

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
42^e année
Mai 2025

Trophée
Wanet



**Mélissa Lietaert
gagne le Trophée
Wanet 2025**



Participez à la 7^{ème} édition de



Découvrez nos **nouvelles recettes**
et comment gagner du temps
avec **Tegral Clara Super**.





**Mesdames,
Messieurs,
Chers amis,**

La fin de la taxation forfaitaire approche ; la facturation numérique est prévue pour le 1^{er} janvier 2026. Suite à vos nombreuses questions, votre Fédération souhaite y répondre. Dans ce cadre, elle organise une réunion de partage d'informations avec un bureau d'expertises, le 28 mai. Nous vous invitons toutes et tous à y participer.

Le 8 avril a eu lieu la finale du Trophée WANET, prix qui consacre les jeunes talents dynamiques francophones. Félicitations aux cinq finalistes, qui ont présenté des produits de très haute qualité, tant créative que technique. Ils ont été récompensés à la hauteur des efforts consentis. Merci aux formateurs, professeurs, centres, écoles et partenaires qui soutiennent ce concours de haut niveau.

La campagne 2025 de promotion du pain, initiée par l'APAQ-W et la Fédération francophone, est désormais définie. Vous trouverez les détails dans ce Moniteur, ainsi que le bulletin d'inscription à cette initiative valorisante de communication commune en faveur des « Maîtres Boulangers – Pâtisseries ». Nous comptons sur votre participation.

Cordialement.

● **A. Denoncin**

Président



DU 1 MAI AU 30 JUIN
2025

15%
DE RÉDUCTION

sur Exsensa Pâte Complet, Unipan Top,
Exsensa Pâte Arôm.

Ne peut pas être combinée avec d'autres actions.

AB | MAURI

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



Carpigiani XPL/P

l'excellence au cœur de votre créativité glacée

Boostez votre performance, maîtrisez la précision, augmentez
votre rentabilité avec la gamme XPL/P.

Bruyerre
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS
SINCE 1909

Une technologie pensée pour les artisans exigeants

- **Maîtrise parfaite** des textures, du foisonnement et de la température.
- **Interface intuitive** & tableau digital pour un usage quotidien simple et rapide.
- **Nettoyage facilité**, hygiène maximale, encombrement minimal.

Un atout stratégique pour votre activité

- **Rentabilité saisonnière** : attirez une nouvelle clientèle l'été.
- **Diversifiez sans complexifier** : glaces, sorbets, crèmes, granités... sans renier votre savoir-faire.
- **Design compact** : s'intègre facilement dans tous types de laboratoires.

Accompagnement personnalisé

- Formations, conseils, service après-vente réactif.
- Expertise reconnue, proximité garantie.
- Une machine durable, fiable et rentable sur le long terme.

CARPIGIANI



rue François-Léon Bruyerre, 34 - 6041 Gosselies

☎ 071/25.01.22 ✉ materiel@bruyerre.be

Charleroi - Namur - Liège - Tournai - Zaventem

Depuis 1909, votre partenaire de confiance pour des équipements professionnels performants et inspirants.

Plus d'informations ?
www.bruyerre.be



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- | | | |
|-----------------------------------|-----------|--|
| Activités de la fédération | 7 | Rapport de l'AG francophone du 9 avril 2025 à Liège (Résumé) |
| Promotion | 8 | Campagne 2025 • Maître Boulanger-Pâtissier |
| Solidarité | 11 | Les bons résultats de la Journée de L'Éclair |
| Concours | 12 | Les résultats du Trophée Jean-Marie Wanet 2025 |
| Événement | 19 | À vos agendas 67 ^e JOURNÉE NATIONALE des boulangers-pâtissiers, glaciers et chocolatiers |
| Concours | 20 | Belgian Students Pastry Awards du 28 mars |
| Communication fournisseurs | 22 | 7 ^e édition • Semaine de l'Éclair |
| Invitation | 23 | Réunion d'information |
| Fiscal | 24 | Déclaration fiscale 2025 |
| Économie | 27 | Nouvelle nomenclature belge des activités économiques |
| Économie | 28 | Matières premières en hausse : comprendre les défis pour la boulangerie-pâtisserie en Belgique |
| Communiqué | 30 | Le pain, allié des Belges dans un climat économique incertain |
| Chronique technique | 32 | Episode 5 sur le pétrissage |
| Immobilier | 37 | Quels sont les facteurs déterminants de la valeur immobilière en Belgique ? |
| Psychologie | 38 | Le syndrome de Münchhausen : quand la maladie devient une mise en scène |
| Économie | 39 | De nouvelles dispenses pour les permis d'urbanisme |
| Santé | 40 | Les 4 meilleures plantes pour lutter contre le cholestérol ! |
| Fêtes et convivialités | 41 | Feed-back sur le banquet de la Fédération des Boulangers de Huy-Hannut asbl |
| Marketing | 42 | Concours : un levier marketing sous-estimé par les artisans boulangers-pâtissiers |
| Recette | 44 | Fraisier revisité fraise-rhubarbe, crème diplomate vanille et biscuit pistache |
| Le saviez-vous ? | 45 | Vous roulez avec une voiture dont le contrôle technique est périmé : quelles sont les conséquences ? |
| Psychologie | 46 | Analyse d'un propos philosophique |

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, G. Xhaufflaire.

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.

UNE MONTAGNE DE TRAVAIL ET PAS ASSEZ DE BRAS ?

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

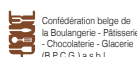
Pas directement, mais au moyen de primes !

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

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

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

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01





Rapport de l'AG francophone du 9 avril 2025 à Liège (Résumé)

1 Approbation du procès-verbal de l'AG du 12 février 2025

2 Compte d'exploitation et bilan au 31/12/2024

3 Rapport des vérificateurs aux comptes et décharge aux administrateurs

4 Budget 2025

5 Correspondance et activités

- Plateforme Alimento
- Centre IFAPME de Bruxelles – EFP
- L'arrêté « Pain »
- Le Conseil Supérieur
- Le Fonds social pour le climat
- Le Label « Artisan »
- La Filière « Grande Culture »

6 La Confédération

- Construction du nouveau siège
- CA et AG : vérification des comptes
- Pain et santé (accords)

7 Délégués aux commissions

- Économique :
 - Situation internationale
 - Évolution des prix
- Fiscale :
 - Nouvelle déclaration fiscale
 - Conférence sur le passage du forfaitaire à la comptabilité normalisée

- Sociale :
 - La classification des fonctions
 - L'évolution des coûts en CP 118 et 201

8 L'apaq-W

- Choix de la société pour la prochaine campagne

9 Bureau et Moniteur

- Situation des cotisations
- Gestion du Moniteur/Publicités

10 AFSCA

- Difficultés financières de l'agence
- Intervention du Conseil Supérieur

11 Concours

- Trophée WANET : résultats de la finale
- Meilleur Artisan : épreuve glaciers en octobre
- Aspirant Baker à Dinant

12 Divers

- Saint-Aubert de Huy, le 13 avril
- 20^e anniversaire d'Epicuris
- Fête nationale à Louvain le 2 juin

La prochaine AG se tiendra le 18 juin à Huy

● H. Léonard



Campagne 2025

Maître Boulanger-Pâtissier

Une 5^e édition au service des artisans de Wallonie

Depuis cinq ans, la campagne Maître Boulanger-Pâtissier valorise votre savoir-faire et renforce votre visibilité sur le territoire wallon. Pour cette édition 2025, la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie et l'Apaq-W vous proposent des actions concrètes et efficaces adaptées à vos besoins professionnels. À vous d'en profiter !

Élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie

Cette opération rencontre un succès croissant avec plus de 27 000 votes en 2024, soit une augmentation de 42 % par rapport à 2023. Notre objectif pour 2025 est d'atteindre 30 000 votes.

Fonctionnement simple et efficace :

- Du **1^{er} au 30 juin 2025**, vos clients votent en ligne pour leur artisan préféré
- Les **100 établissements** les plus plébiscités bénéficient d'une reconnaissance officielle
- Vous recevez gratuitement : **affiches, vitrophanies, flyers et kit digital**
- Votre établissement est mis en avant dans une **campagne média coordonnée**

À noter également : **Sandrine Dans**, ambassadrice fidèle depuis 3 ans déjà, continuera de porter la campagne dans les médias et sur les réseaux sociaux. Deux **radios locales** rejoignent également **VivaCité** et **7Dimanche** pour une couverture médiatique renforcée.



Concours «Un an de pain gratuit» - Octobre 2025

Fort de son succès en 2024 avec plus de 44 500 participations, le concours revient avec un objectif de 50 000 participants cette année.

Un mécanisme simple qui fidélise vos clients :

- À chaque achat, remettez un code de participation
- Un gagnant par province (750€ en bons d'achat)
- Un gagnant dans chaque boulangerie participante (30€ en bons)

Vous recevez gratuitement :

- 1 200 cartes codes
- 1 000 sacs à pain
- Supports de communication (affiche, vitrophanie, kit digital)





Nouveaux outils : comprendre et toucher le consommateur

Nous avons lancé début 2025 un **Quiz consommation**, auquel **plus de 400 personnes ont déjà répondu**. Il nous permet d'affiner notre communication à partir des attentes du public. Ces données seront diffusées plusieurs fois par an, sous forme de tendances concrètes.

Autre initiative : nos stagiaires iront à la rencontre du public dans les **5 provinces wallonnes**, notamment des jeunes, via des micro-trottoirs.



Le but : mieux comprendre leur perception du pain, du métier, des produits... et intégrer ces retours dans nos messages.

Campagne de fin d'année : vos produits à l'honneur

Comme chaque année, la campagne mettra en valeur vos créations pour les fêtes :

- Saint-Nicolas
- Noël
- Nouvel An

Adrien Devyver, fidèle à la campagne, viendra filmer votre travail et vos spécialités (bûches, cougnous, etc.). Ces vidéos seront diffusées largement (RTBF, VivaCité, réseaux sociaux).

Et bien sûr, vous recevrez des **calendriers** à offrir à vos clients fidèles.

Comment participer ?

C'est simple, rapide et gratuit :

1. Être en ordre de cotisation auprès de l'Apaq-W (elle est obligatoire)
2. Vous inscrire sur www.maitre-boulangier-pâtissier.be
3. Ou renvoyer le formulaire par courrier ou e-mail

L'inscription est à renouveler chaque année et vous offre un **référencement gratuit** sur le site accessible au grand public.

Une campagne qui travaille pour vous

- Pas d'effort marketing à fournir
- Tous les outils sont prêts et à votre disposition
- Vous continuez d'exercer votre art, nous nous occupons de votre promotion

Ne tardez pas à vous inscrire pour bénéficier de tous les avantages de la campagne dès son lancement.



Équipe de communication

Maître Boulanger-Pâtissier

info@maitre-boulangier-pâtissier.be

www.maitre-boulangier-pâtissier.be



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE





FORMULAIRE D'INSCRIPTION CAMPAGNE MAÎTRE BOULANGER-PÂTISSIER 2025

The Friends by Verhulst
Parc Industriel 37 - 1440 Braine-le-Château

E-mail : info@maitre-boulangier-patisserie.be

Si vous étiez inscrit en 2024, vous pouvez vous réinscrire sur notre site web en scannant le QR code ci-contre ou en vous rendant sur la page : maitre-boulangier-patisserie.be/reinscription.



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

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

- par la poste grâce à l'enveloppe retour ci-jointe,
- par e-mail à info@maitre-boulangier-patisserie.be

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

Prénom : Nom de famille :

Adresse email : Téléphone/GSM :

Nom de votre société : Numéro de TVA : BE

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

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

Nom de votre boulangerie :

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

Rue : N° : Boîte :

Code postal : Localité :

Téléphone : +32 GSM : +32 4

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

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

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

☐ Je valide mon inscription à la campagne d'activation des Maître Boulanger-Pâtissier 2025 et j'accepte l'usage de mes données personnelles pour les campagnes publicitaires Maître Boulanger-Pâtissier 2025.

Je déclare sur l'honneur être

- ☐ une boulangerie-pâtisserie (je réalise et je cuis l'ensemble de mes spécialités dans l'atelier de mon établissement)
- ☐ un dépôt de pain (je vends du pain).

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

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



Les bons résultats de la Journée de L'éclair

Plus de 200.000 euros récoltés pour vaincre le cancer des enfants en un éclair !



Le 15 mars 2025, plus de 540 boulangers belges ont uni leurs forces pour la cinquième édition de la Journée de l'Éclair. Grâce à leur talent et leur solidarité, plus de 70.000 éclairs ont été vendus au profit de KickCancer. Résultat : plus de 200.000 euros récoltés pour financer la recherche sur le cancer pédiatrique.

Avec ce montant, **KickCancer finance des projets de recherche innovants** pour développer de nouveaux traitements spécifiquement adaptés aux enfants atteints de cancer, mais aussi **mène un travail de plaidoyer** pour améliorer l'accès aux médicaments partout en Europe.

Un immense merci à tous les artisans pour leur engagement.

Rendez-vous le 14 mars 2026 pour une nouvelle édition encore plus savoureuse et engagée !



KickCancer

finance des essais cliniques pour que de nouveaux médicaments soient testés sur les enfants dans des conditions sûres et éthiques et de la recherche fondamentale ou translationnelle pour mieux comprendre l'origine et le fonctionnement des cancers pédiatriques, ce qui permettra, à terme, d'identifier et développer de nouveaux médicaments pour les cancers pédiatriques.

