

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
43^e année
Septembre 2026



**Élection des 100
boulangeries-pâtisseries
préférées des Wallons :
une 6^e édition sous le signe
de la proximité**

p. 8

Vos clients veulent *du sain et du bon.*⁺ Avec Vita+, vous leur offrez les deux.

Chez Vita+, tout tourne autour du plaisir sain, jour après jour. Des **trois pains santé à la Vita+ Crusty** : une gamme à forte valeur ajoutée pour vous, artisan-boulangier, et en parfaite adéquation avec ce que vos clients recherchent.



Avec le mélange 100% Vita+ Crusty, vous préparez non seulement un délicieux pistolet, mais aussi une baguette pleine de saveur. Un véritable atout pour votre boulangerie et un favori pour les clients qui choisissent en toute conscience le goût et la santé.



Envie de devenir boulanger Vita+ ?

Découvrez comment Vita+ peut devenir un véritable plus pour votre boulangerie. Contactez votre représentant Puratos ou rendez-vous sur vita-plus.be.



+ Le fer participe à un transport normal de l'oxygène dans l'organisme. Le magnésium aide à réduire la fatigue et l'épuisement.

vita-plus.be



**Mesdames,
Messieurs,
Chers membres,**

J'espère que ces deux mois d'été se sont déroulés agréablement, malgré les fortes chaleurs qui n'ont pas toujours favorisé l'activité commerciale.

Après cette parenthèse estivale, votre moniteur revient vers vous pour partager quelques informations et nourrir la réflexion.

Sous l'intitulé « **La reconnaissance est plus qu'un compliment** », vous découvrirez l'invitation du **Royal World Honors Institut** à participer à la procédure de sélection en vue d'obtenir le titre de **Lauréat du Travail**, prestigieuse distinction décernée par Sa Majesté le Roi. Nous comptons sur vos inscriptions afin d'assurer une représentation digne de notre secteur.

La campagne « **Élisez votre boulangerie-pâtisserie préférée** » a, pour sa sixième édition, rencontré un succès remarquable. Nous publions aujourd'hui la liste des **100 boulangeries-pâtisseries plébiscitées**, et adressons nos remerciements chaleureux à tous les participants pour leur engagement dans cette initiative.

La formation, véritable pilier de notre Fédération, reste une priorité fondamentale. Vous découvrirez le calendrier des formations et démonstrations proposées par le centre EPICURIS.

Dernier clin d'œil à la « Journée Nationale » de MONS.

Cordialement,

● **A. Denoncin**
Président



BOULANGERIE
PÂTISSERIEDE SEPTEMBRE
À DÉCEMBRE
2026

CALENDRIER

- 14/09 • CARAMEL MODERNE : TEXTURE, APPLICATION ET CRÉATIVITÉ
- 15/09 • LE FLAN SOUS TOUTES SES FORMES
- 21/09 • LES GAUFRES SUCRÉES ET SALÉES
- 28/09 • BAGUETTES SPÉCIALES
- 29/09 • DESSERTS TRADITIONNELS REVISITÉS
- 05/10 • MINI DESSERTS GLACÉS INDIVIDUELS

- 19/10 • NEW YORK ROLLS
- 20/10 • PRALINES, GANACHES ET BONBONS AU CHOCOLAT
- 26/10 • L'ART DU TROMPE L'ŒIL EN PÂTISSERIE
- 02/11 • BûCHE DE NOËL
- 03/11 • GALETTE DES ROIS
- 10/11 • CHOCOLAT SPÉCIAL SAINT NICOLAS
- 16/11 • ENTREMETS MODERNES
- 17/11 • BAGELS, BUNS & ROLLS

- 23/11 • GÂTEAUX GLACÉS : DÉCOR ET FINITION
- 24/11 • SNACKING BOULANGERIE
- 30/11 • PAINS FESTIFS
- 01/12 • MIGNARDISES PREMIUM À MOINDRE COÛT
- 07/12 • LES ÉCLAIRS
- 08/12 • CROISSANTS ET VIENNOISERIES BICOLORES
- 14/12 • BUFFET DESSERT 2.0 : TENDANCE ET MISE EN SCÈNE
- 15/12 • MÉLO CAKES

DÉMONSTRATIONS

22 SEPTEMBRE **MINOTERIE SUIRE :**
VIENNOISERIES ET BRIOCHES BIOLOGIQUES
• 8H30-16H30

12 OCTOBRE **FORICHER :**
THÈME DE FIN D'ANNÉE
• 8H30-16H30

9 NOVEMBRE **KOMPLET :**
IDÉES SIMPLES, RAPIDES ET EFFICACES POUR RAVIR
VOS CLIENTS PENDANT LA PÉRIODE DE FIN D'ANNÉE
• 13H-16H30



**FRANCK
FORTIER**

Champion du Monde
de Boulangerie 2024

6 OCTOBRE • 9H-17H

LEVAINS ET SPÉCIALITÉS

Ciabatta, focaccia, pain nutritionnel, brioche, croissant, pain au chocolat, silex et déclinaisons (baguette avec farine de meule)



**JEAN-PIERRE
GODIER**

Formateur INBP

19 NOVEMBRE • 9H-17H

BONBONS, PRALINÉS ET CRÉATIONS DE FÊTES

Bûche chocolat caramel et sarrasin, gamme de bonbons chocolat cadrés ganache, gamme de bonbons chocolat cadrés praliné, oursours guimauves, pâte à tartiner...



