle boutique. J'ai 56 ans, je n'ai pas envie de me lancer dans quelque chose de plus ambitieux.

J'ouvre le vendredi après-midi et la journée du samedi et ie travaille dans mon atelier toute la semaine. Il v a un catalogue pour les commandes et cela se passe bien ainsi.

Comment a réagi votre famille ?

Mes parents ont eu un peu de mal à accepter car ils sont de l'ancienne génération où on reste dans la sécurité toute sa vie. Mais ils me voient beaucoup plus épanouie.

Quel est votre rapport à l'écologie ?

La Bonne Pâte, c'est avant tout une vision écologique. Grâce à nos bocaux et à nos sachets réutilisables, vous pouvez venir récupérer votre commande en adoptant une démarche écologique.

Vous pouvez aussi venir avec vos propres contenants.

Mes réalisations sont confectionnées à partir de produits de saison.

Je fais tout pour travailler un maximum avec des producteurs locaux.

Fl. de Thier

Grand Rue 102, 6747 Saint-Léger **\ +32/495.28.28.41** ☑ info@labonnepate.be

Métiers en pénurie : l'IFAPME comme réponse au manque de personnel avec plus de 120 formations

De nombreux métiers sont aujourd'hui sous tension et peinent à trouver du personnel qualifié. Certains secteurs comme la Construction, l'Alimentation ou encore le Numérique représentent une grande partie des métiers en pénurie ou fonctions critiques. La formation en alternance de l'IFAPME constitue une solution efficace pour pallier ce manque avec un taux d'insertion à l'emploi de plus de 80%. Ce taux augmente encore pour les formations dans les secteurs en pénurie.

Retrouvez la liste complète des formations IFAPME qui correspondent aux métiers en pénurie et fonctions critiques sur notre site web: www.ifapme.be/penurie.

Des secteurs traditionnels toujours en déficit malgré des inscriptions en hausse

Les secteurs de la Construction, de l'Alimentation-Horeca ou encore de la Mobilité-Mécanique restent les domaines d'activités avec lesquels le Réseau IFAPME collabore le plus. En effet, plus de 4.430 apprenants se sont inscrits en Construction et en Electricité, 2.420 en Alimentation et 1.750 en Mobilité-Mécanique pour l'année académique 2023-2024.

Les inscriptions IFAPME ont augmenté ces dernières années, notamment en Construction ou en Mobilité-Mécanique avec des hausses respectives de 6,4% et 10,3 % en formations pour adultes en 2023-2024. Même si ces chiffres sont encourageants, ils ne permettent





🥩 CENTRE

pas encore de combler les difficultés auxquelles ces secteurs font face. La Construction estime par exemple qu'il y a 6000 postes vacants actuellement dans le secteur.

L'Alternance constitue un levier important avec pour objectif la formation des professionnels qualifiés de demain et des futurs chefs d'entreprise. L'offre de formations IFAPME dans ces domaines est d'ailleurs très large et mène à l'emploi :

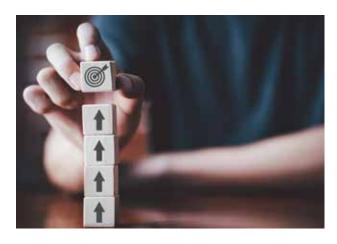
37 formations dont dédiées au secteur Alimentation-Horeca dont 23 en pénurie ou critiques (dont boulanger, boulanger-pâtissier, påtissier, ouvrier boulanger påtissier-glacier, glacier artisan, confiseur-chocolatier, confiseur-chocolatier artisan).



Des avantages et une prime pour les demandeurs d'emploi qui se forment en **Alternance**

Etant répertoriés comme correspondantes aux « Métiers en pénurie » ou « Fonctions critiques », ces formations IFAPME ouvrent aussi le droit à certains avantages pour les demandeurs d'emploi.

- « Métier en pénurie » : la demande de main d'œuvre est supérieure au nombre de candidats, ce qui donne de nombreuses possibilités d'emploi à la suite de la formation.
- Les demandeurs d'emploi peuvent notamment profiter d'une prime Incitant+ de 350 € en fin de formation pour adultes,
- ainsi que d'un assouplissement de certaines obligations liées au statut de demandeur d'emploi/ chômeur.
- « Fonction Critique » : les employeurs ont des difficultés à trouver des candidats correspondant pleinement aux offres d'emploi. Les possibilités d'emploi à la suite de la formation sont donc nombreuses.



Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une prime Incitant+ de 350 € en fin de formation pour adultes.

La prime Incitant + donne également droit à une préparation à un entretien d'embauche.

Consécutivement au paiement de cette prime de fin de formation, le Service public de l'Emploi proposera aux diplômés une ou plusieurs offres d'emploi en lien direct avec leur formation



Les troubles auditifs chez les boulangers-pâtissiers

Nous avons parcouru, dans nos précédents numéros, différents problèmes de santé rencontrés chez les boulangers-pâtissiers. Nous aborderons ici les troubles auditifs.

Les troubles auditifs sont des problèmes de santé relativement méconnus dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Pourtant, l'exposition prolongée à des environnements bruyants, l'utilisation de machines et d'équipements lourds, ainsi que l'absence de mesures de protection adéquates peuvent affecter la santé auditive des travailleurs.

Les sources de bruit dans les boulangeries-pâtisseries

Le métier de boulanger-pâtissier implique l'utilisation de nombreux appareils et équipements générant des niveaux de bruit parfois importants. Voici quelques sources de bruit courantes dans ce type d'environnement :

→ Les pétrins et malaxeurs :

Ces machines sont essentielles pour mélanger et pétrir la pâte, mais elles peuvent être particulièrement bruyantes, surtout lorsqu'elles fonctionnent à pleine capacité. Le bruit de frottement entre la pâte et les parois du pétrin, combiné au moteur de la machine, génère un niveau sonore élevé, notamment dans les petites boulangeries où l'acoustique amplifie les bruits.

→ Les fours :

Les fours, en particulier les fours à convection et les fours rotatifs, produisent non seulement de la chaleur mais aussi du bruit. Les ventilateurs, les systèmes de rotation et l'ouverture-fermeture régulière des portes contribuent à l'environnement sonore global.





→ Les compresseurs et réfrigérateurs :

Les compresseurs utilisés pour les systèmes de réfrigération et les chambres froides sont souvent sources de bruits continus. Le bruit de fond de ces machines peut atteindre des niveaux significatifs, surtout dans les boulangeries de grande taille.

→ Les laminoirs :

Les laminoirs sont également des sources importantes de bruit, surtout lorsqu'ils sont utilisés de manière répétée tout au long de la journée.

→ Le nettoyage et maintenance :

L'utilisation d'aspirateurs, de nettoyeurs à haute pression ou encore de systèmes de ventilation et d'aération peut également contribuer au niveau de bruit auquel les travailleurs sont exposés.

