

Le Moniteur

Bulletin mensuel
43^e année
Mai 2026

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

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



Trophée
Wanet

**Emilie Cambier
remporte
le Trophée Wanet!**



Participez à la 8ème édition de



SCANNEZ le
QR-code pour en
savoir plus



Inspirez-vous ici





Madame, Monsieur,

Depuis le 1^{er} avril, les communications émanant du SPF Finances sont consultables immédiatement dans l'e-Box Entreprise et y demeurent accessibles pendant douze mois. Cette évolution vise à simplifier et à rendre plus efficace, pour les entreprises, la consultation des messages émis par les pouvoirs publics.

S'agissant des coûts énergétiques, tant au niveau fédéral qu'au niveau régional, l'absence de décisions opérationnelles continue à peser sur la visibilité dont les entreprises ont besoin. Au-delà des annonces et déclarations d'intention, il importe de rappeler que la maîtrise des charges repose, en grande partie, sur des choix de gestion internes et sur un pilotage attentif des consommations et des contrats.

Par ailleurs, une campagne destinée à valoriser votre savoir-faire et à consolider votre position auprès des consommateurs a été définie. Elle propose un renouvellement créatif ainsi que des actions conçues en réponse à vos attentes. Nous vous invitons à vous inscrire sans tarder à cette édition 2026, centrée sur une démarche de proximité et d'authenticité.

Enfin, le Trophée WANET 2026 a enregistré vingt-quatre inscriptions, constituant un record. La finale, entièrement féminine, s'est déroulée le 14 avril à Libramont. Cet excellent millésime appelle nos félicitations et nos remerciements à l'ensemble des participantes et des organisateurs. La séance académique a réuni cent vingt personnes, qui ont salué cette finale par des applaudissements nourris.

Cordialement,

● **A. Denoncin**
Président



LE TRIO QUI TRANSFORME CHAQUE GLACE EN SIGNATURE.



CARPIGANI



B



**1 PELLE À FARINE
(EN ALUMINIUM)**



GRATUITE
À L'ACHAT D'UN SAC
D'UNIPAN CRUSTY+

Action valable du 1^{er} mai au 30 juin 2026 inclus,
jusqu'à épuisement des stocks
Ne peut pas être combinée avec d'autres actions.

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport de l'A.G. statutaire francophone du 8 avril 2026 à Verviers
- Concours** 8 Le trophée Jean-Marie Wanet 2026, 100% féminin
- Communication fournisseur** 15 2 Bake, un partenaire de terrain pour des projets qui ont du sens
- Promotion** 16 Campagne 2026 • Maître Boulanger-Pâtissier
- Santé** 19 Un métier de passion est bon pour la santé!
- Fêtes et convivialités** 20 Mons 15 Juin 2026... ça diminue...
- Fêtes et convivialités** 22 Que faire à Mons le dimanche 14 et/ou le mardi 16 juin 2026?
- Recette** 23 Entremets "Mai Sauvage" Cerise noire, Thym citron & Chocolat blanc fumé
- Promotion** 24 Vernissage de l'exposition « Bread is not dead » le 9 avril à Liège
- Chronique technique** 26 La taille (l'ancien livre de compte des boulangers)
- Marketing** 28 GEO, kesako?
- Fêtes et convivialités** 29 Fédération des Boulangers de Huy-Hannut asbl
- Social** 30 Bientôt des points de contact uniques pour les chercheurs d'emploi
- 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.

RETOURS POUR LES EMPLOYEURS

Vous engagez, en tant que commerçant,
une personne issue d'un groupe à risque?
Le Fonds social 201 ou 202.01 vous
accorde alors son soutien financier.



Demandez votre prime à l'emploi
lors de l'embauche de personnel
supplémentaire.

INTRODUISEZ VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE:

sociaalfonds201.be/fr

sociaalfonds202-01.be/fr



FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01





Rapport de l'A.G. statutaire francophone du 8 avril 2026 à Verviers

Intronisation du Président Denoncin à la Vèrvî-Riz

1 Approbation du P.V. de l'A.G. du 11 février 2026

2 Comptes d'exploitation et bilan 2025

3 Vérificateurs aux comptes

4 Approbation des comptes et décharge aux administrateurs

5 Budget 2026

6 Élection des membres du nouveau C.A. et des commissions

7 Nomination des vérificateurs aux comptes 2026/2030

8 Correspondance et activités

- Soutien au CRA-W
- Artisanat Certifié (Affaires économiques)
- SMFQ : référentiels ARTISAN spécifiques + référ. « assistant » pour l'enseignement spécialisé. Arrêté royal à venir
- Arrêté Royal PAIN
- Alimento : étude déclin des formations

- Ceinture alimentaire liégeoise
- 4 Bras (Brabant wallon)
- Rapport des glaciers
- Confédération :
 - Les nouveaux locaux à Berchem St Agathe
 - Matériel de traduction
- Rapport des délégués aux commissions : fiscale, économique, sociale
- Apaq-W :
 - Sélection de la société de communication
 - Élaboration de la campagne 2026
- AFSCA : gestion des guides /contrôle de l'eau / sensibilisation des nouveaux membres)
- Bureau / Moniteur : contrôle des cotisations / secrétaire général / publicités fournisseurs
- Concours :
 - Trophée Wanet le 14 avril / formation à Rouen des finalistes
 - Meilleur Artisan : fin septembre > début novembre
- Divers : Saint Aubert de Huy le 12 avril
- Prochaine A.G. le 24 juin

● H. Léonard

Le trophée Jean-Marie Wanet 2026, 100% féminin

Cette année, l'assemblée était accueillie par Monsieur STEVENS directeur du centre IFAPME LUX, et le comité était présidé par Monsieur DENONCIN, Président de la Fédération Francophone des Boulangers, par Monsieur MORTAGNE, Président du Jury, Madame la députée Provinciale Coralie BONNET, par Madame MINTEN, Conseillère Pédagogique IFAPME et par Monsieur GALL, Directeur coordination Alimento.

PAS DE REMISE DE PRIX SANS DISCOURS

Après l'effervescence des épreuves et avant l'annonce tant attendue des résultats, plusieurs intervenants ont pris la parole lors de cette édition 2026 du Trophée Wanet. Entre fierté, encouragements et mise en lumière du métier, leurs discours ont rappelé toute la richesse humaine et la passion qui entourent ce concours.



Mr STEVENS

Monsieur Stevens souligne avant tout la qualité remarquable de cette finale du Trophée Wanet et l'engagement des candidates. Il insiste sur le niveau impressionnant observé tout au long de la journée : « *vous nous avez impressionnés par votre engagement, votre précision, votre créativité* ».

Il met également en avant une particularité marquante de cette édition : une finale entièrement féminine. « *Cette édition 2026 a une particularité, elle est 100 % féminine* », un signal fort selon lui de l'évolution des métiers et de l'entrepreneuriat.

Enfin, il rappelle le sens du concours et du métier : exigeant, certes, mais profondément valorisant. « *C'est un métier concret, et surtout un métier qui fait plaisir à tout le monde.* »

Madame BONNET

Madame Bonnet insiste sur la mise en valeur des jeunes talents et salue leur parcours avec enthousiasme. « *Bravo pour votre travail et pour tout le talent installé sur les tables.* »

Elle élargit également le propos en évoquant l'importance du lien entre les métiers de la boulangerie-pâtisserie et le monde agricole. « *Il est essentiel d'utiliser les produits locaux et de faire vivre les agriculteurs* », rappelant que toute la chaîne alimentaire est interdépendante.

