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

Le Moniteur

Bulletin mensuel
42e année
Novembre 2025

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

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

Nous vous souhaitons
de bonnes ventes
pour la **St Nicolas** !

BLACK **FRIDAY** 28.11.25

Valable uniquement sur une seule commande. Réduction maximale de 500€ HTVA par client. Non cumulable avec d'autres promotions.

Pour plus d'information :

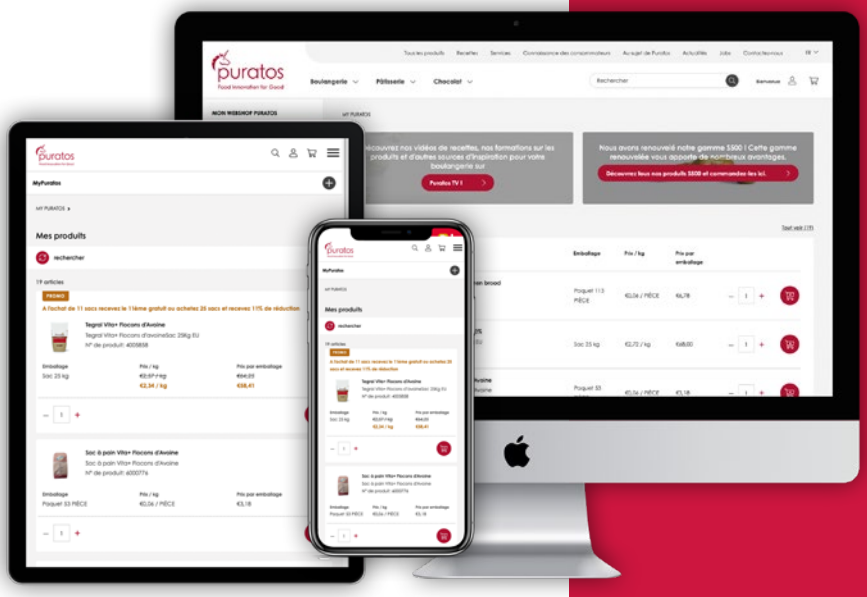
SEULEMENT PENDANT **24 HEURES**

-12%

SUR PLUS DE **60 PRODUITS**

Vita+, Améliorants, Levain Sapore, Softgrain, Mixes pour crème pâtissière, Sunset Glaze, une sélection de chocolat Belcolade, Mimetic, ...

€100
BON DE RÉDUCTION*



UNIQUEMENT SUR VOTRE **WEBSHOP** VIA **LE SITE** OU **VIA L'APP**

** Pour toute commande de min. 2.000€ HTVA, vous recevrez un voucher de 100€ valable sur le webshop du 1er janvier 2025 au 31 mars 2025 pour toute commande de min. 500€.*

puratos
Food Innovation for Good

Mesdames, Messieurs,
Chers amis,

Un mois de novembre bien chargé pour vos représentants, à la veille des préparatifs des fêtes de fin d'année 2025.

Le plus important est probablement les négociations sociales dans les commissions paritaires 118.03 et 201, avec en corollaire la 220. Les syndicats ont remis un important cahier de revendications que nous devons analyser afin d'arriver à un consensus qui doit engendrer la paix sociale dans nos entreprises.

Nous avons au programme deux rencontres avec la nouvelle administratrice de l'AFSCA et les représentants du Conseil supérieur des indépendants, concernant la pérennité de notre guide 026, la sécurité alimentaire, le nouveau site web, l'analyse de l'introduction de l'intelligence artificielle en matière de contrôle et le recouvrement des rétributions.

Plusieurs réunions sont à l'agenda avec le Service formation des métiers qualifiants de la Communauté Wallonie-Bruxelles, afin de finaliser, si possible, la révision du référentiel métier « boulanger-pâtissier, glacier, chocolatier et confiseur ». Ce profil permettra à l'enseignement de rédiger des référentiels de formation. Très important pour l'avenir de nos entreprises, car nous souhaitons une formation polyvalente.

Actuellement, nous ne sommes pas encore en possession des résultats de la campagne de promotion « 1 an de pains gratuits », organisée en collaboration avec l'APAQ-W. Cependant, je peux vous assurer que ce sera un succès, étant donné que, le 20 octobre, nous avions enregistré plus de 35 000 votes.

Nous finalisons l'important dossier de taxation forfaitaire 2026, que nous présenterons à l'Administration centrale de la TVA début décembre.

Prenez connaissance des informations concrètes en matière de « e-facturation ». N'attendez pas la dernière minute pour vous mettre en conformité.

Cordialement.

A. Denoncin
Président

BRUYERRE X TAGLIAVINI

11 ans de confiance et des milliers de fournées réussies.

Bruyerre
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS
SINCE 1909

Depuis 11 ans, BRUYERRE et TAGLIAVINI avancent main dans la main avec les boulangers-pâtissiers belges.

Chaque jour, nos clients font lever des pains, dorent des viennoiseries et cuisent des créations d'exception grâce à des fours TAGLIAVINI installés et entretenus par nos équipes BRUYERRE.

Des équipements performants, précis et durables... mais surtout, un accompagnement humain à chaque étape : du conseil personnalisé à la mise en service, jusqu'au suivi technique.
Parce qu'un bon four ne suffit pas : il faut aussi un partenaire qui comprend vos besoins, vos contraintes, vos ambitions.

C'est cette proximité qui fait la force du duo BRUYERRE x TAGLIAVINI depuis plus d'une décennie.

Scannez le QR code pour découvrir

- le comparatif des modèles stars TAGLIAVINI
- les témoignages inspirants d'artisans belges qui les utilisent au quotidien

SCAN ME

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.

TOP 5

des produits essentiels pour chaque boulanger

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

Communication fournisseur 6 De chef pâtissier à food influencer
Doony's® Magic Blue Donut, une douceur magique pour l'hiver

Activités de la Fédération 7 Rapport de l'AG francophone du 15 juillet 2025 à Œudeghien (résumé)

Comptabilité 8 E-facturation… Vous avez dit Peppol ?

Nutrition 10 Pain et santé : démêlons le vrai du faux

Chronique technique 12 Le panettone (2e partie)

Communication fournisseur 18 Corman célèbre 90 ans de beurre : un savoir-faire belge au service de l'innovation, du goût et de la durabilité

Concours 20 Championnat belge Aspirant Baker 2025

Communication fournisseur 21 Focus sur 2BAKE, la société spécialisée en vente et installation de matériel professionnel pour boulangerie

Concours 22 Le titre du Meilleur Artisan décerné à deux boulangers-pâtissiers de la région Liégeoise

Marketing 24 Anniversaires : surprendre vos clients au-delà du simple gâteau

Alimento 26 Les Startech's Days : la plus grande vitrine des métiers de la boulangerie en Belgique, etc.

Fêtes et convivialités 28 Banquet des 45 ans de la confrérie de St Aubert en Tournaisis

29 **In memoriam**

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.

Vandemoortele
shaping a tasty future

NOUVEAU

De chef pâtissier à food influencer

Chez Vandemoortele, la passion pour l'alimentation se vit aussi en interne. Nos chefs sont de vrais passionnés! C'est donc tout naturellement que notre chef pâtissier, Luca, souhaite partager sa passion pour la boulangerie et la pâtisserie avec ses pairs professionnels.

Vous manquez d'idées pour vos créations ? Vous cherchez de nouvelles techniques à tester ? Désormais, plus besoin de chercher bien loin : Instagram et TikTok regorgent d'inspirations. Vous pouvez maintenant y retrouver notre propre chef pâtissier Luca. Sa carrière d'influenceur culinaire ne fait peut-être que commencer, mais ses recettes brillent déjà par leur originalité et leur précision professionnelle.

Ce que vous pouvez attendre :

- Des conseils pratiques et astuces pour perfectionner vos techniques
- Des vidéos pas à pas, allant des bases aux méthodes avancées
- Des recettes originales pour stimuler votre créativité
- Un aperçu exclusif des coulisses du métier de chef pâtissier

Curieux d'en savoir plus? Retrouvez Luca dès maintenant sur :

Instagram : @luca.hoet
TikTok : @luca.hoet

N'hésitez pas à me contacter 0490/49.01.76 si vous avez plus de questions.

NOUVEAU

Doony's® Magic Blue Donut, une douceur magique pour l'hiver

Doony's® enrichit sa gamme cet automne avec le Magic Blue Donut : un donut au glaçage bleu, à la saveur intense de vanille, décoré de fines rayures blanches et de flocons de neige festifs. Bref, le plaisir gourmand parfait pour vos consommateurs cette saison. Ce que vous pouvez attendre :

- **Prêt à savourer :** il suffit de décongeler et de servir
- **Achat d'impulsion :** attire immédiatement l'attention
- **Boost de marge :** des ventes supplémentaires sans effort

Pour plus d'informations sur le Doony's® Magic Blue Donut, contactez votre représentant Vandemoortele ou envoyez un e-mail à vdmprofessional.be@vandemoortele.com

Rapport de l'AG francophone du 15 juillet 2025 à Œudeghien (résumé)

La séance s'est ouverte par un moment de recueillement en mémoire de M. Delberghe et Mme Moreau, récemment décédés.