Les effets du bruit sur la santé auditive

Une exposition prolongée à des bruits intenses peut entraîner divers troubles auditifs, qui affectent la qualité de vie et la capacité de travail des boulangerspâtissiers.



Voici les principaux types de troubles auditifs observés dans cette profession

→ Perte auditive (hypoacousie) :

Une exposition prolongée à des niveaux de bruit élevés peut endommager les cellules ciliées de l'oreille interne, responsables de la transmission des sons au cerveau. Une fois endommagées, ces cellules ne se régénèrent pas, ce qui peut entraîner une perte auditive progressive. La perte auditive liée au bruit est souvent imperceptible au début, mais elle peut s'aggraver au fil du temps.

→ Acouphènes:

Les acouphènes sont des bourdonnements, sifflements ou tintements percus dans les oreilles sans source sonore externe. Ils peuvent être déclenchés par une exposition prolongée à des bruits intenses et perturbent grandement la concentration, le sommeil et la qualité de vie des travailleurs.

→ Hyperacousie:

L'hyperacousie est une sensibilité accrue aux bruits du quotidien. Chez les personnes affectées, même des

bruits modérés peuvent devenir insupportables et provoquer l'inconfort ou de la douleur. Cela est souvent lié à des dommages auditifs préexistants causés par une exposition excessive au bruit.

→ Fatique auditive :

La fatique auditive se caractérise par une diminution temporaire de la capacité à entendre après une exposition prolongée au bruit. Bien que la capacité auditive puisse se rétablir après une période de repos, des expositions répétées peuvent entraîner une perte auditive permanente.

→ Stress et problèmes connexes :

Le bruit constant dans l'environnement de travail peut également contribuer à des niveaux de stress accrus. Le bruit interfère avec la communication, provoque de la fatigue mentale et peut aggraver les symptômes de stress, d'anxiété et de fatique générale.

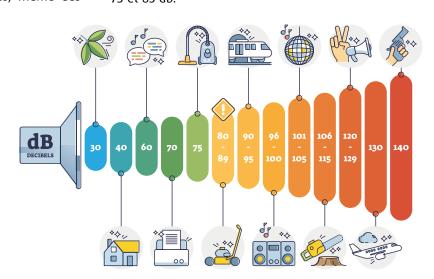
Les normes sonores et risques associés

En termes de réglementation, le niveau sonore recommandé pour éviter les risques de dommages auditifs est généralement fixé à 85 décibels (db) sur une journée de travail de 8 heures. Une exposition à des niveaux supérieurs à cette limite sans protection adéquate peut entraîner des dommages auditifs.

Dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, certaines machines peuvent atteindre des niveaux sonores proches, voire supérieurs, à cette limite.

Un pétrin industriel peut produire un niveau sonore de 80 à 90 db.

Un four à convection ou un laminoir peut émettre entre 75 et 85 db.



Lorsque plusieurs machines fonctionnent simultanément, le niveau de bruit total peut s'accumuler, augmentant ainsi les risques pour la santé auditive.

La prévention des troubles auditifs

La prévention des troubles auditifs dans les boulangeries-pâtisseries repose principalement sur la réduction de l'exposition au bruit et l'adoption de mesures de protection.

Voici quelques stratégies efficaces pour prévenir les problèmes auditifs :

→ Amélioration de l'acoustique des locaux :

L'installation de matériaux insonorisants sur les murs, les plafonds et les sols peut aider à réduire les réverbérations et à atténuer le bruit ambiant. Des panneaux absorbants, des tapis ou des rideaux peuvent contribuer à minimiser les nuisances sonores dans les espaces de travail.

→ Entretien des machines :

Un entretien régulier des machines et équipements peut réduire leur niveau sonore. Par exemple, un pétrin bien entretenu est moins bruyant qu'un équipement mal lubrifié ou usé. Il est également recommandé de remplacer les pièces défectueuses ou usées.

→ Équipements de protection individuelle (epi):

Les bouchons d'oreilles et les casques anti-bruit sont des équipements de protection auditive essentiels pour les travailleurs exposés à des niveaux de bruit élevés. Ils réduisent la quantité de bruit pénétrant dans les oreilles, limitant ainsi les dommages potentiels.

→ Rotation des tâches :

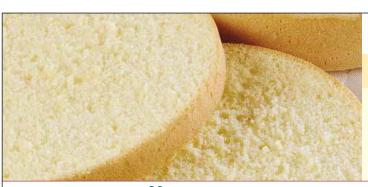
Alterner les tâches bruyantes avec des périodes de travail plus calmes permet de réduire l'exposition globale au bruit. Cette stratégie peut particulièrement utile dans les petites boulangeries où le bruit des machines est omniprésent.

→ Sensibilisation et formation :

La sensibilisation des employés aux risques liés au bruit est cruciale. Les travailleurs doivent être informés des conséquences de l'exposition au bruit, des signes de perte auditive et des mesures de protection disponibles. La formation sur l'utilisation correcte des équipements de protection est également essentielle.

Fl. de Thier





KOMPLET Super Biscuit

Mélange pour la fabrication de biscuits, génoises et roulades.

Avantages:

• longue fraîcheur

• biscuit léger et volumineux

· fonctionne aussi pour les roulades

Vos représentants :

Arnaud Lorent · tél. 0471 365523 (Hainaut, Brabant-Wallon, Namur) Gérald Michel · tél. 0478 455439 (Liège, Verviers, Namur, province de Luxembourg)



KOMPLET Benelux Lampertskaul 10 L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39 Fax: 00352/97 80 24 info@kompletbenelux.com www.kompletbenelux.com



Le kouign-amann breton

Des amis bretons m'ont ramené du kouign-amann en septembre et je ne m'en suis toujours pas remise, tant cela était bon (et calorique ...)!

Le kouign-amann est une pâtisserie emblématique de la Bretagne plus précisément originaire de la région du Finistère, à Douarnenez. Son nom provient du breton, où "kouign" signifie "gâteau" et "amann" signifie "beurre", ce qui résume parfaitement sa composition, car il s'agit d'un gâteau au beurre et au sucre, à la fois riche et fondant, avec une texture feuilletée et caramélisée.

Le kouign-amann est né au 19e siècle, vers 1860, à Douarnenez, à une époque où la farine manquait mais où le beurre était abondant dans la région. Un boulanger aurait expérimenté une recette en utilisant des proportions généreuses de beurre et de sucre, donnant naissance à cette spécialité unique. On dit qu'il a été réalisé suite à une erreur dans cette boulangerie. Son succès immédiat en a fait le gâteau emblématique de la Bretagne. Sa croûte, caramélisée par la fusion du beurre et du sucre à la cuisson, est réalisée selon une technique de tourage, difficile à maîtriser (superposition de pâte feuilletée).

