

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
Juin 2025

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



**L'été, le moment
des piques-niques
ensoleillés**



Partez en voyage et laissez-vous séduire par un voyage captivant à l'origine du goût ! Chaque chocolat est un chef-d'œuvre exquis, savamment élaboré à partir des meilleurs terroirs, de la fermentation et de l'art du goût.

CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT
BELCOLADE POUR PLUS D'INFORMATIONS
SUR NOS CHOCOLATS ORIGINES
OU DÉCOUVREZ-EN PLUS VIA LE CODE QR



DÉCOUVREZ
LES SAVEURS
EXCEPTIONNELLES
D'ORIGINS!

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



**Mesdames,
Messieurs,
Chers amis,**

Votre fédération s'engage constamment à trouver des solutions avantageuses et porteuses de valeurs fortes, afin d'améliorer la gestion des entreprises du secteur. Dans cette optique, nous avons établi un partenariat prometteur avec la société SMART4INVEST, un acteur majeur spécialisé dans les solutions de paiements électroniques, spécialement conçues pour répondre aux besoins des indépendants et des petites entreprises. SMART4INVEST vous propose des solutions performantes et adaptées à nos commerces, où les transactions sont souvent de petits montants.

Pour plus d'informations pratiques et les contacts, veuillez consulter la page C4 de ce Moniteur.

La campagne « Maître Boulanger, élisez votre boulangerie préférée » est en pleine effervescence. Vous êtes nombreux à vous être inscrits, et je vous remercie chaleureusement pour votre engagement. Rendez-vous en septembre pour la proclamation des résultats.

Vous pouvez également prendre connaissance d'un « quiz » que nous avons réalisé auprès des consommateurs, concernant les secrets du pain, les habitudes d'achat, les tendances, l'avenir du pain...

La facturation numérique est imminente. Elle entre en vigueur le 1^{er} janvier 2026. La fin de la taxation forfaitaire est également programmée par l'administration. Toujours dans un souci de vous accompagner et d'apporter des solutions, nous avons organisé ce 28 mai une conférence TEAMS ayant pour thème « Nouvelles législations, fiscalité et facturation numérique », à laquelle ont participé 50 entreprises, écoutant attentivement le magistral exposé de Madame HORGNIES du bureau GHo Consulting. Un franc succès pour une première VISIO organisée par votre fédération.

Bonne lecture à toutes et à tous.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président





ARTISAN

28-29-30 SEPT.
& 1 OCT. 2025
KORTRIJK XPO

1 salon. 3 zones. Inspiration infinie.

**Broodway, Meat Expo et Taste of Tavola réunis
au sein d'une nouvelle expérience globale.**

- 300+ exposants
- dégustations, conférences, concours, cocktails de fin de journée, ...
- ambiance conviviale, fun & rencontres enrichissantes



ENTRÉE
GRATUITE
AVEC LE
CODE
ART7815

Inscrivez-vous sur

WWW.ARTISAN-XPO.BE

Partenaires



VLAM.be

IREKS - L'épeautre de confiance, du champ au four.

IREKS maîtrise toute la chaîne de valeur de l'épeautre – du grain au produit fini prêt à l'emploi. La qualité, l'innovation, la sécurité et la transparence sont au cœur de notre démarche. Grâce à des partenariats agricoles durables, avec 170 ans d'expertise, notre propre moulin et notre laboratoire d'analyse, nous garantissons un épeautre pur et de haute qualité pour les ingrédients de boulangerie, les malts et les levains. Découvrez la différence d'un épeautre 100 % pur et durable.



**IREKS**

IREKS BELGIUM N.V. | Europalaan 66 | 1932 Zaventem | BELGIE / BELGIQUE | Tel.: +32 2 7672029 | info@ireks.be | www.ireks.be

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport du CA Francophone du 12 mai 2025 (résumé)
- Promotion** 8 Campagne 2025 Maître Boulanger-Pâtissier
L'élection bat son plein, soyez maître en unanimité!
- Vu chez nous** 11 Visite du Moulin de TONGRINNE, nouveau moulin bio wallon
- Concours** 12 Finale du concours « Meilleur glacier de la province de Liège »
- Promotion** 14 Chapitre de la Seigneurie de la Vervî-riz
- Événement** 16 Une Fête du Pain sous le patronage de Saint-Honoré à Charleville Mézières
- Chronique technique** 18 Episode 6 du pétrissage :
Une auto-croisade pour une meilleure oxydation de la pâte!
- Économie** 22 Pourquoi le prix de votre café, votre chocolat et vos bananes risque
d'exploser à cause... du changement climatique ?
- Salon** 25 ARTISAN 2025 : là où les artisans belges du secteur alimentaire pourront
faire le plein d'inspiration et d'innovation
- Économie** 26 Le prix du baril en chute libre : une opportunité pour
les consommateurs de mazout ?
- Communication fournisseurs** 28 L'énergie : l'autre ingrédient clé de votre rentabilité
- Formation** 30 Epicuris : 20 ans d'engagement au service des métiers de bouche
- Petites annonces** 31

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. Xhauftaire.

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.



BISCOFF CROISSANT

CROISSANT AUX ABRICOTS

CROISSANT AUX FRAMBOISES

DES CROISSANTS GÉNÉREUSEMENT FOURRÉS

pour plus de saveur et de choix pour votre client

NOUVEAU



BISCOFF CROISSANT
90 g



**CROISSANT
À LA PISTACHE**
80 g



**CROISSANT
CRÈME DE NOISETTES**
100 g

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



Rapport du CA Francophone du 12 mai 2025 (résumé)

1 Approbation du PV du 10 mars 2025

2 Activités de la société

- Visite du moulin de Tongrinne : inscriptions
- A-G de l'immeuble à Namur
- Alimento : nouveau coach JF Collet
- Conférence fiscale le 28 mai par TEAMS
- Fête du pain à Charleville-Mézière
- Magazine RETAIL : Artisans préférés ?
- Salon artisan Courtrai
- Conseil supérieur :
 - Conférence durabilité
 - Ministre Clarinval : simplification administrative
- Titre et Logo : Artisan Certifié
- Réponse du Ministre sur Food Web et guide sectoriel
- Arrêté Royal Pains : Confrontation avec industriels
- Rencontre programmée avec le Ministre le 5 juin
- Centre de formation de Dinant : Boulangers dans le CA
- Soutien de la Fédération par le Ministre Dalcq
- Salon IBA à Dusseldorf

3 Activités des glaciers

- Opération européenne "Casse noisette"
- Titre "Artisan Glacier"

4 Rapport délégués aux Commissions

- Economique :
 - Fluctuation des énergies
 - Hausse des matières premières
- Sociale :
 - CP118 préavis de grèves///+ fusion des 5 com paritaires "vente"
 - La classification : possibilités d'évolution
- Fiscal : article sur la déclaration fiscale

5 Confédération

- Evolution du bâtiment à Berchem Ste Agathe
- CA et AG le 5 juin
- Journée nationale à Louvain le 2 juin

6 APAQ-W

- Campagne de promotion 2025 : étude du projet
- Difficultés avec le conseil d'administration

7 AFSCA

- Rencontre avec le Ministre Clarinval sur les divergences
- Absence de traduction sur un plan national ?
- Nouveau directeur en juin

8 Bureau et moniteur

- Situation financière
- Avenir du Moniteur
- Cotisations

9 Concours

- Trophée Wanet : poursuite de la gestion
- Meilleur artisan : 3 septembre en Pâtisserie / 8 octobre en Boulangerie
 - Programme à l'étude pour les glaciers
- Concours d'excellence : projet relancé
 - règlement, programme, budget, niveau ?

10 Divers

- AG à Huy le 18 juin
- CA le 22 septembre
- Semaine de l'éclair du 14 au 22 juin
- Participation de Verviers à une manifestation en Hollande
- Inscription des travailleurs dans les statistiques seulement après 3 mois de travail

● H. Léonard



Campagne 2025 Maître Boulanger-Pâtissier L'élection bat son plein, soyez maître en unanimité!

L'élection annuelle des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons n'est pas seulement une célébration de votre savoir-faire : c'est aussi un moteur puissant de reconnaissance locale et du dynamisme de notre profession. Votre implication est essentielle pour continuer à faire rayonner la boulangerie-pâtisserie artisanale en Wallonie.

Pourquoi continuer à promouvoir l'élection?

Parce qu'à travers chaque bulletin de vote, c'est votre passion, votre régularité, votre créativité qui sont reconnus. Participer activement à la communication autour de l'élection, c'est à la fois fidéliser votre clientèle et inspirer une nouvelle génération de clients, plus attachée que jamais à l'artisanat de qualité.

Un événement qui bénéficie à tous

La notoriété acquise grâce à l'élection profite à l'ensemble des artisans participants, renforçant l'image d'excellence du métier et stimulant l'intérêt pour des produits de qualité. Chaque participation active contribue à faire vivre cette dynamique.

Un tournage exceptionnel à la boulangerie Le Tordoir à Manage

Dans le cadre de la campagne 2025, nous avons organisé une journée de tournage à la boulangerie du Tordoir à Manage.



Accompagnés de notre équipe vidéo et de notre photographe, nous avons capturé de nombreuses images pour alimenter nos contenus promotionnels.

Lors de la matinée, une animation exceptionnelle a été réalisée : Sandrine Dans s'est glissée pendant deux heures derrière le comptoir pour accueillir les clients, filmée en caméra cachée.

Cette matinée créative s'est poursuivie par la réalisation des photos officielles pour le calendrier 2026, en présence de Monsieur Denoncin, Président de la Fédération. Un grand merci à toute l'équipe de la boulangerie pour leur accueil chaleureux et leur enthousiasme !