1 Approbation du procès-verbal de l'AG du 18 juin 2025, à l'unanimité.

2 Activités de la société

Les membres ont pris connaissance des différentes actions menées :

- Visite du centre de recherche agricole à Gembloux : variétés de blé
- Titre d'Artisan Certifié avec le ministère de l'Économie
- La gestion future de la Fédération
- Les décisions du ministre Clarinval sur la fermeture hebdomadaire, les heures de nuit, les ouvertures du dimanche et les congés de maternité
- Étude sur la pénurie de main-d'œuvre
- Campagne "Pain et Santé" : refusée par les instances européennes
- Inscription du pain au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO
- Epicuris à Spy jusqu'à la fin de l'année
- SFMQ (Service Formation des Métiers Qualifiants) : profil du boulanger
- Smart4Invest : contacts avec les boulangers
- Galette des Rois : suspicion de risque alimentaire

3 Rapports des délégués aux commissions

- Fiscal :
  - Collecte en cours des chiffres pour l'établissement du forfait 2026
  - L'obligation de la facturation électronique
- Economique :
  - Articles parus dans Le Moniteur
  - L'entrée en vigueur de l'ETS2 : quotas d'émission de CO_2
- Sociale :
  - Classification des fonctions
  - Les cahiers des revendications syndicales en 7 chapitres
  - La concertation sociale
  - Le Fonds social

4 Confédération

CA et l'AG ont porté sur :

- La législation Pain
- Le titre Artisan
- Finalisation du bâtiment

5 Apaq-W

Un point a été fait sur :

- Conférence de presse à Asty Moulin
- L'évolution de la campagne 2025
- « État des cotisations » budget 2026

6 AFSCA

- Mme Romeys : nouvelle administratrice générale
- La continuité des guides
- La récupération des cotisations non payées par le ministère des Finances
- Dépôt de plaintes des consommateurs : quotas attribués aux boulangers

7 Bureau et Le Moniteur

- La gestion des publicités
- La fixation du montant des cotisations 2026
- Mouvement UCM sollicite les clients du secrétariat social UCM pour être membres

8 Concours

- Trophée Wanet : inscriptions ouvertes jusqu'au 2 décembre 2025
- Meilleur Artisan : deux candidats ont obtenu le titre
- Euroskills : médaille d'excellence décernée au candidat belge
- Aspirant Baker : 2 francophones sur le podium

9 Divers

Mention a été faite d'une collaboratrice liégeoise, seule francophone active dans son atelier

10 Prochaine AG

La prochaine AG est fixée au 11 février 2026 à Charleroi

H. Léonard

E-facturation… Vous avez dit Peppol?

À partir du 1er janvier 2026, la facturation électronique via Peppol deviendra obligatoire entre entreprises. Or, une moitié des PME belges n'a jamais entendu parler de la facturation électronique, seule une minorité d'entrepreneurs y serait préparée. Ce sont surtout les petits indépendants qui accusent du retard.

Le b.a.-ba pour commencer. « Une facture est un document par lequel une personne (morale ou physique) réclame le règlement d'une dette suite à la fourniture de bien(s) ou de service(s) à une autre personne ». Elle ne peut être rédigée n'importe comment… Et avant d'être payée, elle passe obligatoirement par une série d'étapes (expédition, réception, approbation …). Le processus est fastidieux.

Et l'e-facturation naquit

Pour simplifier et accélérer le traitement des factures, l'homme a automatisé l'ensemble du processus. Plus besoin d'intervention humaine. Le service est terminé ! Le produit est livré ! La facture est générée automatiquement et envoyée. Parvenue au client, elle est traitée et payée, voire archivée, toujours automatiquement. Tout cela « grâce à des outils et processus informatiques sécurisés ». Résultats : « Votre facture en un clic », « Payé en quatrième vitesse », « Toutes vos factures en poche » vantent les logiciels d'e-facturation.

Où en sont les entreprises belges?

La facturation électronique n'est pas une nouveauté. On en parle depuis plusieurs années et l'échéance du 1er janvier 2026 est connue depuis longtemps. Pourtant, il semble que les entreprises belges aient davantage joué les cigales que les fourmis en la matière.

Fini donc le temps où la petite PME envoyait sa facture en pièce jointe par e-mail, au format Word ou PDF. Désormais, les factures doivent contenir des données structurées selon des formats précis. En effet, la facturation électronique, ou e-facturation, repose sur des fichiers numériques créés selon une norme internationale, permettant leur lecture et leur traitement par la plupart des logiciels de facturation.

Obligatoire à partir du 1er janvier 2026, ce système vise à faciliter l'intégration des factures entrante et sortantes dans les systèmes comptables des entreprises. Il permet notamment de vérifier la conformité des documents et d'assurer une transparence accrue ainsi qu'un meilleur suivi des paiements.

Peppol c'est quoi?

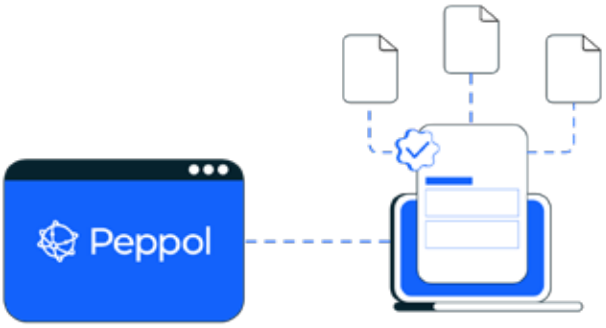
« Et Peppol dans tout ça ? » On y arrive. Pour que la facturation électronique fonctionne, le système informatique du fournisseur doit parler la même langue que celui du client (et vice versa).

Les factures devront être transmises sous forme de fichiers XML, au format UBL, via le réseau sécurisé PEPPOL (la plateforme choisie par le gouvernement pour l'échange de factures). Ce réseau européen fermé et sécurisé permet de suivre en temps réel le traitement d'une facture.

Les factures envoyées par e-mail ou par courrier seront interdites pour les transactions entre entreprises assujetties à la TVA. Même un boulanger qui livre à une PME devra alors facturer via Peppol.

PEPPOL (abréviation de « Pan-European Public Procurement Online », « Marchés publics paneuropéens en ligne ») est la norme européenne pour la facturation électronique, le format standard pour les factures structurées.

Doccle, une plateforme en ligne sur laquelle vous pouvez recevoir, traiter et conserver vos factures, définit Peppol ainsi : « Un protocole (des règles qui permettent aux ordinateurs de communiquer entre eux) et un réseau standardisé permettant d'échanger des factures de manière sécurisée entre les entreprises, mais aussi les gouvernements, partout dans le monde. Outres les factures, il comprend également les commandes, les bons de livraison, les accusés de réception… ». Pour faire simple : « Peppol agit comme un carnet d'adresses qui organise l'envoi de factures électroniques d'une machine à l'autre de manière sécurisée ».



L'e-mail en mieux

Plutôt que d'envoyer des factures papier par la poste ou par e-mail, Peppol permet de transmettre des factures électroniques via un réseau sécurisé. **Un peu comme pour un courrier électronique ou un numéro de téléphone, chaque entreprise a son adresse Peppol (Peppol ID)** à laquelle les factures peuvent être envoyées. En général, votre identifiant se compose d'un préfixe suivi de votre numéro d'entreprise. En Belgique, les préfixes courant sont 0208 ou 9925.

Avantages pour les entrepreneurs

La facturation électronique via Peppol ne sera obligatoire en Europe qu'en 2030, mais la Belgique introduit l'obligation quatre ans plus tôt. Pourquoi ? Le gouvernement veut combler l'écart de TVA. C'est la différence entre ce que l'Etat devrait recevoir en recettes de TVA et ce qu'il perçoit réellement. En Belgique, cet écart est estimé à environ 5 milliards d'euros par an. Cet écart n'est pas seulement dû à la fraude, mais souvent à des erreurs. La facturation électronique rend ce processus beaucoup plus précis.

L'obligation apporte donc aussi des avantages pour les entrepreneurs. Ils sont mieux protégés contre les fausses factures, et l'envoi, l'enregistrement et le traitement numériques réduisent les erreurs humaines. Et celui qui lie aussi son compte bancaire au logiciel de facturation électronique obtient plus rapidement un aperçu de ses revenus, dépenses et flux de trésorerie, puisque le logiciel enregistre immédiatement quelles factures ont été payées et lesquelles ne le sont pas encore.

Avec les factures classiques beaucoup de choses se passent mal : e-mails frauduleux, numéros de comptes incorrects, paiements oubliés. Peppol règle tout cela.

Dès le 1er janvier 2026

Vitesse, rentabilité, sécurité, transparence, automatisé, international : sur le papier « Peppol » coche toutes ces cases. Dès le 1er janvier prochain il en cochera une supplémentaire. Chaque entreprise (B2B) devra avoir un lien avec Peppol et envoyer ses factures aux autres entreprises via le réseau. Les indépendants sont aussi concernés. Par contre, l'obligation ne s'applique pas aux biens ou services destinés aux particuliers (B2C).

Rôle du comptable

Les comptables exercent un rôle clé. Les entrepreneurs se sentent informés par leur comptable et comptent surtout sur son conseil pour choisir une solution. Les entrepreneurs sans comptable rencontrent plus de difficultés et sont plus souvent non préparés.

Beaucoup d'entrepreneurs travaillent encore avec Word et Excel et pensent que c'est gratuit et simple, mais cela coûte finalement aussi du temps et de l'argent. Faites-vous accompagner et n'attendez pas la dernière minute. Les comptables sont des figures centrales pour rendre la transition aussi simple que possible.

Un point d'accès

Vous faites partie des personnes qui seront obligées ? Il vous reste encore un peu de temps pour choisir un point d'accès Peppol, « l'intermédiaire technique qui connecte les entreprises et les administrations au réseau Peppol ». Vous pourrez trouver la liste des logiciels (payants) certifiés Peppol sur https://peppol.org/members/peppol-certified-service-providers.

En conclusion, cherchez du soutien

Ne vous laissez pas intimider, la facturation électronique n'est pas un gros investissement et présente des avantages. Commencez sans attendre pour choisir le bon outil et vous y exercer. Et surtout : cherchez du soutien, travaillez avec un comptable ou demandez conseil à votre guichet d'entreprise.

2026 marque le début d'une nouvelle réalité, n'attendez pas le dernier moment. La perception selon laquelle la facturation électronique serait coûteuse et compliquée est injustifiée. Il existe déjà des solutions conviviales pour seulement quelques euros par mois. C'est surtout une question de « ce qui est inconnu est peu aimé ».

G. Xhauflaire

Pain et santé : démêlons le vrai du faux

En Belgique, le pain est véritablement ancré dans notre culture, avec un large choix de variétés de pain. Depuis des générations, cet aliment de base reste une valeur sûre sur nos tables. Pourtant, il suscite encore bien des questions : *L'épeautre est-il plus sain que le blé? Dois-je éviter le gluten? Le pain pauvre en glucides est-il meilleur pour ma ligne?* À une époque où les blogs culinaires et les réseaux sociaux regorgent de conseils nutritionnels, il n'est pas toujours facile de démêler le vrai du faux et votre client peut se perdre dans ce dédale d'informations.

