

Le Moniteur

Bulletin mensuel
42^e année
Avril 2025

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

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



CHOCOLATIER
TALENT



Quentin Fasoli (de l'AERH Spa) gagne le concours "Chocolatier Talent" à Spa



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

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

Créez le pain au chocolat 2.0 grâce à

BELCOLADE SELECTION LAIT GOURMAND BAR CACAO-TRACE

Le goût ultime du chocolat

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



Véritable
chocolat belge



Chocolat Durable
Cacao-Trace



Stable à
la cuisson



Goût ultime de chocolat
avec une teneur élevée
en cacao



DÉCOUVREZ
en plus ici





**Mesdames,
Messieurs,
Chers amis,**

Notre profession de boulanger-pâtissier se trouve depuis plusieurs années déjà, dans les secteurs en pénurie d'emploi selon les critères du FOREM, et reconnue en tant que telle par le Gouvernement Wallon.

Malgré tous les efforts déployés, par toutes les instances concernées en matière de recrutement, de formation, de bien-être au travail et d'avantages extra-légaux, rien ne change. Nous avons toujours autant de difficultés à trouver de la main d'œuvre qualifiée et polyvalente.

À mon initiative, ALIMENTO, que je remercie, a accepté de répondre, positivement, à ma demande de mener une grande enquête nationale, afin de déterminer les raisons qui font que les parents n'invitent pas leurs enfants à entreprendre la formation du métier de boulanger-pâtissier. Pourquoi les étudiants quittent les études en cours de formation? Pourquoi les étudiants quittent la profession immédiatement après avoir obtenu leur diplôme? Pourquoi des ouvriers quittent le secteur après quelques années?

La société indépendante chargée de la mission, ne fera pas seulement des constats, mais proposera, après analyse, des pistes de solutions, afin d'améliorer la situation.

L'étude va débuter en juin avec des rapports intermédiaires pour se terminer début 2026. Un travail de longue haleine mais indispensable pour la pérennité du métier.

Je remercie toutes les personnes qui accepteront de répondre à l'enquête qui va être menée.

Cordialement.

● **A. Denoncin**

Président



RECEVEZ
UN BEAU POLO
100% COTON



Gratuit à l'achat d'un total de 50 kg
parmi les produits ci-contre
Unipan Pasan, Exsensa Brun
ou Exsensa Pâte Brun.

Offre valable du 1^{er} mars au 30 avril 2025.
Ne peut pas être combinée avec d'autres actions.



AB|MAURI

Tel.: 09 232 46 18
www.abmauri.be

Le Moniteur

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



Le Moniteur des Boulangers, c'est de l'information destinée à tous les **Boulangers-Pâtisseries-Chocolatiers** de la région francophone et de la communauté germanophone de Belgique.

Informations sur le métier, informations économiques, fiscales, sociales, alimentaires, hygiène, santé, formation, événements, etc.

Nous résumons les contenus les plus importants afin de faire gagner à tous du temps et de l'argent.

La Fédération c'est aussi un site web très complet où les membres pourront avoir accès au Moniteur sous forme numérique.

www.frboulpat.be

et une page  Fédération francophone-boulangerie-pâtisserie que nous vous demandons de liker et partager.

Vous désirez passer de la publicité dans notre revue? Appelez Florence de Thier au 0485/16.49.36

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Concours** 6 Appel à participation en tant que membre du jury Sessions d'examens 2024/2025 à l'éfp - Boulanger-Pâtissier
- Activités de la fédération** 7 Rapport du CA francophone du 10 mars 2025 à Namur (Résumé)
- Promotion** 8 Compte-rendu de la conférence de presse de la Journée Européenne de la Glace Artisanale du 24 mars 2025
- Concours** 10 Quelles sont les trois écoles lauréates du concours 'Fromages et vins de chez nous'?
- Concours** 12 Première édition du concours « Chocolatier Talent » à Spa : une belle vitrine pour les jeunes passionnés
- Social** 15 Coût horaire de la main-d'œuvre en Europe : la BELGIQUE dans le top 3
- Fiscal** 16 Indépendant, PME : votre expert-comptable peut désormais proposer des améliorations au fisc
- Marketing** 18 Le client mystère : un outil puissant pour améliorer l'expérience client
- Économie** 20 Le Gouvernement wallon adopte un nouveau régime de soutien temporaire des primes énergie
- Psychologie** 22 Hypersensibles : Quand le cerveau perçoit tout... en plus intense
- Économie** 23 Amélioration du pouvoir d'achat en Belgique en 2024 : une tendance positive malgré des défis persistants
- Le saviez-vous ?** 24 Vélo électrique sans batterie : l'invention ultra-pratique et durable made in France
- Actualités** 25 Directives Européennes et permis de conduire
- Chronique technique** 26 Episode 4 de la réflexion sur le pétrissage : le choix des types de pétrins actuels
- Recette** 30 Butter tart
- Social** 31 Jobs étudiants : deux grands changements dès cet été
- Hygiène** 32 L'AFSCA fête son anniversaire!
- Hygiène** 34 L'AFSCA n'a jamais reçu autant de plaintes de consommateurs qu'en 2024
- Santé** 36 Voici 10 gestes simples pour réduire les risques d'Alzheimer
- Consommation** 38 Et si la boulangerie-pâtisserie se mettait à la mode des box ?
- Bon à savoir** 40 Bien choisir un véhicule utilitaire quand on est boulanger-pâtissier
- Promotion** 42 L'origine de la gaufre de Liège : une gourmandise née d'un caprice princier
- Vie pratique** 44 Ces inventions du 20^e siècle qui ont transformé notre quotidien
- Culture** 46 Un roman qui parle du métier : « La Petite Boulangerie du bout du monde » de Jenny Colgan

Administration & gestion

rue des Bourgeois 5 bte11 - 5000 NAMUR

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : info@ffrboulpat.be

Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,

florence@2thier.com, 0485/16.49.36

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

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

Impression : Snel Grafics, Herstal – Photos : Shutterstock.com

Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur. La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

Appel à participation en tant que membre du jury

Sessions d'examens 2024/2025 à l'efp - Boulanger-Pâtissier



Dans le cadre de l'organisation des sessions d'examens pour l'année académique 2024/2025, nous sollicitons votre précieuse contribution en tant que jurys. Nous avons besoin de votre expertise et de votre engagement pour les dates suivantes (merci de préciser Boulangerie ou pâtisserie) :

CLASSE	DATES	HEURE	GROUPE
1-CE-A66-C	mardi 27 mai 2025	10h à 18h	PATISSERIE 1
1-CE-A66-A	mercredi 28 mai 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 2
1-CE-A66-C	mardi 3 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE 2
BA60-A	mardi 3 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE
1-CE-A66-D	vendredi 6 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 1
1-CE-A66-D	vendredi 6 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE 1
BA60-B	vendredi 6 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE
1-CE-A66-A	mercredi 11 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 1
1-CE-A66-B	mercredi 11 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 1
1-CE-A66-D	vendredi 13 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 2
1-CE-A66-D	vendredi 13 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE 2
1-CE-A66-E	vendredi 13 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE 1
PA60A	mardi 17 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE 1
BA60-A	mardi 17 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE
PA60B	jeudi 19 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE
1-CE-A66-E	vendredi 20 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 1
1-CE-A66-E	vendredi 20 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE 2
3-APP-A66	mardi 24 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE
PA60A	mardi 24 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE 2
3-APP-A66	jeudi 26 juin 2025	10h à 18h	PATISSERIE
1-CE-A66-B	jeudi 26 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 2
1-CE-A66-E	vendredi 27 juin 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 2
1-CE-A66-C	mardi 1 juillet 2025	10h à 18h	BOULANGERIE 2

Si vous avez un peu de temps à consacrer à cette aventure, ou si vous avez envie de revivre cette expérience enrichissante (et parfois pleine de surprises!), envoyez-moi vos disponibilités par retour de mail. Votre participation serait un vrai cadeau pour nous, et nous serions ravis de vous compter parmi nos jurys!

Dans l'attente de vos retours, un grand merci d'avance pour votre implication!

Bien cordialement,

● **Laura Raso** (lraso@efp.be)



Rapport du CA francophone du 10 mars 2025 à Namur (Résumé)

1 Approbation du PV du 13 janvier 2025.

2 Rapport d'activités

- Rencontre avec le directeur de l'EFP de Bruxelles
- Appel à jury d'examens
- Validation de compétences : cotations ?
- Epicuris : 20^e anniversaire
- Plateforme Alimento à Châtelet
- Conseil supérieur : projet AFSCA
- Arrêté pain : discussions
- Alimento. Étude sur vocations professionnelles
- Smart 4 Invest : paiement électronique
- Forem : sondage recrutement
- Association Royale des Glaciers : goût européen 2025 et nouveau délégué M. Kairet
- Puratos : nouveau produit
- Filière Grande Culture : visite
- Fonds social pour le climat

3 Délégués aux commissions

- Économique :
 - Coût de matières premières et des énergies
- Fiscal
 - Modifications investissements
 - La facturation électronique
 - Le passage forfait/régulier
- Social
 - L'évolution des salaires

4 Confédération.

- CA et AG
- Évolution des travaux

- Situation financière
- Pain et Santé : cotisation
- Fête nationale à Louvain
- AG conjointe Unifa Févia ARMB
- Forfait : poursuite réalisation

5 Apaq-W

- Évolution de la bonne campagne 2024

6 AFSCA

- Évolution des contrôles
- Site Food web contesté
- Suppression des guides
- Eau chaude et analyse
- Le contrôle des allergènes

7 Bureau et Moniteur

- Situation financière et bilan 2024
- Les publicités Moniteur
- Les cotisations
- Vérification des comptes

8 Concours

- Trophée Wanet. : finale à Libramont le 8 avril
- Meilleur artisan : septembre et octobre
- Croissant d'or : résultats

9 Divers

- Décès de Mr de Troyer et Mr Decloux
- Salon IBA du 18 au 22 mai à Dusseldorf
- Dissolution de l'association de Charleroi

10 Le prochain CA se tiendra le 12 mai à Namur

● H. Léonard



Compte-rendu de la conférence de presse de la Journée Européenne de la Glace Artisanale du 24 mars 2025

M. Henri Tavolieri, président de l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges, a ouvert la conférence de presse en exprimant sa gratitude envers le centre de compétence des métiers de bouche *Epicuris*, ainsi qu'envers les responsables des ateliers culinaires pour leur accueil. Il a également remercié les membres de la presse et ses collègues pour leur soutien constant dans la promotion du métier d'artisan glacier.

Il a rappelé que la **Journée Européenne de la Glace Artisanale**, célébrée **chaque 24 mars**, avait été instaurée en 2012 grâce aux efforts des associations d'artisans glaciers de sept pays européens, qui ont su sensibiliser les parlementaires à l'importance de ce secteur. À ce jour, la glace artisanale est le seul produit alimentaire bénéficiant d'une telle reconnaissance officielle à l'échelle européenne.



M. Tavolieri a souligné que la promotion d'un artisanat de qualité répondait aux attentes croissantes des consommateurs, de plus en plus soucieux de l'impact de leur alimentation sur leur qualité de vie. Il a insisté sur l'importance des matières premières d'exception, des circuits courts et du savoir-faire des artisans, affirmant que la glace artisanale représente un secteur économique majeur, employant environ **300 000 personnes au sein de 50 000 petites entreprises en Europe**.



Il a ensuite retracé l'histoire des différents goûts de glace mis à l'honneur depuis 2013. Il a rappelé les créations précédentes, comme la « Poire Royale » en 2016 pour la Belgique, la « Framboise Melba » en 2017 pour la France, ou encore la « Gaufre de Liège » en 2024. Cette année, ce sont les artisans glaciers italiens qui ont sélectionné un goût spécial après un concours réunissant 30 professionnels. Le gagnant, Vincenzo Squatrito de la Gelateria Ritrovo Orchidea à Oliveri (Messine), a proposé une glace mettant en avant la noisette et le chocolat.

Le nom initialement choisi pour cette création, « **alléluia** », en hommage à la fête catholique du Jubilé, a été adapté pour mieux correspondre aux valeurs philosophiquement neutres de l'association. Ainsi, pour la Belgique, la glace sera commercialisée sous le nom de « **Casse-Noisette** ». Chaque artisan pourra personnaliser la recette tout en respectant les ingrédients principaux.

Enfin, M. Tavolieri a tenu à féliciter ses confrères pour leur engagement et leurs succès dans les concours nationaux et internationaux. Il a rappelé que la qualité des glaces artisanales et la relation privilégiée avec la clientèle constituent les fondements essentiels du métier.

La conférence s'est conclue sur une note positive, réaffirmant la volonté de l'association de continuer à valoriser le travail des artisans glaciers et à promouvoir ce patrimoine gastronomique à travers l'Europe.