KickCancer soutient l'innovation non seulement en finançant la recherche mais aussi en œuvrant à la disparition des obstacles culturels ou réglementaires à la recherche, en mettant les gens en relation et en aidant les patients à devenir plus autonomes.

Les résultats du Trophée Jean-Marie Wanet 2025

La finale de ce trophée organisé chaque année à l'initiative de l'Union Royale des Boulangers-Pâtisseries de la province de Luxembourg et la Députation Provinciale a eu lieu le 8 avril 2025 au Centre IFAPME de Libramont.

Cette année, l'assemblée était accueillie par Monsieur STEVENS directeur du centre IFAPME LUX, et le comité était présidé par Monsieur DENONCIN, Président de la Fédération Francophone des Boulangers, par Monsieur MORTAGNE, Président du Jury, Madame la députée Provinciale Coralie Bonnet, par Madame Noël, Inspectrice Générale IFAPME, et par Monsieur GALL, Directeur coordination Alimento.

LISTE DES CANDIDATS INSCRITS

SAHMOUDI Imrane	EFP Bruxelles	HALBOT Océane	IFAPME Mons
CALISAN Ruya	IFAME Charleroi	ETIENNE Émile	IFAPME Perwez
DE BACKER Jaë Lynn	IFAPME de Dinant	Charles Alizée	IFAPME Villers le Bouillet
TIBELYA Aygun	IFAPME liège	BOULAYOUN DAHOU Abdelhak	Institut Emile Gryzon
REINDERS Adrien	IFAPME LIÈGE	LIETAERT Melissa	Institut Emile Gryzon
MAUDOUX Anne-Christine	IFAPME Lux	Siemieniuk Vanessa	Institut Emile Gryzon



Après la sélection de CERIA, Tournai et Villers-le-Bouillet, les finalistes sont :

Finalistes du concours	Centres/Ecoles. Formateurs, Tuteurs	Patrons Formateurs Entreprise de stage
MAUDOUX Anne-Christine	IFAPME Lux	VAN HEE Colin
BOULAYOUN DAHOU Abdelhak	Institut Emile Gryzon	COLLET Olivier
HALBOT Océane	IFAPME Mons	CARDOEN Quentin
ETIENNE Émile	IFAPME Perwez	FERNEMONT Florence
LIETAERT Melissa	Institut Emile Gryzon	COLLET Olivier



LES DISCOURS EN BREF

Mr le directeur STEVENS

En un mot, il a dit qu'il n'avait qu'un seul mot à partager au sujet de la journée qu'il venait de vivre : le respect. C'est pourtant sa septième finale du Trophée Wanet, mais cette fois, cela l'a profondément marqué.

Selon lui, on n'aurait pas dit qu'il s'agissait d'un concours. Il a eu l'impression que les participants étaient chez eux, organisés, concentrés, sereins, presque zen. L'ambiance lui semblait tranquille, apaisée.

Il a salué la précision, la créativité, le travail bien fait. Et, en toute sincérité, il a affirmé que Monsieur Wanet aurait été fier d'eux.



Madame la députée provinciale, Coralie **Bonnet** a bien sûr remercié le président Albert Denoncin ainsi que toute son équipe pour l'engagement qu'ils ont mis, dans l'organisation du concours et dans la volonté de faire perdurer cette tradition, ce moyen précieux de mettre en valeur un métier ou plutôt des métiers qui ani-

ment les candidats et qui leur ont donné l'envie de se lancer dans ce parcours.

Elle les a félicités pour leur parcours, pour leur travail, pour leur talent qui ont été reconnus ce jour-là. Elle a souligné que cela a été rendu possible grâce à leurs formateurs, aux entreprises et aux indépendants qui les ont accueillis en stage. Elle a rappelé que le mentorat, le fait d'être accompagné dans sa formation puis au début de son métier, faisait partie des raisons pour lesquelles on choisit une filière ou qu'on y reste.

Elle a insisté sur l'importance, pour la Province, de mettre en valeur tous les métiers, qu'ils soient en pénurie ou non, et a expliqué que la Province a travaillé quotidiennement avec les représentants des différentes filières, les fonds sectoriels et les associations professionnelles.

Madame Noël, Inspectrice Générale de IFAPME a exprimé le plaisir qu'elle a eu à être présente ce jour-là. Elle a souligné combien il était réjouissant de pouvoir organiser une telle manifestation et une telle compétition.

Elle a évoqué le croquant du pain ou encore la délicatesse de l'entremets qu'elle avait pu apercevoir un peu plus tôt, réalisés par les compétiteurs. Mais au-delà de ces réalisations, elle a insisté sur le savoir-faire et la sensibilité que les boulangers transmettent chaque jour, à condition que l'on prenne le temps de porter un regard attentif à ces produits capables d'apporter tant de plaisir.

Elle a souligné que l'objectif avait été de permettre à ces jeunes de se mettre en valeur, de perfectionner leurs compétences, mais aussi de se challenger, de rencontrer d'autres candidats et, surtout, de donner du sens à leur parcours de formation. Et selon elle, donner du sens aux jeunes est aujourd'hui fondamental.

Elle a également insisté sur l'importance de cette dynamique pour améliorer l'image de ce métier et renforcer son attractivité.

En conclusion de son intervention, elle a tenu à remercier l'ensemble des candidats. Elle a souhaité rappeler à quel point il était important de se lancer dans cette aventure.

Enfin, avant de céder la parole à Monsieur Laurent Galle, elle a tenu à remercier toutes les équipes qui, au quotidien, œuvrent dans les centres de formation et les écoles.

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

Il a exprimé avec joie le plaisir qu'il a eu à participer à cette soirée et à s'adresser



CONCOURS

aux candidats. Il a salué leur courage pour s'être lancés dans cette aventure exigeante, leur abnégation pour avoir franchi toutes les étapes jusqu'à la finale, et surtout leur talent, qui a été reconnu lors de cette édition 2025 du Trophée Jean-Marie Wanet.

Il a souligné que leur passion pour la boulangerie-pâtisserie s'était ressentie à chaque étape du concours, à travers leur maîtrise, leur créativité et leur capacité à sublimer des produits malgré un cahier des charges précis. Il a rapporté que, même sans encore avoir goûté les réalisations, les retours de ses collègues avaient été enthousiastes et élogieux.

Il a aussi remercié chaleureusement tous les participants pour leur engagement, leur travail acharné et leur amour du métier. Il a insisté sur le fait qu'ils avaient su rester motivés durant plus de cinq mois de préparation, entre cours, stages et vie quotidienne, pour livrer un résultat exceptionnel en qualité, créativité et exécution.

Mr MORTAGNE, Président du Jury, prend ensuite la parole et annonce les résultats tant attendus !





LES RÉSULTATS

1^{er} prix (Médaille d'or) Mélissa Lietaert



Elle a reçu

- 750 euros en espèce offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisiers de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
 - Une Coupe "Trophée Jean Marie WANET" offerte par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisiers Glaciers.
 - Une médaille d'Or offerte par l'Union des Boulangers Pâtisiers de la Province de Luxembourg
 - Un diplôme offert par l'IFAPME
 - Un stage formation offert par ALIMENTO
 - Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la fédération francophone
- Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisiers Glaciers.
 - Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/ Ecoles offert par l'IFAPME.
 - Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME

FOCUS SUR MÉLISSA LIETAERT

C'est avec passion que Melissa m'a raconté son parcours. Avant de se tourner vers la boulangerie-pâtisserie, elle a étudié l'hôtellerie pendant quatre ans. C'est durant ses services qu'elle a commencé à s'essayer à la pâtisserie, une révélation pour elle : elle a vite compris qu'elle préférerait la précision et la créativité de la pâtisserie à l'univers plus large de l'hôtellerie. Même chez elle, elle aimait déjà réaliser des desserts, ce qui a renforcé son choix de réorientation.

Après l'obtention de son diplôme, elle a décidé de poursuivre dans cette voie et s'est inscrite au Ceria. Elle en est maintenant à sa troisième année de formation et a 22 ans.

Lorsqu'elle évoque le concours, elle avoue que le décor en chocolat a été un défi de taille. Elle a dû composer avec le soleil qui frappait directement sa table de travail, rendant la réalisation encore plus difficile. Elle a également souligné combien il est compliqué de changer d'atelier : ne pas être dans son environnement habituel perturbe les repères.

Sa créativité, elle la puise notamment dans l'inspiration que lui donne son père. Celui-ci adore les goûts originaux et lui a fait découvrir le mariage étonnant entre la vanille, le balsamique et un poivre particulier, qu'elle a voulu retranscrire dans un dessert inventif. Ce clin d'œil familial est devenu une véritable source de motivation.

Parmi ses créations, celle dont elle est la plus fière est un gâteau à la banane, affectueusement surnommé « la nana ». Elle a également été complimentée pour d'autres pièces, notamment une avec un bel effet moiré vert, ainsi que pour l'esthétique soignée de sa table.

Côté avenir, elle a annoncé avec enthousiasme qu'elle allait prochainement débiter dans une chocolaterie-pâtisserie. Elle y commencera en juillet, avec un contrat de six mois qui pourrait évoluer en CDI. Elle espère que sa victoire au Trophée Wanet jouera en sa faveur pour décrocher ce contrat à durée indéterminée.

Son meilleur souvenir ? Le moment de la remise du prix, sans aucun doute.



2^e prix (Médaille d'argent) : Anne-Christine Maudoux

Elle a reçu :

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



- Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers
- Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/Ecoles offert par l'IFAPME.
- Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME

3^e prix (Médaille de bronze) : Abdelhak Boulayoun Dahou

Il a reçu

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



- Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers
- Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/Ecoles offert par l'IFAPME.
- Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME



4^e prix & 5^e prix : Océane Halbot et Emile Etienne

Ils ont tous les 2 reçu :

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



Réalisations d'Océane Halbot



Réalisations d'Emile Etienne



- Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers
- Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/ Ecoles offert par l'IFAPME.
- Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME
- Une veste professionnelle est offerte à chaque candidat par l'IFAPME



En épreuve séparée :

Meilleure pâtissière : **Mélissa Lietaert** •

Meilleure boulangère : **Anne-Christine Maudoux**





LE PROGRAMME DES ÉPREUVES 2025

BOULANGERIE

Les travaux de boulangerie sont exécutés sous la surveillance des membres du jury, à savoir :

- Monsieur MORTAGNE de Mouscron (Président du Jury)
- Monsieur DUBART de Renaix
- Monsieur DIDRICHE de Paliseul

1. Fabrication du pain - 3 formes (boulot - galette - platine)

Chaque participant devait fabriquer 3 grands pains de 900 gr cuits et 3 petits pains de 450 gr cuits (1 grand et 1 petit de chaque forme), en respectant la réglementation.

2. Fabrication de fine boulangerie

Fabriquer un pâton de 1.500 g. de pâte, le diviser en 30 pièces et fabriquer 3x10 pièces aux choix (pistolets, picolos, etc. ...).

Fabrication de 12 baguettes de Tradition de maximum 300 gr.

3. Fabrication pâte levée sucrée

Fabriquer une pâte de 1.300 g. à diviser en 30 pièces, faire 3 sortes de 10 produits au choix (brioches, sandwiches, etc), non fourrés après cuisson.

4. Fabrication d'une pâte levée feuilletée

Employer ~ litre de liquide pour faire la pâte.

À partir de cette pâte, il fallait abriquer 4 sortes de produits fourrés, chaque produit devait peser max. 60 g. (terminé). La crème et le fourrage étaient mis à la disposition du candidat.

5. Fabrication de pains décorés

À partir de 2 kg de pâte à pain, ils devaient faire 1 pain décoré. La forme du pain était libre, sa hauteur (épaisseur) ne pouvant être inférieure à 4 cm. Garniture à base de pâte à décor (consommable). Pour la cuisson, il était interdit d'utiliser du matériel technique auxiliaire. Cuisson en 1 pièce. Les pains modèles étaient interdits mais les farines grises étaient autorisées pour ce travail.

6. Fabrication d'une spécialité régionale

Les candidats ont dû fabriquer 2 mêmes tartes ou pains régionaux, au choix.

Remarques :

- Matières premières : les candidats ont travaillé avec des farines blanches et grises et des produits nobles (pas de semi-finis).
- Les quantités, les poids indiqués devaient être strictement respectés.
- Le candidat devait veiller à ne pas dépasser le temps fixé pour ces travaux : 7 heures
- Une attention toute particulière fut portée par le jury sur les normes d'hygiène.

PÂTISSERIE

Les travaux de pâtisserie sont exécutés sous la surveillance des membres du jury, à savoir :

- Monsieur MORTAGNE de Mouscron (Président du Jury)
- Monsieur VANBRUAENE PHILIPPE
- Monsieur DIDRICHE de Paliseul

1. Maspain (Les candidats doivent obligatoirement commencer par cette épreuve) Temps : 30 min max

Les candidats ont amené 4 sujets différents déjà réalisés (éventuellement colorés), ainsi que le maspains en vrac.

Les membres du jury leur ont demandé d'en réaliser 2 des 4 sur place : ils devaient être une copie conforme des autres. Poids des sujets : 75 gr Maximum

Le maspains ne pouvait pas être coloré dans la masse sauf certains éléments du décor (ex : nez rouge).

2. Petits gâteaux

Les candidats ont fabriqué 4 fois 15 pièces de petits gâteaux de base différente. Fruit frais, même base que le grand gâteau, pâte à choux, entremet au choix.