L'Institut Pain & Santé asbl propose une plateforme de connaissances et de communication, avec pour mission de renforcer la confiance dans le pain en s'appuyant sur des informations objectives et scientifiquement fondées. En tant que représentant des artisans boulangers, des grandes boulangeries industrielles, des meuniers et des fournisseurs de matières premières pour la boulangerie, l'Institut Pain & Santé montre que le pain est un aliment essentiel, nutritif et durable.

Consultez la plateforme de connaissances

Sur le site **www.painetsante.be**, vous trouvez une multitude d'informations sur le pain en lien avec la santé. Chaque année, le site attire quelques 200 000 visiteurs, des simples amoureux du pain aux véritables experts de l'alimentation ! La plateforme propose des informations neutres et scientifiquement fondées en lien avec la santé, des tendances alimentaires, des astuces de conservation ainsi que des recettes, dont nos recettes à base de vieux pain, qui rencontrent un franc succès. Nous apportons aussi des réponses fiables et étayées aux questions des consommateurs, afin de dissiper les malentendus, les idées reçues et la perception négative du pain.

Êtes-vous déjà bien informé ? À partir des pages les plus lues sur le site, nous faisons le point sur les faits et les idées reçues les plus courantes. Soyez attentif à la législation sur les allégations dans vos communications publicitaires : tout ne peut pas être diffusé librement. Conformément à la législation européenne sur les allégations, vous ne pouvez pas promettre de bénéfices pour la santé à propos de votre pain ou de vos pâtisseries, à moins que ces affirmations ne soient officiellement validées par l'Union européenne. Bien sûr, vous pouvez toujours faire référence à **www.painetsante.be** !

Le pain est ultra transformé et donc mauvais pour la santé

✔ **Mythe**

Il n'y a pas de pain sans transformation. Sans ce processus, les céréales ne sont d'ailleurs pas (vraiment) comestibles. Le degré de transformation ne permet pas à lui seul de déterminer si un aliment est sain ou pas. La valeur sanitaire est en effet déterminée par la valeur nutritionnelle de l'aliment. Le pain gris et le pain complet ont des effets positifs démontrés sur la santé, aussi bien à court qu'à long terme. Vous pouvez donc rassurer votre client : le pain est et reste un aliment sain.

Le pain d'épeautre est plus sain que le pain de froment

✔ **Mythe**

L'épeautre et le blé sont de la même famille et se ressemblent beaucoup en termes de valeur nutritionnelle. L'épeautre contient également du gluten et ne convient donc pas aux personnes intolérantes au gluten. L'épeautre et le blé présentent des caractéristiques très proches ; ce qui fait surtout la différence, c'est l'utilisation de farine complète ou de farine blanche. Si vous (ou votre client) souhaitez faire un choix nutritif, ne prenez pas uniquement en compte la variété de céréales, mais surtout le type de farine : la farine complète d'épeautre ou celle de froment sont toutes deux d'excellents choix.

Le gluten est mauvais pour votre santé

✔ **Mythe**

Le gluten fait référence à un groupe de protéines naturellement présentes dans diverses céréales comme le blé, l'épeautre et le seigle. Seules les personnes souffrant de maladie cœliaque (intolérance au gluten) doivent écarter le gluten. Les céréales constituent une part importante de notre alimentation. L'éviction du gluten, et donc de nombreuses céréales, peut aboutir à un régime alimentaire trop peu varié, pouvant entraîner des carences en nutriments, tels que l'iode et les fibres. Pour la plupart de vos clients, le gluten ne pose pas de problème.

Le pain peut facilement être remplacé par d'autres aliments

✔ **Mythe**

Écarter le pain de son alimentation pendant une longue période n'est pas conseillé, entre autres, parce que le pain est une source importante de fibres et d'iode. Si vous laissez le pain de côté, vous devez alors consommer d'autres aliments en quantité pour garantir un apport suffisant en bons nutriments. Le pain occupe donc une place centrale dans une alimentation saine et équilibrée. Votre client peut en être assuré.

Le pain à faible teneur en glucides est meilleur pour la ligne

✔ **Mythe**

Cela paraît logique : moins de glucides = moins de calories = meilleur pour la ligne. Toutefois, la réalité est plus nuancée. Le pain à faible teneur en glucides contient souvent plus de matières grasses ou de protéines afin de préserver sa structure et son goût. De ce fait, il peut même contenir plus de calories que le pain complet classique. Par ailleurs, les glucides fournissent de l'énergie dont notre corps a besoin pour bien fonctionner tout au long de la journée. Votre client souhaite-t-il faire attention à son poids de manière saine ? Alors le meilleur choix est le pain complet. Riche en fibres, il procure une sensation de satiété et limite les envies de grignoter.

> *« Ensemble, nous veillons à ce que le pain soit à nouveau reconnu pour ce qu'il est vraiment : un aliment pur, végétal et nutritif, qui s'intègre parfaitement dans un style de vie moderne, sain et durable »,* selon Kathou Wagemans, directrice de l'Institut Pain & Santé asbl.

Souhaitez-vous encore plus de réponses aux idées reçues comme : « le pain fait grossir » ou « le pain est mauvais pour la santé » ? Sur le site www.painetsante.be, retrouvez toutes les réponses aux questions et idées reçues.

Saviez-vous que...?

Fibremaxxing : cette tendance venue des États-Unis commence doucement à gagner la Belgique sur les réseaux sociaux comme TikTok. *Fibremaxxing* signifie, en gros, que l'on augmente sa consommation de fibres. C'est une évolution positive, à condition de ne pas exagérer. L'excès nuit en tout.

Il est généralement admis que les fibres sont essentielles pour notre santé. Bien qu'il soit tout à fait possible d'atteindre l'apport quotidien recommandé en fibres (au moins 25 grammes) en choisissant les bons aliments, comme les céréales complètes, les fruits et noix, cela reste un défi pour de nombreuses personnes. Le Conseil Supérieur de la Santé recommande de consommer au moins 125 grammes de produits céréaliers complets par jour, ce qui correspond à 3-4 tranches de pain complet. La tendance du *fibremaxxing* tombe à point nommé pour souligner l'importance des fibres dans vos produits de boulangerie.

Le panettone (2e partie)

(Ses deux pâtes jaunes, son ressuage à l'envers et sa microflore du levain spécifique).

4. Suit les deux pâtes «jaunes» avec incorporation lente des ingrédients.

Le levain tout-point entre à raison de 20 % d'ensemencement dans la première pâte jaune.

Après le mélange du rafraîchi avec la farine et l'eau dans laquelle on a fait fondre le sucre. On mélange progressivement les jaunes d'œuf et puis le beurre amolli. On peut mélanger jaune d'œuf et beurre ensemble en une espèce d'espèce de masse émulsionnée ou ajouter le beurre en pommade en alternance avec les jaunes d'œufs. Lors de l'intégration de ce mélange, on incorpore un peu à la fois et en attendant que la pâte redevienne homogène avant d'ajouter d'autres apports. Autre aspect, mélangez avec le mouvement le plus lent au pétrin. Cela peut prendre 30 minutes, idéalement dans un pétrin qui fait 45 rotations par minute, il faut garder en tête qui nous faut maintenir une pâte lisse et bien homogène avant d'introduire à nouveau une portion de jaunes d'œufs et de beurre. Pour les pâtissiers, c'est un peu comme pour la pâte à choux.

Important au milieu de l'incorporation du mélange jaune d'œuf-beurre, prenez la température de la pâte et si elle dépasse les 25°C, faites passer la pâte un temps au frigo (25 minutes) ou au congélateur (10 minutes). Il ne faut pas que la pâte suinte et devienne luisante, c'est signe de désunion du beurre (qui est une matière grasse à chaîne courte et c'est pourquoi si le trop froid va engendrer une trop forte consolidation, le trop chaud, risque de provoquer une désunion. Vous continuez après à introduire lentement et en lissant à chaque fois entre les apports, l'autre moitié du mélange jaune d'œuf - beurre.

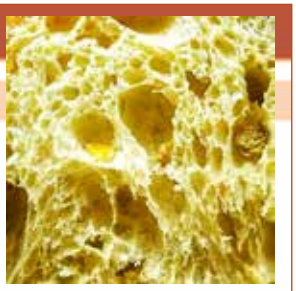
C'est alors que la patience donne cette pâte magnifique « pâte jaune » qui triple de volume en dix à douze heures de fermentation. La figure 7 (vu à la première partie) vous décrit quelques signes de présence de dextranes dans la pâte, notamment celle à *panettone*.

Après ce temps de fermentation de la première pâte jaune, on finalise avec la confection de la deuxième « pâte jaune ». Sans compter le façonnage, l'apprêt (fermentation du pâton) et la cuisson, 24 heures se sont déjà écoulées.

On prend la première « pâte jaune » qui a fermenté et on y mélange la farine pour obtenir une pâte plutôt ferme, on pétrit lentement 10 à 15 minutes, quand la pâte est bien « encordée ». N'hésitez à tester à faire le test, dit du « voile du gluten », en étirant la pâte du bout des doigts jusqu'à la rupture, (fig.12). On peut ajouter lentement le sucre, puis le sel, ce dernier en petite dose, uniquement pour mieux révéler la douceur sucrée, ici on parle du sel en termes d'épices.

Puis, toujours au fur et à mesure, en désintégrant le moins possible la liaison, ajouter de nouveau les jaunes d'œuf et le beurre en pommade. Cela peut prendre 15 voire 30 minutes suivant la quantité de pâte.