Son message est aussi un encouragement pour l'avenir : « *Quelle que soit votre place, vous avez déjà accompli quelque chose d'important.* »





Madame MINTEN

Madame Minten donne une dimension plus émotionnelle et presque poétique à son intervention. Elle rappelle que ce concours dépasse la simple compétition : « *Aujourd'hui, nous ne célébrons pas seulement un concours, nous célébrons une passion.* »

Elle met en lumière le travail invisible derrière les réalisations : « *les heures de pratique, les essais ratés, la persévérance* », tout ce qui construit les professionnels de demain.

Elle insiste aussi sur la valeur de la formation professionnelle : « *ce n'est pas une deuxième option, c'est une voie d'excellence.* » Un message fort pour les jeunes et pour le secteur.



Monsieur GALL

Monsieur Gall recentre son discours sur les candidates et leur parcours, en rappelant que cette édition féminine a particulièrement marqué les esprits. « *Elles ont élevé le niveau* », affirme-t-il avec conviction.

Il souligne que le concours est avant tout une étape dans un chemin plus large : « *ce n'est pas uniquement un concours, c'est un parcours.* » Un parcours fait de travail, de stress, mais aussi de progression et de fierté.

Il met également en avant les opportunités offertes aux finalistes, notamment la poursuite de leur formation : « *vous allez toutes gagner de l'expérience, de la confiance et une reconnaissance.* »

Il annonce qu'ALIMENTO offre une formation aux 5 candidates à l'INBP à Rouen du 28 au 30 septembre ainsi que l'accès pendant un an aux formations organisées par ALIMENTO avec son réseau partenaire agréé.



Mr MORTAGNE

Monsieur Mortagne tient à rappeler l'ampleur du travail nécessaire à l'organisation d'un tel concours. « *On ne se rend pas toujours compte du temps et de l'énergie que cela demande.* »

Il insiste sur l'importance du collectif : candidats, jurys, organisateurs, centres de formation. Tous contribuent à la réussite de l'événement.

Il souligne aussi la rigueur du processus de sélection et le rôle essentiel des jurys, garants de l'équité et de la qualité du concours.



Mr DENONCIN

Monsieur Denoncin met en avant la qualité exceptionnelle du travail fourni par les candidates : « *elles ont fait un travail remarquable.* »

Il insiste sur une évolution importante du concours : l'intégration de produits locaux, notamment via un partenariat avec un moulin régional. « *Tous les candidats ont travaillé avec la même farine, pour plus d'équité* », mais aussi pour valoriser les filières locales.

Enfin, il rappelle que derrière cette réussite se cache un énorme travail collectif. « *Ce que vous voyez aujourd'hui représente des heures et des heures de préparation.* »

Il rappelle également que c'est la 30^e édition du concours sous sa forme actuelle. « *Et pour terminer, je remercie chaleureusement tous nos fidèles partenaires.* »



LISTE DES CANDIDATS INSCRITS

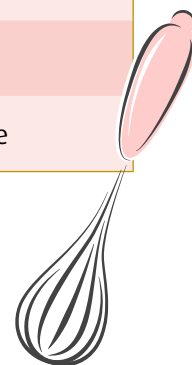


NOM DES CANDIDATS	ETABLISSEMENTS DE FORMATION
👤 POLFLIET Kimberly	Athénée Royal Fernand Jacquemin de Comines
👤 EL-KHOURI Lina	Athénée Royal Fernand Jacquemin de Comines
👤 OLIVEIRA Logan	Athénée Royal Fernand Jacquemin de Comines
👤 HERMAN Clara	Centre Asty Moulin de Namur
👤 VANDESANDE Adelina	Hôtellerie Boulangerie de Spa
👤 DESTRES Mélanie	IFAPME Dinant
👤 GAUTOT Adèle	IFAPME Dinant
👤 FAYT Charlotte	IFAPME Dinant
👤 DELL'AERA Gloria	IFAPME Liège
👤 LEROY Laura	IFAPME Mons
👤 ANGRISANI Lallie	IFAPME Perwez
👤 MASURE Clara	IFAPME Perwez
👤 PAYE Héloïse	IFAPME Perwez
👤 HALLEUX Robin	IFAPME Verviers
👤 CHAMPENOIS April	IFAPME Verviers
👤 BASTIANELLI Cassandre	IFAPME Villers le Bouillet
👤 STRAUVEN Brandon	IFAPME Villers le Bouillet
👤 AKHRAS Mohamed	Institut Emile Gryzon d'Anderlecht
👤 NOPPE Marie	Institut Emile Gryzon d'Anderlecht
👤 EL ADDASS Yacine	Institut Emile Gryzon d'Anderlecht
👤 DAUVIN Héloïse	Institut Emile Gryzon d'Anderlecht
👤 MOREUX Charlotte	IT-GS Suarlée
👤 TAVEIRA Sandra	IT-GS Suarlée
👤 CAMBIER Émilie	IT-GS Suarlée



Après la sélection à l'IT-GS de Suarlée, au Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet, au Centre IFAPME de Tournai, à l'EFP à Bruxelles et au CERIA à Anderlecht, les finalistes sont :

Finalistes du concours Centres/ Ecoles.	Patrons Formateurs	Formateurs, Tuteurs
CAMBIER Emilie	IT-GS Suarlée	BUISSART Jean Christophe
DAUVIN Héloïse	Institut Emile Gryzon Anderlecht	HAEGEMAN Rudy COLLET Olivier
FAYT Charlotte	IFAPME Dinant	DUVET Franck MOTTET Pierre
TAVEIRA Sandra	IT-GS Suarlée	NOEL Mike
Vandesande Adelina	Hôtellerie Boulangerie Spa	ACHTEN Maxime





LES RÉSULTATS

1^{er} prix (Médaille d'or) : Emilie Cambier



Elle a reçu

- 750 euros en espèce offert par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
- Une Coupe "Trophée Jean Marie WANET" offerte par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers.
- Une médaille d'Or offerte par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg.
- Un diplôme offert par l'IFAPME.
- Un stage de formation offert par ALIMENTO.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la Fédération francophone.
- ✓ Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers.
- ✓ Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/ Ecoles offert par l'IFAPME.
- ✓ Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME.



À seulement 17 ans, Emilie Cambier impressionne déjà par la maturité de son parcours et par sa détermination.

« Moi, j'ai commencé très, très jeune la pâtisserie, vers 6 ans. J'ai tout de suite adoré. » Une vocation précoce qui ne l'a plus quittée. Aujourd'hui en deuxième année à l'ITCA, devenu ITGS, elle construit pas à pas son avenir, avec déjà une idée très claire de ce qu'elle veut : créer, tester, repousser ses limites.

Car si elle s'est lancée dans le Trophée Wanet, ce n'est pas par hasard. « À l'école, j'ai besoin d'essayer, de me défier, de tester plein de choses, ce qu'on ne fait pas forcément dans le cursus normal. J'aimerais vraiment être créative, c'est vraiment mon domaine. » Une envie d'aller plus loin, déjà très affirmée.

Et la suite, elle la voit en grand. « J'aimerais d'abord aller dans de grandes écoles, à Paris, travailler chez de grands chefs, et puis peut-être après me lancer. » Avec, sans hésitation, une préférence pour la pâtisserie : « Oui, c'est plutôt la pâtisserie que je préfère. »

Le jour du concours, le plus grand défi n'était pas technique, mais bien mental. « Le timing était vraiment super juste. » Une pression énorme, qu'elle a pourtant maîtrisée jusqu'au bout : « J'ai réussi à finir trois minutes à l'avance. »

Parmi ses réalisations, une en particulier lui tient à cœur : « Le petit chou, parce que je l'ai raté beaucoup à l'entraînement. Et ici, j'ai laissé parler mon instinct, et ça a marché directement. » Comme quoi, parfois, lâcher prise fait toute la différence.

Sa victoire, en revanche, elle ne l'avait pas anticipée. « Non, pas du tout. Je pensais à une troisième place maximum. Les filles ont fait des super choses, donc je m'attendais vraiment à une troisième. » Une humilité qui force le respect.