3. Gâteau

Les candidats ont dû apporter eux-mêmes le biscuit au choix (24 cm diamètre) et les matières premières nécessaires pour le décor, qui a été réalisé sur place et était différent du décor de l'entremet. Crème au choix, à fabriquer sur place. Ecriture au cornet obligatoire sur le gâteau.

Thème : Anniversaire

4. Desserts au beurre

Les candidats devaient fabriquer des desserts au beurre sur base de 250 gr de beurre.

2 dressages différents

Le Centre a fourni le beurre, les candidats apportant les autres matières premières.

5. Desserts sur l'assiette

Misérable revisité

L'assiette devait avoir le goût du biscuit et de la crème Misérable

N.B

- Les candidats ont été cotés sur la propreté, (l'organisation et la tenue de travail, qui est obligatoire)
- Toutes les décorations ont dû être réalisées sur place
- Le Centre a fourni le chocolat, la crème fraîche et le beurre (pour les pralines uniquement). Les candidats ont apporté les autres matières premières, selon le canevas ci-dessus.
- Les candidats ont été priés d'amener leur petit matériel le jour de l'épreuve (ébauchoir, palettes, couteaux, ...)
- Durée des épreuves : 7 heures

Coordinatrice à LIBRAMONT : Madame VAN WYMERSCH, Formatrice Principale.

Coordinateur d'atelier Pâtisserie : Monsieur BAUDUIN, Chef d'atelier à Libramont.

La réception, dont les mets étaient particulièrement réussis, était offerte en collaboration par l'IFAPME et le Centre IFAPME Lux.

● Fl. de Thier



BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE





À VOS AGENDAS

67^e JOURNÉE NATIONALE des boulangers-pâtisseries, glaciers et chocolatiers

Le **lundi 2 juin 2025**,
l'équipe des boulangers du Brabant
flamand vous invite à la 67^e journée
nationale à Louvain.

Nous remercions la confédération pour
la confiance qu'elle nous accorde en
nous laissant organiser cette fête.

Comme vous pouvez le voir dans le pro-
gramme de la journée, ce sera une
journée agréable avec des activités in-
téressantes, des lieux uniques et une
excellente restauration.

La journée commence et se termine dans
les loges du OHL :

📍 **Kardinaal Mercierlaan 46**
3001 Heverlee

À Louvain - Brabant flamand



Programme

- **8h - 9h30** Accueil avec petit-déjeuner au OHL
- **10h - 12h30** Messe et cortège avec drapeaux dans le centre de Louvain (départ en bus)
- **12h30 - 14h** Réception et déjeuner au Musée M
- **14h - 16h** Promenade en ville
- **18h30** Dîner et fête au OHL

Prix de la participation

- **175 € p.p.** pour la journée complète
- **130 € p.p.** uniquement pour la fête du soir

L'inscription est valable dès réception du paiement sur
le compte bancaire :

BE96 7340 4376 6005

L'inscription à la fête peut se faire via le code QR
ci-dessous



ou en envoyant un e-mail à

✉ bakkersbondvlaamsbrabant@outlook.com

📅 **Date limite d'inscription : vendredi 21 mai 2025**

Belgian Students Pastry Awards du 28 mars



À quel gâteau pensez-vous lorsque l'on vous parle d'un classique de la pâtisserie ? Les réponses seront multiples, mais il est certain que l'on retrouvera en haut du classement la « Forêt Noire ».

Après avoir accueilli les candidats du concours de chocolaterie en février, ce vendredi 28 mars, c'était au tour des pâtissiers en herbe de s'affronter lors des *Belgian Students Pastry Awards* sur le campus du CERIA. Pour cette nouvelle édition, le comité avait choisi pour thématique **la Forêt**, avec, comme réalisation, trois entremets reprenant les critères de la Forêt Noire : biscuit au chocolat, cerise et crème fraîche.

Ce sont 11 candidats qui ont déployé toutes leurs techniques en atelier et rivalisé d'inventivité pour ravir les papilles du jury lors de la dégustation.

Vinaigre balsamique, perle de jasmin, biscuit sans farine, crémeux à la krik... voici quelques exemples des ingrédients utilisés par les 6 filles et 5 garçons pour présenter leur version de ce dessert emblématique. Fouet, poêlon et spatule ont virevolté pendant près de 4 heures en atelier. Sucre soufflé, chocolat cristallisé, meringue ou encore barbe à papa ont été utilisés pour réaliser les décors.

Pour pouvoir monter sur les marches du podium, les jeunes ont dû se surpasser afin de séduire les 11 jurés d'exception invités par le *Belgium Pastry Club*, dont pas moins de 4 anciens candidats de la Coupe du Monde de Pâtisserie.



Cette année, la 3^e place est revenue à **Clément Rooze** de l'école de Roeselare ; la 2^e place, ainsi que le prix *Coup de cœur*, ont été attribués à **Rosalie Graindorge** de l'Institut Emile Gryzon ; et la victoire finale a été remportée par **Jana Lenaerts** du PIVA Antwerpen.

Chaque candidat est reparti avec un bel ensemble de cadeaux (couteaux, livres, moules Silikomart), et les trois premiers ont véritablement été gâtés : ils ont reçu, en prime, un magnifique trophée offert par le *Belgium Pastry Club* ainsi qu'un batteur Kenwood dernière génération de la firme Delonghi et Bruyère. La classe de Jana aura également l'occasion de participer à une masterclass Valrhona.

Grâce à tous ces jeunes talents, ce fut une très belle édition, et nous vous donnons d'ores et déjà rendez-vous l'année prochaine, où le praliné maison devrait être à l'honneur.

Mais avant cela, le *Belgium Pastry Club* vous donne rendez-vous le **lundi 23 juin** à l'Institut Emile Gryzon à Anderlecht pour la prochaine sélection des *Pastry Lions*, en vue de la Coupe d'Europe et de la prochaine Coupe du Monde de Pâtisserie.

 www.belgiumpastryclub.be





RÉSULTATS DU CONCOURS 2025



Les candidats

Sophie Warnier, Hannelore Vanhellemont, Rosalie Graindorge, Jana Lenaerts, Emilie Vandenbogaerde, Litzzy Andreina Coronado, Quentin Fasoli, Géraud Pagnard, Abdelhak Boulayoun, Ethan Van Praag, Clément Rooze.

Écoles participantes :

Institut Emile Gryzon, EFP UCCLE, HOTELSCHOOL HASSELT, PIVA Antwerpen, ETH Saint Ghislain, Athénée Royale de Spa, Maska Bakkerijschool Roeselare, Centre IFAPME Liège - Huy - Verviers

Le jury était composé de :

Président d'Honneur : Giot Raphaël

Président : Thierry Wynant

Vice-Président : Bernard Istasse

Andy Verstraeten (*Grains de vanille*)

Nicolas Arnaud (*Pâtisserie Arnaud*)

David Redon (*Consultant*)

Florence Fernemont (*Carrément bon*)

Anaïs Gaudemer (*Cocoa*)

Marijn Coertjens (*Pastry Lions 2025*)

Milou Agteberg (*Het Gebaar*)

Alain Deprez (*Pâtisserie Sirre*)





7^{ème} édition Semaine de l'Éclair

Du 14 juin au 22 juin 2025

Du samedi 14 juin au dimanche 22 juin 2025, c'est à nouveau le moment de célébrer la **Semaine de l'Éclair**. Cette campagne nationale, qui est à sa septième édition, est devenue un véritable classique. **Plus de 800 boulangers** y participent : les amateurs peuvent se rendre partout en Belgique pour des éclairs artisanaux.

Fierté nationale à l'honneur

Cette année, la Semaine de l'Éclair met à l'honneur **le chocolat belge**, avec quatre nouvelles créations : **Éclair Noir, Éclair Lait, Éclair Blanc et Éclair Amber**. Tous sont préparés avec du chocolat de Belcolade portant le label Cacao-Trace, garantissant un chocolat durable et un commerce équitable.

Demandez votre autocollant vitrine et votre affiche Semaine de l'éclair !

La Semaine de l'Éclair est organisée par Puratos, fournisseur d'ingrédients pour boulangers, pâtisseries et chocolatiers.

FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

INVITATION



Votre Fédération a pour mission d'améliorer la situation de tous ses membres.

Dans la perspective de la suppression de la méthode de taxation forfaitaire et de l'arrivée de la facturation numérique, la Fédération organise une importante réunion d'information, qui aura lieu **le 28 mai 14h via TEAMS**.

L'oratrice du jour sera madame Géraldine HORGNIER du bureau d'expertises comptables GHo consulting, qui partagera avec vous les pratiques inspirantes en la matière.

Participation gratuite mais obligation de s'inscrire via l'adresse info@ffrboulpat.be

Un lien vous sera transmis en temps utile.

La Fédération compte sur votre participation.



A.DENONCIN
Président

Déclaration fiscale 2025

Bientôt la déclaration fiscale à remplir. Tous les revenus perçus en 2024 doivent être déclarés dans votre déclaration d'impôt sur le revenu des personnes physiques, lors de l'exercice d'imposition 2025. C'est sur cette base que l'administration fiscale calculera vos impôts.

D'ici fin avril, certains contribuables pourront déjà commencer à remplir leur déclaration fiscale. Mais attention : plusieurs nouveautés sont à prévoir cette année. Flexi-jobs, crédits d'impôt... Ce qu'il faut retenir de la version 2025, déjà publiée au Moniteur belge. Malgré les ambitions annoncées en matière de simplification administrative, celle-ci ne sera visiblement pas pour cette année. La déclaration se complexifie à nouveau en 2025, avec l'apparition de nouveaux codes à prendre en compte.

Jusqu'à 30 nouveaux codes fiscaux

La déclaration à l'impôt des personnes physiques continue de s'alourdir. Pour l'exercice d'imposition 2025 (revenus 2024), 30 nouveaux codes font leur apparition, contre 24 qui disparaissent.

Chaque année apporte son lot de nouveautés fiscales, et 2025 ne fait pas exception. Au programme, on retient de nouvelles mesures dédiées notamment aux flexi-jobs, aux indemnités vélo, aux heures supplémentaires, ou encore aux crédits d'impôt.

Quelques exemples de nouveautés :

- **Code 1262-96** : rémunérations d'un travail flexi-job exercé par un non-pensionné qui entrent en ligne de compte pour l'exonération.
- **Code 1386-69** : prime pouvoir d'achat qui entre en ligne de compte pour l'exonération.
- **Codes 1284-74 et 1360-95** : bonus à l'emploi, qui entre en ligne de compte (respectivement) pour le crédit d'impôt de 33,14 % et celui de 52,54 %.
- **Code 1072-92** : indemnités déduites à titre de frais professionnels réels pour la location de biens immobiliers ou pour la constitution ou la cession de droits réels d'usage sur des biens immobiliers.

Supprimer d'un côté pour ajouter de l'autre... Au final, cette stratégie complexifie encore davantage la déclaration fiscale. Au total, on observe :

- **+6 codes supplémentaires** pour les déclarations wallonne et flamande
- **+7 codes supplémentaires** pour la déclaration bruxelloise

En espérant que la promesse de simplification administrative se traduira l'année prochaine...

Délais de rentrées des déclarations

- **30 juin 2025** : si vous renvoyez les documents par la poste (déclaration papier ou formulaire de modification de la proposition de déclaration simplifiée) ;
- **15 juillet 2025** : si vous utilisez MyMinFin (Tax-on-web) pour rentrer votre déclaration ou modifier votre proposition de déclaration simplifiée ;
- **16 octobre 2025** : si vous utilisez MyMinFin pour rentrer votre déclaration et que vous déclarez des revenus spécifique (revenus d'indépendants, revenus professionnels étrangers, etc) ;
- **15 janvier 2026** : si vous utilisez le formulaire papier ou la déclaration en ligne pour les « **contribuables forfaitaires** ».

Dans le cadre de la généralisation de la déclaration des revenus en ligne, une nouvelle règle d'envoi des déclarations papier s'applique cette année. Ainsi, si vous avez déclaré vos revenus en ligne lors de la dernière campagne déclaration, vous ne recevrez pas de déclaration papier en 2025.

Une partie de vos revenus n'est toutefois pas soumise à l'impôt. Cela dépend des plafonds fiscaux et sommes exonérés en vigueur.

D'autre part, vous avez également de nombreuses dépenses au cours de l'année, certaines dépenses donnent droit à une réduction d'impôt, selon des limites. En les mentionnant correctement dans votre déclaration d'impôts, vous réduisez donc votre impôt final sur le revenu des personnes physiques.

Pour les épargnants et les investisseurs, l'indexation a un (léger) impact sur les montants maximaux de l'épargne-pension et de l'épargne à long terme, ainsi que sur les exonérations des dividendes et des intérêts des comptes d'épargne réglementés.

Comme chaque année, tous les nouveaux montants sont calculés sur la base de l'indice moyen des prix à la consommation. Vous trouverez un aperçu dans les tableaux suivants et il n'y a pas de changements spectaculaires cette année.



Indexation

L'indexation des montants veut dire que votre avantage fiscal augmente encore un peu cette année. Pour les années de revenus 2020 à 2023, la plupart des exonérations et réductions d'impôts fédéraux avaient été gelés. Ce gel a pris fin pour l'année de revenus 2024 (exercice d'imposition 2025). L'indexation pour cette année-là était de 4,06 %.

Pour l'année de revenus 2025 (exercice d'imposition 2026), l'indexation prévoit une augmentation moyenne de 3,14 %.