Ce dessert, modeste à l'origine, est devenu un symbole de la gastronomie bretonne grâce à sa saveur inégalée et sa simplicité rustique.

Composition et Fabrication

Le kouign-amann est fait à partir de pâte à pain, à laquelle on ajoute une très grande quantité de beurre demi-sel et de sucre. La pâte est ensuite travaillée comme un feuilleté : elle est repliée plusieurs fois sur elle-même, avec du beurre et du sucre entre chaque pli. Ce processus de pliage, similaire à celui de la pâte feuilletée, permet d'obtenir une texture croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.

Le kouign-amann est ensuite cuit lentement, ce qui permet au sucre de caraméliser, formant une croûte dorée et croquante, tandis que le cœur reste moelleux et beurré. Le beurre demi-sel, typique de la Bretagne, apporte une touche légèrement salée qui équilibre la richesse du sucre, offrant une combinaison de saveurs sucrées-salées irrésistibles.

Fl. de Thier



Réduction des droits d'enregistrement, de succession et de donation

Le 12 septembre, le Gouvernement wallon a présenté le détail des nouvelles mesures fiscales prévues au niveau des droits d'enregistrement et des droits de succession et de donation.

Réduction des droits d'enregistrement pour l'acquisition d'une habitation propre et unique

Dès le 1^{er} janvier 2025, le taux des droits d'enregistrement applicable au bien immobilier destiné à devenir l'habitation propre et unique sera fortement réduit. Il passera de 12,5% (taux ordinaire actuel) à 3%.

Cette mesure a pour but d'aider les jeunes adultes à acquérir un bien immobilier plus facilement.

Elle tient par ailleurs compte de l'évolution de la vie enfants, profession, mobilité, impact (ménage, environnemental...) en permettant de bénéficier des 3% en tant qu'actuel propriétaire d'une habitation, à la condition de revendre dans les 3 ans de l'acquisition du nouveau bien.

En parallèle de cette réduction des taux, les divers régimes qui coexistaient jusqu'à présent seront supprimés:

- L'abattement primo-acquérant
- Le chèque-habitat
- Le taux réduit pour habitation modeste

Forte baisse des droits de succession et de donations immobilières

Au niveau des droits de succession, une diminution radicale des taux actuels est programmée. Il est ainsi prévu qu'à partir du 1er janvier 2028, les taux maximaux passeront :

- de 30 % à 15 % en ligne directe, entre époux et entre cohabitants légaux;
- de 65 % à 33 % en ligne collatérale « frères et sœurs »;
- de 70 % à 35 % en ligne collatérale « oncles ou tantes et neveux ou nièces »;
- de 80 % à 40 % entre toutes autres personnes.

Outre cette baisse des droits de succession, les taux de droits de donations immobilières seront parallèlement revus à la baisse afin de conserver un attrait pour ce transfert anticipé du patrimoine qui permet souvent un réinvestissement partiel dans l'économie.

Ainsi, par exemple, les taux maximaux passeront dès le 1er janvier 2028 :

- de 27 % à 14 % en ligne directe, entre époux et entre cohabitants légaux;
- de 40 % à 20 % entre toutes autres personnes (des frères et sœurs aux autres personnes).

Plusieurs adaptations sont prévues afin d'améliorer la justice fiscale:

Afin de tenir compte des évolutions de la composition du ménage familial (famille recomposée), l'assimilation des enfants du conjoint / cohabitant légal du défunt (ou du donateur) sera élargie à tous les descendants pour permettre aux petits-enfants ou arrière-petits-enfants du conjoint ou cohabitant légal de bénéficier des taux préférentiels de la ligne directe pour les droits de succession (ou de donation immobilière).

Dans le même sens, sans préjudice des règles en matière de droit civil, les enfants intégrés au sein de familles d'accueil seront assimilés aux enfants biologiques du défunt et du donateur. Même si cela ne concerne pas un





grand nombre d'enfants, il apparaît totalement injuste de considérer ceux-ci comme des étrangers au ménage familial après plusieurs années de vie au sein de leur famille d'accueil.

Diverses autres mesures sont prises en matière de droits de succession, comme la création d'une forfaitisation optionnelle des frais funéraires et « petites » dettes du défunt afin de simplifier les obligations des héritiers devant déjà faire face à toutes les difficultés qu'engendre naturellement le décès d'un proche.

Il est également prévu la suppression de la condition d'occupation de l'immeuble ayant servi de résidence principale au défunt et à son conjoint durant les cinq années précédant le décès pour bénéficier des avantages fiscaux au niveau du conjoint survivant (exonération) ou du reste de la ligne directe (tarif favorable) dès lors que celle-ci peut entraîner des conséquences lourdes non opportunes et non justifiées.

Le tableau des taux des droits de succession et de donation est sur ce lien :

<u>Gouvernement wallon_12-09-24_Réforme droits de succession et donation Annexe taux.pdf (wallonie.be)</u>

Reprise de la gestion de la matière par le SPW Finances

Actuellement assurée par le SPF Finances, la reprise effective de la compétence par la Région, au 1^{er} janvier

2028, permettra d'améliorer les procédures de contrôles et de recouvrement tant des droits d'enregistrement que des droits de succession.

Il s'agira donc de mettre en œuvre au niveau du SPW Finances des stratégies de vérification et de contrôle efficaces afin de prévenir les cas d'abus fiscaux potentiels.

Nouvelle disposition pour le précompte immobilier

Une modernisation importante de la mesure de réduction pour improductivité (inoccupation d'un bien immobilier) en matière de précompte immobilier est prévue, notamment à la suite de l'expérience dramatique des inondations de juillet 2021 et de la grande difficulté constatée par les redevables pour obtenir cette exonération.

D'une part, en cas de calamités publiques reconnues, la condition des 180 jours d'inoccupation dans le courant de l'année est ainsi revue pour être significativement réduite (cette condition ne pouvait par exemple pas être atteinte en juillet 2021 vu qu'il restait moins de 180 jours dans l'année civile).

D'autre part, la condition relative à l'aspect obligatoirement non meublé du bien concerné est supprimée, car celle-ci n'est plus considérée comme pertinente.

Wallonie.be





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



De quoi est vraiment faite l'expérience client en boulangerie-pâtisserie?

Lorsque l'on pense à un client dans le monde de la boulangerie-pâtisserie, il est essentiel de se rappeler que derrière chaque achat, il y a avant tout un être humain. Un être qui ne vient pas seulement pour une baguette ou un éclair, mais pour une expérience complète, façonnée par bien plus que le simple produit.

Qu'est-ce que l'expérience client en marketing?

