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

Le Moniteur

Bulletin mensuel
42e année
Octobre 2025

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

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

Découvrez les boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie!

INSPIRATION
pour la fin d'année

puratos
Food Innovation for Good

DECOUVREZ
nos recettes de
fin d'année

Discours lors de l'élection 2025 des Boulangeries-Pâtisseries préférées de Wallonie

Mesdames, messieurs,
Chers amis des « Maîtres boulangers »,
Chers Maîtres boulangers,
Chers lauréats,

Merci pour votre présence.

Chaque jour, chaque nuit, chaque matin, c'est avec professionnalisme et rigueur sans faille que les mille « Maîtres boulangers - pâtissiers » de Wallonie sont à votre service.

Ne vous y trompez pas, les « Maîtres boulangers – pâtissiers » sont tout sauf banals, simplistes, conventionnels ou BIO, ils font rimer simplicité et subtilité, inventivité et saisonnalité pour le plaisir des bons vivants, des épicuriens

L'authenticité, le terroir, la durabilité ne sont pas des synonymes de facilité ou d'approximation.

Les longues fermentations, les ingrédients locaux extra frais sont la norme. Gérer une panification, choisir ses produits c'est une compétence fondamentale du métier et constitue le grand secret de la réussite. L'exception est de réaliser des fermentations rapides.

Après des années compliquées, durant lesquelles les charges énergétiques étaient insupportables, le secteur reprend vigueur malgré le coût des salaires, la hausse importante du prix du beurre, des œufs et du chocolat.

Félicitations à tous les courageux « Maîtres boulangers – pâtissiers » qui n'hésitent pas à prester de nombreuses heures semaine, pour honorer les crédits effectués pendant cette période critique.

Mais que seraient les boulangeries – pâtisseries sans une gestion dynamique de la vente. Accueil chaleureux, conseils judicieux, services font partie intégrante de la réussite et sont souvent l'apanage des compagnes.

Ce sont ces conseils et services que les consommateurs apprécient, ils ont voté, massivement, et je les en remercie, pour élire leur « boulangerie – pâtisserie préférée ».

Accueil cordial, produits frais, diversifiés, spécialités du terroir conseils personnalisés, service exemplaire, hygiène irréprochable font que 60 % des consommateurs de pain effectuent leurs achats dans les boulangeries artisanales.

Que 71 % des acheteurs de pain se rendent en boulangeries artisanales pour la qualité et la fraîcheur.

Que 63 % des consommateurs déclarent consommer du pain au petit-déjeuner.

Que la consommation moyenne se situe à 110 gr par jour et par personne.

Que le panier moyen du consommateur est de 10 €.

Que 71 % de consommateurs déclarent acheter des viennoiseries le week-end.

L'autre information à prendre en considération, est que la consommation de pains blancs diminue et que la consommation de pains complets est à la hausse et représente 46 %.

Le secteur remercie monsieur MATTART Directeur Général de l'APAQ-W. et toute son équipe, qui permettent de réaliser ces campagnes de promotion ainsi que les sondages sur la consommation.

Merci, également, à toute l'équipe de communication The Friends.

Merci à tous les Maîtres boulangers – pâtissiers pour leur engagement.

Merci à toute l'équipe de l'école ASTY MOULIN pour l'accueil chaleureux qu'ils ont réservé à tous les participants à cette conférence de presse.

Cordialement.

A. Denoncin
Président

GRAM devient G+

… Et BRUYERRE reste à vos côtés, 24h/24 – 7j/7

Vous connaissiez GRAM, la référence en froid professionnel ?
Aujourd'hui, GRAM change de nom et devient G+.

Même qualité. Même fiabilité. Nouveau nom.

Un partenaire de confiance pour votre atelier ou votre magasin
Chez BRUYERRE, nous ne faisons pas que vendre du matériel,
nous vous accompagnons à chaque étape de votre projet :

- Conseil technique personnalisé
- Installation professionnelle
- Service après-vente disponible 24h/24 – 7j/7
- 5 magasins de proximité : Charleroi, Namur, Liège, Tournai, Zaventem

Pourquoi choisir G+ ?

- Robustesse et performance danoise
- Froid fiable et précis pour préserver vos créations
- Solutions adaptées aux exigences des artisans des métiers de bouche
- Modèles économes en énergie

Besoin d'un devis, d'un conseil ou d'un dépannage ?
Nos experts en équipements sont là pour vous.

rue François-Léon Bruyerre, 34 - 6041 Gosselies
071/25.01.22 **materiel@bruyerre.be**
Charleroi - Namur - Liège - Tournai - Zaventem

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

Bruyerre
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS
SINCE 1909

TOP 5

des produits essentiels pour chaque boulanger

Unipan® Pasan renforceur de gluten 25 kg

Exsensa® pâte Complet 25 kg

Exsensa® pâte Brun 25 kg

Exsensa® pasta Bruin 25 kg

Unipan® Crusty+ 25 kg

AB MAURI

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

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

SOMMAIRE

Activités de la Fédération	7	Rapport du CA francophone du 22 septembre 2025 à Namur (résumé)
Concours	8	Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie en 2025
Formation	14	Atelier Pro Boulangerie 20 & 21 oct.
Fiscal	19	Feuilles de Calcul Boulangerie - Pâtisserie
Concours	20	Trophée Wanet 2026
Social	20	Congés de maternité : une bonne nouvelle !
Communication fournisseur	21	Broptimize : donner aux artisans les clés d'une durabilité rentable
Économie	22	Prix du mazout en Belgique : quand le biocombustible R33, pourtant prêt, reste bloqué ! INFO À SUIVRE
Économie	23	Prix du sucre
Santé	24	La carie du pâtissier : un risque sucré à ne pas prendre à la légère
Formation	25	Epicuris
Chronique technique	26	Le panettone (1ère partie)
	31	Petites annonces

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. Xhauflaire.
Impression : Snel Grafics, Herstal – **Photos :** Shutterstock.com
Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur.
La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

CORMAN

SINCE 1935

Together, we raise our expertise

Améliorez vos compétences avec Better Together Training

En tant que chef, réaliser des produits de haute qualité n'est qu'un aspect de votre métier. Vous êtes également un entrepreneur, cherchant chaque jour à gérer au mieux votre entreprise.
Corman vous accompagne au quotidien avec « Better Together ». L'accent a d'abord été mis sur « Efficiency », vous offrant des conseils et recettes pour travailler de manière plus efficace et durable.

Avec « Training », le nouveau pilier de Better Together, nous laissons la parole aux experts. Ils vous aideront, par exemple, à améliorer vos compétences en marketing, à calcul vos coûts et à stimuler votre créativité.

Notre expertise et votre savoir-faire, succès garanti !

Scannez vite le code QR !

Better Together

Rapport du CA francophone du 22 septembre 2025 à Namur (résumé)

Décès de M. André Antoine, ancien formateur principal à l'IFAPME pour Liège et Villers-le-Bouillet.

1 Approbation du PV du 12 mai 2025

2 Activités de la société.

- Visite du CRA-W à Gembloux
- Réunion au cabinet du ministre Clarinval
- L'Artisan Certifié avec la ministre Simonet
- Le Conseil Supérieur : la durabilité et le jour de fermeture.
- Visite d'Histoire d'un Grain à Thimister
- Étude sur la pénurie de main d'œuvre
- Pain et Santé : collaboration avec les Pays-Bas refusée par l'Europe.
- Pain au patrimoine immatériel de l'UNESCO
- Nouvelle réglementation du pain
- SFMQ : définition du profil de boulanger-pâtissier, Chocolatier, glacier
- Symposium VALCERWAL : valorisation des céréales panifiables
- Epicuris à Spy et implantations futures
- Les congés de maternité
- Salon Artisan à Courtrai du 28/09 ou 1/10
- Portes ouvertes chez Bruyerre

3 Activité des glaciers

- Renouvellement du comité
- Candidature à la Coupe du Monde des Glaciers

4 Délégués aux commissions

- Fiscal : Réunion à Ans pour les chiffres du forfait 2026
- Économique : Évolution des prix d'achat de l'énergie et des matières premières
- Social
  - L'évolution salariale, la nouvelle classification des fonctions
  - Les commissions paritaires 118.03 et 201
  - Les nouvelles heures de nuit
  - Les franchises
  - En 201 : Les groupes à risque

5 Confédération : Évolution du nouveau siège social

6 Apaq-W

- Résultats de la boulangerie préférée, plus ou moins 27 000 votants
- Résultats de la campagne actuelle
- Présentation des calendriers 2026
- Concours sacs à pain

7 AFSCA

- Nomination d'une nouvelle administratrice déléguée, Madame Romeyns
- Réunion le 9 octobre

8 Bureau et Moniteur

- Rapport du trésorier
- Bureau : Décompte des frais communs
- Tarifs des publicités 2026

9 Concours

- WANET
  - Programmation 2026.
  - Sponsoring Farine : Moulin du Val Dieu
  - Inscriptions : 1er décembre
  - Stage des lauréats 2025 à l'École Nationale de Rouen, en France.

- MEILLEUR ARTISAN
  - 2 inscriptions :
    - Pâtisserie effectuée le 3 septembre
    - Boulangerie pour le 8 octobre

10 Divers

- Article dans le vif.
- Le musée Puratos

11 Prochain CA le 17 novembre

H. Léonard

FÉDÉRATION FRANCOPHONE DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Apaq-W

Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie en 2025

Une cinquième édition qui confirme l'attachement au savoir-faire artisanal. Tout au long du mois de juin, les artisans boulangers-pâtissiers ont redoublé d'énergie pour convaincre leur clientèle. Derrière les comptoirs et dans les ateliers, la mobilisation était palpable : affiches, vidéos sur les réseaux sociaux, T-shirts portés fièrement en boutique… Rien n'a été laissé au hasard pour récolter un maximum de votes.

Avec près de 27 000 participations enregistrées en un mois, la campagne a réussi à mobiliser une part significative des consommateurs qui privilégient les boulangeries artisanales. Un tel niveau de réponse, concentré sur une période si courte, illustre la force du lien entre les artisans et leur clientèle et confirme l'attachement des Wallons à la boulangerie de proximité.