Comparaison entre les plafonds fiscaux pour les revenus perçus en 2024 et ceux indexés pour les revenus perçus en 2025

	Revenus de 2024	Revenus de 2025
Épargne-pension (réduction d'impôt de 30 %)	1.020 euros	1.050 euros
Épargne-pension (réduction d'impôt de 25 %)	1.310 euros	1.350 euros
Pension complémentaire, via une assurance-vie	2.450 euros	2.530 euros
Somme exonérée d'impôts sur les comptes d'épargne réglementés	1.020 euros	1.050 euros
Somme exonérée de dividendes d'actions	833 euros	859 euros

Somme exonérée

La somme exonérée d'impôt est une tranche de revenu non imposée à laquelle toute personne (soumise à l'impôt sur le revenu des personnes physiques) a droit. Cette somme est également indexée chaque année. Pour l'année de revenus 2025, le montant de base, seuil jusqu'au quel on ne paie pas d'impôts, passe de **10.570 à 10.910 euros**. Par conséquent, une plus grande partie de vos revenus échappera à l'impôt l'année prochaine : 340 euros ne seront pas imposés au taux le plus bas de 25 %, ce qui représente une économie d'impôt de 85 euros nets.

Le quotient conjugal qui permet d'octroyer au partenaire qui a un revenu professionnel très bas, voire inexistant, une partie des revenus professionnels de l'autre partenaire dans leur déclaration commune, passe de **13.050 à 13.460 euros**.

Les majorations – par exemple pour cause d'invalidité ou d'enfant à charge – de la somme exonérée d'impôt seront également adaptées à l'inflation :

	Revenus de 2024	Revenus de 2025
Somme exonérée de base	10.570 euros	10.910 euros
Majoration pour handicap	1.920 euros	1.980 euros
Majoration 1 enfant	1.920 euros	1.980 euros
Majoration 2 enfants	4.950 euros	5.110 euros
Majoration 3 enfants	11.090 euros	11.440 euros
Majoration 4 enfants	17.940 euros	18.510 euros
Majoration enfant supplémentaire au-delà du quatrième	6.850 euros	7.070 euros
Majoration pour enfant de moins de trois ans (sans crèche)	720 euros	740 euros

Jusqu'à l'année dernière, avoir un (grand-)parent, un frère ou une sœur à charge, âgé d'au moins 65 ans, donnait toujours droit à une augmentation de la somme exonérée d'impôt. Pour l'année de revenus 2024, cette augmentation s'élevait à 3.850 euros. Si la personne dépendante a besoin de soins, la majoration est même de 5.770 euros.

Mais à partir de l'année de revenus 2025, le besoin de soins de la personne à charge sera le critère déterminant pour pouvoir bénéficier de la majoration. Si la personne à charge n'a pas besoin de soins, on ne peut plus déduire de somme. L'âge minimum passe aussi de 65 à 66 ans. Si toutes les conditions sont remplies, l'augmentation s'élèvera cette année à 5.950 euros.

Taux d'imposition

Vos revenus dépassant la somme exonérée d'impôt (éventuellement augmentée) sont imposés de manière progressive. Le taux varie entre 25 et 50 %, selon les tranches de revenus établies. Ces tranches seront également indexées pour l'année de revenus 2025 :

	Revenus de 2024	Revenus de 2025
Taux d'imposition de 25 %, jusqu'à	15.820 euros	16.320 euros
Taux d'imposition de 40 %, jusqu'à	27.920 euros	28.800 euros
Taux d'imposition de 45 %, jusqu'à	48.320 euros	49.840 euros
Taux d'imposition de 50 %, à partir de	48.320,01 euros	49.840,01 euros

Enfants à charge

Pour qu'un enfant de plus de 18 ans reste fiscalement à charge de ses parents, ses revenus nets ne doivent pas dépasser un certain montant.

Dans le cas contraire, le plafond des revenus nets pour l'année de revenus 2025 tombera à 4.100 euros pour les enfants à charge de parents mariés ou cohabitant légalement. Pour les familles monoparentales, le plafond est de 5.930 euros par enfant à charge, ou de 7.520 euros si l'enfant est handicapé.

Les parents doivent donc être conscients que leurs enfants peuvent potentiellement gagner beaucoup moins cette année pour rester fiscalement à charge.

Garde d'enfants

Les parents qui paient des frais de garde d'enfants en crèche ou en garderie sont autorisés à les déduire fiscalement. En 2024, le plafond par jour de garde et par enfant était de 16,40 euros (par enfant de moins de



14 ans ou de moins de 21 ans en cas de handicap grave). Pour l'année de revenus 2025, l'indexation porte ce montant à 16,90 euros. La réduction d'impôt s'élève à 45 % des dépenses.

Station de recharge à domicile

Jusqu'à la fin du mois d'août 2024, l'achat d'une borne de recharge fixe à domicile pour votre voiture électrique vous donnait droit à une réduction d'impôt, sous certaines conditions. Le montant maximal était de 1.750 euros (borne unidirectionnelle) ou de 8.000 euros (borne bidirectionnelle). À partir de l'année de revenus 2025, cet avantage fiscal disparaîtra également.

Amnistie fiscale

Les "déclarations libératoires uniques", censées être une occasion rêvée pour les Belges disposant d'argent caché à l'étranger de le rapatrier, ont déjà été au nombre de quatre. Elles ont permis de rapatrier 10 milliards d'euros, depuis 2004, et rapporté 4 milliards au budget de l'État. **La cinquième ne sera pas forcément un cadeau**, mais une main tendue pour octroyer une immunité fiscale.

Le gouvernement a décidé de lancer **une nouvelle opération de régularisation (para)fiscale permanente, plus stricte, dès le 1^{er} juillet 2025** avec une augmentation des taux à 30 % et 45 %, sauf pour les contribuables pouvant démontrer leur bonne foi, à une exception près et elle est importante : il ne devrait pas y avoir de possibilité de démontrer sa "bonne foi". Elle est donc encore "plus stricte" qu'annoncé.

Le tarif serait le même pour tous les contribuables repentants. Ils devront payer le taux d'imposition qui aurait dû normalement s'appliquer, augmenté d'une amende de 30 %. Si des capitaux sont fiscalement prescrits (dépassement du délai d'imposition par l'administration fiscale), ils pourront être régularisés moyennant le paiement d'une amende de 45 % du montant régularisé.

● G. Xhaufflaire

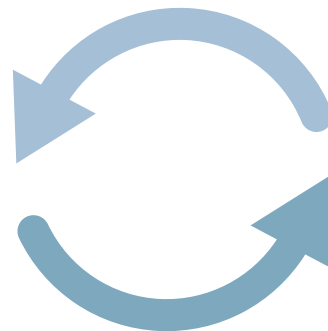


Nouvelle nomenclature belge des activités économiques

Aux présidents et secrétaires des organisations professionnelles et interprofessionnelles

*Madame,
Monsieur,*

Depuis le 1^{er} janvier 2025, la nouvelle nomenclature belge des activités économiques (NACE-BEL 2025) est entrée en vigueur. Cette nouvelle version remplace celle qui était d'application depuis 2008. Les anciens codes NACE-BEL ont désormais tous été automatiquement convertis en nouveaux codes, qu'il s'agisse des activités ONSS, TVA ou des activités inscrites au niveau des unités d'établissement (UE) par les guichets d'entreprises ou via My Enterprise.



Certains codes NACE-BEL 2008 disposent de plusieurs codes correspondants 2025 repris dans la table de conversion 2008-2025. Dans ce cas, seul un code NACE-BEL 2025 a été inscrit dans la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE) lors de la conversion automatique. Dès lors, il se peut que les activités de l'entité et/ou unité d'établissement soient incorrectes et/ou incomplètes.

Les entreprises sont donc invitées à vérifier et éventuellement corriger leurs données enregistrées dans la BCE.

Sincères salutations,

Sabrina Leclerc, Secrétaire générale
Conseil Supérieur des Indépendants et des PME

Conseil Supérieur
Indépendants
PME



Matières premières en hausse : comprendre les défis pour la boulangerie-pâtisserie en Belgique

En 2025, les boulangers-pâtisseries belges font face à une augmentation significative des coûts des matières premières essentielles. Cette situation impacte directement la rentabilité des entreprises artisanales. Cet article examine les causes principales de cette hausse, en se concentrant sur le chocolat et le beurre.

Le chocolat : une envolée des prix sans précédent

Le cacao, ingrédient de base du chocolat, a vu son prix augmenter de manière spectaculaire. Entre janvier 2023 et janvier 2025, les cours du cacao ont grimpé de 365 %, atteignant des sommets historiques.

Facteurs climatiques et économiques

Plusieurs éléments expliquent cette flambée :

- **Conditions climatiques défavorables** : La sécheresse et les maladies ont affecté les récoltes en Afrique de l'Ouest, région produisant plus de 70 % du cacao mondial.
- **Rémunération des producteurs** : Les faibles revenus des cultivateurs ont limité les investissements dans les plantations, réduisant la production.
- **Spéculation sur les marchés** : L'incertitude a entraîné une spéculation accrue, amplifiant la hausse des prix.



Conséquences pour les artisans

Cette situation a conduit à une augmentation des prix des produits chocolatés. Par exemple, les chocolats de Pâques ont vu leurs tarifs bondir de 14 % en un an.

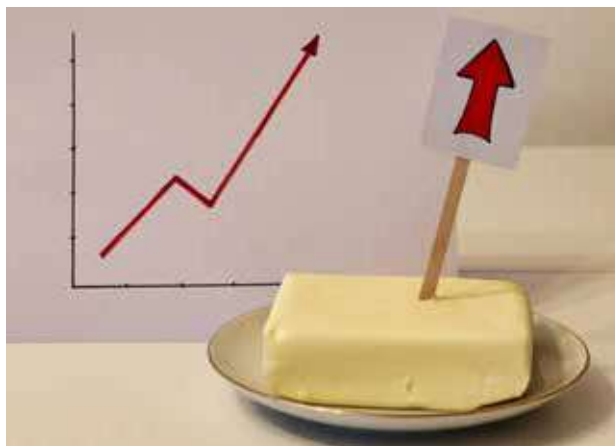


Le beurre : une hausse alimentée par plusieurs facteurs

Le beurre, ingrédient clé en pâtisserie, connaît également une augmentation de prix notable. En Belgique, le prix du beurre pour les professionnels est passé de 4,50 € à 8,50 € le kilo, avec des prévisions de hausse supplémentaire.

Raisons de l'augmentation

- **Baisse de la production laitière** : La maladie de la langue bleue a affecté le cheptel bovin, réduisant la production de lait.
- **Demande stable, offre réduite** : La demande en beurre reste constante, mais l'offre limitée entraîne une pression sur les prix.



Impact sur les boulangers-pâtisseries

Cette hausse des coûts oblige certains artisans à ajuster leurs prix de vente. Par exemple, les pâtisseries pourraient voir leur prix augmenter de 30 à 60 centimes pour compenser.

Stratégies pour faire face à la situation

Face à ces défis, plusieurs approches peuvent être envisagées :

- **Optimisation des recettes** : Réévaluer les formulations pour utiliser les ingrédients de manière plus efficace.
- **Communication transparente** : Informer la clientèle des raisons des ajustements de prix peut favoriser la compréhension et la fidélité.



- **Diversification des produits** : Proposer des alternatives moins coûteuses ou innovantes peut attirer une nouvelle clientèle.

L'augmentation des prix des matières premières représente un défi majeur pour les boulangers-pâtisseries en Belgique. Cependant, en adaptant leurs stratégies et en restant informés des évolutions du marché, les artisans peuvent surmonter ces obstacles et continuer à offrir des produits de qualité à leur clientèle.

Cet article est basé sur des informations disponibles jusqu'en avril 2025. Les données peuvent évoluer en fonction des conditions du marché et des politiques économiques.

● **Fl. de Thier**

Sources :
le Figaro, RTL info,
Le monde.fr,
Le Vif.be, ONPP.

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



Alors que l'incertitude économique grandit, le pain reste une valeur sûre sur la table des Belges. Les consommateurs y voient à la fois un aliment simple et savoureux, mais également sain et abordable, bref un aliment vraiment polyvalent !



Le pain : abordable, familial et nutritif

Alors que les Flamands se tournent vers le pain principalement pour son goût, les habitudes jouent un rôle plus important en Wallonie.

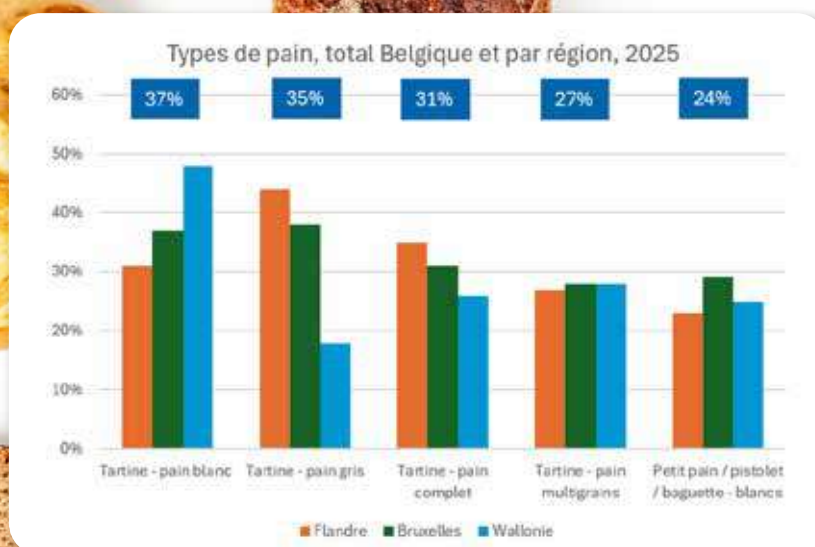
Le petit-déjeuner et le repas de midi sont les principaux moments où les Belges mangent du pain. Pas moins de 65 % des Belges commencent leur journée avec du pain, privilégiant les tartines de pain frais. Il est frappant de constater qu'une grande part d'entre eux (45 %) affirme manger du pain chaque jour au petit-déjeuner : une tendance en hausse ces dernières années. Le petit-déjeuner à la maison, en particulier, reste la norme : 90 % des Belges prennent leur petit-déjeuner dans le cercle familial.