Trucs et astuces pour dynamiser votre élection

- **Affichez fièrement votre participation** : un visuel en vitrine, une affichette sur votre comptoir où vos sacs à pain rappellent à chaque client qu'il peut voter.
- **Animez vos réseaux sociaux** : un post par semaine mettant en avant vos spécialités, les coulisses de votre travail, ou vos spécificités locales, accompagné d'un rappel à voter.



- **Organisez une animation dans votre établissement** : mini-dégustations, concours photos ou journées à thème créent une expérience client forte.
- **Impliquez votre équipe** : chaque membre du personnel peut rappeler l'élection et encourager les clients à voter.
- **Utilisez nos outils** : flyers, affiche, visuels pour les réseaux sociaux... On met à disposition des outils clés en main pour soutenir vos efforts.
- **Valorisez votre différence** : mettez en avant vos spécialités maison, votre ancrage local, votre engagement pour la qualité, autant d'atouts qui peuvent toucher vos clients.

Tout seul on va plus vite, ensemble, on va plus loin

Chaque effort individuel nourrit notre fierté collective et permet à notre métier de conserver sa place de choix dans le cœur des Wallons. Votre engagement est la plus belle preuve de l'attachement à nos traditions et de l'avenir de notre artisanat.

QUIZ "LES SECRETS DU PAIN" : CE QUE RÉVÈLENT 450 CONSOMMATEURS WALLONS

Depuis début 2025, la Fédération francophone a mené un vaste quiz public autour du pain. Plus de 450 consommateurs de toutes les provinces wallonnes ont pris part à l'exercice, livrant une photographie précieuse des connaissances, perceptions et habitudes d'achat. Voici les principaux enseignements à destination de la profession.

Un socle de connaissances perfectible, mais des mythes qui reculent

Les dix premières questions du quiz évaluaient la culture générale autour du pain. Le score moyen, oscillant entre 5,25 et 5,63/10 selon la province, révèle un public ni expert, ni totalement novice. Les taux de bonnes réponses mettent en lumière :

- **Des mythes qui reculent** : plus de 80 % des participants savent aujourd'hui qu'un pain sans gluten n'est pas "toujours plus sain" et que manger du pain n'entraîne pas automatiquement une prise de poids. Les efforts de pédagogie du secteur portent donc leurs fruits.
- **Des zones d'ombre** : à peine 14 % savent que le pain d'avoine est idéal pour les sportifs, et 22 % identifient le pain de seigle comme le plus digeste. Moins d'un tiers associent la production du Cougnou à la province du Hainaut ou les premières fournées de pain aux Égyptiens.
- **Un attachement à la culture belge** : 92 % reconnaissent le pistolet comme petit pain typiquement belge.

Enjeux : la profession doit poursuivre la diffusion d'informations ciblées, notamment sur les qualités nutritionnelles réelles des pains (types de farine, étapes de fabrication, spécificités locales...).

Habitudes d'achat : stabilité, fidélité, mais aussi nouveaux défis

Fréquence d'achat :

- 40 % des répondants achètent du pain "plusieurs fois par semaine", 18 % "tous les jours".
- Les clients les plus réguliers se situent en Brabant wallon et en Luxembourg.
- Les jeunes adultes (<25 ans) et les Namurois achètent le moins fréquemment.

Profil sociodémographique :

- Âge moyen : 47,5 ans ; majorité de répondants féminins (65 %).
- Les moins de 25 ans, minoritaires, montrent une consommation beaucoup moins régulière.

Lieux d'achat :

- Plus de la moitié des participants se fournissent chez un boulanger artisanal indépendant, confirmant la place centrale du commerce de proximité dans l'imaginaire du "bon pain".
- La grande surface reste une alternative non négligeable, notamment chez les plus jeunes et à Bruxelles.

Évolution de la consommation et motivations : signaux faibles à surveiller

Tendances :

- Un tiers des répondants déclarent consommer moins de pain qu'il y a cinq ans.

PROMOTION



- Cette baisse est plus marquée chez les moins de 40 ans : elle questionne la capacité de la filière à séduire les nouvelles générations.

Motivations d'achat en boulangerie artisanale :

- Le goût authentique, la fraîcheur du pain, la qualité des matières premières et le soutien à l'artisanat local sont cités en priorité.
- Le critère prix reste marginal dans ce segment : la clientèle fidèle cherche avant tout une expérience et une qualité perçue supérieure.

Moments de consommation : le pain, encore roi du petit-déjeuner... mais pas seulement

Le petit-déjeuner reste le principal moment de consommation, devant le déjeuner. Toutefois, une tendance émergente : la consommation de pain lors de collations et de repas conviviaux (apéritifs, brunchs, etc.), notamment chez les jeunes urbains.

Perspectives pour la profession

Les résultats de ce quiz montrent que la boulangerie artisanale wallonne dispose encore d'atouts forts, mais doit rester vigilante face à l'évolution des attentes.

Trois axes majeurs émergent pour l'avenir :

1. Renforcer la pédagogie auprès du grand public, en particulier sur les aspects nutritionnels et la diversité des pains,
2. Innover dans l'offre (pains adaptés à de nouveaux usages, formats snacking, spécialités locales revisitées),
3. Communiquer davantage auprès des jeunes et valoriser l'expérience-client en boutique, car l'attachement au commerce de proximité reste fort mais demande à être renouvelé.

L'avenir du pain artisanal se joue aussi bien sur la qualité du produit que sur la qualité de la relation avec le consommateur. À la profession de continuer à écrire cette belle histoire

Les chiffres-clés du quiz 2025

- 450 participants, 6 provinces représentées
- Score moyen au quiz : 5,4/10
- 74 % savent que le pain blanc contient fibres et nutriments
- 40 % achètent du pain plusieurs fois/semaine
- 35 % consomment moins de pain qu'il y a 5 ans
- 92 % identifient le pistolet comme typiquement belge
- 65 % de répondants femmes, âge médian : 56 ans

Équipe de communication
Maitre Boulanger-Pâtissier
 info@maitre-boulangier-pâtissier.be
 www.maitre-boulangier-pâtissier.be



Visite du Moulin de TONGRINNE, nouveau moulin bio wallon

Le moulin de Tongrinne a accueilli le mardi 19 mai la fédération des boulangers pour une visite en avant-première de ses installations.



Le moulin est né de l'association de 4 agriculteurs engagés dans la culture de céréales biologiques (Olivier et Pierre Lemaire, Jérôme Hanoteau et Henry Dumont de Chassart) et de Jonathan Lenartz, meunier reconnu dans la profession.

Le projet a, notamment, pu voir le jour grâce au soutien de fonds européen accessibles grâce aux projets relocalisations monitorés par la Région Wallonne. Le moulin dispose d'une technologie de mouture sur cylindres avec pour particularité d'être compartimenté, ce qui permet une certaine finesse de mouture.

Cette visite, qui est une manifestation francophone, a permis à 25 représentants du secteur de découvrir ce moulin. Il est toujours important de préconiser l'achat local et durable.

Nous tenons à féliciter la création d'un nouveau moulin bio Wallon.

Rue du Docq 65, 5140 Sombreffe
0485/47.75.56
info@moulindeTongrinne.be
moulindeTongrinne.be



Finale du concours « Meilleur glacier de la province de Liège »

Le mardi 20 mai, s'est déroulée, pour la deuxième édition consécutive, la finale du concours du Meilleur Glacier de la province de Liège.

Forte du succès et de l'engouement générés, lors de la première édition l'an dernier de ce concours gastronomique dédié aux producteurs locaux, la Province de Liège a réitéré cette opération annuelle ouverte à tous les glaciers professionnels.

Cette finale qui a consacré les trois premiers lauréats, s'est disputée dans la convivialité et pour la joie des papilles gustatives d'un jury aguerrri composé notamment **de représentants de la fédération francophone et de professionnels de l'horeca.**

Elle a permis de **mettre en lumière le savoir-faire des producteurs de glace** qui se sont démarqués par leur créativité, leur technique et la qualité de leurs produits.

Les dix participants finalistes, sélectionnés à l'issue du vote des consommateurs sur les marchés de Huy, Waremme, Tilff et Verviers, ont donc eu l'opportunité de présenter à ce jury d'exception, leurs meilleures recettes en deux parfums, **l'un imposé par l'organisateur, le sorbet fraise, l'autre choisi par le public, le parfum pistache.**



Les critères de jugement incluaient **le goût, la texture, la longueur en bouche.**

Les maîtres glaciers avaient été encouragés à utiliser **des ingrédients locaux et de saison** pour leurs créations uniques et délicieuses !

Cette compétition gastronomique, événement très attendu, a mis à nouveau en évidence les talents des artisans locaux et a offert une occasion unique de célébrer l'art de la fabrication de glaces.





Le concours du Meilleur Glacier de la province de Liège vise à promouvoir l'excellence et à reconnaître les producteurs qui se démarquent par leur créativité, leur technique et la qualité de leurs produits.