Mais derrière cette réussite, il y a aussi une réalité moins visible : les moments de doute. « Avant d'avoir un bon résultat, il y a beaucoup d'échecs. Des moments où je me retrouve assise par terre, en train de pleurer parce que rien ne va, et puis finalement, tout va. » Une phrase qui résume à elle seule la persévérance nécessaire dans ce métier.

Et contrairement à ce que l'on pourrait croire, la pâtisserie n'est pas une histoire de famille. « Non, pas du tout », sourit-elle. Seule exception : sa grand-mère, qui a suivi des cours du soir. « C'est grâce à elle que j'ai commencé. »

Une passion née presque par hasard, et qui, aujourd'hui, la propulse déjà sur la première marche du podium.

2^e prix (Médaille d'argent) : Héloïse Dauvin

Elle a reçu

- 500 euros en espèce offert par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
- Une coupe offerte par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers.
- Une médaille d'Argent offerte par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg.
- Un diplôme offert par l'IFAPME
- Un stage de formation offert par ALIMENTO.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la fédération francophone.
- ✓ Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers.
- ✓ Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/Ecoles offert par l'IFAPME.



3^e prix (Médaille de bronze) : Adelina Vandesande

Elle a reçu

- 250 euros en espèce offert par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
- Une coupe offerte par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers.
- Une médaille de Bronze offerte par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg.
- Un diplôme offert par l'IFAPME
- Un stage de formation offert par ALIMENTO.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la fédération francophone.
- ✓ Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers.
- ✓ Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/Ecoles offert par l'IFAPME.
- ✓ Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME.





Les 2 finalistes hors podium : Charlotte Fayt et Sandra Taveira

Elles ont toutes les 2 reçu :

- 125 euros en espèce offert par l'Union des Boulangers Pâtisiers de la Province de Luxembourg et de la Députation Provinciale.
 - Un diplôme offert par l'IFAPME
 - Un stage de formation offert par ALIMENTO
 - Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles de la fédération francophone
 - Un trophée est attribué à l'école ou au centre de formation du Lauréat par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisiers Glaciers
- ✓ Un diplôme d'honneur est remis aux Centres/Ecoles offert par l'IFAPME.
 - ✓ Un diplôme d'honneur est remis aux patrons formateurs/Professeurs offert par l'IFAPME
- ➔ Une veste professionnelle offerte aux cinq candidates par la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisiers Glaciers.



Réalisations de Charlotte Fayt

Réalisations de Sandra Taveira

En épreuve séparée

- ★ Meilleure pâtissière : Emilie Cambier
- ★ Meilleure boulangère : Adelina Vandesande





ORGANISATION

Le concours de Pâtisserie a lieu à Libramont, au Centre IFAPME Luxembourg, le 14 Avril 2026.

Les travaux de boulangerie sont exécutés sous la surveillance des membres du jury, à savoir :

- Monsieur MORTAGNE de Mouscron (Président du Jury)
- Monsieur DUBART de Renaix
- Monsieur CARDOEN de Saint-Ghislain

Les travaux de pâtisserie sont exécutés sous la surveillance des membres du jury, à savoir

- Monsieur MORTAGNE de Mouscron (Président du Jury)
- Monsieur VANBRUAENE d'Estaimpuis
- Monsieur DIDRICHE de Paliseul

Jury consommateur boulangerie :

- Madame LEYS et Monsieur BERTE

Jury consommateur pâtisserie :

- Mesdames VANBRUAENE et MINTEN

Et sous la vigilance de

- Mme MINTEN : Conseillère Pédagogique alimentation
- Coordination wallonne IFAPME
- Mme LEYS : Secrétaire du Concours, IFAPME
- Monsieur COLLET : Coach Sectoriel Alimento
- Monsieur DENONCIN : Président de la Fédération Francophone.
- Coordinatrice à LIBRAMONT : Madame VAN WYMERSCH, Formatrice Principale.

LE PROGRAMME DES ÉPREUVES 2026

1. Fabrication du pain - 3 formes (boulot - galette - platine)

Chaque participant doit fabriquer 3 grands pains de 900 gr cuits et 3 petits pains de 450 gr cuits (1 grand et 1 petit de chaque forme), en respectant la réglementation.

2. Fabrication de baguettes

Fabriquer 12 baguettes cuites sur sol de 300 gr cuites. La pâte employée doit être différente de la pâte de fine boulangerie.

3. Fabrication de fine boulangerie

Fabriquer un pâton de 1.500gr de pâte, le diviser en 30 pièces et fabriquer 3x10 pièces aux choix (pistolets, picolos, etc...).

Fabrication de 12 baguettes de Tradition de maximum 300 gr.

4. Fabrication pâte levée sucrée.

Fabriquer une pâte de 1.500 gr à diviser en 30 pièces, faire 3 sortes de 10 produits au choix (brioches, sandwiches, etc ...), non fourrés après cuisson.

5. Fabrication d'une pâte levée feuilletée

À partir d'une pâte réalisée sur place, fabriquer 4 sortes de produits :

- 12 croissants, pesant max. 60 gr (terminés);
- 12 couques au chocolat, pesant max. 60 gr (terminées);
- 2 sortes de couques fourrées sucrées ou salées (2x12 pièces), pesant max. 80 gr (terminées).

Les crèmes et les fourrages seront fabriqués sur place et incorporés avant cuisson.

6. Fabrication de pains décorés

À partir de 2kg de pâte à pain, faire 1 pain décoré.

La forme du pain est libre, sa hauteur (épaisseur) ne peut être inférieure à 4 cm. Garniture à base de pâte à décor (consommable). Pour la cuisson, il est interdit d'utiliser du matériel technique auxiliaire. Cuisson en 1 pièce. Les pains modelés sont interdits, mais les farines grises sont autorisées pour ce travail.

Thème : St-Valentin

7. Fabrication d'une spécialité régionale

Les candidats doivent fabriquer 2 mêmes tartes ou pains régionaux, au choix

Remarques :

- Matières premières : les candidats travaillent avec des farines blanches et grises et des produits nobles (pas de semi-finis).
- Les quantités, les poids indiqués doivent être strictement respectés.
- Le candidat doit veiller à ne pas dépasser le temps fixé pour ces travaux : 7 heures.
- Une attention toute particulière est portée par le jury sur les normes d'hygiène.
- Après la fabrication, le candidat doit présenter ses produits (étalage).

Nous remercions le Moulin Val Dieu pour le don des farines utilisées en présélection Boulangerie.

La réception, que j'ai trouvée remarquable, était offerte en collaboration par l'IFAPME et le Centre IFAPME Lux.

● FI de Thier



BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE





2 Bake, un partenaire de terrain pour des projets qui ont du sens

Le témoignage d'Adrien Castrogiovanni, L'Ami du Pain à Fleurus

Créer une boulangerie aujourd'hui ne se résume plus à acheter quelques machines et à ouvrir ses portes. C'est un projet global, exigeant, où chaque choix technique impacte directement la production, l'organisation... et la qualité finale. Dans ce contexte, s'entourer des bons partenaires fait toute la différence.

À Fleurus, Adrien Castrogiovanni, fondateur de L'Ami du Pain, en a fait l'expérience. Depuis la conception de son atelier jusqu'à son évolution, il a pu compter sur l'accompagnement de 2 Bake, une société spécialisée dans l'équipement et le conseil pour les boulangers-pâtisseries.

Un projet, une vision et un accompagnement sur mesure

Dès le départ, Adrien avait une idée très claire : proposer une boulangerie de tradition française, avec un travail artisanal, des cuissons sur four à pierre et des matières premières de qualité.