FIG. 10. RECETTE ET METHODOLOGIE DU PANETTONE



Température		*Horaire des divers phases*	
	Jour 1	1er rafraîchi	3h. du matin
de 24 à 26°C		2e rafraîchi	7 h. du matin
		3e rafraîchi	11 h. du matin
Redescendre sous les 25°C		1er pâte jaune	15 h.
A la moitié de l'ajout jaune d'œuf/beurre en pommade, faire prendre au froid le mélange (frigo -25'- ou congélateur -10'-) pour le figer, vers les 22°C			
24°C	Jour 2	2e pâte jaune	3 h. du matin
Redescendre sous les 25°C			
A la moitié de l'ajout jaune d'œuf/beurre en pommade, faire prendre au froid le mélange (frigo -25'- ou congélateur -10'-) pour le figer, vers les 22°C			
	Jour 2	Repos	4 h. du matin
		Division Pesée	
		Détente	4h. 30' du matin
		Façonnage	
27°C		Maturation - Levée	14 -16 h. (pendant 8 à 10 h.)
		Cuisson	+/- 45' au total: d'abord 10' à 200°C puis à 180°C
		Fin cuisson	14 h.45' - 16 h.45'
		Ressuage à l'envers	18 h 45' - 20 h.45'

Total durée avec ressuage, environ 40 heures

Recette mise au point par Michael Lorigiola

Viennent ensuite les composants de l'arôme ! Et ici, l'appellation arôme me semble indigne tellement cette définition est actuellement galvaudée dans l'alimentaire, par la production industrielle d'arômes. Cette dernière étant loin de la nature des produits employés dans notre recette[1]. Car il s'agit ici d'éléments naturels : du miel (d'acacia de préférence) et de la vanille en bâton desquels on aura retiré, après les avoir fendus, le maximum de grains, un petit peu de jus d'oranges et des zestes d'oranges et citrons bio, parfois de marmelade de mandarine. Rien ne vous interdit d'être plus créatif en matières d'aromatisation.

Pour finir avec l'ajout de raisins secs bio qui peuvent être trempés ou pas dans le mélange eau/rhum et des écorces d'oranges et cédrats (ou citrons) confits[2]. Certains, dont Gianfranco, préparaient eux-mêmes leurs fruits confits, en laissant tremper et dégorger les écorces dans l'eau pour en amoindrir un peu l'amertume. Et afin de faciliter l'imprégnation lors de la cuisson avec les sirops sucrés, un passage des écorces au congélateur avant de les confire lui semblait bénéfique.

Après une détente de la pâte finale après l'inclusion des fruits secs et confits, on se contente de donner une forme de boule en rassemblant la pâte vers le dessous comme pour la fermer avec une clé qui est posée sur la table.

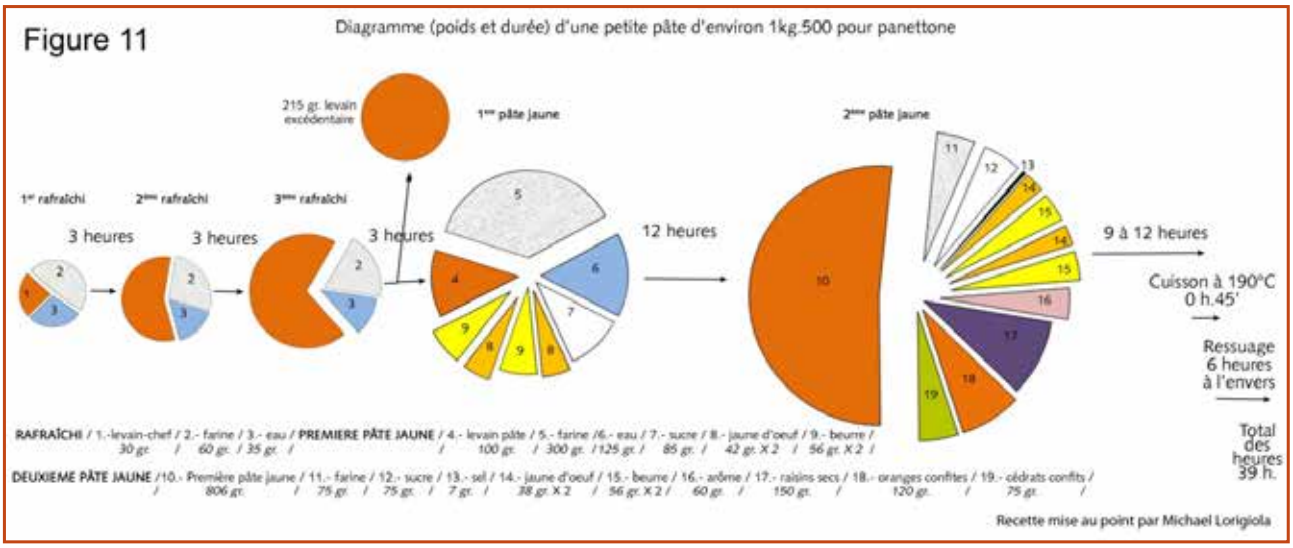
Vient finalement la pose délicate, clé en dessous, dans les formes en papier cuisson spécial, appelées *stampi*, dans lesquelles le *panettone* va maturer-fermenter pendant 8 à 12 heures.

On peut, avant l'enfournement, pratiquer une incision en croix sur le haut et on dépose une bonne noix de beurre au centre de cette croix. On tire légèrement après incision sur les quatre « oreilles » pour l'aider à bien s'ouvrir lors de la fermentation et surtout à la cuisson.

Cette cuisson ne sera pas trop longue, environ 45 minutes, ni trop chaude, autour de 180 °C, afin de ne pas

[1] Hans-Ulrich Grimm, *Arômes dans notre assiette, la grande manipulation,* édition Terre Vivante, 2004, 192 pages.

[2] Thomas Teffri-Chambelland, *Panettone et viennoiserie au levain,* Bread éditions, 2020, p.112 -116 et p.142.



trop sécher le produit riche en jaune d'œuf se « durcissant » à la cuisson.

Une prise température à l'aide de la sonde du thermomètre pointant les 93°C[3] ou planter une aiguille au sein de la mie, qui doit ressortir sans pâte accrochée, vous permette de juger si le *panettone* est cuit.

5. Le ressuage à l'envers du pâton une fois cuit.

Au défournement, on pique le bas du stampi de panettone avec des fourchettes spéciales ou des aiguilles en inox mise en croix, afin de le laisser ressuer à l'envers (fig.13), pendant au moins 6 à 10 heures, en pratiquant avec délicatesse au défournement, piquage et en veillant à ne pas trop remuer les premières heures.

Après les quarante heures du processus, vous pouvez emballer le gâteau qui, lui, emballera vos convives.

Vous avez peut-être senti dans le processus une frénésie de gestes parfois tenant un peu d'un forçage de la crédulité, même si j'y vois la volonté de transmettre des choses à la pâte, des gestes qui veulent faire passer l'envie de réussir, de ne pas « stresser » le mélange donnant cette pâte riche et de respecter une longue fermentation.

Si vous obtenez une pâte cuite filandreuse, un gâteau qui est léger et qui se conserve des semaines, c'est comme si vous aviez réussi votre master, en boulangerie au levain.

Face à tant d'interrogations, la volonté de se rassurer en expliquant les phénomènes se passant dans cette pâte par des interprétations scientifiques sera de mise pour une meilleure compréhension.

Entre collègues lorsque l'on échangeait, ce fut une kyrielle de questions qui se posèrent ?

Mais pourquoi font-ils ressuer à l'envers ? Réponse plausible ; parce que le *stampi*, soit la forme en papier cuisson, accroche la pâte sur le fond et que le risque d'effondrement sur elle-même de cette pâte à brioche légère, issue d'une cuisson limitée en durée, est plus conséquent en position à l'endroit.

FIG.12. TEST DU VOILE SUR PÂTE BRIOCHÉE (PANETTONE)

Ce test permet de vérifier si la pâte est bien « encordée », lisse et liée. Par rapport au test gluten, ici la pâte est « filandreuse ».

Test réalisé par Gianfranco Fagnola.

FIG. 13. RESSUAGE DU PANETTONE A L'ENVERS

Ressuage à l'envers pour que la mie briochée ne s'effondre pas.

Réalisé par Pasquino au Forno Tarantola à Pontremoli

[3] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité, p.108.

Puis autres questions : comment arrivent-ils à cette mie moelleuse si aérée ? Comment font-ils pour que cela se conserve si bien ? Comment font-ils pour que cela ne soit pas acide avec le levain ?

Certes, il a d'abord un point, presque une discipline à avoir, le respect du levain, sans levure ajoutée, un challenge à respecter.

Mais c'est là que les chercheurs, notamment ceux qui ont exposé leurs connaissances dans le *Handbook Sourdough Biotechnology*[4] et au *Sourdough Symposium* de Nantes, début octobre 2015, donnent quelques explications aux cartésiens que l'on peut être parfois. Tout en sachant que l'on ne fait qu'avancer en questionnements et discernements.

Le levain est un système d'une complexité naturelle assez impressionnante, comme la fait remarquer dans son sous-titre le symposium sur le levain de Nantes, *Understanding natural complexity*, soit ; « Comprendre la complexité naturelle ».

6. La microflore spécifique de ce gâteau au levain

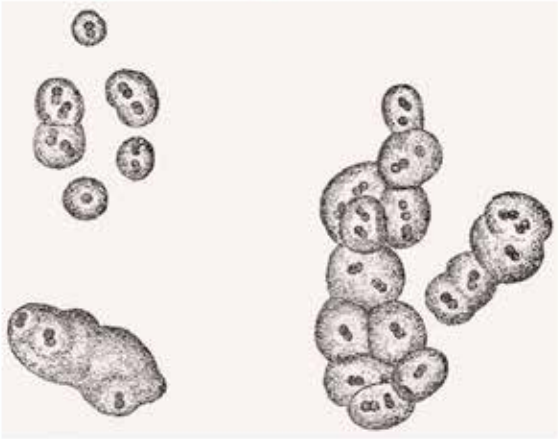
La recherche scientifique a découvert que les sucres ajoutés pour des pâtes riches au levain vont se lier ensemble et créer une espèce de substance un peu gélatineuse[5] réalisée par certains micro-organismes du levain. Ce qui permet d'effectuer une espèce de liaison qui s'appelle « dextranes » ou avec un nom plus scientifique, les « exopolysaccharides » (Eps). Ces liaisons de saccharides, que l'on « lit » bien lorsque l'on réalise et manie ces pâtes jaunes, c'est filandreux et cela coule presque en ruban, et même cuit, cela donne encore cet aspect de liaisons qui se séparent doucement en suivant un certain « fil » des liens de la pâte.

