

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
43^e année
Avril 2026

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



**Une nouvelle
reconnaissance
sectorielle comme
Artisan « Spécialisé »!**



DÉCOUVREZ TOUTE LA GAMME BELCOLADE SUR NOTRE SITE

Profitez d'un goût supérieur,
d'une qualité constante et
d'une excellente maniabilité
pour réussir chacune de vos
créations.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Chers confrères,

Une fois de plus, nos entreprises se retrouvent en première ligne face à une crise qu'elles n'ont ni choisie ni provoquée. La guerre en Iran et l'escalade des tensions dans la région frappent une nouvelle fois de plein fouet notre secteur. La flambée des prix de l'énergie, les perturbations des chaînes d'approvisionnement et le retour du spectre inflationniste ne sont pas des concepts abstraits : ce sont des réalités quotidiennes auxquelles nos entreprises doivent faire face aujourd'hui.

Ces chocs répétés se traduisent concrètement par une hausse des coûts, une pression toujours plus forte sur les marges et des investissements contraints ou reportés. Dans ce contexte instable, la résilience de nos entreprises est mise à rude épreuve, et leur capacité à se projeter dans l'avenir s'en trouve fragilisée.

La décision du Conseil européen de laisser aux États membres une large marge de manœuvre dans la réponse à la crise énergétique accroît directement la responsabilité des pouvoirs publics belges. À court terme, mais aussi à long terme, car les leçons du passé n'ont pas été pleinement tirées, il est indispensable que des mesures nationales de soutien soient mises en œuvre rapidement, de manière ciblée et efficace.

Le temps n'est plus au constat, nous appelons à des décisions fortes, pragmatiques et adaptées aux réalités du terrain. Nos entreprises ont besoin de visibilité, de soutien et de signaux clairs pour continuer à investir, à innover et à préserver l'emploi.

Soyez assurés que nous sommes pleinement mobilisés. Nous activons l'ensemble de nos contacts et multiplions les démarches afin de faire entendre votre voix, défendre vos intérêts et peser sur les décisions qui s'imposent. Plus que jamais, notre action collective est essentielle pour traverser, ensemble, cette période difficile et préparer l'avenir.

Cordialement,

● **A. Denoncin**
Président





UN SIÈCLE
D'EXPERTISE
EN MALT

UNE VIE PLEINE DE SAVEUR



Le 18 octobre 1926, la malterie Dylamalt a ouvert ses portes à Wilsela, marquant ainsi une étape importante dans l'histoire du malt en Belgique.

Le 28 mars 1960, Dylamalt a été rachetée par IREKS GmbH et est devenue IREKS Belgium, s'inscrivant ainsi dans notre riche tradition de savoir-faire et d'expertise technique.

Bien que la malterie Dylamalt d'origine ne soit plus active, les connaissances et le savoir-faire acquis perdurent au sein du groupe IREKS qui produit du malt depuis 1856 et a continuellement développé son expertise en matière de malt.

Cette année, nous célébrons donc 100 ans d'expertise dans le domaine du malt: un siècle de passion, de savoir-faire et une vie pleine de saveurs.

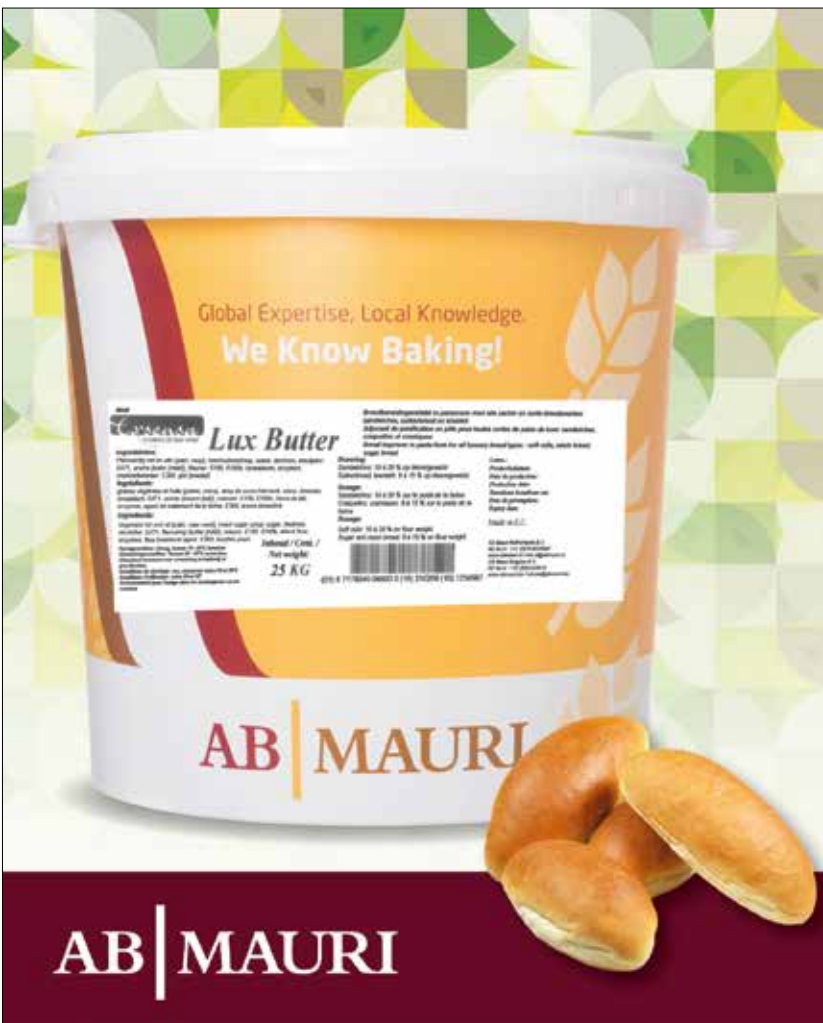
En exclusivité pour ce jubilé, nous vous proposons notre malt Dylamalt, spécialement lancé par IREKS pour cette occasion festive !

Pour plus d'informations, contactez votre conseiller technique en boulangerie.



IREKS

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



EXSENSA LUX BUTTER

**4+1
GRATUIT**



Action valable du 1^{er} mars au 30 avril.
Ne peut pas être combinée avec d'autres actions.

AB | MAURI

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Actualité** 6 Certification spécifique au secteur
- Activités de la fédération** 7 Rapport du CA francophone du 9 mars 2026 à Namur Résumé
- Promotion** 8 La glace artisanale fait chanter l'Europe avec "Melody"
- Chocolat** 10 À Milan, le chocolatier maltais Andrew Farrugia a battu son propre record du monde en créant à nouveau une gigantesque sculpture en chocolat.
- Communication** 12 Le métier de boulanger à travers le regard de demain : passion, technologie et avenir
- Hygiène** 14 Les consommateurs sont de plus en plus vigilants face à la sécurité alimentaire et alertent davantage l'AFSCA
- Solidarité** 15 Succès record pour la 6^e édition de la Journée de l'Éclair de KickCancer
- Fêtes et convivialités** 16 Programme et bulletin d'inscription de la Journée nationale - 15 juin 2026
- Chronique technique** 18 Folklore des œufs de Pâques
- Information** 21 Arnaque AfscA
- Formation** 22 Alimento
- Marketing** 24 Le sampling dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Commerce** 26 Street food sucrée : et si les boulangers belges passaient à l'offensive ?
- Psychologie** 28 Les temps sont durs mais écoutons la science ...
- Recette** 29 Entremets "Printemps en Belgique rhubarbe & biscuit spéculoos"
- Histoire** 30 L'histoire de l'entremets
- Actualité** 30 Réduction de la taxe de mise en circulation pour les familles monoparentales
- Petites annonces** 31

Administration & gestion

rue des Bourgeois 5 bte11 - 5000 NAMUR

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : info@ffrboulpat.be

Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,

florence@2thier.com, 0485/16.49.36

Éditeur responsable

A. Denoncin • 270 rue de la Libération, 6927 TELLIN

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, M. Dewalque.

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.

Certification spécifique au secteur

Les artisans bénéficieront bientôt d'une reconnaissance sectorielle spécifique, venant compléter la reconnaissance légale « Artisan Certifié » délivrée par le SPF Économie, se félicite le Président.

Depuis 2016, l'appellation « Artisan Certifié » permet de reconnaître officiellement les artisans en Belgique. Mais ce label couvre aujourd'hui un très grand nombre de secteurs, rendant extrêmement difficile la mise en valeur des spécificités propres aux métiers de bouche. Afin de répondre à cette réalité, les trois fédérations professionnelles agréées se sont unies pour travailler avec le service « Artisanat Certifié » afin de définir une appellation plus ciblée.

Ce nouveau dispositif offrira visibilité, crédibilité et différenciation aux artisans déjà reconnus « Artisan Certifié », et leur permettra de solliciter une reconnaissance supplémentaire en tant qu'« Artisan spécialisé », délivrée par la Fédération francophone des boulangers - pâtisseries - confiseurs - chocolatiers - glaciers.

Cette certification reposera sur un cahier des charges propre à chaque métier et une évaluation par des professionnels de la profession concernée.

Parmi ces critères retenus figurent notamment la maîtrise professionnelle, le respect de l'hygiène et des bonnes pratiques, la production majoritairement « maison », la transmission du savoir pour pérenniser la profession, la participation à des formations, l'emploi de matières premières du terroir, la participation aux campagnes de promotion du secteur et la transparence vis-à-vis des consommateurs.



Les artisans reconnus pourront utiliser une signalétique commune pour mettre en avant cette appellation et les spécificités de leur activité dans le cadre de leur promotion. Cette reconnaissance aura une durée limitée et sera renouvelable à l'image du label « Artisan Certifié ». Les premières demandes devraient pouvoir être introduites au deuxième semestre 2026, pour de premières certifications fin 2026 / début 2027.

Madame Eléonore Simonet, Ministre fédérale des Classes moyennes, des Indépendants et des PME, était présente et a salué cette avancée. Elle souligne son importance pour les artisans des métiers de bouche, estimant qu'elle répond à une attente forte du terrain et permettra de renforcer encore la professionnalisation du secteur. « Nos artisans le méritent », déclare-t-elle, avant de déguster le gâteau du 10^e anniversaire d'« Artisanat Certifié », réalisé par l'éminent pâtissier Renauld Arnould.