Un rendez-vous qui s'ancre dans le paysage wallon

Initiée par la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie et l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), cette campagne vise à célébrer l'artisanat, la proximité et la qualité. Pour sa cinquième édition, l'élection confirme sa place dans le paysage gourmand de Wallonie. Chaque année, l'opération prend de l'ampleur, mobilisant de plus en plus de professionnels — ils étaient 651 Maîtres Boulangers-Pâtissiers inscrits cette année — et séduisant un public toujours plus large.

Une conférence de presse sous le signe du partage

C'est dans un lieu hautement symbolique, la section boulangerie-pâtisserie du Centre d'enseignement secondaire Asty Moulin à Namur, que les résultats ont été dévoilés ce mercredi 10 septembre. Comme à chaque édition, les étudiants de l'école étaient présents en nombre pour accueillir les invités et incarner la relève du métier.

Nouveauté cette année : la parole a été donnée à celles et ceux qui, en coulisses, épaulent les Maîtres Boulangers-Pâtissiers et contribuent à la réussite des établissements. Le témoignage des boulangères, pâtissières, épouses, compagnes, associées ou collègues des boulangers-pâtissiers élus a révélé un pan souvent méconnu de la vie artisanale au sein de ces établissements.

Cinq lauréats mis à l'honneur

Si 100 boulangeries-pâtisseries sont mises en avant, cinq d'entre elles se distinguent particulièrement : une par province. En 2025, les grands lauréats sont :

Pour la province de Namur

La Tarterie de Buzet, représentée par Mme Aurélie Clamot

+32 471 99 96 97
srl.tarteriedebuzet@gmail.com
Place de Buzet 6 à 5150 Floreffe
https://tarteriedebuzet.be

Pour la province du Brabant wallon

Les Trésors du Pain, représentés par M. Jérôme Leroux et Mme Vanessa Dandumont

+32 472 32 98 92
leroux.jerome@hotmail.com
Rue de Béclines 31
à 1435 Mont-Saint-Guibert
https://www.lestresorsdupain.com

Pour la province de Hainaut

Macaro'n Co, représentée par Mme Caroline Mahy

+32 476 48 95 77
caroline@macaro-n.co
Rue de l'Athénée 32 à
6460 Chimay
https://www.facebook.com/
macaroandco

Pour la province de Liège

La Pâtisserie Végan, représentée par M. Nicolas Bastille

+32 466 27 68 57
lapavegan.liege@gmail.com
Rue Sainte-Walburge 107 à 4000 Liège
https://www.instagram.com/la_pa_vegan

Pour la province de Luxembourg

La Boulangerie-Pâtisserie Schweisthal, représentée par Maxime Schweisthal et Mme Margaux Deharre

+32 484 24 69 77
s.patisserie@outlook.be
Rue du Commerce 4 à 6791 Aubange
https://schweisthal.be

Ces maisons, reconnues pour leur passion et leur créativité, reflètent la diversité et l'excellence de l'artisanat wallon.

Un label de reconnaissance apprécié

Les 100 établissements élus recevront un diplôme et un autocollant officiel, preuve de la confiance et de la fidélité de leur clientèle. Derrière leur vitrine, cette mention prestigieuse — **« Élue boulangerie-pâtisserie préférée de ma région – 2025 »** — constitue un véritable atout de visibilité.

La liste complète des lauréats 2025

La liste intégrale des 100 boulangeries-pâtisseries élues est disponible ci-dessous. Comme chaque année, il n'y a pas de classement général mais une répartition par **code postal**, reflétant l'excellence présente dans toutes les provinces wallonnes.

MAÎTRE BOULANGER-PÂTISSIER	CODE POSTAL	PROVINCE	ADRESSE
Boulangerie-Pâtisserie Jean De Backer & Fils	1300	Brabant wallon	Place Albert 1er 13, Limal 1300 Wavre
So' Bake It	1310	Brabant wallon	Rue des Combattants 76, 1310 La Hulpe
Grains de Vanille	1330	Brabant wallon	Rue Alphonse Collin 4, 1330 Rixensart
My Safe Place Boulangerie	1348	Brabant wallon	Rue de la Flèche 5, 1348 Ottignies-Louvain-la-Neuve
Au Régal	1350	Brabant wallon	Rue de la Station 52, 1350 Orp-Jauche
Patisserie Giot	1380	Brabant wallon	Chaussée de Louvain 519, 1380 Lasne
Boulangerie Pologie	1380	Brabant wallon	Rue de l'Eglise 11, 1380 Lasne
Les Trésors du Pain	1435	Brabant wallon	Rue de Béclines 31, 1435 Mont-Saint-Guibert
L'Artisanale de Max	1470	Brabant wallon	Rue de Bruxelles 115, 1470 Genappe
La Pâtisserie Vegan	4000	Liège	Rue Sainte-Walburge 107, 4000 Liège
Boulangerie Wechseler (Liège)	4030	Liège	Rue de Herve 551, 4030 Liège
Boulangerie Louis	4031	Liège	Place Andréa Jadoulle 9, 4031 Liège
Boulangerie Feytongs	4040	Liège	Rue du Trois Juin 52, 4040 Herstal
Boulangerie Lily	4140	Liège	Rue du Centre 62, 4140 Sprimont
La petite campagne	4300	Liège	Rue de Viemme 55 4300 Bovenistier
Chez Brioche	4430	Liège	Rue de l'Yser 230, 4430 Ans
Chez Philippe	4430	Liège	Rue de la Station 64, 4430 Ans
Le Beffroi by Angelo Sacheli	4460	Liège	Rue Jean Volders 148a, 4460 Grâce-Hollogne
Tart'empion	4480	Liège	Rue de la Croix Rouge 9, 4480 Engis
Boulangerie Umami	4520	Liège	Rte de l'Etat 36, 4520 Wanze
Boulangerie Jacques	4540	Liège	Rue Joseph Wauters 49, 4540 Amay
Boulangerie Arts Patrick	4630	Liège	Rue Louis Pasteur 27, 4630 Soumagne
Boulangerie Schreiber Arnaud	4710	Liège	Neutralstraße 178, 4710 Lontzen
Boulangerie-Pâtisserie Maquinay	4800	Liège	Chaussée de Heusy 209, 4800 Verviers
A Vi Forne	4801	Liège	Rue Slar 116, 4801 Verviers
Boulangerie Pâtisserie Didderen	4840	Liège	Rue de l'École 18, 4840 Welkenraedt
Au Péché Mignon (Pepinster)	4860	Liège	Route de Tancrémont 69, 4860 Pepinster
Boulangerie Alexandre	4860	Liège	Rue Neuve 1, 4860 Pepinster
Boulangerie Theunissen	4861	Liège	Soiron-Centre 48b, 4861 Pepinster
DÔME ET FILS	4900	Liège	Place de la Providence 5, 4900 Spa
Boulangerie Pâtisserie Chez Dijan	4960	Liège	Rue du Commerce 7, 4960 Malmedy
Caprice	5004	Namur	Chau. de Louvain 400, 5004 Namur
Au Délice des Saveurs	5030	Namur	Rue Lucien Petit 11, 5030 Gembloux
Les Délices de Noël	5060	Namur	Rue Félix Protin 11, 5060 Sambreville
Boulangerie Benoît André	5100	Namur	Avenue Jean materne 248 5100 jambes
Pâtisserie Normandie	5100	Namur	Av. du Bourgmestre Jean Materne 76, 5100 Namur
Boulangerie Pâtisserie Vranckx (Jambes)	5100	Namur	Av. du Prince de Liège 2, 5100 Namur
Tarterie de Buzet	5150	Namur	Place de buzet 6
Boulangerie Ancion	5170	Namur	Rue Charles Piette 7, 5170 Profondeville
Le Neufchâtel	5300	Namur	Rue du Commerce 15, 5300 Andenne
3,2,1 Pâtissez	5300	Namur	Rue de Gramptinne 43, 5300 Andenne
Carrément Bon (Éghezée)	5310	Namur	Chaussée de Louvain 97, 5310 Éghezée
L'Amandine	5600	Namur	Pl. d'Armes 1, 5600 Philippeville
Le Pain d'Autrefois	6032	Hainaut	Avenue Paul Pastur 20, 6032 Charleroi
Le Fournil des Gonceries	6032	Hainaut	Rue des Gonceries 75, Mont-sur-Marchienne 6032 Charleroi
Aux Champs des Délices	6042	Hainaut	Rue de l'Etang 179, 6042 Charleroi
Le Fournil (Jamioulx)	6120	Hainaut	Place Communale 33, Jamioulx 6120 Ham-sur-Heure-Nalinnes

