

Le Moniteur

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

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

Bulletin mensuel
42^e année
Septembre 2025

ARTISAN

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

WWW.ARTISAN-XPO.BE

**La Fédération
vous souhaite
une excellente
rentrée!**



Ajoutez du *croustillant* à votre assortiment !

nouveau

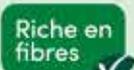
Le Vita+ Crusty, un mélange complet, vous permet non seulement d'obtenir le délicieux Pistolet Vita+, mais aussi une savoureuse baguette.



Psst...
Lotte a un message
personnel pour vous :



Lotte Kopecky, Double championne du monde
de cyclisme sur route (2023 & 2024)



* Le fer participe à un transport normal de l'oxygène dans l'organisme. Le magnésium aide à réduire la fatigue et l'épuisement.

vita-plus.be



Mesdames, Messieurs, Chers amis,

J'espère que vous avez passé un bel été.

Beaucoup de travail pour certains et un repos bien mérité pour d'autres.

Durant ces deux mois dits « estivaux », votre fédération a continué à vous représenter sans failles. De nombreux dossiers étaient sur la table, et notamment, la campagne de promotion « Maîtres boulangers », le « Jour de repos hebdomadaire », la modification des « Heures de nuit », l'élaboration d'un nouveau profil « Boulanger-Pâtissier par le SFMQ », l'étude sur la « Pénurie de main-d'œuvre », « La Filière Grandes Cultures » pour les circuits courts, « La durabilité » avec des possibilités de subventions Européennes, « ALIMENTO » nouveau coach sectoriel, « L'artisan certifié », « l'AFSCA » et son nouveau site Web, les commissions paritaires 201 et 118.03...

Un été fort chargé, qui n'a pas laissé vos principaux représentants bénéficier d'un break.

Merci à tous pour votre collaboration au service de tous les collègues.

Néanmoins, votre Président a rencontré bon nombre de nos courageux entrepreneurs, des passionnés, des personnes qui réfléchissent, continuellement, à améliorer la gestion de leur entreprise, qui se remettent en question et qui sont conscients qu'il est indispensable de viser l'excellence sans quoi on perd le match.

Soyez assurés que votre fédération est à vos côtés et à votre écoute.

N'hésitez pas à contacter vos représentants ou à vous engager activement dans la représentativité du secteur.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président





SOLAREC
Professional

BEURRE DE TOURAGE

LA QUALITÉ À SAVOURER



10 + 1 GRATUIT



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

**A partir du 1er octobre 2025
jusqu'au 31 décembre 2025 inclus.**

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

www.solarec.be

**Retrouvez-nous à la Foire Artisan
pour découvrir notre gamme
et échanger avec nous**



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Fiscal** 7 La journée de libération fiscale
- Économie** 8 Pourquoi ce prix du chocolat ?
- Économie** 9 Un point sur l'électricité et son coût
- Chronique technique** 10 Les « rafraîchis » de levain, leurs nombres et leurs limites
- Marketing** 16 Vos clients sont vos meilleurs vendeurs : encore faut-il les équiper
- Communiqué** 18 Une pâtisserie ou viennoiserie pour un moment de plaisir
- Nutrition** 20 Le pain, source d'iode
- Salon** 21 Inspiration, action & expériences à ARTISAN
- Découverte** 22 Le Président DENONCIN, membre de la Filière Grandes Cultures, a souhaité faire découvrir le centre de recherches agronomiques de Wallonie au CA de la fédération
- Économie** 24 Le cours du blé à Rouen
- Fiscal** 26 Événement d'information organisé par votre Fédération
- Fêtes et convivialités** 28 Feed-back sur la fête nationale du 2 juin à Louvain
- In memoriam** 30
- 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, F. Lefranc, M. Dewalque, G. Xhaufaire.

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.

**BANQUET
D'OR**[®]
DEPUIS 1983



Tasty filled croissants

pour plus de goût et de choix
pour votre client

Biscoff croissant
Croissant aux abricots
Croissant aux framboises



La journée de libération fiscale

Un constat navrant : pourquoi le «jour de libération fiscale» tombe bien plus tard en Belgique qu'ailleurs en Europe.

Depuis des années, l'Institut français Molinari (qui a pris le nom du grand économiste belge Gustave de Molinari) publie annuellement, pour les pays de l'Union européenne, la date du jour de libération fiscale, un concept théorique pour évaluer la pression fiscale qui pèse sur le travail.



Ce jour, qui pour **la Belgique tombait cette année le 16 juillet**, correspond à celui à partir duquel un travailleur commence à travailler pour lui-même, après avoir consacré toute la première partie de l'année à travailler pour l'État. Tout ce que vous gagnez jusqu'à cette date est pour l'État, le solde est pour vous et votre famille. À l'échelle européenne, seule la France fait pire en matière d'imposition.

À partir de cette date symbolique, tout salarié peut théoriquement disposer à sa guise des revenus engrangés par son travail, sans devoir reverser de taxes. Pour calculer ce jour précis, les auteurs de l'étude se basent sur le salaire moyen brut en Belgique et prennent en compte les cotisations patronales et salariales, l'impôt sur le revenu ainsi que la TVA.

Ainsi, en 2025, le salarié belge a dû travailler 197 jours pour payer les impôts et charges qui lui incombent, soit 35 jours de plus que la moyenne européenne. Ailleurs en Europe, le jour de la libération fiscale tombe généralement aux alentours de début juin. D'après les calculs de l'Institut, le «taux d'imposition réel» d'un salarié moyen belge est en légère augmentation. Il se chiffre cette année à 54,5% contre 53,5% l'an dernier. À titre de comparaison, la moyenne européenne dépasse à peine 44%. Malgré tout un sérieux progrès a été réalisé depuis 10 ans car en 2015, la journée de libération fiscale tombait le 6 août, soit encore 22 jours plus tard dans l'année, preuve que la pression fiscale sur le travail recule légèrement.

Des critiques ont été émises à l'encontre de ce concept de journée de libération fiscale. En général, elles se fondent sur l'argument selon lequel ce calcul ne prend pas en compte toutes les sommes que l'État attribue aux citoyens.

La critique est exacte dans les faits, mais elle montre que ceux qui l'émettent n'ont pas compris la portée

exacte de la notion de journée de libération fiscale. Il ne s'agit pas d'affirmer que l'État s'empare de richesses qu'il cache quelque part. Chacun sait que non seulement tout ce que l'État prend au contribuable est dépensé, mais même qu'il dépense plus qu'il ne perçoit, puisque son budget est constamment en déséquilibre.

Il ne s'agit pas non plus de mesurer une prétendue efficacité de l'État. Celui-ci ne crée pas de richesses et se borne à prendre aux uns pour donner aux autres, suivant la politique qu'il décide de suivre. Il n'y a donc pas d'efficacité à mesurer. Il ne s'agit pas non plus de nier que l'État fournit un certain nombre des services, et organise une redistribution, avec les fonds qu'il prélève à charge des contribuables.

Bien au contraire, la notion de journée de libération fiscale est un indice qui permet de montrer l'ampleur de ce que prend un État dans la vie économique, et en général dans l'ensemble de la vie des citoyens, précisément parce que non seulement il prélève une portion très importante de la richesse que ceux-ci créent, mais aussi parce qu'il la dépense.

Les constats dressés par l'Institut Molinari sont toutefois à nuancer. Une pression fiscale importante sur le travail ne signifie pas que le Belge gagne moins bien sa vie que ses voisins européens. Les barèmes salariaux sont en effet adaptés à ces fortes charges, et l'indexation automatique permet partiellement de compenser cette taxation élevée. Mais il existe un hiatus énorme entre ce que coûte le travail à l'employeur et ce qui arrive in fine dans la poche de l'employé. C'est à ce différentiel qu'il faut impérativement s'attaquer.

C'est un constat navrant de voir qu'il faut arriver au 16 juillet pour ne nourrir uniquement soi-même et non plus l'État.

● G. Xhaufflaire

Pourquoi ce prix du chocolat ?

Le prix moyen d'une tonne de cacao a en effet plus que doublé en quelques mois : il était d'environ **5 640 dollars US**, soit **5 226 euros**, mais il a atteint un nouveau record historique de plus de **10 000 dollars**, avant de redescendre légèrement, car son ingrédient principal, le cacao, a vu ses prix s'envoler rapidement.



Cette hausse fulgurante des prix s'explique par les mauvaises récoltes en Afrique de l'Ouest, région clé de la culture du cacao, et par le déficit d'offre qui en a résulté. Des phénomènes météorologiques mais aussi des problèmes de culture ont par exemple fortement affecté la récolte en Côte d'Ivoire, principal producteur et exportateur mondial, dont provient environ 45 % du cacao. Le pays avait suspendu la vente des contrats d'exportation de son cacao pour la saison, à cause de problèmes survenus sur la production par d'intenses précipitations.

L'approvisionnement en cacao de l'Europe risquant également d'être impacté par les nouvelles réglementations de l'Union européenne visant à interdire la vente de produits qui contribuent à la **déforestation**, qui pourraient rendre encore plus difficile pour les producteurs de chocolat de s'assurer un approvisionnement suffisant.



● Henri LÉONARD
Commission Économique



Un point sur l'électricité et son coût

Après une période d'augmentation en juin et juillet, les prix de l'énergie électrique semblent se stabiliser. En août 2025, des diminutions sont visibles dans toutes les régions, avec des tarifs fortement avantageux pour les contrats variables.