Ensuite, une dégustation a eu lieu, en toute convivialité.

● **Fl. de Thier**



GELATO DAY
JOURNÉE EUROPÉENNE
DE LA GLACE ARTISANALE
24 mars

2025

Association People des Artisans Glaciers Francophones Belges
Du fabricant au consommateur, faites vous connaître !
Qualité d'abord

Casse-noisette

Une délicieuse glace giandua, avec ses éclats de noisettes et morceaux de chocolat



Quelles sont les trois écoles lauréates du concours 'Fromages et vins de chez nous'?



L'Apag-W a organisé la deuxième édition du concours «Fromages et vins de chez nous» lors du salon Horecatel à Marche-en-Famenne.

Cet événement a mis en avant les fromages et vins wallons tout en valorisant le savoir-faire des étudiants en hôtellerie.



Les épreuves du concours

Les participants de quatre écoles hôtelières ont été évalués sur trois défis :

- Création d'un plateau de fromages exclusivement composé de fromages wallons, sélectionnés par les élèves eux-mêmes.
- Élaboration d'une assiette de dégustation mettant en valeur ces fromages.
- Accords vins-fromages avec deux propositions évaluées sur leur harmonie, l'originalité des associations et la qualité du service.

Les écoles en compétition

- Le lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut (Saint-Ghislain)
- L'Institut Ilon Saint-Jacques (Namur)
- L'Institut Cardinal Mercier (Waterloo)
- La Providence - Section Hôtelière (Ciney)

Le jury et les lauréats

Un jury composé d'experts gastronomiques et fromagers, présidé par le sommelier Eric Boschman, a évalué les candidats selon des critères précis (choix des produits, présentation, service...).

Palmarès :

1^{er} prix
Lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut (Saint-Ghislain)

2^e prix
Institut Ilon Saint-Jacques (Namur)

3^e prix
Institut Cardinal Mercier (Waterloo)

Prix de participation : La Providence (Ciney)





1^{er} prix Le lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut de Saint-Ghislain

©Sébastien Roberty



2^e prix L'institut Ilon Saint-Jacques de Namur

©Sébastien Roberty



3^e prix L'institut Cardinal Mercier de Waterloo

©Sébastien Roberty

PRODUITS LOCAUX

Les chiffres clés des fromages et vins wallons

99,9 % des ménages wallons achètent du fromage, avec une consommation moyenne de **13,7 kg** par habitant en 2024.

La filière viticole wallonne est en forte croissance avec 120 vignerons professionnels et une production annuelle de **1,8 million de litres de vin**.

Depuis 2006, la superficie des vignobles wallons a été multipliée par 10, atteignant **434 hectares** en 2023.

La Wallonie bénéficie de quatre appellations protégées pour garantir la qualité de ses vins.

Ce concours a permis de mettre en lumière la richesse des produits locaux et le talent des jeunes professionnels de l'hôtellerie, contribuant ainsi à la promotion des circuits courts et du terroir wallon.

Première édition du concours «Chocolatier Talent» à Spa : une belle vitrine pour les jeunes passionnés



Ce mardi 25 mars 2025, l'Athénée royal et École d'hôtellerie de Spa a accueilli la toute première édition du concours «Chocolatier Talent», un événement destiné à mettre en valeur les jeunes talents du chocolat artisanal. Un concours placé sous le signe de la créativité, du partage... et du goût, évidemment.

Douze jeunes talents issus de différentes écoles francophones de Belgique se sont affrontés autour d'un défi corsé : imaginer et réaliser, en seulement une heure, une praline originale. Tous disposaient du même équipement, et les matières premières avaient été fournies par les sponsors du concours. Un terrain de jeu équitable où seul le talent faisait la différence.

Le jury, d'un niveau exceptionnel, réunissait de grandes figures du métier : Jean-Philippe Darcis, Christophe Saive, Renaud Austen, Michaël Moineau, mais aussi des invités venus d'ailleurs comme Raphaël Giot (Lasne), Denis Ariqua (Andenne), et même un Meilleur Ouvrier de France — Sébastien Trudelle, aujourd'hui installé à Maastricht avec sa maison Smores.

Les points ont été répartis comme suit :

✓ Propreté :	/10
✓ Méthode de travail :	/20
✓ Originalité :	/10
✓ Goût :	/20
✓ Texture :	/20
✓ Présentation, visuel :	/20
✓ Total :	/100

Réunis par Didier Smeets, à l'initiative du concours et président du jury, tous ont salué la qualité des créations et l'énergie des participants.





Dans le public, l'ambiance était studieuse et passionnée : des élèves, des enseignants, des curieux venus admirer les gestes techniques et découvrir les coulisses de la chocolaterie haut de gamme.

Le palmarès 2025 :

- **1^{er} prix & prix du plus beau visuel :** *Quentin Fasoli* (AERH Spa), avec sa praline aux inspirations asiatiques (litchi, combava et riz soufflé) baptisée «Cobra»
Il remporte un stage chez Valrhona, à Paris
- **2^e place :** *Clara Bertuzzi* (Suarlée, Namur)
- **3^e place :** *Némo Schmitz* (CERIA, Bruxelles)
- **Prix spécial du goût :** *Charly Thiry* (Athénée de Visé), benjamin du concours, passionné autodidacte de 16 ans

FÉLICITATIONS À TOUS LES CANDIDATS!

1
FASOLI QUENTIN
(HOTELLÉRIE SPA)

2
BERTUZZI CLARA
(SUARLÉ NAMUR)

3
SHMITZ NEMO
(CÉRIA BRUXELLES)

PODIUM 2025

PRIX SPÉCIAL DU GOUT - CHARLY THIRY (ATHÉNÉE DE VISÉ)

PRIX SPÉCIAL DU VISUEL - QUENTIN FASOLI (HOTELLÉRIE SPA)



ECOLE HOTELLERIE SPA



CONCOURS



Forte de ce succès, l'équipe organisatrice envisage déjà une prochaine édition, encore plus ambitieuse. Plusieurs écoles de Flandre, de France et des Pays-Bas ont manifesté leur intérêt. L'aventure ne fait que commencer !

L'avis d'Axelle Harray, professeur de boulangerie-pâtisserie à Spa

La journée s'est déroulée à merveille !

Le jury a particulièrement apprécié ce concours, non seulement pour le talent des 12 candidats sélectionnés, mais aussi pour la belle dynamique d'échange entre eux alors même qu'ils ne se connaissaient pas au départ.

Candidats et professeurs ont salué l'initiative avec enthousiasme. Un tel concours n'existait pas encore en Wallonie, et tous se réjouissent déjà de la prochaine édition. Ce fut l'occasion pour eux de rencontrer dix chefs de renom ainsi que nos précieux partenaires issus de différentes entreprises. Sans leur soutien, rien de tout cela n'aurait été possible.

Le public, lui aussi, a répondu présent du début à la fin, contribuant à faire de cette première édition un vrai succès.

C'est donc notre élève Quentin qui a remporté le premier prix, ainsi que le prix du plus beau visuel, avec sa praline « Cobra »

Un prix spécial pour le goût a également été décerné à Charly Thiry, de l'Athénée de Visé. Âgé de 16 ans, Charly est le plus jeune participant du concours. Élève de l'enseignement général, il a tenté sa chance en s'inscrivant et a été sélectionné. Il était accompagné de sa maman et de son professeur de français. Passionné de chocolat depuis son plus jeune âge, Charly réalise déjà des pralines et des pâtisseries chez lui. Pour l'occasion, le chocolatier Didier Smeets lui a ouvert les portes de son atelier afin qu'il puisse s'entraîner.



Coût horaire de la main-d'œuvre en Europe : la BELGIQUE dans le top 3

Selon les statistiques Eurostar, le coût horaire moyen dans les 27 états membres de l'Union Européenne est de 33,50 Euros de l'heure.

Le coût moyen a atteint **48,20 euros** l'an dernier en **BELGIQUE**.

Seul le **LUXEMBOURG** avec **55,55 euros** et le **DANEMARK** avec **50,10 euros** ont enregistré un coût plus important que la BELGIQUE.

Les **PAYS-BAS** suivent avec **45,20 euros**, la **FRANCE** avec **43,70 euros**, l'**ALLEMAGNE** avec **43,40 euros**.

C'est en **BULGARIE** avec **10,60 euros**, la **ROUMANIE** **12,50 euros** et la **HONGRIE** **14,10 euros** que l'on enregistre les coûts moyens horaires les plus bas.

La base du calcul

Le coût de la main-d'œuvre représente l'ensemble des dépenses supportées par l'employeur pour l'emploi du personnel.

Il comprend la rémunération en ce compris les cotisations, les formations, les dépenses de recrutement, les vêtements de travail, les frais de déplacement, les taxes sur l'emploi et on en soustrait l'ensemble des subventions reçues.

Le coût horaire moyen représente le coût total de la main-d'œuvre divisé par le nombre d'heures travaillées correspondant.

● Adé

Indépendant, PME : votre expert-comptable peut désormais proposer des améliorations au fisc

J'ai lu pour vous ce texte très intéressant d'Ewa Kuczynski dans l'écho et je trouvais intéressant de vous le partager.

En tant que boulanger-pâtissier, vous êtes artisan... mais aussi entrepreneur, gestionnaire, parfois DRH, parfois responsable logistique et trop souvent coincé dans un labyrinthe administratif dont les règles semblent changer chaque saison.

Bonne nouvelle : les lignes bougent.

Un nouveau projet pilote permet désormais à votre expert-comptable de faire remonter directement au SPF Finances les lourdeurs administratives que vous subissez au quotidien... et même de proposer des solutions concrètes.

Le texte ci-dessous détaille cette initiative inédite lancée en collaboration avec l'ITAA (l'institut des experts-comptables). Cela pourrait bien, à terme, simplifier vos démarches fiscales et alléger un peu cette fameuse paperasse qui vous fait perdre un temps précieux.

Un projet à suivre de près et peut-être une bonne raison de discuter, dès votre prochaine rencontre, avec votre comptable des obstacles que vous aimeriez voir disparaître.

Bonne lecture!

● Fl. de Thier

Ce projet pilote s'inscrit dans une ambition plus large visant à repenser les interactions entre l'administration fiscale et les indépendants.

Un nouveau projet pilote permet aux experts-comptables de signaler au fisc les lourdeurs administratives et de proposer des améliorations. L'ITAA, qui représente les professionnels du chiffre, invite les entrepreneurs à faire remonter leurs difficultés.

Les **indépendants et les PME** sont souvent confrontés à des démarches administratives complexes et à des règles fiscales exigeantes.

Pour les aider, les experts-comptables et les conseillers fiscaux jouent un rôle clé en assurant le lien avec l'administration fiscale. Pourtant, eux aussi doivent souvent composer avec des procédures lourdes ou mal adaptées aux réalités du terrain...

Pour tenter d'y remédier, l'**Administration générale de la fiscalité du SPF Finances (AGFisc)** et l'**Institut des conseillers fiscaux et des experts-comptables**

(ITAA) ont lancé un projet pilote. L'idée ? Recueillir les retours des professionnels du chiffre (certifiés de l'ITAA) en vue d'identifier les points à améliorer et de proposer des simplifications ou des améliorations.

En première ligne face aux difficultés administratives rencontrées par les entreprises et les indépendants, ils constituent un relais essentiel pour faire remonter les obstacles rencontrés par ces derniers.

Les suggestions des indépendants sont les bienvenues

Le mécanisme, accessible via un formulaire en ligne, sera évalué au bout d'un **période de six mois** avant d'être éventuellement adapté, voire prolongé via d'autres voies. « Il s'agit d'une première enquête lancée ici par l'AGFisc, d'autres devraient suivre ainsi que, nous l'espérons, des groupes de travail consultatifs », explique **Vincent Delvaux, expert-comptable fiscaliste certifié et vice-président de l'ITAA.**



Mais encore, l'implication des experts-comptables dans ce processus ne se limite pas à un simple rôle d'intermédiaire... **En première ligne face aux difficultés administratives rencontrées par les entreprises** et les indépendants, ils constituent un relais essentiel pour faire remonter les obstacles rencontrés par ces derniers. Voilà pourquoi l'ITAA **encourage les entrepreneurs « à échanger avec leurs conseillers s'ils souhaitent faire passer des messages »**, poursuit Vincent Delvaux.

De fait, ce projet permettra aux experts-comptables de signaler deux types de problèmes :

- **Des pistes de simplification administrative** pour alléger la charge bureaucratique et optimiser les procédures fiscales;
- **Des améliorations pratiques**, fondées sur les obstacles rencontrés dans la gestion quotidienne des dossiers.