Parmi les micro-organismes du levain, les chercheurs ont trouvé les spécialistes de ce travail, ils s'appellent aujourd'hui, *Leuconostoc* (fig.14) ou leurs parents proches, rebaptisés *Weissella*, ainsi que des entérocoques, des bactéries lactiques sous formes rondes.

Ils ne peuplent pas toujours les levains. Les microbiologistes disent même qu'on les retrouve plutôt lors de l'initiation de la fermentation-acidification d'un nouveau levain-chef et qu'après leurs populations disparaissent ou régressent très fort et ce sont les lactobacilles (en forme de bâtonnets) qui supportent mieux l'acide du milieu qui prennent leurs places[6]. On retrouvent aussi des *leuconostocs* présent en majorité dans la microflore[7] dans des levains (*torsh*) pour pains plats iraniens vivant de rafraîchis de quelques heures. Dans les fermentations de farine de légumineuses (fèves, pois chiches et soja), ils sont recensés bien plus fréquemment[8].

FIG.14. LEUCONSTOCS PRODUISANT DES DEXTRANES

Description des bactéries lactiques hétérofermentaires Leuconostocs Mensentéroïdes qui, étymologiquement, signifie « algue claire » ou « algue blanche ».



Les premières descriptions ne manquent pas de décrire leurs ressemblances avec les oeufs de grenouille à l'aspect mucilagineux, puisqu'elles gélatinisent autour d'elles. Ce que les scientifiques déterminent comme « exopolysaccharides ».

Source : Jörgensen, 1893.

On peut aussi se poser la question si les levains de consistance ferme et compressé ne favorisent pas la croissance initiatrice de ces *Leuconostoc* et *Weissella* sur les autres bactéries lactiques au vu des levains ficelés spécial *panettone*.

Mais il semble bien d'après les dernières recherches que ce soit le taux de sucre du substrat qui inverse les types de populations de bactéries lactiques du levain de *panettone* et ré-avantage les levures[9].

Ces *Leuconostocs*, on les connait depuis longtemps en microbiologie, c'était en 1878 que Philippe Van Tieghem, un élève de l'équipe Pasteur, les avait baptisés à partir du grec *leukos* (clair, blanc) et *nostoc* (algue), ce qui résume bien l'aspect mucilagineux qui trahit leur présence dans la pâte.

Ils sont en effet responsables de cette substance gélatineuse qui crée un accident dans l'industrie du sucre

---

[4] Aldo Corsetti, *Technology of Sourdough Fermentation and Sourdough Applications*, publié dans *Handbook on Sourdough Biotechnology,* éd. Springer, 2013.

[5] Kati Katina, *Impact of wheat and rye brand, properties on dextran production with Weissella confusa,* soit, *Impact du son de froment et de seigle, propriétés de production de dextranes avec Weissella confusa,* communication au xie symposium levain de Nantes le 30-09-2015; Ilkka Kajala, *Weissella Confusa, genomics and transcriptomics from dextran production in cereal fermentations* soit *Weissella Confusa, génomique et transcriptomique de la production de dextrane dans les fermentations céréalières,* communication au xie symposium levain de Nantes le 01-10-2015.

[6] Onno Bernard et Léa Ragot, *Elaboration d'un levain naturel, aspects microbiologiques,* revue *Industries des céréales* n°54 de 1988.

[7] M. Azar, N. Ter-Sarkissian, H. Ghaviffek, T. Ferguson & H. Ghassemi, *Microbiological Aspects of Sangak Bread* soit *Aspects microbiologiques du pain de « pierre» chauffée -cuit sur des galets de pierre-*. Revue *Journal food science and technology,* vol.14 de décembre 1977.

[8] 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 VIe symposium levain de Nantes en oct. 2015, octobre 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.

[9] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité, p.43-44.

où l'objectif n'est pas de produire cette espèce de gel (fig.14), mais de réduire en sucres simples des sucres complexes liés en chaînes. Mais, ils sont nécessaire à certaines fermentations laitières et permettront de donner des fromages spécifiques, par exemple, le roquefort avant l'introduction du *penicillium roquefortii* notamment[10]. Ce sont des bactéries lactiques qui vivent la voie de fermentation hétérofermentaire, celle qui produit du gaz carbonique et des acides organiques.

En boulangerie, ils sont nécessaires à notre *panettone* au levain. Ce sera aussi avec le fructose, faisant partie du sucre saccharose ajouté, que ce « gel » se réalisera.

Les témoignages sur la réussite de ce procédé, laisse paraître que pour préparer un levain spécial panettone, l'introduction de sucre dans le liquide (de l'ordre de quelques %), de lait à la place de l'eau favoriserait les bactéries lactiques en coques, nécessaires à cette formation de liaisons filandreuses. Certains dénommeront cette pratique « levains de lait ».

Comme cette création « d'exopolysaccharides » empêche une partie des sucres de se dégrader plus loin en acides, cela expliquerait en partie cette saveur moins acide du levain de *panettone*.

En tout cas l'apport supplémentaire de saccharose au substrat pâte, donne ce genre de réaction.

Thomas à l'école de Saint-Martin (Eidb) en face de la montagne de Lure cher à Giono, est probablement une des personnes qui en France a le plus investi dans la compréhension de cette phénoménale fermentation du *panettone*. Grâce à des examens de comptage différenciés des microorganismes effectués par des laboratoires sur l'ADN, il est parvenu à démontrer que dès l'arrivée d'une certaine dose de sucres et/ou de matières grasses dans la pâte, certaines bactéries lactiques multipliées par les trois rafraîchis régressent en population assez vite et laisse la place à d'autres sortes (les *Leuconostoc* et *Weissella*, vues plus haut) ainsi que d'autres bactéries lactiques sous forme de coques entérocoques et lactocoques[11], ces dernières venant probablement avec le beurre de ferme.

Toujours dans sa quête de savoir, Thomas (anciennement professeur de biologie) va aussi observer que les artisans italiens du *panettone* ont tendance à obtenir de meilleure production de « dextranes » lors de l'allongement de la fermentation des deux pâtes jaunes (jusqu'à 30 heures au total). L'apparition récente de procédé sur trois pâtes jaunes au lieu de deux, confirme qu'il faut du temps pour produire naturellement ce moelleux si caractéristique qui permet cette splendide conservation du *panettone*[12].

Toute sa recherche abouti à la parution en fin 2020, d'un ouvrage spécifiquement dédié à la confection de *panettone* ainsi que de viennoiseries au levain et à l'approche scientifique et technique[13]. On y retrouve toutes les connaissances actuelles pour un peu mieux comprendre les processus en jeu, notamment le rôle joué par certaines bactéries, l'entretien du levain très spécifique ainsi que des recettes de grands maitres Panettoniers. On passe de l'instruction de ce qu'est « l'exopolysaccharide » au savoir empirique du métier sur la méthode de panification des *panettones*.

Le savoir se nourrit du savoir-faire empirique, le savoir-faire se renforce du savoir scientifique et l'on a encore du travail, puisque l'empirisme de beaucoup de boulangers italiens nous disent qu'il faut régler la chambre de pousse vers les 28 °C, alors que la science nous signale que les *leuconostocs* sont plutôt à l'aise vers les 20 °C, presque le minimum des températures pour une bonne activité de ce type de bactéries lactiques du levain[14].

Thomas Teffri dans son livre[15] mettra en avant, grâce à des analyses, le fait que la population des lactobacilles hétérofermentaires va subitement baisser en nombre dès que le substrat sucré apparaît. Dès lors, ce sont d'autres lactobacilles, sous formes de coques, qui seront un peu plus présentes et qui augmenteront en nombre. C'est toutefois les levures qui bénéficie le plus de ce « nouveau terrain » ou changement du substrat, avec presque cinq cycles de reproduction (rafraîchis) sur environ douze heures dans la première pâte jaune. Dans la deuxième pâte jaune, vu l'augmentation de matières un peu inhibitrices (le sucre), les levures stagnent en nombre.

Après au niveau du contrôle des températures, c'est Michael Lorigiola (belgo-italien) qui a investigué pour nous. Il a réalisé des *panetonnes* jusqu'à arriver à ne plus rater cette pâte à la mie filandreuse. Grâce à des amis boulangers-pâtissiers romains, il a eu confiance à un travail plus froid. Trop chaud, le beurre fond et désuni sa petite structure, ainsi il prend soin de descendre vers les 22°C après la pousse et n'hésite à allonger le temps de maturation-fermentation de la deuxième pâte jaune jusqu'à plus de 10 heures. Cette descente momentanée de température, lie mieux le gras du beurre (émulsifié auparavant) avec les jaunes d'oeufs. On est toujours en recherche et on se retrouve avec plaisir pour échanger de manière fiévreuse sur ce sujet, à propos de ce que l'on apprit d'une fois à l'autre. Vive la confraternité.

M. Dewalque

[10] Site : https ://fr.wikipedia.org/wiki/Leuconostoque
[11] Thomas Teffri-Chambelland, *Traité de Boulangerie au levain,* en deux tomes, Ducasse édition, 2019, p. 88.
[12] Thomas Teffri-Chambelland, déjà cité note 11, 2019, p. 90.
[13] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité, 261 pages.
[14] Gottfried Spicher et Hans Stephan, *Handbuch Sauerteig*, soit *Manuel du levain*, 3e éd. Behr, 1987.
[15] T.Teffri-Chambelland, 2020, déjà cité, p.43 - 48

STOP AUX FRAIS DE TRANSACTION QUI BRÛLENT VOS MARGES

Votre four tourne dès 3 heures du matin. Vous pétrissez, façonnez, enfournez… Et pendant ce temps, chaque paiement par carte vous coûte. Discret, invisible, mais bien réel : à chaque client, un petit pourcentage s'envole, pas vers votre poche, mais vers celle de votre prestataire.