Les lauréats ainsi désignés sont :

- ① **Médaille d'or :**
Pascal PONTONE / Le Limont blanc
- ② **Médaille d'argent :**
Antony SINERI / Maodel SRL Sineri
- ③ **Médaille de Bronze :**
Fabio MARASTI / La Gourmand'Ice

Les dix finalistes issus des quatre arrondissements de la province de Liège étaient les suivants (avec leurs créations mises en avant lors des marchés) :

- **Eric DESOMER**
Le P'tit Givré SRL (café gourmand)
- **Catherine ESTHER**
Fleur de Glace (caramel pointe de sel)
- **Brice GERARD**
SRL Gekem (speculoos)
- **Fabio MARASTI**
La Gourmand'Ice (noisette)
- **Cécile MARECHAL**
Le Pré Gla'cé (fraise)
- **Pascal PONTONE**
Le Limont blanc (fraise)
- **Christophe SCHRAEPEN**
Au P'ti Scrapou (straciatella)
- **Antony SINERI**
Maodel SRL Sineri (pistache)
- **Didier TIMMERS**
SRL Timmers Didier (cappuccino)
- **Benjamin VANDERHEYDEN**
Glacier Hugo (croc abeille)



Le gagnant s'est vu décerner le titre de « **Meilleur Glacier de la province de Liège** » et outre la reconnaissance et la visibilité que cela offre à son établissement, il pourra occuper gratuitement **un stand sous le chapiteau de la Province de Liège, lors de la Foire agricole de Battice, les 6 et 7 septembre 2025.**

Il pourra également être sollicité par la Province de Liège pour **d'autres manifestations qu'elle organise.**

Les dix finalistes du concours ont également bénéficié d'un coup de projecteur sur leur travail lors de ce même évènement en obtenant notamment un diplôme de participation.

- **FI de Thier** avec l'aide de *La Cellule d'Accompagnement des Producteurs Locaux de la Province de Liège*

PROMOTION

Chapitre de la Seigneurie de la Vervî-riz

C'est le dimanche 30 mars que la confrérie avait choisi de tenir son chapitre annuel avec près de 30 confréries présentes afin de mettre à l'honneur la célèbre Tarte au Riz de Verviers.

Une belle ambiance qui a rassemblé près de 150 convives à table.

Une belle occasion pour moi, Grand Jurad de la Jurade Princièrè de Chimay de témoigner mon attachement auprès de mes Confrères Boulangers : Renaud Wergifosse, Confrère de la Vervèriz, et Rudy Wertz, Fabricant de la Tarte pour la Confrérie lors de mon intronisation.



Une journée très agréable et crémeuse

● Patrick Lust, Boul'Reporter



BEURRE DE TOURAGE

LA QUALITÉ À SAVOURER



Le beurre de tourage SOLAREC Professional à 82% de matière grasse présente une plasticité et une fermeté idéales pour un feuilletage régulier et aéré.
Conditionnement:
en carton de 5 plaques de 2 kg.



Pour en savoir plus sur notre société et notre produit,
rendez-vous sur www.solarec.be ou contactez-nous via info@solarec.be

Une Fête du Pain sous le patronage de Saint-Honoré à Charleville Mézières



Cette fête a eu lieu le week-end des 16, 17 et 18 mai chez nos amis français des Ardennes.

Un week-end ensoleillé sur la place de la Mairie de Mézières, marqué par la participation active du Moulin Lorin, du Moulin des Étangs, ainsi que des sociétés AB Mauri, Fours Pavailler, PVLab...

Rodolph Couston, Meilleur Ouvrier de France, était présent pour la fabrication de pains nutritionnels selon la méthode Respectus Panis.



Une fête transfrontalière également, avec la participation de Patrick Lust, qui a proposé de la cramiq, des brioches du Gilles, et le célèbre pain trappiste de Chimay.

Le président Albert Denoncin et son épouse ont effectué une visite amicale, rencontrant à cette occasion Jean-Marc Goût, président de la Fédération française des Ardennes.

Ci-après, l'échantillon de la production dévorée par près de 3000 personnes lors de la fête.



**Les Cramiques****Les Gâteaux Mollets****Pains Nutrition aux Fruits**

Un grand merci à Jean-Marc, son épouse Gladys, Stéphanie Bernard (secrétaire), Estelle Habert (Pavailler), Rodolph Couston (MOF), Yannick Cortes (PVLab), la direction commerciale d'AB Mauri, Adrien (démonstrateur commercial du Moulin des Étangs), ainsi qu'aux Bières de Chimay pour leur précieuse collaboration.

Rendez-vous les 1^{er}, 2 et 3 mai 2026 pour une nouvelle Fête du Pain à Charleville-Mézières, pleine de surprises !

● Patrick Lust, Boul'Reporter

**Zeelandia****Pain du futur**

Grâce aux progrès technologiques, nous apportons un meilleur pain à la table.

**BIT**

Vous avez un peu de temps...? Nous serons ravis de vous présenter BIT : Bread Improver Technology, une véritable révolution chez Zeelandia. Cette technologie nous permet de mieux comprendre nos ingrédients et de les combiner intelligemment, comme les fibres d'un câble solide.

Fini les cocktails d'enzymes tout faits : nous avons cartographié chaque enzyme avec l'aide d'un ingénieur spécialisé. Résultat ? Une base de données unique pour composer des améliorants sur mesure, optimiser les solutions existantes et mieux exploiter chaque ingrédient, appuyés par notre propre boulangerie d'essai.

Quels bénéfices pour vous ?

- ✓ Pâtes plus souples, à la main comme à la machine
- ✓ Fraîcheur prolongée et moins de pertes
- ✓ Résultats constants, même en conditions variables
- ✓ Meilleure tolérance aux variations de farine
- ✓ Plus de liberté pour intégrer fibres et alternatives
- ✓ Produits finaux toujours au top : pain, baguette ou sandwich

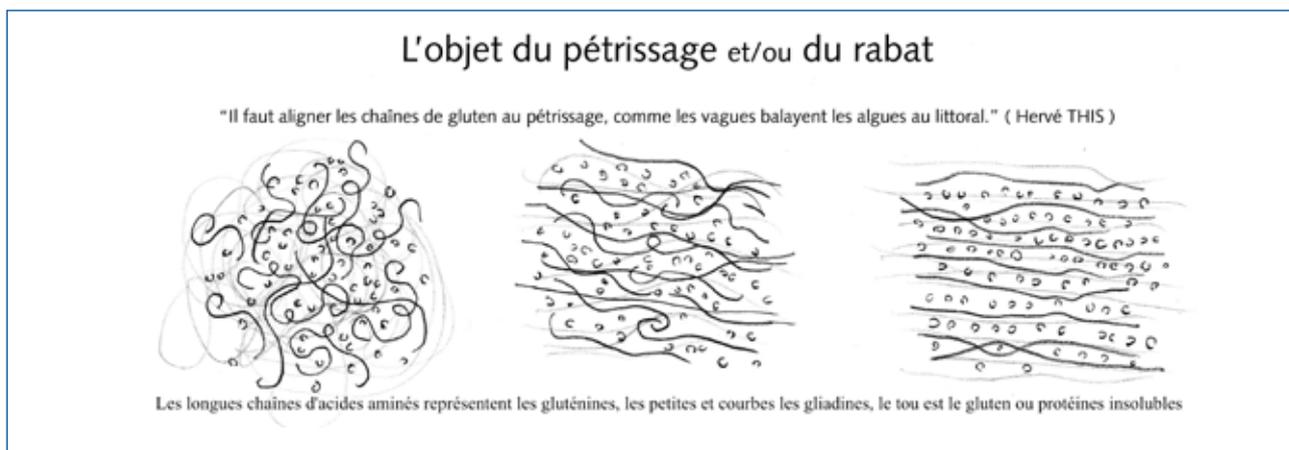
Avec BIT, vous gagnez en efficacité, en régularité et en liberté de création. Une technologie innovante, au service de votre savoir-faire, pour faire lever vos idées... comme vos pains.



Episode 6 du pétrissage

Une auto-croisade pour une meilleure oxydation de la pâte!

Lorsque l'eau vient dans le mélange avec la farine, les protéines de la farine se délient. Puis viennent les mouvements du pétrissage ou des rabats, et les chaînes de gluten (protéines insolubles) s'alignent. J'apprécie l'image verbale qu'Hervé This emploie pour expliquer cet «alignement». Il écrit qu'« il faut aligner les chaînes de gluten au pétrissage, comme les vagues qui balayent les algues au littoral»¹. Quelle douceur ! Et la pâte doit apprécier cela ! Quand on voit des malaxages qui vont jusqu'à échauffer par la friction, on se dit qu'il faudrait revisiter le pétrissage à l'aune de cette maxime d'Hervé This (figure : L'objet du pétrissage). C'est notre premier vécu à relater.



Mais alors comment faire, on ne peut tout de même pas sous-pétrir et manquer de structure de mie? Eh bien si ! Pourquoi pas? Mais n'arrêtons pas notre réflexion au seul sous-pétrissage, prenons-le comme une première étape d'une autre méthode et laissons agir le temps de l'imprégnation qui se réalise plus par capillarité. C'est-à-dire par de fins canaux, aussi fins que des cheveux, d'où la dénomination. Elle peut se réaliser doucement dans la pâte, grâce aux temps de repos, sans être toujours engourdie par un brassage intensif. La communion entre la farine et l'eau se réalise par pénétration, mais ce n'est non pas plus un bain, ni un trempage, c'est une absorption, la farine s'imbibe d'eau, comme le font l'éponge et le buvard.

En 2012, lors d'un échange de courrier avec Guy Boulet qui depuis sa retraite passe l'hiver sous les tropiques où il n'est pas rare d'avoir des températures de 40 °C avec fortes hygrométrie de l'air. Il m'avouait qu'avec cette ambiance chaude et humide, impossible de demander de pétrir manuellement, avec tous les efforts

qui ont été décrits et cette expression « geindre » attribuée spécifiquement au pétrisseur.

Guy Boulet qui a été vice-président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Française et en charge de la formation pendant plus de quinze ans a décidé dans cette situation sous les tropiques de panifier avec un simple frasage et de pratiquer le rabat à cinq reprises sur le long temps de fermentation pour contourner la problématique.

Le rabat est le complément du frasage pour le pétrissage en douceur il permet l'action des pontages dans les chaînes protéiques de la pâte.