Ces propositions pourraient donc très bien concerner des « *simplifications pour des procurations à fournir, la suppression de déclarations identiques ou similaires à plusieurs organismes, un canal de contacts pour les membres avec le SPF Finances, une fiscalité simplifiée quant au parc automobile, des textes légaux clairs (et identiques en français et néerlandais), etc.* », poursuit Vincent Delvaux.

Les suggestions seront ensuite analysées par l'AGFisc et discutées avec l'ITAA afin d'identifier des ajustements possibles.

Alléger les démarches administratives reste une priorité des réformes en cours, comme l'indiquent l'accord de Gouvernement et les récentes notes de la ministre des Classes moyennes, des Indépendants et des PME, Éléonore Simonet (MR).

Vers une administration (fiscale) plus accessible?

Selon le président de l'ITAA, cette démarche s'inscrit dans une volonté de continuité, l'organisation ayant déjà pris position à plusieurs reprises sur des enjeux

similaires (notamment la réforme de la chaîne TVA). « *L'ITAA intervient régulièrement auprès des cabinets ministériels et auprès des administrations, principalement lors de réunions, quant à la multiplication des obligations des entreprises et, par voie de conséquence, sur nos professions d'expert-comptable et de conseiller fiscal, sur la complexité qui en découle ainsi que la charge de travail croissante* », précise encore Vincent Delvaux.

Et pour cause. Alléger les démarches administratives reste une priorité des réformes en cours, comme l'indiquent l'accord de Gouvernement et les récentes notes de la ministre des Classes moyennes, des Indépendants et des PME, Éléonore Simonet (MR).

Plusieurs mesures ont ainsi été envisagées pour réduire les contraintes pesant sur les indépendants et les PME. Par exemple, une **consultation des parties prenantes** devrait permettre d'identifier les réglementations pouvant être simplifiées ou supprimées, en s'appuyant notamment sur les **128 mesures** formulées par le Conseil supérieur des indépendants et des PME (CSIPME). L'objectif sera de proposer des ajustements concrets d'ici à juin 2025. Une **charte visant à améliorer les relations entre les PME et les services publics** est également en préparation.

Mais encore, la numérisation occupe une place centrale dans ces efforts. Ainsi, **la ministre mise sur le développement et l'utilisation accrue de l'e-Box, ce qui** devrait faciliter les échanges entre l'administration, les indépendants et les entreprises. Par ailleurs, une **révision des obligations des guichets d'entreprises agréés** est prévue dans le cadre du **Single Digital Gateway (SDG)** et de l'accès à la **Banque-Carrefour des Entreprises (BCE)**.

Enfin, conformément au principe « **Digital by Default** », toutes les démarches administratives devront être accessibles en ligne d'ici 2030. Une **base de données unique en temps réel** et une **plateforme interactive** sont en développement pour centraliser les informations des indépendants et simplifier leurs interactions avec l'administration.

Le client mystère : un outil puissant pour améliorer l'expérience client

Dans un marché de plus en plus concurrentiel, la satisfaction client est un enjeu stratégique pour toute entreprise. Mais comment évaluer concrètement la qualité du service et détecter les points d'amélioration? La méthode du client mystère, largement utilisée dans la restauration, l'hôtellerie et le commerce de détail, offre une solution efficace et objective.

Qu'est-ce que le client mystère?

Le principe est simple : une personne mandatée (un client mystère) visite un point de vente, un restaurant ou un service en se faisant passer pour un client ordinaire. Son objectif est d'évaluer discrètement l'accueil, le service, la propreté, la qualité des produits ou encore le respect des procédures internes. Après sa visite, il remplit un rapport d'observation précis, qui sera analysé par l'entreprise pour identifier les forces et faiblesses du service.

Pourquoi utiliser un client mystère?

Le client mystère permet de :

- **Mesurer l'expérience client réelle** : Contrairement à un simple questionnaire de satisfaction, cette méthode permet d'obtenir un retour concret sur le terrain.
- **Détecter les axes d'amélioration** : Il met en lumière les éventuels problèmes de service, de comportement ou d'organisation.
- **Motiver les employés** : Savoir que l'entreprise peut faire appel à des clients mystères pousse les équipes à maintenir un haut niveau de qualité en permanence.
- **Comparer plusieurs points de vente** : Pour les enseignes multi-sites, c'est un excellent outil de benchmarking interne.

Comment mettre en place un client mystère efficacement?

Définir les critères d'évaluation : Accueil, rapidité du service, connaissance des produits, qualité de la présentation, propreté, etc.

- **Choisir un client mystère qualifié** : Il peut s'agir d'un professionnel (via une agence spécialisée) ou d'un consommateur formé.
- **Réaliser la visite mystère** : Le client agit normalement tout en notant discrètement ses observations.
- **Analyser les résultats** : Le rapport doit être exploité pour mettre en place des actions correctives.
- **Communiquer avec les équipes** : Il est essentiel de présenter les résultats aux collaborateurs de manière constructive et positive.

Un levier d'amélioration continue

La méthode du client mystère ne doit pas être perçue comme une sanction, mais comme un levier d'amélioration continue. En impliquant les équipes et en les sensibilisant à l'importance de l'expérience client, elle devient un outil puissant pour renforcer la satisfaction et la fidélité des clients.

Adopter le client mystère, c'est se donner les moyens d'offrir un service exemplaire et de se démarquer sur son marché. Une stratégie à tester sans attendre!



Un boulanger-pâtissier qui n'a qu'une seule enseigne peut tout de même utiliser la méthode du client mystère de plusieurs façons adaptées à sa structure. Voici quelques solutions pratiques :

1. Faire appel à un client mystère externe

Il peut solliciter une agence spécialisée ou un consommateur formé pour effectuer une visite en tant que client mystère. De nombreuses sociétés proposent ce service à un coût raisonnable.

2. Demander à des amis ou connaissances d'évaluer anonymement

Plutôt que de recourir à une agence, il peut demander à des amis ou à des proches qui ne sont pas des clients réguliers de jouer le rôle de client mystère. L'idéal est qu'ils remplissent un questionnaire après leur visite pour donner un retour structuré.



3. Échanger son rôle avec un autre artisan

Un partenariat avec un autre boulanger-pâtissier peut être mis en place : chacun visite l'enseigne de l'autre et fournit un rapport détaillé sur son expérience. Cela permet un regard neuf et professionnel.

4. Encourager les clients à faire part de leur expérience

Mettre en place un système de feedback anonyme (boîte à suggestions, QR code menant à un formulaire en ligne) permet de recueillir des avis honnêtes et détaillés, proches de ce qu'apporterait un client mystère.

5. Observer ses employés en se mettant en retrait

Un boulanger-pâtissier peut prendre du recul et observer discrètement comment ses employés interagissent avec les clients, sans intervenir directement. Il peut aussi alterner les horaires et analyser les différences de service selon le moment de la journée.

Même avec une seule enseigne, il est tout à fait possible d'utiliser la méthode du client mystère pour améliorer l'expérience client et optimiser le service. Il suffit d'adapter la démarche aux ressources disponibles!

● Fl. de Thier

Le Gouvernement wallon adopte un nouveau régime de soutien temporaire des primes énergie

Le Gouvernement wallon adopte un nouveau régime de soutien temporaire des primes énergie. Ce régime temporaire est entré en vigueur le 14 février 2025. Il sera remplacé par un nouveau régime global à partir du 1^{er} octobre 2026. Avec l'application immédiate de ce régime de soutien temporaire, le Gouvernement entend maintenir des primes suffisamment incitantes, tout en respectant ses engagements et en éteignant l'incendie budgétaire.

Selon le gouvernement wallon, le système des primes à la rénovation énergétique en vigueur jusqu'au 13 février 2025 souffrait de 3 dysfonctionnements majeurs :

- Aucun monitoring ne semble avoir été réalisé
- Les délais de traitement par l'administration sont tellement longs (1 à 2 ans), que l'impact budgétaire est postposé par rapport aux dates d'introduction des dossiers
- Les ressources budgétaires affectées aux primes ne sont pas suffisantes

A politique inchangée, le gouvernement wallon estime que la Wallonie aurait du ainsi faire face à une facture de 674 millions d'euros d'ici fin 2025.

Dès lors, un nouveau régime de soutien temporaire est entré en vigueur ce 14 février 2025. Celui-ci devrait permettre une économie budgétaire annuelle de 56 %.

Avec cette réforme, le Gouvernement annonce une économie de 290 millions d'euros d'ici le 1^{er} octobre 2026. Il garantit en outre le paiement des demandes de primes déjà introduites.

Attention : le délai pour introduire une demande de maintien de l'ancien régime de primes est désormais dépassé. Toutes les nouvelles demandes de primes seront désormais traitées selon le nouveau régime en vigueur.





Nouveau régime de soutien temporaire

Le régime entré en vigueur ce 14 février 2025 prévoit les modalités suivantes :

➔ Modification du régime des primes habitation

Le régime des primes habitation a été modifié selon les modalités suivantes :

- Diminution des montants de base des primes de 60% en moyenne
- Diminution du plafonnement du montant de la prime de 90 à 70% du montant des investissements pour les catégories de revenus R1 et R2, et de 90 à 50% pour les catégories de revenus R3 et R4
- Plafonnement des revenus éligibles aux primes aux ménages dont le revenu de référence ne dépasse pas 114.400 €, hors enfants à charge (5.000 € viennent en déduction de ce montant, par enfant à charge)
- Suppression de l'obligation de réaliser un audit pour les travaux de toiture et d'isolation thermique d'un toit ou de ses combles dans le régime des primes habitation

Voir la démarche « Obtenir une prime pour son habitation à partir du 14 février 2025 » sur <https://www.wallonie.be/fr/demarches/obtenir-une-prime-pour-son-habitation-partir-du-14-fevrier-2025>

➔ La fin des primes « petits travaux sans audit » et « primes chauffage »

Ces primes n'existent plus à partir du 14 février 2025.

Attention, les personnes qui ont introduit leur demande de primes jusqu'au 13 février 2025, 23h59, bénéficieront des dispositions applicables jusqu'à cette date.

Les personnes qui ont introduit une demande de maintien de bénéfice des primes pourront, sous certaines conditions, également bénéficier des régimes applicables jusqu'au 13 février.

Amélioration des délais de traitement

Une fusion des équipes logement-énergie sera mise en place d'ici avril 2025 pour améliorer les délais de traitement des primes. Les travaux de digitalisation seront accélérés. Une réflexion plus approfondie sera menée dans le cadre du régime global.

Un nouveau régime global en 2026



Le régime de soutien temporaire sera remplacé par un nouveau régime (dit « régime global ») à la date du 1^{er} octobre 2026. Cette réforme consistera en une refonte complète du système de primes, qui placera la Wallonie sur la trajectoire imposée par l'Europe via la directive PEB IV.

L'entrée en vigueur de ce régime global correspondant à la date de fin du régime de soutien temporaire, la Wallonie garantit de la sorte un soutien continu aux citoyens et au secteur.

Plus d'informations sur la FAQ liée à la réforme du régime des primes sur <https://logement.wallonie.be/fr/faqs>



Hypersensibles : Quand le cerveau perçoit tout... en plus intense

Nous avons tous autour de nous des personnes de notre entourage qui sont hypersensibles. Ou vous l'êtes peut-être vous-même.

Faisons un petit tour d'horizon sur l'hypersensibilité.

Le cerveau d'une personne hypersensible présente des particularités neurologiques et neurochimiques qui le distinguent de celui des autres.



Voici quelques différences clés basées sur des études en neurosciences :

↪ Une activité accrue dans certaines zones cérébrales

L'hypersensibilité est souvent associée à une activité plus intense dans l'amygdale, la région du cerveau liée aux émotions et à la perception des menaces.

Le cortex insulaire, impliqué dans la conscience de soi et l'empathie, est également plus actif chez les hypersensibles.

Une étude en neuro-imagerie a montré que les personnes hypersensibles ont une plus forte activation du cortex pré-frontal et du gyrus cingulaire, qui jouent un rôle dans la régulation émotionnelle et la prise de décision.

↪ Une hyperconnectivité neuronale

Les hypersensibles ont souvent un réseau neuronal plus dense et plus interconnecté, ce qui peut expliquer leur capacité à capter plus d'informations et à analyser les détails plus profondément.

Cela peut aussi rendre la gestion des stimuli sensoriels plus complexe, menant à des sensations d'épuisement mental.

↪ Un traitement sensoriel plus intense

L'hypersensibilité est liée à une activité accrue dans le système de traitement sensoriel du cerveau.

Les hypersensibles perçoivent plus de détails dans leur environnement, ce qui peut entraîner une surcharge sensorielle.

Certains ressentent plus intensément la lumière, les sons, les odeurs ou même les émotions des autres.

↪ Un lien avec la dopamine et la sérotonine

Les hypersensibles pourraient avoir un métabolisme différent de la dopamine, le neurotransmetteur du plaisir et de la motivation. Cela expliquerait pourquoi ils préfèrent souvent éviter les situations trop stimulantes.