Vous voyez ce petit terminal blanc sur votre comptoir ?

Il a l'air inoffensif, presque sympathique. Compact, design, facile à utiliser… On vous l'a présenté comme la solution miracle : pas d'engagement, tout inclus, installation en 5 minutes. Et pourtant, derrière son apparente simplicité, **il ronge vos bénéfices** sans que vous ne vous en rendiez compte.

Sur une tarte à 12 €, ce n'est "que" quelques centimes.
Mais sur des centaines de transactions par semaine, cela devient des dizaines, puis des centaines d'euros perdus chaque mois.
Le terminal blanc ne prend pas de place sur le comptoir, mais **il en prend beaucoup sur vos bénéfices.**
Et plus votre commerce fonctionne bien, plus il gagne sur votre dos.

Smart4Invest : le partenaire qui protège la rentabilité des artisans

Smart4Invest, société belge experte en solutions de paiement professionnelles, s'adresse à ceux qui en ont assez de voir leurs marges s'évaporer dans les frais. Ici, pas de promesses floues, pas de commissions masquées : tout est clair, transparent et adapté à votre volume de ventes.

4 centimes qui changent tout.

Sur un panier moyen de 6 €, la différence peut sembler insignifiante. Et pourtant, elle fait toute la différence.
Ces terminaux qu'on voit partout grignotent vos marges à chaque paiement, là où **Smart4Invest préserve ce qui vous appartient vraiment : vos bénéfices.**
4 centimes de différence par paiement, c'est peu à l'échelle d'une vente… mais à 150 clients par jour, cela représente 6 € perdus chaque jour, 180 € par mois, soit plus de 2 000 € par an qui disparaissent sans que vous vous en rendiez compte.
En réalité, ce n'est pas le terminal qui coûte cher, c'est le modèle économique derrière.
Chez Smart4Invest, la logique est simple : **moins de frais, plus de marge, zéro surprise !**

Envie de reprendre le contrôle sur vos paiements ?

Corman célèbre 90 ans de beurre : un savoir-faire belge au service de l'innovation, du goût et de la durabilité

Un cap symbolique pour l'entreprise derrière Balade, le beurre préféré des Belges.

Corman, entreprise wallonne leader dans la production de beurre et de matières grasses laitières, célèbre cette année 90 ans de savoir-faire. Depuis ses débuts, l'entreprise a révolutionné le marché du beurre. Corman est à l'origine de produits qui ont marqué des générations, comme le beurre tartinable, la plaque de beurre professionnel ou encore le beurre allégé Balade. Aujourd'hui intégrée au groupe Savencia Fromage & Dairy, l'entreprise continue d'innover pour ses marques phares comme Balade et Carlsbourg, mais aussi sous la marque Corman dédiée aux artisans et aux industriels. Corman exporte ses produits phares dans plus de 80 pays. Cette année anniversaire est l'occasion de mettre en lumière une success story à l'ancrage local fort et au rayonnement international.

Des fermes de Herve aux cuisines du monde

Corman est née en 1935 de la collaboration entre deux amis, Nicolas Corman et Hubert Roderbourg, au cœur du pays de Herve. Aujourd'hui, l'entreprise qui compte plus de 430 collaborateurs transforme chaque année l'équivalent d'1,5 milliard de litres de lait et exporte dans plus de 80 pays. Fidèle à ses origines, Corman reste solidement ancrée en Wallonie et continue de collaborer avec ses partenaires locaux, tant au niveau agricole qu'industriel.

« Notre histoire est belge, notre ambition est internationale. C'est en restant fidèles à nos racines et à notre passion pour la qualité que nous avons pu nous développer et innover depuis 90 ans », nous explique Guillaume Mazarguil, Directeur Général chez Corman.

90 ans d'innovations au service du goût et de la santé

Depuis sa fondation en 1935 par Nicolas Corman, l'entreprise n'a cessé de tracer sa voie avec audace et ingéniosité. Partie de la collecte de beurre dans les fermes de Herve, elle s'est imposée comme pionnière de l'innovation beurrière en Belgique, en utilisant des procédés uniques comme le fractionnement ou en créant le tout premier beurre tartinable. Des beurres allégés Balade aux innovations pratiques comme la première plaque de beurre pour viennoiseries, chaque invention a renforcé la réputation de Corman pour sa qualité et son expertise. Forte de son héritage, elle continue d'innover avec passion pour répondre aux attentes des consommateurs, des artisans et des industriels du monde entier, que ce soit en solutions nutritionnelles ou cosmétiques.

Une consommation qui évolue, une entreprise à l'écoute

« Les attentes des consommateurs ont changé, et c'est une excellente chose. Ils veulent des produits plus simples, plus sains, moins transformés. C'est la raison pour laquelle nous développons des produits "clean-label", riches en goût, même pour les produits réduits en matières grasses, et renforçons la naturalité de nos recettes tout en réduisant l'impact de nos emballages », confie Léon Locht, Directeur Retail chez Corman. Dernier exemple en date : la recette du beurre Balade demi-écrémé a été revisitée pour la rendre clean-label, faisant de Corman la seule entreprise au monde à fabriquer un beurre demi-écrémé sans additifs. Ce produit répond idéalement à plusieurs tendances de fond chez les consommateurs, en quête d'une consommation plus simple et saine, avec des produits polyvalents. Une manière pour Corman d'offrir à ses clients le plaisir du beurre, sans additifs ni compromis sur le goût.

Une offre complète au service de tous les publics

Pour répondre à la diversité des marchés et des usages, Corman structure aujourd'hui son activité autour de trois divisions complémentaires. La division 'Retail' propose des marques emblématiques telles que Balade et Carlsbourg, qui séduisent les consommateurs par leur goût, leur praticité et leur qualité. La division 'Ingrédients et Solutions nutritionnelles' développe des solutions techniques de matière grasse laitière adaptées aux besoins

spécifiques des industriels de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la cosmétique en garantissant performance et régularité. « *Nos solutions sur mesure permettent d'améliorer la texture, le goût et les propriétés nutritionnelles des produits de nos clients* », ajoute Benoit Leclercq, Directeur Ingrédients. Enfin, la division Food Service accompagne les artisans boulangers, pâtissiers et restaurateurs avec des beurres à haute valeur ajoutée, pensés pour allier fonctionnalité et plaisir. Cette organisation permet à Corman d'innover sur toute la chaîne, du produit fini au sur-mesure technique, tout en conservant la même exigence de qualité.

Un avenir construit sur des bases solides

Forte de ses 90 ans d'histoire, Corman regarde l'avenir avec confiance et ambition. L'entreprise entend poursuivre ses efforts en matière d'innovation durable, en réduisant davantage l'empreinte environnementale de ses produits et en accompagnant les nouvelles attentes des consommateurs. Corman aspire à créer des spécialités qui ne sont pas seulement savoureuses, mais qui répondent également aux exigences de qualité, nutritionnelles et fonctionnelles.

« 90 ans, ce n'est pas un aboutissement : c'est une étape. L'ambition de Corman, c'est de rester fidèle à son héritage tout en façonnant activement l'alimentation de demain. », conclut Jean-Marc Schevenels, Directeur Food Service Europe de l'Ouest chez Corman

Une chose est sûre : à 90 ans, Corman a encore tout l'avenir devant elle.

IREKS

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

Championnat belge Aspirant Baker 2025

Le 20e anniversaire d'Aspirant Baker n'est pas passé inaperçu, notamment grâce à nos partenaires : Hein, Bakkerijmachines Van Den Broucke, Ranson, Puratos, Corman et Dossche Mills, les écoles, les participants et le salon Artisan. Cet événement a une nouvelle fois été un moment fort pour notre métier. De jeunes talents sur la scène qui leur revient.

La douzième édition a une nouvelle fois été d'un niveau élevé. Les participants ont pu bénéficier d'un stage préparatoire dispensé par un MOF français et ont été accompagnés de manière optimale par leurs parents, leur patron et/ou leur école. Cela a permis d'obtenir une finale de grande qualité.

Deux heures de préparation, sept heures de compétition, pâte feuilletée levée, croissants, biscuits au chocolat et une création personnelle, brioches nature et fourrées, une grande brioche, pains fantaisie et baguettes, petits pains garnis et nature, et une pièce décorative sur le thème des jeux de société.

Huit finalistes issus d'une présélection de 30 participants se sont disputé le trophée tant convoité.

Trois catégories (internationales) jury : un groupe pour la méthode de travail, un autre pour le goût et l'arôme et un troisième pour l'aspect visuel.

La première place a été remportée par **Alexander Dossche**, fils d'une famille de boulangers d'Evergem dont il est la 5e génération.

La deuxième place est revenue à **Marie Noppe,** issue d'une famille de meuniers de Moulbaix.

La troisième place a été remportée par **Elena D'Arras**, de Soignies.

Les points des 8 finalistes étaient très proches, ce sont les détails qui ont fait la différence.

Focus sur 2BAKE, la société spécialisée en vente et installation de matériel professionnel pour boulangeries

2BAKE SRL
VOTRE PARTENAIRE EN ÉQUIPEMENT
BOULANGERIE • PÂTISSERIE • CHOCOLATIER • GLACIER
www.2bake.be

Découvrez ce qui fait de 2bake le partenaire idéal pour l'équipement professionnel. Leur disponibilité sans faille, leur gestion rigoureuse et leur équipe experte sont dédiées à faire de votre réussite leur objectif premier.

Interview de Manuel Nardella, administrateur par Florence de Thier

Quel est le concept de 2 Bake ? Quelles sont les grandes lignes de votre offre pour les boulangeries-pâtisseries en Wallonie et à Bruxelles ?

Nous sommes des spécialistes dans l'aménagement d'atelier de production dédiés aux métiers de bouche.

Nous créons et aidons nos clients à mettre en place des ateliers rationnels, aux normes actuelles et avec un maximum d'ergonomie de travail.

Nous pouvons très bien remplacer du matériel vieillissant, comme nous créons également des ateliers d'une page blanche.