L'échange se poursuit avec Guy Boulet, avec de sa part, un mail qui avait comme sous-titre « Pourquoi faire compliqué, quand on peut faire simple? » et la photo comparative comme preuve concrète de sa panification de mélange de farine de manioc locale, de farine de *kamoka* (maïs blanc torréfié), de farine issu du premier broyeur, type 80. Comme ferment, 17% de levain naturel (sur le poids de la pâte) qui se trouve sur place, rien qu'avec un

¹ Hervé THIS, *Les secrets de la casserole*, éd. Belin, 1993, p. 166.



savoir-faire dans les bagages. Le but étant de permettre une autonomie quand on vit sur une île où les approvisionnements sont difficiles et coûteux.

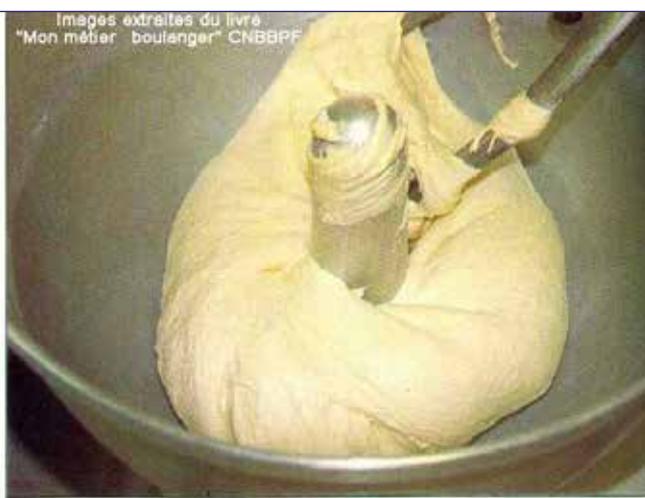
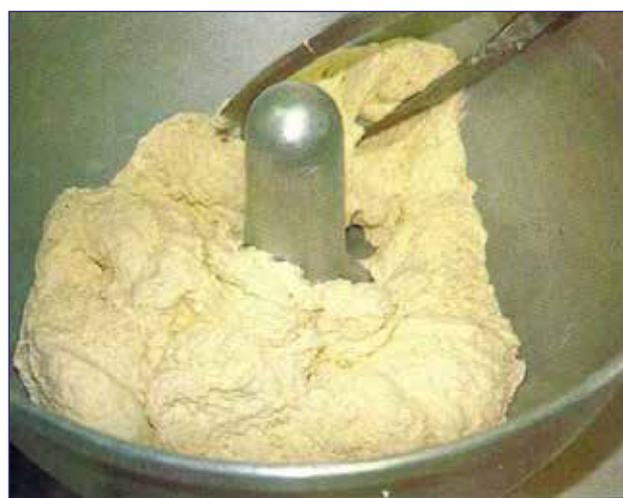
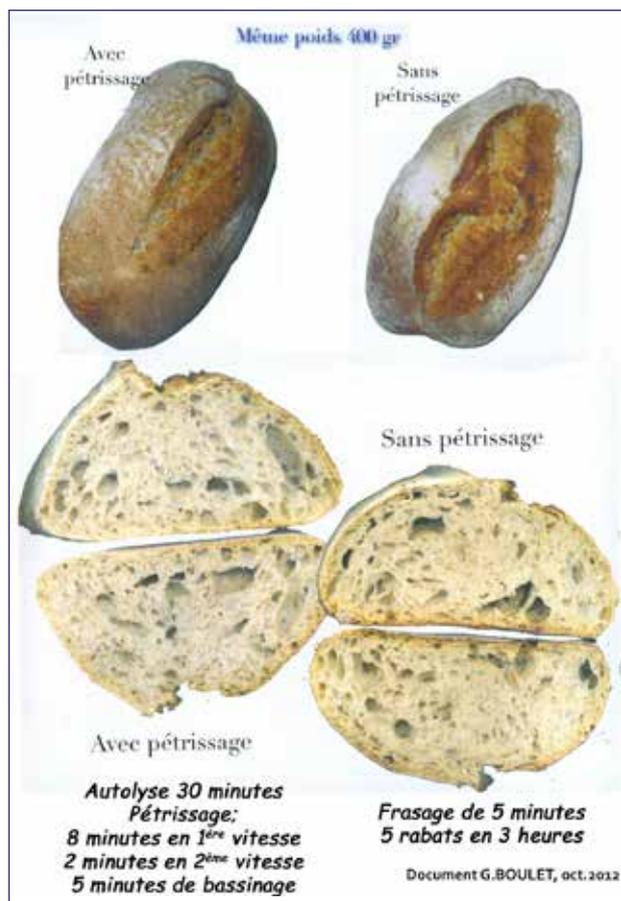
La teinte plus jaune-crème d'un pain « sous-pétri » témoigne de la préservation des pigments caroténoïdes et d'une oxydation moindre. Constat qu'un boulanger new-yorkais à la Sullivan Street Bakery aurait pu confir-

mer. En 2006, Jim Lahey pratique, pour le journaliste du New-York Times, Mark Bittman, une panification sans pétrissage (*no-knead bread*), il en a même fait sa recette phare². Elle a un côté minimaliste également pour le simple frasage. Il utilise de la levure sèche, en dessous de 1%, (on pourrait réduire encore), un taux d'hydratation d'environ 65%, du sel et un long temps de repos. La devise de Jim Lahey : « Laissons le temps faire le travail ». Au moins douze heures de repos, plus ce n'est pas plus mal mais alors avec moins de ferment et une légère fermentation en somme. Tout cela à température ambiante, plutôt fraîche pour un fournil, autour de 20 °C. La pâte est jugée prête à enfourner par Jim Lahey quand la surface est parsemée de bulles.

Troisième vécu dans les années 1990, quand je m'inspirais des articles du professeur Calvel dans la revue Le Boulanger-Pâtissier, je me suis lancé pour notre boulangerie dans une espèce « d'auto-croisade » pour une moindre oxydation de nos pâtes.

Chez nous, on a été jusqu'à ne pétrir que quelques minutes, mais en mesurant et pesant bien tout avant, pour attraper le plus vite possible la consistance voulue. J'arrêtai le pétrin après trente secondes, laissait reposer dix minutes, redonnais un ou deux tours de pétrin à axe oblique où j'observais qu'elle se lisait assez vite d'elle-même, tout naturellement.

Si j'allais trop loin, la pâte se déchirait assez vite contre la paroi du pétrin. Je me disais alors par l'observation, « ne vas pas plus loin. Tu demandes trop à la pâte ». Je laissais à nouveau un repos d'environ dix minutes et au besoin, pour des farines faibles ou des pâtes molles, je recommençais les deux tours de la fourche de l'axe oblique qui convenait bien pour cette opération de lissage. Comme quoi, ce n'est pas « la machine » qu'il faut critiquer, mais l'usage que l'on en fait.



Après un temps de repos d'une pâte grossièrement pétrie, un temps de repos d'une dizaine à une vingtaine de minutes. Deux trois tours de pétrin et la pâte se lisse sans avoir besoin d'être "fouettée"

² Jim LAHEY, Rick FLASTE, *My bread, the revolutionary no-work, no-knead method, soit Mon pain, la méthode révolutionnaire, sans travail, sans pétrir*, WW Norton & Co, New York, octobre 2009, 224 pages.

Il m'arrivait de plus en plus souvent de moins « resserer la pâte » vers la fin des années 1990 avec les farines qui contenaient plus de grosses molécules de gluten (plutôt des gluténines) de la variété Soissons par exemple. La pâte se déchirait plus vite sur le côté, elle devenait trop tenace et cela m'obligeait à attendre qu'elle se détende avant de lui remettre un tour de brassage. Il est clair que si je réalisais le rabat sur le tour (établi) de manière manuelle, je sentais mieux les limites de resserrage que la pâte pouvait accepter, puisque j'avais le toucher en plus du regard pour me guider et surtout cela allait moins vite dans l'excès.

Comme vous le voyez, je parle à l'imparfait, peut-être parce que la perfection n'existe pas. Mais comme le produit phare de notre commerce était le pistolet et que, sans adjuvant, j'étais déjà avec un pistolet nettement moins soufflé et développé que les autres boulangers sur le marché, j'ai dû être prudent. Cette méthode apportait certes du goût, mais elle réduisait encore un peu plus la taille des pistolets. J'ai dû renoncer à la mettre au point et faire un peu marche arrière par les remarques de la clientèle. « Mon Dieu, ils sont toujours plus petits », a-t-on entendu au comptoir.

Regrets ! Mais attention reconnaissons en concurrence pour le même prix et poids, beaucoup de confrères avaient des « sachets rempli de vent » en guise de pistolets. Avec le recul, j'estime que j'aurais peut-être dû m'obstiner plus et expérimenter « sur le côté » pas dans la production destinée à la vente.

Je raconte ce parcours « *in situ fornito* » et « *in vivo* » pour dire que je crois fort à une prise de maturité de la pâte par une lente fermentation et une mise en place tranquille du réseau. Il est clair que l'imprégnation de la farine se réalise mieux par capillarité que par fouettage.

Pour moi le pétrissage ce n'est qu'une simple mise en place des molécules composant la farine qu'il suffit d'aider en lissant. C'est ce que je « lis dans la pâte » (comme l'écrit Émile Dufour³), comme cela s'observe au bout du temps d'une autolyse, cette imprégnation qui dans cette méthode de panification est importante aussi. Il faut laisser le temps à cette action naturelle de se réaliser afin de lui donner une chance.

Le problème est que les manuels techniques, difficiles à contredire, enseignent presque l'inverse et se réfèrent l'un l'autre en se référant souvent aux fiches techniques des fournisseurs de matériel ou de matières premières. Pourtant, le discernement devrait être une des premières qualités professionnelles dans un métier, afin de conserver une créativité et un esprit critique nécessaires à celle-ci.