Lors de la pause de midi, le pain partage la première place avec le repas chaud : 25 % des Belges optent pour le pain, tandis que 26 % préfèrent un repas chaud. Des différences régionales sont à noter : Les Flamands mangent plus souvent une tartine (28 %) que les Wallons (21 %). De plus, le repas de midi à l'extérieur semble avoir légèrement reculé par rapport aux années précédentes, probablement en raison de l'augmentation du nombre de gens qui emportent leur repas.

Même lors du repas du soir, le pain est présent. Bien que ce ne soit pas une habitude très répandue, on constate une légère augmentation de la consommation de pain le soir.



Le pain blanc reste le préféré des Belges, suivi du pain gris et du pain complet. On observe cependant des différences régionales intéressantes : Les Wallons font toujours la part belle au pain blanc (48 %), tandis que les Flamands préfèrent le pain gris (44 %). Le pain complet séduit de plus en plus, avec une tendance à la hausse



évidente : en Flandre, la proportion de pain complet est passée de 25 % en 2023 à 35 % en 2025. En Wallonie aussi, la tartine de pain complet est en pleine progression (26 % contre 18 % en 2023).

Distributeur de pain

Le saviez-vous ? 20 % des Flamands achètent du pain dans un distributeur automatique, alors que seuls 5 % des Bruxellois et des Wallons font de même. Le distributeur de pain reste cependant un canal relativement mineur, tout comme le marché (hebdomadaire), qui représentent environ 10 à 14 % du total des achats de pain en Belgique. La plupart des Belges achètent leur pain au supermarché ou chez un artisan boulanger.

Couleur et ingrédients

Les consommateurs continuent de choisir leur pain principalement en fonction de sa couleur (59 %), même si c'est aujourd'hui moins le cas que ces dernières années (de 72 % en 2022 et 68 % en 2023 à 59 % en

2025). Aujourd'hui, les consommateurs savent de plus en plus que la dénomination « complet » ou « gris » renseigne davantage sur la valeur nutritionnelle que la couleur du pain. De plus, les ingrédients gagnent doucement en importance dans les critères d'achat, tout comme la quantité de graines/pépins, la présence ou non de levain et la quantité de fibres.



Campagne 2025 : gros plan sur les protéines

Le pain est une excellente source de glucides, de fibres et de protéines, mais peu de gens le savent encore. Et pourtant, les protéines sont au cœur des tendances alimentaires actuelles. Il ressort d'une étude que les consommateurs belges associent principalement les protéines aux œufs, à la viande, au poisson et aux produits laitiers. Toutefois, 17 % d'entre eux font déjà spontanément le lien entre le pain et les protéines. Un point de départ encourageant pour renforcer cette prise de conscience grâce à la campagne sur le pain.

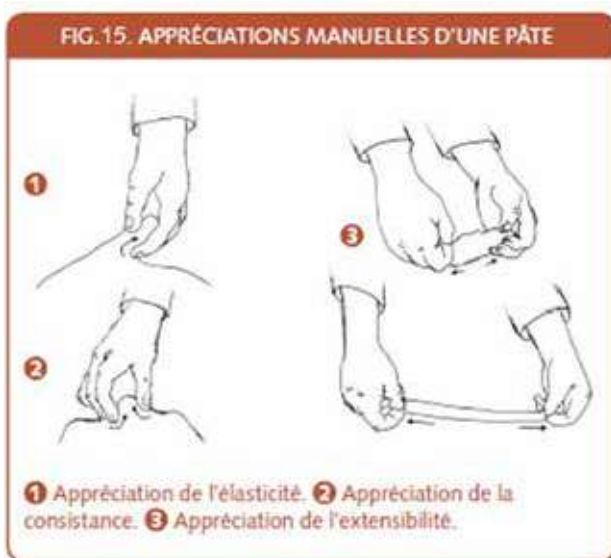


Episode 5

sur le pétrissage

La consistance des pâtes

Le choix pâte dure ou pâte molle ou entre les deux, appelée «bâtarde» pour la cause, est un choix portant sur la recherche spécifique de mie et d'alvéoles insérées dans celle-ci. Une pâte plus ferme a beaucoup plus de chance à conduire à une mie serrée avec fines alvéoles, genre de pain toast pour faire des tartines qui ne laissent «pas passer la confiture». C'est normal, elle a moins de facilité de mouvance et elle est plus lourde à faire lever.



La pâte plus molle est plus fluide et appropriée pour des pains plus en croûte, genre baguette, ciabatta, pain de Lodève ou de Galice aux mies à très grandes alvéoles sauvages.

Avec la volonté d'être assez sérieux que pour ne pas l'être de trop et pour bien exprimer que cet article est écrit par un boulanger, je me permets une petite pointe d'humour. Avec ces grandes alvéoles dans la mie du pain, il faut alors prévenir les clients qu'il ne faut surtout pas remplir les trous avec du beurre ou des pâtes à tartiner au risque de créer des problèmes écono-

miques et diététiques, voire d'aérophagie s'ils mangent carrément les « trous ».

Blague à part et sans vouloir s'appesantir sur le sujet, c'est un peu comme la musique qui peut exercer un effet positif sur notre humeur et même sur la fermentation panitaire, ce qui donna lieu à une petite controverse toute scientifique au sein d'une revue spécialisée¹.

Ici c'est à nous de trouver la consistance adéquate pour accueillir et contenir ces bulles de gaz carbonique que nous donne la fermentation, et en quelque sorte, choisir le milieu dans lequel elles doivent s'épanouir au maximum ou se restreindre pour composer une mie serrée.

Dans un article sur les effets de l'hydratation, Fabien Faisy conclut en 2008 que plus d'eau dans la pâte favorise la souplesse et qu'une fois proche des 70 % apparaissent de grosses alvéoles « sauvages », mais pénalise le lissage, le collant et l'aspect des pains si on n'adapte pas le process².

C'est aussi les farines modernes au gluten très « hard » qui permettent des pâtes sur-hydratées ou « pattemouilles », expression du professeur Calvel. Celui-ci classe ces dernières comme quatrième type d'hydratation de pâte, à 70 % et plus, après les pâtes ferme, bâtarde et douce³. Dans l'encyclopédie du pain étasunienne, « Modernist bread », on mentionne aussi qu'au dessus de 70 % d'hydratation apparaissent les grosses alvéoles et à 130 % d'hydratation, les clichés de N. Myhrvold montrent un affaissement de la mie et une

¹ P.FERRANDIZ, Procédé de « régulation épigénétique de la synthèse protéique ». Essai en panification, publié dans la revue *Industries des Céréales*, de novembre-décembre 1993, p.40-42 ; J.POTUS, Mise au point du conseiller scientifique. Quand la musique adoucit le raisonnement, dans la revue *Industries des Céréales*, janvier 1994, p.11.

² F.FAISY, Effet de l'hydratation en pain de tradition française, dans la revue *Fidèle au bon pain*, n° 25, mars 2008, p. 14-17.

³ R.CALVEL, Un quatrième type de pâte, la pâte surhydratée ou la pattemouille, édité par l'amicale des anciens élèves et des amis du professeur Raymond Calvel, *Fidèles au bon pain*, n° 17, 1997-1998, p. 19-21.



grosse caverne⁴ comme pour le seigle hyperdiastatique.

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

On pourrait presque dire qu'il y a existé une mode de faire des pâtes fort hydratées.

C'était en 2011, sur plusieurs fils de discussions du forum boulangerie.net, à qui hydraterait plus que l'autre. On semblait viser l'inscription au Guinness book. En Galice, je me suis laissé dire que c'est la hausse du prix de la farine (soit disant compensé par le prix de l'eau) qui a conduit les boulangers du Nord-est de l'Espagne à ces pains aux énormes alvéoles. Pourtant les qualificatifs d'appréciations professionnels de pâtes sur-hydratées y allaient d'expressions du type, « trop molle », à « impossible à façonner ».

À la même époque, il faut dire que l'on commençait à façonner, avec les pratiques plus figeantes de pointage-bac au froid positif, suivi du passage à la diviseuse-formeuse. On peut penser au Panéotrad, pionner en la matière, de Jean-Yves Guinard et Denis Régnier lancé en 2006, pour arriver un peu plus tard à ce que ces derniers vendent le brevet à la firme Bongard⁵.

Je pense aussi que le prix de l'eau en regard du prix de la farine donne parfois la vie « dure » à toute contre-argumentation pour pâtes sur-hydratées. Cet argument ne tient pas la route, puisque normalement, il faut cuire de manière prolongée ce genre de pâte à plus de 80% d'hydratation, du moins si l'on veut éviter la croûte gommeuse et caoutchouteuse venant inévitablement au ressuage.

Pour résumer le choix de la consistance, il est clair qu'il s'agit de trouver la plus appropriée à la mie et croûte de pain que l'on souhaite exprimer.

Petit addenda à ce sous-chapitre, consistance de la pâte, prenons note qu'en Allemagne, le taux d'hydratation se calcule différemment qu'en France. Il s'appelle « Teigausbeute », soit traduit littéralement « Rendement en pâte » résumé par le sigle TA. Il donne le chiffre d'eau ajouté à la matière sèche (farine principalement) qui équivaut toujours à 100. Soit par exemple, si vous ajouter 65 litres d'eau à 100 kilos de matières sèches, cela donne un TA de 165. Mais ne vous étonnez

pas de rencontrer des taux d'hydratation (TH) de 200 à 300% ou exprimé en TA de 300 ou 400, puisque l'on hydrate souvent très fort les levains de seigle, afin qu'ils soient « pumpfähig », c'est-à-dire pompables⁶.

La température des pâtes

Pour le calcul de la température de la pâte, le premier principe à prendre en compte semble bien être la température que l'on considère idéal pour les microorganismes de la fermentation. Les levuriers indiquent une fourchette allant de 22 à 25°⁷.

Encore, que l'on considère là comme souvent que vous êtes comme « la majorité silencieuse » de professionnels qui ne veulent surtout pas trop ralentir la fermentation (ou leur temps de travail).

Comme la pièce dans laquelle on travaille ne sait pas facilement se réchauffer rapidement et comme la farine a encore plus d'inertie thermique, c'est sur la température de l'eau de coulage que l'on va jouer pour atteindre les degrés Celsius ou, pour les États-Unis, les degrés Fahrenheit qu'il nous faut (fig.15). La Grande-Bretagne et son Commonwealth sont passés du degré Fahrenheit au degré Celsius au milieu du xx^e siècle, mais les États-Unis sont restés aux degrés Fahrenheit.

Afin d'obtenir la température de l'eau de coulage, il suffit de multiplier par trois la température que l'on considère idéale de la fermentation et de retirer les températures de la pièce et de la farine (cette dernière étant généralement un ou deux degrés en dessous de la température de la pièce).

On est déjà avec le conseil du maître boulanger Émile Dufour dans les années 1930, avec une température de base de 60 °C au lieu des 75 °C (soit les 3 X 25 °C) qui pourrait apparaître comme logique. Notez que nous n'avons aucune indication sur la période de l'année à laquelle cet exemple a été efficace.

Selon que l'on se trouve en hiver pendant les fortes gelées ou en pleine canicule estivale, il faudra évidemment rectifier la température de base. La pâte est comme notre corps, elle ne doit ni grelotter, ni avoir de

FIG.15 Pour convertir les Fahrenheit en Celsius
$(^{\circ}\text{F} - 32) / 1,8$.
Soit : $77^{\circ}\text{F} - 32 = 45$
puis $45 : 1,8 = 25^{\circ}\text{C}$
Pour convertir les Celsius en Fahrenheit
$(^{\circ}\text{C} \times 1,8) + 32$.
Soit : $25^{\circ}\text{C} \times 1,8 = 45$
puis $45 + 32 = 77^{\circ}\text{F}$

⁴ F.MIGOYA et N.MYHRVOLD et col., *Modernist Bread*, en 5 volumes, Phaidon éditions, 2017, Vol.2, p.7.

⁵ H.CHIRON, Jean-Yves Guinard, *un boulanger en perpétuel recherche*, dans la revue *Alvéole* n°46, décembre 2018, p. 29.

⁶ J. BRÜMMER, *Le levain dans la fabrication du pain*, Bio-panem, 1992, p. 11.

