

Le Moniteur

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

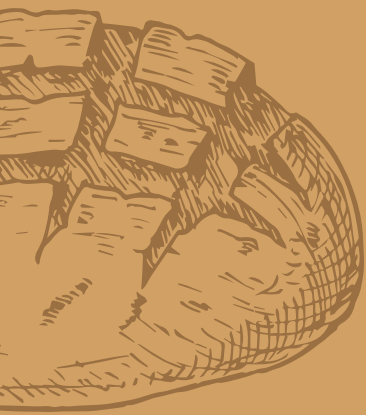
Bulletin mensuel
43^e année
Juin 2026

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

L'ÉLECTION EST LANCÉE :
MOBILISEZ VOS CLIENTS !

Rendez-vous
en septembre avec
votre Moniteur!





FÉDÉRATION FRANCOPHONE

DE LA
BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Chaque nuit, pendant que les fournils s'allument, que les premières pâtes lèvent et que les vitrines se préparent à accueillir les clients, d'autres travaillent aussi, soivent dans l'ombre.

Pour défendre votre métier. Vos droits. Votre avenir.

La Fédération francophone des boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers agit chaque jour pour faire entendre la voix des artisans auprès des pouvoirs publics, suivre les évolutions du secteur, défendre des dossiers essentiels, informer, conseiller et accompagner les professionnels face aux défis du métier.

Parce qu'un artisan seul peut beaucoup
mais une profession unie peut faire bouger les choses.

Aujourd'hui plus que jamais, appartenir à une fédération, c'est faire partie d'une communauté qui comprend vos réalités, vos contraintes et vos combats.

La Fédération est là.

Pour le métier.

Pour les artisans.

Pour demain.





Mesdames, Messieurs,

Depuis le 1^{er} juin, le concours « Élisez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallonnes et des Wallons » a été officiellement lancé.

Cette initiative vise à mettre à l'honneur votre savoir-faire, la qualité de vos réalisations ainsi que l'excellence de produits profondément ancrés dans notre terroir.

Nous savons pouvoir compter sur votre mobilisation et sur l'élan que vous insufflerez à vos clients afin de faire de cette campagne une réussite collective, porteuse d'une image forte et positive auprès des consommateurs.

À l'issue de l'assemblée générale, plusieurs évolutions sont intervenues dans la répartition des responsabilités. Monsieur Henri LEONARD, qui présidait la commission économique depuis de nombreuses années, a souhaité remettre son mandat à disposition. Le Conseil d'administration tient à lui exprimer sa profonde reconnaissance pour le travail considérable accompli, exercé avec engagement, lucidité et efficacité. Monsieur Philippe VANBRUAENE, président de MOUSCRON, a accepté de reprendre cette responsabilité essentielle pour notre secteur. Nous l'en remercions très sincèrement et lui adressons tous nos vœux de pleine réussite dans l'exercice de cette mission.

Une autre évolution importante concerne l'Association royale des glaciers de Wallonie, à la suite du départ à la retraite de monsieur TAVOLIARI, président des glaciers. Monsieur KAIRET, d'ONHAYE, en assurera désormais la présidence, tandis que madame POPPE exercera les fonctions de secrétaire.

Dans le souci de structurer durablement la Fédération francophone et de préparer son avenir avec sérénité, nous avons également procédé à l'engagement d'un secrétaire général, qui prendra ses fonctions au mois de septembre.

D'autres évolutions viendront encore renforcer cette dynamique au cours des prochains mois.

Je vous remercie chaleureusement pour votre engagement constant au service de notre profession.

Cordialement,

● **A. Denoncin**
Président



Rejoignez l'élite de la gastronomie givrée : appel aux talents pour la team belgium 2026 !



Le compte à rebours est lancé. La Team Belgium Gelato ouvre officiellement les candidatures pour la Sélection Nationale 2026. Nous ne cherchons pas seulement des techniciens, mais de véritables ambassadeurs de l'artisanat belge, prêts à briller lors de la Gelato Europe Cup 2027.

Un concours ouvert à tous les visages de la profession

La force d'une équipe nationale réside dans la complémentarité des parcours. Que vous exerciez en laboratoire, en cuisine ou devant des élèves, votre expertise nous intéresse. Nous appelons à la candidature tous les **professionnels passionnés** :

- **Artisans en boutique** : Vous qui maîtrisez la production quotidienne et le contact direct avec la matière.
- **Chefs pâtisseries ou chocolatiers** : Experts de la restauration, de l'hôtellerie ou de la haute gastronomie, habitués à la précision du dressage et à l'équilibre subtil des saveurs.
- **Glaciers créateurs** : Spécialistes de la texture et de l'équilibrage, capables de transformer une idée en une émotion glacée.
- **Enseignants et formateurs** : Vous qui détenez le savoir théorique, la rigueur pédagogique et la maîtrise parfaite des gestes techniques fondamentaux.

Peu importe votre environnement de travail, pourvu que vous ayez **le feu sacré et un minimum de 5 ans d'expérience professionnelle**.



Deux catégories de sélection

Le candidat choisit de postuler pour l'une des deux épreuves majeures :

1. **L'Épreuve « Chocolatier »** : Pour ceux qui excellent dans l'architecture du chocolat, le montage artistique et la sculpture.
2. **L'Épreuve « Glacier »** : Pour les experts du froid et de la pâtisserie, capables de créer des entremets complexes et des sorbets d'exception.

Les valeurs de la Team Belgium

Au-delà de la technique pure, intégrer l'équipe nationale demande un état d'esprit :

- **Excellence & Humilité** : Rechercher la perfection tout en restant à l'écoute des conseils des coachs.
- **Esprit d'Équipe** : La compétition internationale est un sport collectif. La cohésion est notre plus grand atout.
- **Innovation Durable** : Respecter les produits, privilégier les circuits courts et viser une gastronomie responsable.

Modalités de candidature

Le sommet de la glace mondiale est à votre portée. Si vous avez la **nationalité belge** (ou résidez en Belgique depuis au moins 5 ans) et que vous êtes prêt à relever le défi de votre carrière :

- **Demande du dossier** : Contactez-nous par email pour recevoir les modalités complètes.
- **Date limite** : Le dossier de candidature et le règlement des frais d'inscription doivent être finalisés pour le 15 juillet 2026.
- **Épreuve finale** : Elle se tiendra en septembre 2026 devant un jury d'experts.

« Que vous soyez chef de file d'une maison renommée ou formateur passionné par la transmission, la Team Belgium a besoin de votre talent. »

CONTACT & INSCRIPTIONS :

✉ teambelgiumgelato@gmail.com

📅 Sélection Nationale : Septembre 2026

Suivez l'aventure sur les réseaux sociaux : [@teambelgiumgelato](https://www.instagram.com/teambelgiumgelato)

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Concours** 4 Rejoignez l'élite de la gastronomie givrée : appel aux talents pour la team belgium 2026 !
- Activités de la fédération** 6 Intronisation de notre Président, monsieur Denoncin par la Vervi-Riz
- Activités de la fédération** 7 Rapport du CA Francophone du 11 mai 2026 - RÉSUMÉ
- Promotion** 8 Campagne 2026 • Maître Boulanger-Pâtissier
- Concours** 10 2^e édition du concours « Le Chocolatier Student Challenge 2026 » à Spa
- Concours** 12 Finale du concours « Meilleur Glacier de la province de Liège »
- Fiscal** 14 TVA : le compte-provisions remplace le compte courant
- Social** 15 David Clarinval réintroduit la période d'essai pour aider les jeunes à obtenir un emploi
- Social** 16 Indexation 2 % sur les salaires barémiques ainsi que sur les salaires effectifs
- Fêtes et convivialités** 19 La 68^e Journée Nationale des Boulangers-Pâtissiers approche...
- Fiscal** 20 Avez-vous encore intérêt à faire des versements anticipés en 2026 ?
- Chronique technique** 22 L'autolyse, une méthode naturelle de la panification (1^{ère} partie)
- Communication fournisseur** 25 Puratos annonce sa neutralité carbone pour ses propres opérations au niveau mondial
- Santé** 26 Le cadmium : ce métal discret qui s'invite dans nos assiettes et parfois dans nos fournils
- Formation** 28 Prompting, vous avez dit Prompting
- 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, X. Xhauftaire, 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.

Intronisation de notre Président, monsieur Denoncin par la Vervi-Riz

Ce 08 avril 2026 a eu lieu l'assemblée générale de la fédération francophone. L'Union Professionnelle de Verviers et de la région germanophone était l'organisatrice de cette réunion wallonne.



Le comité de Verviers a fait des recherches pour trouver une salle et un restaurant pour la réunion composée de 22 personnes, ce qui n'a pas été des plus faciles, car la location ou le repas n'étaient pas raisonnables vu les prix demandés.

Un membre a trouvé la solution en plein centre de Verviers : « Les Salons de la Société d'Harmonie », bâtiment datant de 200 ans où les lainiers et industriels se réunissaient du temps de la prospérité de la ville.

Notre UP avait déjà organisé certains banquets pour les boulangers dans une salle de 300 personnes avec une scène pouvant accueillir une grande formation musicale (+15 musiciens) verviétoise ou liégeoise (Marc Muller ou JO Carlier), tout cela dans les années 1960/70. Mais cette salle a dû être fermée pour des questions de sécurité.

Nous, nous avons obtenu la salle de billard pour notre réunion, autour du billard recouvert d'une tablette et servant de table, ainsi que la salle de bridge pour le repas.

L'assemblée générale a commencé avec quelques minutes de retard, car le parking n'était pas des plus faciles d'accès, mais le temps a été rattrapé en fin de réunion.

Une petite surprise attendait le Président DENONCIN à la sortie de la salle de réunion, où il a été accueilli par la confrérie de la VERVI-RIZ au grand complet et en tenue d'apparat. Le Grand Maître (M. Luc SIMON) a fait un petit speech d'accueil au Président sur son CV, qu'il ne connaissait pas trois jours avant, car tout cela était très confidentiel et mis au point très vite et dans le plus grand secret.

Le Président DENONCIN a été intronisé par le Grand Maître de la Vervi-riz pour l'action qu'il a menée au moment où l'AFSCA avait fait une très mauvaise publicité sur la tarte au riz, ce que les Verviétois n'avaient pas du tout accepté. Le Président DENONCIN avait su faire venir le Ministre BORSUS à Verviers et cela avait fortement calmé l'AFSCA, qui avait dû revoir sa copie.

Je crois, et je suis sûr, que le Président a été très touché par cette manifestation très secrète, car ses paroles n'étaient pas aisées à sortir. Notre but, en tant qu'Union Professionnelle, était atteint. Le verre de l'amitié a été pris avec tous les participants, fédération et confrérie, suivi du repas.