▶ *Suite au verso*

MAÎTRE BOULANGER-PÂTISSIER	CODE POSTAL	PROVINCE	ADRESSE
Boulangerie-Pâtisserie Bauden Benoît	6150	Hainaut	Rue des Fleurs 3, 6150 Anderlues
L'Atelier Christophe (Courcelles)	6181	Hainaut	Fond des Rys 29, 6181 Courcelles
Boulangerie Mahy	6200	Hainaut	Rue du Docteur Léon Neuens 5, 6200 Châtelet
Gourmandise (Gerpinnes)	6280	Hainaut	Place de la Halle 5, 6280 Gerpinnes
maCaro'n Co	6460	Hainaut	Rue de l'Athénée 32, 6460 Chimay
Boulangerie-Pâtisserie du Lac	6461	Hainaut	Rue du Lac 1, 6461 Chimay
Boulangerie La Fleureuse	6470	Hainaut	Rte de Mons 325, 6470 Sivry-Rance
Boulangerie Stouvenaker	6630	Luxembourg	Rte de Bastogne 3, 6630 Martelange
Valentine Boulangerie-Pâtisserie	6660	Luxembourg	Place de l'Eglise 15, 6660 Houffalize
Boulangerie Bultot	6660	Luxembourg	Rue de la Vla Romaine 23, 6660 Houffalize
A Bon Vî Pan	6671	Luxembourg	Courtil 35, 6671 Gouvy
Au Pré Fleuri	6690	Luxembourg	Av. de la Salm 48a, 6690 Vielsalm
Up Epi	6700	Luxembourg	Rue des Capucins 10, 6700 Arlon
Pau&Co	6750	Luxembourg	Rue René Nicolas 1, 6750 Musson
Pâtisserie Schweisthal	6791	Luxembourg	Rue du Commerce 4, 6791 Aubange
Hardy Stéphane	6880	Luxembourg	Rue de Bohémont 21, 6880 Bertrix
Les délices de Juliette	6890	Luxembourg	Rue de Villance 109B, 6890 Libin
Sylvain Poncelet	6900	Luxembourg	rue du commerce 38 6900
L'Artisan Boulanger – Claude Pierrard (Tenneville)	6971	Luxembourg	Grand-Rue 233, 6971 Tenneville
Au Petit Fournil (Ghlin)	7011	Hainaut	Rue Charles Périn 1A, 7011 Mons
La Boulantisserie d'Hugo	7022	Hainaut	Pavé de, Rue de Monte-en-peine 71, 7022 Mons
Pâtisserie Chocolaterie Van Puy	7041	Hainaut	Chaussée de Beaumont 46, 7041 Quévy
Yummy Cakes by Yasmine	7080	Hainaut	Rue Léon Defuisseaux, 46 7080 Frameries
Chez Maxime	7080	Hainaut	Rue de France 23, 7080 Frameries
Artisan Pâtisserie Boulangerie Gontran	7090	Hainaut	Rue Édouard Étienne 16, 7090 Braine-le-Comte
Boulangerie-Pâtisserie Verhaeghe	7120	Hainaut	Rue Adonis Bougard 2, 7120 Estinnes
Pâtisserie Porson	7131	Hainaut	Rue Saint-Remy 19, 7131 Binche
Le Champ d'en Haut	7160	Hainaut	Rue de la Libération 14, 7160 Chapelle-lez-Herlaimont
Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir – Permentier	7170	Hainaut	Av. Emile Herman 231, 7170 Fayt-lez-Manage
L'Epi d'Or (Bois d'Haine)	7170	Hainaut	Rue de la Station 82, 7170 Manage
Boulangerie Renoirte (Feluy)	7181	Hainaut	Grand-Rue de Feluy 20b, 7181 Seneffe
Boulangerie La Mie d'Enfance (Boussu)	7300	Hainaut	Rue François Dorzée 111, 7300 Boussu
Pâtisserie Homberger	7330	Hainaut	Grand'Place 2, 7330 Saint-Ghislain
Boulangerie Pâtisserie Cardoen	7334	Hainaut	Rue Octave Malice 10, 7334 Saint-Ghislain
Chez Ignace	7350	Hainaut	Rue Ferrer 15, 7350 Hensies
Chez Joël & Christine	7370	Hainaut	Place du Jeu de Balle 22, 7370 Dour
La Petite Boulangère	7382	Hainaut	Chau. Brunehault 12A, 7382 Quiévrain
Boulangerie-Pâtisserie De Roo	7540	Hainaut	Av. d'Audenarde 4, 7540 Tournai
Graines de Pain By...Eric Gourdin	7600	Hainaut	Rue des Français 4, 7600 Péruwelz
Pâtisserie Quentin Gemine « Créateur de goûts »	7600	Hainaut	Rue Pont à la Faulx 16, 7600 Péruwelz, Belgium
Boulangerie Delestrain Geoffrey & Sam	7600	Hainaut	Rue Astrid 49, 7600 Péruwelz
Boulangerie Lecolier	7622	Hainaut	Rue Gilles Savoie 1, 7622 Brunehaut
Boulangerie Decruynaere	7700	Hainaut	Rue du Nouveau Monde 120, Mouscron
Boulangerie Philippe Vanbruaene	7730	Hainaut	Chaussée de Dottignies 88, 7730 Estaimpuis
Nadia Boulangerie du Moulin	7730	Hainaut	Rue du Moulin Masure 2, 7730 Estaimpuis
La Boul de Pât	7730	Hainaut	Rue du Calvaire 2, 7730 Estaimpuis
Boulangerie Foucart-Fontaine	7740	Hainaut	Rue de Courtrai 30, 7740 Pecq
Le Coin Gourmand	7760	Hainaut	Rue monseigneur Descamps 2 7760 Escanaffles
L'atelier Gourmand	7811	Hainaut	Rue de Soignies 307, 7811 Ath
Le Fournil – Artisan Boulanger (Silly)	7830	Hainaut	Stocquoy 3, Hellebecq 7830 Silly
Elipatisse	7890	Hainaut	Rue d'Audenarde 5, 7890 Ellezelles
Boulangerie-Pâtisserie Luc	7910	Hainaut	Chaussée de Renaix 37, 7910 Frasnes-lez-Anvaing
Au Bon Pain d'Aubain	7911	Hainaut	Route de Grandmetz 12, Frasnes-lez-Anvaing

Retrouvez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées en Wallonie sur cette carte :

Et la suite ?

L'élection n'est que la première étape d'une campagne qui se poursuit tout au long de l'année. En octobre, les boulangeries-pâtisseries lanceront le grand concours annuel : cinq heureux clients, un par province, remporteront un an de pain gratuit (bons d'achat de 750 €), tandis que chaque boulangerie participante offrira un bon de 30 € à l'un de ses clients. Une manière ludique et efficace de générer du trafic en magasin.

Et pour conclure l'année en beauté, les Maîtres Boulangers-Pâtissiers offriront leur calendrier 2026, véritable ode aux produits de saison. Parallèlement, une campagne média mettra à l'honneur leurs créations phares pour la Saint-Nicolas, la fête de Noël et le Nouvel An.

Un engagement clair et exigeant

Derrière ce succès, il y a une charte que chaque Maître Boulanger-Pâtissier s'engage à respecter : production fait maison, fraîcheur quotidienne, variétés de pains et pâtisseries régionales, choix rigoureux des matières premières, hygiène irréprochable et accueil chaleureux. Des valeurs simples mais essentielles qui expliquent l'attachement grandissant des Wallons à leurs artisans de proximité.

- La carte interactive des 100 boulangeries-pâtisseries préférées est accessible sur notre site web : *www.maitre-boulanger-patissier.be*.
- Trouvez un Maître Boulanger-Pâtissier près de chez vous sur le site : *www.maitre-boulanger-patissier.be/boulangeries-patisseries.*
- Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux :
  - *https://www.facebook.com/maitreboulangerpatissier*
  - *https://www.instagram.com/maitreboulangerpatissier*
  - *https://www.youtube.com/@MaitreBoulanger-Patissier*
  - *https://youtube.com/shorts/8VKJWTd8oSI*

FÉDÉRATION FRANCOPHONE DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Apaq-W

Atelier Pro Boulangerie 20 & 21 oct.

Bonjour à toutes et tous,

Nous sommes heureux de vous proposer un atelier pratique dans nos nouvelles installations. Cet atelier est réservé aux professionnels de la boulangerie et est clairement orienté sur les techniques de panification.

Les formateurs

- **Lise Penne**, co-autrice du livre *Levain* (avec Marc Dewalque), formatrice, actuellement active au restaurant étoilé *L'Air du Temps* et bientôt à la tête de sa boulangerie-gîte *L'Annexe* à Ciney.
- **Quentin Spineux**, de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), ancien boulanger, en charge de la filière céréale et porteur d'un projet de formation sur le levain et les circuits courts.
- **Vincent Gardier**, boulanger-pâtissier, anciennement à la tête de la « Maison Gardier » à Ayeneux, aujourd'hui formateur à l'IFAPME et ambassadeur du pain au levain artisanal.

Farine naturelle et fermentation au levain

- **Jour 1 :** *Réalisation de pains « classiques » et spéciaux en pousse directe, réalisation de pâtes « en masse », focaccias (pâte), baguettes (pâte).*
- **Jour 2 :** *Réalisation de pains « classiques » et spéciaux (fermentation longue en masse), façonnage et cuisson de focaccias et baguettes, cookies, spéculoos, gressins.*

Infos pratiques

- lundi 20 et mardi 21 octobre
- de 8h30 à 16h30
- maximum 12 participants
- 400 € pour les deux jours, repas compris + 50 kg de farine au choix

Margensault 31A,
4890 Thimister-Clermont

Inscription obligatoire : envoyer un mail à *renaud@histoiredungrain.be*
ou contacter Renaud au 0474 22 98 11

N'hésitez pas à relayer cette invitation autour de vous !

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

Nom et adresse du Contribuable

.....

.....

..... T.V.A. N° .....

Feuille de Calcul
Boulangerie - Pâtisserie

Annexe 1 à la déclaration
à l'impôt des personnes physiques.
Revenus de 2024
(Exercice d'imposition 2025)

CALCUL DU BENEFICE PROFESSIONNEL

Recettes

Secteur de la boulangerie ordinaire	I	
Fine boulangerie, etc.	II	
Vente sans transformation	III	
Autres opérations	IV	
Salon de consommation (voir annexe)	V	
Total		
Ristournes	V	
Total des recettes	A	
Total des achats	B	
Bénéfice brut (A - B)		
Frais professionnels (annexe 2)		
Bénéfice net		

Achats

Prix d'achat des matières premières	O	
Prix d'achat des mix pains de marque	L	
Prix d'achat pâtes «Prêtes à l'emploi»	Z	
Prix d'achat des matières premières non transformées	W	
Prix d'achat : boissons, etc.		
Total des achats	B	

Chiffres retenus
forfait contrib. directes

Prix de la farine 11/680 :
120,00 €
Prix de revient
boulangerie ordinaire = Q
catégorie 1) 127,56 €
2) 138,24 €
3) 148,24 €
4) 132,26 €
5) 138,13 €
6) 143,63 €

Prix de revient
d'améliorants N = 4,40 €

échelle tarifaire : 14,97 €

coefficient fixe : 4,60

		1er trimestre	2e trimestre	3e trimestre	4e trimestre	Révision	Total
ACHAT NOMBRE TOTAL DE SACS DE FARINE (100 kg) →							
I. SECTEUR DE LA BOULANGERIE ORDINAIRE							
A. DECLARATIONS							
1. Nombre de sacs (100 kg) de farine mise en œuvre dans la boulangerie ordinaire	A						
2. Numéro de référence de l'entreprise	B						
3. Multiplicateur de rendement	D						
4. Prix de vente au début de chaque trimestre du pain de ménage d'un kilo	E						
5. Modification du prix de vente							
6. Nombre de sacs à pain achetés	K						
7. Nombre de kg d'améliorants mis en œuvre pour la fabrication de pains de ménage et de pains spéciaux (N = max. 1,5 x A)	N						
B. RECETTES							
1. Recettes ordinaires {(A x D) + N} x E							
2. Recettes provenant du coupage et de l'emballage du pain K x prix affiché →							
3. Recettes provenant de l'augmentation du prix du pain pendant le trimestre →							
4. Recettes provenant de la livraison de pain à domicile →							
Recettes brutes (TVA incluse) →							
Recettes nettes (TVA exclue) →							