Évolution des prix de l'énergie en août 2025 : les grandes tendances basées sur une consommation « référence »

- **Contrats fixes** : diminution moyenne de **-1,53%**, avec **-1,76%** pour la Wallonie.
- **Contrats variables** : baisse moyenne de **-3,96%**, plus importante que le fixe.
- Sans surprise, **les contrats variables restent les moins chers dans toutes les régions.**

→ Contrats fixes : légère diminution en Wallonie et en Flandre

Région	Juillet (€/an)	Août (€/an)	Évolution (€/an)	Évolution (%)
Wallonie	2 658,8	2612,77	- 46,1	- 1,76
Bruxelles	2962,8	2942,89	- 19,9	- 0,68
Flandre	2180,0	2133,94	- 46,1	- 2,16

Les prix fixes subissent une légère diminution, avec une différence minimale à Bruxelles. Cette baisse surprend : en effet, les contrats fixes n'ont fait qu'augmenter ces derniers mois, et cette augmentation risque de repartir de plus belle à l'approche de l'hiver.

→ Contrats variables en août 2025 : une baisse des prix intéressante

Région	Juillet (€/an)	Août (€/an)	Évolution (€/an)	Évolution (%)
Wallonie	2 479,0	2395,62	- 83,3	- 3,48
Bruxelles	2 652,1	2566,28	- 85,8	- 3,34
Flandre	1 992,4	1896,25	- 96,1	- 5,07

Les contrats variables présentent une diminution des tarifs réjouissante. La Flandre est la région la plus marquée par cette baisse de tarif, avec une différence de **- 5%**. Ailleurs, la régression est plus contenue, mais les tarifs restent positifs.

Comparaison des contrats fixes et variables par région

Région	Contrat fixe	Contrat variable	Différence
Wallonie	2612,77	2395,62	+ 217,15
Bruxelles	2942,89	2566,28	+ 376,61
Flandre	2133,94	1896,25	+ 237,69

Les contrats variables restent les plus économiques partout en Belgique, et de loin.

Quelle offre d'énergie choisir en août 2025 ?

→ Analyse pour la région : Wallonie

Le contrat variable reste le plus économique avec **217,15€ de moins que le fixe**. Par rapport à juillet, l'écart s'agrandit. Une nouvelle réjouissante pour ceux d'entre vous ayant opté **pour un contrat variable**.

À retenir par rapport aux prix de l'énergie, en août 2025

Les prix de l'énergie connaissent une diminution assez importante :

- Les **contrats fixes** diminuent en moyenne de **-1,53%**.
- Les **contrats variables** régressent de **- 3,96%**.

Le variable reste moins cher partout, sans surprise. **Cependant, les prix risquent d'augmenter en douceur ces prochains mois, à l'approche de l'hiver.** Pour certains profils, un contrat fixe pourrait être une option intéressante. Comparez régulièrement les offres disponibles sur le marché pour vous assurer que votre contrat actuel fasse le poids.

● **Henri LÉONARD**
Commission Économique



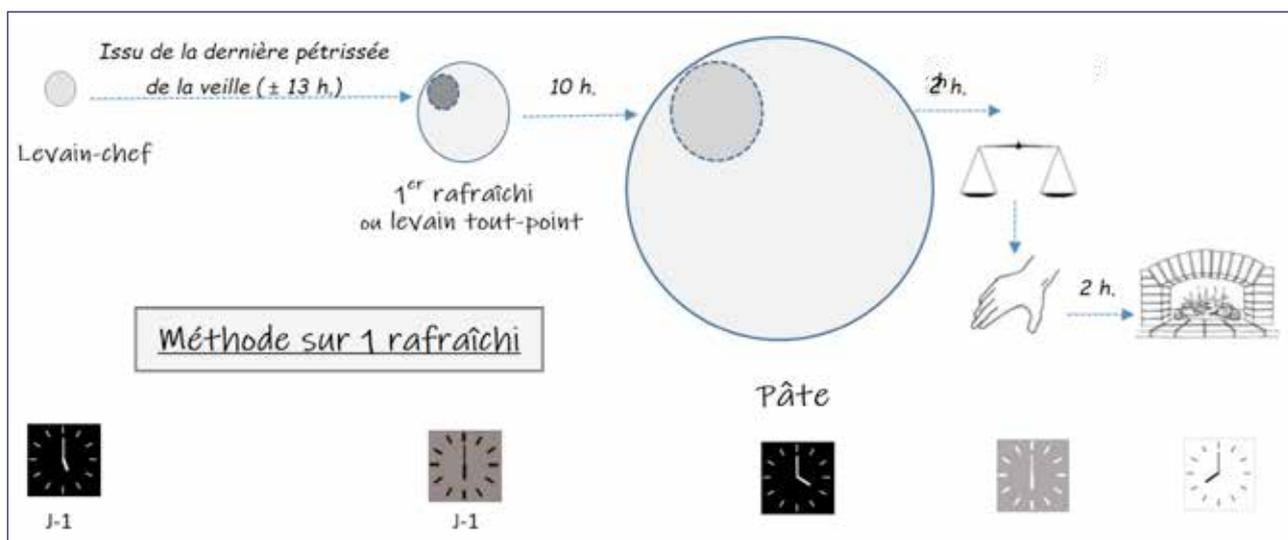
Les « rafraîchis » de levain, leurs nombres et leurs limites

Où une nouvelle version de la fable du lièvre et de la tortue par le vécu du levain naturel

Vous pouvez réaliser soit 1, soit 6 rafraîchis de levain avant d'élaborer votre pâte finale.

Quelles sont leurs apports et leurs conséquences ? Un petit inventaire sous forme de guide de conduite du levain naturel peut nous apporter un vécu partagé de plus !

➤ LE PLUS CONNU ET LE PLUS PRATIQUE EST LA MÉTHODE SUR 1 RAFFRAÎCHI



D'abord c'est normal qu'il soit le plus pratiqué parce que c'est le plus simple à l'emploi.

Pour autant que l'on ne sorte pas son levain du frigo après l'y avoir laissé plus d'un mois plombé par le froid ou par l'acidité et sans le nourrir de farine et eau. En tant que boulanger(e) professionnel on dispose plutôt d'un levain-chef du jour précédent gardé à température ambiante. Celui-ci sera facile à réactiver. On trouve dans un des plus vieux écrit connu (l'évangile selon Saint Mathieu chapitre 13, verset 33) ce passage ou « une femme prend du levain et l'enfouit dans trois mesures [± 20 kgs] de farine »¹, probablement un témoignage de la pratique de rafraîchi du levain. Il exige une présence la veille en

soirée ou au moins 8-10 heures avant la pâte finale pour exécuter l'unique rafraîchi. Si je parle de réalisation en soirée, c'est parce souvent, c'est un levain qui « passe la nuit » et permet par là-même de s'octroyer à nous-mêmes une nuit bien méritée et non plus des horaires coupés traité en 1778 par A.A. Parmentier « d'esclavage pénible du boulanger » vis à vis du levain, « qui ne laisse à cette classe d'artiste, trois heures de suite au plus pour se livrer au repos »². Du coup, comme il va fermenter-maturer longtemps (enfin ± 8 h., 1/3 d'une journée de pain « quotidien ») l'on respectera le rapport établi entre la durée de maturation et la dose d'ensemencement de ferment. Plus de ferment (ici le levain naturel), moins de temps de

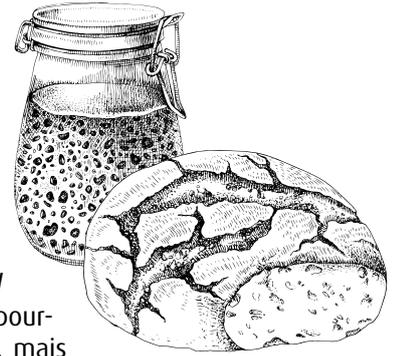
¹ Christophe PICHON, *Ce que la Bible dit sur le pain*, édition Nouvelle Cité, 2022, p. 14.

² 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. 281-283.

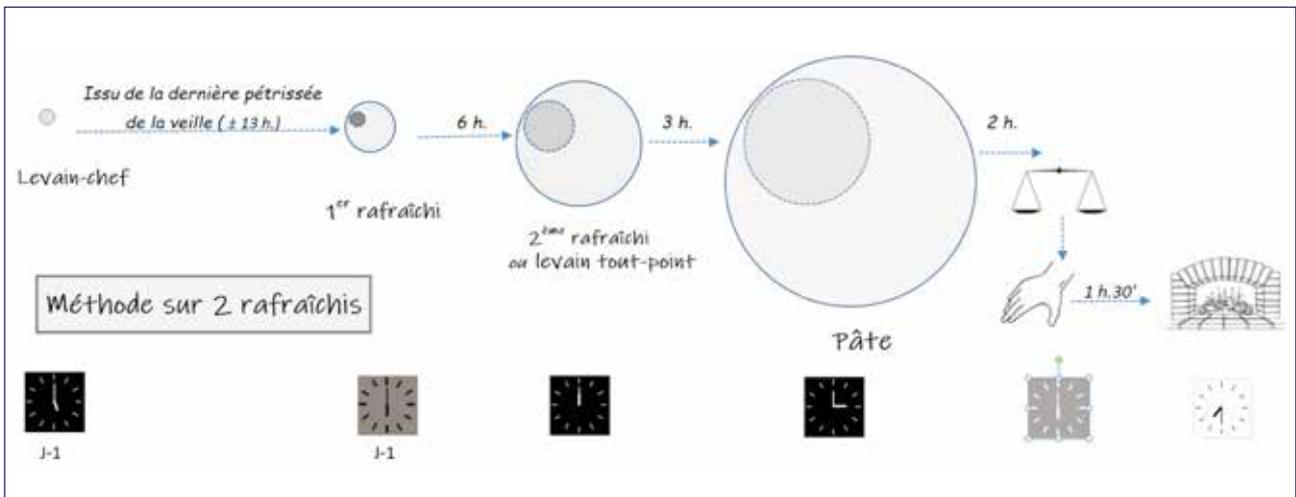


fermentation et à l'inverse moins d'ensemencement de ferment conduira obligatoirement votre levain à une plus longue durée de fermentation. Une logique qui doit toutefois s'intégrer dans une limite, celle des sucres nourrissant les ferments (bactéries lactiques et levures « du levain »). Il n'y a dans les +/- 75% d'hydrates de carbones de la farine que même pas 1% de sucres assimilables et directement fermentescibles (des molécules de glucose isolées) et celles-ci seront plus vite consommées si on apporte plus de ferment avec ces microorganismes. Après il faudra que ces levures et bactéries attendent un nouvel arrivage de sucres directement disponibles avec un nouveau « rafraîchi », en quelque sorte, un « débarquement » frais et bienvenu de nourriture.