On sent bien dans sa tête et dans ses mains lorsqu'on rabat la pâte sur le tour ou lors d'un resserrage dans le pétrin après un temps de repos que cela donne du lien à la pâte et on peut en déduire que le réseau et les pontages se réalisent ou même se recréent lors du rabat.

Je ne souhaite ici qu'apporter mon témoignage pour rencontrer le vôtre.

Ajoutons que tout ceci est réalisable pour des pâtes blanches et bises de froment. Pour des pâtes de grains concassés en éclats, on oublie le frasage limité et les rabats, et on pense plutôt aux possibilités d'assemblages comme en Allemagne avec les *Brühstück* (part ébouillantée) et *Quellstück* (part épaississante ou prenant l'eau), ainsi qu'à ce que peuvent apporter les pré-pâtes. La meilleure d'entre elles restant le levain naturel plus riche en actions diverses et plus naturel par son auto-fermentation.

Le but à atteindre est la maturation de la pâte, qui s'obtient par la fermentation.

Je préfère ce terme maturation parce qu'il est plus précis que fermentation. En langage professionnel allemand, l'emploi de *Reifezeit*, soit temps de maturation, est bien plus fréquent que l'indication *Gärungszeit* - temps de fermentation. À la sortie du pétrin, je ne dirais pas que l'on a une pâte « morte », mais il est clair que cette pâte n'a pas la maturité pour être remplie d'une vie, qui par l'aération de la fermentation lui enlève de la raideur, l'assouplit, la détend, afin de pouvoir lui apporter un façonnage sans la forcer.

Sur le sujet du pétrissage, j'ai apprécié en 1993, un article intitulé « Pétrissage. Différentes techniques de développement des pâtes à pain dans le Monde » de Bernard Poitrenaud, alors directeur recherche et développement chez Lesaffre.

D'abord parce que le rédacteur n'avait aucun intérêt à vendre des pétrins, il était spécialiste des levures et commençait à s'intéresser aux levains. Il existe là, moins de conflit d'intérêt dans l'opinion émise pourrait-on dire. En plus, en s'ouvrant aux multiples pratiques de par le monde, par la diversité des pétrissages présentés, l'article permettait d'avoir une meilleure vue d'ensemble de l'action du pétrissage. Ce que j'appréciais se trouve dans les conclusions de l'article. « Plus que le pétrin lui-même, c'est encore la façon dont on l'utilise qui est déterminante. C'est pour cela qu'il faut raisonner en terme de développement de pâte plutôt qu'en durée de pétrissage ». « Le pétrissage optimal [...] sera celui qui sera complété par une fermentation harmonieuse »⁴.

C'est encore le professeur Calvel qui m'inspira, lorsqu'il publia un tableau dans son livre, « Le goût du pain »⁵.

³ Emile DUFOUR, *Traité pratique de panification française et parisienne*, Paris, 1^{ère} édition en 1937, 4^{ème} édition 1957.

⁴ B. POITRENAUD, *Pétrissage. Différentes techniques de développement des pâtes à pain dans le Monde*, publié dans *Industries des Céréales*, n° 83, juillet-août-septembre, 1993, p. 40.

⁵ R. CALVEL, *Le goût du pain*, édition Jérôme Villette, 1990, p. 32.



À son schéma résumant les diverses panifications, j'ai ajouté, au début le pétrissage manuel et à la fin, le pétrissage intensif à l'aide du pétrin « Tweddy » (fig.19)⁶. En les classant par chronologie historique et je trouvais ce tableau fort parlant en voyant la place qu'a prise le pétrissage sur la fermentation au fil de l'histoire récente de la panification. Sur le vingtième siècle, nous voyons en case remplie en sombre dans les rectangles, le temps de fermentation et en sombre dans la forme ronde, le pétrissage.

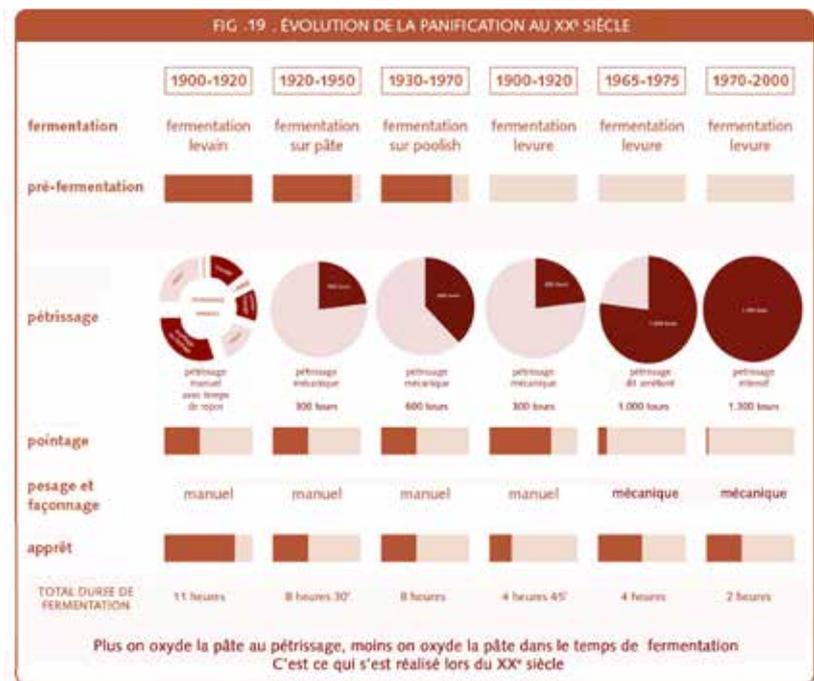
C'est manifeste, la partie de couleur foncée dans le rectangle (fermentation) se rétrécit comme une peau de chagrin et la partie plus foncée dans le rond (pétrissage), occupe de plus en plus l'espace « oxydation ».

Sachant que pétrissage et fermentation sont deux phases oxydantes dans la panification et que celles-ci sont pratiquement en concurrence. L'on sait depuis longtemps que « pour bien composer la pâte et pour faire du bon pain, il faut que la pâte soit suffisamment travaillée et par les levains et par les bras ». D'ailleurs « lorsque l'on emploie moins de levain, il faut plus de travail et on est obligé d'y employer plus de levain lorsqu'on la [la pâte] travaille moins »⁷.

On devrait se poser cette question, très pertinente professionnellement : je dois « oxyder » la pâte, est-ce que je vais réaliser cette opération plus par fermentation ou par pétrissage ? J'ai l'impression que je pose une question dont tout boulanger en recherche connaît déjà la réponse. Puisqu'il est évident que l'espace goût, pré-assimilation et conservation sont dans la phase fermentation et très nettement moins opérante dans la phase pétrissage.

Maintenant face à cette évidence, n'allez pas miser que sur la fermentation, redonnont-lui une place plus importante certes, surtout si vous aviez plutôt tendance à pétrir quelques minutes en première vitesse pour le frasage et plus d'une dizaine de minutes en deuxième vitesse avec les pétrins modernes qui ont des vitesses démesurées. C'est clair, la recherche de maturité risque d'être pénalisée en espace goût qui ne viendrait pas de la fermentation. L'espace goût du vin, du fromage et de biens d'autres aliments fermentés, c'est pour beaucoup, l'espace fermentation.

À propos de cette répartition pétrissage/fermentation, je ne peux pas m'empêcher de me souvenir de sta-



giaires d'école de boulangerie, qui lorsque je leur présentais ma façon de pétrir, me disait « Mais, vous arrêtez, au moment où on doit passer la deuxième ! ».

Et quelque part, les exigences déjà fort pointues pour l'époque de réduire l'oxydation ont encore évolué vers moins de pétrissage, puisque de nos jours à l'heure où l'inscription « contient du gluten » frappe les esprits des consommateurs, on peut encore mieux croire à la réduction du pétrissage qui signifie aussi réduction de demande de gluten et de formation intensive de celui-ci.

Remarquons que l'équipe des *Ambassadeurs du pain*, lance une méthode qu'il intitule *Respectus Panis* sous-titrée « Révélation d'une panification ». Tout cela avec des rencontres où ils partagent « la mise au point d'une nouvelle approche de la panification pour le goût du bon pain ». La démarche est fondée sur le principe « de la réduction du pétrissage et de l'ensemencement, de la longue fermentation à température ambiante et l'utilisation de farines pures ». Ils écrivent encore : « Préparez-vous à être surpris des résultats, préparez-vous à changer vos habitudes ! »⁸

Ce qui peut conduire à se libérer des opinions environnantes et nous tirer vers le haut afin de garder bien en vue des objectifs nutritionnels et gustatifs. Cela permet, surtout lorsque c'est vécu en réseau professionnel, d'approfondir les bases techniques et de muscler notre discernement.

● M. Dewalque

⁶ R. DRAPRON et D. RICHARD-MOLLARD, *Influence de divers procédés technologiques sur la formation de l'arôme du pain*, in *Le pain*, éd. CNRS 1979, p.148 ; P. FEILLET, R. GUINET, M. H. MOREL et X. ROUAU, *La pâte, formation et développement*, dans *La panification française*, éd. Lavoisier, 1994, p.227.
⁷ P.J. MALOUIN, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767, p. 237.
⁸ LES AMBASSADEURS DU PAIN, *Respectus Panis. Révélation d'une panification*, édité par l'association *Les Ambassadeurs du pain*, 2017.

Pourquoi le prix de votre café, votre chocolat et vos bananes risque d'exploser à cause... du changement climatique?

Depuis plusieurs mois, les consommateurs du monde entier ont vu le prix du café s'envoler. Selon nos informations, les prix de l'Arabica, la variété de café la plus prisée et représentant 70% de la production mondiale, ont atteint 5800 dollars la tonne. Quant au Robusta, qui constitue 30% de la production mondiale, il atteint 5000 dollars la tonne, un record inégalé depuis 47 ans, d'après l'Organisation internationale du café.