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

		1er trismestre	2e trismestre	3e trimestre	4e trimestre	Révision	Total	
A. DECLARATION								
1. Prix d'achat des matières premières achetées	O							O
2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L							L
3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z							Z
4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 120,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur	P							
Si le prix d'achat est supérieur	PP							
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q							
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie a) prix de vente par 100 g TVA comprise								
Gâteau à la crème au beurre								
Petit gâteau à la crème au beurre								
Gâteau à la crème fraîche								
Petit gâteau à la crème fraîche								
Tarte aux fruits								
Tartelette aux fruits								
Tarte au riz								
Tartelette au riz								
Eclair								
Total								
b) Total tarifaire à retenir	R							
7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières :								
a. nombre de litres de glace	S							
b. multiplicateur pour la glace	T							
c. prix de vente au litre	U							
B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT : $4{,}60 + \frac{R - 14{,}97}{100 \times 0{,}05}$ Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire	BB							
C. RECETTES								
1. Recettes ordinaires {O + P – PP – (A x Q) – (N x 4,40) x BB	→							
2. L x 2,50	→							
3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→							
4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	→							
Recettes brutes T.V.A. incl.	→							
Recettes nettes T.V.A. excl.	**II**							**II**

III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON

A. DECLARATIONS								
1. Prix d'achat de produits du groupe 11	W1							
2. Prix d'achat de produits du groupe 12	W2							
3. Prix d'achat de produits du groupe 13	W3							
4. Prix d'achat de produits du groupe 31	W4							
5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	W5							
Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5	**W**							**W**
B. RECETTES								
W1 X 1,35	III1							
W2 x 1,65	III2							
W3 x 1,50	III3							
W4 x 1,50	III4							
Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA exclue	III5							
Recettes nettes	**III**							**III**

IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III

A. Cuisson à façon x 100/106	IV1							
B. Suivant journal de recettes 100/106	IV2							
C. Autres	IV3							
Recettes nettes	**IV**							**IV**
V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$)	V							**V**

Les recettes «supplémentaires» et autres recettes, provenant de la vente dans le salon de consommation, doivent être annoncées sur la feuille spéciale «Salon de consommation»

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom : .....

Domicile : .....

Locaux professionnels

Loyer
Loyer supplémentaire .....
.....
Précompte immobilier .....
Frais d'entretien .....
Réparations .....
Intérêts hypothécaires .....
Peinture .....
Chauffage .....

Transport

A. CAMIONNETTE
Taxe .....
Assurance .....
Entretien .....
Réparations .....
Essence .....
Contrôle technique .....
Auto-secours .....
Amortissement
Financement .....
Location garage .....

B. VOITURE DOUBLE USAGE
Taxe auto (75 %) .....
Assurance auto (75 %) .....
Entretien auto (75 %) .....
Amortissement (75 %) .....
Essence (100 %) .....
Contrôle technique (75 %) .....
Auto-secours (75 %) .....
T.V.A. non déductible .....
sur frais auto (75 %) .....
Financement (100 %) .....

Frais de bureau et d'étude

Matériel de bureau .....
Port .....
Imprimés .....
Coûts bancaires .....
Service fiscal .....
Abonnements .....
Documentation .....
Publicité .....
Annonces .....
Organe professionnel .....
Cadeau de nouvel an .....
Voyages d'études et formations .....

Salaires

Salaires bruts
(mod.325) .....
Charges sociales (ONSS) .....
Secrétariat social .....
Serv. Méd. Interentreprise .....
Contrat d'apprentissage .....
.....
.....
.....

Assurances

Incendie .....
Loi accid. de travail .....
Responsabilité civile .....
Bris de glace .....
Invalidité .....
.....
.....

Taxes

Commune .....
Province .....
Autorisation d'exploitation .....
Poids et mesures .....
TVA non déductible .....
Intérêts .....
Cotisation point vert .....
Fost + ...
Prime Recupel .....
.....

Règles

Electricité
– .....
Gaz
– .....
Eau
– .....
Téléphone
– .....
.....
.....
.....

Atelier et magasin

Combustibles mazout-charbon
Entretien machines
Entretien brûleur
Réparations machines
Réparations mobilier
Aiguisage couteaux
Boissons (atelier)
Emballage
Lavage, usure
Petit matériel
Décorations
Produits de nettoyage
Extincteur
Vêtements profession.
Huiles et graisses
Pansements atelier
Frais de transport
Matériel d'étalage
Echantillons
Journées portes ouvertes
Création site web

Charges financières

TVA amendes proportionnelles
Intérêts débiteurs
Intérêts d'emprunts
Honoraires avocat

Amortissements

Amortissements antérieurs
Nouveaux amortissements

Statut social

Indépendants

Frais de représentation
Mutuelle (attestation)

Total général

Epargne-pension : M.
M^me^
Assurance-vie :

2026

Trophée Wanet

Fais un pas de plus dans le métier et remporte de **nombreux prix !**

Infos et inscriptions

www.ifapme.be/trophee-wanet

Deviens le meilleur jeune Boulanger-Pâtissier !

Inscriptions jusqu'au 1er décembre 2025

IFAPME

FÉDÉRATION FRANCOPHONE DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

ALIMENTO

Ed. resp. : Sandrine VILLETTE, Administratrice générale a. i. / IFAPME - Place Verte, 15 - 6000 Charleroi

Congés de maternité : une bonne nouvelle!

Sur proposition de la Ministre Fédérale des Indépendants Eléonore SIMONET, le Conseil des Ministres de ce 12 septembre 2025, a approuvé le projet d'Arrêté Royal prolongeant la dispense de cotisations sociales en tant que travailleuse indépendante en cas de maternité.

Après son accouchement, une indépendante bénéficie, non seulement d'un repos de maternité indemnisé, mais aussi, automatiquement, d'une dispense de cotisation sociale après accouchement, **d'un trimestre et qui va passer à 2 trimestres à partir du 1er janvier 2026**.

A noter que les deux trimestres de dispenses de cotisation, entre en considération pour le calcul de la pension.

Ce qui porte à plus ou moins 13.000€ de moyenne le soutien aux femmes indépendantes.

A.DENONCIN, Président

KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10 . L - 9952 Drinklange
Tél.: 00352/99 76 39 . Fax: 00352/97 80 24
info@kompletbenelux.com . www.kompletbenelux.com

KOMPLET Préparation Façon Pain d'Epices

Un pain d'épices gourmand aux saveurs festives garanties !

- Longue fraîcheur
- Facile à travailler
- Résiste à la congélation
- A décorer selon vos envies

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

KOMPLET

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

Broptimize : donner aux artisans les clés d'une durabilité rentable

Face à la volatilité des coûts, à la pression réglementaire et à l'évolution des attentes des consommateurs, la durabilité s'impose comme une priorité pour les artisans. Mais comment la mettre en œuvre sans complexité ni perte de marge ?

La durabilité, bien plus qu'une tendance

Longtemps cantonnée aux enjeux environnementaux, la durabilité est désormais un pilier de la gestion d'entreprise. Elle recouvre la capacité d'un commerce à durer, à s'adapter aux évolutions du marché, à préserver les ressources et à transmettre un savoir-faire.

Pour les boulangers, pâtissiers, glaciers ou confiseurs, cela signifie concrètement : réduire la consommation énergétique des fours et chambres froides, choisir des matières premières responsables, limiter le gaspillage quotidien, mais aussi valoriser l'ancrage local et le métier artisanal.

Cette démarche répond à une double exigence : celle des clients, de plus en plus attentifs à l'impact global de leurs achats, et celle des pouvoirs publics, qui renforcent les aides et les règles en faveur d'une économie plus sobre et résiliente.

Des solutions concrètes pour une durabilité accessible

Pour une petite structure, la transition peut sembler complexe. Pourtant, la durabilité ne se limite pas à l'écologie. Elle repose sur trois piliers : économique, social et environnemental.

En pratique, cela peut passer par l'installation d'équipements sobres en énergie, la négociation de contrats d'électricité adaptés aux besoins réels de l'atelier, l'optimisation des stocks pour éviter les pertes, ou encore la mise en avant du savoir-faire local afin de fidéliser une clientèle sensible à l'engagement.

De nombreux dispositifs existent pour accompagner ces évolutions : audits énergétiques, financements ciblés, conseils spécialisés… Autant de leviers qui permettent à la fois de réduire les coûts, d'anticiper les contraintes réglementaires et de transformer la durabilité en atout concurrentiel.

Broptimize, un accompagnement sur mesure pour les artisans

C'est précisément sur ce terrain que l'expertise de Broptimize prend tout son sens. L'entreprise guide les artisans pas à pas : de l'analyse des besoins jusqu'à la mise en place de solutions concrètes, en passant par la gestion des démarches administratives.

Parce que chaque commerce est unique, l'accompagnement se fait sur mesure. Au delà d'une simple tendance ou d'une obligation, l'objectif est de permettre à l'artisan de gagner en compétitivité, d'alléger sa charge administrative et de transformer la durabilité en véritable moteur de croissance, sans complexité ni perte de temps.

Prix du mazout en Belgique : quand le biocombustible R33, pourtant prêt, reste bloqué ! INFO À SUIVRE

La Belgique est aujourd'hui confrontée à un paradoxe énergétique étonnant : alors que la technologie des combustibles pauvres en carbone est disponible, les entreprises prêtes à les distribuer, et les consommateurs largement favorables, ces alternatives écologiques restent en marge du marché. Pourtant, des solutions concrètes existent, et elles ne nécessitent même pas de modifier les installations actuelles.