On estime qu'un levain naturel est actif plus ou moins 8 heures et qu'après il est « sur le retour »³. C'est-à-dire que de « levain tout-point » il redevient un « levain-chef ». En 1778, A.A. Parmentier ne nie pas qu'« avec un seul levain (un seul rafraîchi), on pourrait faire de très beau pain », mais son conseiller de l'époque, le régisseur de la boulangerie des Invalides, Monsieur J.B. Brocq, lui rétorque « que la méthode de n'employer qu'un seul levain dans un état trop prêt, était l'unique cause de l'imperfection du pain qu'on fabriquait en Anjou »⁴.



► LA MÉTHODE SUR 2 RAFRAÎCHIS POUR UN PAIN SE VOULANT DÉJÀ MOINS ACIDE



Le terme « rafraîchissement » exprime bien ce passage de l'état de vieux levain à celui de jeune levain. Renouveler, rafraîchir ou nourrir le levain est utile pour disposer d'un ferment dans la pleine force de l'âge. Là, on juge vraiment un état fermentaire et non un mot figé dans un dictionnaire, c'est du vécu professionnel. Au 18^e siècle grâce au rafraîchi (nouvel apport de farine et d'eau), on reconnaît que l'on « tire l'aigreur et augmente le spiritueux » et si on avantage l'alcool (le « spiritueux »), c'est que l'on avantage les levures sur les bactéries. Les levures sont des microorganismes plus gros (2 à 3 fois) par rapport aux bactéries et ont un noyau dans leurs cellules, pas les bactéries. Les levures sauront ainsi être plus voraces et meilleures « sprinteuses », tandis qu'un levain

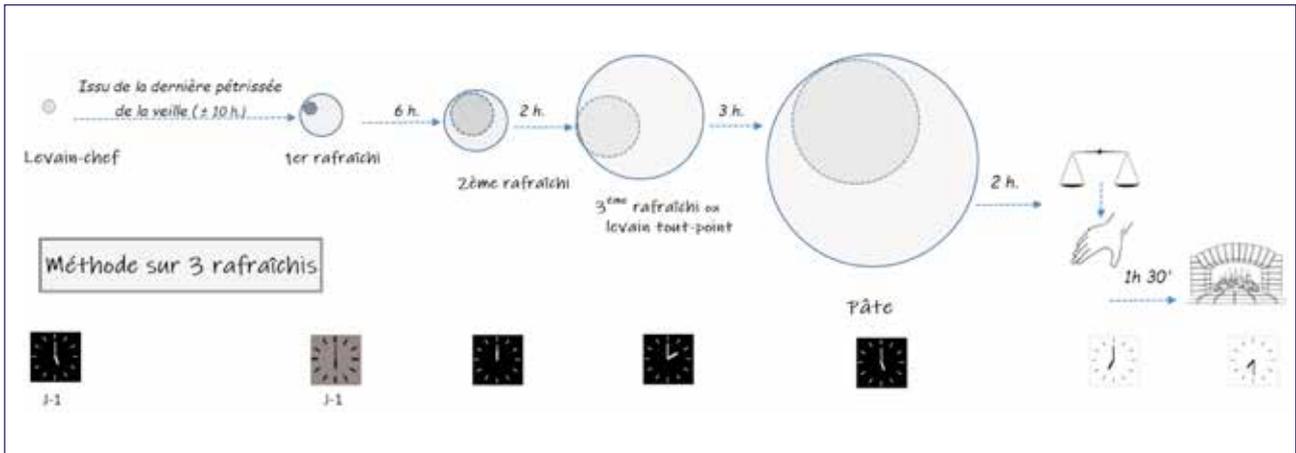
que l'on garde longtemps « sans rafraîchir » favorise les bactéries lactiques qui performent comme des « marathoniennes » et vont ré-acidifier le levain à la longue. C'est pourquoi le deuxième rafraîchi de levain, on le prend de préférence dans sa phase ascendante (pas « sur le retour » ou dans sa phase descendante) et il donnera une bonne force de pousse ainsi qu'un pain moins acide, perçu comme plus doux. Qui plus est, pour lutter contre les vicissitudes du climat sur une longue durée englobant parfois dans le « quotidien du pain », la nuit plus fraîche, les plusieurs rafraîchis permettent aussi de rectifier le tir si la fermentation ne démarre pas bien⁵.

³ 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. 210.

⁴ A.A. PARMENTIER, déjà cité note 2, p. 282.

⁵ A.A. PARMENTIER, déjà cité note 2, p. 282.

► LA MÉTHODE SUR 3 RAFFRAÎCHIS, LA PLUS UTILISÉE PAR LA PROFESSION AU 18^E SIÈCLE



Quand l'expérience séculaire de la profession avait porté la « science empirique » appliquée au levain à son plus haut point de perfectionnement, la méthode sur 3 rafraichis était la méthode la plus courante sur pain « blanc » de froment. Il faut dire que cette connaissance empirique du levain connut un lent déclin puis s'effondra tout à fait avec la modernisation du métier et l'usage de la levure « pressée » de boulangerie au sortir des guerres mondiales du début du xx^e siècle.

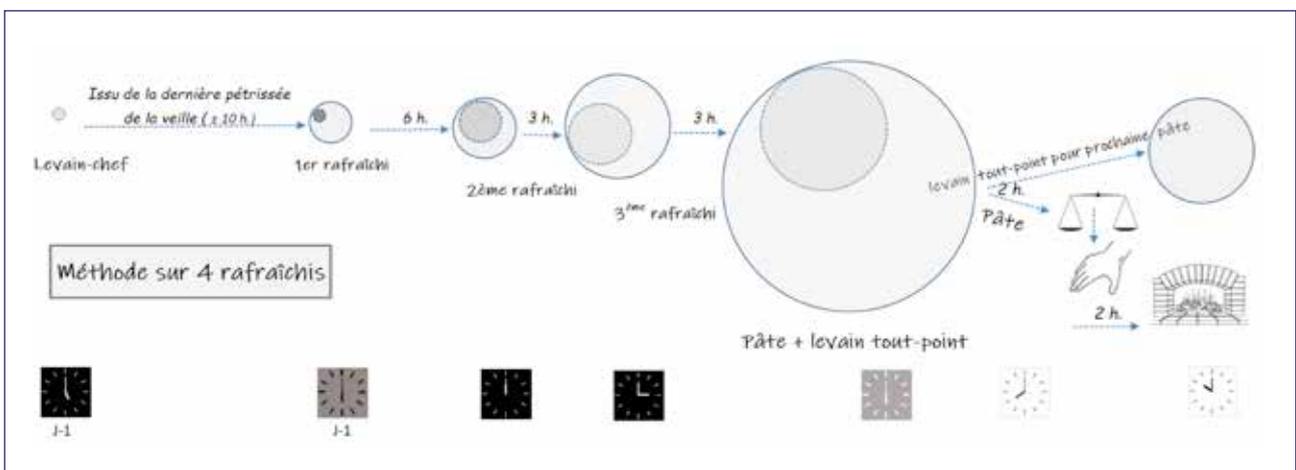
Quoi qu'il en soit, le procédé sur trois rafraichis apporte une fermentation moins acide au goût⁶, avec une belle transformation des sucres, plus diversifiée en tout cas. Une partie de la farine (entre le tiers et la moitié) ne subit que de courtes fermentations avant de faire fermenter la pâte finale.

Il est clair qu'un travail sur plusieurs rafraichis apporte un goût différent que celui du travail sur un rafraichi, puisqu'il résulte de transformations des sucres mul-

tiples dues aux diverses durées de fermentation se mélangeant dans la pâte finale et que cela permet une recherche d'équilibre entre les forces faisant lever la pâte et les forces qui l'acidifient.

Ces vieux termes professionnels « rafraichi », « tout-point », « pointage », « apprêt » viennent d'une époque où l'on n'admettait pas l'existence et le rôle des microorganismes. Toutefois ils expriment bien la recherche d'une maturité du levain. Cela nous indique que le fait de rafraichir quelques fois le levain revigorerait la force de pousse et a une recherche de fermentation axée en France sur la levée de la pâte. Alors qu'en Allemagne et sur farine complète de seigle, c'est la recherche d'acidification pour calmer l'activité enzymatique dégradante qui est primordiale. La dénomination germanique « sauerteig » (soit ; pâte acide) pour désigner le levain le démontre à souhait.

► LA MÉTHODE SUR 4 RAFFRAÎCHIS, QUI ADOUCIT TROP L'ACIDITÉ



⁶ S. BARBER et R. BÀGUENA, *Vérification des microorganismes viables et de leurs variations durant la fermentation suivant le processus d'élaboration du levain-chef par étapes successives*, dans revue *Agroquímica y Tecnología de Alimentos*, 1989.