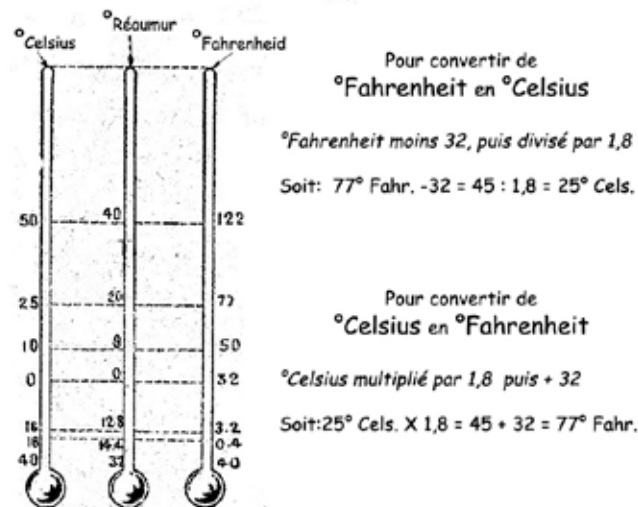
⁷ FOULD SPRINGER, *entreprise... avec la collaboration de M.BELLAMY, Levure et panification*, Éditions Nathan Communication, 1988, p. 36.

la fièvre. Émile Dufour décrit deux cas extrêmes⁸. Si en hiver l'eau du robinet était à 3 °C, la farine à 5 °C et le fournil à 6 °C, cela donne pour une température de base de 60 °C : $60 - (5 + 6) = 49$ °C, de quoi chauffer beaucoup l'eau pour qu'elle passe de 3 à 49 °C par exemple. Alors qu'au plus fort de l'été, toujours dans le témoignage des années 1930, on se trouvera avec une température de l'eau au robinet à 26 °C, la farine à 30 °C et le fournil à 30 °C également. Ce qui donne, toujours avec une température de base de 60 °C : $60 - (30 + 30) = 0$ °C, alors qu'elle est à environ 26 °C au robinet. Il n'y a plus qu'à mettre de la glace dans l'eau !

On voit là les limites du calcul des températures de l'eau qui va aller au temps des fortes gelées jusqu'à 49 °C, degré de température au-delà du respect de la vie des enzymes de la farine et des microorganismes et en été oblige à refroidir l'eau de distribution. Ce système de calcul nous indique aussi les précautions à prendre quant aux températures de la farine et du fournil, pour ne pas demander tout l'effort régulateur à la température de l'eau.

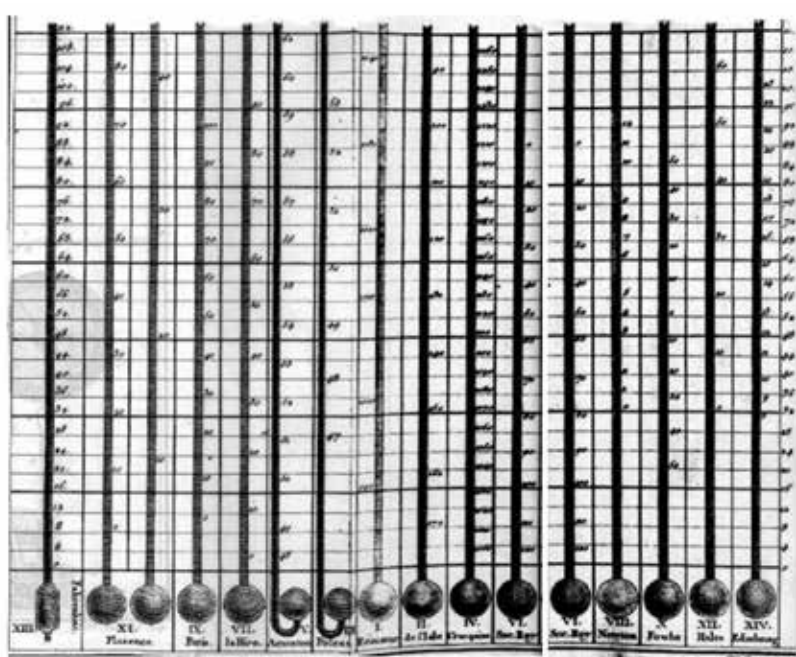
Certes, couler l'eau la plus fraîche possible est un choix qui est transmis par la profession de longue date, « le pain qui a été pétri à l'eau froide ou tiède est constam-

Concordance des diverses échelles thermométriques



Extrait de P.W. FOUASSIER, Pour le boulanger, initiations scientifiques, recettes, formules, procédés, tour de main et « trucs » professionnels, édition Dunod, 1939

ment meilleur, plus blanc et plus savoureux que celui fait à l'eau chaude »⁹. On remarque que le calcul avec température de base fixe n'est pas significatif au point de déterminer celles-ci, une fois pour toutes.



Quelques thermomètres en usage à la fin du XVIII^e siècle
 Illustration tirée de COTTE, Traité de météorologie, 1774

De gauche à droite, thermomètres de : Fahrenheit, Florence, Paris, La Hire, Amontons, Polent, Réaumur, De L'Isle, Crucquius, Société Royale, Newton, Fowler, Hales et Edimbourg.

« Ce qu'il faut [...] c'est quand vous mettez votre pâte en planche, quand vous tournez, vous triturez votre pâte, que celle-ci vous laisse une légère sensation de fraîcheur, entre 22 et 24 °C. » Voilà le milieu. « Seuls ceux qui ont boulangé à bras ont pu s'apercevoir des différences qui peuvent exister », écrit Émile Dufour. Ce n'est pas pour relancer le débat entre pétrissage manuel et mécanique, mais le toucher a son importance à l'époque de l'estimation au « pifomètre » et permet de mieux se rendre compte de la température des ingrédients.

Le thermomètre est au boulanger ce que la boussole est au marin nous dit encore le boulanger parisien E. Dufour¹⁰, reprenant là un autre maître boulanger, S. Vaury¹¹, auteur d'un guide de boulangerie paru un siècle avant celui de E. Dufour. S. Vaury écrit en 1834 « qu'il est bien de faire connaître [le thermomètre] à ceux qui peuvent encore l'ignorer ». En effet, les thermomètres à alcool de R.A. Ferchault de Réaumur, à

⁸ Émile DUFOUR, *Traité pratique de panification française et parisienne*, Paris, 1^{ère} édition en 1937, 4^e édition 1957, p. 1-2.

⁹ A.A. PARMENTIER, *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, réédition chez Jeanne Laffitte en 1981 de l'édition de Paris en 1778, p. 265.

¹⁰ Émile DUFOUR, déjà cité note 8, p. 1.

¹¹ S. VAURY, *Le guide du boulanger, indiquant les moyens à prendre pour bien fabriquer le pain et les économies que le boulanger peut apporter dans son travail*. Chez Legoux, Paris 1834, p. 25-29.



mercure d'Anders Celsius et François Casati n'existent que depuis les années 1730. Il n'y a pratiquement que les « scientifiques » de l'époque de S. Vaury qui l'employaient.

Comme me le signalait H. Chiron, c'est le cas de Mathieu Tillet (le relecteur de l'ouvrage de A.A. Parmentier à l'Académie Royale des Sciences au XVIII^e siècle qui s'en servit pour l'étude de la perte de poids des pains durant la cuisson). A.A. Parmentier en faisait également usage¹².

Les thermomètres ne commenceront vraiment à être utilisés qu'à partir de 1794, lorsqu'il est décidé, en même temps que l'on passe au système de mesure métrique, que « *le degré thermométrique sera la centième partie de la distance entre le terme de la glace et celui de l'eau bouillante* ». Avant cela, en boulangerie, « on établit qu'il faut prendre l'eau : 1) telle qu'elle est sortant du puits, 2) tiède en hiver, 3) chaude dans les grandes gelées »¹³.

Au début du XIX^e siècle, S.Vaury propose d'avoir deux thermomètres, le premier fixe, pour prendre la température de l'atelier, et l'autre flottant pour prendre la température de l'eau. Il recommande aussi d'avoir un tableau sur lequel régler le travail, pour que « l'ouvrage devienne invariable ». Ce n'est pas pour rien qu'il présente son livre comme un « guide ». Les années 1830, c'est une époque où l'on travaille au levain et d'après S.Vaury, l'eau ne devrait jamais être au-dessus de 15 °C. Voilà qui interpelle et met presque le système de calcul de température de base au placard, puisque cela obligerait d'avoir des températures d'atelier et de farine constamment à 22 °C. En prenant 60 °C comme température de base, même si les couvertures sur la pâte et le voisinage du four de masse à bonne inertie thermique pouvaient permettre de tenir au chaud la vie présente dans le levain, cette eau à 15 °C ne devait pas être d'usage aux périodes de grandes gelées.

TABLEAU RÉGULATEUR DE L'OUVRAGE.

La chaleur du travail à vingt degrés au-dessus de zéro et celle de l'eau à quinze *idem*.

Une poignée de sel par seau, réglée à deux onces et demie la poignée (1).

Pour quatre fournées de pain blanc :

Chef, huit livres de pâte bien renforcée tirées de la troisième fournée.

Levains.	Premier, ou de première.	Deuxième, ou de seconde.	Troisième, ou de tout point.		
Heures auxquelles on doit faire les levains.	8 heures du matin.	2 heures.	5 heures.		
Quantité d'eau que l'on doit couler.	2 bassins.	3 bassins et demi.	1 seau et 1 bassin.		
Eau que l'on doit couler à chaque fournée.	3 seaux et demi.	3 seaux.	2 seaux.	1 seau.	
On tournera	75 p. de 4 l.	65 p. de 4 l.	65 p. de 4 l.	65 p. de 4 l.	
Savoir :	15 p. de 4 l. demi-longs. rondins.	40 p. de 4 l. courts. à grignes.	40 p. de 4 l. courts. à grignes.	30 p. de 4 l. courts. à grignes.	
<i>Nota.</i> Je suppose ici un travail de 4 fournées; mais chaque boulanger réglera le tableau selon son ouvrage.	21 p. de 4 l. ronds. 17 p. de 8 l. ronds. 1 planche de flûtes estimée 5 p. de 4 l. blancs.	20 p. de 4 l. demi-longs. à grignes. 1 planche de flûtes.	17 p. de 4 l. demi-longs. à grignes. 1 planche de flûtes. 12 p. à tête. 6 honapartes.	25 p. de 4 l. demi-longs. à grignes. 4 douzaines de pains à café. 1 planche de flûtes.	

LE GUIDE

DU BOULANGER.

(1) Le boulanger aura l'attention de compter combien ses levains et sa fournée auront absorbé d'eau, pour savoir ce qu'il doit mettre de sel à la première.

Extrait de S.VAURY, Le guide du boulanger, indiquant les moyens à prendre pour bien fabriquer le pain, et les économies que le boulanger peut apporter dans son travail.

Chez Legoux, Paris 1834

¹² A.A. PARMENTIER, 1778, déjà cité note 9, p. 309.

¹³ A.A. PARMENTIER, 1778, déjà cité note 9, p. 265.

FIG.16. Pour calculer la température de l'eau de coulage

La température de base est normalement votre température idéale de fermentation multipliée par trois, puisque l'on y soustrait les deux autres températures (celles de l'atelier et de la farine) pour trouver l'inconnue qui est la température de l'eau.

Les anciens ou l'expérience conseille des températures de base de 60 °C, soit des pâtes fraîches à 20 °C. Gérard Auzet, boulanger à Cavaillon dans le Vaucluse se donnait les 56°C comme limite¹⁴.

Mais si votre température de pâte préférée se situe plutôt à 25 °C, ce sera 75 °C.

T° de base	60 °C	60 °C	66 °C	66 °C	70 °C	70 °C	75 °C	75 °C
- T° atelier	-30 °C	-6 °C	-26 °C	-14 °C	-26 °C	-18 °C	-30 °C	-18 °C
- T° farine	-30 °C	-5 °C	-24 °C	-12 °C	-24 °C	-17 °C	-28 °C	-17 °C
= T° de l'eau	0 °C	49 °C	16 °C	40 °C	20 °C	33 °C	17 °C	38 °C

On doit aussi soustraire de la température de base, l'échauffement réalisé lors du pétrissage, qui est estimée à une prise de 0,65 °C par minute lorsque l'on est en deuxième vitesse (soit plus de 80 tr/min).

Tout cela nous explique pourquoi la température de base n'est pas que le reflet de la multiplication de la température idéale des 25 °C multipliée par trois.

Avec le transfert du pétrissage à bras sur le pétrissage à la mécanique, le toucher et contact avec la pâte se fait plus rare. Le thermomètre en devient d'autant plus utile. Si l'on prend le raccourci « pifomètre » quand même, il est plus qu'utile d'au moins une fois, effectuer des tests à l'aveugle en demandant aux apprenant(e)s de tremper leurs doigts ou mains dans l'eau de coulage et de faire dire à quels degrés, elle ou il pense que l'eau est. On a des surprises quelques fois et cela permet d'étalonner le « pifomètre ».

Ce qui va changer avec le pétrissage mécanique, c'est que vers le milieu des années 1950, on passe à la deuxième vitesse. Et que celle-ci va donner de la fièvre, enfin de la température à la pâte. Commence alors la prise en compte de l'échauffement lors du pétrissage. On estime que la pâte monte en température de 0,3°C à 0,5°C par minute lors d'une intensité de pétrissage (plus de 80 tours/minute)¹⁵. Ce qui, multiplié par vingt minutes, donnera une élévation de la température approximative de 6 à 10 °C, qu'il faudra déduire du chiffre de la température de base (fig.16).