Le R33, par exemple, est un mélange contenant 67 % de mazout traditionnel et 33 % de combustibles renouvelables comme le HVO (Huile Végétale Hydrotraitée) ou l'EMAG (Ester Méthylique d'Acide Gras). Utilisé durant un an dans une quinzaine d'installations résidentielles en Belgique, il a démontré une compatibilité totale avec les chaudières de moins de 20 ans. Résultat : une réduction d'environ 30 % des émissions de CO_2 sans changement d'équipement, tout en conservant les avantages logistiques du mazout classique.

Dans d'autres pays européens, cette transition est déjà amorcée. L'Allemagne, la France ou les Pays-Bas ont développé des unités de production de biocombustibles et ont commencé leur commercialisation, notamment en France avec le F30 destiné au chauffage domestique. Pendant ce temps, la Belgique observe… sans agir.

La fédération BRAFCO plaide pour une reconnaissance officielle de ces produits. Elle demande la suppression de l'interdiction d'installer de nouvelles chaudières à mazout, en argumentant que les modèles récents sont compatibles avec les combustibles à faible teneur en carbone. Elle appelle également à des incitants fiscaux pour soutenir leur développement. Selon elle, sur l'ensemble de leur cycle de vie, ces chaudières n'émettent pas plus de CO_2 que celles au gaz naturel.

Mais le frein majeur reste l'absence d'un cadre législatif adapté. Contrairement à d'autres secteurs où ces combustibles sont déjà utilisés **(industrie, agriculture, équipements portables)**, leur utilisation dans le résidentiel reste bloquée faute de reconnaissance officielle. Même le nouveau gouvernement belge, formé début 2025, n'a pas encore abordé le sujet dans sa déclaration de politique générale.

Pourtant, les enjeux climatiques sont pressants, la mise en circulation de combustibles pauvres en carbone devient plus urgente que jamais.

Les experts estiment que les coûts de production encore élevés sont dus aux faibles volumes. Une réglementation claire stimulerait la production de masse et ferait baisser les prix. Une TVA réduite ou des accises allégées pourraient en accélérer l'adoption.

Contrairement aux technologies de rupture comme les pompes à chaleur, les combustibles pauvres en carbone offrent une transition progressive, sans bouleverser les installations existantes ni imposer de lourdes dépenses. Il est donc essentiel de passer à l'action sans tarder.

Enfin, même en attendant la révolution du mazout vert, il reste judicieux de comparer les prix du mazout pour faire des économies dès aujourd'hui.

Henri LÉONARD
Commission Économique

Prix du sucre

Les prix mondiaux du sucre restent sous pression, influencés par les tarifs douaniers américains, un environnement macroéconomique également baissier, une demande plus faible et le bon développement de la canne au Brésil. Les marchés n'aiment en général pas l'incertitude, qui culmine aujourd'hui à un seuil élevé. Une diminution du prix du sucre de 6,5%, à été constatée en 2025.

Une baisse de la production mondiale

Plusieurs facteurs expliquent la hausse des prix du sucre. Au niveau mondial, d'abord, les principaux fabricants ont baissé leur production. Pour préserver la consommation nationale, l'Inde a réduit ses quotas d'exportation de sucre depuis le 7 février 2025.

Pourquoi le sucre a augmenté ?

Ce prix a doublé sur les trois dernières années. La raison de cette hausse est multifactorielle. Premier facteur : **le réchauffement du climat**. Il affecte les récoltes de deux des trois plus gros producteurs de sucre au monde.

Quel est le prix d'une tonne de betterave sucrière en 2025 ?

Le président de Cristal Union a indiqué avoir annoncé dans les assemblées de section, un prix 2025-2026 dans une fourchette de **35 à 30€ la tonne** de betterave. La rémunération a été de 41,44€/t de betterave pour la campagne 2024-2025.

Marché Européen

Plus de 97% du sucre produit en Europe provient de la betterave à sucre, le reste étant produit à partir de sucre de canne issu des territoires d'Outre-Mer français ou portugais.

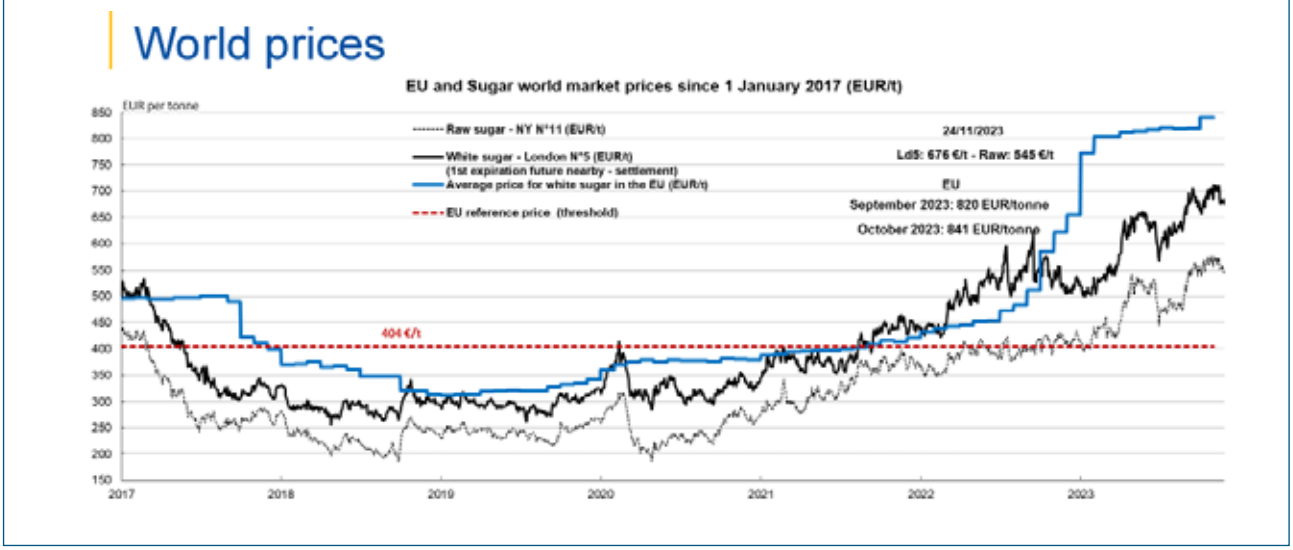
En Europe, l'Allemagne suivie de près par la France est le premier producteur de sucre. La Belgique quant à elle produit environ 4,5% du sucre européen.

Le sucre s'écoule en majorité par des contrats cadres sur 1 an. La période officielle de commercialisation du sucre s'étend du 1er octobre au 30 septembre. Plus de 70% du sucre s'écoule pour l'industrie agro-alimentaire. La consommation directe via le commerce de gros ou de détail représente le reste.

Price reporting

Le price reporting européen est le prix moyen du sucre blanc (vrac et big bag) vendu en Europe. Ce sont les fabricants de sucre qui notifient mensuellement leur prix de vente du sucre départ usine. Le prix est mis à jour chaque mois avec un décalage d'environ 2 mois.

Évolution des cours du sucre sur les marchés mondiaux



Henri LÉONARD
Commission Économique

La carie du pâtissier : un risque sucré à ne pas prendre à la légère

Dans les fournils et les laboratoires, le sucre est un compagnon quotidien. Mais à force de le manipuler, de le goûter… ou même simplement de respirer ses effluves, il peut devenir un ennemi pour vos dents.

Ce problème porte un nom : la « carie du pâtissier ». Derrière ce terme un peu anecdotique se cache en réalité une véritable carie dentaire, qui attaque d'abord l'émail, puis progresse vers les couches plus profondes de la dent (cément, dentine, pulpe). Résultat : une cavité se forme, parfois douloureuse au contact du sucre, du chaud, du froid ou même sans raison apparente.

Un mal plus fréquent dans la profession

Les chiffres sont parlants : les artisans qui travaillent le sucre, qu'ils soient boulangers-pâtissiers, chocolatiers ou confiseurs, passent beaucoup plus souvent par la case dentiste que la moyenne de la population. En cause ? Les dégustations fréquentes, les manipulations répétées et l'exposition aux fines particules sucrées qui se déposent sur les dents. Chez les boulangers-pâtissiers, ce sont souvent les dents du sourire – incisives et canines – qui trinquent en premier.

Comment limiter les dégâts ?

La prévention passe par de petites habitudes simples mais régulières :

- **Brossage systématique :** après chaque repas… et idéalement après le service, avec un dentifrice au fluor.
- **Goûter avec modération** : limiter les dégustations en cours de préparation.
- **Dire non au grignotage :** surtout aux produits sucrés, entre les repas.
- **Réduire l'exposition aux particules sucrées :** éviter le tamisage intensif du sucre glace et se protéger si possible.
- **Attention aux vapeurs :** limiter l'inhalation de celles issues de la cuisson du sucre.
- **Limiter les boissons et snacks sucrés** en dehors du travail.
- **Contrôles réguliers :** un passage chez le dentiste tous les six mois pour vérifier, détartrer et traiter rapidement au moindre signe.

Préserver vos dents, c'est aussi préserver votre image auprès de vos clients… et éviter de transformer votre passion pour le sucré en un rendez-vous trop fréquent avec la fraise du dentiste.