● Le Grand Échanson,
Renaud Wergifosse



Rapport du CA Francophone du 11 mai 2026 - RÉSUMÉ

1 Approbation du PV du 9 mars 2026

2 Correspondance et activités

- Artisanat Certifié reconnue : charte, label, sélection provinciale
- Métrologie : nouvelle réglementation (balances)
- Pain et santé : nouveau dossier avec les Pays-Bas
- Laureat du Travail : participation de la Fédération francophone (sans les industriels)
- Bruxelles Environnement : blés et farines locales/ fournisseurs d'emballages durables
- Corman : nouveau produit remplaçant le beurre de cacao
- Etude de Bakkers Vlanderen : réhabilitation des associations

3 Association Royale des Glaciers de Wallonie

- Journée de la glace européenne / Concours à Las Vegas / Glaciers dans le monde agricole
- Association de Namur : des membres ont rejoint la Fédération

4 Délégués aux commissions

Fiscal :

- Réunion du 26 octobre à Liège : chiffres francophones
- Compte courant TVA remplacé par nouveau « canal »
- Déclaration papier sur demande

Social :

- Projet d'un protocole d'accord pour un jour de congé par mois (vendeuses dimanche)
- La charge salariale sur la vente : augmentation de 2%

Économie :

- Inflation avril : 4%
- Situation géopolitique sur l'économie mondiale
- Présidence proposée à MR Vanbruaene acceptée avec réserve
- Remerciements à Mr Léonard pour sa longue prestation

5 Confédération

- Gestions aléatoires : convocations, rapports et frais de déplacement
- Fixation des dotations
- Pain et santé : paiement de notre cotisation
- Fête nationale à Mons : itinéraires conseillés (travaux publics)

6 Apaq-W : nouvelle campagne 2026, début en juin / 7 dimanche est reconduit

- Conservés : Boulangerie préférée/Un an de pains gratuits/ Le calendrier
- Salons : boulangerie, Horeca, matériels, calendriers

7 AFSCA :

- Réunion au conseil consultatif
- Préparation du plan stratégique : Partenariat sur la sécurité / numérique fiable avec IA / Crédibilité agents/ Politique de gouvernance/ Transparence, dialogue/ Directeurs territoriaux sous contrôle de Bruxelles
- Précautions : D-xylose interdit : si utilisé, prévenir Afscsa

8 Bureau et Moniteur

- Recruter des membres supplémentaires
- Situation financière
- Publicités : analyse pour une gestion plus efficace
- Secrétariat
- Moniteur

9 Concours

- Finale Wanet
 - Grande qualité visuelle et gustative
 - Stage des 5 finalistes à Rouen
 - Avenir du concours
- Meilleur artisan : le 09/09/2026 Pâtisserie et le 22/09/2026 Boulangerie
 - Effectif si indépendant, adhérent si ouvrier

10 Divers

- Fermeture des boulangeries le dimanche ? (ouverte en grande surface)
- Indexation des vendeuses en avril ?
- Conseil supérieur : ASBL à finalité sociale ?
- Écoles qui vendent à bas prix ?

11 Prochain CA : le 14 septembre 2026

● H. Léonard



Campagne 2026 Maître Boulanger-Pâtissier

Depuis le 1^{er} juin, les Wallonnes et les Wallons sont invités à voter en ligne pour élire leurs 100 boulangeries-pâtisseries préférées. Pendant tout le mois, les artisans participants ont l'occasion de mettre en lumière leur savoir-faire, leur proximité et la qualité de leur travail quotidien.

Après les 26 870 votes enregistrés lors de l'édition 2025, l'objectif est désormais clair : franchir le cap des 30000 votes. Et cette mobilisation commence avant tout dans vos boutiques.



Une reconnaissance portée par vos clients

Cette élection est bien plus qu'un classement. Chaque vote est une marque de confiance, un témoignage concret de l'attachement de vos clients à votre établissement. Derrière chaque clic, il y a un client qui choisit de valoriser votre accueil, votre régularité, vos produits et votre engagement artisanal.

Être repris parmi les 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons, c'est bénéficier d'une visibilité renforcée sur les supports de la campagne, mais aussi rejoindre une communauté d'artisans qui incarnent l'excellence de la boulangerie-pâtisserie artisanale wallonne.

Juin : un mois décisif

La campagne se joue sur trente jours seulement. Chaque échange avec un client peut faire la différence.

✓ Votre point de vente : votre meilleur outil de communication

Les affiches, flyers et vitrophanies fournis dans le kit de campagne ont été conçus pour attirer naturellement l'attention de vos visiteurs. Placés en vitrine, au comptoir ou près de la caisse, ils rappellent simplement à vos clients qu'ils peuvent voter pour vous.

✓ Vos réseaux sociaux : un relais essentiel

Facebook et Instagram occupent une place centrale dans l'activation 2026. Une publication régulière suffit souvent à maintenir l'attention de votre communauté : une spécialité maison, une fournée du jour, un moment dans l'atelier ou un simple rappel du vote.

Le kit digital mis à disposition contient des visuels prêts à l'emploi pour vous aider à communiquer facilement tout au long du mois.

✓ Votre équipe : un rôle clé

Quelques mots au bon moment peuvent avoir un réel impact. Un flyer glissé dans un sachet, un rappel discret lors du passage en caisse ou une invitation à voter formulée avec le sourire participent fortement à la dynamique de la campagne.

✓ Créez du lien avec vos clients

Une dégustation, une mise en avant de votre spécialité phare, un petit concours photo ou une animation ponctuelle peuvent transformer le mois de juin en véritable moment de convivialité autour de votre boulangerie-pâtisserie.



«Artisan de vos moments»

La campagne 2026 s'articule autour d'un nouveau slogan : « **Artisan de vos moments** ».

Parce qu'au-delà du pain et de la pâtisserie, vous accompagnez les petits instants du quotidien comme les grandes occasions : les petits-déjeuners en famille, les anniversaires, les goûters, les brunchs du dimanche ou encore les fêtes importantes de la vie.

Ce lien humain, cette proximité et cette authenticité sont aujourd'hui au cœur de ce que recherchent les consommateurs. Et c'est précisément ce qu'ils expriment lorsqu'ils votent pour leur artisan préféré.

Une campagne relayée dans toute la Wallonie

L'élection bénéficie cette année encore d'une visibilité importante grâce aux partenaires médias de la campagne, notamment RTBF VivaCité, 7Dimanche et plusieurs radios locales.



Mais la communication la plus efficace reste souvent celle de proximité : celle que vous créez chaque jour avec vos clients. Votre implication locale reste donc essentielle pour amplifier la portée de la campagne.

Une dynamique collective pour toute la profession

Chaque vote contribue à renforcer l'image de la boulangerie-pâtisserie artisanale wallonne dans son ensemble. Plus la participation est forte, plus notre métier gagne en visibilité, en crédibilité et en reconnaissance auprès du grand public.

Cette campagne est aussi l'occasion de rappeler la valeur de l'artisanat, du travail bien fait et du savoir-faire local.

Alors pendant tout le mois de juin : affichez, partagez, impliquez votre équipe et soyez fiers de ce que vous représentez. Vos clients sont vos meilleurs ambassadeurs.

10 conseils pour renforcer votre visibilité en ligne

La visibilité digitale est devenue un véritable prolongement de votre vitrine. Quelques bonnes pratiques simples peuvent considérablement améliorer votre présence locale sur internet.

Nous relayons régulièrement les publications des boulangeries-pâtisseries sur nos réseaux sociaux : pensez à nous identifier dans vos publications afin d'augmenter votre portée, ajoutez @maitreboulangerpatisserie sur Facebook et Instagram.

1. Revendiquez votre fiche Google Business Profile

Votre fiche Google est souvent le premier contact avec un futur client. Vérifiez vos horaires, votre adresse et ajoutez régulièrement des photos.

2. Publiez des photos régulièrement

Pas besoin d'un studio photo : quelques clichés lumineux de vos produits ou de votre atelier suffisent à valoriser votre savoir-faire.

3. Répondez aux avis

Les réponses aux commentaires rassurent les clients et améliorent également votre visibilité sur Google.

4. Utilisez une Page Facebook professionnelle

Elle vous permet d'accéder à des statistiques, à la programmation de publications et aux outils publicitaires locaux.

5. Publiez de manière régulière

Deux à trois publications par semaine suffisent pour maintenir une présence efficace.

6. Parlez de l'élection

Un rappel hebdomadaire pendant le mois de juin permet de maintenir la mobilisation autour du vote.

7. Testez les vidéos courtes

Les Reels Instagram ou Facebook mettant en scène un façonnage, une cuisson ou une préparation fonctionnent particulièrement bien.

8. Utilisez des hashtags locaux

Associez des hashtags généraux (#boulangerie, #artisan) à des hashtags géographiques liés à votre ville ou votre région.

9. Centralisez votre gestion avec Meta Business Suite

Cet outil gratuit permet de gérer Facebook et Instagram au même endroit et de programmer vos contenus à l'avance.

10. Sponsorisez vos meilleures publications

Avec un petit budget local, vous pouvez toucher de nombreux habitants autour de votre établissement et renforcer votre visibilité pendant la période de vote.

● **Équipe Communication - Maître Boulanger-Pâtissier**

www.maitre-boulangerpatisserie.be • info@maitre-boulangerpatisserie.be

2^e édition du concours « Le Chocolatier Student Challenge 2026 » à Spa



Le Chocolatier Student Challenge 2026 a confirmé tout le potentiel de ce jeune concours qui s'impose déjà comme un rendez-vous incontournable pour les futurs professionnels du chocolat. Organisée à Spa par l'Athénée Royal et École d'Hôtellerie de Spa, cette deuxième édition a rencontré un succès encore plus important que l'an dernier, tant au niveau de la qualité des candidats que de l'enthousiasme général autour de l'événement.

Pour rappel, le concours était destiné aux élèves de fin d'études en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie, avec un défi particulièrement exigeant : réaliser sur place une praline de A à Z devant un jury de Maîtres Chocolatiers.

Dès le début de la journée, l'ambiance était à la fois studieuse et conviviale. Les jurys ont particulièrement souligné le niveau technique des candidats, mais également leur motivation, leur créativité et leur sérieux. Les professeurs et formateurs présents ont eux aussi démontré un réel investissement dans l'accompagnement de leurs élèves. Cette dynamique collective a largement contribué à la réussite de cette édition 2026.

Le public s'est également déplacé en nombre pour assister au concours. Une présence particulièrement appréciée par les candidats, qui ont eu la chance d'être entourés et soutenus tout au long de la journée par leurs familles, leurs amis, leurs enseignants et leurs formateurs. Un aspect humain qui distingue fortement ce challenge d'autres compétitions professionnelles où les participants travaillent souvent seuls face à leur production. À Spa, le concours prend ainsi une dimension plus chaleureuse, presque familiale, tout en conservant un haut niveau d'exigence technique.

Cette édition a aussi confirmé l'intérêt grandissant du secteur pour ce type d'initiative mettant en valeur les jeunes talents. Le Chocolatier Student Challenge Spa ne se limite pas à un simple concours : il devient une véritable vitrine du savoir-faire des futurs artisans chocolatiers et une expérience formatrice particulièrement enrichissante pour les élèves.