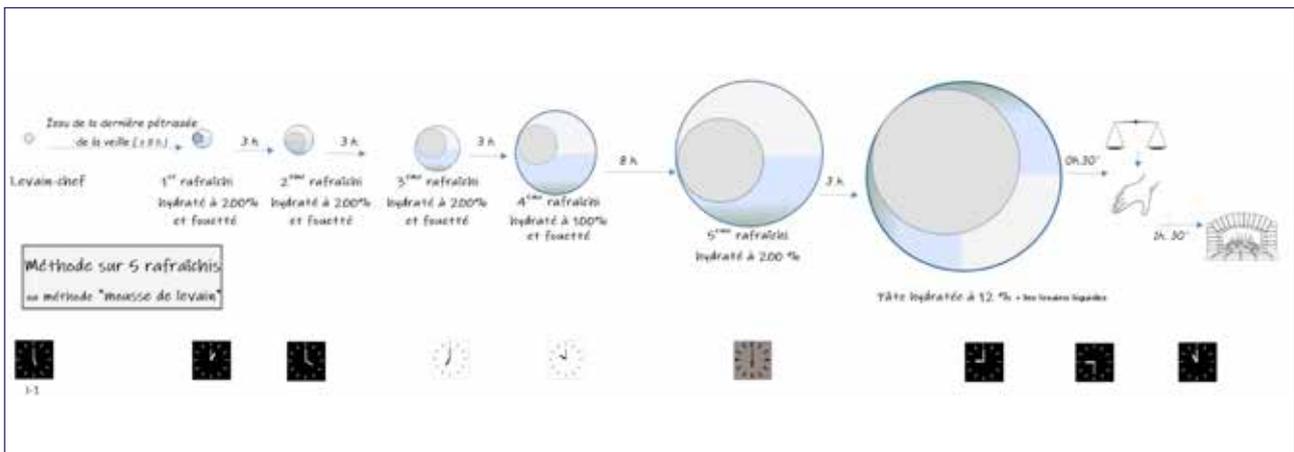
L'avis de certains témoins professionnels à P.J. Malouin, sur le travail sur quatre levains est qu'il s'agit d'un procédé « inutile » puisqu'il « adoucit trop l'acidité des levains »⁷. Ce travail dit pratiquement « superflu » on le retrouve une nouvelle fois exprimé lorsqu'on fait plusieurs fournées au cours de la journée. C'était un peu inutile de remettre à point (porter à maturité) votre levain sur trois rafraîchis pour la deuxième fournée et puis pour les pâtes suivantes qui se succèdent de 2 en 2 heures, vu la nécessaire réchauffe du four à bois qui occupait la surface de cuisson pendant environ 1 heure. Vous disposiez en effet, avec la pâte de votre première fournée, d'un rafraîchi qui avait une maturité de quelques

heures : vous étiez donc en possession d'un « levain tout-point » en puissance.

Ici, il s'agit un peu moins d'une méthode de mise au point du levain par plusieurs rafraîchis mais plutôt d'une méthode d'organisation du travail sur la journée. Méthode qui s'appelait « travail sur pâte ».

A.A. Parmentier écrit au 18^e siècle que de toutes les méthodes de pétrir, « la méthode de pétrir sur pâte est la plus moderne ». Il s'agit « de faire levain et fournée à la fois »⁸. « On fait des fournées assez fortes pour avoir plus de pâte tournée qu'il n'en peut entrer dans le four, on les fait servir au pétrissage et elles produisent dans la fermentation l'effet de la pâte mise en réserve »⁹.

▶ LA MÉTHODE SUR 5 RAFFRAÎCHIS, POUR FAVORISER LES LEVURES



Partons d'une autre situation. Après la guerre 1940-1945, comme toutes les infrastructures avaient été bombardées notamment les industries de la levure, un boulanger de Bonn en Allemagne (Richard Lübig) se voulut réactif et mis au point une méthode de fermentation au levain qui favoriserait les levures sur les bactéries et remplaceraient celles-ci afin de retrouver des pains (notamment blancs) moins acidifiés. C'était voulu et souhaité. Pour arriver à cette méthode « Schaumsauer »¹⁰ (soit ; mousse de levain), il faisait 5 rafraîchis de levains surhydratés (2 litres d'eau pour 1 kilo

de farine), il fouettait ces levains ce qui introduisait de l'oxygène et sur 20 heures il obtenait un levain plutôt « levuré ».

Le désavantage de la méthode « mousse de levain » est facile à énoncer de nos jours, c'est un procédé de maturation de pâte au levain spécialement chronophage (20 heures), due à une situation propre à l'environnement économique de l'immédiat d'après guerre, d'autant que cela se veut de concurrencer un ensemencement levure en direct qui lui peut rationaliser énormément en durée la fermentation.

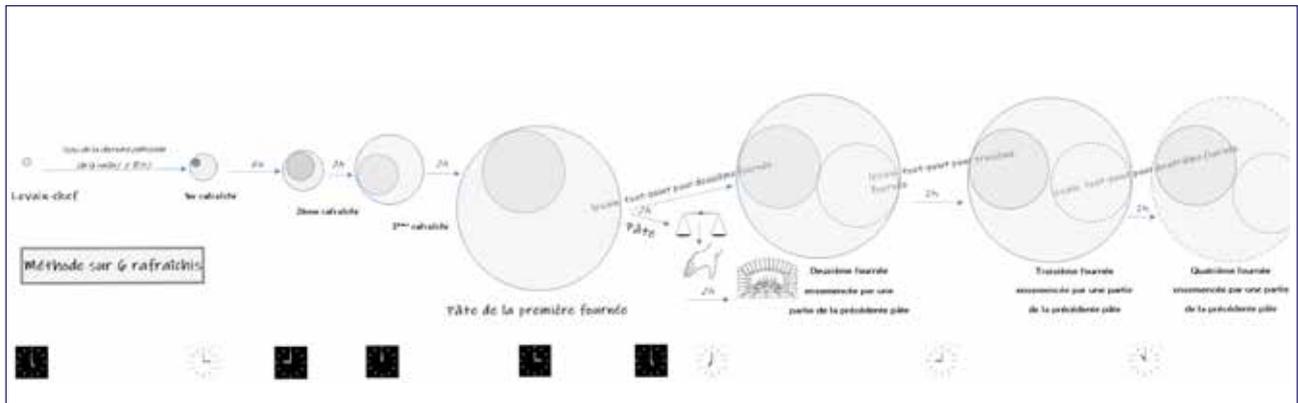
⁷ P.-J. MALOUIN, 1767, déjà cité note 3, p. 205.

⁸ A. A. PARMENTIER, déjà cité note 2, 1778, p. 362.

⁹ A. A. PARMENTIER, déjà cité note 2, 1778, p. 299.

¹⁰ G. SPICHER, *Handbuch Sauerteig*, soit *Manuel du levain*, 4^e éd. Behr, 1993, p. 286 ; Wikipedia allemand sur les «Sauerteigführung» soit sur les conduites des levains.

► LA MÉTHODE SUR 6 RAFRAÎCHIS QUI A BESOIN D'UNE ACIDITÉ D'APPOINT



Dans la méthode de « pétrir sur pâte » vue au point précédent, en repiquant son levain tout-point de la pâte précédente, arrivé à la quatrième pâte, on est en fait au 6^e rafraîchi. Pour ce calcul, j'ajoute les trois rafraîchis de la première pâte aux trois reprises de la pâte fermentée au levain.

On arrive donc à une pâte au levain qui a également perdu son acidité et une propriété de conservation du pain obtenue par l'acidité du levain. Cette acidité on voulait l'a retrouvé en apportant un « levain d'appoint » qui venait en quelque sorte « acérer » la pâte, suivant les termes employés à l'époque. Les boulangers rencontrés par P.J. Malouin et A.A. Parmentier y remédiaient en conservant un levain qui avait eu le temps de fermenter plus longtemps (parfois 4 heures au lieu de 2 heures) et qui ré-acidifiait la pâte. C'est là que la fable du lièvre et de la tortue réapparaît, puisque de nouveau les levures seront vues comme des sprinters et les bactéries comme des marathoniennes. Elles ne font pas une compétition où la performance prime, mais s'entraident pour la robustesse du levain de panification. Les bactéries préférant le maltose (2 molécules de glucose accolées) devront en quelque sorte attendre, puisque ce maltose résultant surtout de la lente dégradation de l'amidon (chaînes de parfois une centaine de molécules de glucose accolées l'une à l'autre) par les enzymes natives de la farine : l'alpha-amylase dégrade des morceaux d'amidon, que la bêta-amylase réduira en maltose.

D'autres méthodes que la manière de « pétrir sur pâte » sont apparues au 18^e siècle en France sur farine de froment tamisé, il s'agit de la méthode de « pétrir sur levain » ce que le professeur Raymond Calvel appellera en 1948 le levain « dédoublé »¹¹ puisqu'on double

l'opération de rafraîchissement du levain par la reprise d'un levain tout-point de la pâte précédente que l'on rafraîchi pour le tout point servant à la pâte de la fournée suivante.