Fl. de Thier

EPICURIS
CENTRE DE **FORMATION**
SECTEUR **ALIMENTAIRE**

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

CALENDRIER

13/10	Démo KOMPLET
20/10	GALETTE DES ROIS
27/10 + 28/10	Démo FORICHER
06/11	Meilleur ouvrier de france FRANCK FORTIER
10/11	BÛCHES
17/11	PRALINES
25/11	Meilleur ouvrier de france PIERRE-HENRI ROULLARD
01/12	GAMME DE NOËL
08/12	FLANS

DÉMOS

KOMPLET : DÉLICES DE FIN D'ANNÉE

→ 13 OCTOBRE DE 13:00 À 16:30 — EPICURIS

FORICHER : TENDANCE DE FIN D'ANNÉE

→ 27 ET 28 OCTOBRE DE 8:30 À 16:00 — EPICURIS

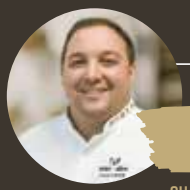
FLORENCE LESAGE

CHAMPIONNE DU MONDE DES ARTS SUCRÉS 2022

→ 30 SEPTEMBRE DE 9:00 À 17:00 — EPICURIS
→ 2 OCTOBRE DE 9:00 À 17:00 — EFP

PETITS GÂTEAUX

Tartelette vanille/caramel
Tartelette citron yuzu meringue
Entremets amande poire
Tartelette figue
Entremets chocolat yuzu gingembre
Entremets vanille cacahuète



FRANCK FORTIER

CHAMPION DU MONDE DE BOULANGERIE 2024

→ 4 NOVEMBRE DE 9:00 À 17:00 — EFP
→ 6 NOVEMBRE DE 9:00 À 17:00 — EPICURIS

IMMERSION PAINS AUX LEVAINS

Petit épeautre
Tourte de meule
Tourte de seigle
Meule cacao
Alouette
Norvégien farine épeautre
Khorasan
Tradition Emilie
Tradition graines
Pain pomme cidres

PIERRE-HENRI ROULLARD

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2023

→ 25 NOVEMBRE DE 9:00 À 17:00 — EPICURIS

PÂTISSERIE SIGNATURE AUX PARFUMS D'HIVER

Galette des rois en trompe l'œil signature
Tartes aux agrumes
Entremets de Noël
Cake marron mandarine

INFOS & INSCRIPTION

NANCY ORBAN
CONSEILLÈRE EN ENTREPRISE
nancy.orban@epicuris.be
+32 497 57 00 85

EPICURIS
Route Saussin, 48
5190 Jemeppe-sur-Sambre (Spy)

EFP
Rue de Stalle 292b
1180 Bruxelles

Le panettone (1ère partie)

1. Une fermentation au levain de pâtes riche en sucre, beurre et jaunes d'oeufs .

C'est un peu l'école italienne du levain qui est approchée ici sous l'aspect particulier de la fermentation du *panettone*, une pâte briochée, avec ajout important de sucres, de beurre et jaunes d'œufs.

Si l'on s'intéresse à la pâte à *panettone*, c'est qu'elle surprend dans le sens où l'apport de sucres devient progressivement pénalisant pour la vie fermentaire et enzymatique d'une pâte à partir de 4 à 5 % d'apport de sucre et allant de plus en plus vers un effet inhibiteur avec plus de 10 % d'apport (qui est dit scientifiquement, l'effet Crabtree). Or au kilo de pâte à *panettone*, celle-ci reçoit 8 à 11 % de sucre, parfois la même proportion de jaunes d'œufs, 11 à 14 % de beurre et enfin 16 à 18 % de fruits confits ajouté en fin de parcours pratiquement en insert. Si on se référence non plus au kilo de pâte mais que l'on part du kilo de farine, on est à 30 à 50 % de beurre, de 30 à 40 % de sucre et des œufs (rien que les jaunes) à concurrence de 30 %. C'est énorme, c'est riche, mais c'est pour faire une bonne table où se replace chaque année une pièce tant attendue, afin d'exprimer cette belle fête calendaire qu'est Noël.

Comment arrive-t-on à faire fermenter au levain cette pâte ? Cela va à l'encontre des connaissances scientifiques établies et arrêtées fin du xxe siècle sur la fermentation de la pâte. On ne parle pas ici des levures osmotolérantes des levureries, mais de ce couple bactéries lactiques/levures du levain venant de l'auto-fermentation et qui dans le cas du *panettone* fermente cette pâte riche en sucre, beurre et jaune d'œufs.

C'est la pratique traditionnelle de ce gâteau de Noël italien qui va pousser dans ces retranchements la recherche scientifique pour essayer d'expliquer cet anachronisme des principes de base cités plus haut et comprendre ce qui passe dans cette fermentation[1]. L'empirisme du boulanger italien et le respect de la tradition que demandait la clientèle de ce pays fait figure de résistance face à un procédé tellement complexe et lent que la rationalisation a parfois trop banalisé et laissait sur le marché un *panettone* « aidé » de levures, décevant au niveau goût, comme au maintien de sa fraîcheur. Alors que ce *panettone* est un gâteau exceptionnel, au goût extraordinaire,

avec une conservation surprenante, grâce… au levain naturel.

Ce savoir-faire nécessite une pratique et technique spécifique, issues de l'expérience de véritables professionnels. Savoir-faire qui devient de plus en plus affiné par le vécu professionnel partagé.

Sur le net dans les forums boulangers ou pâtissiers, les connaisseurs du levain s'acharnent parfois sur le sujet : « Je mets au défi n'importe quel pâtissier de métier, même s'il a la vraie recette, de pouvoir la réussir sans avoir été initié. Tout est une affaire de détails ». D'autres praticiens aboutissaient à cette « complexité de mise en œuvre », ce qui fait qu'« il y a peu de chance qu'un bon professionnel arrive à de bons résultats du premier coup » ou sur des déceptions quant au produit obtenu loin de ce qu'il avait goûté en Italie chez des maîtres artisans. Et la discussion se terminait souvent par un « bon courage » pour les autres qui voulaient l'entreprendre. « Ce pain à base de levain requiert un haut degré de maîtrise technique », commente la critique gastronomique américaine Maggy Glezer décrivant les meilleurs artisans boulangers en œuvre aux États-Unis[2]. Elle décrit la production du *pandoro*, soit « pain doré », par ce sous-titre : *Patience's reward*, c'est à dire, « la récompense de la patience ». Le *pandoro* est le *panettone* sans fruits secs et confits. La journaliste américaine a été à la rencontre du chef Biagio Settepani de la Bruno Bakery de Brooklyn à New-York, aujourd'hui installée en plusieurs points de la *Big Apple*[3].

[1] Sandra Galle, *Sourdough: A Tool to Improve Bread Structure* soit *Le levain : un outil pour améliorer la structure du pain,* publié dans *Handbook on Sourdough Biotechnology,* éd. Springer, 2013, p. 221, 222 ; Thomas Teffri-Chambelland, *Panettone et viennoiserie au levain,* Bread éditions, 2020, p.34 - 41.

[2] Glezer Maggie, *Artisan Baking across America, -Panification artisanale à travers les Etats-Unis d'Amérique-*, éd. Artisan 2.000, p. 161-167.

[3] Site : pasticceriabruno.com

2. Un savoir-faire italien à l'origine.

Un des maîtres de Gianfranco Fagnola de Bra (village ou se trouve le siège de *Slow-Food*) dans le Piémont, signalait que du fait que c'est sur la pratique du levain que se base la maîtrise, les meilleurs *panettones* venaient plutôt des boulangers que de pâtissiers.

En Italie, il y a clairement une volonté politique de défense du *panettone* en tant que produit du patrimoine transalpin. En 2008, le ministre de l'agriculture de l'époque, Paolo De Castro, a voulu déposer la recette et l'appellation pour la protéger des « pâles imitations », afin de réserver le *panettone* aux boulangers italiens par une dénomination d'origine contrôlée (D.o.c.), comme pour les vins. Cette D.o.c. est plus facile pour le vin, produit de terroir, que pour une recette de dessert devenu moins régional et plutôt issu d'une méthode traditionnelle. La réponse des autorités européennes étant souvent de ne pas fermer le marché et ici notamment au *panetòn* intégré depuis longtemps à la large communauté hispanophone de par le monde. Probablement de ce fait, la démarche d'I.G.P. ou *S.T.G.*, *Specialità Tradizionale Garantita* italienne n'a pas abouti.

Par contre il existe depuis 2003, un cahier des charges établi par un comité de maîtres pâtissiers milanais demandant que le *panettone* contienne au moins 20 % de fruits secs et confits et au moins 10 % de beurre[4]. En 2005, une modification de ce règlement autorise l'emploi de 0,01 % de levure au kilo de farine sur la masse. C'est parfois 0,2 % de levure ajoutée au kilo de farine, ce que renseigne la recette du *Handbuch Sauerteig*[5]. La même année, le 22 juillet, une loi italienne encadre la liste des ingrédients ou le beurre est à 16 % et l'ajout de levure autorisé à 1 %, ce qui peut être vu comme une dérive de l'appellation levain[6]. La rationnalisation de ce procédé fort long se réalise parfois par l'ajout de 25 % de dextrane (sur matière sèche), un sucre commercialisé qui est stabilisé par réfrigération, pasteurisation ou séchage, pour raccourcir le temps d'obtention d'un produit ayant des caractéristiques similaires au gâteau *panettone* traditionnel[7].

À Milan toujours, depuis 2013[8], c'est pour une saine émulation de la qualité, qu'un concours annuel du meilleur *panettone* artisanal est organisé. Sachez aussi pour être précis que dans le Nord de l'Italie, la *panettone* milanais est différent du *panettone* piémontais, dit aussi, turinois. Le *panettone* milanais doit avoir la forme de dôme. Mais il a une forme plus basse que son

voisin turinois. Son levain-chef (*pasta madre*) démarre sur un levain emmailloté et ficelé. Le *panettone* turinois se prépare pour avoir un dôme plus en hauteur et bombé dans sa taille finale. Sa *pasta-madre* (levain-chef) se conserve dans un petit bain (*bagnetto*) d'eau légèrement sucrée[9].

C'est surtout en Amérique du Sud, par exemple au Pérou, que le *panetòn* est devenu populaire. Il figure au sein même de documents officiels comme les contrats de travail signé entre employeurs et employés, comme une obligation de la part de l'employeur d'offrir un *panetòn* pour la *Navidad*, le 25 décembre, en guise de salaire, presque comme une prime de fin d'année.

Je préparais des *panetóns* pour ma collègue péruvienne Marcela. J'essayais de lui apporter un peu de Pérou pour cette fête de famille que peut être Noël.

D'année en année, je tentais de m'améliorer, mais toujours avec du levain et un appoint de levure. J'étais bien conscient que cela cassait l'effet et le goût du levain en dominant par le nombre de levures que j'apportais dans la recette.

Encore une précision, le *panettone* se confectionne rond pour fêter la Noël ou sous l'appellation et forme de *colomba*, soit colombe, pour célébrer *la Pasqua* (Pâques). Noël et Pâques sont des périodes quasi hivernales, où le maintien d'une bonne température est d'autant plus difficile.