CLASSEMENT

2

Bogar Margaux
Areh Spa

1

Nebie Damien
IFAPME Verviers

3

Pajak Nathan
UT-IETS Charleroi

PRIX SPÉCIAUX

ÉCOLOGIE : Delbouille Shannon
VISUEL : Cotterman Léa
GOÛT : Nebie Damien

Le succès de cette deuxième édition est tel que de nombreux participants, professeurs et membres du jury réclament déjà une troisième édition. Un signal très encourageant pour les organisateurs, qui voient leur événement s'installer progressivement dans le paysage des concours dédiés aux métiers de bouche.

Lors de l'annonce du concours, les organisateurs avaient déjà mis en avant plusieurs critères essentiels d'évaluation : l'hygiène, la méthode de travail, le goût, la texture, le visuel, l'originalité et même l'aspect écologique des créations. Une philosophie qui reflète parfaitement l'évolution actuelle du métier de chocolatier, où la technique doit désormais s'accompagner de créativité, de réflexion et de sensibilité aux enjeux contemporains.

Beaucoup de monde attend déjà la 3^e édition !

● **Fl. de Thier**



Nous remercions chaleureusement tous nos partenaires pour leur soutien et leur engagement à nos côtés.

Finale du concours « Meilleur Glacier de la province de Liège »



Ce mardi 19 mai s'est déroulée, pour la troisième édition consécutive, la finale du concours du Meilleur Glacier de la province de Liège sous l'œil aguerri d'un jury d'exception (*).

Fort de succès croissant et de l'engouement générés, lors des deux précédentes éditions de ce concours gastronomique dédié aux producteurs locaux, la Province de Liège a réitéré cette opération annuelle ouverte à tous les glaciers professionnels.

Cette finale qui a consacré les trois premiers lauréats, s'est disputée dans la convivialité et pour la joie des papilles gustatives d'un jury aguerri (*) composé notamment de **professionnels de l'HoReCa**.

Le concours du Meilleur Glacier de la province de Liège vise à promouvoir l'excellence et à reconnaître les producteurs qui se démarquent par leur créativité, leur technique et la qualité de leurs produits.

Cette compétition a permis de **mettre en lumière le savoir-faire des producteurs de glace** qui se sont démarqués par leur créativité, leur technique et la qualité de leurs produits.

Lors de cette finale du 19 mai, **les dix participants finalistes**, sélectionnés à l'issue du vote des consommateurs sur **les marchés** de Waremme, Verviers, Huy, Fléron, Amay et Hannut, ont eu l'opportunité de présenter à ce jury, leurs meilleures recettes en deux parfums imposés : **le parfum noisette et le parfum chocolat**.

Pour entrer dans la fabrication du parfum noisette, les maîtres glaciers en lice ont reçu, de la part de la Cellule de Promotion des Producteurs locaux en Alimentation de la Province de Liège, des noisettes issues de la Ferme Leclercq, située à Verlainne, qui produit des huiles de noix et de noisettes à partir de ses propres fruits à coque. Soulignons que cet artisan local a par ailleurs remporté en 2024 et 2025, le premier prix (Gourmet Or) du Concours International « les Huiles du Monde » organisé à Paris par l'AVPA (Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles - France) auquel participent environ vingt pays.

Le parfum chocolat ayant quant à lui, été la signature plébiscitée par le public sur les marchés.

Les critères de jugement incluaient **le goût, la texture, la longueur en bouche**.



Les lauréats ainsi désignés sont :

- 🏆 **Médaille d'or :** Jonathan Morabito - Gelateria John-John Atelier - 4537 Verlainne
- 🥈 **Médaille d'argent :** Andrea Messina - Glacier Monterosa - 4347 Fexhe Le Haut Clocher
- 🥉 **Médaille de Bronze :** Mirko Panella - Gelateria Panella - 4780 Saint Vith

Les dix finalistes issus des quatre arrondissements de la province de Liège étaient les suivants :

- 👤 **Jonathan Morabito** - Gelateria John-John Atelier - 4537 Verlainne
- 👤 **Andrea Messina** - Glacier Monterosa - 4347 Fexhe Le Haut Clocher
- 👤 **Mirko Panella** - Gelateria Panella - 4780 Saint Vith
- 👤 **Stéphane Deflandre** - La Glacerie Blegny - 4670 Blegny
- 👤 **Christophe Schraepen** - Au P'ti Schrapou - 4141 Louveigne
- 👤 **Catherine Esther** - Fleur de glace - 4577 Modave
- 👤 **Davide Ramondino** - Davi Gelato - 4460 Horion-Hozémont
- 👤 **Cécile Maréchal** - Le Pré Gla'cé - 4452 Wihogne
- 👤 **Sarah Zedde** - Glacier Michel - 4042 Herstal
- 👤 **Magali Millet** - La Boule de Neige - 4480 Engis



Le gagnant s'est vu décerner le titre de « **Meilleur Glacier de la province de Liège** » et outre la reconnaissance et la visibilité que cela offre à son établissement, il pourra occuper gratuitement **un stand sous le chapiteau de la Province de Liège, lors de la Foire agricole de Battice**, les 5 et 6 septembre 2026.

Il pourra également être sollicité par la Province de Liège et autres organisations pour **diverses manifestations**.

Les dix finalistes du concours ont également bénéficié d'un coup de projecteur sur leur travail lors de ce même évènement en obtenant notamment un diplôme de participation.

Ce challenge gastronomique, événement très attendu, a mis à nouveau en évidence les talents des artisans locaux et a offert une occasion unique de célébrer l'art de la fabrication de glaces.

Avec sa Cellule de Promotion des Producteurs locaux en Alimentation, pour une alimentation en toute sécurité, la Province de Liège s'engage pour les professionnels du secteur agricole !

(*) Parmi les jurés, citons :

- **Christian Wu** : champion du monde 2026 du festival international « Gelato Festival World Master » à Las Vegas, qui sacre le meilleur glacier du monde ;
- **Pascale Pontone** : artisan glacier renommé en Belgique, couronné « Meilleur Glacier de la province de Liège » en 2024 et 2025 ;
- **Antony Sineri** : élu 2^e « Meilleur Glacier de la province de Liège » en 2025 ;
- **Fabio Marasti** : gagnant 2026 du prix Storytelling au « Gelato Festival World Master », « Top 4 World-Las Vegas 2026 - Master Gelato Artisan », 4^e place au championnat européen et 3^e au concours du « Meilleur Glacier de la province de Liège » en 2025 ;
- **Jack Bodart** : Vice-champion d'Europe de pâtisserie, récent vainqueur de l'émission « Les Etoiles du Chocolat belge ».

Ingrid Vanbrabant - Cellule de Promotion des Producteurs locaux en Alimentation



C'est avec énormément d'émotion, de gratitude... et surtout beaucoup d'humilité que je suis fier d'avoir remporté le titre de meilleur glacier de la province de Liège 2026



Après plusieurs semaines de concours et différentes épreuves, cette reconnaissance représente une immense fierté personnelle, mais aussi une belle récompense pour des années de travail, de passion et de savoir-faire.

Après avoir eu l'honneur d'être élu meilleur artisan glacier francophone en 2016, cette nouvelle distinction en 2026 vient marquer une étape très importante dans mon parcours.

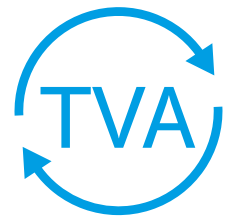
Cette année, le concours était entouré d'un jury exceptionnel composé notamment d'un champion du monde, d'anciens lauréats, de maîtres chocolatiers ainsi que de membres de la Team Belgique des championnats du monde et d'Europe. Une reconnaissance qui donne encore plus de valeur à cette récompense.

Mais rien de tout cela ne serait possible sans mes clients !

Merci à tous nos clients fidèles, présents chaque jour, merci à ma famille, à mes proches et à toutes les personnes qui me soutiennent depuis le début de cette aventure.

Encore un immense merci à tous

Jonathan Morabito



TVA : le compte-provisions remplace le compte courant

L'administration fiscale belge veut moderniser, simplifier et digitaliser la gestion des déclarations et des contrôles TVA. Pour y arriver, des changements ont été intégrés par une loi entrée en vigueur depuis janvier 2025. Nouvelle étape : le remplacement du compte courant TVA par un compte-provisions TVA (un compte bancaire numérique auprès du SPF Finances).

Depuis le 1^{er} mai 2026, le compte courant TVA est supprimé sur MyMinfin et remplacé par un nouveau «compte-provisions TVA». Cette modernisation centralise la gestion financière, les crédits de TVA non remboursés et les paiements anticipés. Il affiche uniquement un solde positif ou nul, facilite la compensation automatique des dettes TVA futures. Il supprime le report automatique des crédits et impose une demande active de remboursement via le nouveau système.

Quels objectifs?

Le nouveau système permet un suivi réel de la situation TVA via la plateforme MyMinfin. Il offre ainsi aux entreprises et à leurs conseillers une meilleure vue d'ensemble de leur position fiscale et une gestion centralisée.



Avantages

Cette gestion centralisée permet de consulter au même endroit toutes les opérations liées à la TVA : suivi des crédits TVA, gestion des paiements, demandes de remboursement. Les risques d'erreurs ou de mauvaise compréhension du solde fiscal sont ainsi réduits. Le compte provisoire doit aussi permettre aux entreprises une plus grande flexibilité au niveau de la trésorerie (possibilité des verser des acomptes provisionnels en amont de manière plus souple). Les remboursements des crédits TVA devraient également être plus rapides.

Ce qui change depuis le 1^{er} mai 2026 :

- **Remplacement** : le compte courant est remplacé par le **compte-provisions**. Le nouveau système n'enregistre plus les dettes de TVA mais uniquement les sommes disponibles.
- **Fonctionnement** : seuls les crédits non remboursés et les versements anticipés volontaires sont inscrits sur ce compte.
- **Gestion via MyMinfin** : vous pouvez consulter votre situation financière centralisée et gérer vos remboursements directement depuis votre espace professionnel sur MyMinfin.
- **Remboursements** : les crédits TVA ne sont plus reportés automatiquement d'une période à l'autre.

Une demande de remboursement doit être introduite activement via MyMinfin ou via votre déclaration périodique.

- **Transfert** : le solde du compte du compte courant au 30 avril 2026 sera transféré automatiquement vers le nouveau compte-provisions, sous réserve du dépôt de toutes les déclarations.
- **Sort des soldes existants** :
 - Si vos déclarations sont à jour au 30 avril 2026, votre crédit actuel sera transféré automatiquement vers le nouveau compte-provisions.
 - En cas de déclarations manquantes, le transfert est suspendu le temps de régulariser la situation.
- **Action requise** : vérifier vos paiements et le solde sur MyMinfin.be.