Une plus grande sensibilité à la sérotonine peut également les rendre plus vulnérables au stress et à l'anxiété.

↪ Une prédisposition à l'empathie et à l'intuition

Les personnes hypersensibles ont souvent une capacité empathique plus développée, ce qui s'explique par une activité plus forte des neurones miroirs (impliqués dans la compréhension des émotions des autres).

Elles ont aussi une meilleure intuition, car leur cerveau analyse rapidement les micro-signaux et les subtilités émotionnelles.



Bref le cerveau d'une personne hypersensible fonctionne différemment. Cette particularité peut être un atout (grande créativité, empathie, finesse d'analyse), mais elle peut aussi être un défi (sensibilité au stress, fatigue mentale).

Comment gérer un collaborateur hypersensible en boulangerie-pâtisserie

Dans un environnement exigeant comme celui d'une boulangerie-pâtisserie, où le rythme est soutenu et les sollicitations nombreuses, il est important d'adopter quelques bonnes pratiques pour accompagner un collaborateur hypersensible. Tout d'abord, il est essentiel de favoriser un climat de travail serein, en évitant les critiques brusques ou les remarques trop directes, qui peuvent être perçues plus intensément. Il est recommandé d'adopter une communication bienveillante et constructive. Ensuite, soyez attentif aux surcharges sensorielles : le bruit, la pression du coup de feu ou encore la gestion de plusieurs tâches simultanées peuvent rapidement fatiguer un hypersensible. Leur donner des moments de calme ou des tâches qui nécessitent concentration et précision peut être un atout. Enfin, valorisez leurs points forts ! Leur sens du détail, leur créativité et leur capacité d'empathie avec les clients peuvent faire la différence dans votre équipe. En leur offrant un cadre structurant et en reconnaissant leurs qualités, vous les aiderez à s'épanouir et à donner le meilleur d'eux-mêmes.

● Fl. de Thier



Amélioration du pouvoir d'achat en Belgique en 2024 : une tendance positive malgré des défis persistants



Selon une étude de Test-Achats, le pouvoir d'achat des Belges a progressé pour la deuxième année consécutive. En 2024, l'indice d'accessibilité à la consommation, qui mesure la facilité financière des consommateurs sur une échelle de 0 à 100, a atteint 55,2, en hausse de 1,8 point par rapport à 2023. Cette amélioration est principalement attribuée à la baisse de l'inflation alimentaire et à des prix énergétiques inférieurs à ceux observés lors de la crise énergétique. Cependant, un tiers des Belges éprouvent encore des difficultés à régler leurs factures d'énergie, bien que ce chiffre soit en diminution par rapport aux années précédentes. Par ailleurs, plus de 40% des personnes interrogées déclarent ne pas être en situation de stress financier, tandis que 8% rencontrent toujours des difficultés à couvrir leurs dépenses quotidiennes, notamment en ce qui concerne le logement, le remboursement d'un prêt hypothécaire ou l'entretien de leur habitation.

● Fl. de Thier

(sources : test achat, JT RTL info, vivacité)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Vélo électrique sans batterie : l'invention ultra-pratique et durable made in France

Le mercredi 5 mars, le journal de France 2 a mis en évidence une invention made in France. Après le vélo électrique très pratique, un vélo sans batterie a vu le jour. Il a déjà trouvé des adeptes désirant notamment faire un geste pour la planète.

C'est dans le Loiret, près d'Orléans, que le vélo électrique sans batterie a vu le jour. Une invention 100 % made in France qui a déjà des adeptes. Il faut dire qu'il a un avantage certain. Comme l'a dévoilé Marianne Hervé, une ingénieure, dans le journal de 13h de France 2 ce mercredi 5 mars : « Il n'y a pas besoin de le charger sur le secteur, jamais. [...] C'est hyper pratique. » Une aubaine pour ceux qui souhaitent utiliser un vélo écologique puisque les batteries des engins électriques sont confectionnées avec du lithium, un matériau loin d'être durable ou écologique.

Alors comment le vélo sans batterie se recharge-t-il ? **Lorsque vous pédalez sur du plat, lorsque vous freinez, ou même en descente, il récupère l'énergie.** Comment ? En la stockant dans le porte-bagage grâce à des condensateurs, réalisés sans métaux rares, qui remplacent la batterie.

Quelle est la genèse de ce bijou électrique sans batterie ? « *Je me suis dit : 'Est-ce qu'on ne peut pas trouver une alternative, en venant améliorer l'efficacité de l'énergie musculaire du cycliste ?'* », a expliqué à la caméra de France Télévisions Adrien Lelièvre, un passionné de cyclisme. Et bonne nouvelle, non seulement il est plus léger qu'un vélo électrique avec batterie, mais **son prix est quasiment le même qu'un modèle de la même gamme.**



i

Comment fonctionne la recharge du vélo électrique sans batterie ?

Grâce à ses connaissances – il est docteur en génie industriel et ingénieur en mécanique électronique –, il a **réussi à développer une technologie astucieuse pour recharger son vélo sans batterie.** « *On a mis le moteur dans la roue arrière, et la particularité, c'est de se servir du moteur non seulement en assistance, mais également en récupération d'énergie, comme une dynamo* », a expliqué son créateur. **Une innovation non seulement ultra-pratique, durable, made in France** – ses cartes électroniques imprimées dans le Loiret – mais qui a également tapé dans l'œil de certains puisque la technologie brevetée de **ce vélo électrique a remporté une médaille d'or au concours Lépine 2024**, un concours français d'inventions créé en 1901. Il faut néanmoins noter que **sur plusieurs kilomètres en montagne, ce vélo sans batterie rencontrera des difficultés à se recharger.** Adrien Lelièvre planche déjà sur un nouveau vélo pour mieux grimper.

● Femme actuelles.FR,
JT France 2 du 5 mars



Directives Européennes et permis de conduire

L'Europe a revu, profondément, la directive sur le permis de conduire et cela concerne tous les contrevenants.



Le Parlement et le Conseil de l'Union Européenne ont trouvé un accord de réforme du permis de conduite, des nouvelles règles y seront d'application à toute l'Europe.

Les décisions sont multiples, digitalisation, période probatoire pour les jeunes conducteurs, contrôle de santé pour les conducteurs plus âgés, conduite sous influence etc...

Mais il y a un volet sur lequel les pays se sont accordés, celui de rendre le retrait de permis effectif de manière uniforme, pour tous les états de l'Union.

Jusqu'ici, un conducteur qui se voyait retirer son permis dans un pays autre que celui qui lui avait délivré, la sanction restait d'application à ce seul pays.

Cela veut dire, concrètement, qu'un conducteur sanctionné pour une infraction grave à l'étranger, pouvait conduire dans son pays d'origine ou dans un autre pays tout à fait légalement.

Désormais, cette incohérence ne sera plus de mise, toutes décisions de retrait, suspension d'un permis de conduire par un état membre sera communiqué à l'état qui a émis le permis. Ce dernier sera tenu d'appliquer la décision sur son propre territoire, et ce, pour rendre plus tangible les sanctions face à des comportements routiers inappropriés.

● Adé



Episode 4 de la réflexion sur le pétrissage

Le choix des types de pétrins actuels

Regardons dans ce quatrième épisode sur le pétrissage, le choix des types de pétrins présent sur le marché actuel (fig.11).

Pétrins à bras plongeurs

On retrouve encore le mouvement du bras plongeur dans le tableau des offres actuelles. Il est généralement connu sous le nom de la firme suisse qui l'a lancé sur le marché « Artofex », mais la protection du brevet de la firme est tombée depuis longtemps dans le do-

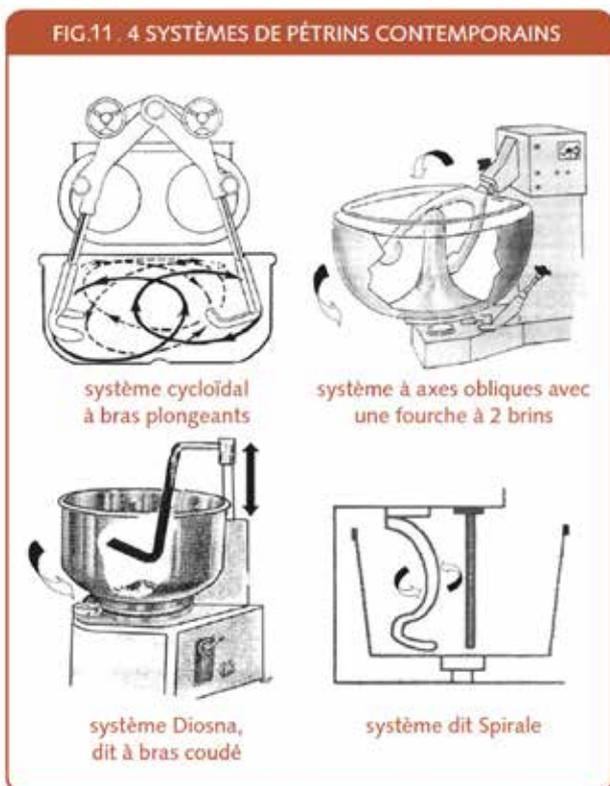
maine public et diverses entreprises ont repris le système dans leurs offres. Ce mouvement, nommé parfois cycloïdal (fig.11), ne s'est pas adapté rapidement au pétrissage intensif (augmentation de la vitesse), voilà pourquoi on considéra qu'il faisait de la résistance à cette courte mode du pétrissage intensif.

Les pétrins à axe oblique

On a déjà abordé à l'épisode sur l'intensification du pétrissage, le mouvement de pétrissage sous forme de fourches en axes obliques puisqu'ils ont été en France l'outil par excellence pour la « méthode pain blanc », qui sera l'occasion d'introduire une deuxième vitesse (souvent le double de rotations par minutes de la première vitesse). Ce qui est plus à rapporter à la phase soufflage pour battre les pâtes et où il faut atteindre au moins les 80 rotations par minutes.

Comme ce type de pétrins a souvent des cuves à course libre où c'est le frottement de la pâte sur la cuve qui entraîne la rotation de celle-ci, il se peut que la cuve défile trop rapidement et que, du coup, la pâte soit moins bien pétrie au même nombre de tours. Les concepteurs ont donc ajouté un frein à la rotation de la cuve. Ce dernier outil (fig.11) nécessite un savoir-faire supplémentaire pour éviter le sous-pétrissage ou le sur-pétrissage¹.

Les équipementiers vont proposer des pétrins à axe oblique avec parfois des fourches à trois branches au lieu des deux habituelles. Si c'est le cas, le temps de pétrissage devrait être réduit de 30%². Les premiers pétrins à deux vitesses apparaissent en 1956. Certains



¹ Pierre FEILLET, Roland GUINET, M. H. MOREL et X.ROUAU, *La pâte, formation et développement*, dans *La panification française*, éd. Lavoisier, 1994, p. 236.

² P. FEILLET et coll., déjà cité note 1, p. 236.



systèmes (à vis sans fin) auront « la tête qui chauffe » et ne résisteront pas longtemps à la montée en régime des rotations mécaniques exigée pour ce type de pain, blanc de blanc³. Mais il n'y aura pas que ce type de pétrins qui vont chauffer, la pâte aussi, vu le nombre de tours et la vitesse de pétrissage. Cette accélération nécessitera l'emploi de refroidisseurs d'eau, puisqu'en été l'eau froide de distribution était encore trop chaude.

Un temps, la firme de pétrins Phébus dans sa version Multivit ira même jusqu'à insuffler de l'air comprimé dans la pâte avec un tuyau installé à la base du pétrin. Pour « un développement presque sans limite, une mie soyeuse, d'une blancheur complète » comme le vante la publicité.

Certains techniciens de qualité⁴ diront que « ce n'est que du vent », « cela ne sert à rien ».

Pétrins à bras coudés

Faisons connaissance avec le mouvement « Diosna » (nom de la firme d'Onasbrück en Allemagne) créé en 1885 et déposé en 1911. Il s'agit du mouvement « à bras coudé » (fig.11), il est apprécié par les boulangers qui ne veulent pas trop travailler la pâte. Toutefois, la vitesse de rotation de ce genre de modèles augmentera elle aussi au fil du temps.

Personnellement j'ai longtemps travaillé avec un système assez semblable dénommé « Dora » et fabriqué par Kemper, une autre firme de Rhénanie-Wesphalie. Je trouvais ce mouvement lent très approprié aux pâtes boulangères.

Pétrin à axe spirale

Après, dans le début des années 1980 viendront sur le marché les pétrins « spirale » (fig.11) initiés par la firme Kemper intégrée dans le groupe Werner & Pfleiderer en 2003. Dès le départ c'est des vitesses de rotations plus importantes et par conséquent une durée de pétrissage plus courte qui sont ces particularités. Un outil que les technologues ne veulent pas dénigrer, mais sans pour autant, ne pas mettre en garde. Plus « que le pétrin lui-même, c'est encore la façon dont on l'utilise qui est déterminante »⁵.