Ce phénomène s'explique principalement par une demande croissante, notamment dans les pays émergents comme la Chine et l'Inde, où une nouvelle classe moyenne accède à des produits autrefois inaccessibles. Cette demande est accompagnée d'une offre de plus en plus vulnérable. Le Vietnam, premier producteur mondial de Robusta, subit de plein fouet les effets des phénomènes climatiques extrêmes, tels que le typhon Yogi. Ce dernier a gravement affecté les récoltes, réduisant la production alors que la demande restait forte.

Frédéric Gaspart, économiste et professeur à la Faculté des bioingénieurs à l'UCLouvain, souligne également l'impact des chocs climatiques sur l'offre mondiale : « Le changement climatique est un choc permanent pour les zones de production. Pour le café, les pays producteurs comme le Brésil ou le Vietnam sont particulièrement touchés par des événements climatiques extrêmes, mais aussi par l'apparition de ravageurs favorisés par des conditions météorologiques plus chaudes ». En plus de cela, la spéculation sur les marchés aggrave les tensions. Le professeur note que la spéculation, bien qu'elle puisse stabiliser les prix dans certaines circonstances, peut également entraîner des hausses incontrôlées lorsque des comportements irrationnels se généralisent.

Le cacao : une culture en danger

Le cacao, cet autre or noir, souffre aussi énormément du réchauffement climatique. En Afrique de l'Ouest, notamment en Côte d'Ivoire et au Ghana, qui assurent à eux seuls près de 50% de la production mondiale, les conditions climatiques deviennent de plus en plus hostiles. La hausse des températures et l'irrégularité des précipitations menacent directement la production de cacao, car cette culture est extrêmement sensible aux



variations de température et d'humidité. Les experts estiment qu'un tiers des plantations de cacao pourrait disparaître d'ici 2050.

En plus des effets directs du changement climatique, l'industrie du cacao fait face à une augmentation des maladies et ravageurs, souvent exacerbés par des conditions climatiques plus favorables à leur prolifération. Les agriculteurs tentent de faire face en déplaçant les cultures en altitude, mais cette solution est limitée



par la disponibilité des terres et pourrait aggraver la déforestation dans certaines régions.

Le changement climatique n'affecte pas uniquement les cultures de café et de cacao. D'autres productions essentielles pour l'alimentation mondiale subissent également des perturbations. Parmi elles, le maïs, le blé, le riz, mais aussi des cultures moins souvent évoquées comme les pommes de terre et les bananes.

Et aussi...

Consommation, climat : le prix du café continue son augmentation.

Les pommes de terre, par exemple, sont particulièrement vulnérables au changement climatique, car elles nécessitent un apport constant en eau. D'ici 2050, la production mondiale de pommes de terre pourrait diminuer de 9%, certaines régions devenant tout simplement inadaptées à leur culture. Les sécheresses, de plus en plus fréquentes, affectent gravement les rendements, obligeant les producteurs à chercher des solutions d'irrigation coûteuses ou à abandonner certaines terres.

Quant aux bananes, fruit le plus exporté au monde, elles sont également en danger. « *Le changement climatique est une menace énorme pour le secteur de la banane* », souligne Pascal Liu, représentant du World Banana Forum, un groupe des Nations Unies réunissant les acteurs de l'industrie, dans un article de la BBC. Outre les conditions météorologiques extrêmes qui réduisent directement les récoltes, les bananiers sont très sensibles aux hausses de température, qui pourraient anéantir certaines cultures. Mais la plus grande menace immédiate reste la propagation des maladies. Le fléau le plus redouté est le TR4, une infection fongique dévastatrice qui a déjà ravagé des plantations en Asie, en Afrique et en Amérique du Sud. Une fois qu'une plantation est contaminée, il est quasiment impossible d'enrayer la propagation, ce qui conduit souvent à la perte totale des arbres.



Les céréales, un pilier alimentaire menacé ?

- Les cultures de céréales, essentielles à l'alimentation mondiale, sont, elles aussi, menacées. **Le maïs, par exemple, pourrait voir ses rendements chuter de 24% d'ici 2030** dans un scénario à fortes émissions de gaz à effet de serre. De son côté, le blé, source clé de calories pour plus de 3,4 milliards de personnes, pourrait voir ses rendements augmenter dans les régions situées à des latitudes plus élevées, comme en Europe du Nord. Mais dans les régions plus chaudes, notamment en Afrique, les rendements pourraient chuter de plus de 15%. Cette baisse de production aurait un impact direct sur les prix du blé, qui devraient augmenter globalement de 1,8%, selon une étude commanditée par la Commission Européenne.
- Le riz, autre aliment de base pour une grande partie de la population mondiale, **pourrait voir ses rendements diminuer de 11% d'ici 2050**. Paradoxalement, la culture du riz participe au réchauffement qui le met en péril, les rizières libérant de grandes quantités de méthane, un gaz à effet de serre 30 fois plus puissant que le dioxyde de carbone.
- Le café n'a jamais été aussi cher depuis 45 ans. Son prix continue d'augmenter mais moins vite. Le taux d'inflation du café est en baisse en Europe, selon Eurostat. En mars 2024, l'augmentation n'était plus que de + 1% contre +13,5% à la même époque l'année passée. Et pourtant, malgré cette inflation en baisse, le prix du café a encore augmenté de 17% le mois dernier, selon l'Organisation internationale du café (OIC). Pourquoi ? Décryptage.

«L'augmentation de la population va continuer à faire augmenter la demande»

La principale raison vient du premier producteur mondial de la variété robusta. Le Vietnam a enregistré une maigre récolte la saison dernière et la sécheresse qui touche le pays actuellement risque de causer de nouveaux problèmes.

« Pour comprendre l'augmentation du prix, il faut tenir compte de trois paramètres. D'abord, les producteurs qui doivent voir sur du plus long terme avec une culture pérenne comme le café ». En effet, le plant de café a besoin de 5 ans pour obtenir ses premières fleurs. « Ensuite, les commerçants qui font des stocks et vendent plus quand les prix augmentent. Enfin, les consommateurs qui sont de plus en plus nombreux ». **Une autre variable entre aussi en jeu pour expliquer le phénomène. « Le café, c'est essentiellement de l'énergie. Elle joue un rôle important dans le prix du café ».** Et il ne faut pas oublier le coût pour le transporter.

« Il y a toujours un certain délai dans la transmission de la hausse des prix des matières dans les prix des producteurs, entre 6 mois et un an, et encore un délai supplémentaire de quelques mois dans les prix aux consommateurs », explique Fevia, la Fédération de l'industrie alimentaire belge.

Pour la baisse du taux de variation du prix à la consommation du café, « nous venons d'une période de haute inflation. Après le Covid, tous les carnets de commandes étaient saturés, tous secteurs confondus. Le phénomène s'est un peu calmé mais il faudra encore du temps pour tout résorber ». Même si le taux d'inflation du café est moins important ou en baisse dans certains marchés locaux, « le prix du café va continuer à monter ».

Une production en deux grains de café

« Dans le café, il y a deux plants prédominants ». Le café de spécialité est un café de très haute qualité garantissant une traçabilité totale. Ces deux variétés représentent 99% du marché mondial. Le partage de la production et donc de la consommation, en revanche, n'est pas du tout équitable. L'arabica représente environ 70% du café bu dans le monde. Il pousse en altitude au niveau de la ceinture tropicale (Brésil, Colombie, Éthiopie, etc.). Les caféicultures de cette variété peuvent être installées jusqu'à 2000 mètres d'altitude.

Le robusta, la deuxième variété, récupère le reste de la production soit 30% de la consommation mondiale. Produit en basse altitude, il est cultivé en Afrique



de l'ouest et en Asie (Vietnam, Inde). Outre l'origine et les conditions climatiques propices à leur production, la teneur en caféine différencie les deux gammes. Le premier est plus léger, environ 1,5% de teneur en caféine. Le deuxième contient le double. Un détail important tant pour la culture que pour la consommation. « Un café 100% robusta est considéré comme imbuvable. Souvent dans la grande distribution, le café est un mélange de 60% de robusta et 40% d'arabica. Le robusta qui pousse à plus basse altitude permet d'obtenir des plus grandes récoltes grâce à l'utilisation de machines. L'arabica, à l'inverse, doit être récolté à la main ». La main-d'œuvre vient s'ajouter à l'augmentation du prix.

Cette année, le robusta a augmenté de 17% et l'arabica specialty de 20%.

« Les maladies potentielles jouent aussi un rôle sur les prix. La rouille (une maladie cryptogamique assez courante), causée par des champignons microscopiques, ces dernières années, en Afrique ou le gel en Amérique du Sud ».

Comment les torréfacteurs s'adaptent-ils à ce phénomène ?

« Ce sont surtout les cafés des grandes sociétés industrielles qui sont touchés par cette augmentation des prix, explique une responsable. On constate que les grains de café de premier prix sont en train de disparaître. Ils deviennent plus chers ».

Mais certains torréfacteurs ont quand même dû s'adapter. « Sur la récolte de l'année 2023, l'augmentation de l'arabica specialty était d'environ 20%. Cette année, le robusta a augmenté de 17% et l'arabica specialty de 20%.

« Étant donné la hausse actuelle du prix de la matière première, on pourrait donc s'attendre à une hausse des prix du café pour le consommateur après l'été », conclut Fevia, la Fédération de l'industrie alimentaire belge.

Il faudra donc déboursier un peu plus, dans les prochains mois, pour boire son café, ou confectionner son « Moka ».