Cette nouvelle étape entraîne plusieurs adaptations pratiques :

- une gestion de la situation financière TVA centralisée via **MyMinfin** ;
- de **nouveaux numéros de compte** pour le paiement de la TVA ;
- la suppression du **régime vacances**, avec une mesure transitoire en 2026 ;
- de nouvelles modalités de demande de remboursements des crédits TVA ;

Conséquence de la suppression du régime vacances

Cette modernisation sonne le glas de la «tolérance d'été» (les reports estivaux). Elle permettait aux assujettis de déposer leurs déclarations TVA et leurs relevés intracommunautaires plus tard que les dates limites légales habituelles. Les délais de dépôt deviendront de plus en plus stricts tout au long de l'année, harmonisant les règles. Les déclarations TVA d'**avril 2026** et du **deuxième trimestre 2026** sont les premières déclarations périodiques reprises dans le compte-provisions TVA.

Le SPF Finances précise que, lorsqu'un assujetti demande le remboursement d'un crédit via sa déclaration périodique, le remboursement sera limité au montant repris en grille 72. Le remboursement de l'ensemble du crédit disponible sur le compte-provisions pourra toutefois être demandé via MyMinfin.



David Clarinval réintroduit la période d'essai pour aider les jeunes à obtenir un emploi

La Chambre a adopté la réforme portée par le ministre de l'Emploi David Clarinval visant à réintroduire un régime de préavis réduit durant les six premiers mois d'un contrat de travail. Cette mesure répond à une demande forte des PME et des entreprises confrontées à des freins importants lors de l'engagement de nouveaux travailleurs, notamment les jeunes qui peinent souvent à obtenir une première expérience professionnelle.

Concrètement, en cas de rupture du contrat de travail durant les six premiers mois d'occupation, le délai de préavis sera limité à une semaine. Passé ce délai, les règles ordinaires en matière de préavis continueront à s'appliquer intégralement.

Cette réforme vise à réduire les risques liés à l'embauche et à encourager les employeurs à donner davantage leur chance à des profils qui disposent de peu d'expérience professionnelle, à des jeunes entrant sur le marché du travail, à des personnes en reconversion ou encore à des demandeurs d'emploi éloignés du marché du travail.



Cela va permettre de passer outre le blocage du manque d'expérience rencontré par les jeunes demandeurs d'emploi.

David Clarinval, ministre de l'Emploi : « *Aujourd'hui, de nombreuses entreprises hésitent à engager en contrat à durée indéterminée en raison des contraintes et des incertitudes liées à une rupture précoce du contrat. Cette réforme apporte davantage de souplesse tout en maintenant un cadre équilibré.*

Nous voulons lever les freins à l'embauche, des jeunes notamment, et permettre à davantage de personnes d'accéder à une première expérience professionnelle ou de retrouver plus facilement un emploi. La réintroduction de la période d'essai constitue un levier essentiel pour stimuler le marché de l'emploi et favoriser la compétitivité des entreprises. »



La réforme prévoit également qu'en cas de rupture du contrat durant cette période, l'employeur devra motiver sa décision par écrit. Cette motivation permettra d'objectiver les circonstances de la rupture dans le cadre de l'examen éventuel des droits sociaux du travailleur.

La clause s'appliquera uniquement aux nouveaux contrats conclus après l'entrée en vigueur de la réforme, prévue avant l'été selon le calendrier parlementaire.

Cette mesure s'inscrit dans le cadre des réformes engagées par le Gouvernement fédéral afin de moderniser le marché du travail, augmenter le taux d'emploi et renforcer la compétitivité de l'économie belge.

● Adé

Indexation 2 % sur les salaires barémiques ainsi que sur les salaires effectifs

Vous trouverez ci-dessous des informations sur l'adaptation des salaires en CP 201. Cette augmentation fait suite à l'augmentation de l'indice pivot. La dernière indexation a eu lieu le 1/04/2025 et cette dernière est applicable en mai 2026. En CP 201, nous avons signé, courant mai, un accord-cadre sur lequel nous travaillons pour définir le contenu en CCT.

Autres informations

En CP 118, les CCT relatives aux fins de carrière ainsi qu'au crédit temps ont été prolongées car elles venaient à expiration en décembre 2025.

Cotisations Fonds Sociaux

CP 118,03 (Boulangerie-Pâtisserie) : Pas d'augmentation. CP 201 : augmentation de 0,05% prévue !

● TH. Radermecker

PC 201.00 : Commission paritaire du commerce de détail indépendant

Entrée en vigueur : 1 mai 2026 / Indexation 2 % sur les salaires barémiques ainsi que sur les salaires effectifs.

Revenu Minimum Mensuel Moyen Garanti

Contrôlez à la fin de l'année ou lors de la sortie de service si l'employé a reçu le RMMMGS sectoriel.

Entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
Age			
21	2.145,85	2.200,56	2.262,47

Salaires barémiques Groupe 1

Entreprises disposant d'un seul point de vente qui occupent pendant les douze derniers mois 1 à 10 membres du personnel de vente et caissiers ainsi que les entreprises disposant de plus d'un point de vente et les entreprises du commerce ambulatoire dont l'effectif total du personnel de vente et caissiers ne dépasse pas 15 unités

Le nombre d'années d'expérience préalable requis Groupe 1

Catégorie	Années d'expérience préalable
Cat. 1	0 ans
Cat. 2	0 ans
Cat. 3	2 ans
Cat. 4	4 ans



Personnel de vente dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	2.037,81	2.094,97	2.126,02	2.258,40
1	2.037,81	2.094,97	2.159,74	2.289,28
2	2.037,81	2.094,97	2.193,45	2.319,74
3	2.037,81	2.102,93	2.240,10	2.350,01
4	2.037,81	2.139,81	2.285,95	2.380,63
5	2.037,81	2.178,55	2.331,69	2.441,74
6	2.037,81	2.214,30	2.378,21	2.502,53
7	2.037,81	2.249,54	2.423,16	2.563,74
8	2.037,81	2.283,22	2.468,80	2.624,72
9	2.037,81	2.317,59	2.515,17	2.685,70
10	2.052,07	2.351,91	2.560,51	2.747,01
11			2.606,62	2.807,73
12			2.652,07	2.869,13
13				2.929,55
14				2.990,82

Personnel de vente de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.



Salaires barémiques Groupe 2

Entreprises disposant d'un seul point de vente qui occupent pendant les douze derniers mois plus de 10 membres du personnel de vente et caissiers ainsi que les entreprises disposant de plus d'un point de vente et les entreprises du commerce ambulant dont l'effectif total du personnel de vente et caissiers dépasse 15 unités

Le nombre d'années d'expérience préalable requis Groupe 2

Catégorie	Années d'expérience préalable
Cat. 1	0 ans
Cat. 2	0 ans
Cat. 2bis	4 ans
Cat. 3	2 ans
Cat. 4	4 ans
Cat. 5	4 ans



Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
Expérience						
0	2.037,81	2.094,97		2.190,31	2.343,80	
1	2.037,81	2.095,63		2.221,89	2.374,28	
2	2.038,60	2.136,38		2.252,37	2.404,50	2.587,81
3	2.063,82	2.176,74		2.301,02	2.435,02	2.618,73
4	2.089,08	2.215,68	2.267,18	2.350,01	2.465,55	2.648,83
5	2.114,12	2.252,37	2.304,00	2.398,82	2.526,58	2.716,16
6	2.139,81	2.289,28	2.340,87	2.447,91	2.587,81	2.783,23
7	2.165,06	2.325,73	2.377,38	2.496,74	2.648,83	2.850,78
8	2.190,31	2.362,13	2.413,73	2.545,33	2.709,81	2.917,47
9	2.214,30	2.398,82	2.450,41	2.594,24	2.770,50	2.984,76
10	2.237,05	2.414,54	2.466,15	2.643,22	2.831,62	3.051,99
11	2.237,05	2.414,54	2.466,15	2.691,90	2.892,69	3.118,95
12	2.260,15	2.471,84	2.523,44	2.741,28	2.953,83	3.185,60
13	2.260,15	2.471,84	2.523,44	2.741,28	3.015,21	3.252,99
14	2.283,19	2.508,47	2.560,00	2.789,90	3.076,07	3.321,41
15	2.283,19	2.508,47	2.560,00	2.789,90	3.076,07	3.321,41
16	2.305,98	2.545,33	2.596,94	2.838,54	3.137,22	3.387,29
17	2.305,98	2.545,33	2.596,94	2.838,54	3.137,22	3.387,29
18	2.328,84	2.581,76	2.633,37	2.887,46	3.198,28	3.479,88
19	2.328,84	2.581,76	2.633,37	2.887,46	3.198,28	3.479,88
20	2.351,91	2.618,73	2.670,28	2.936,49	3.259,45	3.521,33
21				2.936,49	3.259,45	3.521,33
22				2.985,01	3.348,31	3.588,33
23					3.348,31	3.588,33
24					3.381,44	3.666,08

Personnel de vente et personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Gérants

Gérants qui sont seuls préposés à la vente et qui ne bénéficient pas d'un logement à charge de l'employeur sur le lieu du travail

entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	2.493,97
---	----------

Etudiants

Ces pourcentages doivent être appliqués au barème de départ (0 ans d'ancienneté) de la catégorie concernée.

Etudiants (Groupe 1 - Personnel de vente dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
âge					
16 ans	80%	1.630,25	1.675,98		
17 ans	84%	1.711,76	1.759,77		
18 ans	88%	1.793,27	1.843,57	1.870,90	1.987,39
19 ans	92%	1.874,79	1.927,37	1.955,94	2.077,73
20 ans	96%	1.956,30	2.011,17	2.040,98	2.168,06
21 ans et plus	100%	2.037,81	2.094,97	2.126,02	2.258,40

Revenu Minimum Mensuel Moyen Garanti pour étudiants

Entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs - RMMG pour étudiants

Age	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
22			2.262,47
21	2.145,85	2.200,56	2.262,47
20	2.017,10	2.068,53	2.126,72
19	1.888,35	1.936,49	1.990,97
18	1.759,60	1.804,46	1.855,23
17	1.630,85	1.672,43	1.719,48
-16	1.502,10	1.540,39	1.583,73



Flexi-jobs

Les salaires applicables aux flexi-jobs correspondent aux salaires du barème.

Indemnités

Prime annuelle fixe

prime annuelle au mois d'avril et d'août (convertible)

Dernière modification: 28.03.2025



KOMPLET Brandmix + Ei

Envie de gagner du temps sans compromettre la qualité de vos créations ? Notre mélange pour pâte à choux est la solution idéale. Facile à utiliser, il vous permet d'obtenir une pâte prête en seulement 3 minutes, avec un beau volume et une régularité parfaite.

- idéal pour la dresseuse
- sac de 10 kg

Vos représentants:

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



Chers amis boulangers-pâtisseries,

La 68^e Journée Nationale des Boulangers-Pâtisseries approche... ou s'est peut-être déjà déroulée au moment où vous découvrez ce numéro du MONITEUR.

Dans tous les cas, le comité organisateur tient déjà à vous remercier chaleureusement pour votre présence, votre bonne humeur et votre fidélité à cet événement incontournable de notre profession.

Pour revivre les meilleurs moments de cette belle journée (ou pour découvrir l'ambiance si vous n'avez pas pu y participer) n'hésitez pas à scanner le QR code ci-dessous. Vous y retrouverez l'ensemble des photos afin d'immortaliser cette 68^e édition.