Rapport du CA francophone du 9 mars 2026 à Namur Résumé

Présentation du candidat au poste de Secrétaire général

1 Approbation du PV du 12 janvier 2026

2 Activités de la société

- SFMQ : profil métier terminé
- Artisan Certifié Reconnu : Ministère des Affaires économiques
- Guideline Arrêté Royal Pain
- Pose d'appâts contre nuisibles interdite par l'Europe ?
- Alimento :
 - Commission Apprentissage Industriel
 - Plateforme Fédération et Enseignement
 - Étude pénurie de main-d'œuvre
- Unifa : motivation des jeunes
- WE du Pistolet : journée de l'éclair « Kick Cancer »
- Conseil Supérieur : commerce déloyal de la grande distribution

3 Rapport des glaciers

- Nouveau comité
- Art Glace : goût 2026 : MELODY

4 Délégués aux commissions

- **Fiscal** : Conseil d'État négatif sur le passage de 6 % à 12 %
- **Économique** :
 - Conflit en Iran → évolution des énergies
 - Accises en hausse sur gaz et mazout
 - Bradages exagérés en grandes surfaces (Conseil Supérieur)
- **Social** :
 - Classification des fonctions 118.3
 - Attente d'un Arrêté Royal
 - Aucun accord en CP 201

5 Confédération

- CA et AG dans nouveaux locaux
- Représentativité nationale aux : Commissions paritaires, Ministères, Afsca et à l'International

6 Apaq-W

- Débriefing 2025 le 16 février 2026
- Campagne 2026
- Exposé : qu'allons-nous manger demain ?

7 AFSCA

- Réunion du 3 mars : sans traduction
- Entretien du Président avec l'Administratrice Déléguée
- Production et ventes délocalisées
- Eau + PFAS : responsabilités

8 Bureau et Moniteur

- Situation financière
- Situation de l'Association de Namur
- Commissions renommées à la prochaine AG
- Appel aux jeunes pour le CA
- Santé de Mme de Thier
- Coût du moniteur en hausse

9 Concours

- Dernières sélections au Ceria pour le Wanet
- Finale les 14 avril à Libramont
- Meilleur artisan : 3 inscriptions

10 Divers

- Visite du Moulin Dedobbeleer à Halle
- Présence de Good-Food

11 Prochain CA

- Le 11 mai 2026

● H. Léonard

La glace artisanale fait chanter l'Europe avec "Melody"

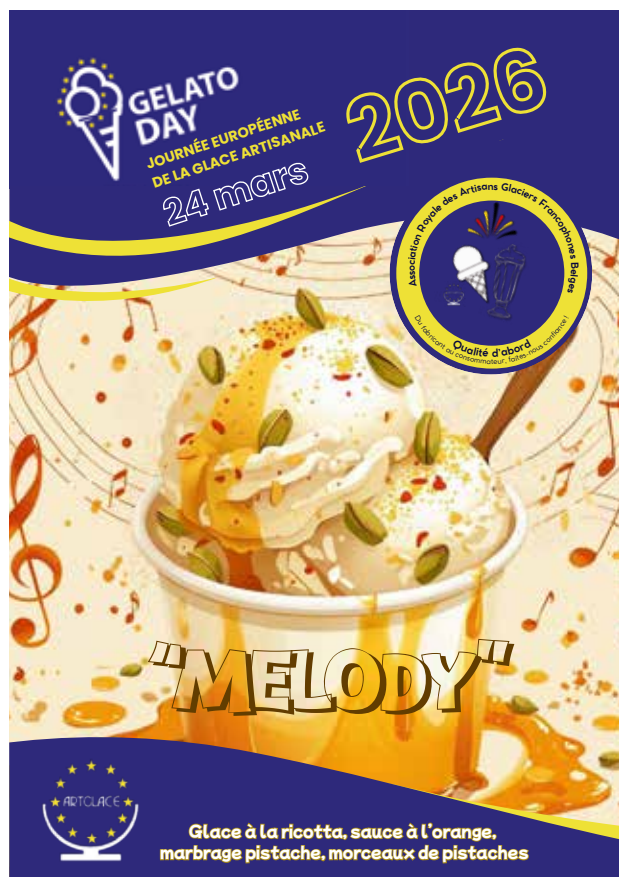
Le 18 mars dernier, au centre Epicuris à Frameries, la presse était conviée à découvrir en avant-première la Saveur européenne 2026 de la glace artisanale. Une conférence placée sous le signe de la gourmandise... et de la musique.

C'est Denis Kairet qui a pris la parole pour rappeler que, derrière chaque boule de glace, se cache bien plus qu'un simple plaisir sucré : «*un véritable savoir-faire artisanal, une passion et des produits de qualité*».

Une journée européenne unique

La Journée Européenne de la Glace Artisanale, célébrée chaque année le 24 mars, est loin d'être anodine. Comme l'a souligné Denis Kairet, la glace artisanale est aujourd'hui le seul produit alimentaire à bénéficier d'une journée officielle à l'échelle européenne.

Une reconnaissance obtenue en 2012 grâce à la mobilisation des associations de glaciers de plusieurs pays, avec un objectif clair : valoriser un métier de passion, ancré dans la tradition mais résolument tourné vers la qualité et l'innovation.



Melody, la saveur 2026

Moment central de cette conférence : la présentation (et surtout la dégustation) de la saveur 2026, baptisée "Melody".

Cette 14^e édition fait écho au Concours Eurovision de la chanson, qui se tiendra à Vienne en mai prochain. Une inspiration assumée pour une création qui se veut harmonieuse, à l'image de l'Europe.

Imaginée par Juanma Guerrero (Malaga) et sélectionnée lors du Sigep à Rimini, la recette associe :

- une base onctueuse de ricotta
- un marbrage à la pistache
- des éclats croquants
- un coulis à l'orange

Une composition gourmande qui a séduit les participants lors de la dégustation organisée à Epicuris.



Un symbole européen et artisanal

Au-delà de la recette, "Melody" incarne des valeurs fortes : créativité, qualité, transmission et identité européenne.

« La glace artisanale n'est pas seulement un dessert, c'est un véritable métier de passion », a rappelé Denis Kairot, insistant sur l'importance des matières premières, des circuits courts et du savoir-faire des artisans.

Chaque glacier pourra d'ailleurs s'approprier cette saveur, tout en respectant ses ingrédients clés, preuve que tradition et créativité peuvent coexister.

Une profession qui rayonne

Cette dynamique européenne s'accompagne aussi de belles réussites individuelles. Denis Kairot a notamment salué les performances de plusieurs artisans, dont Fabio Marasti, attendu prochainement à la finale mondiale du Gelato Festival.

Autant de signes que la glace artisanale belge continue de rayonner bien au-delà de ses frontières.

Une invitation à savourer

Avec cette édition 2026, la glace artisanale confirme son rôle de plaisir universel, capable de rassembler petits et grands autour d'une même émotion.

Et à en juger par l'enthousiasme suscité lors de la dégustation, "Melody" porte bien son nom : une saveur qui, comme la musique, fait vibrer et fondre.



Lors de la précédente AG, il a été remis le titre de membre d'honneur aux anciens "Président" (Henri Tavolieri), secrétaire (Georges Streibel) et (Trésorier) Ignace Di Maio.

À Milan, le chocolatier maltais Andrew Farrugia a battu son propre record du monde en créant à nouveau une gigantesque sculpture en chocolat.

L'œuvre d'Andrew Farrugia mesure **55,27 mètres de long**, et représente un train, composé d'une locomotive à vapeur vintage et de 22 wagons. Le chocolatier n'en est pas à son coup d'essai. En effet, en 2012, il présentait à Bruxelles une sculpture similaire, de 34 mètres de long.



© Getty Images

Quatorze ans plus tard, la sculpture a gagné en taille, et en poids. **L'ensemble pèse environ 2.300 kilos**, ou 160 kilos par wagon. **Fabriquée à partir de plusieurs tonnes de chocolat belge de haute qualité**, la sculpture totalise près de **5.000 pièces taillées à la main**, dont 180 roues.

La création de ce train, exposé à Milan, et réalisé avec des étudiants maltais, italiens et le Consorzi di Pasticceria Bergamo-Brescia, "a permis de collecter des fonds pour Hospice Malta et une association de soins palliatifs à Bergame, notamment grâce à la vente de chocolats et biscuits réalisés par les étudiants", selon le site Creapills.

Notons que **la sculpture n'est pas destinée à être consommée**. Une partie du chocolat sera réutilisée à des fins pédagogiques, tandis que le reste sera recyclé.

L'œuvre d'Andrew Farrugia mesure **55,27 mètres de long**, et représente un train, composé d'une locomotive à vapeur vintage et de 22 wagons. Le chocolatier n'en est pas à son coup d'essai. En effet, en 2012, il présentait à Bruxelles une sculpture similaire, de 34 mètres de long.

Au début de l'année 2026,

Les consommateurs belges continuent de payer les répercussions des pénuries de cacao de 2024-2025, avec des hausses de prix qui se prolongent.



Voici les points clés du marché du chocolat en Belgique au début 2026 :

- **Maintien des prix élevés** : En début 2026, on n'observe pas de recul des prix du chocolat, qui restent influencés par les coûts de production élevés de 2025. Une baisse n'est pas attendue avant la fin de l'année 2026.
- **Hausse du prix au détail** : Le prix du chocolat noir a augmenté de manière significative au cours des deux dernières années, avec une progression de plus de 50% sur la période 2024-2025.
- **L'effet de délai ("Lag effect")** : Bien que le prix du cacao ait chuté début 2026, les fabricants utilisent encore des stocks achetés au plus haut, ce qui empêche une baisse immédiate pour le consommateur.
- **Chute des cours du cacao (2026)** : Les contrats à terme sur le cacao ont chuté de plus de 50% au début de 2026 par rapport aux sommets de 2024, mais cette baisse n'est pas encore répercutée en rayon.
- **Tendance de consommation** : Malgré la flambée des prix, la consommation de chocolat en Belgique reste relativement élevée, bien que les consommateurs deviennent plus sensibles aux prix.