On le voit, ce calcul de l'échauffement est approximatif, puisque comme l'écrit Thierry Meunier dans les dossiers du CREBESC (centre de recherches et d'études pour la boulangerie et ses compagnonnages)¹⁶, il faut tenir compte de la vitesse de rotation, de la fermeté des pâtes et du type de bras qui malaxe. En prenant une montée en température 0,65°C par minute en deuxième vitesse, Thierry Meunier considère que pour un pétrissage en vitesse lente (PVL), première vitesse de pétrins du xxi^e siècle à 80 tr/min, pendant vingt minutes, la température de base doit être de 68 °C à 70 °C. Le pétrissage amélioré (PA) avec trois minutes en première et quatre minutes en deuxième vitesse donne une température de base comprise entre 62 et 64 °C et, enfin, en pétrissage intensif avec trois minutes en pre-

mière et six minutes en deuxième vitesse, on se situe entre 54 et 57 °C.

Le calcul de température est différent lorsque la pâte ou le pâton est destinée à vivre une bonne tranche de temps au froid positif dans des chambres de pousse contrôlée. Certains considèrent dès lors qu'il est inutile de monter trop en température de base puisque cela entraîne une surconsommation énergétique pour faire redescendre la température jusqu'au ralentissement ou à l'arrêt de la fermentation.

Voilà pour le calcul de ce paramètre important qu'est la température et pour la mise en forme physique d'une pâte. Comme s'en étonnent les chercheurs, avec raison, les boulangers sont parfois les seuls des métiers pratiquant la fermentation à ne pas employer le thermomètre. Je précise que dans ce calcul qui se veut préventif, il est plus qu'utile pour sa maîtrise professionnel de prendre la température au résultat, c'est à dire, la température de la pâte finale, puisque les trois températures ne tiennent pas compte de la température du levain, qui peut être important et a passé la nuit dans des températures plus fraîches. Il ne tient pas compte non plus de la température de la cuve métallique qui influe aussi. Quand on verse l'eau de coulage en premier, il arrive facilement qu'elle perde dix degrés en hiver au contact de la cuve froide. Voilà pourquoi ce n'est qu'après la prise de température de la pâte finale qu'on rectifie mieux la température de base. Restons sur le « terrain » et ne nous éloignons pas de celui-ci avec de la théorie. Elle a été ici largement développée pour comprendre les différents points de vue et adaptations à avoir.

Ne croyez pas que je vous « bassine » avec ce tour d'horizon de la problématique du calcul de la température de la pâte ? je voulais simplement approfondir pendant un moment ce geste qui nous est quotidien et parfois si mal maîtrisé du moins si l'on recherche une régularité et dès lors une adaptation à la météo de notre climat dit « tempéré ».

● M. Dewalque

¹⁴ Peter MAYLE et Gérard AUZET, *Confessions d'un boulanger. Promenade gourmande*, Editions Points, 2006, p. 42.

¹⁵ 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.

¹⁶ Site: <http://www.compagnons-boulangers-pâtisseries.com/>



Quels sont les facteurs déterminants de la valeur immobilière en Belgique?



Les caractéristiques d'un bien immobilier jouent un rôle central dans la fixation de son prix. En Belgique, des critères tels que la présence d'un jardin, les performances énergétiques ou encore l'année de construction sont déterminants.

Ces éléments reflètent les attentes croissantes des acheteurs pour des maisons alliant confort, durabilité et modernité. Ce phénomène s'accroît dans un contexte de transition énergétique et de recherche de qualité de vie.

Les extérieurs : un atout majeur pour valoriser un bien immobilier

C'est la question qui revient à chaque fois lorsqu'il est question de vendre sa propriété : quelles caractéristiques font d'une maison un bien prisé dans le marché actuel? Une analyse révèle les principaux éléments qui influencent son prix de vente.

En Belgique, la présence d'un jardin reste un facteur déterminant pour évaluer la valeur d'une maison. Un espace extérieur, qu'il soit soigné ou sauvage, répond à une forte demande, exacerbée par les confinements liés au Covid-19. Ces périodes ont renforcé l'importance d'un espace personnel en plein air. À Bruxelles, les maisons avec un jardin de taille moyenne (250 à 500 m²) peuvent valoir jusqu'à 17,3 % de plus que des propriétés sans espace vert. Cette tendance s'applique également dans les zones urbaines où les terrains sont limités, conférant un premier à ce type de commodité.

L'ajout d'une piscine peut aussi booster la valeur d'un bien. Une maison avec piscine dans un quartier densément peuplé affiche une hausse de 17,65 % de sa valeur. Ce luxe reste particulièrement prisé dans les zones où les espaces de loisirs privés sont rares, améliorant ainsi l'attrait du bien.



Performances énergétiques et année de construction : des critères essentiels

Les performances énergétiques, évaluées par le **certificat PEB** (Performance énergétique des bâtiments), jouent un rôle croissant. Une maison classée A ou B se vend bien mieux qu'une maison énergivore classée D ou F. L'écart de prix entre ces catégories peut atteindre 15 %, selon les observations d'Immoweb. Les récentes **crises énergétiques** ont renforcé l'intérêt des acheteurs pour des maisons économes en énergie, souvent synonymes de coûts de fonctionnement réduits.

L'année de construction et l'état général du bien influencent aussi la valorisation. Les maisons récentes (après 2010) bénéficient d'une prime allant jusqu'à 15 % par rapport aux maisons construites entre 1945 et 1970. Ces dernières sont souvent jugées obsolètes face aux exigences modernes en matière de durabilité et de confort. Un logement rénové gagne également en attractivité, avec une augmentation moyenne de 9 % sur son prix de vente.

Sources Econostrum.info

Le syndrome de Münchhausen : quand la maladie devient une mise en scène

Il existe des troubles psychologiques dont on parle peu, parce qu'ils déroutent, fascinent et dérangent à la fois. Le syndrome de Münchhausen en fait partie. Ce trouble rare et complexe amène certaines personnes à simuler ou provoquer elles-mêmes des maladies, dans l'unique but d'attirer l'attention, d'être prises en charge, soignées... et surtout reconnues comme malades.



Une maladie imaginaire mais bien réelle

Le nom du syndrome vient du baron de Münchhausen, un personnage du XVIII^e siècle connu pour ses récits exagérés et totalement inventés. De là à donner son nom à un trouble psychiatrique basé sur la simulation, il n'y avait qu'un pas.

Mais attention : on ne parle pas ici de mensonge par intérêt (comme pour obtenir un arrêt de travail ou des médicaments). Dans le cas du syndrome de Münchhausen, la personne ne cherche ni gain matériel ni avantage concret. Ce qu'elle recherche, c'est le rôle du malade. Elle veut qu'on la voie, qu'on s'occupe d'elle, qu'on la soigne. Elle peut aller très loin : s'injecter des substances, se blesser volontairement, altérer des examens médicaux ou multiplier les hospitalisations dans différents hôpitaux, toujours sous de fausses identités.

Un appel au secours déguisé

Derrière cette mise en scène, il y a presque toujours une souffrance psychologique profonde, souvent liée à une histoire personnelle compliquée : enfance difficile, manque d'attention, sentiment d'abandon ou besoin extrême d'être reconnu.

Le problème, c'est que ce besoin d'attention se traduit par un comportement dangereux, à la fois pour la personne elle-même (qui

risque sa santé, parfois sa vie) mais aussi pour les soignants, souvent manipulés malgré eux.

Et quand c'est un enfant qu'on rend malade ?

Il existe une forme encore plus troublante du syndrome de Münchhausen : le syndrome de Münchhausen par procuration. Ici, ce n'est pas la personne elle-même qui se fait passer pour malade, mais elle rend une autre personne malade, souvent un enfant dont elle a la charge. Elle provoque ou invente des symptômes, dans le but d'amener l'enfant à l'hôpital, et ainsi apparaître comme un parent dévoué, admirable. Un comportement évidemment dangereux, mais difficile à déceler.

Pourquoi en parler dans une revue professionnelle ?

Parce que même loin du monde médical, nous pouvons tous un jour croiser quelqu'un qui en souffre, directement ou indirectement. Parce que comprendre, c'est déjà mieux réagir. Et parce que dans les métiers de proximité comme celui d'artisan, il arrive qu'on devienne le confident ou l'oreille attentive de clients en souffrance.

Sans jouer au psy, il est toujours utile de reconnaître les signaux d'alerte : des récits médicaux incohérents, exagérés, sans fin ; des blessures étranges ou répétées ; une manière d'attirer l'attention sur sa souffrance à tout prix.

Le syndrome de Münchhausen est rare, mais il existe. Et comme beaucoup de troubles psychiques, il mérite d'être compris, sans jugement ni fascination, mais avec lucidité.



● Fl. de Thier



De nouvelles dispenses pour les permis d'urbanisme

Le Gouvernement wallon a adopté le 10 avril en dernière lecture l'arrêté modifiant une partie du Code de développement territorial (CoDT). Ces modifications apportent de nouvelles dispenses de permis d'urbanisme qui entreront en vigueur dès le 1^{er} mai prochain.

Afin d'apporter flexibilité et simplification dans les démarches administratives des citoyens, des professionnels, et des communes, les actes suivants ne nécessiteront plus de demande d'obtention d'un permis d'urbanisme.

- ✓ L'installation de volets, de grillages ou de garde-corps non visibles depuis le domaine public;
- ✓ L'ouverture, la modification, l'obturation de baies en toit plat;
- ✓ La construction d'un abri pour vélos conçu avec des barrières légères en métal ou en bois;
- ✓ Le placement d'infrastructures couvertes de stationnement pour les engins de mobilité active (vélos, ...) de 60m² maximum en domaine public comme privé;
- ✓ L'installation des terrasses pour l'HoReCa (superficie portée de 50 à 100 m²);
- ✓ La réfection ou l'aménagement, des berges et du lit mineur des cours d'eau après une calamité naturelle (dans un délai de 5 ans);
- ✓ L'installation de modules de production d'électricité ou de chaleur à partir de l'énergie solaire tant pour les bâtiments que pour les structures artificielles existantes (panneaux solaires sur les toits ou au sol dans certaines zones);
- ✓ L'installation de pompes à chaleur en zone d'activité économique;

- ✓ L'établissement d'un point de vente pour une durée maximum de 6 mois non renouvelables, en vue d'occuper des cellules vides, d'attirer de nouveaux types de chaland ou de tester de nouveaux concepts;

✓ Etc.

Cette modification du CoDT visera aussi à faciliter les réponses urgentes aux crises en accélérant les démarches administratives.

De nouvelles dispositions sur la réglementation en zones inondables



En ce qui concerne la réglementation en zones inondables, de nouvelles dispositions basées sur les scénarii de crue de forte probabilité seront mis en place. Ces mesures spécifiques pour les travaux dans les zones à risque d'inondations permettront d'améliorer la sécurité tout en évitant de complexifier inutilement les procédures pour les zones non concernées.

Avec cette modification du CoDT, seule la zone d'actes et de travaux devra éviter les zones inondables. La construction de clôtures en zones inondables d'aléa élevé (qui peut être la cause d'embâcles lors de crues) sera désormais soumise à un permis.

● Wallonie.be



Les 4 meilleures plantes pour lutter contre le cholestérol!

Pour faire baisser votre cholestérol, pourquoi ne pas tester une solution douce et naturelle! Certaines plantes sont reconnues pour leurs bienfaits depuis des milliers d'années pour agir sur votre cholestérol!

Découvrez les 4 meilleures plantes pour le faire baisser!

Le thé vert, une solution naturelle efficace !

Le thé est une solution naturelle reconnue pour aider à réduire le cholestérol! En particulier le thé vert.

Le thé vert est riche en catéchines, qui sont des antioxydants. Les catéchines peuvent aider à réduire le taux de cholestérol LDL (connu sous le nom de « mauvais » cholestérol) dans le sang.

D'ailleurs, une consommation élevée de thé vert a été associée à des taux de cholestérol LDL plus faibles chez les humains d'après une étude de 2020.



L'hibiscus, une fleur aux multiples vertus !



L'hibiscus a de nombreuses propriétés bénéfiques sur la santé!

C'est un antioxydant riche en vitamine C et en anthocyanes qui diminue l'hypertension et le taux de mauvais cholestérol dans le sang ainsi que les triglycérides.

Plusieurs études ont révélé que l'hibiscus pouvait réduire les niveaux de LDL (mauvais cholestérol) lorsque vous le buvez sous forme de thé ou prenez une capsule d'extrait d'hibiscus.

Cependant, il n'a guère contribué à augmenter le taux de « bon » cholestérol ou à réduire les triglycérides.

Pourquoi ne pas vous préparer une bonne tisane à l'hibiscus pour maintenir un bon taux de cholestérol! La tisane à l'hibiscus se déguste tout au long de la journée!

Le curcuma, un véritable anti-inflammatoire !

Le curcuma contient des composés appelés curcuminoïdes. Ces composés possèdent des propriétés anti-inflammatoires et peuvent aider à réduire le taux de cholestérol dans le sang.

Aussi, les chercheurs ont constaté que le curcuma ainsi que la curcumine pouvaient protéger les patients présentant un risque de maladie cardiovasculaire en améliorant les taux de lipides sériques.



Le gingembre, un super antioxydant !

La consommation quotidienne de gingembre réduit considérablement le cholestérol et les triglycérides.

En effet, une étude a montré que consommer quotidiennement du gingembre permettait de réduire le taux de mauvais cholestérol (LDL) de plus de 17%! De plus, le gingembre est un super antioxydant : riche en magnésium, potassium et vitamine C!

«Les études suggèrent que de faibles doses de gingembre, inférieures à 2 g par jour, ont un bon effet sur la réduction des taux de triglycérides et de cholestérol LDL» explique Medical News Today.