Encore merci à toutes et tous. Sans vous, cette grande fête nationale ne pourrait connaître un tel succès.

*Pierre,
Pour le comité organisateur*

68^{ème} ste JOURNÉE NATIONALE **THE BAKERY**
NATIONALE DAG

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

15.06.2026




Panoplus

Une méthode unique. Cinq variantes. Une différence visible en magasin.



Panoplus **Mais.**

Panoplus **Sunflower.**

Panoplus **Double Dark.**

Panoplus **Kornplus.**

Panoplus **Dark.**



 **Zeelandia**

Avez-vous encore intérêt à faire des versements anticipés en 2026?



Faire des versements anticipés (VA) via MyMinfin permet principalement aux indépendants et sociétés belges d'éviter une majoration d'impôt (pénalité) pouvant atteindre 4,50% pour l'exercice 2027 revenus de 2026. C'est un outil de gestion de trésorerie qui permet de lisser la charge fiscale, d'obtenir un bonus fiscal et de payer directement via le portail sécurisé.

La majoration d'impôt disparaît en l'absence de versements anticipés, mais la bonification est maintenue. Est-elle encore vraiment intéressante?

L'abstention de versement anticipé est désormais une option parfaitement légitime et sans risque fiscal.

Il y a du neuf pour cette année de revenus 2026 (exercice d'imposition 2027). Concrètement, à partir de cette année, **la majoration appliquée en cas de versements anticipés insuffisants est supprimée pour les indépendants exerçant leur activité en personne physique**. Elle est toutefois maintenue pour les dirigeants de sociétés et leurs administrateurs.

Oui, la majoration d'impôt pour absence ou insuffisance de versements anticipés existe toujours, mais elle a été profondément réformée pour l'année de revenus 2026.

Bien que la pénalité soit supprimée, faire un versement anticipé **peut rester intéressant** car il permet de bénéficier d'une bonification, soit une **réduction d'impôts**.

Les règles appliquées dépendent de votre statut :

- **Pour les indépendants (personnes physiques) :** le système de majoration est **supprimé**. Vous ne subirez donc plus de sanction fiscale si vous ne réalisez pas de versements anticipés pour vos revenus de 2026.



- **Pour les dirigeants d'entreprise :** la majoration est maintenue, mais son taux est revu à la baisse, passant à **4,50%** (contre 6,75% précédemment).
- **Pour les sociétés :** la majoration est également maintenue, avec un taux fixé à 4,50%.

Principaux intérêts des versements anticipés :

- **La suppression de la majoration d'impôt :** en l'absence de versements une pénalité est appliquée sur l'impôt final.
- **Le bénéfice d'une bonification :** un bonus de versement (intérêts), plus le versement est fait tôt dans l'année, plus le pourcentage de réduction est élevé (avantage allant jusqu'à 6% pour le 1^{er} trimestre 2026).
- **La gestion de trésorerie :** le versement anticipé est une sorte d'acompte sur l'impôt car il évite de payer une somme importante en une seule fois à la fin de l'année.
- **La simplicité via MyMinfin :** le portail assure une communication structurée correcte et le paiement sur le bon compte.
- **Mais** ce gain reste limité, ce qui impose de le comparer à d'autres usages possibles de la trésorerie.



Dates clés pour les revenus de 2026 :

Plus vous versez tôt dans l'année, plus l'avantage accordé pour neutraliser la majoration d'impôt est élevé.

Pour l'exercice d'imposition 2027 – Revenus de 2026, les dates limites pour effectuer vos versements anticipés, éviter les majorations et obtenir des bonifications sont :

Echéances	Personnes physiques (indépendants)	Bonifications	Sociétés
- VA 1 : 10 avril 2026	6,0 %	3,0 %	9,0 %
- VA 2 : 10 juillet 2026	5,0 %	2,5 %	7,5 %
- VA 3 : 12 octobre 2026	4,0 %	2,0 %	6,0 %
- VA 4 : 21 décembre 2026	3,0 %	1,5 %	4,5 %



La bonification est toutefois limitée et ne peut excéder 106 % de l'impôt dû.

Montants à verser

Le montant à verser est libre mais il est recommandé de verser 25 % de l'impôt estimé chaque trimestre pour atteindre 100 % de l'impôt annuel.

Pour les couples mariés ou cohabitant légaux : chaque partenaire doit effectuer ses propres versements anticipés pour obtenir la bonification (ou éviter une majoration s'il est indépendant) en utilisant la communication structurée unique pour chaque partenaire.

Un rendement réel limité



La bonification est exprimée en pourcentage du montant versé, mais elle est acquise dès l'année du versement, alors que l'impôt final ne sera réglé que bien plus tard. Si le décompte définitif pour l'exercice 2027 n'intervient qu'en avril 2028, **un versement anticipé effectué en avril 2026 immobilise des fonds pendant deux ans** pour une bonification totale de 3 %, soit **un rendement annualisé d'environ 1,5 %**.

Ce rendement doit être comparé au coût d'opportunité des fonds dans l'activité : si ces sommes permettent de réduire un crédit de caisse coûteux, de financer un investissement ou de générer plus de 1,5 % par an, l'abstention est désormais une option parfaitement légitime.

Changement de destination d'un versement anticipé

Vous pouvez demander via MyMinfin de :

- Rembourser un versement ;
- Utiliser un versement pour rembourser une dette en cours ;
- Reporter un versement à un exercice ultérieur.

Conditions : la demande doit être faite avant que le versement ne soit déduit de l'impôt dû et au plus tard trois mois après la période imposable.

Utilisation d'un remboursement d'impôt comme versement anticipé

Un remboursement d'impôts peut être utilisé comme versement anticipé pour la période imposable suivante, à condition d'en faire la demande par courrier au plus tard le 10 du 2^e mois suivant la réception de votre avertissement-extrait de rôle.

Exemple : vous recevez votre avertissement-extrait de rôle le 5 juin. Si vous souhaitez que le montant remboursé soit utilisé comme versement anticipé, votre demande doit parvenir au plus tard le 10 août à l'adresse suivante :

SPF Finances – AGPR Versements anticipés, Avenue du Prince de Liège 133 – boîte 292, 5100 Jambes.

L'autolyse, une méthode naturelle de la panification (1^{ère} partie)

L'apparition du procédé d'autolyse.

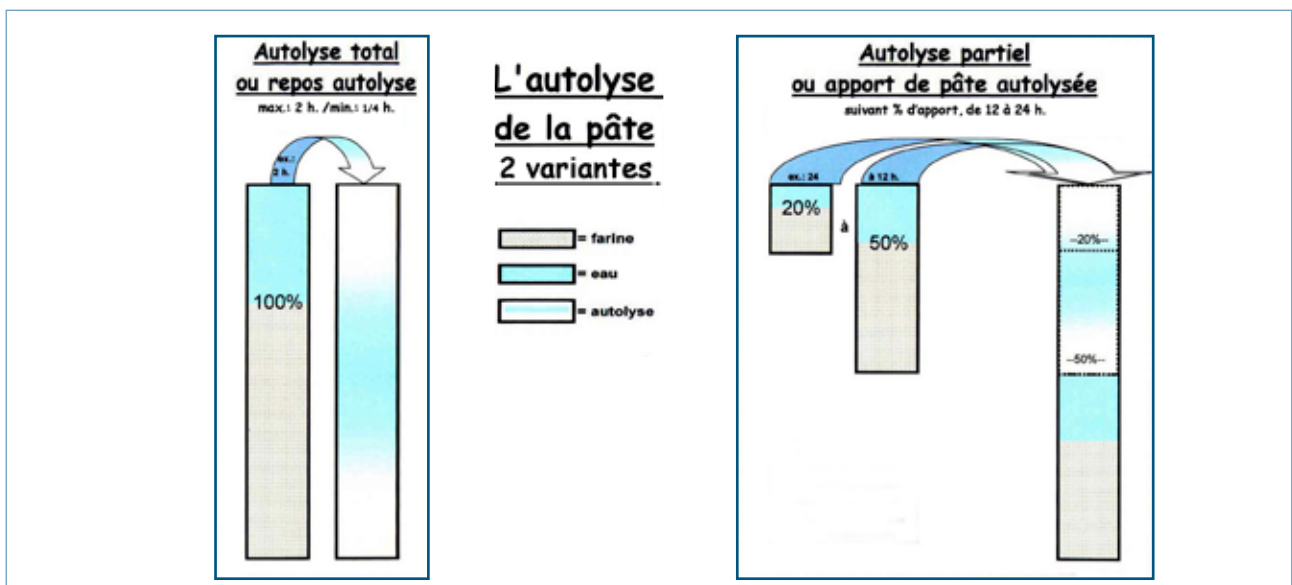
Ce mot autolyse nous vient d'une expression scientifique un peu déroutante choisie par un ami du professeur R. Calvel et qui signifie l'auto-dégradation.

Comme l'observe une traduction des Etats-Unis du procédé avec le terme *resting*, soit « temps de repos », l'autolyse est utilisé à la fois comme mot et comme verbe¹. Auto-dégradation qui est programmée par le cycle de vie de chaque plante et inscrite ici, pour autant qu'elle soit maîtrisée, en méthode naturelle de panification. S'il s'agit d'une auto-dégradation en insistant sur le préfixe auto, maintenant, il faut impérativement laisser la farine issue de la graine vouée à elle-même. Le moins d'ingrédients et d'intervention sera le mieux. Surtout pas de ferments. Oh! ce n'est pas interdit par un décret quelconque. L'appellation n'est pas contrôlée, mais il faut se donner une discipline au niveau langage lorsqu'une distinction s'impose et par la méthode et par le résultat. D'autant qu'ici, il s'agit de communiquer entre nous.

L'ingrédient principal est la farine et comme il s'agit de panification, donc de pâte, le deuxième intervenant est l'eau, l'agent enclenchant la dégradation; le fluide. Nous parlerons plus loin d'un troisième acteur, le sel, complémentaire voire facultatif dans le procédé.

Si l'autolyse n'était pas une méthode naturelle de panification et si l'initiateur n'avait pas aiguisé un esprit plus généreux qu'accapareur, je crois que l'autolyse serait suivi d'un petit © avec *royalties* pour Raymond Calvel. Et il serait tombé dans un procédé commercial pour vingt ans (difficilement contrôlable, il faut le préciser), plutôt que dans le patrimoine commun des boulangers appelé savoir-faire. Mais, ouf ! nous sommes en France en 1974 et non aux États-Unis en 2026 lorsque le professeur Calvel fait état de « l'influence de l'autolyse naturelle des pâtes en panification »². Il poursuivait là une expérience que les terribles aléas de la météo avaient enclenchée en 1956. Terrible ce début d'année 1956, autour de -20 °C. Les amandiers, les vignes et les oliviers sont brûlés par une forte gelée en pleine période de floraison. Les froments d'hiver aussi, ils ont « déchaussé », soit la racine s'est séparée de la plantule. Dès lors il fallut envisager de ressemer du blé de et au printemps.