S'il faut reconnaître le côté rationnel de la rapidité des pétrins à spirale, il ne faut pas pour autant que cette accélération vis-à-vis des modèles précédents nous fasse atteindre très facilement le sur-pétrissage⁶ qui « lessive » la pâte. Ainsi il sera plus exigeant au niveau du contrôle et suivi. Au début de son installation dans les fournils, combien de fois, ai-je entendu l'avis de confrères qu'il fallait se méfier de lui, parce qu'il « chauffe » vite les pâtes. En fait, il fallait s'adapter et diminuer la rapidité du pétrissage réalisé par ce pétrin dont le mouvement chauffe moins que l'axe oblique par exemple⁷.

Si le pétrin à spirale n'est pas muni d'une tige centrale, l'altération par la chaleur peut être deux fois plus importante. La tige au centre du pétrin permet de détacher la pâte du bras, ce qui ralentit l'échauffement⁸. À contrôler comme tout outil qui donne dans la puissance, surtout au niveau du temps de pétrissage qu'il faudra diminuer en calculant un nombre de tours total à ne pas dépasser. Ce type de pétrins est devenu le plus présent sur le marché et parfois l'unique système proposé chez certains constructeurs.

Il est vrai qu'après avoir connu un florilège de marques, la restructuration et la concentration des entreprises constructrices de pétrins commencent dès le début des années 1970. Les rachats ne s'arrêteront pas jusqu'à la fin du siècle précédent⁹, ou l'on ne compte plus que quelques firmes adoptant tous le mouvement spirale. Les normes imposeront l'acier inoxydable en remplacement des alliages fonte ou fonte-aluminium pour l'hygiène. Pour la sécurité, s'installeront des couvercles sur la cuve du pétrin avec rupteurs de courant dès qu'on soulève ce couvercle pour intervenir dans la pâte (racler les bords, détacher la pâte du bras,...)

Pétrins à cylindres

Avec les pétrins laminant la pâte, on entre dans une autre catégorie de travail.

Le pétrin d'Ernest Corse (trop souvent éludé en pétrin corse) est le représentant français avec d'autres (Gouguet et Mermet, Bayard) des *refinadoras*, *amasadoras a rodillos* ou *sobradora* espagnols comme Serge, bou-

³ Hubert CHIRON, *La contribution de la boulangerie de l'Ouest aux techniques françaises de panification* publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°9, p. 13 -14.

⁴ Raymond CALVEL, *La contribution de la boulangerie de l'Ouest aux techniques françaises de panification. Observations du Professeur Calvel* publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°9, 1993, p. 18 ; Hubert CHIRON, déjà cité note 3, p. 14.

⁵ B. POITRENAUD, *Pétrissage. Différentes techniques de développement des pâtes à pain dans le Monde*, publié dans *Industries des Céréales*, n° 83, juillet-août-septembre, 1993, p. 40.

⁶ B. POITRENAUD, déjà cité note 5, p. 39 ; R. CALVEL, *Réflexions sur les pétrins à spirale*, publié dans *Industries des Céréales*, n° 83, juillet-août-septembre, 1993, p. 34.

⁷ R. CALVEL, *Une vie, du pain et des miettes*, édité par l'amicale des anciens élèves et des amis du professeur Raymond CALVEL, 2002, p. 223.

⁸ R. CALVEL, 1993, déjà cité note 6, p. 35.

⁹ P. ROUSSEL et G. CRASSE, *Évolution et automatisation des matériels modernes de pétrissage en France*, dans la revue *Industries des céréales*, n° 83, septembre 1993, p. 25.

FIG.12. GRAVURE ITALIENNE DU XVII^e SIÈCLE

Au centre, trois hommes maniant la pâte avec la brie.



langer devenu constructeur de four a pu me l'attester, lui qui visite tant de fournils.

Ces pétrins « affinent » en pressant la pâte entre deux rouleaux verticaux avec parfois des renflements hélicoïdaux dans un des deux rouleaux pour mieux entrainer la pâte. Dans d'autres pays américains ou asiatiques les rouleaux affineurs ne sont plus à la verticale mais à l'horizontale, il est alors dénommé en anglais le *Do-Brake* et en portugais, *sobradora cilindradora*, *sovar* soit mouvement faisant office de frein en passant dans un espace plus étroit, un peu entonnoir.

Leur vitesse de rotations peut être assez lent (15 à 20 tours/minute) et le pétrissage est de ce fait long (45 à 60 minutes), mais une compression se produit lors de chaque passage qui laminent la pâte, ce qui l'oxyde et la blanchit. Ce traitement est généralement réservé à des pâtes fermes auxquelles on ajoute parfois un peu de matières grasses pour confectionner des pains spéciaux encore présents en Italie et en Espagne.

Autrefois pain des marins, on a gardé dans de rares boulangeries normandes et bretonnes le pain brié comme un pain traditionnel, dont les enquêtes historiques nous laissent l'image d'un travail quelque peu massacreur, consistant à marteler et broyer la pâte grâce à un outil appelé, la brie.

On voit (fig.12) au centre d'une gravure italienne du XVII^e siècle que cela nécessitait le travail de trois hommes¹⁰. Deux au bout de la barre « braquant » la pâte et le dernier déplaçant la pâte de manière attentive pour qu'elle soit toujours sous l'axe au moment où la brie s'abat.

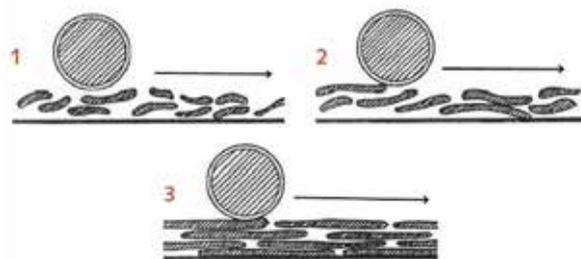
On pensait alors, depuis le Moyen Âge et ses pains tranchoirs, que les pâtes dures donnaient les meilleurs pains¹¹. Une tradition qui est très présente au Sud de l'Europe. Et, nous l'avons vu avec le pétrin d'Ernest Corse, au Sud de la France, ce qui a amené certain à qualifier le pétrissage aux pieds de pâtes fermes de « marseillais »¹². Les derniers pétrins ou outils pour braquer la pâte seront pratiquement abandonnés après la Seconde Guerre mondiale. Encore que certains pétrins mécaniques motorisés avaient des bras fraseurs semblables à des « assommoirs », plus adaptés au travail de pâtes dures. Si ces pâtes dures sont fréquentes notamment en Espagne et Italie, c'est peut-être du la proximité des *pasta* des ex-vermicelliers, qui autorise plus facilement de faibles hydratations et l'usage presque obligé de la *compression* pour assembler le peu d'eau existante dans la pâte. D'où ce *cilindro* (Espagne), *cilindar* ou *sovar* (Portugal) proche physiquement de la calandreuse et techniquement du laminoir (fig.13).

On suit le témoignage de Nicolas, qui a été boulanger et consultant au Brésil. Le *cilindro* a commencé à être utilisé à l'époque des premiers pétrins mécaniques qui ne possédaient qu'une vitesse lente et ne permettait pas un développement satisfaisant du réseau protéique selon les critères de qualité des Portugais qui l'ont amené au Brésil.

Après un frassage, le boulanger prend la pâte en portions de cinq à quinze kilos selon la capacité du cilindro et va jeter la pâte en haut de l'appareil qui est constitué de deux cylindres métalliques, un libre que l'on peut freiner et l'autre motorisé. La pâte est fortement comprimée et elle ressort en bas où le boulanger va la plier en deux ou trois et la relancer en haut (comme une sorte de tourage).

FIG.13. ALIGNEMENT PAR LAMINAGE

Allignement des protéines de la pâte par laminage.



¹⁰ Ph. Roussel, *Influence des conditions de pétrissage sur les caractéristiques des pâtes et des pains en panification française*, revue Industries des céréales, n°83 de juillet, p. 12.

¹¹ Ph. ROUSSEL, déjà cité note 10, p. 11.

¹² E. FAVRAIS, *Manuel du boulanger et de pâtisserie boulangère*, Librairie Bernard Tignol, Paris, 1904, p. 173.



fig.14. Caractéristiques des pétrins actuels

Dénomination du mouvement	Hermétisme de la cuve	Nombre de tours par minute (tr/min)		Nombre de bras friseurs
		Min.	Max.	
À bras plongeants 	Non	30	45	2
À bras coudés 	Non	30	90	1
À cylindres 	Non	Laminage		2
À axes obliques 	Non	70	90	2
Spirale 	Non	80	220	1
À doubles hélices 	Oui	350	700	2

Cette action de cylindrage (appelée « *cilindrar* » ou « *sovar* » en portugais) va être répétée dix à quarante fois par le boulanger, c'est un effort physique intense pour chaque portion de pâte.

Pétrins industriels

Un autre point que l'on aborde brièvement pour être complet dans notre présentation de l'outil qu'est le pétrin mécanique, ce sont les pétrissages clairement industriels, parfois en continu, pour rationaliser au maximum le travail. Ici il est plus question de transmettre de la force par des mouvements rapides, donc de soufflage, et la mesure d'évaluation s'exprime en kilojoules (unité de mesure de force) au kilo de pâte.

Celles-ci doivent atteindre, en moins de cinq minutes en moyenne, quarante kilojoules par kilo, et dans les extrêmes suivant les farines, une fourchette de vingt à soixante-quinze kilojoules par kilo.

Alors qu'en artisanal conventionnel, on se situe entre dix et quinze kilojoules par kilo en vingt minutes¹³.

Pour le pétrin Tweedy des vitesses de 500 tours par minute (parfois plus), un hermétisme obligatoire pendant le pétrissage et quelques additifs (un peu de matières grasses et une bonne dose d'acide ascorbique) permettent de maximiser ce transfert d'énergie dans la pâte. Des articles peuvent vous permettent d'en savoir plus sur cette caractéristique de transfert énergétique par la force des pétrissages¹⁴.

Les procédés industriels de production en continu iront toujours en s'améliorant, intégrant l'addition de levain liquide et un plus grand contrôle des paramètres, le procédé Amflow est un des plus connu et employé.

Données générales sur les pétrins actuels

Résumons le choix des mouvements friseurs encore sur le marché en tableau (fig.14) et en image.

Presqu'en complément dans le tableau 14, approchons les critères employés lors de la mesure de capacité de volumes brassés des pétrins. Elles sont exprimées en litres, mais il s'agit du nombre de litres que peut contenir la cuve, pas des litres d'eau de coulage de la pâte que la cuve peut contenir sans forcer l'outil. Ainsi, si vous voulez transposer la capacité de la cuve en litres d'eau de coulage que le pétrin peut recevoir sans forcer, il vous faudra diviser par cinq l'indication des firmes si elles ne vous donnent pas cette donnée ou si vous achetez en occasion¹⁵.

La quantité de pâte maximale qu'un pétrin peut travailler doit dans l'idéal correspondre à la capacité de cuisson du four.

À suivre... l'épisode 5 pour la recherche sur la consistance et sur la température des pâtes.

● M. Dewalque

¹³ P. FEILLET et coll., déjà cité note 1, p. 235 - 236.

¹⁴ P. ROUSSEL et G. CRASSE, déjà cité note 9, p. 23-24. ; P. Feillet et col., déjà cité note 1, p. 242-244.

¹⁵ G. BROCHOIRE, Pierre DUCORBIER, Frédéric LANDGRAF et Catherine STEPHAN, *Le matériel de boulangerie-pâtisserie*, dans le supplément technique INBP n°51 de juillet-août 1996, p. 7.

RECETTE

Butter tart

La fameuse tarte au beurre (butter tart) du Canada.



INGRÉDIENTS

- 24 abaisses pré-cuites de pâte brisée pour tartelettes
- 150 gr de raisins secs
- 110 gr de beurre
- 200 gr de cassonade
- 2 gr de sel
- 240 ml de sirop de maïs
- 2 œufs battus
- 10 ml d'essence de vanille

PRÉPARATION

Étape 1

Couvrir les raisins d'eau bouillante et laisser reposer 10 minutes.

Étape 2

Mélanger dans un bol le beurre, la cassonade, le sirop et le sel.

Étape 3

Ajouter les raisins égouttés, puis les œufs et la vanille.

Étape 4

Verser dans les croûtes à tartelettes et cuire 15 à 20 minutes à 175° Celsius.



EPoxy

& Travaux

Les sols en résine époxy sont durables, résistants, sans joints, faciles à entretenir et respectent les normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes.