Notre expertise est notre force, nous ne sommes pas là uniquement pour vendre du matériel, nous accompagnons et dispensons nos conseils à nos clients tout au long de leur processus de réflexion jusqu'à la prise en main du matériel et de la mise en service de celui-ci.

Aujourd'hui, quels types de projets représentent l'essentiel de votre activité : fourniture d'équipements ? Aménagement d'atelier ? Révision de machines d'occasion ?

On pourrait dire les 3 mais objectivement, les aménagements d'ateliers et la fourniture d'équipement sont clairement notre spécialité. Nous rayonnons depuis Bruxelles jusqu'au Luxembourg avec une liste de références relativement importantes. C'est un honneur d'avoir pu réaliser ces projets avec nos artisans passionnés.

En avez-vous d'autres ? nouveaux services, extensions, technologies, etc.

Actuellement non, nous voulons asseoir notre leadership dans ce domaine et nous sommes aujourd'hui reconnus comme de vraies spécialistes et experts, ce qui cadre parfaitement avec la vision d'entreprise que nous menons depuis le début.

Dans le contexte actuel (coûts de l'énergie, pression environnementale, normes hygiène…), quelles sont les principales demandes que vous observez chez les boulangers-pâtissiers qui vous contactent ?

Il y a évidemment le remplacement de matériel vétuste et énergivore, comme les fours, les pousses contrôlées, les lave batterie etc.

Nous avons de la chance de collaborer avec des fournisseurs et fabricants à la pointe de la technologie qui permettent des économies substantielles d'énergie lors du remplacement de matériel vétuste.

D'un point de vue financier, on peut dire sans retenue que le matériel se finance tout seul à travers les économies d'échelles réalisées sur les nouveaux équipements (consommation en KW, Fuel, GAZ, etc.)

La concurrence dans votre secteur est forte. Qu'est-ce qui différencie 2 Bake des autres fournisseurs d'équipements pour boulangers/pâtissiers en Belgique ?

Notre disponibilité, notre proximité, notre expérience et notre expertise

Pour un artisan wallon qui envisage de se lancer ou de moderniser son atelier, quels seraient vos trois conseils principaux ?

De bien sélectionner son interlocuteur. Le conseil et l'expertise sont les 2 choses les plus importantes pour démarrer un projet sur de bonnes bases.

Lancer ou moderniser son atelier c'est aussi l'occasion de faire un audit sur toutes les périphéries techniques et vérifier que tout est bien en ordre. Travail que nous réalisons également en collaboration avec le client. Ceci est impératif pour atteindre les objectifs fixés.

Rationnaliser un maximum la production dans des phases clés de la production, vous gagnerez en efficacité et vous apporter une ergonomie de travail qui est aujourd'hui indispensable pour pérenniser l'activité.

CONCOURS

Le titre du Meilleur Artisan décerné à deux boulangers-pâtissiers de la région Liégeoise

Le concours a eu lieu le 3 septembre en pâtisserie et le 8 octobre en boulangerie.

Ont le titre de « Meilleur Artisan » les candidats qui obtiennent une note minimum de 75 % au total général de toutes les épreuves.

Les autres candidats obtiennent un certificat de participation.

Les prix sont

- Un diplôme et une médaille
- Une tenue professionnelle nominative et une coupe
- La liste des lauréats est publiée dans les revues professionnelles.

Le jury professionnel

Pour la boulangerie, le jury était composé de Frédéric Mortagne, de Philippe Vanbruaene et Jérémy Dubart.

Pour la pâtisserie, le jury était composé de Frédéric Mortagne (président du jury) de Florian Didriche et de Quentin Cardoen.

Le Président de la fédération Albert DENONCIN, fondateur du concours, était commissaire au bon déroulement de ce dernier.

Le jury dégustation :

- **En pâtisserie :** Sandrine Decuypere et Delphine Docquier (responsable ateliers)
- **En boulangerie :** Sandrine Decuypere et Jean-François Collet (coach sectoriel chez Alimento et qui a remplacé Alain Bury)

Cette année, c'est Virginie Genicot et Damien Cassimont qui ont obtenu ce titre convoité.

Virginie Genicot, Meilleure Artisane 2025

La fierté d'une femme boulangère liégeoise

« Ce qui me tenait le plus à cœur, c'était de montrer qu'une femme pouvait réussir ce concours. »

Lorsqu'elle apprend par téléphone qu'elle vient d'obtenir le titre de *Meilleure artisane boulangère-pâtissière*, Virginie Genicot ressent *« une grande émotion et un vrai soulagement »*.

Ouvrière à la Pâtisserie Vegan à Liège, elle a dû jongler entre son travail et une année complète d'entraînement. *« J'ai préparé la session de mars qui a été annulée, donc tout a été décalé. Mes jours de repos passaient dans mes entraînements. »*

Côté créations, Virginie garde un faible pour sa *fleur framboise-coquelicot pochée en forme de fleur* et pour ses viennoiseries. *« Ça confirme que c'est ce que j'aime le plus faire. »*

Mais au-delà du savoir-faire, c'est un message fort qu'elle veut faire passer :

« J'espère que ce titre changera le regard sur la féminisation du métier. On pense encore trop souvent qu'une femme n'a pas sa place à l'atelier. »

Et si cette année intense a un peu bousculé sa vie familiale, elle sourit : *« Mes enfants sont fiers de moi, et ça, c'est la plus belle des récompenses. »*

Damien Cassimont, Meilleur Artisan 2025

Le goût du levain et le plaisir du défi

« Ce titre, c'est une belle reconnaissance, mais avant tout le plaisir de partager ce qu'on sait faire. »

Quand il apprend qu'il fait partie des lauréats, Damien Cassimont savoure l'instant. *« J'étais content, bien sûr ! Et puis, avec Virginie, on avait fait de beaux buffets ! Nous étions fiers du travail accompli.»*

À la tête de sa boulangerie Les Merveilles au Levain à Remicourt, Damien revendique un savoir-faire artisanal pur levain. *« Tout est au levain : les pains, les viennoiseries, les brioches… Je suis plus boulanger que pâtissier, mais j'aime me challenger. »*

Il s'est préparé pendant six mois, souvent pendant sa production. *« Je testais mes recettes en conditions réelles, c'est plus efficace ! »* Ses créations fétiches ? *« Les viennoiseries et les pains au levain, bien sûr. »*

Le plus difficile lors du concours ? *« Le timing. Huit heures, c'est court. Dès qu'il y a un petit pépin, le temps file, il ne faut surtout pas paniquer. »*

Et quand on lui demande à qui il dédie sa victoire, il sourit :

« À ma petite femme, bien sûr ! Même si elle en a un peu marre de tous mes concours… »

Le mot du Président du jury, Frédéric Mortagne

Frédéric Mortagne, membre du jury du concours des Meilleurs Artisans boulangers-pâtissiers

Passionné et rigoureux, il revient sur les coulisses de cette édition et sur l'esprit de ce concours qui valorise avant tout la remise en question et l'excellence.

« Ce titre, c'est avant tout l'aboutissement d'un parcours professionnel. On ne parle plus d'apprentissage à ce niveau-là : c'est une étape où l'on se remet en question, où l'on se confronte à ses limites pour progresser. C'est cette remise en question qui fait la valeur du concours. »

Pour lui, obtenir le titre ne signifie pas être "premier", mais atteindre un niveau reconnu. *« Il n'y a pas de classement. On ne dévoile jamais les résultats, parce que tous ceux qui réussissent ont le même titre. Qu'on l'ait obtenu avec 75 % ou 92 %, peu importe : on l'a ou on ne l'a pas. »*

Les critères d'évaluation sont nombreux : goût, présentation, régularité, propreté du poste de travail, qualité des pâtes et des crèmes… *« C'est coté sur des centaines de points, et chaque détail compte. On observe aussi la manière de travailler, la rigueur, la rapidité d'exécution… Les candidats disposent de huit heures, pas une minute de plus ! »*

Mais le jury n'est pas toujours indulgent. *« Le niveau n'évolue pas toujours dans le bon sens. Certains sous-estiment la difficulté du programme. Cette année, la partie boulangerie était superbe, mais la pâtisserie un peu plus moyenne. Peut-être parce qu'ils ont commencé par cette épreuve et qu'ils l'ont abordée en sous estimant sa difficulté »*

Malgré ces exigences, Frédéric souligne l'importance humaine de cette reconnaissance. *« C'est avant tout une fierté personnelle. En Belgique, ce concours reste l'un des plus importants en Wallonie. Pour les candidats, c'est une vraie plus-value, autant sur le plan professionnel que pour la réputation de leur maison. »*

Enfin, il évoque avec un brin de regret la faible participation au concours. *« On manque de boulangers, et surtout d'apprentis issus de la filière classique. Il faut plusieurs années de pratique avant d'oser se présenter, et beaucoup viennent aujourd'hui de la reconversion. »*

Une lucidité teintée de bienveillance, à l'image de ce passionné qui veille, depuis plus de vingt ans, à transmettre les valeurs de rigueur, d'humilité et d'excellence propres à la profession.

Anniversaires : surprendre vos clients au-delà du simple gâteau

Les gâteaux d'anniversaire, vous en réalisez toute l'année. Mais comment éviter la routine et créer, à chaque fois, un effet *waouh* qui donne envie aux clients de revenir et de parler de vous. Voici quelques pistes moins classiques pour faire la différence.

Le gâteau "histoire" : raconter plutôt que décorer

Plutôt que de se contenter d'un thème visuel, imaginez un gâteau qui raconte un mini-scénario.

Exemple : pour un passionné de randonnée, créez une "montée en trois étages" où chaque niveau représente un paysage (plaine, forêt, sommet), avec des détails en pâte à sucre ou en chocolat. Les invités ne voient pas seulement un dessert : ils découvrent un récit gourmand.

Des textures inattendues à la découpe

L'effet visuel extérieur, tout le monde y pense. Mais l'effet texture à l'intérieur est bien plus rare.