L'expérience client est un concept central en marketing, qui englobe l'ensemble des perceptions, des émotions et des interactions qu'un consommateur peut avoir avec une marque ou une entreprise tout au long de son parcours, de la découverte du produit ou service à son utilisation finale, voire au-delà. Elle dépasse la simple transaction commerciale pour inclure chaque point de contact entre le client et l'entreprise, que ce soit en ligne, en magasin, ou même sur les réseaux sociaux.

L'expérience client se construit sur plusieurs piliers : la qualité des produits ou services proposés, l'accueil, la réactivité aux besoins, le traitement des problèmes, et l'attention portée aux détails. Plus qu'une simple relation commerciale, l'expérience client vise à créer connexion émotionnelle forte avec une consommateur, en anticipant ses attentes et en surpassant ses besoins. Une expérience réussie ne se résume pas à la satisfaction du client ; elle laisse une



empreinte durable, forgeant ainsi la fidélité et incitant à la recommandation.

Dans un marché de plus en plus concurrentiel, l'expérience client devient un facteur de différenciation clé. Elle permet à une entreprise de se distinguer, non pas seulement par ce qu'elle vend, mais par la manière dont elle le fait. Les clients se souviennent avant tout de la manière dont ils ont été traités, de l'attention qu'on leur a portée, et des émotions positives qu'ils ont vécues lors de leurs interactions avec une marque.

Comprendre l'expérience client dans le contexte d'une boulangerie-pâtisserie revient à identifier ce que l'on vend réellement : est-ce une commodité, un produit, un service ou une véritable expérience?

La commodité

Dans une boulangerie-pâtisserie, les matières premières comme la farine, le sucre ou le beurre relèvent de la commodité. Ce sont des éléments standardisés, vendus sans différenciation majeure. Leur valeur est dictée par le marché, dépendante de l'offre et de la demande, et vous n'avez pas de contrôle direct sur leur prix. Une commodité n'apporte aucune valeur ajoutée propre, elle est une nécessité, une base indispensable mais interchangeable. Si un client venait à vous acheter un sac de farine, il ne serait pas particulièrement attaché à votre enseigne ; il pourrait se rendre chez n'importe quel fournisseur. Ce n'est pas sur la commodité que vous allez fidéliser votre clientèle.

Les produits

En revanche, les produits que vous créez à partir de ces matières premières sont tangibles, et donc comparables. Chaque viennoiserie, chaque pâtisserie est le résultat de votre savoir-faire et peut être évaluée en fonction





de sa qualité, de son goût, de son apparence, et de son prix. Prenons par exemple une tarte aux fraises. Un client pourrait la comparer avec celle d'une autre boulangerie. Les différences dans la qualité des ingrédients, la technique de préparation et la réputation de votre enseigne vont jouer un rôle clé dans sa décision d'achat. Un croissant bien feuilleté, une miche de pain parfaitement levée, voilà des produits concrets qui témoignent de votre expertise et peuvent vous différencier de la concurrence.

Les services

En boulangerie, les services se situent dans tout ce qui entoure le produit lui-même. Ils sont plus subtils, intangibles, et souvent plus difficiles à comparer. Il s'agit ici de la manière dont vous accueillez vos clients, de la rapidité du service, ou encore de la capacité à personnaliser un gâteau d'anniversaire selon les envies du client. La qualité de vos services contribue à bâtir votre réputation. Lorsque quelqu'un commande une



pièce montée pour un mariage, il ne choisit pas seulement le gâteau pour son apparence ou son goût. Il évalue également le risque : «Sera-t-il livré à temps? Sera-t-il aussi beau que prévu?». Offrir un service irréprochable, c'est rassurer le client et limiter ses inquiétudes.

Les expériences

Enfin, il y a l'expérience client proprement dite, la plus puissante des composantes. Ce sont ces moments mémorables que vous créez, bien au-delà de la simple transaction commerciale. Imaginez un client qui vient chercher un gâteau pour célébrer un événement important. Si, en plus de recevoir un produit de qualité, il vit une expérience chaleureuse, humaine, et attentionnée, il associera ces moments positifs à votre boulangerie. Ce sont ces souvenirs qui resteront gravés : une famille réunie autour d'une bûche de Noël réalisée avec soin, un gâteau d'anniversaire qui fait sensation auprès des invités. Chaque interaction, chaque détail compte pour créer une expérience inoubliable qui fidélisera vos clients à long terme.

L'expérience client en boulangerie-pâtisserie ne se limite donc pas à un simple achat, elle englobe tout ce qui entoure le produit. Derrière chaque achat se cache un moment de vie, et derrière chaque produit, un savoir-faire qui va bien au-delà des ingrédients utilisés C'est un savant mélange de qualité, de service, d'attention, et d'émotions qui permet de construire une relation durable avec le client. Comprendre cette dynamique est essentiel pour évoluer dans un marché où, bien souvent, la fidélité est forgée par la chaleur humaine autant que par le talent technique.

Fl de Thier

Les alvéoles de la mie, histoire, technique et diversité

Faire son pain d'une façon!

Mais qu'est-ce qui va configurer la pâte qui conduira au pain?

Plus que probablement, le grain que la terre et ce que le climat sait donner! Ensuite le moulin ou la farine de seigle complet ne donnera pas le même pain que le froment tamisé par exemple. Le poids du pâton et le geste ne seront pas les mêmes selon que l'on se propose de faire un pain pour la semaine, un grand format à remiser dans la huche, ou un pain à consommer quotidiennement, presque en instantané et du coup plus petit en taille.

Sans vouloir trop généraliser, en Europe, le pain est souvent plus en croute dans les pays chauds au Sud et au Nord, plus en mie dans les pays tempérés et froids. Dans un cas, au Sud, il est destiné à accompagner le repas, dans l'autre, au Nord, repas en lui-même, avec ce qu'il peut accueillir sur sa tranche.

Il existe tout ce bagage culturel, qui fait que le pain sera façonné de manière singulière par un peuple voire une civilisation entière. Un peu éponge des connaissances locales accumulées pendant une longue période de l'histoire, le pain fait souvent partie intégrante de l'identité d'une communauté plus ou moins étendue.





Malgré tout, de nos jours, on peut le trouver dans toute sa pluralité d'expression dans les vitrines des grandes métropoles tellement ces dernières sont cosmopolites. On y retrouvera des pains complets aux grains de seigle concassés où il ne faut pas rechercher l'alvéolage et des pains riches et en croûte à grandes alvéoles. Quoi qu'il est soit, la pâte à pain exigera au final un façonnage qui souvent passe par les mains, afin d'être diversifié à

Le façonnage à l'aide de machines façonneuses qui peuvent prendre diverses formes (conique, rotatoire, spirale et à bandes) nécessite des pâtes machinables pour lesquelles les 60 % d'hydratation sont presque la règle. Ceci afin d'éviter que la pâte ne colle aux parois de l'outil mécanique.