EPOXY & TRAVAUX // Tél. 0490/16.69.45
info@epoxy-travaux.be // www.epoxy-travaux.be





Jobs étudiants : deux grands changements dès cet été

Bonne nouvelle pour les jeunes et leurs familles : dès cet été, deux importantes évolutions vont faciliter l'accès au job étudiant. Le gouvernement fédéral a en effet annoncé l'entrée en vigueur de mesures attendues, touchant à la fois l'âge minimum requis et le nombre d'heures autorisées.



Travailler dès 15 ans, c'est bientôt possible

Jusqu'à présent, seuls les jeunes de 16 ans, ou de 15 ans ayant terminé l'enseignement secondaire à temps plein, pouvaient décrocher un job étudiant. Cette règle va changer. Le ministre fédéral de l'Emploi, David Clarinval, a confirmé que tous les jeunes dès 15 ans pourront bientôt travailler comme étudiants, sans condition supplémentaire. L'objectif est de rendre le monde du travail plus accessible, tout en maintenant un cadre sécurisé.

Pas question cependant de les exposer à des emplois risqués : les jeunes continueront à être cantonnés à des postes adaptés à leur âge et à leur niveau de maturité, comme ceux proposés dans l'hôtellerie, la restauration ou la vente.

Le ministre insiste sur le caractère volontaire de cette possibilité : « Il ne s'agit pas d'une obligation, mais d'une opportunité pour ceux qui souhaitent acquérir une première expérience professionnelle. »



Un amendement a également été adopté pour éviter que ces revenus n'aient des conséquences fiscales négatives pour les familles.

En clair : les étudiants pourront gagner un peu plus sans risquer de ne plus être considérés comme fiscalement à charge de leurs parents.



En résumé

- Dès l'été 2025, les jobs étudiants seront ouverts à tous les jeunes de 15 ans, sans condition de scolarité.
- Le plafond des heures prestables passe à 650 heures par an, avec maintien des avantages fiscaux.

Jusqu'à 650 heures de job étudiant par an

Deuxième évolution d'importance : le nombre d'heures qu'un étudiant peut prester tout en bénéficiant d'avantages fiscaux et sociaux passe à 650 heures par an. Cette mesure, récemment approuvée en commission parlementaire, confirme l'orientation prise par le gouvernement précédent, qui avait déjà relevé temporairement le plafond de 475 à 600 heures.

La nouvelle limite s'inscrit dans une volonté d'adapter le cadre légal à la réalité du terrain. Beaucoup d'étudiants travaillent aujourd'hui tout au long de l'année, pas seulement pendant les vacances. Ce relèvement permet davantage de flexibilité, notamment pour combiner études et petits boulots dans des secteurs en pénurie de main-d'œuvre.

Ces changements marquent une avancée significative dans l'encadrement du travail étudiant en Belgique, en conciliant ouverture, souplesse et protection.

● **Fl. de Thier**

Sources : belgium.be, forem.be

L'AFSCA fête son anniversaire!



Le 4 février 2000, l'AFSCA a été créée. Depuis lors, l'Agence veille à la sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire et protège la santé des consommateurs, des plantes et des animaux. Beaucoup de choses ont changé en 25 ans, mais la base de notre mission demeure : chaque jour, nous mettons tout en œuvre pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire en Belgique.

25 ans sous les projecteurs : notre campagne sur les médias sociaux

Pour célébrer cette étape importante, nous lançons une campagne sur les médias sociaux. Nous partagerons des images et des messages accrocheurs sur Facebook et, pour la première fois, sur Instagram. Ces posts renvoient vers une page spéciale de notre site web où nous décrivons l'évolution de l'AFSCA.

La campagne est basée sur des choix alimentaires et d'achat reconnaissables (ou non), avec des slogans percutants tels que « Mmmh ou bof ? », « En plein air ou au sol ? » et « Suggestion ou indigestion ? ». Ce que vous mangez, achetez, vendez ou produisez ne dépend que de vous - mais ensemble, nous veillons à ce que ce soit sûr.

Que disent les médias?

Notre 25^e anniversaire n'est pas passé inaperçu dans la presse. Het Laatste Nieuws a publié une double interview avec notre CEO actuel, Herman Diricks, et notre ancien CEO, Piet Vanthemsche, sur l'évolution de l'AFSCA au fil des ans. La RTBF s'est penchée sur l'impact du changement climatique sur la sécurité alimentaire, tandis que le Boerenbond a souligné l'importance de notre travail pour le secteur agricole. Landbouwleven, Sudinfo et La Dernière Heure ont également mis en lumière cette étape importante et les défis à venir.

Fiers de 25 ans de sécurité alimentaire

Au cours des 25 dernières années, nous avons relevé de nombreux défis et travaillé avec les producteurs, les agriculteurs, le secteur Horeca et les détaillants pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. Notre rôle ne s'arrête pas à la frontière belge : nous veillons à ce que les aliments qui atteignent le marché européen soient sûrs et nous collaborons avec différents organismes internationaux pour améliorer la sécurité de la chaîne alimentaire partout dans le monde.

Notre mission reste la même, mais notre approche évolue constamment. Nous nous concentrons sur les inspections, l'analyse des risques, la prévention, la formation et nous aidons les entreprises à développer une véritable culture de la sécurité alimentaire. Ainsi, les consommateurs peuvent continuer à avoir confiance dans ce qu'ils consomment.





Suivez notre campagne sur **Facebook (Agence alimentaire (AFSCA))** et **Instagram (favv.afsca)**.

Likez, partagez et célébrez cette étape importante avec nous!

Ensemble, nous restons déterminés à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire, aujourd'hui et à l'avenir.

Revivez avec nous les moments clés!

DIOXINE

1999 : crise de la dioxine

Des aliments pour animaux contaminés par la dioxine ont été frauduleusement commercialisés. Les éleveurs ont été fortement impactés (blocage de centaines d'élevages, destruction de grandes quantités de produits, dont près de 100.000 tonnes de viandes...).

Les consommateurs et les partenaires commerciaux mondiaux ont perdu confiance en l'image des produits belges. Cela a également conduit à la démission de deux ministres.

Il était primordial d'en tirer des apprentissages et de changer le système afin de garantir la santé de tous.



2000 : création de l'AFSCA

L'AFSCA a été créée en réponse à la crise de la dioxine afin de mettre l'accent sur la sécurité de l'ensemble de la chaîne alimentaire en plaçant le consommateur au centre des préoccupations.

Plusieurs services publics ont été regroupés afin de centraliser les compétences en matière d'inspection des aliments pour animaux, des denrées alimentaires et de la santé des animaux et des végétaux.

L'Europe a également réagi et a créé une nouvelle politique de sécurité alimentaire, commune à tous les Etats membres.



2003 : les contrôles de l'AFSCA

De la création de l'Agence jusqu'en 2003, les contrôles étaient toujours effectués par les collaborateurs des anciens ministères.

À partir de 2003, l'AFSCA a pu compter sur ses propres contrôleurs et inspecteurs.

Nous comptons aujourd'hui près de 700 contrôleurs et inspecteurs qui œuvrent chaque jour à protéger la santé des consommateurs.

Ils sont répartis dans 9 Unités Locales de Contrôle (ULC), dispersées dans toute la Belgique, ainsi que dans 4 postes de contrôle frontaliers autonomes.

L'AFSCA n'a jamais reçu autant de plaintes de consommateurs qu'en 2024

Vous le constatez sans doute dans votre quotidien : les clients sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent, à la propreté des lieux, aux dates de péremption, aux conditions de conservation. Et cela se confirme noir sur blanc : en 2024, l'AFSCA a reçu un nombre record de plaintes et de questions de la part des consommateurs. Loin d'être anecdotique, cette tendance traduit une vigilance accrue... et une exigence toujours plus forte en matière d'hygiène.

Dans ce contexte, mieux vaut connaître les principaux motifs de plaintes — et les règles à respecter — pour éviter les mauvaises surprises. Car si plus de la moitié des plaintes reçues donnent lieu à une intervention sur le terrain, près d'une sur deux s'avère fondée. D'où l'importance, pour les artisans, de rester irréprochables en toute circonstance. Pour encore mieux se démarquer de la grande distribution.

L'article qui suit vous propose un tour d'horizon des chiffres-clés et du rôle essentiel que joue l'AFSCA... avec, en toile de fond, un message clair : une bonne hygiène n'est pas seulement une obligation, c'est un gage de confiance et de fidélité de vos clients.

● Fl. de Thier

Le point de contact pour les consommateurs a reçu un nombre record de 5222 plaintes en 2024. Il s'agit d'une augmentation de 7% par rapport à l'année 2023. Plus de la moitié de ces signalements ont donné lieu à une action concrète. Le nombre de questions traitées par la ligne d'assistance a également augmenté de 10%.

L'idée d'un point de contact pour les consommateurs était déjà présente lors de la création de l'AFSCA, il y a maintenant 25 ans. Le point de contact est devenu opérationnel en 2002. Cette année-là, il a reçu 338 plaintes et 1.447 questions par téléphone, e-mail, lettre et fax.

En 2024, l'AFSCA a reçu 21 plaintes par jour ouvrable, ce qui montre que la sécurité alimentaire est bien présente chez les consommateurs. Environ un tiers (30%) des plaintes relèvent de la catégorie hygiène. Il s'agit de consommateurs qui doutent de la propreté générale d'un établissement, de l'hygiène du personnel, de la présence de nuisibles, etc. Le deuxième grand groupe de plaintes (27%) concerne des personnes qui sont tombées malades et qui pensent que cela est dû à la consommation d'une denrée alimentaire particulière. Les plaintes relatives aux méthodes de stockage (températures, dates de péremption,...) (17%) complètent le trio de tête.

55% des plaintes donnent lieu à une action sur le terrain

L'AFSCA considère les plaintes comme des signaux importants concernant d'éventuels problèmes de sécurité alimentaire sur le terrain. Elles sont donc traitées en priorité par les inspecteurs de l'AFSCA qui se rendent sur place pour prendre les décisions qui s'imposent. En 2024, presque toutes les plaintes (94%) ont été traitées par l'AFSCA dans les 30 jours. Dans 49% des contrôles effectués à la suite d'une plainte de consommateur, les problèmes soulevés se sont avérés justifiés. En outre, dans 6% de ces contrôles, d'autres infractions que celles mentionnées dans la plainte ont été constatées.

Saviez-vous que...?

... bien que nous demandions parfois des informations aux consommateurs (par exemple pour clarifier les détails de la plainte, collecter les restes...), les plaintes sont traitées de manière anonyme par nos inspecteurs sur le terrain.

... les plaintes reçues par l'AFSCA concernent le plus souvent le secteur B2C (Business to Consumer). Cela ne signifie pas pour autant que ce secteur est moins performant en matière de sécurité alimentaire, mais



simplement que les consommateurs sont plus souvent en contact direct avec ce type d'entreprise alimentaire.

... l'AFSCA reçoit des plaintes non seulement de consommateurs belges mais aussi de touristes, ce qui montre que le service d'assistance téléphonique de l'AFSCA est accessible à tous !

Plus de 4.000 questions ont été adressées à l'AFSCA en 2024

Outre les plaintes, le point de contact de l'AFSCA traite également les questions des consommateurs. En 2024, 4322 questions ont été adressées à l'AFSCA, soit 17 questions par jour ouvrable. Cela représente une augmentation de 10,2 % par rapport à 2023. Les questions reçues par l'AFSCA concernent notamment les informations figurant sur les étiquettes, les risques liés à la consommation de produits rappelés ou l'hygiène. Les questions des consommateurs permettent à l'AFSCA de comprendre ce qui se passe chez les consommateurs et d'y répondre par des campagnes de sensibilisation. Sur l'ensemble de l'année 2024, 98% des questions des consommateurs ont reçu une réponse dans les 4 jours ouvrables.

David Clarinval - Vice-premier ministre et ministre de l'Emploi, de l'Economie et de l'Agriculture : « Ces chiffres témoignent d'une vigilance accrue des consommateurs et d'un système qui fonctionne ! Un nombre record de plaintes et de questions signifie que le point de contact joue pleinement son rôle : être à l'écoute, réagir efficacement et renforcer la sécurité alimentaire en Belgique. Cette dynamique positive nous encourage à poursuivre nos efforts pour garantir aux citoyens une alimentation toujours plus sûre et transparente ».

NOMBRE DE PLAINTES DEPUIS 2002



NOMBRE DE QUESTIONS DEPUIS 2002



Rappel à propos de l'AFSCA

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) contrôle depuis 25 ans l'ensemble de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur. Quelque 1.400 collaborateurs effectuent chaque année plus de 106.000 inspections dans les entreprises du secteur alimentaire (exploitations agricoles, fabricants, abattoirs, magasins, restaurants, etc.) et prélèvent et analysent quelque 64.000 échantillons de produits au sein de la chaîne alimentaire. L'Agence est également responsable des contrôles de la santé animale et de la santé végétale et joue un rôle important dans l'importation et l'exportation de denrées alimentaires, d'animaux et de plantes vers et depuis d'autres pays.