« J'arrive avec un projet en disant : voilà, j'aimerais créer une boulangerie à Fleurus, en plein centre, typée tradition française. Tout faire soi-même, à la main, avec une cuisson sur four à pierre... »

Mais entre l'idée et la réalité, il y a une multitude de choix techniques à poser.

C'est là que 2 Bake intervient, non pas comme simple fournisseur, mais comme véritable partenaire.

« L'avantage avec eux, c'est qu'on arrive avec un projet... et ils s'adaptent à nous. Ils ne sont pas là juste pour vendre. Ils sont vraiment là pour conseiller. »

Dans un secteur où les solutions sont nombreuses et parfois complexes, cette approche fait toute la différence.

Optimiser chaque mètre carré

Le premier atelier d'Adrien ne faisait que 40 m². Un défi de taille pour combiner production boulangère et pâtisserie.

« Au début, j'avais un tout petit atelier et ce n'était pas facile de tout faire tenir dans cet espace-là. »

Grâce à leur expérience terrain, les équipes de 2 Bake ont su proposer des solutions concrètes pour optimiser l'espace et le rendement.

« Ils arrivent à trouver ce qu'il faut pour optimiser la place, le rendement parce qu'au final, une boulangerie, il faut que ça tourne. »

Un accompagnement qui ne s'arrête pas à l'installation initiale. Lorsque l'atelier s'agrandit, la collaboration continue naturellement.

« Quand j'ai agrandi, je les ai rappelés. J'ai confiance en eux et ils ont aussi confiance en moi. »

Un vrai partenariat dans la durée

Au-delà des machines, c'est la relation humaine qui marque Adrien.

« Ce sont des personnes très humaines. On travaille avec eux comme avec une équipe. »

Depuis près de quatre ans, la collaboration s'inscrit dans le temps, avec une proximité rare dans le secteur.

« On a toujours affaire aux mêmes personnes. Ce n'est pas une grosse structure impersonnelle. On n'est pas un numéro. »

Cette dimension familiale et personnalisée permet un suivi précis et adapté à chaque évolution de l'atelier.

Un service après-vente qui fait la différence

Dans un métier où chaque heure compte, la réactivité est essentielle.

« S'il y a un problème avec une machine, ils répondent. Ils sont présents. »



Et même dans des situations imprévues, la réponse est rapide.

« Même le week-end, on est dépanné le jour même ou le lendemain. C'est vraiment exceptionnel. »

Cette disponibilité constante rassure et permet aux artisans de se concentrer sur leur cœur de métier.

« Parfois, j'envoie un message et j'ai une réponse dans la nuit ou un appel le lendemain matin. »

Des équipements pensés pour durer

Dans une boulangerie, les investissements sont conséquents et doivent s'inscrire dans la durée.

« On parle de machines qui sont faites pour durer. Et j'insiste sur ce mot. »

Pour Adrien, la logique est claire : privilégier des équipements fiables, capables d'accompagner toute une carrière.

« On est partis pour 30, 35, 40 ans donc il faut faire les bons choix dès le départ. »

À travers le témoignage d'Adrien Castrogiovanni, une chose ressort clairement : 2 Bake ne se positionne pas simplement comme un fournisseur d'équipements, mais comme un partenaire impliqué, capable d'accompagner les artisans à chaque étape de leur développement.



Campagne 2026

Maître Boulanger-Pâtissier

Une 6^e édition au service des Artisans de Wallonie

Six ans de campagne, et toujours le même engagement : mettre en lumière votre savoir-faire et renforcer votre place auprès des consommateurs wallons. En 2026, la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie et l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) franchissent un cap supplémentaire avec des outils renouvelés, un nouveau souffle créatif et des actions encore plus adaptées à vos besoins. Découvrez ce que cette édition a de neuf et profitez-en !

Un nouveau souffle : « Artisan de vos moments »

Votre savoir-faire en tant que Maîtres Boulangers-Pâtisseries ne se limite pas à créer de délicieux pains, viennoiseries ou pâtisseries. À travers vos créations, vous accompagnez les plus beaux instants du quotidien : les petits déjeuners animés, les brunchs généreux, les dimanches matin en famille, les goûters d'enfants, les anniversaires et toutes ces occasions qui rassemblent.

Bien plus que des produits, vous offrez des moments de vie, des instants simples, sincères et précieux. C'est précisément cette dimension humaine et authentique que la campagne 2026 place au cœur de sa communication, à travers notre slogan « Artisan de vos moments ».



Élection des 100 boulangeries préférées de Wallonie • juin 2026

Avec **plus de 26 870 votes en 2025**, l'élection confirme son succès. L'objectif 2026 : atteindre **30 000 votes**. Du **1^{er} au 30 juin 2026**, vos clients votent en ligne pour leur artisan préféré.

- Affiches, vitrophanies, flyers et kit digital fournis gratuitement
- Les 100 élus bénéficient d'une reconnaissance officielle par province
- Relayé par **VivaCité, 7Dimanche et les radios locales partenaires**



Concours « Un an de pain gratuit » • Octobre 2026

Fort de **plus de 43 975 participations en 2025**, le concours revient avec un objectif de **50 000 participants**. À chaque achat, votre client reçoit un code de participation.

- 1 gagnant par province : **750 € en bons d'achat**
- 1 gagnant par boulangerie : **30 € en bons**
- 1 200 cartes codes + 1 000 sacs à pain fournis gratuitement
- Affiche, vitrophanie et kit digital inclus



Le site internet fait peau neuve

Le site www.maitre-boulangier-pâtissier.be est entièrement repensé pour 2026 : navigation simplifiée, carte interactive géolocalisée, connexion directe avec la base de données de l'Apaq-W et contenus enrichis (portraits d'artisans, recettes, actualités). Un outil plus moderne au service de votre visibilité.



Les réseaux sociaux, un levier clé pour vous

En 2026, la campagne met un accent fort sur **Facebook et Instagram**. Les boulangeries actives sur les réseaux attirent davantage de clients, notamment les jeunes générations. Nous mettons en place des actions concrètes pour vous aider à gagner en visibilité.

Dans ce cadre, nos équipes réaliseront des **vidéos micro-trottoir** dans les 5 provinces wallonnes, à la rencontre du grand public. Ces contenus authentiques seront diffusés sur Instagram Reels et Facebook..

Fin d'année : vos créations à l'honneur

Pour les fêtes — Saint-Nicolas, Noël et Nouvel An — Adrien Devyver viendra filmer vos spécialités (bûches, cougnous...). Ces vidéos seront diffusées sur la RTBF, VivaCité et les réseaux sociaux. Vous recevrez également des calendriers 2027 à offrir à vos clients fidèles.



Comment participer ?

Inscription avant le 31 mai 2026

1. Être en ordre de cotisation auprès de l'Apaq-W (obligatoire)
2. Vous inscrire sur www.maitre-boulangier-pâtissier.be
3. Ou renvoyer le formulaire pour courrier ou e-mail

L'inscription est à renouveler chaque année et vous offre un **référencement gratuit** sur le site accessible au grand public.

Une campagne qui travaille pour vous

- Pas d'effort marketing : tous les outils sont prêts
- Vous exercez votre art, nous gérons la promotion de votre secteur
- Visibilité renforcée : presse, radio, digital et réseaux sociaux

Ne tardez pas à vous inscrire pour bénéficier de tous les avantages de la campagne dès son lancement.

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



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOUTANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE





FORMULAIRE D'INSCRIPTION CAMPAGNE MAÎTRE BOULANGER-PÂTISSIER 2026

Privilégiez l'inscription en ligne

Pour gagner du temps et limiter l'usage du papier, nous vous invitons à vous inscrire de préférence en ligne via :

www.maitre-boulangier-patisserie.be/inscription

Ce lien est valable pour toute inscription ou réinscription. Si vous avez participé à la campagne 2025, vos informations seront déjà pré-complétées.