Enfin troisième méthode de travail au levain, celle de « pétrir sur levain naturel »! Elle consiste à prélever sur le premier levain de tout-point, trois portions au lieu de deux. Non seulement un levain-chef pour le lendemain et un levain de second pour la deuxième fournée, mais encore un autre levain de second pour la troisième fournée. « Après quoi, on continue de prendre un levain de second à chaque fournée pour la seconde fournée suivante »¹². On est en droit de se poser la question ; pourquoi cette appellation « sur levains naturels » alors que la précédente est dénommée « sur levains » ? Qu'y a-t-il de plus naturel dans ce procédé que dans l'autre ? C'est, « parce qu'on peut faire sans levure, avec les simples levains de pâte qui sont les plus naturels » et aussi, parce qu'« on donne aux levains de second tout le temps qui leur convient naturellement [...]. Au lieu que par la méthode de pétrir sur levain, on leur donne la moitié moins de temps : ce qui oblige d'en précipiter l'apprêt en les tenant plus chaudement et cela est moins naturel, parce qu'il faut le temps à tout, pour que tout soit bien fait ». Pour moi, cette interprétation de P.J. Malouin¹³, est dans le respect de la nature des choses, dans une recherche d'équilibre entre les productions acide des bactéries lactiques et gazeuse des levures du levain. Ces deux méthodes, de « pétrir sur levain » et « pétrir sur levain naturel », sont en recherche de modération entre les producteurs d'acide (bactéries) et d'alvéoles de gaz (levures) ayant tendance à rectifier le manque d'acides produit par les levains.

¹¹ Henri NURET et Raymond CALVEL, *Les succédanés de panification, techniques françaises de panification*, Paris, 1948 et R. CALVEL, *Le pain*, Collection Que sais-je ? Édition P.U.F., 1979, p. 61.

¹² P.-J. MALOUIN, 1767, déjà cité note 3, p. 261, 262.

¹³ P.-J. MALOUIN, 1767, déjà cité note 3, p. 262 à 262.



On pourrait dire qu'A.A. Parmentier résume cette gymnastique opérée par les « faiseurs de levain » en écrivant « Le boulanger a la faculté de préparer des levains de différents degrés de force, d'échauffer ou de ralentir leur activité. Enfin, d'améliorer, par les états variés qu'il leur donne, le pain qu'on obtient de farines médiocres, humides ou revêches »¹⁴.

Si l'on comprend bien ces méthodes de rafraîchis et de travail pour les fournées suivantes opérées par nos « anciens », on a à disposition de quoi « jongler » avec l'acidité et la force de pousse par les multiples méthodes de panification au levain naturel.

*Dessin de Julie Machado pour la couverture du livre
«Le lièvre et la tortue».*

Les éditions Arènes, 2023.

● M. Dewalque



¹⁴ A. A. PARMENTIER, déjà cité note 2, 1778, p. 311.

Levure Royale® :
la reine des levures apporte un goût
plus prononcé à vos préparations
et assure une plus
grande stabilité
pendant le processus
de fermentation.



Levure Royale®

Vos clients sont vos meilleurs vendeurs : encore faut-il les équiper

On le sait : rien ne vaut une recommandation spontanée. Ce moment magique où un client satisfait parle de vous à sa famille, à ses collègues, à ses amis. Le bouche-à-oreille reste l'un des leviers les plus puissants, et les plus crédibles, en matière de marketing. Sauf qu'en réalité, très peu de boulangers-pâtisseries l'activent réellement. Pourquoi ? Parce qu'ils oublient de faciliter la tâche à leurs ambassadeurs naturels.

Alors si vos clients sont prêts à vous recommander, aidez-les. Donnez-leur de quoi parler de vous, de quoi vous relayer, vous montrer, vous offrir.



Astuce : proposez à vos clients des packs "À offrir" avec étiquette et carte à compléter. Ça ne coûte pas cher, et ça marque les esprits.

L'étiquette qui donne envie de sortir son smartphone

Certaines pâtisseries, une fois posées sur la table, provoquent des « Waouh ». Pourquoi ne pas en profiter ? Une étiquette discrète mais bien pensée peut inciter au partage :

- « Ce gâteau fait des jaloux ? Identifiez-nous : @nomdevotreboutique »
- « Photo obligatoire avant de le croquer 📷 🍰 #nomdevotreboutique »
- « Fait main ici. Partagez-le là 📷 »

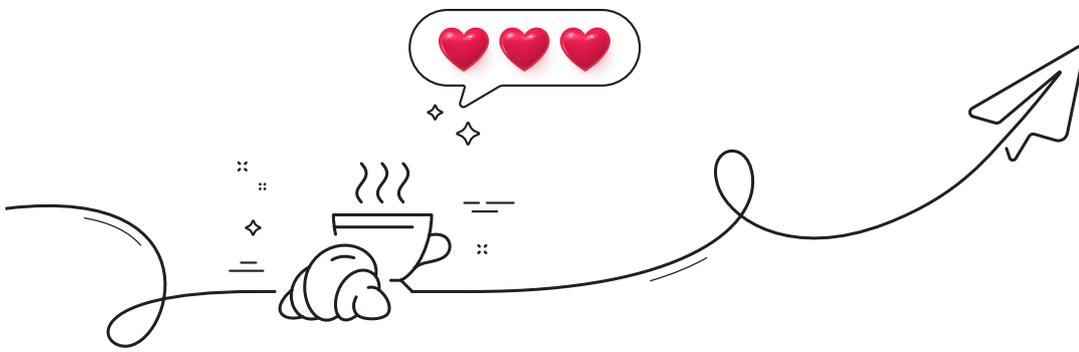
Avec une phrase bien tournée et une touche d'humour ou d'élégance, vous transformez vos desserts en supports de communication viraux.

Des cartes à offrir, pas que pour les fêtes

Un petit mot, un joli visuel, une signature gourmande : une carte peut transformer un simple gâteau en cadeau d'attention. Plutôt que de glisser une facture sans âme, proposez une carte à message personnalisable : " Ce gâteau t'attendait ", " Un dessert pour te faire sourire ", " Déguste-moi avec amour ".

Non seulement cela donne de la valeur au produit, mais cela crée un moment émotionnel partagé. Et celui qui reçoit la douceur découvre aussi le nom de votre boutique.





Les phrases que vos clients peuvent réutiliser

Tout le monde ne sait pas « vendre » une pâtisserie avec les bons mots. Et pourtant, certains clients n'attendent qu'un prétexte pour en parler.

Affichez en boutique ou sur vos packagings des petites punchlines prêtes à être reprises :

- « *Le Paris-Brest qui m'a réconcilié avec la crème au beurre* »
- « *Le genre de croissant qui te fait lever sans réveil* »
- « *Pas juste un pain. Une promesse.* »

Vos clients les retiennent, les répètent, les partagent. Résultat : vous êtes cité, recommandé, commenté. Sans avoir eu besoin de parler vous-même.



Et si vous leur disiez **M E R C I ?**

Un client qui vous recommande, ça se remercie. Pas forcément par un bon de réduction, mais par un petit mot, une attention, ou une carte "Merci d'avoir parlé de nous" remise après un retour client. Cela crée un lien affectif fort, et transforme un client ponctuel en ambassadeur fidèle.

Le bouche-à-oreille fonctionne quand on donne les bons outils à ceux qui veulent vous faire briller. Il ne s'agit pas de forcer, mais d'accompagner les envies naturelles de partage, d'offrir, de photographier, de raconter. Vos produits font déjà le plus dur : ils plaisent. À vous de les entourer des bons supports pour qu'ils circulent encore plus vite et plus loin.

● Fl. de Thier



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



Une pâtisserie ou viennoiserie pour un moment de plaisir

Qu'il s'agisse d'une tarte aux fruits pour une fête de famille ou d'une madeleine pour le goûter, une bonne pâtisserie fait toujours chavirer le cœur de nos clients. Mais qui sont nos clients aujourd'hui, quelles sont leurs douceurs préférées et comment leur comportement d'achat évolue-t-il ? Et comment faire pour fidéliser la jeune génération ? En s'appuyant sur des données de marché récentes, l'Institut Pain & Santé asbl vous emmène dans l'univers de la pâtisserie et viennoiserie.

L'Institut Pain & Santé asbl se donne, entre autres, pour mission de valoriser l'image de la boulangerie. Si le cœur du métier reste le pain, en tant qu'aliment de base d'une alimentation saine, l'attrait pour la pâtisserie reste important dans le secteur. Pour ce qui est du pain, nous savons, grâce aux enquêtes de consommation, qui sont nos clients, ce qu'ils aiment avant tout acheter et pour quelles raisons ils choisissent certains produits. Nos membres étaient donc curieux de découvrir ce qu'il en est des pâtisseries et viennoiseries. L'Institut Pain & Santé a donc fait réaliser une enquête qui montre pour quelles raisons, à quelle fréquence et où le consommateur d'aujourd'hui achète ses pâtisseries et viennoiseries. Le bureau d'études Profacts a mené cette enquête en ligne en juin dernier auprès d'un échantillon représentatif de Belges âgés de 18 ans et plus.