Voici 10 gestes simples pour réduire les risques d'Alzheimer

Il est possible de prévenir et/ou de retarder l'apparition de la maladie d'Alzheimer en suivant quelques règles hygiéno-diététiques.

Bouger

La pratique d'une activité physique régulière stimule la circulation sanguine, y compris dans le cerveau. Des études scientifiques ont montré que l'exercice physique intense au quotidien, à raison de 30 minutes, stimulait la formation de nouveaux neurones, ce qui permettrait de ralentir le déclin cognitif.



Faire des cures de vitamine D

Une étude toulousaine a mis en évidence que les personnes de plus de 80 ans ayant des apports alimentaires en vitamine D importants ont 4 fois moins de risques de développer la maladie d'Alzheimer que les autres. S'exposer régulièrement au soleil, ou du moins, à la lumière du jour, pour favoriser la synthèse de la vitamine D est donc un bon moyen de prévenir la maladie d'Alzheimer.



Consommer des omega-3

D'après les chercheurs d'une université de Boston aux États-Unis, les personnes qui ont le plus d'omega-3 dans le sang ont un risque de développer la maladie d'Alzheimer plus faible de 47%. Pour avoir de bons apports en omega-3, la consommation de poissons gras à raison de 3 portions par semaine en privilégiant les petits (maquereaux, sardines, anchois, etc.) est recommandée. Il faut en revanche, éviter les gros poissons qui contiennent des métaux lourds.



Stimuler son cerveau

Pratiquer une activité stimulante et faire fonctionner son cerveau permettrait de ralentir l'apparition de la maladie d'Alzheimer. Apprendre une nouvelle langue, se forcer à retenir des numéros de téléphone même s'ils sont enregistrés dans notre répertoire, lire, faire des mots-croisés, jouer au scrabble, etc. tous ces moyens permettent d'entretenir la bonne santé du cerveau.





Mettre la cannelle au menu

Une étude publiée dans le Journal of Alzheimer's Disease (revue médicale sur la maladie d'Alzheimer) a récemment conclu que la cannelle pourrait ralentir l'apparition de la maladie d'Alzheimer. La cannelle contient de l'aldéhyde cinnamique, une molécule qui empêche certaines protéines de s'agréger entre elles et de former du stress oxydatif prévenant ainsi la dégénérescence du cerveau.



Boire du café

Le café pourrait réduire de 20% le risque de maladie d'Alzheimer. La quantité optimale pour obtenir un effet protecteur est de 3 à 5 tasses par jour. Au-delà, les effets du café sur la santé sont délétères.

Augmenter sa consommation de légumes verts

Une consommation régulière de légumes verts préserverait les fonctions intellectuelles et le bon fonctionnement du cerveau. Les légumes verts contiennent une quantité non négligeable de vitamine B9, laquelle joue un rôle important au niveau du cerveau, ce qui permettrait de ralentir la maladie d'Alzheimer.



Soigner son hypertension

L'hypertension artérielle est un des facteurs favorisants de la maladie d'Alzheimer. Une tension artérielle élevée multiplie par 6 le risque d'en être atteint. Une étude montre que des personnes hypertendues voient leur risque de survenue d'une démence diminuer de 5% lorsqu'elles suivent un traitement pour lutter contre l'hypertension.



Avoir une vie sociale

Avoir des relations sociales stimulantes permettent de maintenir le cerveau en bonne santé. Passer du bon temps en famille ou entre amis, participer à des clubs, avoir une vie associative, l'essentiel est de choisir des activités qui ont du sens pour soi avec des personnes que l'on apprécie.



Garder la ligne

Les personnes touchées par la maladie d'Alzheimer ont un poids significativement plus élevé que la population moyenne. Lorsque l'IMC augmente d'un point, le risque de la maladie d'Alzheimer augmenterait ainsi de 36%. Afin de prévenir la maladie d'Alzheimer, et d'autres maladies, maintenir un poids de forme semble donc indispensable.

● Source : Passeportsanté.net

Et si la boulangerie-pâtisserie se mettait à la mode des box?

Depuis quelques années, un nouveau mode de consommation s'est imposé dans de nombreux domaines : les box par abonnement. Le principe est simple et ludique : le client paie un montant fixe chaque mois (ou chaque semaine), et il reçoit à domicile un colis surprise contenant une sélection de produits soigneusement choisis par un professionnel. Beauté, gastronomie, vin, lecture, jardinage... le concept s'est largement répandu et séduit un public en quête de découvertes, de plaisir et d'originalité.

Chaque box est différente, renouvelée à chaque envoi, et souvent accompagnée de conseils, de petites surprises ou de contenus exclusifs. C'est un peu Noël avant l'heure, chaque mois.

Personnellement, je suis abonnée à My Little Box.

Alors pourquoi ne pas transposer cette idée à la boulangerie-pâtisserie artisanale? Ce serait une manière originale de valoriser le savoir-faire du boulanger-pâtissier, tout en surprenant ses clients fidèles et en attirant de nouveaux. Une box gourmande, locale, créative et pleine de saveurs... ça donne envie, non?

Imaginez un client qui vient retirer sa box du mois dans votre boutique ou la reçoit à domicile. À l'intérieur? Une sélection gourmande concoctée par vos soins : un pain original, une pâtisserie de saison, une viennoiserie revisitée, un petit mot manuscrit ou une fiche dégustation.



Ce n'est plus seulement de la vente : c'est une expérience, un moment de plaisir et de découverte, que l'on prend le temps de savourer.

Concrètement, qu'est-ce qu'on y met?

La composition est totalement libre, mais voici quelques idées :

- Une pâtisserie signature ou une création inédite
- Un pain spécial : à base de farines anciennes, de graines, ou inspiré d'un pain du monde
- Une ou deux viennoiseries de saison
- Un petit bonus maison : confiture, mini-brioche, sablé décoré, ou même une surprise salée
- Un mot du boulanger, avec des anecdotes sur les produits, des conseils de conservation ou des suggestions d'accords
- Et pourquoi pas une fiche recette, ou un QR code menant à une vidéo des coulisses de fabrication?

Une box peut séduire :

- Vos clients fidèles, curieux de découvrir des nouveautés
- Des jeunes actifs en quête de produits artisanaux sans devoir choisir à chaque visite
- Des familles, pour un moment de dégustation partagé
- Des entreprises locales qui cherchent à offrir un cadeau original à leurs collaborateurs



- Ou tout simplement, des gourmands à la recherche d'émotions et de bonnes surprises

Elle peut aussi devenir une idée cadeau idéale, à offrir pour un anniversaire, une naissance, ou sans raison particulière!

Deux modèles sont possibles :

- **Le click & collect** : les clients retirent leur box à une date fixe
- **La livraison locale** : mais cela augmente les coûts!

Pourquoi ne pas imaginer aussi une version "box entreprise", livrée chaque vendredi, pour accompagner les pauses café du personnel?

Un outil malin pour se différencier

La box, c'est aussi une formidable vitrine :

- Elle vous permet de tester de nouvelles recettes, sans prendre trop de risques
- Elle stimule votre créativité et vous pousse à innover régulièrement
- Elle offre un nouvel espace de communication, à travers les fiches, le packaging ou même des collaborations avec d'autres artisans locaux
- Et bien sûr, elle incite à partager sur les réseaux sociaux : vos clients deviennent vos ambassadeurs en postant la box du mois

Quelques exemples de box thématiques

- « Chaleur d'hiver » : pain aux noix, brioche aux épices, sablés à la cannelle

- « Printemps fruité » : tartelette aux fraises, pain aux graines, cookie citron
- « Tout chocolat » : brownie, croissant cacao, mini-tablette maison
- « Tour du monde » : babka, focaccia, petit pain nordique
- « Pique-nique parfait » : pain aux olives, cake salé, financier aux fruits rouges



Mettre en place une box en boulangerie-pâtisserie, ce n'est pas juste suivre une mode : c'est réinventer la relation client, créer du lien, offrir une part d'émotion... et donner encore plus envie de revenir.

C'est aussi une nouvelle façon de valoriser votre travail, de surprendre sans cesse, et de mettre en scène votre savoir-faire.

Alors, prêts à emballer votre talent dans une box ?

● **Fl. de Thier**

Bien choisir un véhicule utilitaire quand on est boulanger-pâtissier

Pain du matin, viennoiseries du week-end, livraisons d'événements, tournées régulières ou livraison en entreprise ou restaurants... Le véhicule utilitaire est bien plus qu'un moyen de transport : c'est un outil de travail à part entière. Mais comment bien le choisir lorsqu'on est artisan boulanger-pâtissier ?

Voici quelques pistes pour faire le bon choix, sans se perdre dans les catalogues de marques.

☑ Définissez vos besoins réels

Avant de regarder les modèles disponibles, posez-vous les bonnes questions :

- **Transportez-vous des produits chauds, froids ou secs ?**
- **Faites-vous beaucoup de kilomètres par jour ?**
- **Avez-vous besoin de livrer en centre-ville, avec des accès parfois étroits ?**
- **Votre véhicule doit-il servir à plusieurs usages (livraison, approvisionnement, déplacement personnel) ?**
- **Répondre à ces questions permet de cibler le type d'utilitaire adapté : petit, moyen ou grand volume, et selon le besoin, avec un système de réfrigération ou d'isolation**

☑ Pensez à l'aménagement intérieur

Un espace bien organisé vous fait gagner du temps et protège vos produits. Selon votre activité, vous pourriez avoir besoin :

- d'étagères ou de casiers adaptés aux plateaux et aux caisses de viennoiseries
- d'un sol antidérapant facile à nettoyer
- de rails d'arrimage pour éviter que les produits ne bougent en route

Certains carrossiers spécialisés peuvent aussi proposer des aménagements sur mesure pour les métiers de bouche.

☑ Faites attention à l'accessibilité

Entrer et sortir plusieurs fois du véhicule dans la journée, charger et décharger sans s'épuiser... tout cela a un impact sur votre corps. Privilégiez :

- des portes coulissantes pratiques
- un seuil de chargement bas
- un espace de cabine confortable si vous ou votre employé, passez du temps au volant

☑ Motorisation : thermique ou électrique ?

De plus en plus de villes belges imposent des zones à faibles émissions. Un utilitaire électrique peut donc être une solution intéressante, surtout si vous travaillez en ville. Il offre un coût au kilomètre réduit, un entretien simplifié, et permet de livrer en silence tôt le matin.

Mais attention à l'autonomie et au poids transporté : pour les longues tournées ou les zones rurales, un moteur thermique ou hybride reste parfois plus adapté.





✓ Anticipez les coûts

Le prix d'achat n'est qu'un début. Pensez aussi à :

- la consommation de carburant ou d'électricité
- les frais d'entretien
- les taxes et primes régionales (certaines régions de Belgique soutiennent les véhicules propres)
- la durée de vie du véhicule et sa valeur à la revente

Mieux vaut investir dans un véhicule un peu plus cher à l'achat mais fiable, que dans un modèle bon marché qui demandera de nombreuses réparations.

✓ La location ou le leasing ?

Pour les jeunes artisans ou ceux qui veulent garder de la flexibilité, la location longue durée ou le leasing professionnel peut être une solution judicieuse. Elle permet de lisser les coûts, d'avoir un véhicule toujours récent, et souvent de bénéficier de l'entretien inclus



EN BREF

Les 5 critères à retenir avant d'acheter votre utilitaire

✓ Volume de chargement

Choisissez une taille adaptée à vos livraisons quotidiennes, sans surdimensionner inutilement

✓ Type de motorisation

Diesel, essence, hybride ou électrique ? Tenez compte de vos trajets, des ZFE et des aides disponibles

✓ Aménagement intérieur

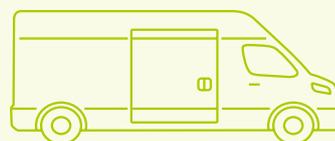
Prévoyez des rangements sûrs, un sol facile à nettoyer, et des accessoires adaptés à votre production

✓ Confort et praticité

Porte coulissante, cabine spacieuse, seuil bas : tout ce qui facilite vos mouvements au quotidien

✓ Budget global

Regardez au-delà du prix d'achat : entretien, consommation, revente... ou envisagez le leasing



● Fl. de Thier (entretien avec M. Renier)

L'origine de la gaufre de Liège : une gourmandise née d'un caprice princier

Difficile d'évoquer la Belgique sans penser à ses spécialités sucrées. Parmi elles, la gaufre de Liège s'impose comme une véritable icône. Son parfum de vanille, sa texture moelleuse et caramélisée, ses grains de sucre perlé qui croquent sous la dent... Elle séduit les gourmands depuis des siècles.