Vous pouvez accéder à cette page en scannant le QR code ci-contre ou en vous rendant directement sur le site.

Nous contacter

Maître Boulanger-Pâtissier % The Friends by Verhulst
Parc Industriel 37 - 1440 Braine-le-Château
E-mail : info@maitre-boulangier-patisserie.be

PERSONNE DE CONTACT (ces informations n'apparaîtront pas sur notre site web)

Prénom : Nom de famille :

Adresse email : Téléphone/GSM :

Nom de votre société : Numéro de TVA : BE

Numéro de compte bancaire IBAN : BE BIC :

(pour le remboursement des bons d'achat du concours)

COORDONNÉES POINT DE VENTE (ces informations apparaîtront sur notre site web)

Nom de votre boulangerie :

Type d'établissement : Boulangerie-Pâtisserie Dépôt de pain

Rue : N° : Boîte :

Code postal : Localité :

Téléphone : +32 GSM : +32 4

Adresse e-mail (visible sur le site web) :

HORAIRES D'OUVERTURE (veuillez indiquer les jours d'ouverture et de fermeture de votre établissement)

Lundi	de h à h et de h à h	<input type="checkbox"/> Fermé
Mardi	de h à h et de h à h	<input type="checkbox"/> Fermé
Mercredi	de h à h et de h à h	<input type="checkbox"/> Fermé
Jeudi	de h à h et de h à h	<input type="checkbox"/> Fermé
Vendredi	de h à h et de h à h	<input type="checkbox"/> Fermé
Samedi	de h à h et de h à h	<input type="checkbox"/> Fermé
Dimanche	de h à h et de h à h	<input type="checkbox"/> Fermé

Je déclare sur l'honneur être

- une boulangerie-pâtisserie (je réalise et je cuis l'ensemble de mes spécialités dans l'atelier de mon établissement)
- un dépôt de pain (je vends du pain).

Je confirme mon inscription à la campagne d'activation Maître Boulanger-Pâtissier 2026, j'accepte d'être référencé sur le site des Maîtres Boulangers-Pâtissiers, conformément à la politique de confidentialité, et j'accepte que mes données personnelles soient traitées dans le cadre de cette campagne.

J'accepte que les informations communiquées dans ce formulaire puissent également être utilisées par l'Apaq-W dans le cadre de ses actions de communication générale relatives au secteur.

Je demande à être agréé comme Maître Boulanger-Pâtissier par la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie.

DATE ET SIGNATURE



Un métier de passion est bon pour la santé!

On parle souvent de santé en termes d'alimentation, de sport ou de sommeil. C'est essentiel, bien sûr. Mais il existe un levier beaucoup plus discret, souvent sous-estimé, et pourtant profondément structurant : le fait d'aimer son métier.

Se lever le matin avec l'envie d'aller travailler, ce n'est pas un luxe. C'est un véritable facteur d'équilibre. Quand le travail a du sens, le corps ne réagit pas de la même manière. Le stress, au lieu d'être subi, devient stimulant. Il ne ronge plus, il pousse. Cette nuance change tout. Elle impacte directement la production de certaines hormones comme le cortisol, mais aussi la dopamine, liée à la motivation et au plaisir. Résultat : moins d'épuisement, plus d'énergie.

Aimer son métier, c'est aussi entrer dans une forme d'engagement naturel. On ne compte plus ses heures de la même manière. Non pas parce qu'on s'oublie, mais parce qu'on est porté. Il y a une différence énorme entre fatigue subie et fatigue choisie. Dans le premier cas, elle vide. Dans le second, elle nourrit. Beaucoup de professionnels passionnés le disent : ils peuvent terminer une journée intense et pourtant se sentir profondément vivants.

Sur le plan mental, les bénéfiques sont tout aussi marquants. La passion agit comme un ancrage. Elle donne une direction, une cohérence. Dans un monde où tout va vite, où les repères peuvent vaciller, avoir un métier que l'on aime devient une forme de stabilité intérieure.

Cela réduit les risques d'anxiété chronique, de lassitude ou de perte de sens. Et surtout, cela renforce l'estime de soi. On se sent utile, légitime, à sa place.

Il y a aussi un effet souvent oublié : celui sur la santé sociale. Quand on aime ce que l'on fait, cela se ressent. Dans l'attitude, dans l'accueil, dans la relation client. L'échange devient plus fluide, plus sincère. Et cette qualité de lien nourrit à son tour le bien-être. C'est un cercle vertueux. Le professionnel passionné ne vend pas seulement un produit ou un service, il transmet une énergie.

Évidemment, tout n'est pas toujours simple. Aimer son métier ne protège pas de la fatigue, des contraintes ou des périodes difficiles. Mais cela offre une capacité de résilience bien supérieure. On encaisse autrement. On rebondit plus vite. Parce qu'au fond, il y a cette flamme qui reste.

Dans les métiers artisanaux, comme ceux de la boulangerie-pâtisserie, cette dimension est encore plus visible. Le geste, la matière, la transmission : tout invite à l'engagement. Ceux qui travaillent par passion le savent : il y a une forme de satisfaction profonde à voir un produit abouti, à faire plaisir, à créer avec ses mains. Ce sont des micro-moments de bonheur répétés, jour après jour.

Alors, faut-il absolument être passionné pour être en bonne santé ? La réponse n'est pas aussi tranchée. Mais une chose est certaine : plus le travail est aligné avec ce que l'on est, plus il devient une source d'énergie plutôt qu'un facteur d'usure.

Et parfois, il ne s'agit pas de tout changer. Il suffit de se reconnecter à ce qui, au départ, nous a donné envie de faire ce métier. Retrouver ce déclic. Cette étincelle. Celle qui, discrètement, fait toute la différence.

Le métier de boulanger-pâtissier, je le constate depuis tant d'années, est un métier passionnant, un levier social, une transmission, et j'en passe. Mais en plus, il est bon pour la santé !

● Fl. de Thier



Mons 15 Juin 2026... ça diminue...

Un petit aperçu de ce qui vous attend pour notre
Journée nationale organisée à Mons..

Une journée pleine de surprises pétillantes...

Un aperçu de quelques partenaires en photo.

Rejoignez-nous vite...

☺☺ Votre Boul'Pat Reporter



Quelques partenaires



©Ville de Mons - Osward Ttr.



©Ville de Mons - Osward Ttr.

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.

Clôture des réservations et des paiements le 2 juin 2026. Aucune inscription ne pourra être prise en compte après cette date.

Attention Travaux! (réfection du pont)

En provenance de Bruxelles E19, Liège, Namur, Luxembourg E42.

3 possibilités:

- Pas de file de camions, prendre la sortie R5a direction Havré et suivre GPS.
- Petite file de camions, prendre la sortie 21A, Thieu via la pompe à essence, aire de Thieu, suivre panneau 21A Thieu (Attention priorité de droite), au T prendre à gauche et suivre Ville sur Haine et le GPS.
- Déjà des camions au Roeulx, prendre directement la sortie 21 Le Roeulx, à droite, passer devant ST Feuillien, à droite suivre N55, à droite, rue Courte, à droite jusqu'au feu et là à gauche, N538, ch. de Mons, tjrs tout droit, surtout ne pas reprendre l'autoroute à la station d'essence et continuer tout droit en suivant le GPS, passer sur le grand Pont, le petit pont de bois, le passage à niveau et tout droit jusqu'à Havré, GPS.

En provenance de Tournai, Mouscron, La Flandre :

Parfois 4-5 km de file de camions !!!!

Sortir à NIMY 23Bis direction ATH, à droite, mais au feu à gauche, 80 m après, au rond-point (fictif) à gauche N552, tjrs tout droit, suivre GPS jusqu'à Havré !!!

Bonne route à tous !!!

● J. Vanderauwera

Que faire à Mons le dimanche 14 et/ou le mardi 16 juin 2026?