Préférer la présence de la mie à la croustillance de la croute, renvoie parfois le pain au statut de « canapé » pour d'autres ingrédients. Une tranche de pain de mie, on ne la mange que rarement pour elle-même, il faut au minimum la beurrer. Et puis surtout on lui applique tantôt une confiture, une tranche de fromage ou de charcuterie, une pâte à tartiner. La mie doit dès lors, avoir des alvéoles fines et il faut, en quelque sorte, la discipliner. J'apprécie cette photo venant des îles britanniques (fig.1), de test de juges au concours de la plus belle mie en 1947. On peut les voir mirer la texture de la tranche en l'exposant à contre-jour.

Évidemment, il faut réfléchir à la texture bien en amont. Le façonnage arrive comme le point final avant que la mie ne soit figée par la cuisson.

C'est au pétrissage que démarre la mise en place de la mie, comme on l'observe principalement sur la consistance des pâtes. Le choix pâte dure ou pâte molle ou entre les deux, appelée « bâtarde » pour la cause, est déjà un choix de recherche spécifique de mie et d'alvéoles insérées dans celle-ci.

Une pâte plus ferme a beaucoup plus de chance à conduire à une mie serrée avec fines alvéoles, genre de pain toast pour faire des tartines qui ne laissent « pas passez la confiture ». C'est normal elle a moins de facilité de mouvance et elle est plus lourde à faire lever.

La pâte plus molle, est plus fluide et appropriée pour des pains plus en croûte, genre baguette, ciabatta, pain de Lodève ou de Galice avec la molete (fig.2) aux mies à très grandes alvéoles sauvages. Ici c'est à nous de trouver la consistance adéquate pour accueillir et contenir ces bulles de gaz carbonique que nous donne la fermentation, et en quelque sorte, choisir le milieu dans lequel elles doivent s'épanouir au maximum ou se restreindre pour composer une mie serrée. Dans un article sur les effets de l'hydratation, Fabien Faisy écrit en 2008 que plus d'eau dans la pâte favorise la souplesse et qu'une fois proche des 70 % apparaissent de grosses alvéoles « sauvages », mais que cela pénalise le lissage, apporte le collant et l'aspect des pains, si on n'adapte pas le process¹. C'est aussi les farines modernes au gluten à haut poids moléculaires permettent des pâtes sur-hydratées « patternouilles », expression du professeur Calvel. Celui-ci les classe comme quatrième type d'hydratation de pâte, à 70 % et plus, après les pâtes ferme, bâtarde et douce2.

Personnellement, j'aime que la pâte aie le même confort que ma main, que cela soit harmonieux lors du façonnage, j'aime que la pâte se laisse faire et épouse les mouvements. Je dois dire que c'était tous les jours, qu'avec mon collèque Jonathan, on discutait de l'état des pâtes que j'héritais de lui de par notre arrangement de travail. Lui aimait un autre confort, résumé dans la locution « pâtes dures, pâtes sûres ».

On pourrait presque dire qu'il y a existé une mode de faire des pâtes fort hydratées. C'était en 2011, sur plusieurs fils de discussion du forum boulangerie.net, à qui hydraterait plus que l'autre. On semblait viser l'inscription au livre des records. En Galice, je me suis laissé dire que c'est la hausse du prix de la farine (compensé par le prix de l'eau) qui a conduit les boulangers du Nord-est de l'Espagne à ces pains aux énormes alvéoles. Pourtant les qualificatifs d'appréciations professionnels de pâtes sur-hydratées y allaient d'expressions du type, « trop molle » à « impossible à façonner » pour ces « pattemouilles ». Mais, à la même époque, on commençait à ne plus façonner, avec les pratiques plus figeantes de pointagebac au froid positif, suivi du passage à la diviseuseformeuse. On peut penser au Panéotrad de Jean-Yves Guinard et Denis Régnier lancé en 2006, pour un peu plus tard vendre le brevet à la firme Bongard³ qui sera le précurseur de nombreuses diviseuses-formeuses, un nouvel outil. Je pense aussi que le prix de l'eau en regard du prix de la farine donne parfois à tout argument pour pâtes sur-hydratées, une vue trop partielle en technique boulangère. Cette argumentation ne tient pas la route, puisqu'il faut cuire de manière prolongée ce genre de pâte à plus de 80 % d'hydratation, du moins si l'on veut éviter la croûte gommeuse et caoutchouteuse venant au ressuage.

À la sortie de la Seconde Guerre mondiale, les Anglais avait encore une recherche de qualité de leur pain de mie. Je dois à Robert Miller, un passionné anglais du bon pain de m'avoir fait découvrir que le pain toast pouvait avoir un objectif de goût et de qualité de mie poreuse ayant entrainé des concours du meilleur pain ou plutôt de la plus belle mie. Merci Robert, de m'avoir redonné du respect là où j'avais déserté en pensée. Les livres de Walter Bantfield⁴ de 1947 et de J. R. Irons⁵, édition de 1949, que Robert m'a montré, m'ont réconcilié avec une recherche de pain de mie de qualité.

À cette époque, on parlait encore de sponge précédant la pâte dans leurs livres pour « faire le goût » et on regrettait leur disparition progressive pour les méthodes

F.FAISY, Effet de l'hydratation en pain de tradition française, dans la revue Fidèle au bon pain, n° 25, mars 2008, p. 14-17.

R.CALVEL, Un quatrième type de pâte, la pâte surhydratée où la pattemouille, édité par l'amicale des anciens élèves et des amis du professeur Raymond Calvel, Fidèles au bon pain, n° 17, 1997-1998, p. 19-21.

³ H.CHIRON, Jean-Yves Guinard, un boulanger en perpétuel recherche, dans la revue Alvéole n°46, décembre 2018, p. 29.

Walter T.BANFIELD, « Manna » A comprehensive Treatise on Bread Manufacture, soit Manna; Un traité complet sur la panification, 2º éd. Mac Laren & Sons Ltd, London, 1947, 519 pages.

⁵ J.R. IRON, J.R., Breadcraft, soit, Pain artisanal, éd. By W.H.Evans, Virtue and Company LTD, London, 1948, 444 pages.

CHRONIQUE TECHNIQUE



rapides et même dites no-time du Chorleywood Bread Process (C.B.P.). Pour une recherche de belle mie finement poreuse par des méthodes naturelles, sans adjuvants texturants, la consistance de la pâte est à étudier. Ce sont des pâtes plus ou moins fermes qui donneront le plus de chances de l'atteindre. Sur la fig.3, extraite d'Irons, on montre des mies avec des taux d'hydratations de 46,5 %, 53,7 % et 64,4 %. Ce dernier donne déjà un alvéolage un peu plus irrégulier.