Un important stock de blé de printemps dit du *Manitoba* peu productifs sur terres françaises fut employé non



¹ Maggie GLEZER, *Artisan Baking across America*, trad. : *Panification artisanale à travers les Etats-Unis d'Amérique*-, éd. Artisan 2.000, p. 11 et 12.
² R. CALVEL, *L'influence de l'autolyse naturelle des pâtes en panification*, publié dans le *Bulletin des anciens élèves de l'école française de meunerie*, n°264, novembre-décembre 1974.



pas comme semence (il y en eu en surabondance), mais passa en mouture. « Si la force de farine de gruau extraite de ces blés canadiens était comparable à celle d'avant-guerre, il n'en était pas de même de leur valeur boulangère. Les variétés n'étant sans doute plus les mêmes ». Pour neutraliser un excès de force qui entraînait mauvais développement en cintrant les pains, grigne peu exprimée avec un coup de lame qui ne jetait pas. Le professeur de boulangerie à l'école de meunerie de Paris eu l'idée de faire une pré-pâte sans levure, la veille et l'incorporer au moment du pétrissage après un repos de treize à quatorze heures.

Et il faut l'avouer la qualité des glutens, peut-être nécessaire à la fabrication de pains de mie anglo-saxons et des « buns » pour hamburgers n'est pas la même que celle nécessaire à la baguette se voulant de tradition. D'autant plus que les procédés de panification industrielle faisant subir une épreuve de surgélation et de décongélation à la pâte demande plus de résilience (plus de ressort diront certains publicitaires sur les publicités d'améliorants de panification).

En tout cas cette abondance de ténacité des pâtes issues des blés de printemps américain ne s'arrête pas dans l'exigence des semenciers actuels (même français), ce qui fait que l'action relaxante de l'autolyse sera parfois fort préconisée actuellement d'autant plus qu'il s'agit d'une méthode naturelle très « clean label » si je puis dire. Même aussi si l'allergie ou plutôt la présence de ce gluten se voit critiquée par une marge croissante de consommateurs.

Pour le professeur Calvel, en tout cas, l'essai fut positif, « j'eus l'agréable surprise de retrouver les petits "tire-bouchons" et les baguettes de gruau des années 1930 », écrit-il³.

Descriptions des divers procédés d'autolyse.

On peut distinguer les procédés d'autolyse en termes de durée du temps de repos-impregnation et de proportion de pâte engagée dans le procédé employé. De la petite expérience des professionnels⁴ pratiquant la méthode on relèvera deux grands principes (fig. 1) :

- Soit c'est toute la pâte qui est mélangée à l'eau sans ferments et avant l'adjonction de ceux-ci et des autres ingrédients. Dans ce cas l'expression employée est autolyse totale⁵ ou repos autolyse.

- Soit, seule une partie de la farine est mélangée sans ferment puis est ajoutée lors du pétrissage de l'ensemble des ingrédients et l'expression employée est autolyse partielle ou apport de pâte autolysée.

Le repos autolyse de l'entièreté de la pâte ne dépassera généralement pas l'heure.

Le pourcentage d'apport de pâte autolysée peut aller jusqu'à 50 % ou ne représentera que 20 % du poids total en farine de la pâte et prendre une durée de 24 à 12 h. Mais dans ce dernier cas, interviennent deux éléments. L'ajout de sel ou pas, vu plus loin, et la température de conservation soit ambiante, soit au froid positif.

Le professeur Calvel a réalisé trente essais avec à chaque fois des témoins sans autolyse comme référentiels (fig.2). Ils sont analysés au niveau de la flaveur (goût et arôme), du volume et de la tolérance des pâtes et sur d'autres critères.

Pour l'apport du goût et d'arôme, on peut apprécier et garder en tête que l'autolyse ne permet pas un développement excessif du nombre des microorganismes allant jusqu'à fermenter la pâte.

On est au même point que la toute première phase de l'entrée de la vie dans une pâte et la création d'une nouvelle souche de levain naturel. Du coup, on n'aboutit pas aux résultats de fermentation alcoolique et lactique. Pas de métabolites (produits à la fin de la fermentation du glucose), tel que gaz carbonique, alcool et acides organiques. Mais de simples coupes dans les chaînes d'amidon ou de protéines, formatrices d'arômes doux du type maltose et autres dextrines et de peptides (union de quelques acides aminés) qui sont des apports de transformations de sucres et protéines ou pour reprendre une expression rencontrée pour identifier par le goût, la germination, pour que le grain, ici réduit en farine, « exprime leur principe sucré »⁶. Ce qui vous fera peut-être comprendre les propos d'un gagnant du prix de la meilleure baguette à Paris, disant que « l'autolyse est la première phase de formation du goût ».



³ R. CALVEL, novembre et décembre 1974, déjà cité.

⁴ Philippe ROUSSEL & Hubert CHIRON, *Les pains français*, Maé-Erti Editeurs, 2002, p. 198 et 199 ; Gérard MEUNIER, *L'autolyse et l'emploi de la pâte autolysée*, publié dans la revue *Fidèles au bon pain* n°11, 1-1994, p. 2 ; J. Mac GUIRE, *Entretien du levain durant 64-66 heures à l'aide de rafraichis élaborés à partir d'une pâte autolysée et l'avantage de l'élaboration des levains sur pâte autolysée* publié dans la revue *Fidèles au bon pain* n°13, 1995p. 33-35.

⁵ Raymond CALVEL, *Une vie, du pain et des miettes*, livre édité par l'amicale des anciens élèves et des amis du professeur Raymond CALVEL, 2002, p. 56-58.

⁶ Pascal LABBÉ, *Prodigieuses graines germées*, édition de Terran, 2017, p. 14.

Fig.2. L'autolyse. Récapitulatif des 9 expériences de Raymond Calvel (*)

Formule de l'autolyse				Commentaires
Type d'essai Pétrissage (**)	% d'apport de pâte autolysée	T° en °C	Durées en h.	
P.I. et salé 5 essais	0/ 20/ 30 /40 /50	Ambiante 21 °C	Toutes à 18 h.	Meilleur résultat avec les apports de 40 % et 50 %
P.I., salé + diverses durées 5 essais	0 (témoin) et le reste à 20 %	Ambiante 22 °C	Exprimé en heures, soit 0/6/12/18/24	Meilleur résultat à 18 h régresse avant et après
P. Convent. avec basse température	0/20/30/40/50	De 36 à 40h. à 4 °C+ 4 h. à 18 °C	Exprimé en heures, soit 40/41/42/43/44	Meilleur résultat à 44 h et avec 50 % d'apport
P.Convent. T° ambiante	0/20/30/40/50	Ambiante 17 °C	22 h	Meilleur résultat à 50 %
P.I. & pour biscotte, 50 % de t.h.	0/20/25/30	25 °C	7 h 30'	Meilleur résultat en volume à 25 %. Régresse avant et après. Augmente la friabilité des biscottes en général
P.I. avec et sans sel	0 % 22,5 avec et sans sel 27,5 avec et sans sel	Ambiante 22 °C	3 h ou 18 h	Meilleur résultat sans sel
P.I. avec farine acide	0% avec farine normale/ 0/20/25 avec farine acide	Ambiante 22 °C	16h 30'	Meilleur résultat sur farine acide avec les 25 % d'apport
P.A. avec autolyse total avec frase de 4'	100 %	Ambiante 25 °C	Exprimé en minutes, soit 15'/30'/45'/60'	Meilleur résultat à 60'
P.A. avec autolyse total avec frase de 4' avec ou sans sel	100 %	Ambiante 25 °C	15'/45' avec et sans sel	Meilleur résultat sans sel et à 45'

(*) Les pâtes pour l'autolyse sont salées à 2 %, sauf dans deux expériences non salées, signalées comme telles. C'est entre 4 à 5 pâtes qui sont réalisées à chaque essai en incorporant un témoin à 0 % de portions de pâtes autolysées.

(**) Les expériences du professeur Calvel datent d'une période où le pétrissage intensif était presque la règle.

Ainsi, P.I. = Pétrissage intensif, 1350 brassages de pétrin Artofex ; 3' lent + 17' plus rapide.

P.A. = Pétrissage amélioré, 1000 brassages, 20' lent.

Pétrissage Convent. = pétrissage conventionnel, 600 brassages en 12' lent.

Le repos-autolyse (de toute la pâte), le moins performant des essais⁷ a l'avantage de la simplification et de la rapidité par le fait qu'il nécessite moins de maintenance, mais peut être contraignant au niveau du temps d'occupation de matériel. Ce repos autolyse sera repris au début par Christian Rémésy lorsque celui-ci approfondit l'idée d'une fermentation au levain à très faible ensemencement. C'est comme si on apprêtait la pâte à mieux accueillir le faible ensemencement du levain, en

la laissant un peu se dégrader par les enzymes végétaux (de la farine).

Les meilleurs résultats de tous les essais d'autolyse du professeur Calvel en 1974 au niveau volume et tolérance sont ceux où par apport d'autolyse partielle, l'on a introduit 50 % soit à t° ambiante (22 °C) pendant 18 à 22 heures, soit à 4 °C pendant 40 heures.

● M. Dewalque

⁷ Gérard MEUNIER, *L'autolyse et l'emploi de la pâte autolysée*, publié dans la revue *Fidèles au bon pain* n°11, 1-1994, p. 10.



Puratos annonce sa neutralité carbone pour ses propres opérations au niveau mondial

Puratos, producteur international d'ingrédients pour les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat, annonce aujourd'hui une étape historique : l'entreprise a atteint la neutralité carbone pour l'ensemble de ses propres opérations mondiales. Celle-ci couvre les émissions de ses usines, de ses véhicules et de l'électricité qu'elle consomme (scope 1 et 2). Avec cette performance, le groupe franchit une étape décisive dans sa transition durable.

Cette annonce, détaillée dans le rapport de durabilité GRI 2025, confirme que l'objectif a été atteint grâce à des améliorations continues de l'efficacité énergétique et un engagement fort en faveur des énergies renouvelables. Ces efforts ont permis de réduire de près de 50 % les émissions par tonne produite par rapport à 2016. Depuis 2023, toute l'électricité utilisée par Puratos provient de sources 100 % renouvelables. Les émissions restantes sont compensées par des projets de reforestation dans la chaîne d'approvisionnement, qui contribuent également à la restauration des écosystèmes à long terme.

Au cours de l'année écoulée, Puratos a investi 4,9 millions d'euros dans 38 projets d'efficacité énergétique, y compris l'installation de panneaux solaires qui couvrent désormais 105 834 m². Puratos a également investi dans une éolienne sur son site de Lummen, en Belgique. Figurant parmi les dix plus grands sites du groupe au monde, cette installation a couvert la moitié des besoins énergétiques du site en 2025.