- **Promenez-vous dans le "Parc Waux-Hall".**

Conçu par Louis FLOCKS en 1862 – 1864, le parc est aujourd'hui en pleine renaissance, 7000 bulbes et 140 arbustes y seront replantés sur deux ans !

Les étangs ont été restaurés ainsi que les statues, la nouvelle brasserie ne verra le jour qu'en septembre malheureusement !

📍 22 Avenue Reine Astrid, Mons.

- **Visitez "La Maison Van Gogh" à Cuesmes, rue du Pavillon, 3, ouvert de 10 à 16h.**

Revenez sur les traces du célèbre peintre, Vincent y a séjourné de 1878 à 1880.

Vous pourrez admirer les reproductions de ses œuvres, ses lettres et lectures favorites !!

- **Si la préhistoire vous attire, Spiennes, "Le Silex's" vous accueille entre nature, culture et aventure. Le site minier néolithique, reconnu par l'UNESCO comme Patrimoine mondial, vous attend au cœur de la réserve naturelle Natura 2000.**

📍 Place de Spiennes pour 15' de promenade fléchée! Ouvert de 10 à 16h.

- **Le plus beau site archéologique industriel du 19^e siècle européen, "Le Grand Hornu" vous attend pour l'une de ses 6 expositions annuelles.**

Propriété de la Province du Hainaut, il a été reconnu par l'UNESCO en 2012!

📍 82, rue Sainte Louise, Hornu, ouvert de 10 à 16h.

- **Et bien sûr pour les gastronomes, La Grand Place de Mons est remplie de restaurants, cafés et les petites rues pleines d'histoires et découvertes !**

Bonnes découvertes à Mons et alentours mais surtout nous vous y attendons le lundi 15 juin à 8h pour un petit déjeuner et une journée pleine de surprises!

Alors, inscrivez-vous vite sur le formulaire!!!

● Le Comité Organisateur !



©Dieder Ghislain



Entremets "Mai Sauvage" Cerise noire, Thym citron & Chocolat blanc fumé

Un dessert de saison qui sort des sentiers battus : moins attendu que la fraise, plus signature, avec une vraie identité.

Composition

- Biscuit streusel cacao-croustillant
- Biscuit moelleux chocolat blanc
- Confit cerise noire au thym citron
- Mousse chocolat blanc légèrement fumé
- Glaçage miroir sombre
- Décor : cerises, herbes, touche boisée

1. Streusel cacao (base croustillante)

Ingrédients :

- 100 g beurre
- 100 g sucre cassonade
- 120 g farine
- 20 g cacao
- 1 pincée sel

Procédé :

1. Sabler tous les ingrédients.
2. Cuire à 160°C.
Base croustillante, apporte contraste (important face à la mousse).

2. Biscuit moelleux chocolat blanc

Ingrédients :

- 120 g chocolat blanc
- 80 g beurre
- 150 g œufs
- 50 g sucre
- 80 g farine

Procédé :

1. Fondre chocolat + beurre.
2. Ajouter œufs + sucre.
3. Incorporer farine.
Texture souple, goût rond donc équilibre l'acidité de la cerise.

3. Confit cerise noire et thym citron

Ingrédients :

- 350 g purée cerise noire
- 60 g sucre
- 7 g pectine NH
- 1 branche thym citron
- 10 g jus de citron



Procédé :

1. Infuser le thym dans la purée chaude.
2. Retirer, puis ajouter sucre + pectine.
3. Cuire à ébullition, ajouter citron.
Goût intense, légèrement sauvage.

4. Mousse chocolat blanc fumé

Ingrédients :

- 300 g chocolat blanc
- 200 g lait
- 6 g gélatine
- 300 g crème montée

Procédé :

1. Chauffer le lait.
2. Fumage rapide (option signature) :
- exposer le lait à une fumée légère (copeaux bois alimentaire)
3. Ajouter gélatine, verser sur chocolat.
4. Incorporer crème montée.
Résultat : note subtile, surprenante mais élégante (sans ressembler à ce qui vient d'une barbecue 😊)

5. Montage

1. Streusel en base
2. Biscuit chocolat blanc
3. Insert cerise
4. Mousse chocolat blanc fumé
5. Surgélation

6. Finition

- Glaçage miroir brun profond ou noir brillant
- Décor :
 - Cerises fraîches
 - Thym citron
 - Petite touche boisée ou chocolat texturé



Vernissage de l'exposition « Bread is not dead » Le 9 avril à Liège

Le festival Brood Pain Brot est une initiative transfrontalière qui met en lumière l'importance de la filière boulangère dans les régions de Liège, Maastricht et Aachen. Ce projet vise à sensibiliser le public à l'importance de consommer un pain local et durable tout en renforçant les liens entre producteurs, meuniers et boulangers. En combinant expositions, conférences et dégustations le festival promeut la richesse et la diversité des traditions boulangères de la région Meuse Rhin.

Le lancement du festival Brood Pain Brot s'est tenu à la Brasserie Sauvenière à Liège. Cette initiative transfrontalière se déroule également à Aix-la-Chapelle et Maastricht en mai et juin.

C'est dans ce cadre que j'ai pu assister au vernissage de l'exposition « Bread is not dead ».

Ce projet artistique a mis à l'honneur le pain local sous toutes ses formes, à la croisée des regards, des disciplines et des cultures de l'Euregio Meuse Rhin. Ça a été l'occasion de découvrir les œuvres présentées, de rencontrer les scénographes (Arsenic2 et ASBL Viens !) ainsi que les acteurs et actrices du projet, et de partager un moment convivial autour de cette thématique à la fois locale et universelle.



La branche liégeoise de l'événement s'inscrit également dans le cadre du festival Nourrir Liège, qui a eu lieu au mois d'avril. Le projet Brood Pain Brot est porté par la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise dans le cadre du Small Project Fund « People to People » du programme Interreg Meuse-Rhin. « Le Small Project Fund permet de faire le lien entre les trois Régions et d'apporter une dimension européenne forte », a indiqué Elisabeth Gruié. L'Union européenne cofinance 70 % du projet pour un montant de 60.000 euros.

Ce projet est réalisé avec le soutien de l'Union européenne et du Small Project Fund « People to People » Interreg Meuse Rhin (NI RE-DE)





En 2026, Nourrir Liège & Campus célèbre les dix ans de son festival dédié à la sécurité alimentaire, avec à l'honneur un aliment aussi simple qu'essentiel : le pain.

Symbole universel de partage et de subsistance, il reste l'un des produits les plus consommés en Belgique : plus de trois quarts des Belges en mangent chaque jour, pour une moyenne de 45 kilos par personne et par an. À l'échelle de Liège, cela représente plus de 6000 tonnes de pain consommées chaque année! La région a la chance de voir se développer une filière locale et biologique de farines en plein essor, portée par des agriculteurs, meuniers, boulangères et boulangers passionnés qui façonnent des pains de grande qualité. Le festival met en lumière ces acteurs engagés, aux côtés de plus de 100 partenaires qui proposent

ateliers de fabrication, expositions, temps de réflexion collective, stand-up, conférences, ainsi que des visites de moulins et de champs, et de nombreuses autres activités en lien avec la transition alimentaire. Parce que l'alimentation est aussi un acte citoyen, le festival soutient également le Mois d'avril sans supermarché. À une échelle plus large encore, nous vous invitons à signer l'Initiative Citoyenne Européenne (ECI) « L'alimentation, un droit humain pour toutes et tous! Garantir des systèmes alimentaires sains, justes et durables ». <https://eci.ec.europa.eu/053/public>

● **Fl de Thier**

sources : *le Soir*, www.broodpainbrot.eu



La taille (l'ancien livre de compte des boulangers)

À l'heure de la facture électronique instaurée en ce début d'année 2026, c'est presque avec plaisir que l'on se replonge dans l'histoire et que l'on vous explique comment on tenait ses comptes autrefois.