Il est clair que pour une mie finement poreuse, celle conçue pour la tartine qui ne doit pas laisser passer la confiture, il faut un travail ou l'on imprime cette volonté de dégazer, de dire à la pâte, « tu m'évacues toutes ces grosses bulles ». Un pétrissage plus intensif, des rabats, un façonnage plus serré seront les outils des « dompteurs de la mie ».

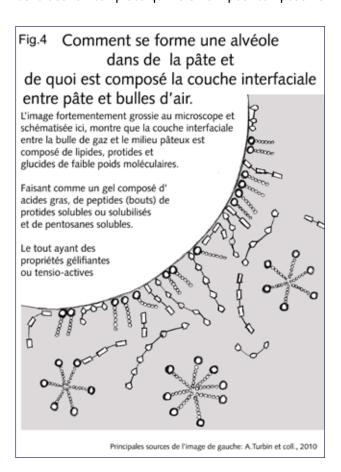
Un enfournement dans un four chaud, au moment où la fermentation n'est pas complètement aboutie, ni trop dégradée, aidera, quant à lui, l'explosivité et donnera une mie à alvéoles dites « sauvages ».

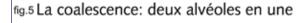
Les alvéoles qui s'invitent dans une pâte sont des bulles de gaz qui se sentiront plus à l'aise dans une pâte molle et de farine blanche, si elles veulent avoir ce caractère non apprivoisées, en quelque sorte.

On n'aura jamais de grosses alvéoles dans une pâte où des particules d'enveloppes sont présentes, puisque lorsque la bulle de gaz se dilate par la chaleur (Loi dite de Gay-Lussac), le débris de son arrive comme un point de rupture de l'étirement, faisant éclater la fragile bulle.

Ainsi, une pâte blanche peut paraître (faussement) plus fermentée qu'un pain complet, alors qu'elle l'est moins en fait de par le côté plus pauvre en éléments nutritifs qui défavorise l'activité fermentaire. Mais comme la pâte blanche a su préserver ces alvéoles, cela peut donner cette impression de mieux levé, interprété en mieux fermenté, alors qu'il ne s'agit que d'un meilleur exercice de préservation des alvéoles dans un milieu plus approprié.

Il y aurait comme un mariage de la viscosité des pentosanes et l'élasticité du gluten de la farine (fig.4), sans oublier les lipides qui fluidifient pour composer la







membrane de la cellule gazeuse⁶ qui est partie intégrante de la porosité. Mariage qui s'explique peutêtre par l'action d'une fermentation restant à la fois efficiente pour dégrader suffisamment les éléments de la farine (protides, glucides et lipides) en plus petites portions tout en conservant une dégradation dite ménagée, dans le sens où il ne faut pas en arriver à la lyse de ces éléments qui font la charpente de la mie, au risque de déliter la pâte. Voilà peut-être pourquoi l'apport d'un levain qui est un apport de plus faible ensemencement de ferment donne plus facilement ces alvéoles sauvages.

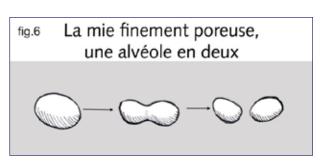
Les acides gras libres vont positionner leurs côtés hydrophiles⁷ vers la face interne de la couche interfaciale de l'alvéole, tout comme des petites portions dégradés de pentosanes (hémicellulose) et des peptides (morceau de chaînes de protéines plutôt hydrophobes). Avec l'aboutissement de petites portions, pour les acides gras ont leur attribuera parfois l'expression « liqueur de pâte »8 et les parties résultant de la dégradation des pentoses et des protéines, l'expression qui s'invitera est « un gel ».

L'apport d'un tout petit peu d'huile (1%) favorise la fluidité, tandis que l'apport de plus de matières grasses et de sucre nuit à l'expansion d'alvéoles9.

Un des pains représentant cette forme de mie sauvage est le pain de Lodève. Certains dénommeront, un pain du même type, pain « paillasse »10. La ciabatta et la baquette sont pratiquement obligées identitairement d'avoir ce type de mie aussi.

Une « pattemouille » aura logiquement plus de mobilité interne pour favoriser de grandes alvéoles, d'autant plus que l'on façonne de manière minimaliste pour ne pas dégazer.

La coalescence (fig.5) qui est le regroupement de petites bulles en de plus grandes sera favoriser par ces



pâtes molles et par un choc thermique au début de la mise au four.

Le façonnage, c'est presque une des dernières touches de l'« habillage » de la mie, le dernier « coup de peigne ».

Pour le pain de froment, sans additifs, une consistance pâteuse plus ferme donne une mie plus « poreuse ».

Afin d'obtenir une telle mie, on se laisse aller à un pétrissage plus appuyé de la pâte, on ne l'abandonne pas à elle-même, on l'oriente. Pour le dire de manière imagée et pour une mie finement poreuse, les mains ou l'outil qui régentent le façonnage doivent chasser de l'aération de la mie, les grandes bulles, afin que cellesci doivent devenir plus petites et plus nombreuses (fig.6).

Les mains ou l'outil ? Je dois avouer être plutôt artisanal pur jus : abandonner à une machine le façonnage enlève trop au sens que je veux donner à mes journées de travail. Bien sûr, cela alourdit aussi le coût de production: il s'agit d'un choix qu'il faut assumer.



⁶ A. TURBIN, H.CHIRON, G. DELLA VALLE, J-L DOUBLIER, D.MARION, B.NOVALES, S.MARZE et A-L. RÉGUERRE, Propriétés moussantes et rhéologiques de la phase aqueuse de la pâte à pain, dans la revue Industries des Céréales, n° 170 de 12-2010, p. 24, 25. ; Ph.ROUSSEL et H.CHIRON, Les pains français, Maé-Erti Editeurs, 2002, p. 281, 282. ; François BUCHE, Influence de la formulation de pâtes de farine de blé sur leur consommation d'oxygène et leur production d'oxyde de carbone au cours du pétrissage et de la fermentation. Conséquences biochimiques et rhéologiques, Thèse présenté à AgroParisTech le 26 mai 2011, p. 85.

⁷ J.-L.DOUBLIER, Agents émulsifiants alimentaires, éd. CDUIPA, 1977, p.5-47.

A. TURBIN et coll., déjà cité, p. 25.

⁸ Stéphane NERON, Emilie DUQUENNE, Mahammed ZIDOUR, Rebecca GARCIA, Jacques POTUS, Jacques NICOLAS, Composition lipidique et protéique des pâtes et de la liqueur de pâte, dans revue Industries des céréales, nov. 2012, p.13-22.