« Nous sommes extrêmement fiers de cette réalisation mondiale », déclare **Jean-Philippe Michaux, Chief Financial and Sustainability Officer de Puratos**. « C'est le résultat d'années d'efforts pour réduire notre impact écologique, et cela confirme notre engagement à continuer de bâtir un avenir plus durable. »

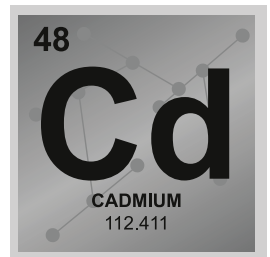
Tourné vers l'avenir, Puratos a soumis ses objectifs "Net Zero" à l'initiative Science Based Targets (SBTi). L'entreprise se concentre désormais sur la réduction des émissions du scope 3, qui couvre l'ensemble de la chaîne de valeur, des matières premières comme le cacao, le blé et les fruits, à la logistique et aux fournisseurs. Dans ce cadre, Puratos s'est engagé à soutenir la transition vers des pratiques d'agriculture régénératrice pour 50 % de ses volumes mondiaux de farine d'ici 2030.

À propos de Puratos

Puratos est un groupe international qui propose une large gamme d'ingrédients et de services innovants aux boulangers, pâtisseries et chocolatiers. Nos clients sont des artisans, des détaillants, des industriels et des entreprises de foodservice dans plus de 100 pays à travers le monde. Puratos a été fondé en 1919 en Belgique, où se trouve également son siège social.

Chez Puratos, nous croyons que l'alimentation a un impact considérable. C'est une responsabilité que nous ne prenons pas à la légère. C'est pourquoi nous voulons aider nos clients à développer des entreprises prospères en utilisant nos technologies et notre expertise alimentaire mondiale pour créer de nouvelles opportunités. Ensemble, nous faisons progresser la planète avec des solutions alimentaires innovantes pour la santé et le bien-être des gens partout dans le monde.

Pour plus d'informations, visitez www.puratos.com.



Le cadmium : ce métal discret qui s'invite dans nos assiettes et parfois dans nos fournils

Pendant longtemps, lorsqu'on parlait de contamination alimentaire, on pensait surtout aux bactéries, aux pesticides ou aux additifs. Pourtant, un autre ennemi, beaucoup plus discret, préoccupe de plus en plus les scientifiques et les autorités sanitaires : le cadmium.

Ce métal lourd, naturellement présent dans la croûte terrestre mais amplifié par les activités humaines, se retrouve aujourd'hui dans de nombreux aliments du quotidien. Et contrairement à ce que l'on pourrait croire, il ne concerne pas uniquement les industries chimiques ou les environnements fortement pollués. Il touche aussi directement le monde alimentaire... et donc, par extension, les boulangers-pâtisseries.

Le cadmium est un métal toxique qui s'accumule lentement dans l'organisme. Le problème majeur est que notre corps l'élimine très difficilement. Une fois ingéré, il peut rester des dizaines d'années dans les reins ou le foie. Les scientifiques le soupçonnent d'être impliqué dans plusieurs problèmes de santé, notamment des atteintes rénales, une fragilité osseuse, certains troubles cardiovasculaires ou encore une augmentation du risque de certains cancers. L'exposition ponctuelle n'est généralement pas dramatique. Ce qui inquiète davantage les spécialistes, c'est l'exposition chronique à faibles doses. En d'autres termes : « un peu, mais tous les jours ».

Et c'est précisément ce qui interpelle aujourd'hui le secteur alimentaire.



Le cadmium est présent naturellement dans certains sols. Mais l'agriculture intensive, les engrais phosphatés, certaines activités industrielles ou encore les retombées liées à la combustion de carburants ont considérablement augmenté sa présence dans l'environnement. Les plantes absorbent ensuite ce métal via leurs racines. Résultat : il finit dans les céréales, les légumes, le cacao, certaines graines, les pommes de terre et même dans certains produits de la mer. Autrement dit, il ne suffit pas de manger industriel pour être concerné.

Ces dernières années, le cacao et le chocolat ont particulièrement attiré l'attention des médias. Certaines fèves de cacao, notamment originaires d'Amérique du Sud, peuvent contenir des taux relativement élevés de cadmium. Le chocolat noir est davantage concerné puisqu'il contient une proportion plus importante de cacao. Pour les artisans chocolatiers et pâtisseries, la question devient donc importante, surtout dans un contexte où les consommateurs lisent de plus en plus



d'analyses et d'études relayées sur les réseaux sociaux. Certaines marques premium commencent d'ailleurs à communiquer sur des filières contrôlées ou des provenances à faible teneur en cadmium.

Les céréales sont elles aussi concernées. Le blé peut absorber du cadmium présent dans les sols et, même si les taux restent généralement dans les limites autorisées, les céréales représentent une source importante d'exposition simplement parce qu'elles sont consommées quotidiennement. Pain, viennoiseries, biscuits ou pâtes : ici, c'est surtout la répétition qui joue un rôle important. Cela ne signifie évidemment pas que le pain devient dangereux. Mais cela rappelle à quel point la qualité des matières premières et des filières agricoles devient un enjeu essentiel.

Même certains aliments bénéficiant d'une excellente image santé ne sont pas totalement épargnés. Certaines graines comme le tournesol, le lin ou le sésame, mais aussi certains fruits secs, peuvent contenir des traces de métaux lourds. Là encore, tout dépend fortement de l'origine géographique des produits et de la qualité des contrôles effectués en amont.

Les abats et certains fruits de mer sont également connus pour accumuler davantage les métaux lourds. Même si ces produits sont moins présents dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie, ils rappellent une réalité importante : le cadmium circule dans toute la chaîne alimentaire.

Faut-il pour autant paniquer ? Clairement non. Les autorités sanitaires européennes imposent des limites strictes et les contrôles existent. Mais le sujet mérite malgré tout d'être connu et compris par les professionnels de l'alimentation. Pourquoi ? Parce que les consommateurs changent.

Aujourd'hui, certains clients demandent déjà l'origine des farines, la provenance du chocolat, les méthodes agricoles utilisées ou encore la qualité des ingrédients. Demain, les métaux lourds feront probablement partie des préoccupations plus fréquentes du grand public. Et comme souvent, les artisans qui anticipent les tendances gagnent en crédibilité.

Le consommateur moderne ne veut plus seulement du bon. Il veut aussi être rassuré. Cela explique le succès croissant des filières locales, des matières premières tracées, du bio ou encore des circuits courts. Même si aucune filière n'est totalement exempte de contaminants naturels, certaines pratiques permettent malgré tout de réduire les risques grâce à des contrôles renforcés, à une meilleure sélection des sols ou à des analyses régulières.

Pour les artisans, cela ouvre aussi une opportunité de communication intelligente. Sans tomber dans un discours anxigène, expliquer la sélection rigoureuse des ingrédients ou le choix de fournisseurs sérieux devient un véritable argument qualitatif.

Comme souvent dans le domaine alimentaire, les réseaux sociaux simplifient parfois excessivement le sujet. On voit déjà circuler des messages affirmant que « le chocolat est toxique » ou encore que « le pain contient des métaux lourds ». La réalité est évidemment beaucoup plus nuancée. La toxicité dépend toujours de la dose, de la fréquence de consommation, de l'âge, de l'état de santé et de l'alimentation globale. Un aliment isolé ne résume jamais à lui seul un risque sanitaire.

Le sujet du cadmium illustre surtout une évolution profonde de notre société alimentaire. Pendant des années, le consommateur voulait avant tout du goût, du prix et de la praticité. Aujourd'hui, il veut aussi de la transparence, de la traçabilité, de la sécurité et du sens.

Le boulanger-pâtissier artisanal possède justement un immense avantage dans cette nouvelle réalité : la proximité et la confiance. Contrairement aux productions anonymes, l'artisan peut expliquer ses choix, parler de ses fournisseurs, valoriser la qualité de ses matières premières et rassurer sa clientèle.

Et dans un monde où les consommateurs se méfient de plus en plus de ce qu'ils mangent, cette confiance devient probablement l'un des ingrédients les plus précieux.

● **Fl. de Thier**

Sources : *Passeport santé, On n'est pas des pigeons, Science&Vie*

Prompting, vous avez dit Prompting



Le Prompting (IA) est l'art de formuler une consigne, une question ou une instruction précise à une intelligence artificielle (comme ChatGPT) pour obtenir un résultat spécifique. C'est un exercice intellectuel de communication entre l'humain et la machine.

Qu'est-ce qu'un prompt?

Un prompt est une consigne écrite donnée à une IA. C'est votre façon de "briefier" l'outil. Plus la consigne est claire, plus la réponse est utile.

Un bon prompt précise le contexte, l'objectif et le format attendu. Il limite les zones floues. Vous réduisez ainsi les approximations et les erreurs.

Donnez-lui la mission, les contraintes, et un exemple de votre style. Vous guidez son travail.

En d'autres termes, les prompts sont des déclencheurs de conversation : que dire et comment dire quelque chose à l'IA pour qu'elle réponde de manière à générer des réponses utiles pour vous. Ensuite, vous pouvez créer une invite continue, et l'IA produira une autre réponse en conséquence. C'est comme avoir une conversation avec une autre personne, sauf que dans ce cas la conversation est basée sur des textes ou des vocaux retranscrits), et votre interlocuteur est une IA.

Vous pouvez accomplir beaucoup avec des prompts simples, mais la qualité des résultats dépend de la quantité d'informations que vous fournissez et de la qualité de la formulation. Un prompt peut contenir des informations telles que l'instruction ou la question que vous transmettez au modèle, ainsi que d'autres détails tels que le contexte, les entrées ou les exemples. Vous pouvez utiliser ces éléments pour mieux guider le modèle et obtenir ainsi de meilleurs résultats.

Éléments d'un prompt

Il existe certains éléments qui composent un prompt.

Un prompt peut contenir l'un des éléments suivants :

- **Instruction** : une tâche ou une instruction spécifique que vous souhaitez que le modèle exécute
- **Contexte** : peut impliquer des informations externes ou un contexte supplémentaire qui peut orienter le modèle vers de meilleures réponses.
- **Input Data** : est l'entrée ou la question pour laquelle nous souhaitons trouver une réponse
- **Output Indicator** : indique le type ou le format de la sortie.

Tous les composants ne sont pas nécessaires pour un prompt et le format dépend de la tâche à accomplir.

Conseils généraux pour la conception des prompts

☑ **COFE : Contexte, Objectif, Format, Exemple.**

C = Contexte

Le contexte, c'est "pour qui" l'IA travaille. Présentez-vous et décrivez votre rôle. Ajoutez votre secteur, votre cible, et les valeurs de votre entreprise.

Expliquez aussi vos process utiles. Par exemple : validation, ton de marque, contraintes légales. Plus le contexte est riche, moins l'IA "hallucine".

Imaginez un stagiaire qui arrive dans votre entreprise. Il peut être brillant. Mais il ne sait pas encore pour qui il travaille.

S'il ne connaît pas vos process, vos valeurs et vos règles, il improvise. Il peut "faire n'importe quoi". L'IA fait pareil quand le contexte manque.