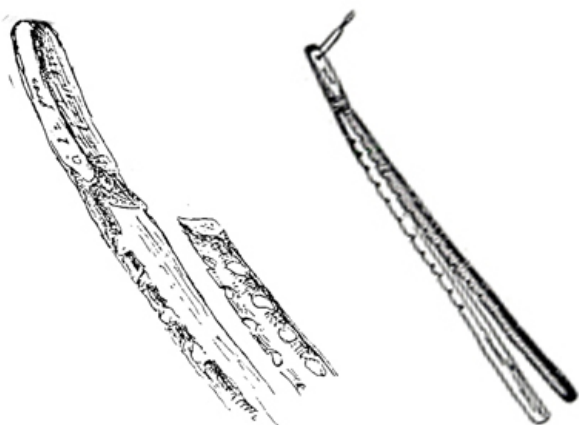
C'était au point que cette manière de comptabiliser se retrouvera comme armoiries de la fédération des boulangers liégeois, un des XXXII bons métiers de la ville de Liège à la fin du Moyen-Âge (quatre pains entourant la taille).

Le mot « taille » employé en boulangerie autrefois, est dans son histoire souvent lié au sens de « contribution ».

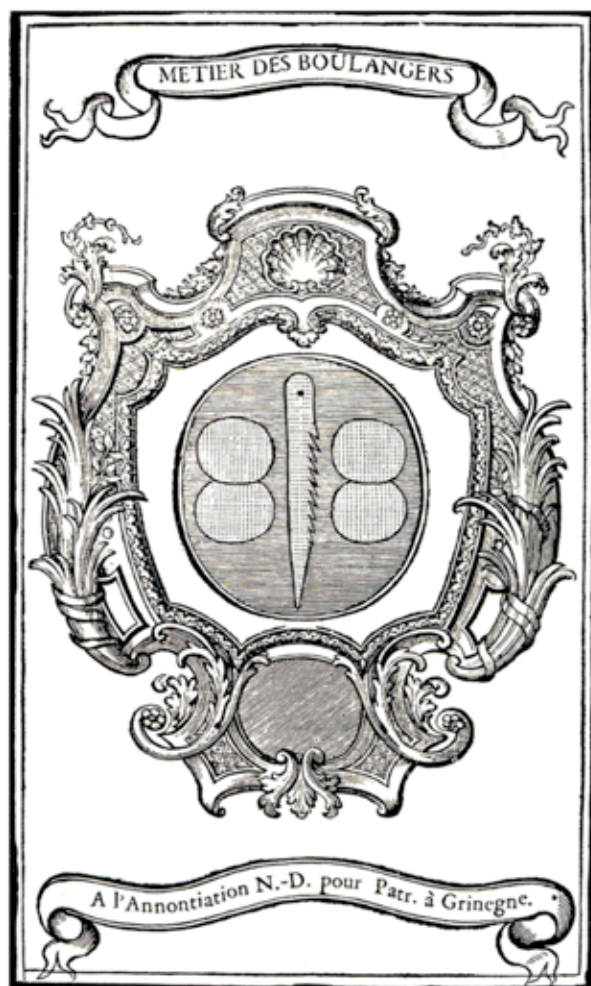
De quoi s'agit-il concrètement ?

Avant la tenue de grand livre comptable, le boulanger face à son client avait un modèle tout simple et bien moins compliqué. Pourtant tenue en partie double (un compte pour le client, un compte pour le boulanger) ce qui permet un contrôle et cherchait à éviter les débats sur le règlement d'achat de pain à crédit.

Pratique et original, le boulanger préparait dans ses moments de loisir de simples baguettes de noisetier, d'une longueur de 40 à 60 cm. et d'une grosseur maximum d'un pouce.



Sur le gros bout (manche), d'un côté, on faisait apparaître le nom du débiteur et la date de la première fourniture et sur l'autre côté le prix fixe du pain demandé par le client. Dans l'autre on fendait en deux dans le sens de la longueur la baguette et laissant le manche non fendu et séparant par une coupe oblique, la moitié de la baguette ainsi taillée.



D'après Chartes et privilèges des XXXII Bons Métiers de la Cité de Liège, t. I, Liège, 1730

Alors après pas besoin de plume d'oie pour écrire les comptes dans le grand livre, non, un simple coup de couteau bien aiguisé. Le boulanger pratiquait une entaille par pain fourni sur les deux parties de la baguette appliquée l'une contre l'autre. De sorte que l'entaille était faite du même coup et à la fois sur les deux moitiés de la baguette en bois.

La partie dotée du manche restait au magasin après les livraisons et l'autre était remise au client qui devait s'en munir à chaque achat pour l'enregistrement de sa dette. Lorsque la taille-règle était couverte d'encoches et avant d'entamer une nouvelle baguette, le boulanger devait compter le nombre d'encoches par le prix



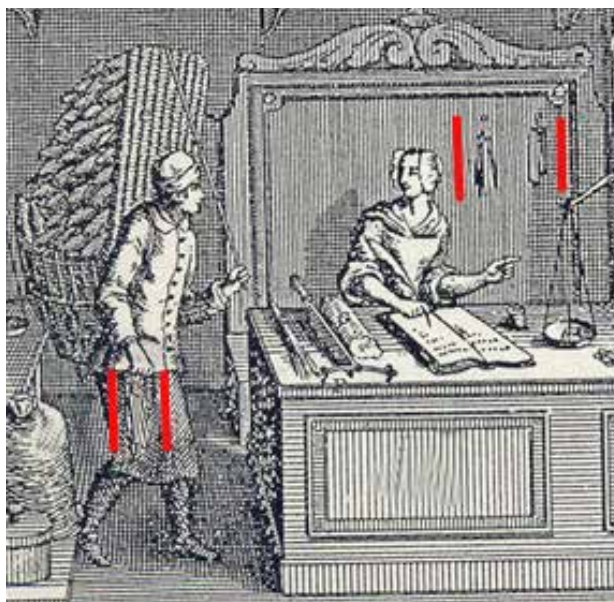
indiqué dans le prolongement du manche et si le client effaçait son du, un coup de couteau plus profond supprimait l'apparition des encoches.

Cet usage sera encore en vogue jusque vers la moitié du XIX^e siècle.

Elle n'était pas que la pratique en Belgique et France car les allemands appelait cet usage « Kerbholz ou Kerbstock », soit « entaille dans bois ou baguette », les anglais ; « tally », les espagnols ; « talla », les italiens ; « taglia », les suisses « beile ».

Cet usage était aussi dans d'autres métiers ainsi qu'au jeu et les premières mentions se constatent déjà au XIV^e siècle. Les images suivantes parfois marquées d'une ligne rouge nous ont laissé des témoignages.

Comme ci-dessous dans le livre du docteur P.J. Malouin datant de 1767.



D'autres photos datent de la fin du XIX ou début du XX^e siècle où la « taye » existait encore.



● M. Dewalque

Le porteur de pain chargé de sa hotte pleine de pains va les livrer au domicile de la clientèle. Il porte de la main droite les tailles qui lui tiennent lieu de livre de comptabilité (XVIII^e siècle).

GEO, kesako?

Je vous ai beaucoup parlé du référencement au travers des termes SEO (référencement naturel) et de SEA (référencement payant au travers de mots clés par exemple).

Et voilà qu'un nouveau terme arrive dans les discussions : le GEO. Derrière cet acronyme encore flou pour beaucoup se cache pourtant une évolution majeure. Et, comme souvent, elle est liée à l'essor de l'intelligence artificielle.