● Com. Economique H.LEONARD



ARTISAN 2025 : là où les artisans belges du secteur alimentaire pourront faire le plein d'inspiration et d'innovation



Le meilleur de Broodway, Meat Expo et Taste of Tavola au sein d'une seule et même nouvelle expérience globale

ARTISAN 2025 concentrera le meilleur de Broodway, Meat Expo et Taste of Tavola au cœur d'un événement unique, spécialement créé pour les artisans belges du secteur alimentaire.

Une expérience globale unique pour les artisans du secteur alimentaire

ARTISAN offrira une expérience globale qui aura tout d'un véritable voyage multisensoriel. Le salon sera divisé en trois zones – **BREAD**, **MEAT** et **DELI** –, chacune étant aménagée autour d'une place centrale où les visiteurs pourront venir faire le plein d'inspiration. En collaboration avec ses exposants, des experts et diverses organisations professionnelles, ARTISAN présentera un programme riche en démonstrations en direct, en dégustations savoureuses, en concours passionnants, en conférences inspirantes, en moments de réseautage conviviaux et bien d'autres activités encore.

Voyez ARTISAN comme un **atelier créatif** au cours duquel vous pourrez glaner de nouvelles idées et des conseils pratiques qui vous permettront de propulser votre savoir-faire et votre entreprise à un niveau encore plus élevé. Le tout dans une atmosphère chaleureuse et inspirante.

Dans les **cinq halls d'exposition** d'ARTISAN 2025, vous trouverez les produits les plus récents, des matières premières de grande qualité, des spécialités prêtes à la vente, des équipements modernes, des emballages

durables et des solutions pratiques pour l'aménagement de votre entreprise et la présentation de vos produits. Avec plus de 300 exposants, ARTISAN promet d'être un lieu de rencontre plein d'innovations surprenantes, où vous pourrez de surcroît nouer de précieux contacts.



Jetons un bref coup d'œil sur une des 3 zones de produits:

BREAD : L'art du pain, de la pâtisserie, du chocolat et de la glace

L'endroit rêvé pour les artisans désireux de développer leur savoir-faire et leur entreprise en proposant des produits aussi innovants que délicieux, tels que du pain, des pâtisseries, du chocolat, des glaces, des fruits, des petits déjeuners, des desserts, des snacks, etc.

- **Des matières premières aux produits finis**
- **Des appareils, des équipements et des aménagements modernes**
- **Une 'Place de l'Inspiration'**

Les inscriptions permettant d'accéder gratuitement à l'événement seront ouvertes à la mi-mai 2025 sur le site web www.artisan-xpo.be. **Vous pourrez pour cela utiliser le code ART7413 ou un code d'accès fourni par une des entreprises participantes.** N'hésitez donc pas à consulter la liste des exposants qui est disponible sur le site web du salon.

Envie de participer en tant qu'exposant ?

ARTISAN offre une plateforme idéale pour présenter vos produits et services à des professionnels du secteur alimentaire qui nourrissent une véritable passion pour leur métier. Lors de la précédente édition, qui s'était tenue en 2023, nous avons accueilli pas moins de 16.740 visiteurs. Souhaitez-vous faire connaître vos produits et votre entreprise ? Contactez-nous par e-mail à l'adresse sales.artisan@xpogroup.com ou téléphonez-nous au 056/24 81 74 (Eileen).

Ne ratez aucune info !

Rendez-vous sur www.artisan-xpo.be et suivez [@artisanxpo](https://www.facebook.com/artisanxpo) sur Facebook, LinkedIn et Instagram.

Le prix du baril en chute libre : une opportunité pour les consommateurs de mazout ?

Le marché pétrolier connaît une nouvelle secousse. Suite à l'annonce de l'OPEP+ d'augmenter sa production de 411 000 barils par jour dès juin, les prix du pétrole ont chuté de plus de 3%, atteignant leur niveau le plus bas depuis avril. Le Brent est ainsi passé sous la barre des 60 \$.

Cette décision, motivée par la volonté de certains membres, **notamment l'Arabie saoudite**, de renforcer la discipline au sein du cartel, intervient dans un contexte de demande mondiale fragile. Les tensions commerciales, notamment entre les États-Unis et la Chine, ainsi que les incertitudes économiques globales, pèsent sur la consommation d'énergie.

Quelles conséquences pour le prix du mazout en Belgique ?

En Belgique, le prix du mazout est étroitement lié aux cours internationaux du pétrole. Une baisse du prix du baril se traduit généralement par une diminution du coût du mazout pour les consommateurs. Cependant, cette répercussion n'est pas immédiate et dépend de plusieurs facteurs, tels que les stocks disponibles, les coûts de raffinage et de distribution, ainsi que les taxes locales.

Selon les données récentes, le prix du mazout en Belgique a déjà commencé à refléter cette tendance baissière. Il est donc judicieux pour les consommateurs de surveiller l'évolution des prix et de planifier leurs achats en conséquence.

💧 Faut-il remplir sa cuve maintenant ?

La question se pose pour de nombreux consommateurs : est-ce le bon moment pour remplir sa cuve de mazout ? Avec des prix en baisse, cela pourrait sembler opportun. Cependant, il est essentiel de considérer que **les marchés pétroliers sont volatils**. Des facteurs géopolitiques ou économiques peuvent rapidement inverser la tendance.

Pour prendre une décision éclairée, il est recommandé de consulter régulièrement les prix du mazout et de comparer les offres des différents fournisseurs. Des plateformes en ligne permettent de suivre ces évolutions et d'acheter au meilleur moment.

⚡ Une chute marquée des prix du pétrole

Depuis début avril, les prix du pétrole brut ont connu une baisse significative. Le Brent est passé de 74,69 \$ à environ 67,09 \$ le 28 avril, tandis que le WTI a chuté à 63,26 \$. Cette tendance est attribuée aux tensions commerciales entre les États-Unis et la Chine, exacerbées par les droits de douane imposés par le président Trump, qui ont entraîné une baisse de la demande mondiale.

👉 Impact sur le prix du mazout en Belgique

En Belgique, le prix maximum du mazout standard (H0) est fixé depuis le 28 avril 2025, à 0,7373 €/L pour les commandes de 2000 litres ou plus. Cette stabilité reflète la baisse des cours mondiaux du pétrole, offrant aux consommateurs belges des prix avantageux pour le chauffage.

La baisse est-elle durable ? Malgré la tendance actuelle, plusieurs facteurs pourraient inverser la situation. L'OPEP+ a décidé une augmentation de la production lors de sa réunion du 5 mai, ce qui devrait influencer les prix. Par ailleurs, les sanctions américaines sur l'Iran et les tensions géopolitiques pourraient réduire l'offre mondiale, entraînant une hausse des prix. Les politiques protectionnistes de Trump, bien qu'ayant initialement fait baisser les prix, pourraient à terme provoquer une inflation et une instabilité économique, affectant la demande et les prix du pétrole.

La baisse actuelle des prix du mazout en Belgique est une opportunité pour les consommateurs. Cependant, les incertitudes liées aux politiques internationales et aux décisions des grands producteurs de pétrole suggèrent que cette situation pourrait être temporaire. **Il est donc conseillé de rester vigilant et de suivre de près l'évolution du marché pour anticiper d'éventuelles hausses.**



Grands volumes ou achats répétitifs de mazout?

MAZOUT.COM lance une offre de tarifs préférentiels réservée aux professionnels ainsi qu'aux organisations qui commandent d'important volumes de mazout.

Un tarif préférentiel

Si vous commandez un volume de mazout égal ou supérieur à 10 000 litres par an, vos fournisseurs vous réservent un tarif professionnel avantageux.

Pour avoir accès à cette offre spécifique, vous devez disposer d'un numéro d'entreprise, de TVA ou être une personne morale, telle qu'une ASBL. **Il vous suffit alors de prendre contact avec leur équipe pour valider votre inscription afin d'obtenir l'accès à cette offre spécifique.**

Une fois votre accès validé, il vous reste à vous identifier sur MAZOUT.COM pour vous voir proposer les offres de prix spécifiques pour les grands comptes aux côtés des offres standards auxquelles vous gardez accès. Cela vous permet de comparer directement votre avantage financier.

Contactez sans tarder, par exemple l'adresse : support@mazout.com.

Dernières infos :

Les 22 pays de l'OPEP, pour la plupart très dépendants de la manne pétrolière, jouaient jusqu'à une date récente sur la raréfaction de l'offre pour doper les prix, gardant en réserve des millions de barils. Huit pays membres, qui ont consenti des réductions supplémentaires, ont fourni un effort plus soutenu. Outre l'Arabie saoudite et la Russie, sont concernés l'Irak, les Emirats arabes unis, le Koweït, le Kazakhstan, l'Algérie et Oman, amèneront la production à 411 000 barils par jour, dépassant le plan initial de 137 000 barils.

Les cours du pétrole ont de nouveau chuté ce lundi 5 mai, de plus de 30%, plombés par l'annonce la veille par l'OPEP+ d'une accélération de la production pour le mois de juin à l'heure où les prix sont déjà très bas.



● Com. Economique H.LEONARD

Devenez le Représentant Commercial Francophone chez Kalmeijer!

Pour notre équipe de vente composée de boulangers expérimentés, nous recherchons un représentant francophone ayant de l'expérience dans le secteur de la boulangerie. Vous conseillerez les clients en Wallonie sur les meilleures solutions pour leur activité.

Intéressé(e)?

Visitez notre site web pour plus d'informations: www.kalmeijer.com/fr



kalmeijer



L'énergie : l'autre ingrédient clé de votre rentabilité

Hausse des prix, instabilité des marchés : l'énergie est devenue un casse-tête pour les artisans. Pourtant, des solutions existent. Pour y voir plus clair, nous avons interrogé Léo Trillet, consultant en énergie chez Broptimize, spécialiste de l'optimisation des contrats d'électricité pour les professionnels.