¹⁰ Site: https://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_paillasse



Si on cherche à obtenir une mie finement poreuse, la machine mettra le boulanger plus à l'aise. Les pains briés français, les cornetti italiens ainsi que les pan de cantos, bollos et rosquillas espagnols sont réalisés par des pétrins qui laminent la pâte (fig.7) dont on voit que le prétraitement du pétrissage déterminait pas mal le résultat. Les pétrins lamineurs que l'on rencontre au Sud de l'Europe et en Amérique du Sud sont des outils compresseurs de mie. Cette façon de comprimer la pâte

permettait aux marins aux long-cours, d'avoir des pains de plus longue conservation.

Dans la demande de plus en plus exigeante de pains frais, c'est les pains riches en croute qui subissent en premier lieu le diktat insatiable du consommateur. Comme la croute ramollit après quelques petites heures et que le croquant disparaît assez vite, il faut absolument que ces pains soient d'une fraîcheur extrême.

C'est sur le rapport mie/croute que va devoir se régler le façonnage et ici ce n'est plus la tranche à tartiner avec sa mie à fines alvéoles qui sont demandées. On veut une mie à l'aspect « sauvage », le terme « sauvage » doit être compris comme synonyme de « naturel » (fig.8).

Moins de façonnage, moins de volonté d'imprimer dans la pâte notre manière dont elle doit se mouvoir va inévitablement conduire vos gestes façonneurs à modeler de la manière la plus souple qu'il soit. À l'accompagner plutôt que l'orienter.

Les nécessaires moments de détente de la pâte pour réaliser l'allongement en deviennent des séances de relaxation. Seulement professionnellement ici, ce n'est pas après-journée, c'est dans l'aménagement du travail qu'il faut prévoir cette relaxation. Cette détente sera encore plus cruciale, si vous faites le choix du travail au froid positif qui fige la pâte et exige un peu de temps de réaclimatisation.

Le façonnage des ciabattas et focaccias se réduit quant à lui à une simple découpe à la pâline de la pâte aplatie avant l'apprêt final, sans trop dégazer. Dégazage qui équivaut un peu à chasser les composés organiques volatils de la mie, ce qui est dommageable au niveau aromatique.

M. Dewalque

fig.8 La mie, laquelle préférez-vous?

La mie finement poreuse pour aceuillir la confiture par exemple



Spécificité: une pâte plus ferme, plus pétrie, dégazée et plus approprié pour des pains de mie de farines plus complètes

> La mie "sauvage" pour accompagner les repas



Spécifité: une pâte fortement hydratée, avec un pétrissage minimum, et plus approprié aux pains plus riche en croutes de "fleur de farine".



Du cacao en laboratoire pour faire face à la crise climatique

Après avoir atteint les 10 000 dollars la tonne au mois de mars, le cours mondial du cacao reste à un niveau très élevé, à cause notamment de la sécheresse dans les pays producteurs. Un défi à relever pour les chocolatiers qui dépendent de cette matière première.

Mauvaise nouvelle pour les chocolatiers et les consommateurs. En hausse depuis quelques mois déjà, le prix du chocolat devrait continuer à augmenter. Et les plus impactés sont les artisans pâtissiers et chocolatiers. Une situation préoccupante à un peu plus de 2 mois des fêtes de fin d'année, période cruciale pour le secteur.

La faute à de mauvaises récoltes dans les principaux producteurs que sont la Côte d'Ivoire et le Ghana où les sécheresses ont été importantes.

Le réchauffement climatique et la hausse des prix du cacao font craindre le pire aux producteurs de cacao. Certains préfèrent anticiper le risque et développer des alternatives locales et durables.

Les changements climatiques et la hausse des prix impactent considérablement la filière cacao. En cette période difficile, certaines sociétés se sont lancées dans la production de substituts de cacao. C'est le cas de California Cultured, spécialisée dans le cacao durable, cultivé en laboratoire.





En 2023, les ventes ont dépassé les 25 milliards de dollars aux États-Unis et en Europe. Un marché très lucratif sur lequel l'entreprise américaine entend bien se positionner.

"Nous avons prélevé une partie de fève de cacao, nous l'avons placée sur des plaques et nous avons fait en sorte que les cellules se développent. Après cette étape de croissance, nous allons récolter la fève et la transformer en chocolat», explique Alan Perlstein, le CEO de California Cultured.

Les cellules de fèves de cacao sont placées dans une cuve d'eau sucrée. Elles atteignent la maturité en une semaine, contre six à huit mois pour une production classique. Le chocolat produit devrait être commercialisé d'ici l'année prochaine.

Sources : Le monde.fr, test achat et JT RTBF

La durabilité, une plus-value pour la production laitière locale?



La filière laitière wallonne a présenté le mardi 24 septembre une série d'initiatives innovantes, illustrant son engagement en faveur d'une production locale de qualité. Alors que de plus en plus de consommateurs se disent prêts à payer plus pour des produits issus de pratiques plus durables, ces actions s'inscrivent dans une démarche globale visant à réduire les émissions de gaz à effet de serre. Le secteur agricole est pleinement impliqué dans le Plan Air Climat Energie, avec un objectif ambitieux de réduction de 30% des émissions de CO2eq d'ici 2030, contribuant ainsi à l'effort global de la Wallonie pour atteindre une baisse de 55% par rapport à 1990. Ces objectifs volontaristes nécessitent donc une stratégie adéquate impliquant tant l'évolution des modes de production que celle des comportements de consommation.

Cette présentation, organisée par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en collaboration avec le Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W), a eu lieu à la Ferme d'Esclaye à Beauraing, une exploitation inspirante et engagée dans cette démarche durable.

Le CRA-W a notamment présenté « DECIDE », un outil basé sur une méthodologie scientifique permettant d'obtenir des informations objectives sur l'empreinte environnementale d'une exploitation agricole, d'identifier les principales sources d'émissions et de simuler des changements. Avec l'objectif d'aider à prendre des décisions éclairées pour réduire l'impact environnemental d'une activité agricole et mettre en place des stratégies efficaces pour un avenir durable!

Un bilan «DECiDE», c'est quoi?

Le bilan DECiDE, mis en place par le Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W) permet d'évaluer objectivement l'impact environnemental et le bilan économique des exploitations agricoles. Il est basé sur la méthodologie d'analyse du cycle de vie (ACV) qui permet de prendre en considération les émissions directes (produites sur l'exploitation ellemême) et les **émissions indirectes** (issues, par exemple, du transport ou de la production des intrants), ainisi que les effets « rebonds » ou conséquences positives ou négatives d'une pratique sur les différentes catégories d'impact de l'ACV.

Par exemple, l'utilisation d'aliments avec une meilleure digestibilité permet de diminuer la fermentation entérique des ruminants et donc les émissions de méthane. Cependant, ces aliments, généralement achetés en dehors de la ferme, viennent remplacer des aliments auto-produits et peuvent engendrer un surplus d'émissions liées entre autres à leur fabrication et leur transport vers l'exploitation.