● Alexane Flament (passeportsanté)



Feed-back sur le banquet de la Fédération des Boulangers de Huy-Hannut asbl

Vous avez certainement cherché la date dans le Moniteur du mois de mars, en vain, elle n'y paraissait pas. Après un mail de Mr Denoncin à toutes les Fédérations, les plus débrouillards ont trouvé et se sont inscrits. Ce n'est pas le nombre qui compte c'est la qualité et c'était les meilleurs.

Ce dimanche 13 avril, donc, la Fédération des boulangers de Huy-Hannut ASBL a mis les petits plats dans les grands pour son banquet au "Comtes de Champagne" à Hannut.

L'ambiance était familiale, accompagnée de musique douce et surtout avec des plats d'une très grande finesse.

Après le discours du Président Mr Wanson qui a remercié l'assemblée, le Président de Liège Mr Léonard a fleuri Mme Wanson.

La soirée s'est même terminée avec quelques danseurs.

Nous vous disons, peut-être à l'année prochaine.



Concours : un levier marketing sous-estimé par les artisans boulangers-pâtisseries

En boulangerie-pâtisserie, l'amour du bon produit reste au cœur du métier. Mais aujourd'hui, pour se démarquer dans un environnement concurrentiel, il ne suffit plus d'avoir «le meilleur pain» ou «les plus belles tartes». Il faut le faire savoir. Parmi les outils à la portée des artisans, **le concours marketing** est une stratégie redoutablement efficace et trop souvent négligée.

Pourquoi organiser un concours dans votre boulangerie-pâtisserie ?

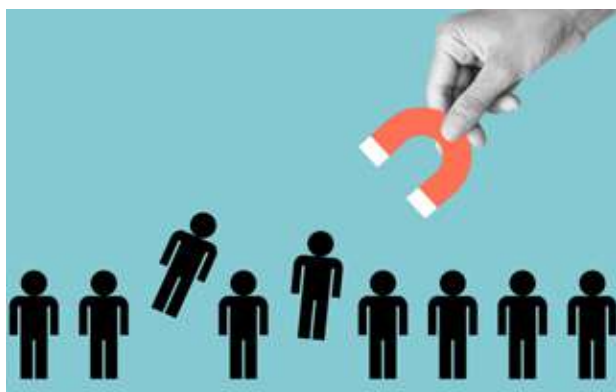
Un bon concours attire l'attention. Il crée du bouche-à-oreille, de la visibilité sur les réseaux sociaux, de l'engagement client et surtout... du trafic en boutique. Que ce soit pour dynamiser un moment creux, marquer une occasion (Pâques, fête des mères, rentrée scolaire...), ou tout simplement remercier sa clientèle fidèle, le concours coche toutes les cases du marketing local intelligent.

Et pas besoin d'être une grande enseigne pour en tirer profit ! Au contraire, c'est un levier idéal pour les structures artisanales, car il combine authenticité, proximité et originalité.

Les bénéfices concrets pour votre commerce

Voici ce que vous pouvez attendre d'un concours bien pensé :

- **Un afflux de nouveaux clients** : le bouche-à-oreille physique et numérique (partages, tags, recommandations) fait venir des curieux. Certains deviendront des habitués.



- **Une fidélisation renforcée** : vos clients existants se sentent valorisés et impliqués. Ils parlent de vous autour d'eux.
- **Une mise en avant de vos produits phares** : vous pouvez orienter le concours vers une nouveauté ou une spécialité maison.
- **Des retombées digitales gratuites** : les participants qui partagent votre publication multiplient votre visibilité sans que vous déboursiez un euro en pub.
- **Un gain d'image** : vous montrez que vous êtes une entreprise vivante, dynamique, qui crée du lien.



Quelques idées de concours adaptés aux artisans

Un bon concours, c'est d'abord une mécanique simple, compréhensible et engageante. Voici des idées éprouvées, faciles à mettre en place :

- **Concours "goûteur d'un jour"** : les participants doivent liker votre page Facebook/Instagram et commenter le post en disant pourquoi ils aimeraient être votre goûteur officiel pour une journée. Le gagnant viendra en boutique goûter vos créations (et repartira avec un petit panier gourmand).
- **Devinez le poids!** : mettez en vitrine une pièce montée ou un énorme pain et demandez aux passants de deviner son poids exact. Participation sur place ou en ligne. Simple, amusant, et efficace.
- **Vote pour ton produit préféré** : proposez trois nouveautés (ou trois recettes classiques revisitées) et demandez aux clients de voter pour leur favorite. Un tirage au sort parmi les votants permet de faire gagner un bon d'achat.
- **Le dessin des enfants** : à Noël ou à Pâques, organisez un concours de dessin sur un thème festif. Les plus beaux dessins sont exposés en vitrine. Résultat : affluence des familles, émotions garanties.
- **Concours en partenariat** : vous êtes voisin d'un fleuriste ou d'un coiffeur? Faites équipe! À deux, vous offrez un lot plus alléchant et touchez chacun la clientèle de l'autre.

Les règles d'or pour réussir votre concours

Organiser un concours ne s'improvise pas. Voici les 5 règles à respecter pour qu'il soit réussi :

- **Fixez un objectif clair** : plus de clients en boutique? Plus d'abonnés sur Instagram? Mieux vaut viser un but précis.
- **Choisissez un lot attractif** mais accessible : une boîte de pâtisseries, un brunch pour deux, un panier gourmand... Inutile d'offrir une voiture, mais il faut que le cadeau fasse envie.
- **Soyez clair sur les modalités** : où participer, jusqu'à quand, quand le tirage a lieu, comment le gagnant est prévenu.
- **Mettez en avant votre concours** : en vitrine, en caisse, sur vos réseaux sociaux, via votre newsletter si vous en avez une.
- **Valorisez les gagnants** : une photo du lauréat avec son lot (avec son accord) ou un petit article sur votre site crée une boucle vertueuse. Cela donne envie aux autres de participer la prochaine fois.

Il y a aussi un autre type de concours qui booste votre marketing... celui où vous êtes le candidat ! Mais ça, vous le savez déjà ! Cela amplifie considérablement votre notoriété.

Les retombées sont nombreuses :

- Articles dans la presse locale
- Fierté de l'équipe et des clients
- Meilleure image auprès de nouveaux prospects
- Argument commercial redoutable (« Lauréat du prix XYZ 2025 »)



Même sans gagner, le simple fait de participer vous donne du contenu pour communiquer, montrer votre dynamisme, et raconter une histoire autour de votre savoir-faire.

Fraisier revisité fraise-rhubarbe, crème diplomate vanille et biscuit pistache



INGRÉDIENTS

(pour un cercle de 20 cm)

Biscuit pistache

- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g de pistaches finement mixées
- 100 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 40 g de farine
- 40 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Compotée fraise-rhubarbe

- 200 g de rhubarbe épluchée et coupée en dés
- 150 g de fraises fraîches
- 80 g de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 g de gélatine (1 feuille)

Crème diplomate vanille

- 250 ml de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 20 g de fécule de maïs
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 200 ml de crème liquide entière (35 % MG)

Montage et finition

- 400 g de fraises fraîches
- Sirop de fraise ou confiture pour le nappage
- Pistaches concassées pour la décoration

PRÉPARATION

1. Biscuit pistache

- Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
- Incorporer délicatement la poudre d'amandes, les pistaches mixées, le sucre glace et la farine tamisée.
- Ajouter le beurre fondu refroidi.
- Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson en formant un cercle de 20 cm de diamètre.
- Cuire pendant 12 à 15 minutes (180 degrés) jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré.
- Laisser refroidir et découper deux disques de 18 cm.

2. Compotée fraise-rhubarbe

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, cuire la rhubarbe, les fraises, le sucre et le jus de citron à feu doux pendant 10 minutes.
- Hors du feu, incorporer la gélatine essorée.
- Laisser refroidir à température ambiante.

3. Crème diplomate vanille

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajouter la fécule de maïs.
- Verser le lait chaud sur le mélange, remuer et remettre sur feu doux jusqu'à épaississement.
- Hors du feu, incorporer la gélatine essorée.
- Laisser refroidir à 25 °C.
- Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème pâtissière refroidie.

4. Montage

- Placer un disque de biscuit pistache au fond du cercle à entremets.
- Disposer des demi-fraises sur le pourtour, face coupée contre le cercle.
- Verser une couche de crème diplomate, puis ajouter la compotée fraise-rhubarbe au centre.
- Recouvrir avec le second disque de biscuit et terminer par une couche de crème diplomate.
- Lisser le dessus et réfrigérer pendant au moins 4 heures.

5. Finition

- Napper le dessus avec un sirop de fraise ou une fine couche de confiture.
- Décorer avec des fraises fraîches et des éclats de pistaches.



Vous roulez avec une voiture dont le contrôle technique est périmé : quelles sont les conséquences ?

Vous venez de vous rendre compte que vous êtes en retard de contrôle technique. C'est mon cas ! Mon rendez-vous est dans plusieurs semaines. Ce délai l'inquiète. Quelles sont les conséquences de rouler avec un contrôle technique périmé ?



En fait, il existe trois conséquences principales. La première, c'est que vous devrez payer un supplément lors de votre passage au contrôle technique. Les prix varient en fonction des régions et de la durée du retard. Ils se situent entre 9 et 56 euros.

Et puis si vous êtes contrôlé par la police, vous risquez une amende, surtout si le dépassement est long car ne pas être à jour de contrôle technique constitue une infraction qui peut vous coûter très très cher !

Sachez aussi, qu'en cas d'accident, votre assurance peut se retourner contre vous si elle arrive à prouver que le problème est lié au manque de contrôle technique.

Notez également que la carte de convocation n'est pas obligatoire. Vous êtes tenu de vérifier la date pour ne pas être en retard.

● **Fl. de Thier**

Analyse d'un propos philosophique

« Ce qui trouble les hommes, ce ne sont pas les choses, ce sont les jugements qu'ils portent sur les choses. »

Épictète



Ce n'est pas le monde qui nous trouble, c'est la manière dont on le regarde.

C'est une idée qui m'accompagne de plus en plus souvent. En la formulant simplement : ce ne sont pas les choses en elles-mêmes qui nous bouleversent, mais le sens qu'on leur donne. Cette réflexion, qu'on retrouve chez Épictète, m'a toujours paru d'une justesse troublante. Elle fait écho à un principe essentiel de la pensée stoïcienne : ce n'est pas la réalité qu'il faut absolument vouloir changer, mais notre façon de la percevoir.

Entre le fait et la souffrance, il y a le jugement

On oublie trop souvent que les faits, à l'état brut, sont neutres. C'est notre interprétation qui les colore, qui leur donne un poids émotionnel. Une parole blessante, par exemple, ne l'est vraiment que si je la laisse m'atteindre. Une difficulté, aussi grande soit-elle, n'est insurmontable que si je la juge comme telle.

Il y a donc, entre ce qui arrive et ce que l'on ressent, un espace mental où tout se joue : celui du jugement. C'est là que le stoïcisme m'a paru profondément libérateur. En reprenant la main sur mes jugements, je peux transformer mes émotions, mes réactions. Cela ne veut pas dire fuir le réel, mais apprendre à mieux vivre avec lui.

Nous sommes des interprètes du monde

L'être humain ne vit pas seulement ce qui lui arrive, il l'interprète. Cela fait notre richesse, mais aussi notre vulnérabilité. Le risque, c'est de confondre nos lectures personnelles avec la vérité. Nietzsche pousse d'ailleurs cette idée encore plus loin en affirmant qu'il n'y a pas de faits, seulement des interprétations. Cette radicalité nous

oblige à cultiver la lucidité, à remettre en question nos propres croyances, nos automatismes de pensée.

Retrouver un peu de liberté intérieure

Ce que j'aime dans cette approche stoïcienne, c'est qu'elle nous redonne du pouvoir là où, souvent, on se sent impuissant. Je ne peux pas maîtriser les événements, mais je peux choisir ma posture. C'est ce que disait déjà Marc Aurèle : ce n'est pas la douleur ou la mort qu'il faut craindre, mais notre rapport à elles.

En somme, si mon mal-être vient de mon regard, alors j'ai une marge d'action. Cela demande un entraînement quotidien, une sorte de gymnastique de l'esprit – les Stoïciens appelaient cela l'askêsis. Mais cette discipline, loin d'être contraignante, est une promesse de paix.

Une philosophie qui parle à tous, surtout à ceux qui travaillent avec leurs mains et leur cœur

Je pense souvent aux boulangers-pâtisseries, à cette régularité des gestes, à la patience qu'exige chaque levée de pâte, chaque cuisson, chaque décor minutieux. Vous êtes confrontés chaque jour à des impondérables : un four capricieux, un client mécontent, une fatigue persistante... Mais ce que vous maîtrisez vraiment, c'est votre façon d'y répondre. Votre calme, votre exigence, votre passion silencieuse : tout cela est déjà une forme de sagesse.

Dans le vacarme du quotidien, cette pensée stoïcienne peut devenir votre levain intérieur. Elle vous rappelle que même si tout ne dépend pas de vous, votre regard, lui, peut tout transformer.

● Fl. de Thier



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

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

Remplir lisiblement,
un seul caractère
par case.

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

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

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

TVA.....

Nombre de parutions désirées.....

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

[illegible]

Matériel à vendre : four électrique Depasse,
3 pétrins, lave-vaisselle Winterhalter, boul-
allong Pierret, Diviseuse hydraulique (24-12),
façonneuse à baguette, rayonnage et divers...
Contact : juan-carlosjane@hotmail.com



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

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

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

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