Prévisions 2026 : Un répit pour le portefeuille du consommateur est espéré autour des fêtes de Pâques 2026, avec une possible normalisation des prix vers la fin de l'année 2026 à mesure que les stocks de cacao moins chers seront utilisés.

Le groupe belge Puratos prêt à commercialiser le premier cacao cultivé en laboratoire

Le groupe belge Puratos lancera d'ici à la fin de l'année le premier chocolat élaboré à partir de cacao cellulaire. Une première mondiale, accélérée par l'instabilité du marché du cacao. ??????

Liège en chocolat



La Ville lance ses parcours thématiques, une série de rendez-vous conçus pour valoriser les savoir-faire liégeois et dynamiser le centre-ville.

Premier rendez-vous : le chocolat

Pour ouvrir le bal, place au cacao. Huit chocolatiers du centre-ville ouvrent leurs portes pour un parcours gourmand : dégustations, découvertes des coulisses et rencontres.

Parmi les participants, le chocolatier liégeois Jean-Philippe Darcis. Pour lui, le chocolat fait partie intégrante de l'identité locale.

"C'est l'occasion d'aller un peu plus près des chocolatiers, un moment pour essayer de redécouvrir ces commerces. On a de la chance d'avoir de bons artisans donc faisons-nous plaisir et mangeons du chocolat".



● **Henri LÉONARD**
Commission Économique

Le métier de boulanger à travers le regard de demain : passion, technologie et avenir

Dans une société en constante évolution, notre secteur fait face à des défis majeurs, tout en évoluant rapidement, et offre des opportunités de carrière surprenantes. Cependant, le métier de boulanger est encore souvent associé à une vision traditionnelle d'un atelier rempli de farine, de réveils matinaux et de travail pénible. Nous avons souhaité comprendre comment les élèves et les enseignants du secteur de la boulangerie envisagent l'avenir et quelle est leur perception du métier. C'est pourquoi nous avons décidé, avec l'UNIFA, d'interroger le monde de l'enseignement à partir d'une série de thèses et de questions complémentaires soigneusement élaborées, afin de dresser un portrait plus précis des préoccupations de la génération future. Nous avons rassemblé pour vous les principales conclusions dans cet aperçu.

Du travail de nuit à un métier moderne et créatif

Pour beaucoup, le cliché du boulanger travaillant exclusivement la nuit reste tenace. Les étudiants admettent que le travail reste intense, mais remarquent en même temps que la technologie rend le métier plus humain. Les systèmes de refroidissement et de fermentation permettent désormais de réaliser une partie de la production en journée. L'automatisation prend en charge les tâches répétitives, ce qui libère davantage de temps pour ce qui les passionne réellement : la créativité, le goût et l'expérience.

À l'école, il ne s'agit donc plus uniquement de cuire du pain et des viennoiseries. Les jeunes apprennent également à connaître les matières premières et les tendances alimentaires, le développement de produits, l'hygiène, l'entrepreneuriat, le marketing, les nouveaux fours, les systèmes et équipements numériques, les applications de planification, etc. Au cours de leur formation et de leur stage, les étudiants sont de plus en plus souvent confrontés à ces innovations. Et cela transforme en profondeur le métier.

La technologie rend le travail plus efficace, plus sûr et moins pénible, mais aussi plus stimulant : il faut comprendre les interactions entre les ingrédients, et savoir comment régler, entretenir et optimiser les machines. Le savoir-faire reste donc au centre, mais il est complété par des connaissances techniques, des compétences numériques et du professionnalisme.

Une formation qui ouvre des portes

Qu'est-ce qui a le plus surpris les jeunes interrogés ? Le fait que les formations en boulangerie constituent un tremplin vers de nombreuses autres possibilités de car-

rière dans le secteur alimentaire. On pense notamment à des débouchés ou à des études complémentaires en pâtisserie, chocolaterie, glacerie, hôtellerie, laboratoires alimentaires, marketing, recherche et même diététique ou entrepreneuriat. Pour beaucoup, c'est l'impression que toutes les voies leur sont ouvertes, qu'ils souhaitent commencer immédiatement à travailler ou poursuivre leurs études.

Si certains sont attirés par la passion du pur artisanat, d'autres sont séduits par l'aspect innovation et durabilité de la formation. L'enquête révèle également un sentiment ambivalent : les jeunes associent souvent la formation en boulangerie à l'image traditionnelle de l'artisanat, et c'est précisément cette image restrictive qui conduit une partie d'entre eux à sous-estimer le secteur ou à le juger peu attrayant. Dans le même temps, les étudiants apprécient le fait que la formation leur apporte des compétences et des possibilités utiles dans l'ensemble du secteur alimentaire.





unifa

Union des Fabricants et Importateurs de
Matières Premières pour la Boulangerie,
Pâtisserie et Glacerie asbl

L'expérience pratique reste indispensable

Les stages constituent, pour les étudiants, le moment où toutes les pièces du puzzle s'assemblent. Ils y apprennent le rythme de travail, comment interagir avec les clients, comment planifier la production et comment travailler en équipe.

Mais ils indiquent également que les stages sont encore trop souvent proposés exclusivement dans de petites boulangeries ou des boulangeries locales, alors que le secteur est bien plus vaste que ce que reflète un stage traditionnel. Les grandes entreprises, la production automatisée, l'innovation produit et le marketing sont des aspects du monde de la boulangerie qu'ils souhaitent découvrir plus souvent. Les jeunes souhaitent davantage de visites d'entreprises et de stages variés afin de se faire une idée complète et inspirante du secteur. Les enseignants sont également favorables à une collaboration plus étroite entre les établissements d'enseignement et le secteur lui-même, afin que leurs étudiants puissent tirer pleinement parti de toutes les opportunités.

Les réseaux sociaux, levier pour l'avenir

Les jeunes interrogés voient davantage de possibilités pour le secteur sur les réseaux sociaux et plaident pour plus de transparence sur le processus, les défis et la diversité au sein de la profession. Ce qu'ils voient en ligne influence leur perception du métier. Ils suivent des boulangers sur Instagram, TikTok et YouTube et sont particulièrement enthousiasmés par les vidéos « en coulisses », les créations artistiques ou les expériences gustatives, ainsi que les récits sur les ingrédients locaux et durables.

Selon les étudiants interrogés, il y a là une opportunité : si le secteur se met mieux en valeur, davantage de

jeunes et de parents comprendront à quel point le métier est polyvalent aujourd'hui. Les réseaux sociaux peuvent aider à valoriser le savoir-faire créatif et la touche technologique qui caractérisent actuellement le monde de la boulangerie.

Conclusion : un secteur en pleine mutation

Le métier de boulanger reste un métier de passion, comme en témoignent l'ensemble des élèves et enseignants qui ont répondu aux questions. Mais la passion ne suffit plus à le décrire : grâce aux techniques modernes et à l'innovation, le métier est aujourd'hui plus polyvalent que jamais. Et c'est précisément ce qui rend ce métier si attrayant pour les jeunes qui veulent travailler avec leurs mains et leur tête, qui sont fiers de ce qu'ils créent et qui rêvent d'un avenir où le goût, la créativité et la technique se rejoignent.



Copyright ©UNIFA

Cet article de blog est la propriété d'UNIFA. Toute reproduction est uniquement autorisée dans sa forme originale et intégrale, avec une mention claire de la source.

Toute modification ou adaptation du contenu est interdite sans l'autorisation écrite préalable d'UNIFA.

Les consommateurs sont de plus en plus vigilants face à la sécurité alimentaire et alertent davantage l'AFSCA

Le point de contact pour les consommateurs a reçu en 2025 un nombre record de 6.268 plaintes. Il s'agit d'une augmentation de 20% par rapport à l'année 2024. La moitié de ces signalements a donné lieu à des mesures concrètes. Le nombre de questions traitées par le point de contact a également augmenté de 14%.

En 2025, l'AFSCA a reçu en moyenne 25 plaintes par jour ouvrable, ce qui montre que la sécurité alimentaire est bien présente chez les consommateurs. Environ un tiers (32%) des plaintes relèvent de la catégorie hygiène. Il s'agit de consommateurs qui doutent de la propreté générale d'un établissement, de l'hygiène du personnel, de la présence de nuisibles, etc. Le deuxième grand groupe de plaintes (25%) concerne des personnes qui sont tombées malades et qui pensent que cela est dû à la consommation d'une denrée alimentaire particulière. Les plaintes relatives aux méthodes de stockage (températures, dates de péremption,...) (18%) complètent le trio de tête.

55% des plaintes donnent lieu à une action sur le terrain

L'AFSCA considère les plaintes comme des signaux importants concernant d'éventuels problèmes de sécurité alimentaire sur le terrain. Elles sont donc traitées en priorité par les inspecteurs de l'AFSCA qui se rendent sur place pour prendre les décisions qui s'imposent. En 2025, presque toutes les plaintes (92%) ont été traitées par l'AFSCA dans les 30 jours. Dans 5 contrôles sur 10 effectués à la suite d'une plainte de consommateur, les problèmes signalés s'avèrent effectivement fondés. Par ailleurs, dans 5% de ces contrôles, d'autres infractions que celles mentionnées dans la plainte ont été constatées.

« Nous recevons principalement des plaintes concernant des entreprises B2C, telles que les magasins ou les établissements Horeca. Cela ne signifie pas que la sécurité alimentaire y est moins bonne, mais les consommateurs sont tout simplement plus souvent en contact avec ce secteur », explique Aline Van den Broeck, porte-parole de l'AFSCA.



Près de 5.000 questions ont été adressées à l'AFSCA en 2025

Outre les plaintes, le point de contact de l'AFSCA traite également les questions des consommateurs. En 2025, 4.920 questions ont été adressées à l'AFSCA, soit 20 questions par jour ouvrable. Cela représente une augmentation de presque 14% par rapport à 2024. Les questions reçues par l'AFSCA concernent notamment les informations figurant sur les étiquettes, les risques liés à la consommation de produits rappelés ou l'hygiène. Les questions des consommateurs permettent à l'AFSCA de comprendre ce qui se passe chez les consommateurs et d'y répondre par des campagnes de sensibilisation. Sur l'ensemble de l'année 2025, 97% des questions des consommateurs ont reçu une réponse dans les 4 jours ouvrables.