Le GEO, pour Generative Engine Optimization, peut se comprendre comme l'optimisation de sa visibilité non plus seulement sur les moteurs de recherche classiques comme Google Search, mais aussi sur les moteurs de réponse générative comme ChatGPT, Gemini ou encore Perplexity AI.

La nuance est importante. Avec le SEO, on optimise un site pour apparaître dans une liste de résultats. Avec le GEO, l'objectif change : il s'agit d'être intégré directement dans la réponse générée par l'IA. Et cela change tout.

Car l'utilisateur ne clique plus forcément. Il pose une question et obtient une réponse synthétique. Si votre marque, votre expertise ou vos contenus ne font pas partie de cette réponse, vous risquez de devenir invisible. Littéralement.

Cela peut sembler inquiétant. Mais c'est surtout une formidable opportunité pour ceux qui comprennent rapidement les règles du jeu.

Première règle : la qualité prime plus que jamais. Les intelligences artificielles ne se contentent pas de mots-clés. Elles analysent le fond. Elles privilégient les contenus clairs, structurés, utiles. Les textes qui répondent réellement à une question, sans tourner autour du pot. Les contenus creux, pensés uniquement pour plaire à un algorithme, sont de plus en plus ignorés.

Deuxième règle : l'autorité devient centrale. Les moteurs génératifs vont chercher des sources fiables. Des sites reconnus. Des contenus cohérents dans le temps. Cela signifie qu'il ne suffit plus de publier. Il faut construire une crédibilité. Être identifié comme une référence sur un sujet précis.

Troisième règle : le langage naturel prend le dessus. Là où le SEO classique pouvait parfois pousser à des formulations artificielles, le GEO valorise une écriture fluide, proche de la façon dont les gens parlent et posent leurs questions. C'est un retour au bon sens et à l'humain.

Quatrième règle : la présence multi-supports. Les intelligences artificielles ne se limitent pas à un seul site. Elles croisent les informations. Articles, avis, réseaux sociaux, fiches produits : tout compte. Votre visibilité



devient globale. Chaque point de contact nourrit votre présence dans les réponses générées.

Concrètement, qu'est-ce que cela change pour un artisan, un commerçant ou une PME ? Beaucoup de choses. Par exemple, un boulanger qui publie régulièrement des contenus utiles (sur ses produits, ses méthodes, ses engagements) augmente ses chances d'être cité dans une réponse du type : "Quelle est la meilleure boulangerie artisanale près de chez moi ?" ou "Comment reconnaître un bon pain ?".

On ne parle plus seulement de référencement. On parle de recommandation par l'IA.

Et c'est là que le GEO devient stratégique. Parce qu'il ne s'agit pas simplement d'être visible. Il s'agit d'être choisi, cité, intégré dans une réponse perçue comme fiable.

Faut-il pour autant abandonner le SEO ? Certainement pas. Le GEO ne remplace pas le SEO, il le prolonge. Il l'oblige à évoluer. À devenir plus qualitatif, plus cohérent, plus humain.

En réalité, le GEO remet les pendules à l'heure. Il rappelle une chose essentielle : le meilleur contenu reste celui qui est utile, sincère et bien construit. L'intelligence artificielle ne fait, au fond, qu'accélérer cette évidence.

Alors oui, le terme est nouveau. Oui, les règles vont encore évoluer. Mais la direction est claire. Ceux qui prendront le virage maintenant auront une longueur d'avance.

Les autres risquent simplement de ne plus apparaître nulle part (mais j'exagère un peu 😊).

● Fl. de Thier



Fédération des Boulangers de Huy-Hannut asbl



Les Boulangers-Pâtisseries de la Fédération de Huy-Hannut ont organisé leur banquet le 12 avril « Au Comtes de Champagne » restaurant à Hannut.

Après l'apéritif déjà bien garni, de délicieux plats se sont suivis, servis de mains de Maître, au son d'une musique douce.

Mr Wanson, Président de Huy, a remercié l'assemblée pour sa présence et sa bonne humeur.

Ensuite Mr Wertz, Président de Verviers, a quant à lui gâté les femmes du comité en leur offrant une tarte au riz de Verviers.

Le café fut accompagné des mignardises confectionnées par nos boulangers.

Merci à tous pour votre présence et la joyeuse ambiance qui nous a permis de passer quelques heures sans tracas.

● Le comité



Bientôt des points de contact uniques pour les chercheurs d'emploi

Le Gouvernement wallon a validé la création de Points de contact uniques, une réforme majeure qui redessine l'accueil et l'accompagnement des chercheurs d'emploi en Wallonie. Concrètement, l'ensemble du personnel du FOREM détaché actuellement dans 311 structures seront redéployés dans les 43 Points de contact uniques. Ces nouveaux lieux seront opérationnels au plus tard le 1^{er} janvier 2027.

La réforme prévoit ainsi la fin de la dispersion des services liés à l'emploi, tels que les ALE (242), les Maisons de l'Emploi (56), les Relais de l'Emploi (4) et les bureaux de proximité (9).

Ces Points de contact uniques regrouperont les services du Forem ainsi que des acteurs locaux de l'insertion socioprofessionnelle tels que les MIRE, CISP, CPAS, IDESS, TRES ou Régies des Quartiers. Leur présence permettra de proposer, dans un même lieu, une offre de services coordonnée et adaptée aux besoins des chercheurs d'emploi éloignés du marché du travail.

Dans un même lieu, les chercheurs d'emploi à employabilité faible ou très faible trouveront dès lors :

- ✓ Information et conseils ;
- ✓ Inscription comme chercheur d'emploi ;
- ✓ Accompagnement et orientation ;
- ✓ Ateliers et activités collectives de développement des compétences ;
- ✓ Opportunités d'emploi.

L'objectif : proposer un accompagnement personnalisé, multidimensionnel, et accessible, dans un environnement simplifié.

Un accompagnement renforcé et un suivi continu des chercheurs d'emploi

Les Points de contact uniques offriront un accompagnement de proximité particulièrement soutenu pour les chercheurs d'emploi à employabilité faible ou très faible, qui ont besoin d'un accompagnement plus spécifique. Les autres chercheurs d'emploi ne seront, pour autant, pas exclus du dispositif et pourront également bénéficier des services collectifs, d'ateliers ou d'un accompagnement d'orientation.



Pour garantir la cohérence du parcours, l'ensemble des acteurs auront un rôle clair et complémentaire. Ils travailleront sur la base d'un dossier unique, géré par le Forem et alimenté par chaque intervenant.

Ce dossier unique permettra :

- ✓ Un suivi plus fluide ;
- ✓ Une meilleure cohérence entre opérateurs ;
- ✓ Des actions mieux ciblées pour favoriser l'insertion sur le marché du travail.

Répartition des points de contacts uniques

Les points de contact uniques seront répartis partout en Wallonie comme suit :

- ✓ **Hainaut :** Ath - Binche - Chimay - Courcelles - Couvin - Dour - Farciennes - Frameries - Soignies - Péruwelz - Thuin - Walcourt
- ✓ **Liège :** Ans - Aywaille - Chaudfontaine - Comblain-au-Pont - Flémalle - Hannut - Herstal - Malmedy - Soumagne - Seraing - Waremme - Welkenraedt
- ✓ **Luxembourg :** Bastogne - Bouillon - Durbuy - Etalle - Libramont-Chevigny - Vielsam - Virton
- ✓ **Namur - Brabant Wallon :** Andenne - Beauraing - Ciney - Dinant - Gedinne - Gembloux - Jodoigne - Ottignies-LLN - Sambreville - Tubize - Waterloo - Wavre

Ces points de contact uniques seront soutenus par les 12 directions régionales du Forem : Charleroi, La Louvière, Mons, Mouscron, Tournai, Huy, Liège, Verviers, Arlon, Marche-en-Famenne, Namur et Nivelles.



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@gmail.com
Tél. : 082/67.98.23