Imaginez : une génoise moelleuse qui cache un insert croustillant, ou un intérieur à strates multiples avec alternance biscuit, mousse, praliné feuilleté, gelée de fruit. Le moment de la découpe devient un spectacle. Et si vous mettez un mini cadeau dedans, c'est encore mieux

Le parfum qui "s'échappe"

Et si le gâteau séduisait aussi par l'odorat ? Utilisez un glaçage miroir parfumé au yuzu qui diffuse ses notes dès qu'on approche le couteau, ou une coque en chocolat qui, en se brisant, libère une fumée aromatique grâce à un peu de glace carbonique alimentaire.

Un effet théâtral, mémorable et Instagrammable.

Des formats modulaires

Proposez des gâteaux composés de modules séparés : chaque bloc a un parfum différent, mais l'ensemble forme un motif harmonieux. Cela permet de plaire aux amateurs de chocolat noir comme aux fans de fruits exotiques sans faire de compromis.

Le gâteau participatif

Pourquoi ne pas impliquer les invités ? Par exemple : une base élégante (génoise + ganache) surmontée d'un décor "nu" et, à côté, des petits pots de coulis, fruits, éclats, décorations comestibles.

Les invités personnalisent leur part, et vous devenez le pâtissier qui crée des anniversaires interactifs.

Jeux d'illusions

Jouez sur le trompe-l'œil : un gâteau qui ressemble à un chapeau, un livre ouvert, un panier de fleurs ultra-réaliste ou même à une pile de cadeaux. Ces illusions marquent les esprits et circulent vite sur les réseaux sociaux, apportant une publicité gratuite.

La signature cachée

Imaginez : à l'intérieur du gâteau, un insert qui forme discrètement un chiffre (âge) ou un mot court. On le découvre seulement à la découpe. C'est technique, mais inoubliable.

L'empreinte locale

Valorisez vos fournisseurs : un gâteau d'anniversaire 100 % local, où chaque élément (beurre, œufs, fruits, chocolat) est issu d'artisans ou producteurs de la région. En plus du plaisir gustatif, vous offrez une histoire que le client racontera fièrement à ses invités.

Anniversaires "à épisodes"

Au lieu d'un seul gâteau monumental, proposez une collection de mini-gâteaux servis en plusieurs temps : entrée sucrée (mignardises), plat principal (gâteau central) et "dessert du dessert" (petite bouchée surprise pour finir). Vous transformez un moment en véritable menu festif.

Vos clients attendent plus qu'un simple gâteau : ils veulent un moment qui reste dans les mémoires, une expérience à la fois gourmande, visuelle et émotionnelle. En sortant des sentiers battus, vous ne vendez pas seulement un dessert... vous vendez une histoire que l'on racontera bien après que la dernier morceau ait disparu.

Fl. de Thier

ALIMENTO

Chers confrères boulangers,

Trouver et fidéliser du personnel qualifié est un véritable défi de nos jours. Attirer des talents est une chose : les motiver et les satisfaire professionnellement en est une autre.

Grâce à son Scan Recrutement, Alimento vous fait bénéficier gratuitement d'outils précieux pour améliorer votre stratégie de recrutement.

En recrutant intelligemment et en investissant dans le bien-être de votre équipe, vous construisez un avenir durable pour votre boulangerie.

Découvrez comment Alimento peut vous aider sur www.alimento.be/conseil

Jean-François Collet

Conseiller Boulangerie-Pâtisserie

Coach sectoriel alternance

jean-francois.collet@alimento.be

0489/88 62 96

Les Startech's Days : la plus grande vitrine des métiers de la boulangerie en Belgique

Chaque année, les Startech's Days est l'évènement phare des métiers techniques, technologiques et scientifiques. 10.000 visiteurs sont attendus pour découvrir un espace de 28.000 m² dédié aux filières qualifiantes et assister aux compétitions des différentes professions (dont ceux de la boulangerie-pâtisserie). Les gagnants sont alors sélectionnés pour représenter la Belgique lors de la compétition européenne (Les EuroSkills).

Si votre apprenti s'inscrit à ce concours, il ou elle peut gagner jusqu'à 5 années d'expérience rien qu'en y participant ! Il s'agit là d'une opportunité en or pour l'aider à se perfectionner. De plus, la participation de vos jeunes recrues aux Startech's Days améliore votre image de marque auprès de vos clients.

Infos et inscription :
www.worldskills.be/startechs-days

Un nouveau partenariat avec les Ambassadeurs du Pain

Les Ambassadeurs du Pain et Alimento s'associent pour renforcer l'offre des formations destinée aux boulangers.

Ce partenariat vise à créer des ateliers pédagogiques et des ressources éducatives autour du pain et de l'alimentation durable. Une collaboration porteuse de sens, tournée vers l'avenir où le geste et le partage sont au cœur même de cette alliance.

Retrouvez leurs formations sur www.ambassadeursdupain.com

Un nouveau partenariat avec l'École Bourgeois Frères

Alimento continue d'étendre ses partenariats avec des organisations renommées. Ainsi, l'École Bourgeois Frères s'est alliée à Alimento dans le but de vous proposer ses formations.

Votre boulangerie recherche des formations spécifiques pour son personnel ? Cette institution met à votre disposition différents ateliers, aux thématiques riches et variées, pour vos ouvriers et vous-même.

www.ecolebourgeoisfreres.com

Les formations Alimento

Alimento est le fonds de carrière des travailleurs du secteur de la boulangerie. Ainsi, tout ouvrier ou employé des CP 118 et 220 peut suivre nos formations gratuitement.

Les patrons des boulangeries peuvent également profiter de notre offre. Ils paient 100€ par jour pour ces formations ou y participent gratuitement, à condition qu'au moins un de leurs salariés suive la même formation.

Retrouvez notre offre complète sur www.alimento.be/formationsboulangerie

Nos formations à l'honneur

Pâtisserie signature aux parfums d'hiver

Démonstration de Pierre-Henri Roullard, Meilleur Ouvrier de France 2023.

Date : 25 novembre 2025, de 9 h 00 à 17 h 00

Formateur : Pierre-Henri Roullard

Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Gamme de Noël

Maitrisez une gamme sucrée spécifique aux fêtes de fin d'année.

Date : 1 décembre 2025

Formateur : Epicuris

Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Viennoiseries créatives et modernes sucrées

Démonstration de Brian Boclet, International Baking consultant.

Date : 3 mars 2026, de 9 h 00 à 17 h 00

Formateur : Brian Boclet

Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Banquet des 45 ans de la confrérie de St Aubert en Tournaisis

Le dimanche 28 septembre dernier a eu lieu notre banquet annuel.
Cette année nous fêtions les 45 ans de la Confrérie de st Aubert en Tournaisis qui a été créée en 1980 par un comité d'anciens Boulangers Pâtissiers du Tournaisis.

Cette journée a débuté par un vin d'honneur dans la magnifique verrière de la Ferme du Reposoir à Kain et son jardin.

Un peu plus tard dans l'après-midi, nous avons dégusté un délicieux menu accompagné d'une animation musicale où pas moins de 25 couples de Boulangers-pâtissiers actifs ou retraités, jeunes et moins jeunes tous réunis autour du Grand Maître Alain Vandennieuwenborg, le Président Thierry De Roo et leur comité.

Pour marquer le coup des 45 Ans, les dames ont toutes été mises à l'honneur en recevant un cadeau ainsi que le Grand-Maître, son épouse, mr le Président et son épouse également. Il y eut quelques discours de remerciement, surtout pour les jeunes.

En effet lors du banquet de St Aubert du mois de février dernier nous les avons tout particulièrement mis à l'honneur en les intronisant dans la Confrérie. Ils sont notre avenir et nous voulons leur montrer que nous sommes des Confrères et que nous pouvons nous entraider.

Pour terminer, nous essayons de redynamiser la Confrérie en organisant des après-midi détente. Nous vous tiendrons au courant.

Marie-Anne Smette

Chère famille, chers amis, chers collègues,

C'est avec tristesse que nous rendons un dernier hommage à Hector.

Pendant des années, il a été entouré de Simone et de ses enfants, qui lui succéderont pour assurer la pérennité de la boulangerie Delberghe.

Bien plus qu'un boulanger, il était un pilier de l'Association des Boulangers-Pâtissiers-Glaciers de Mouscron et de ses environs. Il ne ratait que très rarement une réunion ou un banquet.

Trésorier pendant plusieurs mandats, il était le dernier de nos « anciens », comme nous les appelions : Freddy Penet, Jacques Dalle, Werner Vinckier, Bernard Chabrier, Jean-Marie Decruyenaere, Lucien Hennebo et Maurice Vanhoute.

Une équipe qui passera le flambeau à Luc Debouvrie, notre doyen actuel.

Toute une époque.

Hector, passionné, déterminé et courageux, il n'a jamais rechigné devant l'effort.

Au fil des années, ses mains expertes ont façonné de délicieux pains.

Il a aussi tissé de nombreux liens de solidarité au sein de notre association.

Il aimait partager ses connaissances et son expérience, laissant derrière lui un héritage professionnel inestimable.

Nous nous souviendrons de l'énergie qu'il mettait dans tout ce qu'il entreprenait.

Sa joie de vivre et sa bonne humeur resteront gravées dans nos mémoires et dans l'histoire de la Fédération francophone et mouscronnoise des Boulangers-Pâtissiers-Glaciers.

Le président Philippe Vanbruaene et les membres de l'association Mouscronnoise te remercient.

Martine, Philippe, Stéphane, vous pouvez être fiers de votre papa.

Au revoir, Hector.

Cake Caramelloo.

Arôme authentique,
saveur exceptionnelle.

Les + produits.

- Un bon goût de caramel
- Contient de véritables éclats de caramel
- Texture très moelleuse
- Très bonne conservation
- Simplicité de mise en œuvre
- Peut se congeler cuit

Zeelandia

UNE MONTAGNE DE TRAVAIL ET PAS ASSEZ DE BRAS ?

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

Pas directement, mais au moyen de primes !

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

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

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

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01

SETCa FGTB · CNE L'avenir à son syndicat · UNIBOL Confédération belge de la Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie (B.P.C.G.) a.s.b.l. · CGSLB · UCM · aplsia · comeos

Petites annonces

Pour insérer une petite annonce, écrire au bureau de la revue : Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, c/o Fl 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.

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