David Clarinval, ministre de l'Agriculture : « Un record de plus de 6.000 plaintes en 2025. C'est le signe que les Belges prennent leur sécurité alimentaire au sérieux. De plus en plus souvent, ils signalent les problèmes auprès de l'AFSCA quand ils les perçoivent. Plus d'un contrôle sur deux déclenché par une plainte a abouti à des mesures concrètes sur le terrain. Des consommateurs vigilants et une agence réactive renforcent, jour après jour, la sécurité de notre chaîne alimentaire. »



Succès record pour la 6^e édition de la Journée de l'Éclair de KickCancer

Le 14 mars 2026, 780 boulangeries et points de vente à travers la Belgique ont participé à la Journée de l'Éclair, l'événement solidaire le plus gourmand de l'année organisé par la fondation belge KickCancer. Une progression remarquable par rapport à 2025, où 540 boulangers avaient pris part à l'initiative. Résultat : un événement devenu national, désormais présent partout en Belgique, permettant à des milliers de gourmands de savourer des éclairs tout en soutenant la recherche innovante sur le cancer pédiatrique. 100 % du prix de vente est reversé à KickCancer pour financer la recherche.

Grâce à l'engagement des boulangers et de leurs clients, cette initiative accessible à tous contribue à un meilleur avenir pour les enfants, adolescents et jeunes adultes atteints d'un cancer. L'objectif est clair : développer des traitements plus efficaces et moins toxiques pour les jeunes patients.

La prochaine édition aura lieu le samedi 13 mars 2027. Elle s'inscrit dans la continuité de cette dynamique de solidarité qui ne cesse de grandir d'année en année. Cette mobilisation contribue directement à la mission de KickCancer : guérir tous les enfants atteints d'un cancer.

Plus d'informations sur KickCancer et ses actions sur www.kickcancer.org/fr/.

Les boulangers peuvent déjà s'inscrire pour l'édition du 13 mars 2027 via ce lien : <https://airtable.com/appiEptluopAH7TgU/shrh3QyHyKMuhj6TD>



Delphine Heenen KickCancer - Pierre Marcolini - © Jérôme Duikers



© Jérôme Duikers



© Tille Geerkens

Journée nationale - 15 juin 2026



©Didier Ghislain

8:00 - AGCUEIL ET PETIT DEJEUNER A LA SALLE CALVA, L'HAVRE VIE
Rue du Dépôt, 38, 7021, Havré • 0496330579 • Parking à la salle.

9:15 - DEPART EN BUS EN DIRECTION DE MONS POUR CORTEGE ET MESSE.

- Traversée des bois d'Havré et du contour de la Ville, jusque la Gare.
- En fanfare, parcourir celle-ci et montée jusque Ste Waudru. (À pieds bonnes chaussures)



©Didier Ghislain

10:15 - MESSE ET BENEDICTION DES PAINS DANS LA COLLEGIALE.

11:30 - EN CORTEGE DEFILE DANS LE PIETONNIER POUR ARRIVER A LA GRAND PLACE

- Au Théâtre Royal, accueil par monsieur le bourgmestre, suivi des discours.
- Verre de bienvenue et sa suite.

13:00 - REPRISE DES BUS POUR REJOINDRE LE CHANT D'EOLE

Grand route 58, 7040, Quevy, visite et dégustations.

15:00 - REPRISE DES BUS POUR UNE NOUVELLE DESTINATION INCONNUE !!!

Mais sucrée !! Dégustation de spécialités du Hainaut+café !!

17:00 - RETOUR A LA SALLE CALVA L'HAVRE VIE POUR LE DÎNER «CHIC ET BON».



©Didier Ghislain

Hôtels à proximité :

- ORANGE, Le Roelux, 8.5 km.
- CASTEAU RESORT, Casteau, 10 km.
- VAN DER VALK, Mons, 10 km.
- St JAMES, Mons, 10 km.

Tarif :

- 130 € repas du soir
- 155 € journée complète.

Toute réservation sera prise en compte après réception du paiement sur le cpte BE35 7320 8146 8937 de ASBL FED.PROV. DES ASS. ARTISANS B-P-G-C DU HAINAUT.

Adresse : Avenue d'Audenarde, 4, 7540, KAIN

Mail : jose.vanderauwera@gmail.com

Contact : José Vanderauwera (Président) 0496/33.05.79
Philippe Vanbruaene (Vice-Président) 0474/44.02.07
Michel Wilkin (Trésorier) 0495/24.59.43
Thierry De Roo (Secrétaire) 0477/34.96.34
Patrick Lust (Secrétaire) 0495/51.35.91

Compris dans la journée complète :

Transport en bus, visite, dégustations, concert, boissons repas.



©Didier Ghislain



©Didier Ghislain



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Bulletin d'inscription

68^{ème}ste JOURNÉE NATIONALE NATIONALE DAG

de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et chocolaterie
van brood- en banketbakkerij, ijsbereiding en chocoladebewerking



NOM

PRENOM

ADRESSE

CODE VILLE

TELEPHONE E-MAIL

ASSOCIATION DE.....

NOMBRE DE PERSONNES

AIDE A LA MARCHE, trajet à pieds en mini bus, VIP OUI, pers : NON

PRESENT AVEC UN DRAPEAU OUI NON (cochez le bon)

JOURNEE COMPLETE 155€ OUI NON (idem) xpers.

DÎNER DU SOIR SEUL 130€ OUI NON (idem) x.....pers.

MODALITÉS :

Règlement de€ pour personne(s) sur le compte : BE 35 7320 8146 8937

de l'ASBL FED.PROV.DES ASS. ARTISANS

B-P-G-C DU HAINAUT avec la mention : JOURNEE NATIONALE 2026.

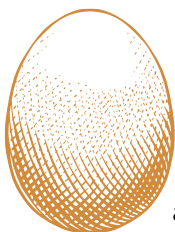
INSCRIPTIONS / par e-mail : jose.vanderauwera@gmail.com

Paiement à l'inscription : tables de 8 à 10 personnes.





Folklore des œufs de Pâques



À sa création le carême était plus dure au niveau restriction alimentaire et allant même jusqu'à aller dans des différences d'interdits religieux entre catholiques et orthodoxes. Au nord de l'Europe, pays plus froid, on interdisait moins les aliments plus gras (jusque par exemple : le canard considéré parfois comme animal aquatique) tandis qu'au sud de l'Europe on se voulait plus stricte (même orthodoxe dans le sens littéraire). Bien sur il y avait plus important que cette règle différente d'observation de l'abstinence de viande pendant le carême, mais les affaires religieuses de l'époque créeront un premier schisme (soit étymologiquement; séparation) entre les églises d'Occident (dit Patriarcat de Rome) et d'Orient (Patriarcat de Constantinople). Ce sera scellé en 1054 après des siècles de disparités que de nombreux conciles ne sont pas parvenus à régler. L'installation du carême dans le calendrier liturgique se fit aux IV et V^e siècle. Pour vous faire comprendre ce qu'était la règle en 749, un capitulaire de CHARLEMAGNE écrit que «soit puni de mort celui qui par mépris du christianisme méprise le saint jeûne du Carême et mange de la viande». Encore que pour les peuples vivant près de la mer, l'abstinence de poissons était impossible en pratique et dès lors pas interdite.

Les restrictions alimentaires du carême s'allégèrent plus vite côté catholique qu'orthodoxe, on deviendra progressivement plus souples pour les enfants, les malades et les plus vieilles personnes. Après autre assouplissement de la règle, même les moines avaient droit de prendre (sous forme liquide toutefois) des conserves, des fruits et friandises qui tenaient lieu de repas qui s'appelleront « colation ». Expression qui sortira du langage monastique du Moyen-Âge pour signifier tout autre chose au XXI^e siècle. Ainsi au Moyen-Âge, la menace d'excommunications planait sur les fidèles qui consommait des œufs et du laitage¹ pendant le carême. Celui-ci étant plutôt végétalien (sans viande et produits dérivés) et non pas seulement végétarien (sans viande). Ainsi à la fin du carême ou, comme on l'expliquait aux enfants « quand les cloches revenait de Rome » et quand à la messe, les clochettes des acolytes reprenaient leurs places abandonnées pendant la « *pèneuse samène* » (semaine avant Pâques) aux crécelles, il en résultait une importante réserve d'œufs à consommer.

On retrouve en 1506 à Lorcé-Stoumont, des paiements des cens (le droit de tenir une ferme sur les terres) où l'on devait 210 œufs et deux poules. Le collecteur de l'impôt en avait 20 œufs pour lui et en gardait 10 pour

le garde-forestier². A Ster-Francorchamps en 1543 on décrit une redevance de 20 œufs à Pâques³.



Dessin de Maurice Salme extrait du dictionnaire liégeois de Jean Haust. Musée de la Vie Wallonne de Liège

¹ *Catholicisme Hier, aujourd'hui et demain*, édité par divers auteurs et associations responsables en 15 tomes répartis sur une cinquantaine d'années de 1948 à 2010. Allez au mot Carême, p.838. // Alfred VACANT et Eugène MANGENOT (commencé par...), Mgr. Emile AMANN (continué par...), *Dictionnaire de théologie catholique contenant l'exposé des doctrines de théologie catholique, leurs preuves, leurs histoires*, 1899 - 1950, tome II, Paris 1932, voir au mot « Carême, p.1735. // Robert CHRISTOPHE et Marc DEWALQUE, *Carnelevare ou l'abandon de la chair à Malmedy, Revue Folklore Stavelot Malmedy Saint-Vith*, 1984, p.78 à 80.

² Edouart Poncelet, Maurice Yans et Georges Hansotte, *Les Records de coutumes du Pays de Stavelot*, publié par la Commission royale des anciennes lois et ordonnances de Belgique en 1958, p.181.

³ Edouart PONCELET, Maurice YANS et Georges HANSOTTE, *Les Records de coutumes du Pays de Stavelot*, publié par la Commission royale des anciennes lois et ordonnances de Belgique en 1958, p.97. // Giovanni HOVOIS, *L'Ardenne et l'ardennais*, édition 1949 - 1953, p. 307, on trouve aussi en 1354 ce type de redevance à Pâques du côté de Saint-Hubert.