Actuellement, sont calculés les bilans des émissions de gaz à effet de serre (GES), d'ammoniac et la consommation d'énergie des exploitations. Afin d'améliorer la compréhension et l'analyse des résultats, les bilans basés sur l'ACV sont complétés par d'autres indicateurs environnementaux (bilan azoté, aménagements agroécologiques, acidification, eutrophisation), des indicateurs économiques (marge brute, EBE, revenu du travail agricole, etc.), des indicateurs techniques (autonomie alimentaire) et sociaux (main d'œuvre, intensité et qualité du travail, qualité de vie, compétition feed-food, etc).



Quels sont ses objectifs et avantages?

Avec DECiDE, il est possible de :

- Évaluer l'empreinte environnementale d'une exploitation;
- Analyser les données grâce à des tableaux complets reprenant les principaux postes d'émissions;
- Détecter facilement les postes les plus émetteurs de l'activité d'une ferme :
- Se comparer avec d'autres exploitations de même typologie ou de typologies différentes;
- Simuler un changement de pratiques de la ferme afin de mesurer les bénéfices environnementaux;
- Déterminer les leviers de diminution de l'impact pour définir un plan d'actions;
- Évaluer les performances économiques de l'exploitation.

L'outil est en outre :

- Gratuit
- Spécifique aux conditions wallonnes (intégration de bases de données régionales (performances zootechniques des races locales, ...);
- Disponible pour les fermes avec un ou des ateliers bovins, ovins et grandes cultures;
- Adapté aux exploitations mixtes associant par exemple un troupeau laitier, un troupeau allaitant et des grandes cultures;
- Régulièrement mis à jour (modèles d'émissions et bases de données) grâce à l'évolution de la recherche et aux connaissances scientifiques;
- Une base de comparaison des résultats à plus de 200 fermes de référence, classés par typologie;

- En lien avec certains organismes comptables pour lesquels une importation automatisée des données est possible:
- L'objet de formations gratuites et d'un helpdesk

En conclusion, le recours à des données objectives fait valoir la performance environnementale de nos produits locaux, et apporte une reconnaissance au travail de nos producteurs, afin qu'ils puissent bénéficier d'un prix juste au regard des services écosystémiques rendus et, au final, contribuer à une image positive de notre agriculture locale.

Une exploitation laitière engagée

Au travers de cette collaboration avec le CRA-W. l'Apaq-W encourage la filière laitière à améliorer son impact sur l'environnement et son travail, au sens large, pour une production plus durable. Le choix de la ferme d'Esclaye à Beauraing n'est d'ailleurs pas anodin puisque Marc-André Henin, agronome, et sa famille développent depuis quatre générations (1929) un modèle de production cohérent au sein de leur ferme laitière. En 2009, au lendemain de la crise du lait, la ferme familiale passe en bio. Puis, au fil des ans, Jeanet Anne-Laure reioianent l'éauipe. professionnalisent la production de fromage en 2015 et tentent de vendre celle-ci en circuit court.

En quelques chiffres, les 160 vaches Holstein et Montbéliarde pâturent sur 83 hectares (entre 7 et 8 mois par an), dont 30 hectares en zone Natura, et bénéficient d'une alimentation composée à 90 % d'herbe et 10% de céréales cultivées en partenariat avec un voisin de la ferme.



CONSOMMATION







La Ferme de l'Esclaye collabore donc avec le CRA-W dans le cadre notamment du projet Terrae, destiné à la diffusion des savoirs et savoir-faire en agroécologie, mais au-delà de façon globale envers l'ensemble des aspects de la durabilité.

L'Apaq-W, un outil au service de la filière

Les missions de l'Apaq-W sont à la croisée de plusieurs enjeux :

- soutenir économiquement les secteurs agricole, horticole et agroalimentaire,
- promouvoir la rencontre entre ces secteurs et les défis du développement durable
- mettre à la disposition des citoyens les outils et informations utiles à l'orientation de leurs choix **de consommation** en fonction de leurs attentes mais aussi de manière à soutenir les objectifs liés au développement durable.

Comme le rappelle Philippe MATTART, Directeur général de l'Agence, « l'équilibre entre ces différents enjeux est en outre lié à l'évolution de la sensibilité des citoyens. Autant le savoir, les consommateurs sont de moins en moins indifférents à ce qu'ils achètent, prêtant attention aux bienfaits pour leur santé, l'environnement, la proximité, mais aussi l'identité des produits. Nous pensons que les progrès réalisés par la filière démontrent une résonance entre les aspirations des consommateurs et les actions des producteurs. La durabilité n'est plus un simple concept, mais une réalité enracinée dans les pratiques de la filière laitière wallonne, qui s'avance avec confiance vers un avenir plus vert, soutenu par une communauté de consommateurs engagés et des producteurs passionnés par leur métier».





ENSEMBLE POUR UN FUTUR PLUS RESPONSABLE EN EUROPE







Campagne financée par l'Union européenne. Cependant, les positions et coinjons exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent das nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues

Petites annonces

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

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

Rubriques

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

Remplir lisiblement, un seul caractère par case.

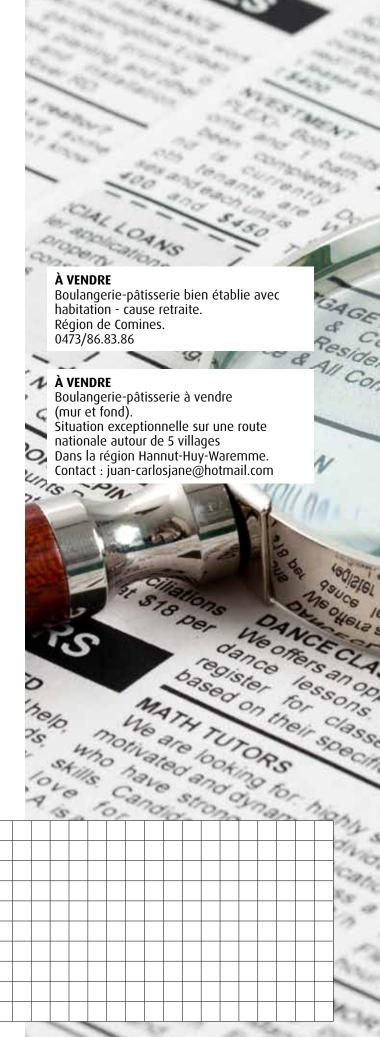
Les annonces doivent nous parvenir au plus tard le 15 du mois qui précède celui de l'insertion.

Commande passée par

Nom
Adresse
Localité
Tél
Facture adressée à : (pour acquit)
Facture adressée à : (pour acquit)
,
Nom
NomAdresse

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

Nombre de parutions désirées









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: araqfb.asbl@gmail.com