Sur ce sujet mon premier maître à moi, c'est Pasquino Tarantola et son équipe à Pontremoli, aux portes de la Toscane. Cela fait des années que Pasquino communique son envie de partager sur le site boulangerie.net et exprime ainsi sa volonté d'échanger le savoir-faire sur le levain de panification. Du savoir-faire, il s'agit bien de cela.

---

[4] Disciplinare di produzione del Panettone tipico della tradizione artigiana milanese, *soit,* Règlementation de la production du panettone typique de tradition artisanale milanaise. Publié par la Chambre de commerce de Milan en septembre 2003.

[5] Sous la direction de..., *Handbuch Sauerteig,* soit *Manuel du levain,* 6e éd. Behr, 2006, p.314.

[6] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité, p.120.

[7] Michael Gänzle et Marco Gobbetti, coordinateurs, *Handbook on Sourdough Biotechnology,* éd. Springer, 2013, p. 93.

[8] Specchia produit le meilleur panettone traditionnelle d'Italie publié dans Leccezionale du 17 Septembre 2016.

[9] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité p.69,75, 85 et 145.

Grâce à l'invitation de Pasquino, l'hospitalité de Vanna son épouse, et l'accueil de toute la *squadra*, une visite au *Forno Tarantola* en juin 2013 me permit de faire l'expérience de cette fabrication très spéciale.

3. Le début, d'abord «booster» le levain par 3 rafraîchis successifs.

Alors allons-y avec la liste des ingrédients et surtout le savoir-faire. Reprenons les étapes une à une, puisque c'est une foule de petits détails qui conduiront à la réussite.

En Italie, on emploie pour ce travail, des farines plutôt *Typo 0* (*T55*) que *Typo 1* (*T65*), le levain-chef sera nourrit de farine blanche. C'est la blancheur réservée à la fête et à la réussite de l'alvéolage ! De nos jours, on choisit aussi une farine très riche en gluten. À l'alvéographe, on recherche un W d'environ 300, la farine d'importation dite « Manitoba » est souvent renseignée comme essentielle[10].

Toutefois pour les boulanger(e)s tentés par l'emploi de variétés anciennes, sachez que l'on rencontre en Italie des *panettones* élaborés avec des blés anciens. Voilà un renseignement recueilli aux rencontres *Coltiviamo la diversita* organisées du 12 au 15 juin 2013 par la *Rete Semi Rurali* à Peccioli en Toscane. Claudio Grossi de Lesignano Dè Bagni près de Parme est cultivateur et propose sa récolte au boulanger Paolo Follini de Corregio (*Reggio Emilia*). Ce boulanger réalise un *panettone* où entre des variétés de blés poulard rameux (plutôt un blé dur) et des variétés de froment des années d'après-guerre, pas forcément riche en gluten tenace. Ce boulanger réalise jusqu'à quatre rafraîchis toutes les six heures. L'entretien avec Claudio Grossi, que me traduisait aimablement Christian Dalmasso, signalait avec pertinence que le *panettone* existait bien avant ces farines à forte ténacité gluténique. Il faut précisé que ce pain de Noël italien est recensé historiquement dès le XVII[e] siècle et c'est depuis les années 1920 que le dôme bien bombé, sortant même de son moule presque comme un chapeau de champignon devient sa forme traditionnelle[11].

Il existe plusieurs pratiques pour évaluer la maturité du levain (fig.9). La première est celle vue au *Forno Tarantola*, on fait une incision en croix sur le levain de pâte mi-dure. Cette incision va permettre de juger la maturité du levain ; s'il « jette ses oreilles », c'est-à-dire « s'ouvre bien » lors de la levée, c'est signe qu'une bonne fermentation l'habite (fig.9 à gauche).

Le nettoyage du levain de consistance dure et parfois compressé, en lui retirant toute les parties exposées à l'air lui permettra d'éviter un excédent d'acidité acétique dissocié que l'on considère plus présent sur la croûte de pâte par l'abondance d'oxydation qui s'y trouve[12]. Du coup, on ne prend que le cœur du *massa madre* - levain-chef. Autre attitude avec le levain en Italie, il n'est pas rare aussi de rencontrer cette expression ; *bagnetto*, soit « le petit bain » (fig.9 au centre)[13] pour laver le levain, pratique peu rencontrée en France par exemple.

Évidemment on ne lave que des levains de pâte très fermes, hydraté au maximum à 50 %, puisque autrement ils se dilueraient. Et l'on pratique de la même manière qu'en remplaçant régulièrement l'eau pour le kombucha, le kéfir ou la mère de vinaigre. On change assidûment l'eau dans laquelle baigne le ferment. On en profite parfois pour adapter la microflore du levain à la présence du sucre en ajoutant 1 % de sucre à ce bain d'eau, plutôt bien tiédie (jusqu'à 40 °C) lors de rafraîchis

FIG. 9 . TROIS MÉTHODES DE MATURATION DU LEVAIN À L'ITALIENNE SUR PÂTE TRÈS FERME

[10] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité p.57 - 61.

[11] Site : Wikipédia à l'article panettone, https://fr.wikipedia.org/wiki/Panettone

[12] Nadia Amrane, *Amélioration de la qualité du pain. L'utilisation des enzymes dans la panification,* issu de la thèse de doctorat à l'université Djillali Liabès de Sidi Bel Abbès (Alg) publié par les éditions universitaires européennes en 2012, p.48.

[13] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité, p.163, 166 et 172.

Figure 7 Signes de présence d'exopolysaccharides (EPS) ou dextranes dans la pâte

de nuits fraîches d'hiver pour atteindre les 28°C dans les levains où pâtes jaunes. On apprécie parfois le temps que le levain prend pour se détacher du fond du récipient « baignoire », afin d'évaluer sa maturité. Lorsqu'il « nage » sur le haut du récipient, il donne là un signe de maturité. Trente minutes ou une heure sont parfois nécessaire avant que le levain « nage » sur le dessus de sa « baignoire »[14].

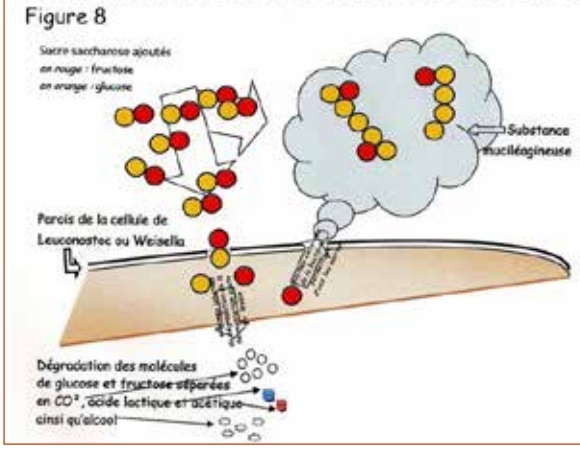
Autre méthode de conservation de la *madre* - levain, souvent le levain-chef est conservé sous forme de pâte dure compressée, emmaillotée (fig.9 à droite), dans une couche de toile de lin, parfois recouverte par un autre drap puis ficelé fermement. Veillez à faire des nœuds qui peuvent coulisser, puisque la pression va compacter les ligatures de la ficelle lors de la fermentation du levain « à la ficelle ». Sur le net, une petite vidéo de 2013 postée par David Bedu, et intitulée « l'explosion du levain naturel… la force de la nature » a fait le buzz (plus de 274.000 vues), tellement elle est démonstrative[15].

Pour l'élaboration de la pâte à *panettone*, le levain-chef va connaître au moins trois rafraîchis espacés de 3 à 4 heures à 33 % d'ensemencement à chaque reprise. Ces trois rafraîchis (ou plus) assez proches l'un de l'autre vont *booster* la force de pousse du levain, et conduire le pH plutôt vers un pH 5,5 allant vers le pH 7 ou pH neutre[16], alors que le levain de panification se situe souvent au pH 4.

Il m'est arrivé, avec succès, de mélanger à la farine de froment utilisée pour le chef et les rafraîchis, un peu de farine de pois chiches. Pourquoi ? Parce que la fermentation de légumineuses obtient plus facilement les types de bactéries recherchées pour la production des « dextranes » (fig.8)[17], composantes essentielles du *panettone*, ce qu'on approfondi dans le deuxième article à paraître. On soigne la microflore souhaitée par le substrat en somme, en la nourrissant de son aliment préféré.

Dans notre recette (figures 10 et 11), sur les +/- 3,220 kilos obtenus après les trois opérations de rafraîchi, seul un kilo du dernier rafraîchi sert à ensemencer la première pâte jaune. Le restant (2,2 kg.) est réutilisé pour d'autres pâtes ou pour ensemencer d'autres levains. On soigne ici l'effet de masse pour atteindre plus facilement la réussite du levain.

Schéma formation de dextranes par les leuconostoques
Figure 8



[14] Témoignage de Miquel Saborit dans T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité, p.172.