Avec le carême et ces retenues proportionnelles sur la production avicole de l'époque, il est facile d'imaginer l'origine des œufs à Pâques.

Début du XIX^e siècle, le jour de Pâques, l'ambiance sur la batte de Liège était remplie d'un tintamarre de cris des vendeur(se)s. De plus ce jour-là, les jeunes jouaient aux « cocognes » où l'on cognait les œufs entre eux (*cakî*, en wallon liégeois ou *pâcadje* en Ardenne). Ils interpellaient en demandant « *vous' cakî avou mi* ». Et l'œuf dont la coquille est enfoncée est gagné par le joueur détenant l'œuf resté intact. Grâce au témoignage recueilli par Auguste Hock datant des années 1820 entrans dans l'ambiance de Pâques d'autrefois sur les quais de la Meuse. Les vendeuses interpellaient toujours frénétiquement par leur cri habituel « *abeye as oûs* » (trad. : vite aux œufs) puisque les œufs se vendait à une sorte de jeu de loterie où il fallait inviter les participant(e)s. Les œufs étaient cuits durs, la vendeuse ventait de si gros œufs, que « la poule pondeuse avait eu du mal à l'extraire » affirmait-elle. Ce que le « *cak'têdje* » (cri des poules) une fois la ponte terminée permettait de comprendre. Une fois gagnés à cette sorte de tombola les œufs s'écaillaient et puis se roulaient dans une couche de sel mêlé de poivre.

Sur l'air de jeu, les œufs de Pâques souvent teint en rouge et cassés valaient la moitié des œufs entiers. À la fin c'est sur un tapis de *hifes* ou *hagnes d'ous* (coquilles d'œufs en wallon liégeois) que les jeunes se défiaient des tricheurs qui avaient teinté un œuf en plâtre (*nia*)⁴. Le *niâ*, est un œuf que l'on déposait dans les pondoirs pour faire un leurre et « guider » les poules sur un lit de foin, mais qui ici permettait de remporter frauduleusement tous les jeux de *cakêdje d'oûs d'Pâkes*⁵.

L'ambiance en région liégeoise notamment à Malmedy nous est contée dans les souvenirs d'enfance de Henri BRAGARD⁶, lui qui a été le secrétaire puis le président du Club Wallon de Malmedy. Le jeu des *kêcheurs* (cogneurs) se résumait en quelques mots wallons dit-il ; « *bêch, cou, panse* » et il ajoute que cela donnait lieu à des tournures de langage qui sembleraient étranger à toute personne non prévenue, surtout aux instituteurs germanisant de l'époque du *Kulturkampf* (lutte pour la culture germanique) interdisant de parler français⁷.

Jugez plutôt en entrant dans le jeu des *kêcheurs* (soit : cogneurs d'œufs en wallon malmédien) où l'on peut cogner *bêch so bêch* (soit la partie la plus pointue, cognée contre la partie la plus pointue d'un autre œuf), *cou so cou* (soit un affrontement entre les parties plus larges opposée au *bêch*) ou *panse so panse* (soit essayer de casser toutes les parties se situant entre le *bêch* et le *cou*). Il n'est pas interdit, mais quand même hasardeux, de *kêcher cou so panse* ou *bêch so panse*, sauf si une deux extrémités était un peu atteinte, on mettait en jeu son œuf quand même. Les dimanches et lundis de Pâques, dans les places de jeu ou se rassemblait la jeunesse, celle-ci se retrouvait les poches pleines d'œufs durs. Certains n'avait que deux œufs durs en poche, mais ils les avaient particulièrement bien choisis, c'était déjà des jeunes avec plus d'expérience, des *vrayes kêcheurs*. Après avoir s'être accordé sur quelle partie de l'œuf on voulait s'affronter, il fallait encore décider ensemble qui était celui qui présente l'œuf bien enveloppé des doigts des deux mains et l'autre qui projetait *su bêch, su cou ou bin su panse* sur l'autre œuf.

Un bon *bêch* intact était quasi impayable à moins de l'échanger contre deux ou trois douzaines de *panses* ou 12 *fénins*. *On cou* intact vaut un peu mieux qu'*one panse* intacts ou 4 *fénins* puisqu'on estimait *lu cou* à 6 *fénins*. Les œufs cassés se dénommaient *pêrlète* à Faymonville⁸.

La limite d'âge où l'on se faisait inviter à chercher ses œufs à l'aide son *p'tit tchênas* (petit panier en osier) et bien habillés était parfois différent suivant les personnes, mais s'arrêtait souvent à la grande communion (± 12 ans). Après la guerre 1940-45, une surenchère s'installa sur l'envie d'offrir toujours plus dans le panier des enfants; lapin en chocolat, oranges et d'autres friandises plus élaborées prirent la place des œufs durs coloriés ou décorés. Critique que regrettait déjà Henri BRAGARD en 1936 et qui s'amplifiait en 1980 avec Roger HOUART, l'auteur d'un relevé du folklore malmédien signalant que les inévitables comparaisons entre les différents donateurs remplissant le panier (souvent des commerçants) dont l'enfant était l'arbitre. Mais plus loin dans son texte l'auteur signifiait que cela était presque inévitable et dans la marche du temps⁹.

⁴ Ce mot wallon ne se trouve que dans le dictionnaire d'A.F. VILLERS en 1793 et ne sera plus repris par le nouveau dictionnaire H.SCIUS (1893) ni repris dans le dictionnaire liégeois de Jean HAUST (1933), ni par le dictionnaire français - wallon malmédien de Henri DEWIER (1986), un petit oubli. // La COMMISSION ROYALE BELGE DE FOLKLORE, *Les cris de marchands de comestibles*, 1977 p.39 et 40 signale une autre falsification était de *houmer* (trad. : humer) l'œuf à l'aide de deux petits trous et le remplir après de colophane (issu de résine de pin).

⁵ Roger PINON et la COMMISSION ROYALE BELGE DE FOLKLORE, *Les cris de marchands de comestibles*, 1977, p.37 et p.40. // Rodophe DE WARSAGE (alias de l'avocat liégeois Edmond SCHOONBROODT), *Le calendrier populaire wallon. Etude de folklore*, édition Albert Tavernier Frs., 1920, p. 121 et 122.

⁶ Henri BRAGARD, *Folklore de la wallonie prussienne*, 4. *Les œufs de Pâques* publié dans la revue *Wallonia* de 1899, tome VII, p.65 à 67 // Henri BRAGARD, *Du qwate à qatwaze avâ l'vihe ête*, (trad. : de quatre à quatorze [ans] dans le quartier du vieux cimetière (actuellement rue de la tannerie longeant l'ancien cimetière autour de l'église Saint-Géréon) publié dans *l'Armonac wallon d'Mam'di* du cercle wallon malmédien Chantecler, 1936, p.11.

⁷ Élisée LEGROS, *La wallonie malmédienne sous le régime prussien*, publié dans les revues *La Vie wallonne* en 1963 et 1964 et réédité dans la revue *Pays de saint-Remacle*, n°13 de 1977-78 (177 pages)

⁸ Abbé Joseph BASTIN, *Vocabulaire de Faymonville* publié dans le *Bulletin de la société liégeoise de littérature wallonne*, 1909, p.575.

⁹ Roger HOUART, *Le calendrier folklorique malmédien* publié dans la revue *Folklore Stavelot - Malmedy - Saint-Vith*, tome XLIV, 1980, p. 106 à 109.9.

Pour participer au jeu des « cakes ou ketches »

Il vous faut des œufs durs. Pour la coloration, il était préférable d'avoir des œufs avec la coquille blanche. On n'avait rarement des œufs bruns à l'époque ancienne. D'après certains documents se voulant historiques, on attribue un peu vite la présence des œufs de Pâques colorés à l'époque de Louis XIV où l'on lui offrit des œufs rouges et même prétention pour les œufs durs décorés slaves en 1899 offert par le tsar NICOLAS II à la tsarine. En fait, leur présence est bien antérieure et n'a pas besoin d'origines royales.

Des pelures d'oignons cuites pendant la cuisson des œufs durs avec ajout d'un filet de vinaigre apporte une couleur brune foncée. Pour teindre les œufs de Pâques, l'abbé Joseph BASTIN cite les décoctions des feuilles de lierre grimpant, de la mousse de lichens et des fleurs de narcisse (jonquille). On peut lire aussi que le marc de café, les chatons de noisetier, les betteraves rouges et le chou rouge étaient également employés¹⁰.

Vérité ou pas, on écrit que les poules « à cornes » donneraient des œufs plus durs (soit des poules huppées dites de Hollande ou de Padoue, ou les poules à crêtes dites perlées de races de l'ouest-France -La Flèche, Crèvecœur) considérée de nos jours plutôt comme poules ornementales et de concours)¹¹. Roger HUART précise que les œufs allongés et plus pointus conviennent mieux pour gagner en *ketchant*¹².

La couleur blanche des coquilles d'œufs est déterminée par la race de poule.

Volume de la chambre à air de l'œuf suivant la durée de conservation



Une trop longue conservation de l'œuf avant la cuisson agrandit la chambre à air et affaiblit *lu cou* (extrémité plus large de l'œuf) *po le cakèdje* ou *kètchèdeje*. Du coup, choisissez des œufs frais.

De jeunes poules pondeuses vous procureront des coquilles plus épaisses. Une alimentation plus riche en calcaire aidera aussi. Si la dimension d'une écaille d'œuf ne fait que 0,3 à 0,4 millimètres d'épaisseur et qu'elles sont en plus très poreuse (10.000 pores par coquilles), il n'en demeure pas moins que vu sa forme de dôme avec comme une clé de voute, l'œuf frais et cru résiste



Extrait du site Russie autrement

à une pression de 4 kilos. Essayez de le casser en tenant les extrémités pointues entre vos deux paumes de mains, pressez du mieux que vous pouvez, vous remarquerez que vous n'y arriverez pas.