Les grands favoris

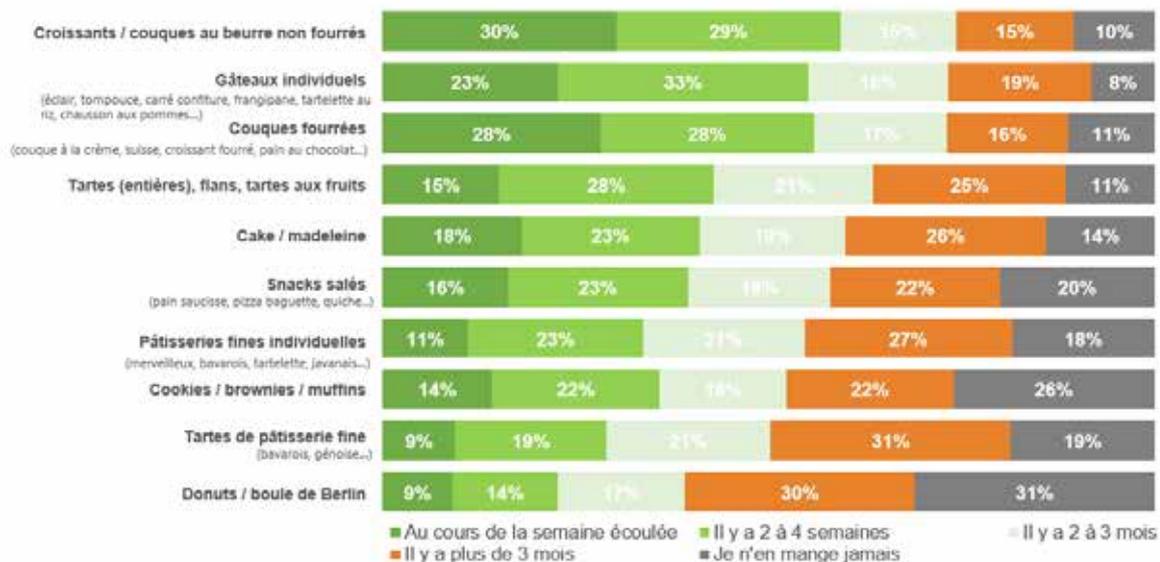
Pas moins de 69 % des Belges consomment chaque semaine l'un des dix produits de pâtisserie et viennoiserie repris dans le graphique ci-dessous. 93 % des Belges consomment chaque mois et presque tous (96 %) consomment tous les trois mois au moins l'un de ces produits. Les croissants, les gâteaux individuels et les couques fourrées sont les catégories de produits qui rencontrent le plus de succès et qui sont les plus fréquemment consommées. Les autres catégories, des tartes classiques et flans aux snacks salés, en passant

par les pâtisseries fines et les donuts, sont également appréciées, mais leur consommation est un peu moins fréquente. Les croissants et couques au beurre arrivent en tête. Pas moins de 74 % des Belges en ont mangé récemment.

Différences régionales

On observe de nettes différences entre les Flamands, Bruxellois et Wallons (y compris les germanophones). Les Flamands consomment, par exemple, plus souvent des gâteaux individuels et des couques fourrées que les Wallons. En revanche, ces derniers se tournent plus

Consommation produits de pâtisserie et viennoiserie





souvent vers les snacks salés et les pâtisseries fines individuelles, ainsi que les cookies, brownies ou muffins. À Bruxelles également, les pâtisseries fines individuelles ont plus de succès qu'en Flandre et l'on y mange en moyenne plus de croissants et de couques au beurre.



Les jeunes achètent partout, le savoir-faire artisanal continue de séduire

Les gens préfèrent toujours acheter leurs pâtisseries et viennoiseries chez l'artisan boulanger ou pâtissier plutôt qu'au supermarché. Seuls pour les cakes, madeleines, snacks salés et snacks sucrés, comme les cookies, brownies, muffins, donuts et boules de Berlin, le supermarché garde une longueur d'avance. Les raisons pour lesquelles on achète chez l'artisan boulanger ou pâtissier sont en premier lieu le goût (c'est délicieux) et la fraîcheur. En comparaison, le supermarché est le lieu où l'on achète surtout des pâtisseries et viennoiseries pour la facilité, la rapidité et le prix.

Il est à noter que c'est principalement le plus jeune groupe d'âge (18-34 ans) qui achète le plus souvent ses pâtisseries et viennoiseries via divers autres canaux, comme les sandwicheries, cafés, marchés ou en déplacement (gare ou station-service). Les lieux d'achat répondent chacun à des besoins différents. Par exemple, un café ou un restaurant ajoute une dimension de convivialité et fait vivre une expérience authentique autour d'un produit, alors qu'en déplacement, au travail, à l'école ou au marché, on recherche avant tout la rapidité et la facilité.

Pâtisseries et viennoiseries ont surtout la cote chez les jeunes

L'enquête révèle que c'est la jeune génération (18-34 ans) qui consomme le plus fréquemment des produits de pâtisserie et viennoiserie. 75 % des jeunes s'offrent chaque semaine une pâtisserie ou viennoiserie. Ils optent nettement plus souvent pour des snacks prêts à consommer, comme des donuts, boules de Berlin, cookies, brownies ou muffins, ainsi que des snacks salés. On observe une tendance similaire dans les familles avec enfants, qui consomment des produits de pâtisserie et viennoiserie au-dessus de la moyenne. 71 % des personnes interrogées, âgées de 35 à 54 ans, ont consommé au moins l'un des dix produits de pâtisserie ou viennoiserie repris dans le graphique, au cours de la dernière semaine. On comptait parmi elles 74 % de familles avec enfants et 65 % de familles sans enfants. Un grand nombre de jeunes et de familles avec enfants s'accordent donc de petits moments de plaisir. Les personnes âgées de 55 ans et plus sont clairement plus modérées dans leur consommation de pâtisseries et viennoiseries, mais 63 % d'entre elles ont toutefois consommé un produit de pâtisserie ou viennoiserie au cours des sept derniers jours.

« Se faire plaisir et s'offrir un petit moment de douceur, avec modération, est essentiel pour le bien-être mental », affirme Kathou Wagemans. Cela parle beaucoup aux jeunes générations. Ils mangent souvent sur le pouce, selon un mode de vie urbain, où l'on mange souvent à l'extérieur et où l'on privilégie le plaisir à chaque instant, en tout lieu, mais toujours avec modération.

À chaque moment sa douceur

Les différents produits de pâtisserie et viennoiserie correspondent clairement à des moments de consommation et des motivations d'achat distincts. Ces produits sont principalement consommés lors de petits moments de plaisir, pendant le weekend ou la semaine, comme en-cas sans raison précise, et lors du petit-déjeuner, brunch ou repas de midi. Ce sont surtout les croissants, les couques au beurre et les couques fourrées qui sont privilégiés lors de ces repas. Les gâteaux individuels, tartes (entières), flans, tartes aux fruits, pâtisseries fines individuelles et tartes de pâtisserie fine sont particulièrement appréciés lorsqu'on reçoit des invités ou tout simplement pour un moment convivial à la maison.

Avez-vous déjà entendu parler du « coffee rave » ? Une nouvelle mode repérée à Bruxelles et Anvers. Des groupes de jeunes se retrouvent vers 11 heures, après leur jogging ou même avant le travail, autour d'un café avec un délicieux croissant ou autre viennoiserie. Simplement dans un coffee shop branché ou une boulangerie locale. Une heure de danse sur de la musique à fond, pour faire le plein d'énergie avant de poursuivre sa journée. Cette combinaison de consommation réfléchie, de moments choisis pour se faire plaisir et de concepts de sortie innovants est typique de cette jeune génération.



Zoom sur les différents moments de consommation

Quant aux canaux de vente des pâtisseries et viennoiseries, le message est clair. Optimisez votre gamme de produits en l'ajustant aux différents moments de consommation. Jouez sur les aspects uniques que votre canal ajoute à un produit. Est-ce la rapidité ou la facilité ? Ou plutôt l'ambiance et l'expérience autour d'un produit ? Votre vitrine met-elle en avant les dernières tendances et les offres les plus attractives ? En conclusion, les pâtisseries et viennoiseries sont durablement ancrées dans le quotidien des Belges, car elles contribuent délicieusement au bien-être.

Le pain, source d'iode



- ✓ Saviez-vous qu'en Belgique, le pain est la **deuxième source d'iode** ? Grâce à l'utilisation de sel iodé, les artisans boulangers contribuent chaque jour à la santé de leurs clients. Cela mérite un coup de chapeau !
- ✓ C'est aussi l'occasion de rappeler **notre engagement dans le cadre de la Convention** : l'utilisation de sel iodé par tous les boulangers, également dans le pain bio (c'est désormais autorisé). Ensemble, nous veillons à ce que le pain soit non seulement savoureux, mais également nutritif et bon pour la santé.
- ✓ Message aux boulangers : continuez à utiliser du sel iodé et encouragez vos clients à manger plus de pain, pour son goût, votre savoir-faire et leur santé.

Le pain : source d'iode

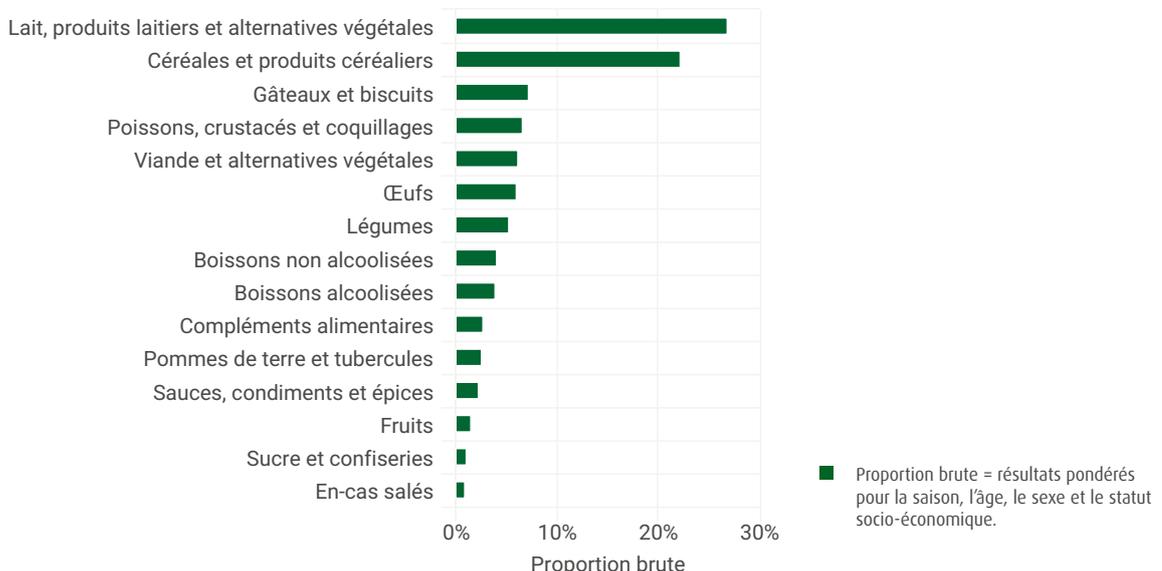
Principales sources d'iode

- 1) Lait, produits laitiers et alternatives végétales
- 2) Céréales et produits céréaliers
- 3) Gâteaux et biscuits