[15] David Bedu, https://www.youtube.com/watch?v=0CAW0AVbRB4&t=40s

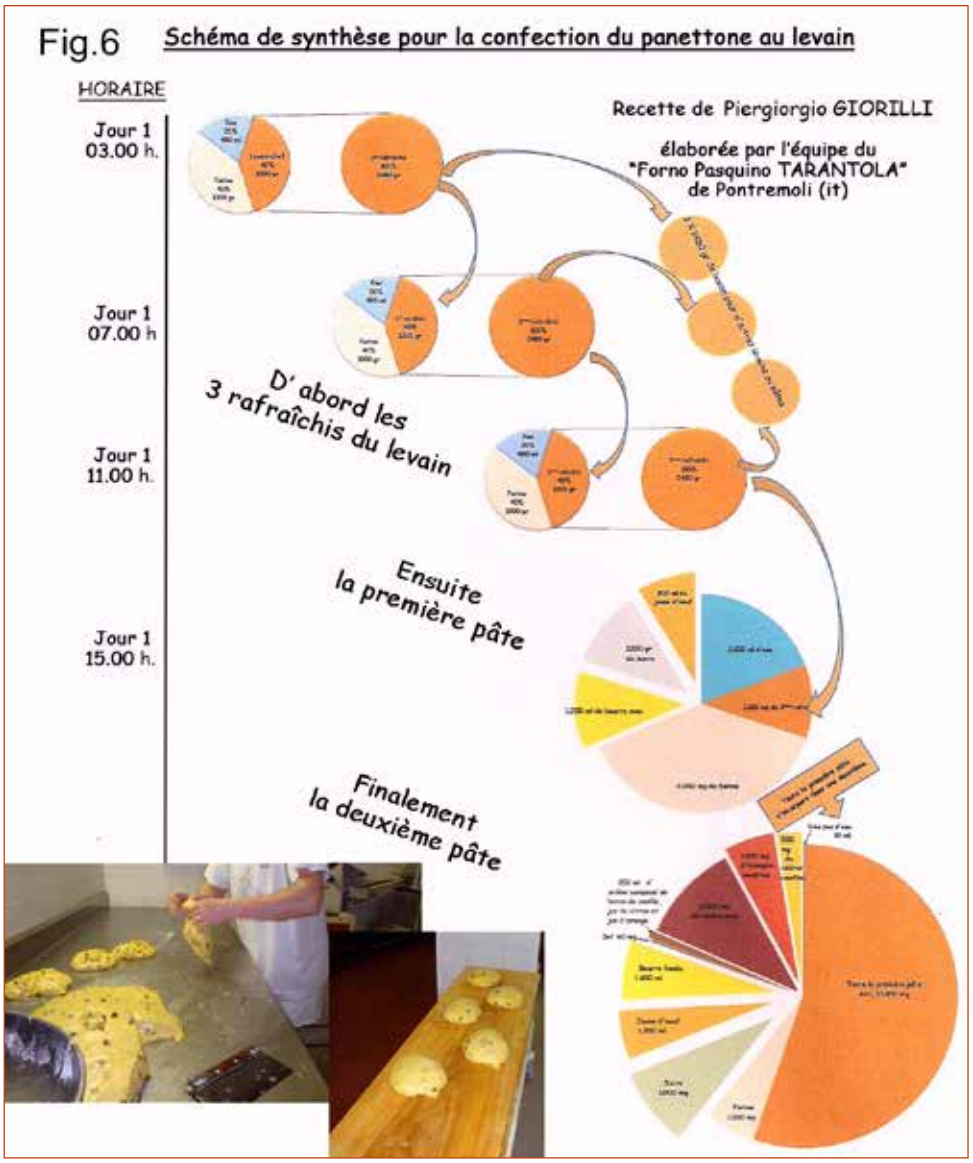
[16] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité, p.20.

[17] C.G. Rizello, R. Coda, J.-A. Curiel, B.Hernández-Lesdema, D.Pinto, M. De Angelis, M.Gobbetti, *Sourdough fermentation of italian legumes, nutritionnal and functionnal advantages,* soit *Fermentation au levain des légunimeuses italiennes. Avantages nutritionels et fontionnels,* communication lors du sixième Sourdough Symposium de Nantes, du 30 septembre au 2 octobre 2015; Rossana Coda, Carlo G.Rizzello, Ilario Losito, Erica Pontonio, Raffaella Di Cagno, Nesli Sozer, Kati Katina et Marco Gobbetti, *Lactic acid bacteria fermentation of fababean flour : nutritional improvement and evaluation of microbiobial ecology*, soit, *Fermentation par des bactéries lactiques de la farine de féves: amélioration nutritionnelle et évaluation de l'écologie microbienne* communication au VI[e] symposium levain de Nantes en oct. 2015 ; Arja Laitila, Anni Karsma, Natalia Rosa-Sibakov, Nesli Sozer et Riikka Juvonen, *New fonctional faba bean ingredients with fermentation*, soit *Nouveaux ingrédients fonctionnels de la féve fermentée* Poster présenté au Sourdough Symposium, d'oct 2015; Yan Xu, Yaqin Wang, R.Coda, K.Katina, M.Tenkanen, *Screening of exopolysaccharides producting lactic acid bacteria by fermentation of faba flour,* soit *Criblage d'exopolysaccharides produit par des bactéries lactiques lors de fermentation de farine de fabacées.* Poster exposé lors du sixième Sourdough Symposium de Nantes, du 30 septembre au 2 octobre 2015.

Un des paramètres les plus importants dans cette phase, comme dans celles qui vont suivre, est la maîtrise de la température. Les levains doivent fermenter dans des températures entre 26 et 28 °C[18], *molto importante !* assure Pasquino. Ce contrôle de la température est l'objet d'autres précisions qui divergent tout au long de la confection des pâtes jaunes qui suivront, le long pétrissage « réchauffant » la pâte obligera parfois à des rectifications de température.

À vous d'ajuster la température de l'eau et de garder levain et farine servant aux rafraîchis dans une ambiance lui permettant d'éviter les températures trop froides (figeant le beurre) et trop élevées (transformant le beurre en « huile déstructurantes »).

On confectionne alors la première pâte jaune, qu'après les trois - quatre heures de maturation -fermentation du dernier rafraîchi.



À suivre dans la deuxième partie de l'article Panettone, le détail de ses deux pâtes jaunes, son ressuage à l'envers et l'explication de sa microflore du levain spécifique qui vous permettront de tenter l'expérience. Un conseil essayer d'abord cette petite quantité décrite dans le deuxième article pour ne pas dépenser trop d'euros en essais infructueux, agissez avec pugnacité pour pouvoir prendre la « main » et maîtriser le procédé.

M. Dewalque

[18] Michael Gänzle et Markus Brandt, sous la direction de..., *Handbuch Sauerteig,* soit *Manuel du levain,* 6e éd. Behr, 2006, p.313 à 315.

Petites annonces

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

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

Rubriques

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

Remplir lisiblement, un seul caractère par case.

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

Commande passée par

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

Tél.....

Facture adressée à : (pour acquit)

Nom.....

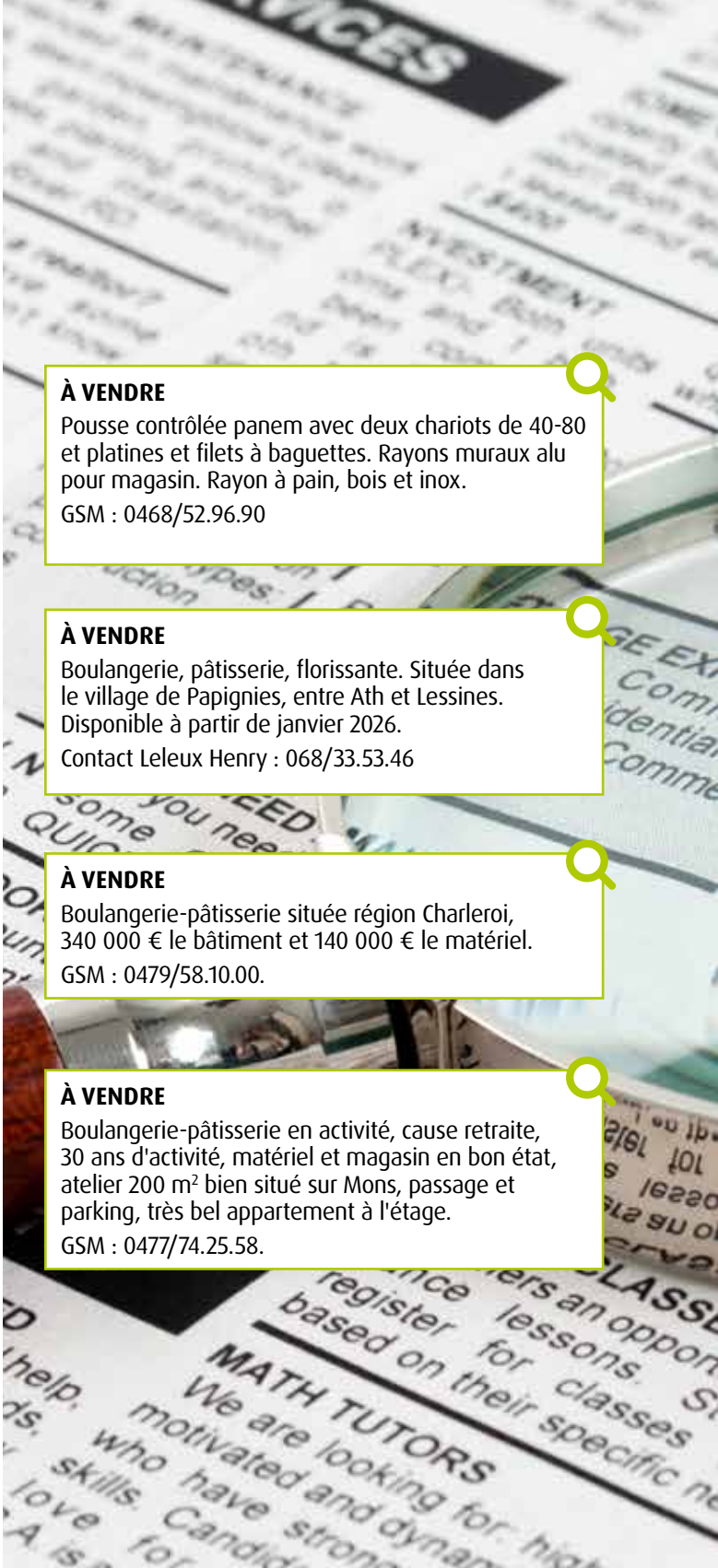
Adresse.....

Localité.....

TVA.....

Nombre de parutions désirées.....

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



À VENDRE

Pousse contrôlée panem avec deux chariots de 40-80 et platines et filets à baguettes. Rayons muraux alu pour magasin. Rayon à pain, bois et inox.

GSM : 0468/52.96.90

À VENDRE

Boulangerie, pâtisserie, florissante. Située dans le village de Papignies, entre Ath et Lessines. Disponible à partir de janvier 2026.

Contact Leleux Henry : 068/33.53.46

À VENDRE

Boulangerie-pâtisserie située région Charleroi, 340 000 € le bâtiment et 140 000 € le matériel.

GSM : 0479/58.10.00.

À VENDRE

Boulangerie-pâtisserie en activité, cause retraite, 30 ans d'activité, matériel et magasin en bon état, atelier 200 m² bien situé sur Mons, passage et parking, très bel appartement à l'étage.

GSM : 0477/74.25.58.

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

EXPERT EN SOLS COULÉS

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

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