Cuisson et coloration la plus connue à l'aide de 100 grammes de pelures d'oignons au litre d'eau pendant 10 à 15 minutes. Vous pouvez cuire la décoction d'oignons, 20 à 30 minutes avant d'y cuire l'œuf afin d'éviter un cerne de teinte verte entre le blanc et le jaune d'œuf. Cet anneau verdâtre dénonce une sur-cuisson où la portion soufflée du blanc provoque cette réaction avec la portion fer du jaune.

Après cuisson, trempez assez vite les œufs dans l'eau froide.

Après refroidissement graisser la coquille à l'aide de matières grasses (huile, cire d'abeilles, lard,...) pour donner une apparence brillante.

Les champions des œufs de Pâques les mieux décorés se trouvent à l'est-européen, notamment en Ukraine. Le site russieautrement.com¹³ sur la partie consacrée aux œufs de Pâques, nous précise qu'en Ukraine l'on prépare les coquilles d'œufs en le nettoyant avec un chiffon imbibé d'un peu d'alcool, ce qui permettra une coloration plus uniforme à l'aide des oignons qui sont bulbeux comme les clochers d'églises orthodoxes. Cela sera d'autant plus important si vous souhaitez avoir des colorations différentes sur la même coquille en appliquant sur la coquille légèrement humidifiée, une petite feuille aux contours bien découpés (de persil, d'aneth, de trèfle, de coriandre,...). Après l'application bien à plat de ces petites feuilles, enveloppez l'œuf dans un vieux collant, bas nylon ou petites chaussettes en prenant soin de faire le nœud du collant enserrant la feuille du végétal au côté opposé de l'application. Après la cuisson des œufs dans le bain d'eau bouillante additionné du jus d'oignons, on retire le tout (le collant et la feuille du végétal choisi) et l'on dispose d'une belle décoration. Dans ces pays, le climat (la fin des longs et sombres hivers) appuyé par la religion orthodoxe font que la fête de Pâques constitue une fête majeure dans le calendrier.

On y retrouve un travail compliqué, quasi d'orfèvre pour la décoration des œufs de Pâques, que seule la tradition autorise. Ces ouvrages d'art consistait à tremper

¹⁰ Abbé Joseph BASTIN, *Les plantes dans le parler, l'histoire et les usages de la Wallonie malmédienne*, éd. Vaillant-Carmane, 1939, p.68, 197-198 et 217. // Roger PINON et la COMMISSION ROYALE BELGE DE FOLKLORE, *Les cris de marchands de comestibles*, 1977, p.157

¹¹ Roger PINON et la COMMISSION ROYALE BELGE DE FOLKLORE, *Les cris de marchands de comestibles*, 1977, p.38.

¹² Roger HUART, *Le calendrier folklorique malmédien*, p.107

¹³ Site www.russieautrement.com, capture d'écran de 03-2026.



successivement l'œuf cuit dur dans divers teintures de plus en plus foncées (par exemple ; jaune, puis orange, rouge et enfin noir) en prenant soin à chaque fois d'enduire certaines parties de traits tracés avec un stylet et enduit de cire d'abeilles la surface de cette couche grasse hydrophobe. Ces œufs durs ainsi décorés vont jusqu'à se conserver des années et ne consomment pas vu la beauté de ce travail d'artiste¹⁴.

Dans nos contrées wallonnes ce rassemblement de joueurs devait (en plus après s'être confessé à Pâques) se dérouler en toute honnêteté. Dès lors les *frawtineurs* (trad.: tricheurs) et les œufs falsifiés étaient exclus.

Les meilleurs *kétcheurs* allaient jusqu'à demander de pouvoir *sinte* (sentir) les œufs adverses en les cognant un peu contre leurs dents en bouchant un des deux oreilles afin de mieux entendre le son rendu. Ou en essayant de bien estimer la poche d'air (*fossale*) de l'œuf dur en aspirant avec leur bouche les parties de l'œuf afin de sentir sur les parties sensibles des lèvres, un air plus tiède. C'était des pros qui demandaient « *lais-me sinte tu bètch* » ou « *lais-me sinte tu panse* ».

● M. Dewalque

¹⁴ Hélène et Georges PAPADHVILY, *La cuisine russe*, éditions Time-Life, 1971, p. 41 à 61.

Arnaque



INFORMATION

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) met en garde contre des escroqueries téléphoniques dans lesquelles des fraudeurs se font passer pour des collaborateurs de l'AFSCA. Ces derniers jours, plusieurs entreprises du secteur alimentaire ont été contactées. Au cours de ces appels, les criminels font référence à de prétendus contrôles d'hygiène qui seraient effectués prochainement. Ils demandent alors des informations confidentielles sur l'entreprise.

L'AFSCA ne contacte jamais par téléphone les entreprises pour leur demander des informations confidentielles ou les données personnelles de leurs collaborateurs. De plus, les contrôles ont toujours lieu de façon inopinée et sur place. Le contrôleur s'identifie systématiquement avec son badge légitime et officiel de l'AFSCA.

L'AFSCA invite les entreprises et les indépendants à raccrocher immédiatement en cas de tels appels suspects. Tout appel de cette nature peut être signalé à la police locale et au Centre pour la cybersécurité Belgique (CCB).

Vous trouverez plus d'informations sur le phishing et les escroqueries sur <https://safeonweb.be/fr>

Les entreprises peuvent contacter leur unité de contrôle locale en cas de questions ou de doutes : <https://favv-afsca.be/fr/contact/ulc>



● AFSCA.BE

Chers confrères boulangers,

Les beaux jours qu'amène le printemps peuvent nous entraîner dans un esprit d'insouciance et de légèreté. Cependant, en tant que gérant de votre boulangerie, il convient de ne pas baisser la garde.

En effet, une boulangerie reste un lieu où les accidents se produisent plus vite qu'on ne le croit. Souvent par méconnaissance des bons gestes ou par manque de formation. Brûlures aux bras lors de l'enfournement, chutes sur des sols farinés ou humides, douleurs musculaires dues à des gestes répétitifs, ... Pour réduire ces risques, la formation continue de vos ouvriers est essentielle.

Une équipe bien formée travaille plus efficacement et surtout plus en sécurité. Pensez-y.

Jean-François Collet

Conseiller Boulangerie-Pâtisserie

Coach sectoriel alternance

jean-francois.collet@alimento.be

0489/88 62 96



Encore quelques formations avant cet été

Alimento vous propose des formations tout au long de l'année. Dès la fin du mois de juin, aucune formation ne sera plus organisée jusqu'en septembre. Il vous reste donc 2 mois pour vous inscrire. Avant le début des vacances estivales, souhaitez-vous encore...

- Parfaire vos compétences en gâteaux de voyage ?
- Améliorer vos techniques en confiserie ?
- Assister à une démonstration d'un Meilleur Ouvrier de France ?

Retrouvez notre offre complète sur alimento.be/formationsboulangerie



L'ergonomie, une priorité chez la Boulangerie Copains



À l'écoute de ses salariés

Copains Group a fait face à des plaintes sur le poste de travail. En effet, ses ouvriers devaient « soulever manuellement la pâte, ce qui a causé des maux de dos », explique la direction. « La charge de travail était aussi intense, car ils devaient enfourner manuellement chaque pain ». Ces deux éléments augmentaient le risque d'accidents de travail.

Moins de plaintes et une meilleure ambiance

Copains a décidé d'investir dans des technologies et des matériaux appropriés pour résoudre les problèmes rapportés par le personnel. « Nous avons installé de nouveaux systèmes de levage qui remplacent le levage manuel. Cela rend le travail beaucoup moins pénible. Nous avons également acheté des chariots afin de placer les pains dessus et de les conduire plus facilement dans le four, tout cela en toute sécurité. »

Grâce à ces efforts, les plaintes et la fatigue liée au travail en horaires à pauses ont diminué. Aujourd'hui, il en résulte une meilleure ambiance de travail et une plus grande satisfaction des salariés.

Misez sur l'ergonomie

Saviez-vous que vous pouvez réduire les risques d'accidents et de maladie pour vos ouvriers via le soutien d'Alimento ? Nous pouvons vous aider via :

Notre ErgoScan: alimento.be/ergoscan



Une formation en ergonomie destinée à vous et vos salariés



Pour plus d'informations, renseignez-vous auprès de Jean-François Collet.

Votre boulangerie compte 20 salariés ou plus ?

Vous avez l'obligation légale d'avoir un responsable sécurité, incendie et premiers secours. Dans pareil cas, votre entreprise doit aussi organiser des formations dans des domaines comme :

- La prévention contre les incendies
- Les premiers secours
- Le conseiller en prévention
- ...

Pour plus d'informations, renseignez-vous auprès de Jean-François Collet.

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 alimento.be/formationsboulangerie



Nos formations à l'honneur

Macarons en entremets

Maitrisez les techniques spécifiques de fabrication de coques de macarons, à élaborer des garnitures adaptées et à assembler des entremets esthétiques.

Date: 27 avril 2026, de 9h00 à 17h00

Formateur: Epicuris

Lieu: Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Pain et bière de Val Dieu

Apprenez à réaliser des pains à partir des farines produites par les Moulins de Val Dieu en harmonie avec les saveurs uniques de leurs bières d'Abbaye.

Date: 4 mai 2026, de 9h00 à 17h00

Formateur: Epicuris

Lieu: Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Les créations chocolatées de Bertrand Balay

Démonstration de Bertrand Balay – Meilleur Ouvrier de France 2022.

Date: 19 mai 2026, de 9h00 à 17h00

Formateur: Bertrand Balay

Lieu: Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Le sampling dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie

Je vous ai déjà parlé du sampling (échantillon) dans un des numéros précédents. Voyons ici le sampling dans votre secteur d'activité.

Car pour une boulangerie-pâtisserie artisanale, le sampling peut aller bien au-delà du simple morceau gratuit.

Il peut faire découvrir un savoir-faire, une texture, un parfum ou une émotion.

Voici plusieurs façons intelligentes d'adapter cette technique marketing à l'artisanat boulanger-pâtissier.

La dégustation express en situation réelle ou sampling d'expérience (*sampling d'expérience*)

On ne donne pas simplement un produit : on fait vivre une micro-expérience gourmande.