Plus l'IA comprend la situation, le public visé, le ton souhaité ou l'objectif recherché, plus sa réponse sera pertinente. Demander simplement « écris-moi un texte sur le train » donnera un résultat très générique. En revanche, préciser qu'il s'agit d'un article destiné aux ingénieurs, avec un ton dynamique et professionnel, change totalement la qualité du contenu proposé. Le contexte agit donc comme un cadre de référence : il permet à l'IA de mieux cerner les attentes et d'éviter des réponses trop vagues ou inadaptées.

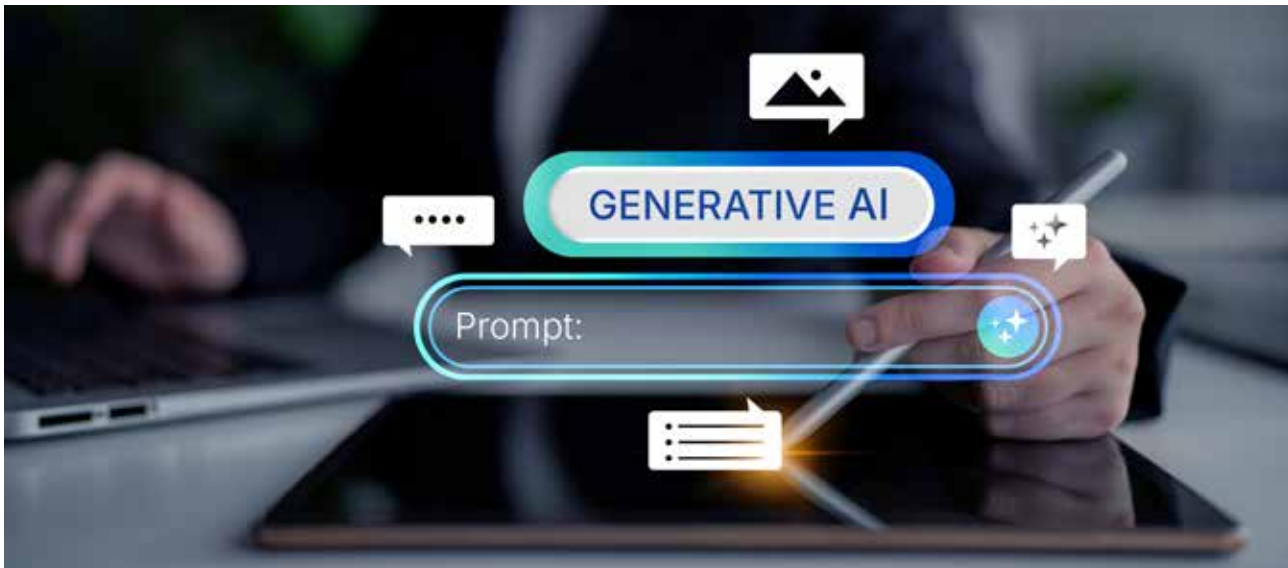
O = Objectif

L'objectif, c'est la mission. C'est ce que tout le monde fait en premier. Exemple : "réponds à ce mail" ou "résume ce document".

Ajoutez un résultat concret. Par exemple : obtenir un rendez-vous, ou clarifier les prochaines étapes. Un objectif clair rend la réponse plus actionnable.

F = Format

Le format, c'est votre manière de travailler. C'est un peu votre process de rendu. Choisissez la longueur, le ton, et la structure.



Dites si vous voulez un tableau, un e-mail, ou un post LinkedIn. Précisez les contraintes. Exemples : zéro emoji, 6 lignes courtes, 1 question finale.

E = Exemple

L'exemple donne le style à copier. C'est le meilleur moyen d'obtenir "votre voix". Collez un ancien texte, ou joignez un modèle interne.

L'IA s'inspire de vos tournures et de votre ton. Elle évite le style générique. C'est ce qui fait la différence entre "assisté" et "automatique".

En fait, fournir des exemples dans le prompt est très efficace pour obtenir les résultats souhaités dans des formats spécifiques

☑ Commencez simplement

Lorsque vous commencez à concevoir des prompts, vous devez garder à l'esprit qu'il s'agit d'un processus qui nécessite beaucoup d'expérimentation afin d'obtenir des résultats optimaux.

Vous pouvez commencer par des messages simples et ajouter de plus en plus d'éléments et de contexte au fur et à mesure que vous cherchez à obtenir de meilleurs résultats. Pour cette raison, il est essentiel de modifier votre prompt en cours de route.

Lorsque vous avez une tâche importante qui implique de nombreuses sous-tâches différentes, vous pouvez essayer de décomposer la tâche en sous-tâches plus simples et continuer à les développer au fur et à mesure que vous obtenez de meilleurs résultats. Cela permet d'éviter d'ajouter trop de complexité au processus de prompt design dès le début.

☑ L'instruction

Vous pouvez concevoir des prompts efficaces pour diverses tâches simples en utilisant des commandes pour indiquer au modèle ce que vous souhaitez réaliser,

telles que «Écrire», «Classer», «Résumer», «Traduire», «Ordonner», etc.

Gardez à l'esprit que vous devez également expérimenter beaucoup pour voir ce qui fonctionne le mieux. Essayez différentes instructions avec différents mots-clés, contextes et données et voyez ce qui fonctionne le mieux pour votre cas d'utilisation et votre tâche. En général, plus le contexte est spécifique et pertinent par rapport à la tâche que vous essayez d'accomplir, mieux c'est.

D'autres recommandent de placer les instructions au début de l'invite. Il est également recommandé d'utiliser un séparateur clair comme «###» pour séparer l'instruction du contexte.

Par exemple :

Prompt : ### Instruction ### Traduis le texte suivant en Espagnol: Texte: «hello!»

Output : ¡Hola!

☑ Spécificité

Soyez très précis quant à l'instruction et à la tâche que vous voulez que le modèle accomplisse. Plus le prompt est descriptif et détaillé, meilleurs sont les résultats. Il est important d'avoir un bon format et un prompt descriptif.

Lors de la conception des prompts, vous devez également garder à l'esprit la longueur du prompt, car il existe des limites à cette longueur. Il convient de réfléchir au degré de spécificité et de détail à apporter. Inclure trop de détails inutiles n'est pas nécessairement une bonne approche. Les détails doivent être pertinents et contribuer à la tâche à accomplir. C'est un point sur lequel vous devrez beaucoup expérimenter.

☑ Éviter les imprécisions

Compte tenu des conseils ci-dessus concernant les détails et l'amélioration de la formulation, il est facile de tomber dans le piège de vouloir être trop astucieux et



de risquer de créer des descriptions imprécises. Il est souvent préférable d'être précis et direct. L'analogie ici est très similaire à une communication efficace : plus le message est direct, plus il passe efficacement.

✓ Faire ou ne pas faire?

Un autre conseil courant lors de la conception de prompts est d'éviter de dire ce qu'il ne faut pas faire, mais de dire plutôt ce qu'il faut faire. Cela encourage une plus grande spécificité et met l'accent sur les détails qui conduisent à de bonnes réponses de la part du modèle.

Pour simplifier, la façon dont vous cadrez les prompts façonne la production de l'IA. Cet art d'affiner les prompts est appelé ingénierie des prompts, qui « consiste à sélectionner les bons mots, expressions, symboles et formats » pour obtenir le meilleur résultat possible à partir des modèles d'IA.

✓ Donnez un rôle à l'IA

Le rôle guide le style et le niveau. Dites « tu es un coach », « tu es un juriste », « tu es un formateur ». Ce simple rôle rend la réponse plus cohérente.

Exemple de prompt : « Tu es un formateur. Explique la différence entre IA et automatisation ». Vous obtenez une pédagogie plus simple.

✓ Posez une seule demande par prompt

Un prompt trop chargé donne une réponse confuse. Séparez la rédaction, l'analyse, et la mise en forme.

Si vous voulez plusieurs livrables, faites des étapes. « Étape 1 : plan », puis « Étape 2 : rédaction ». C'est une règle d'or pour la productivité.

✓ Demandez un format de sortie explicite

Le format vaut de l'or. Liste, tableau, étapes, JSON, e-mail, script, checklist. Le bon format rend le résultat réutilisable.

Exemple : « Donne une checklist en 10 points, avec des verbes d'action ». Vous pouvez l'utiliser tout de suite.

✓ Demandez des questions si le contexte manque

Quand le besoin est flou, faites poser des questions. L'IA peut cadrer votre demande. Ainsi, vous évitez de partir dans la mauvaise direction.

Exemple : « Avant de répondre, pose-moi 5 questions pour clarifier ». Vous construisez un meilleur briefing.

✓ Faites produire plusieurs versions

Demandez 2 ou 3 variantes. C'est parfait pour des e-mails, des titres, ou des accroches. Vous choisissez le meilleur et vous fusionnez.

Exemple : « Propose 3 versions, une courte, une neutre, une persuasive ». Vos prompts deviennent plus efficaces.

✓ Terminez par un contrôle qualité

Demandez une mini vérification. Cohérence, risques, points manquants, biais possibles. Ce contrôle améliore la fiabilité.

Comment l'IA réagit aux consignes

La merveille de l'IA, c'est son adaptabilité, ce qui signifie que vous pouvez (et devriez probablement) orienter les résultats qu'elle vous procure en créant des consignes détaillées. Élaborer des prompts efficaces peut optimiser vos résultats.

Cela s'explique par le fait que la plupart des systèmes d'IA, comme ChatGPT, Claude et d'autres, sont principalement construits sur la combinaison de deux technologies : le traitement du langage naturel et l'apprentissage automatique. Cette combinaison permet à l'IA de comprendre vos consignes même si vous les écrivez comme si vous aviez une conversation avec un autre être humain. Cela signifie aussi que le système apprend en permanence à partir de vos informations et celles des autres utilisateurs.

Alors que les utilisateurs cherchent à exploiter la puissance de l'IA, concevoir la bonne invite devient une compétence essentielle, guidant l'IA vers les résultats souhaités et garantissant des résultats optimaux. La promesse des systèmes d'IA comme ChatGPT, Claude et d'autres réside dans leur capacité à s'adapter et à apprendre à partir de vos entrées soigneusement élaborées, en imitant la conversation humaine et en générant des résultats pertinents. Pourtant, nous devons rester vigilants face aux éventuels défauts, biais et aux implications d'une dépendance excessive à ces systèmes sans examen critique.

Exemple LinkedIn : mauvais prompt vs bon prompt

On estime que plus de 60% des contenus sur LinkedIn sont aidés par une IA. Et cela se voit quand le format n'est pas défini.

👎 **Mauvais prompt** : « Fais-moi un post LinkedIn sur l'IA et la productivité. » Résultat : un texte générique, plein de clichés, souvent rempli d'emojis.

👍 **Bon prompt (COFE)** : « Contexte : je suis DRH dans une PME, ton direct et humain. Objectif : partager une leçon terrain. Format : 900 à 1 100 caractères, 6 lignes courtes, zéro emoji, 1 question finale. Exemple : voici 2 posts que j'ai écrits : [coller]. »

● Fl. de Thier

Sources : MIT Management, The Guardian, Yale University, conférence sur le prompting par Julien NOEL



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 Nicolas,
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

Province de NAMUR.

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : info@ffrboulpat.be

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