L'iode est bon pour la santé

Contribution des aliments et des compléments alimentaires à l'apport en iode



Source : Sciensano. Micronutriments : Iode, Enquête de consommation alimentaire 2022-2023, Juin 2025, Bruxelles, Belgique,

<https://www.sciensano.be/fr/resultats-de-lenquete-nationale-de-consommation-alimentaire-2022-2023/micronutriments-mineraux-et-oligo-elements/iode>



Inspiration, action & expériences à ARTISAN

28 septembre – 1^{er} octobre 2025 | Kortrijk Xpo

Êtes-vous à la recherche d'ingrédients de qualité, de délicieux produits prêts à la vente, de technologies innovantes et de services intelligents pour aider votre entreprise à passer à la vitesse supérieure ? Vous découvrirez tout cela à ARTISAN 2025, où plus de 300 exposants présenteront leurs tout nouveaux produits food et non-food pour votre atelier, magasin et entreprise.

ARTISAN combine le meilleur de Broodway, Meat Expo et Taste of Tavola dans une nouvelle expérience globale. ARTISAN devient ainsi un atelier créatif, plein d'idées originales et de connaissances pratiques qui vous permettront de consolider votre savoir-faire et de développer votre entreprise. Le tout dans une atmosphère chaleureuse et inspirante.

Un programme plein d'inspiration, d'action et d'expériences

Pendant 4 jours, tout tournera autour du savoir-faire, de l'inspiration, des rencontres et du plaisir. Cette approche se reflète aussi dans le programme très riche d'ARTISAN 2025 qui, en plus des habituels **concours prestigieux** et des **démonstrations inspirantes** sur 3 'Places de l'inspiration', sera complété par plusieurs **nouvelles activités**, dont voici déjà un aperçu :

- **Le Meilleur Cake de 2025** : le nouveau concours de Bakkers Vlaanderen récompensant les cakes originaux, artisanaux et irrésistibles. Participez-y avec votre quatre-quarts traditionnel + une création libre pour décrocher le titre de Meilleur Cake de 2025. (lundi 29/09)
- **Championnat de Belgique Aspirant Baker** : 8 finalistes participeront à ce prestigieux concours récompensant les jeunes talents de la boulangerie. (dimanche 28/09 et lundi 29/09)
- **Table ronde - Repousser les limites de la boulangerie classique : comment développer un concept innovant ?** Le concept classique de boulangerie-atelier-boutique est sous pression. **Dries Van Damme**, rédacteur en chef du magazine Brood en Banket, échangera avec **Stephan Destrooper, Serge Lamoral et Laurent Maes** sur la manière dont ils repoussent les limites de la boulangerie traditionnelle. (lundi 29/09)
- **De nombreuses démos, dégustations et conférences inspirantes.**
- **Chocolate Awards** : le concours du magazine professionnel Chocolaterie récompensant les meilleures pralines et barres 'bean-to-bar'. (mardi 30/09)



- **Food Personality of the Year Awards** : découvrez qui seront les personnalités culinaires de 2025-2026 lors de la remise de ces prix. (mardi 30/09)

Plus d'infos et programme complet sur www.artisan-xpo.be.

Rencontres et détente

ARTISAN ne se limite pas au sérieux du savoir-faire : on peut aussi y rencontrer des collègues pour passer un bon moment ensemble. Cela peut se faire au **Dolce Petanque Plaza**, lors des **Closing Hour Drinks** (28-29-30/09) ou au cours de l'agréable **Soirée Côte à l'Os** (28-29/09).

Inscriptions et tickets

ARTISAN se tiendra du dimanche 28/09 au mercredi 01/10/2025 à Kortrijk Xpo et sera exclusivement réservé aux professionnels du secteur food. **Visitez gratuitement le salon en utilisant le code d'invitation ART7815 sur www.artisan-xpo.be.**

ARTISAN - du dimanche 28/09 au mercredi 01/10/2025, tous les jours de 10 h à 18 h.

Kortrijk Xpo - Doorniksesteenweg 216, 8500 Courtrai - www.artisan-xpo.be

Le Président DENONCIN, membre de la Filière Grandes Cultures, a souhaité faire découvrir le centre de recherches agronomiques de Wallonie au CA de la fédération

Le lundi 23 juin après-midi, Guillaume Jacquemin, sélectionneur de céréales au Centre de Recherche Agronomique Wallon (CRA-W), a accueilli des professionnels de la boulangerie et de la meunerie de Wallonie et de Bruxelles, dans les parcelles du CRA-W, pour une présentation du métier de sélectionneur de céréales.



Bien que moins médiatisé, le rôle du sélectionneur de céréales s'avère néanmoins fondamental dans la chaîne de production des céréales panifiables. C'est à ce stade crucial que sont développées les variétés de céréales, destinées à répondre aux exigences des acteurs en aval, notamment les transformateurs finaux.



Guillaume, passionné et excellent vulgarisateur, a su répondre avec pédagogie à toutes les questions, qu'elles soient simples ou plus techniques. Il a également partagé ses connaissances approfondies sur l'histoire de la sélection des céréales, retraçant les origines géographiques des différentes variétés et leurs liens avec les mouvements des populations humaines à travers les âges.

Les participants ont ainsi pu déconstruire plusieurs idées reçues, notamment l'idée selon laquelle la sélection des céréales diminuerait la diversité génétique des variétés existantes. De même, bien que les céréales anciennes présentent des avantages indéniables, elles ne constituent pas





nécessairement la solution agronomique idéale dans tous les contextes.

Loin de la critique parfois véhiculée à l'égard de la création variétale, cette rencontre a permis de souligner l'importance capitale de ce processus pour la pérennité et la compétitivité de notre agriculture.

Cet événement a réuni des boulangers membres de la Fédération des Boulangers. Au-delà de l'enrichissement des connaissances sur l'origine des céréales et la création variétale, la rencontre a été l'occasion d'échanger

sur les besoins spécifiques de l'aval de la filière, notamment en termes de qualités technologiques des céréales recherchées.

Bruno Godin, coordinateur du laboratoire de technologie céréalière, a complété les interventions de Guillaume en précisant les propriétés recherchées pour des variétés adaptées à des applications spécifiques telles que la biscuiterie ou la panification.

● **Julien BEUVE-MERY, chargé de mission**

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

Le cours du blé à Rouen

Le cours du blé à Rouen, notamment pour Cargill, varie en fonction des spécifications et de la récolte. Pour le blé tendre livré à Rouen, les cotations peuvent être de l'ordre de 225,00 euros/tonne, avec des spécifications de 76/220/11 pour la récolte 2024. Cependant, il existe des variations journalières et selon les spécifications. Pour la récolte 2025, le prix du blé livré à Rouen peut être différent.

Voici quelques points clés à considérer :

→ Spécifications:

Les cotations du blé varient en fonction de la qualité, notamment le poids spécifique (76), le titre en protéines (220), et l'indice de chute (11).

→ Rendement:

Le rendement du blé peut varier considérablement, allant de 6 à 10 tonnes par hectare pour le blé panifiable, et jusqu'à 11 tonnes pour le blé non panifiable.

→ Marché:

Le marché du blé est influencé par divers facteurs, tels que les tensions géopolitiques, les conditions climatiques et les données de marché des autres régions.

→ Cargill:

Cargill est un acteur majeur du négoce de céréales, notamment du blé, et ses cotations peuvent influencer le marché. Le 19 août 2025 il cotait à 223,20 € /T.

Cours du blé ROUEN

Quel est le prix du blé tendre en 2025 ?

Blé tendre	Spécifications	euro/t
Rendu La Pallice	76/220/11 Récolte 2025	197,50
Rendu Rouen	76/220/11 Récolte 2025	197,50

Est-ce que le prix du blé va augmenter ?

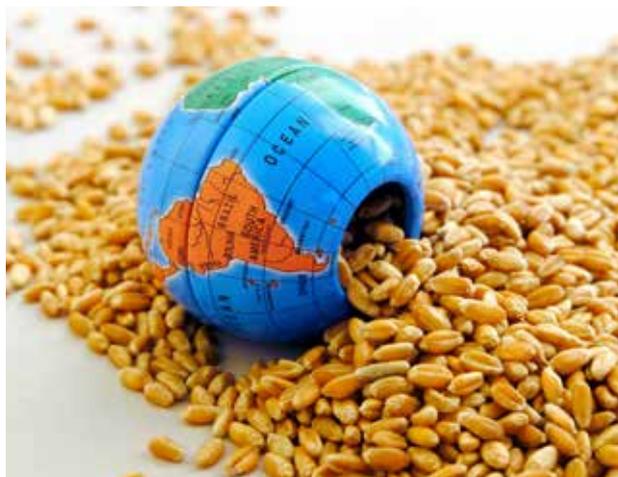
Le contrat septembre 2024 a bondi de 4,50 €/t jusque 201,25 €/t. Le cours s'est élancé au-dessus de sa MM20 (199,54 €/t) et du seuil symbolique des 200 €/t.