Exemples :

À la sortie d'un marché, d'une brocante ou d'un événement local :

« 30 secondes pour goûter un vrai croissant au beurre de chez »

Petits plateaux de dégustation avec :

- mini morceaux de baguette tradition
- éclats de viennoiseries
- bouchées de pâtisserie

Et pourquoi ne pas accompagner la dégustation d'une phrase qui valorise l'artisanat.

Exemple:

« Goûtez la différence entre un croissant industriel... et un vrai. »

Le "mini produit signature"

Au lieu d'offrir un produit entier, on propose une mini-version emblématique.

Exemples :

- mini chou garni
- mini madeleine
- mini sablé maison
- morceau de brioche

Accompagné d'un petit message :

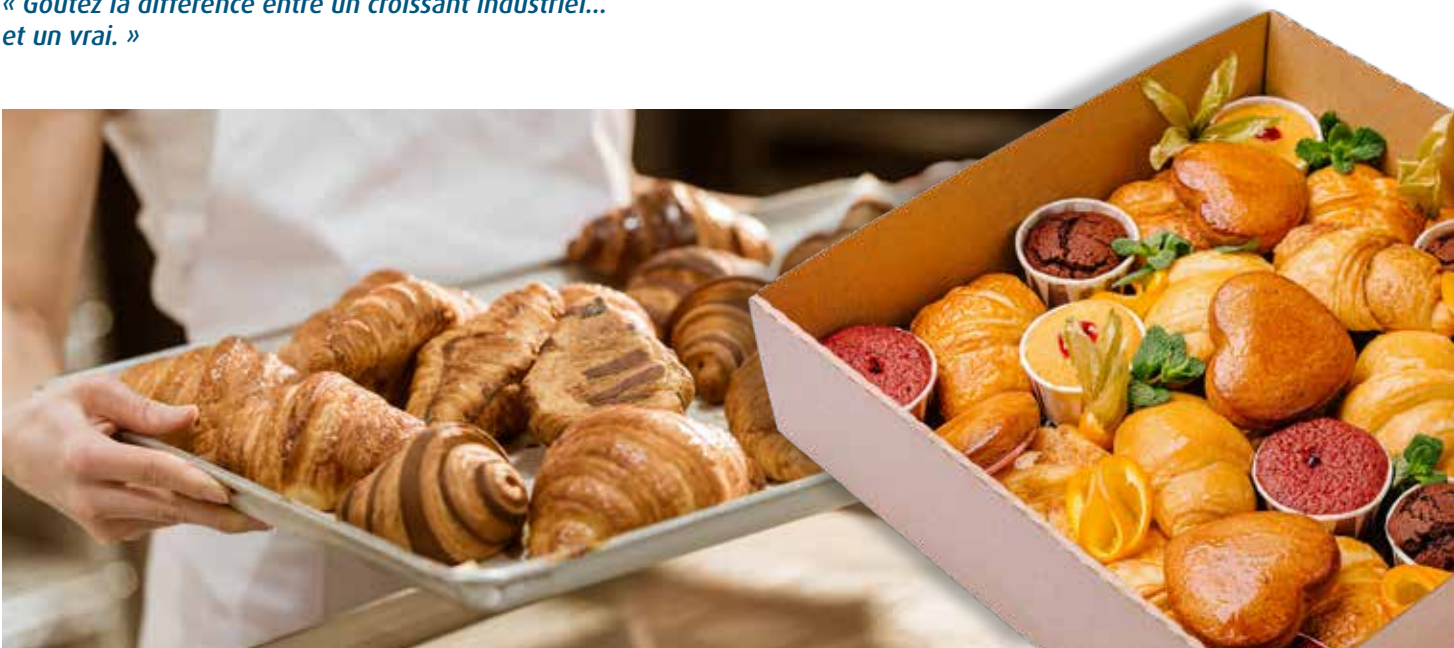
« Ceci n'est qu'un avant-goût. »

Ou :

« Si le mini vous plaît... imaginez le reste. »

Le sampling sensoriel

(faire découvrir autrement que par le produit entier)





La boulangerie est un métier ultra sensoriel. On peut donc faire goûter les sensations.

Exemples :

Toucher

faire sentir la différence entre :

- une baguette croustillante
- une baguette industrielle

Odeur

Faire sentir :

- une gousse de vanille
- un beurre de qualité
- un chocolat de couverture

Question posée au client :

« *Vous sentez la différence ?* »



Le sampling de projection
(faire goûter une future habitude)

Ici, on fait tester le futur plaisir du client.

Exemples :

Distribution de mini morceaux de brioche avec le message :

« *Imaginez votre dimanche matin avec ça...* »

Ou devant la boutique :

« *Et si demain matin, votre petit-déjeuner ressemblait à ça ?* »

On ne vend plus seulement un produit. On vend un moment de vie.

Le sampling émotionnel
(micro-cadeau + message gourmand)

Un petit objet ou message qui déclenche l'envie.

Exemples :

Une petite carte offerte avec un mini biscuit :

« *Le bonheur tient parfois dans une bouchée.* »

Ou : « *La pâtisserie est un plaisir sérieux.* »

Le sampling "surprise" en rue
(version audacieuse)

Devant la boulangerie ou sur un marché :

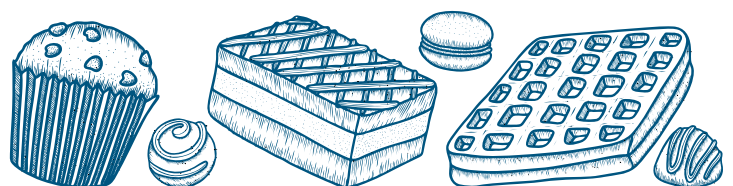
Distribution éclair de :

- morceaux de baguette chaude
- mini cookies
- éclats de pâtisserie

Avec une phrase simple :

« *On ne peut pas vous offrir la boulangerie entière mais on peut vous donner envie d'y entrer.* »

Dans l'artisanat boulanger-pâtissier, le sampling est bien plus que faire goûter un produit.



● Fl. de Thier

Street food sucrée : et si les boulangers belges passaient à l'offensive?



À New York, Tokyo ou Séoul, le dessert se mange debout depuis longtemps. En marchant. Entre deux rendez-vous. Sans s'asseoir, sans couverts, sans cérémonie. Et avec un plaisir intact.

Cette réalité arrive en Belgique : elle est même déjà là. Dans les centres-villes, sur les marchés, dans les festivals : les produits sucrés "à emporter maintenant" font recette. La question n'est donc plus "est-ce que ça va arriver?" mais "qu'est-ce qu'on fait avec ça?"

Trois règles du jeu, pas une de plus

La street food sucrée, ça tient à peu de choses : un produit qu'on mange avec les mains, servi en trente secondes, qui donne envie d'être pris en photo avant d'être mangé. Praticité, instantanéité, impact visuel. Simple à énoncer. Moins simple à exécuter avec le niveau d'exigence qu'on attend d'un artisan.

Parce que le vrai piège, c'est justement là : confondre la tendance avec une recette miracle. Coller un mini-éclair dans un sachet kraft et appeler ça de la street food, ça ne suffit pas.

Ce que ça peut vraiment apporter

Pour un artisan qui joue le jeu intelligemment, l'opportunité est concrète : plus de ventes impulsives, une clientèle plus jeune qui pousse la porte, des formats à petits prix d'achat mais à forte valeur perçue. Et une image de boutique qui bouge, qui surprend, qui ne se contente pas d'être rassurante.

Ça ne veut pas dire tout révolutionner. Ça peut vouloir dire : une offre "à croquer maintenant" bien identifiée, distincte de la vitrine habituelle. Un format nomade de votre meilleur produit. Une présence sur le marché du samedi avec deux ou trois références pensées pour l'occasion.



La ligne rouge : le savoir-faire ne se brade pas

Le consommateur belge n'est pas dupe. Il est attaché à la qualité, à l'authenticité et il le reste même quand il mange debout. Si le produit est moyen, le packaging ne sauvera rien. La street food sucrée ne pardonne pas la médiocrité mieux que la vitrine classique : elle l'expose juste différemment.

L'enjeu, c'est donc de moderniser certains codes sans trahir ce qui fait la valeur du métier. Mini-formats oui, mais bien finis. Visuel soigné, mais pas clinquant. Packaging malin, mais cohérent avec l'identité de la boutique.



CE QUE LA TENDANCE DIT VRAIMENT

Au-delà des produits, ce que révèle la street food sucrée, c'est une évolution profonde du rapport au plaisir : moins de rituel, plus d'immédiateté. Le client veut du bon, du rapide, du mémorable et pas forcément dans cet ordre.

Ce n'est pas une obligation de suivre cette tendance. C'est une invitation à se poser une question utile : est-ce que mon offre répond aux attentes d'aujourd'hui, ou seulement à celles d'hier ?

La vraie réponse, chaque artisan la connaît mieux que personne. Assis ou debout, le client qui revient, ça reste le seul indicateur qui compte.



Une offre "à croquer maintenant" bien identifiée, distincte de la vitrine habituelle. Un format nomade de votre meilleur produit. Une présence sur le marché du samedi avec deux ou trois références pensées pour l'occasion.



Le Moniteur

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




Le Moniteur des Boulangers, c'est de l'information destinée à tous les **Boulangers-Pâtisseries-Chocolatiers** de la région francophone et de la communauté germanophone de Belgique.

Informations sur le métier, informations économiques, fiscales, sociales, alimentaires, hygiène, santé, formation, événements, etc.

Nous résumons les contenus les plus importants afin de faire gagner à tous du temps et de l'argent.

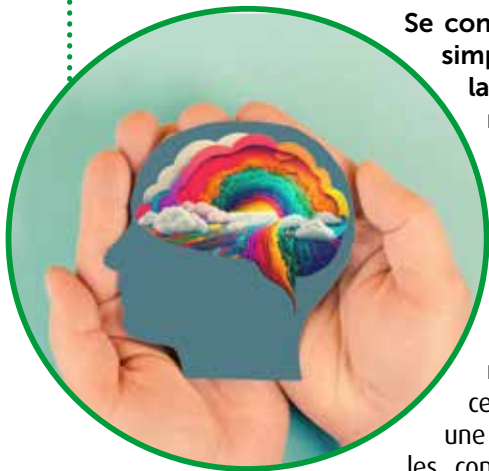
La Fédération c'est aussi un site web très complet où les membres pourront avoir accès au Moniteur sous forme numérique.

www.ffrboulpat.be

et une page  Fédération francophone-boulangerie-pâtisserie que nous vous demandons de liker et partager.