Mais d'où vient cette fameuse gaufre de Liège ?

La légende la plus répandue nous transporte au 18^e siècle, dans l'ancienne Principauté de Liège, bien avant que la Belgique n'existe en tant qu'État. À cette époque, le prince-évêque, figure à la fois religieuse et politique, aurait un jour demandé à son chef pâtissier de lui préparer une douceur originale, avec de la pâte à brioche enrichie de sucre.



Le cuisinier, plein d'audace, aurait intégré dans la pâte des grains de sucre perlé, alors utilisés en confiserie. En la faisant cuire dans un fer à gaufre, il aurait obtenu une gourmandise au cœur tendre, croustillante sur les bords, et délicieusement caramélisée là où le sucre avait fondu. Le prince aurait adoré... et la gaufre de Liège serait née.

Ce qui distingue la gaufre de Liège de sa cousine bruxelloise, c'est bien sûr le sucre perlé. Résistant à la cuisson, il fond partiellement, formant de petites poches caramélisées à la surface de la gaufre tout en conservant un peu de croquant à l'intérieur. C'est cette alchimie de textures qui rend la gaufre de Liège si unique et addictive.

Autre particularité : la pâte, proche de la brioche, est plus dense et plus riche que celle des gaufres classiques. Pas besoin de garniture : la gaufre de Liège se déguste volontiers nature, tiède, dans la rue, tout juste sortie du gaufrier.

Si elle est née dans la région liégeoise, la gaufre de Liège a conquis toute la Belgique, puis le monde. Elle s'exporte désormais dans de nombreux pays, souvent sous l'appellation « Belgian waffle », au risque d'être confondue avec la gaufre bruxelloise, plus légère et rectangulaire.

Mais les amateurs avertis savent faire la différence : la gaufre de Liège, c'est la ronde, la dense.

Aujourd'hui encore, chaque artisan a sa propre recette, transmise de génération en génération ou améliorée au fil du temps. Certains ajoutent un soupçon de cannelle, d'autres privilégient une fermentation longue, ou optent pour du beurre noisette. Mais tous s'accordent sur une chose : sans sucre perlé, pas de vraie gaufre de Liège.



Et le sucre perlé ?

Le sucre perlé (ou sucre casson) n'a pas une date de création aussi bien définie que certains produits culinaires. Il est le fruit du raffinage du sucre de betterave, un processus qui s'est industrialisé en Europe au XIX^e siècle. Ce sucre spécial est obtenu par compression, puis concassage du sucre raffiné, ce qui lui donne ses gros cristaux résistants à la chaleur. Ces perles ne fondent pas à la cuisson : elles caramélisent légèrement, créant cette texture croquante unique.

Ce serait une invention probablement belge ou du nord de la France.

La Belgique, avec son industrie sucrière florissante au XIX^e siècle (notamment en Wallonie), est un berceau probable du sucre perlé. Il aurait été développé vers la fin du XIX^e siècle ou tout début du XX^e siècle, dans un but d'usage pâtissier, notamment pour les brioches, les cougnous ou des spécialités régionales comme la gaufre de Liège.

Et sa cousine, la gaufre de Bruxelles ?

Elle est grande, rectangulaire, croustillante à l'extérieur, aérienne à l'intérieur, et elle fait fondre les touristes sur les places pavées de la capitale... mais la gaufre de Bruxelles est loin d'être une invention touristique. Elle a une véritable histoire, bien belge, qui mérite d'être racontée.

Contrairement à sa cousine de Liège, dense et caramélisée, la gaufre de Bruxelles est née d'une volonté d'élégance et de légèreté. À l'origine, elle était déjà considérée comme une gaufre « bourgeoise » : servie chaude, poudrée de sucre glace, elle accompagnait les goûters raffinés du XIX^e siècle. On la faisait souvent lever avec de la levure de bière, avant que la levure chimique ne vienne alléger la recette. Son apparence impeccable – forme rectangulaire, alvéoles bien définies – répondait à une recherche de régularité et de finesse.

C'est dans les salons bruxellois qu'elle s'est d'abord imposée, avant de conquérir les foires. Son secret ? Une pâte fluide, qui nécessite un gaufrier profond pour bien lever et croustiller. Là où la gaufre de Liège se grignote à la main, la gaufre de Bruxelles se savoure à l'assiette, fourchette en main, avec crème chantilly, fruits frais ou chocolat fondu.

C'est à l'Exposition universelle de 1958, à Bruxelles, que la gaufre s'offre un joli coup de projecteur international. Mais c'est surtout grâce à Maurice Vermersch, un Belge installé aux États-Unis, que la gaufre de Bruxelles devient une star mondiale. En 1964, il la vend à la foire internationale de New York. Succès immédiat : sa légèreté et ses garnitures généreuses séduisent l'Amérique.

Aujourd'hui encore, la gaufre de Bruxelles continue d'être un emblème sucré de la capitale. Derrière les stands touristiques, des artisans perpétuent la recette d'origine : une pâte à base de blancs d'œufs battus, sans sucre perlé, qui offre cette texture unique entre croustillant et moelleux. Certains y ajoutent un zeste d'orange ou de vanille, d'autres jouent la carte de la modernité avec des toppings revisités.



Mais une chose est sûre : qu'on la mange sur une terrasse bruxelloise ou dans un tea-room, la gaufre de Bruxelles, c'est un peu de légèreté... avec une bonne dose de tradition.

● **Fl. de Thier avec l'aide de A. Ernon**

Ces inventions du 20^e siècle qui ont transformé notre quotidien

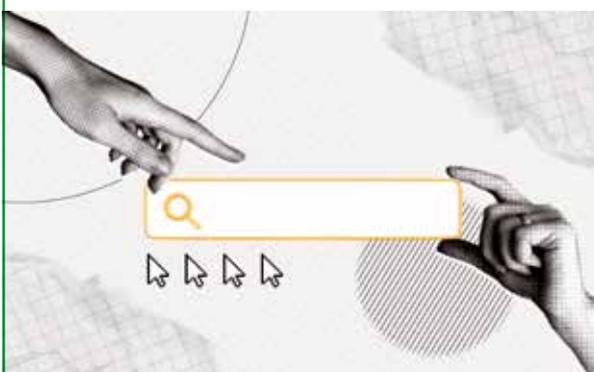
Le 20^e siècle a été un véritable laboratoire d'innovations. En l'espace de quelques décennies, l'humanité a connu plus de bouleversements technologiques qu'au cours des siècles précédents réunis. Certaines inventions se sont glissées dans nos vies de manière si naturelle qu'on en oublierait presque à quel point elles ont tout changé.

En voici quelques-unes qui ont marqué un tournant décisif dans notre quotidien.

L'ORDINATEUR PERSONNEL : LE CERVEAU DANS LA MAISON

Il y a à peine quarante ans, avoir un ordinateur chez soi relevait presque de la science-fiction. Aujourd'hui, il est difficile d'imaginer une maison sans au moins un ordinateur, une tablette ou un portable. L'ordinateur personnel, apparu dans les années 1980, a permis à chacun de créer, d'apprendre, de communiquer et de travailler sans sortir de chez soi.

C'est une véritable révolution silencieuse : les métiers ont changé, les loisirs se sont numérisés, les enfants apprennent à coder avant de savoir écrire... Et grâce à Internet, dont il est le principal compagnon, l'ordinateur a ouvert une fenêtre sur le monde.



INTERNET : LE MONDE À PORTÉE DE CLIC

Comment faisait-on avant ? Voilà la question qui revient souvent lorsqu'on parle d'Internet. Né dans un contexte militaire dans les années 1960, le réseau mondial s'est démocratisé dans les années 1990. Il a bouleversé tous les secteurs : la presse, l'enseignement, le commerce, la musique, les services, les relations sociales.

En quelques clics, on peut aujourd'hui commander un livre, consulter un médecin, suivre un cours à l'université ou discuter avec quelqu'un à l'autre bout de la planète. Internet a redéfini notre rapport au temps, à l'espace et à l'information. Il a également permis l'émergence de nouvelles formes d'expression, comme les réseaux sociaux, les blogs ou encore les podcasts.



📱 LE TÉLÉPHONE PORTABLE : UNE RÉVOLUTION DANS LA POCHE

Le téléphone mobile a connu une évolution fulgurante. Des premiers combinés lourds et coûteux aux smartphones multifonctions, cet objet a conquis toutes les poches, tous les âges, tous les continents.

Aujourd'hui, il ne s'agit plus seulement de téléphoner. Le smartphone est une boussole, une caméra, une radio, un GPS, un agenda, un carnet d'adresses, un journal, un lecteur de musique et bien plus encore. Il nous permet de rester connectés en permanence, de travailler à distance, de capturer des souvenirs, de s'informer à tout moment.

Difficile d'imaginer que cet outil, devenu presque une extension de nous-mêmes, n'existait pas il y a un peu plus de trente ans !



🛩️ L'AVIATION COMMERCIALE : ABOLIR LES DISTANCES

Il fut un temps où voyager de Paris à New York prenait plusieurs semaines en bateau. Aujourd'hui, c'est une affaire de quelques heures. Le développement de l'aviation commerciale au cours du 20^e siècle a profondément changé notre manière de voir le monde.

Prendre l'avion est devenu courant, presque banal. Cela a rapproché les familles, ouvert le tourisme à grande échelle, facilité les échanges économiques, permis les voyages d'affaires, les aventures lointaines, les études à l'étranger. Le ciel n'est plus une limite, il est devenu un couloir de passage.

🕒 LE FOUR À MICRO-ONDES : GAIN DE TEMPS, GAIN DE CONFORT

Moins spectaculaire peut-être, mais tout aussi révélateur des changements de mode de vie, le four à micro-ondes a transformé notre rapport à la cuisine. Introduit dans les foyers dans les années 1970, il a d'abord intrigué, puis séduit par sa rapidité et sa simplicité.

Réchauffer un plat, cuire un légume, décongeler en quelques minutes... Le micro-ondes est devenu un allié du quotidien, surtout dans les vies pressées.



Un roman qui parle du métier : «La Petite Boulangerie du bout du monde» de Jenny Colgan

Je viens de finir ce roman en livre de poche et je désirais vous partager mon avis.

C'est une lecture légère mais étonnamment proche de ce que vivent de nombreux artisans : *La Petite Boulangerie du bout du monde*, de Jenny Colgan, raconte l'histoire d'une reconversion professionnelle... par la boulangerie. Et derrière son apparence de roman feel-good se cache une vraie réflexion sur le travail manuel, la passion, et l'impact d'un artisan dans une communauté.

Ça parle de quoi?

Polly, l'héroïne, est une citadine qui perd tout : son entreprise, son couple, ses repères. Elle s'installe dans un petit village côtier du sud de l'Angleterre, au bord de la faillite, et décide de rouvrir une ancienne boulangerie. Sans formation classique, mais avec le goût des choses bien faites, elle apprend à faire son pain comme un artisan : à la main, avec patience, levain, farine et bon sens.

Ce n'est pas une histoire de baguette magique. Polly galère, doute, travaille de nuit, se confronte aux réalités économiques, aux matières premières difficiles à trouver, à la clientèle exigeante.

Ce roman peut parler à tous ceux qui font du pain ou des viennoiseries chaque jour :

- Il montre le travail de fond des artisans
- Il évoque le pouvoir d'un produit simple et bien fait
- Il valorise le rôle de l'artisan dans un territoire : au-delà du pain, c'est le lien humain qui compte

Et même si c'est une fiction écrite par une femme, ce n'est pas un roman «romantique» au sens classique. Il s'agit plutôt d'un hommage discret au métier, à la manière dont on peut, par la qualité de son travail, se reconstruire soi-même et relever une communauté.

Pas besoin d'aimer les romans pour apprécier celui-ci. Il se lit vite, sans prise de tête, mais avec un vrai respect pour le savoir-faire. Et il rappelle une chose importante : le métier d'artisan ne se résume pas à produire, mais à transmettre, rassembler et inspirer.



● Fl. de Thier



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

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

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Président Francophone

Monsieur DENONCIN Albert,

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur WILLEMET,
province de Luxembourg.
Mail : info@auprefleuri.be
Tél. : 0477/98.11.06

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.
Tél. : 0479/53.46.58
Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.
Tél. : 081/43.35.99
Mail : unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.
Tél. : 0496/33.05.79

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com
Brabant Wallon.
Tél. : 0477 41.91.52
Mail : info@ffrboulpat.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.
Tél. : 02/660.56.07
Mail : lardennois.a@gmail.com

Association Royale des Artisans
Glaciers Francophone Belges a.s.b.l.
Président : Henri TAVOLIERI
Mail : aragfb.asbl@gmail.com