Pourquoi les prix de l'énergie flambent-ils?

Le marché de l'énergie a été largement couvert par les médias et est devenu un sujet central de nombreuses discussions. Mais de quoi s'agit-il réellement? Par où commencer?

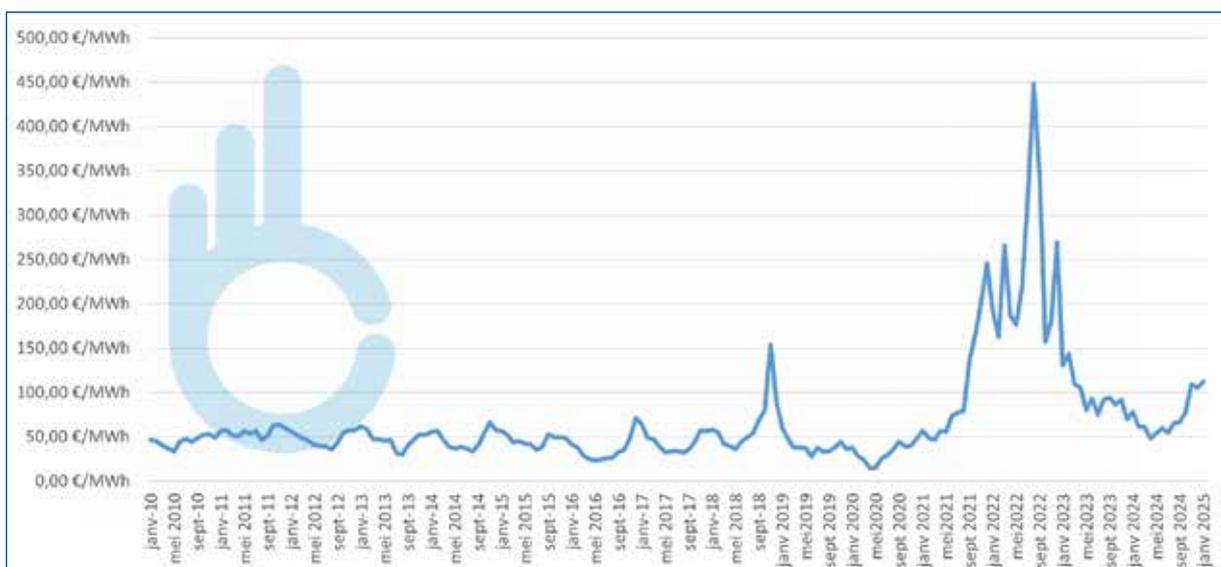
« Le marché de l'énergie fonctionne comme une bourse », explique Léo Trillet. « Il existe deux grands types de marchés : le *spot* (où l'on achète pour une consommation immédiate) et le *forward* (pour une livraison future). Les prix peuvent varier selon l'offre, la demande, et de nombreux facteurs extérieurs. »

Ça, c'est la théorie. Mais ce marché est également influencé par de nombreux facteurs extérieurs. Le marché d'hier n'a donc rien à voir avec celui d'aujourd'hui, comme le souligne Léo Trillet. « Ces dernières années, la crise du COVID, la guerre en Ukraine ou encore des tensions climatiques ont provoqué des hausses records : jusqu'à 450 €/MWh en 2022, contre 30-40 € avant la crise. »



Quelles conséquences pour votre métier?

Un four qui tourne toute la nuit, des chambres froides en continu, des vitrines réfrigérées... Dans une boulangerie ou pâtisserie, l'énergie est un poste de dépense incontournable. Quand les prix s'envolent, vos marges fondent.





« L'objectif, c'est de reprendre la main », affirme Léo. « On ne peut pas prédire le futur, mais on peut agir sur ce qu'on consomme et comment on l'achète. »

Trois leviers d'action à votre portée

Alors que l'incertitude peut parfois régner, le risque n'est pas une fatalité et peut laisser place à la sérénité lorsque la stratégie est claire, démontre Léo. « Il existe plein d'approches et différentes actions possibles. Tout d'abord, essayer de **maîtriser sa consommation** : l'énergie la moins chère, c'est celle que l'on ne consomme pas. Il faut également **s'informer et comparer**. Il existe des offres spécifiques pour les professionnels. Certaines permettent de fixer les prix sur plusieurs années. Et enfin, je dirais que **se faire accompagner** est devenu une nécessité aujourd'hui. Le domaine est devenu trop vaste pour le gérer seul ».



Accepter l'incertitude pour mieux avancer

« Chercher le contrat parfait, c'est comme vouloir acheter ses matériaux au meilleur prix tous les jours. Les marchés évoluent, les prix fluctuent, et personne ne peut prédire l'avenir avec certitude. L'essentiel, c'est de définir une stratégie claire et cohérente, et de s'y tenir. Ceux qui tireront leur épingle du jeu seront ceux qui auront compris qu'en 2025, il faut déjà construire leur vision jusqu'en 2029 ».

En somme, si l'énergie est devenue un défi pour tous, elle peut aussi devenir une opportunité : celle de gagner en prévisibilité, en maîtrise et en sérénité. Un enjeu crucial pour les artisans d'aujourd'hui.

Vous souhaitez évaluer votre contrat ou réduire votre facture? Nos experts sont à votre écoute via : <https://www.broptimize.be/contactez-nous>



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





Epicuris : 20 ans d'engagement au service des métiers de bouche

Un secteur de poids

L'industrie alimentaire et des boissons constitue le premier employeur industriel en Belgique. Elle pèse également un poids certain en Wallonie puisqu'elle représente 20% du chiffre d'affaires de l'industrie manufacturière, 25% des investissements et pas moins d'un emploi sur cinq. En outre, chaque emploi direct dans l'industrie alimentaire génère 1,75 emploi chez ses fournisseurs, soit un multiplicateur nettement supérieur à la moyenne de l'industrie manufacturière (1,22).

En 2023, l'ONSS dénombrait 103 340 postes salariés directs (74%) et indirects (26%) au sein du secteur alimentaire wallon - des emplois prestés dans 14 136 établissements. Près de quatre postes sur dix sont situés dans la province du Hainaut et près de trois postes sur dix en province de Liège. Le taux de croissance des postes de travail salariés a progressé de 8% entre 2019 et 2023.

Crucial pour l'économie wallonne, ce secteur est toutefois confronté à un manque criant de main-d'œuvre. C'est dans ce contexte difficile qu'Epicuris cherche à répondre aux besoins actuels et futurs du marché de l'emploi et de la formation dans les différents secteurs des métiers de bouche.

Nomadisme et digitalisation

Constituée en septembre 2004, l'ASBL Epicuris est le fruit d'un partenariat entre différentes institutions :

- l'IFAPME,
- le FOREM,
- le Centre wallon de Formation et de Perfectionnement du secteur Horeca,
- l'IFP - Alimento,
- le Fonds social et de garantie de la Boulangerie, de la Pâtisserie et des Salons de consommation annexes.

Sa mission de formation s'adresse aux professionnels, aux demandeurs d'emploi, aux enseignants et aux étudiants.

Epicuris ne se considère pas comme la seule et unique réponse à la pénurie de main-d'œuvre, mais comme un interlocuteur privilégié en capacité de répondre à une demande de formation, de se concerter avec son réseau de partenaires en :

- proposant/mettant en place des solutions structurales ou innovantes,
- s'appuyant sur d'autres acteurs mieux à même de répondre à la sollicitation.

Grâce à son concept de formation nomade (*voir communiqué de presse*), Epicuris sillonne l'ensemble de la Wallonie afin d'aller au plus près des futurs formés. Ci-dessous, la délocalisation des activités menées entre 2020 et 2023.



Epicuris a, en outre, digitalisé une partie de son offre de formation, en mettant l'accent sur des modules sur mesure, adaptés à la réalité des entreprises. Cette démarche a séduit quelques grands noms du secteur alimentaire wallon tels que Spadel, Delacre ou encore Corman.

En 20 ans, Epicuris a formé pas moins de 126 040 personnes.

Une solution de paiement aussi douce que la brioche



La boulangerie Delhaye mise sur Smart4Invest pour alléger ses frais... sans ralentir le service !

Treize points de vente, **plus de 500 clients** servis chaque jour, des files à rallonge à l'heure de midi, des centaines de sandwiches, viennoiseries et pains vendus en quelques heures... À la boulangerie Delhaye, le rythme est soutenu, mais la qualité reste artisanale. Et pour ne pas perdre de temps, ni d'argent, à chaque paiement Martin Delhaye et son frère ont décidé de revoir leur système.

Fini les frais bancaires qui grignotent la marge

« On était chez un grand prestataire bien connu, mais les frais sur chaque petite vente devenaient trop importants », explique Martin Delhaye.

Chez Smart4Invest, ils ont trouvé une solution plus avantageuse : « Sur l'année, vu notre volume de transactions, l'économie est vraiment significative. »

Dans une boulangerie, un achat sur deux est inférieur à 5€ : une baguette, un croissant, un pistolet...

Smart4Invest propose **la gratuité des frais de transaction des paiements sous un certain montant**, un avantage précieux pour les commerces de proximité.

En tant que membre actif de la FFRBoulPat, Martin Delhaye n'hésite pas à recommander Smart4Invest à ses confrères :

« Le service est fluide, **les économies sont réelles**. On sent que la solution est pensée pour les indépendants. »



Smart4Invest

Smart4Invest est un acteur spécialisé dans les solutions de paiement et de gestion, conçu pour répondre aux besoins des commerçants, indépendants et petites entreprises.

Grâce à un réseau de partenaires solides, dont la FFRBoulPat, Smart4Invest propose des outils simples, performants et adaptés à chaque activité, avec un accompagnement de proximité.

Plus d'informations ?