Vous désirez passer de la publicité dans notre revue? Appelez Florence de Thier au 0485/16.49.36

Les temps sont durs mais écoutons la science ...



Se concentrer sur le positif n'est pas seulement une idée inspirante ou une simple injonction au bien-être : c'est un phénomène solidement ancré dans la science. Les recherches en neurosciences ont profondément transformé notre compréhension du cerveau. Aujourd'hui, les scientifiques démontrent que notre cerveau est en constante évolution et qu'il se modifie en fonction de ce que nous pensons, ressentons et répétons mentalement au quotidien.

Ce processus porte un nom : neuroplasticité. Derrière ce terme se cache une réalité fascinante : les connexions entre nos neurones ne sont pas figées.

Elles se renforcent, s'affaiblissent ou se réorganisent en permanence, en fonction de nos expériences et de nos habitudes mentales. Autrement dit, notre cerveau s'entraîne... exactement comme un muscle.

Lorsque nous focalisons régulièrement notre attention sur ce qui ne va pas — les problèmes, les échecs, les frustrations — nous renforçons les circuits neuronaux associés au stress, à l'inquiétude ou au découragement. Ces chemins deviennent alors plus rapides, plus automatiques. Le cerveau, dans sa logique d'efficacité, privilégie ce qu'il connaît le mieux. À force, il devient presque naturel de voir d'abord le négatif.

À l'inverse, lorsque nous apprenons à porter notre attention sur les éléments positifs — une réussite, même petite, un progrès, un moment agréable, une relation apaisante — nous activons d'autres réseaux neuronaux. Et plus nous les sollicitons, plus ils se développent. Progressivement, le cerveau s'habitue à détecter ces signaux positifs, parfois même là où il ne les voyait pas auparavant. Ce n'est pas de la naïveté, mais un véritable rééquilibrage de notre perception.

Pendant longtemps, on a cru que notre personnalité était figée, déterminée une fois pour toutes par notre enfance ou notre tempérament. Cette vision est aujourd'hui largement remise en question. Les neurosciences montrent que le cerveau reste malléable tout au long de la vie. Il peut apprendre, désapprendre, s'adapter. Il est donc possible de devenir plus serein, plus confiant, plus optimiste, quel que soit son point de départ.

Cela ne signifie pas qu'il faille nier les difficultés ou ignorer les émotions négatives. Elles font partie intégrante de l'expérience humaine. Mais il s'agit plutôt de rééquilibrer notre attention, souvent naturellement attirée par le négatif pour des raisons évolutives. En effet, notre cerveau est programmé pour détecter les menaces. Aujourd'hui, ce mécanisme peut devenir envahissant s'il n'est pas contrebalancé.

Heureusement, de simples habitudes peuvent amorcer ce changement. Prendre quelques minutes chaque jour pour noter ce qui s'est bien passé, identifier un progrès, aussi minime soit-il, ou savourer consciemment un moment agréable permet d'envoyer un signal clair au cerveau : "cela compte". Avec le temps, ces pratiques créent de nouvelles autoroutes neuronales.

Ce travail n'est pas spectaculaire du jour au lendemain, mais il est puissant sur la durée. Petit à petit, la manière dont nous interprétons la réalité évolue. Les situations stressantes deviennent plus gérables, les obstacles moins écrasants, et les moments positifs plus visibles, plus présents.

La neuroplasticité nous rappelle finalement une chose essentielle : nous ne sommes pas prisonniers de nos schémas mentaux. Peu importe notre histoire, nos habitudes ou nos automatismes, le cerveau conserve toujours une capacité de transformation. En orientant volontairement notre attention, nous pouvons influencer notre manière de penser, de ressentir et d'agir.

Changer son regard, ce n'est pas fuir la réalité. C'est choisir de ne pas en voir qu'une seule facette. Et c'est peut-être là que réside l'un des plus grands pouvoirs que nous ayons : celui de rééduquer notre cerveau pour mieux vivre notre quotidien.

● **Fl. de Thier**

Sources : livre "Reprogramme ton cerveau pour réussir" : de François Samson



Entremets "Printemps en Belgique rhubarbe & biscuit spéculoos"

Composition

- Biscuit spéculoos moelleux
- Compotée rhubarbe légèrement acidulée
- Mousse légère fraise
- Croustillant spéculoos
- Glaçage miroir rouge translucide
- Décor : fraises fraîches + pousses / fleurs comestibles

Recette (cadre 60x40 - ± 20 portions)

1. Biscuit spéculoos moelleux

Ingrédients :

- 300 g poudre d'amandes
- 300 g sucre glace
- 80 g farine
- 400 g œufs
- 100 g pâte de spéculoos
- 80 g beurre fondu
- 200 g blancs d'œufs
- 80 g sucre

Procédé :

1. Mélanger poudre d'amandes + sucre glace + farine
2. Ajouter les œufs + pâte de spéculoos
3. Incorporer le beurre fondu
4. Monter les blancs avec le sucre → incorporer
5. Cuisson : 180°C - 12 min



2. Compotée rhubarbe

Ingrédients :

- 600 g rhubarbe fraîche
- 120 g sucre
- 6 g pectine NH
- 1 citron (jus)

Procédé :

1. Cuire la rhubarbe en morceaux avec le jus de citron
2. Ajouter sucre + pectine mélangés
3. Bouillir 1 min
4. Refroidir

3. Croustillant spéculoos

Ingrédients :

- 200 g spéculoos écrasés
- 100 g chocolat blanc
- 80 g praliné
- 40 g beurre

Procédé :

1. Fondre chocolat + beurre
2. Ajouter praliné + spéculoos
3. Étaler finement

4. Mousse fraise légère

Ingrédients :

- 500 g purée de fraise
- 120 g sucre
- 10 g gélatine
- 400 g crème montée

Procédé :

1. Chauffer une partie de la purée + sucre
2. Ajouter gélatine
3. Incorporer le reste de purée
4. Ajouter crème montée à 30°C



5. Glaçage miroir rouge

Ingrédients :

- 150 g eau
- 300 g sucre
- 300 g glucose
- 200 g lait concentré
- 20 g gélatine
- 300 g chocolat blanc
- colorant rouge

Procédé classique :

Utilisation à 32°C

Montage :

1. Biscuit spéculoos
2. Fine couche croustillant
3. Compotée rhubarbe
4. Mousse fraise
5. Surgélation
6. Glaçage miroir
7. Décor

Décor & finition :

- Demi-fraises fraîches
- Micro-pousses
- Fleurs comestibles (pensées, etc.)
- Éventuellement éclats de spéculoos

● A. Ernon

L'histoire de l'entremets

Le Larousse le définit comme ceci : « Un entremets est un dessert français composé de plusieurs couches harmonieuses, souvent alternant biscuit, mousse ou crémeux, et glaçage, servi généralement en fin de repas ».

À l'origine, l'entremets désignait un mets servi entre deux plats principaux, d'où son nom signifiant littéralement « *entre les mets* ». Au Moyen Âge, il pouvait être salé ou sucré et servait à occuper les convives entre les plats, parfois accompagné de spectacles ou de divertissements.

L'entremets était donc à la fois culinaire et théâtral.

Avec le temps, notamment à la Renaissance, l'entremets évolue : il devient progressivement plus sucré et se rapproche de ce que l'on appelle aujourd'hui un dessert.

On y trouve des crèmes, des préparations à base d'amandes, des gelées etc.

Sous Louis XIV, la pâtisserie se structure et gagne en sophistication.

Avec l'évolution de la pâtisserie française, apparaissent :

- les mousses
- les biscuit bases (dacquoise, génoise...)
- les insertions (crèmeux, confits)
- les glaçages miroir

L'entremets devient alors une construction en couches, où chaque texture a son rôle.



Moyen Âge : spectacle entre les plats
 Renaissance : transition vers le sucré
 XIX^e siècle : naissance du dessert moderne
 Aujourd'hui : œuvre technique et artistique

● Fl. de Thier

ACTUALITÉ

Réduction de la taxe de mise en circulation pour les familles monoparentales

Dès le 1^{er} juillet 2026, la réduction de la taxe de mise en circulation (TMC) devrait être automatisée en Wallonie pour les familles monoparentales. Le Gouvernement Wallon a approuvé un avant-projet de décret en première lecture à ce sujet.

Concrètement, le droit sera établi sur base des données relatives au supplément famille monoparentale. L'information sera transmise de manière sécurisée au SPW Finances via la Banque-Carrefour d'Échange de Données. Les services du SPW travaillent actuellement à la mise en place d'un processus d'automatisation afin de permettre à un maximum de personnes de bénéficier automatiquement de la réduction.

Cette automatisation s'inscrit dans la logique d'accès effectif aux droits, de simplification administrative et de lutte contre le non-recours. En s'appuyant sur le système des allocations familiales, la Wallonie utilise un dispositif fiable, contrôlé et actualisé pour identifier les familles concernées. Cette logique doit être amplifiée : lorsqu'un droit est objectivé dans un système public, il doit automatiquement ouvrir l'accès aux autres aides - une application du principe « only once » au service de l'accès effectif aux droits.



● Wallonie.be



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

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

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Président Francophone

Monsieur DENONCIN Albert,

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur RICHARD,
province de Luxembourg.
Mail : nico.rich@hotmail.com
Tél. : 0497/37.12.90

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.
Tél. : 0479/53.46.58
Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.
Tél. : 081/43.35.99
Mail : unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.
Tél. : 0496/33.05.79

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Brabant Wallon.
Tél. : 0477/41.91.52
Mail : info@ffrboulpat.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.
Tél. : 02/660.56.07
Mail : lardennois.a@gmail.com

Association Royale des Artisans
Glaciers Francophone Belges a.s.b.l.
Président : Denis KAIRET
Mail : kairetdenis@skynet.be
Tél. : 082/67.98.23