Le 19 août 2025 il cotait à Rouen 223,20 €/t (Cargill).

Pourquoi pénurie de blé en France ?

Manque de soleil, pluies abondantes, développement des maladies et des mauvaises herbes : la France connaît ce qui pourrait être sa pire production de blé depuis 1987.





Pourquoi le prix du blé va-t-il augmenter ?

Cours du blé à ROUEN

Les prix du blé tendre bio sont en forte augmentation depuis le début de la campagne de commercialisation 2024/25, en lien avec la baisse de la collecte et la hausse des importations.

La production mondiale de blé devrait atteindre « 805,3 millions de tonnes (+0,9% sur un an), grâce à des rendements plus élevés que prévu en Inde et au Pakistan », de gros pays consommateurs.

Sucre et céréales en baisse

En juin 2025, la baisse des prix des céréales (-1,5%) et du sucre (-5,2%)

Les produits laitiers ont eux légèrement augmenté (+0,5%), portés par un nouveau recours des prix de forte demande mondiale.

Pour comprendre les répercussions sur la boulangerie des contraintes vécues par le monde agricole auquel nous sommes étroitement lié :

→ **Engrais : la crise au Moyen-Orient pourrait déclencher une forte hausse des prix et bouleverser la production agricole**

Le marché des engrais est aujourd'hui marqué par une forte incertitude, liée à des tensions géopolitiques au Proche et Moyen-Orient et à des évolutions réglementaires en Europe, notamment la mise en place progressive de taxes sur les importations d'engrais russes et biélorusses. Cette conjoncture pourrait directement affecter la compétitivité et la souveraineté de l'agriculture. Analyse par Arthur Portier, consultant senior chez Argus Media

À l'image du marché des grains, le marché des engrais est fortement perturbé par l'instabilité internationale. Le détroit d'Ormuz, passage stratégique pour 25 % des exportations mondiales de pétrole et plus de 30 % du gaz, est aujourd'hui un point névralgique.

L'Iran, producteur majeur d'engrais, pourrait voir ses exportations perturbées, ce qui alimente la volatilité des prix. Cette prime d'incertitude reste élevée, d'autant que la situation au Proche et Moyen-Orient demeure fragile. **Dans ce contexte, les prix des engrais restent fermes, alors même que ceux des matières premières agricoles, comme le blé et le maïs, sont en baisse.**

Souveraineté européenne et adaptation réglementaire

Face à des concurrents internationaux particulièrement agressifs, l'Europe doit renforcer sa prise de conscience et sa stratégie. La souveraineté alimentaire ne pourra être atteinte sans souveraineté énergétique, et les récentes mesures réglementaires, comme la taxe progressive sur les engrais russes et le mécanisme d'ajustement carbone aux frontières, visent à protéger la filière. Toutefois, ces adaptations restent un défi pour les agriculteurs, confrontés à des coûts de production qui dépassent souvent les prix de vente des céréales. La conjonction des secousses géopolitiques et des nouvelles réglementations crée ainsi un environnement particulièrement difficile pour l'agriculture.



→ **Après la taxation des engrais russes, les fabricants français « prêts à produire plus »**

Les fabricants français d'engrais, rassemblés au sein de l'Union des industries de la fertilisation (Unifa), sont « prêts à produire plus » après l'entrée en vigueur en juillet de la taxation progressive des engrais russes, qui ont selon eux « envahi le marché européen ».

« Nous avons la capacité de production. Aujourd'hui, 10 à 20% de la production de nos sites européens sont à l'arrêt » en raison de la « concurrence déloyale complètement exacerbée » d'engrais russes, « qui ont envahi » le marché européen depuis trois ans, a déclaré Delphine Guey, présidente de l'Unifa, lors d'une conférence de presse à Paris le 18 juin.

« La Russie est en économie de guerre, elle vend ses engrais 15% moins cher », a-t-elle poursuivi, rappelant que l'Europe dépendait encore de la Russie pour un quart de ses achats de fertilisants

● **Henri LÉONARD**
Commission Économique

Événement d'information organisé par votre Fédération



Thème de la conférence :
Facturation numérique, suppression de la méthode de taxation forfaitaire

Le 28 mai, votre fédération a organisé une importante réunion d'information via TEAMS sur deux sujets d'actualité.

Vous étiez plus de 50 entreprises en ligne, pour écouter, attentivement, notre experte madame HORGNIÉS.

Une réunion très importante pour l'avenir de nos entreprises, un exposé magistral de notre oratrice, qui a mis à la portée de tous les participants les points importants mais, également, les détails comme les précautions à prendre pour éviter tous soucis lors du changement de la réglementation.

Une assemblée, particulièrement, attentive qui a posé de très nombreuses questions pertinentes, auxquelles

des réponses pointues leurs ont été fournies par notre experte fiscale.

Le Président et les membres du CA remercient, chaleureusement, madame HORGNIÉS pour son professionnalisme, ses compétences, sa disponibilité toute en convivialité boulangère.

Vu le succès de cette réunion, nous envisageons de renouveler ce type d'information via TEAMS afin que vous soyez judicieusement informés.

Nous restons à votre écoute pour toutes suggestions.

Contactez-nous via [✉ info@ffrboulpat.be](mailto:info@ffrboulpat.be)

● Adé



NOUS SOUTENONS CHAQUE ENFANT.

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

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

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01



comeos

Feed-back sur la fête nationale du 2 juin à Louvain

Le 2 juin, s'est déroulée la 67^e Célébration Nationale du secteur des Boulangers - Pâtissiers - Chocolatiers - Glaciers - Confiseurs à LOUVAIN.



La team francophone qui a résisté au parcours ludique de 6km à la découverte de la ville.



Le Président DENONCIN et le Président VAN DAMME lors de son discours à la séance académique.

Cette belle journée, organisée par nos confrères du Brabant Flamand, qui ont choisi la ville de « LEUVEN », chef-lieu, ville historique de plus de 100.000 habitants dont on retrouve les traces depuis 891, siège de la plus ancienne et éminente université de Belgique fondée en 1425.

L'organisation de ces agapes a été menée avec professionnalisme par nos confrères Bakkersteam Vlaams Brabant.

La journée a commencé par un copieux petit-déjeuner dans un endroit très convivial et spacieux de la salle de réception du stade de foot de l'OHL LEUVEN.

Ensuite, les drapeaux flottants et le cortège qui parcourt les rues de LOUVAIN en direction de l'Église gothique Saint-Pierre, accompagnés par les cornemuses.

Après la messe, la bénédiction des pains et un hommage rendu à tous les travailleurs du secteur, le groupe poursuit sa promenade à travers la ville, sous un beau soleil. Passant par des sites célèbres, et notamment, la statue en bronze de « DORRE le boulanger », offerte à la ville par l'Association des Boulangers-Pâtissiers de LOUVAIN.

Direction la terrasse du musée M pour le repas de midi, sous forme d'un gigantesque buffet de pains garnis et la traditionnelle séance académique, où les autorités de la ville, les Présidents nationaux se sont exprimés sur l'actualité du secteur.

La visite de la ville s'est poursuivie avec une guide de grande qualité, qui nous a fait découvrir les secrets, les monuments de la ville, toujours avec des commentaires appropriés. Les plus résistants ont parcouru les





6 km, avec comme récompense une bonne bière dans un bistro typique de la place.

Le soir, dîner de gala sous forme d'un buffet chaud et froid avec un service boissons à volonté, qui a engendré une ambiance du tonnerre, chants et danses spectaculaires qui ont mobilisé tous les convives.

L'année prochaine, la fête aura lieu en Wallonie, et c'est le Président Provincial du HAINAUT José VANDERAUWERA et son équipe qui prendront en charge cette belle organisation.. Elle aura lieu le 15 juin 2026 à MONS après les festivités du « DOUDOU ».

Le Président VANDERAUWERA a invité tous les convives à rejoindre MONS en leur offrant, déjà, un cadeau de bienvenue.

● Adé

Monsieur Alex MICHIELS fleurit madame DENONCIN au nom du comité organisateur.



Le Président DENONCIN fleurit madame VAN DAMME.



Statue KOTMADAM sur la vieille place



ARTISAN

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

Broodway, Meat Expo & Taste of Tavola

1 salon. 3 zones. Inspiration infinie.



ENTRÉE GRATUITE AVEC LE CODE **ART7815**

Inscrivez-vous sur WWW.ARTISAN-XPO.BE

Partenaires





Ce message pour vous informer du décès à 83 ans, de Monsieur André ANTOINE. Ce Boulanger-Pâtissier passionné, Formateur Principal aux Centres IFAPME de Liège et de Villers le Bouillet, fut l'auteur des tout premiers syllabus, depuis, toujours utilisés conjointement par tous les Centres de Wallonie, pour l'Apprentissage, la Qualification, le Patronat, les Préparatoires et même pour la Vente en boulangerie-pâtisserie.

Pensionné, il était membre de l'asbl Boulangers, Pâtissiers, Glaciers, Chocolatiers, Confiseurs de Liège, un ami sincère et critique de bon aloi.

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



DEWECO

FLOOR SOLUTIONS



EXPERT EN SOLS COULES

Votre sol coulé hygiénique installé en
1 jour et 100% chargeable après 2 heures.

ARTISAN
BIENVENUE SUR NOTRE
STAND **R8**

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

The advertisement features three distinct food items: a bottle of olive oil on the left, a round baked good (possibly a pie or tart) in the center, and a large piece of meat (possibly a roast) on the right. The background is split into yellow and red sections.



INFO@DEWECO.BE
03/455.56.36
WWW.DEWECO.BE