**PATRICE
IBARBOURE**

Meilleur ouvrier de
France pâtissier 2019

27 OCTOBRE • 9H-17H

LES SAVEURS D'AUTOMNE EN PETITS
GÂTEAUX GOURMANDS

Le russe, le tiramisu, l'entremet pomme-coing-vanille, le Mont-blanc, l'entremet ananas-basilic-citron vert-gingembre

INFORMATIONS
& INSCRIPTION

NANCY ORBAN
CONSEILLÈRE EN ENTREPRISE

NANCY.ORBAN@EPICURIS.BE
+32 497 57 00 85

EPICURIS
CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

EPICURIS

Rue du Parc 50
4432 Alleur



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. francophone du 24 juin 2026 à Namur et par Teams (résumé) |
| Promotion | 8 | Élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons : une 6 ^e édition sous le signe de la proximité |
| Formation | 13 | Programme Epicuris |
| Nutrition | 14 | Fibres et protéines du pain : des atouts à mieux faire connaître |
| Actualités | 16 | Malmedy : un collectif de citoyens relance la boulangerie des Gonesses |
| Communication fournisseur | 17 | La nouvelle direction de Zeelandia a toujours la main à la pâte |
| Fêtes et convivialités | 18 | 68 ^e Journée Nationale 15 juin 2026 |
| Concours | 20 | Lauréat.e du Travail. Parce que la reconnaissance est plus qu'un simple compliment ! |
| Boulangier à l'honneur | 22 | Boulangerie Delhaye : 150 ans et toujours le goût du bon pain |
| Fêtes et convivialités | 25 | Confrérie de Saint-Aubert en Tournaisis |
| Formation | 26 | Alimento |
| Nutrition | 28 | Qualité des oeufs de poulaillers domestiques : la Wallonie lance une étude inédite |
| Recette | 30 | Douceur de septembre : entremets poire, noisette, caramel & spéculoos |
| 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.
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.

Bruyerre
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS
SINCE 1909

LA PERFORMANCE AU SERVICE DE TOUTES VOS CUISSONS

Depuis 1909, Bruyerre accompagne les professionnels au quotidien avec une offre complète en ingrédients, emballages, matériel et pièces détachées, disponible dans nos 5 magasins

WWW.BRUYERRE.BE

1
THERMOMÈTRE
LASER

OFFERT

POUR L'ACHAT DE
3 ARTICLES DE NOTRE
GAMME DE PÂTES

Action valable du 1^{er} septembre au 31 octobre 2026
inclus, jusqu'à épuisement des stocks.
Ne peut pas être combinée avec d'autres actions.

AB | MAURI

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



Rapport de l'A.G. francophone du 24 juin 2026 à Namur et par Teams (résumé)

Condoléances à Mr Deroo pour le décès de sa maman.

1 Approbation du P.V. du 8 avril 2026

2 Activités

- Réussite de la Fête Nationale
- Lauréats du travail : organisation
- SFMQ : nouveaux profils métiers
- Bread Fest 9/11 à Bruxelles
- Schifters Belgium : décarbonisation
- Artisan Certifié Reconnu : charte, organisation
- Avenir de Bakkers Vlaanderen
- Plateforme fédération / Alimento / enseignement
- Courrier FUGEA

3 Projet - Assoc. Glaciers de Wallonie : charte modifiée

4 Délégués aux commissions

- Fiscale : réunion à Liège le 28 septembre
- Économique : présidence M. Vanbruaene / Relation BROPTIMIZE / Redevances pour remise de km sur le réseau / Contrat de 2/3 ans ? / Prix matières premières vers la normale / 1 million de pains gratuits en grande surface
- Sociale : Congés du week-end en CP 201 / AR de 1987 / Heures de nuit CP 118.03 / Accord cadre 2025/2026 / indexation CP 201

5 Confédération

- A.G. le 21 mai 2026 : vérification et approbation des comptes / Dotations /
- Fête Nationale / Système de traduction / Pain et Santé / dossier à l'Europe

6 ApaQ-W

- Analyse de la campagne / Validation des calendriers / Réunion le 3 août

7 AFSCA

- Rapport annuel / Contrôle des aéroports / changement des étiquettes d'origine / inspections en boulangerie : améliorations envisagées

8 Bureau / Moniteur

- Secrétaire général : engagement en septembre
- Nouvelles cotisations / gestion publicités : agressivité de certains annonceurs / Trésorier Michel Wilkin

9 Concours

- Wanet : débriefing le 22 juin / Candidats au concours 18/23 ans
- Les changements dans l'enseignement
- Meilleur Artisan : 3 candidats, Villers-le-Bouillet les 9 et 22 septembre

10 Prochaine A.G. le 13 octobre à Liège

● H. Léonard

Élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons : une 6^e édition sous le signe de la proximité



L'édition 2026 de l'élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons a réuni **23 118 votes** au cours du mois de juin. Une sixième édition qui s'est déroulée dans des conditions climatiques exceptionnelles, et qui dit beaucoup du lien qui unit les artisans à leur clientèle : près de neuf votants wallons sur dix ont choisi une boulangerie de leur propre province.

Cette campagne, menée par la **Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie** en collaboration avec l'**Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Amaq-W)**, a pour mission de soutenir et de promouvoir nos **Maîtres Boulangers-Pâtisseries**. Elle valorise leur passion, leur savoir-faire et leur rôle essentiel dans la vie quotidienne des Wallons.

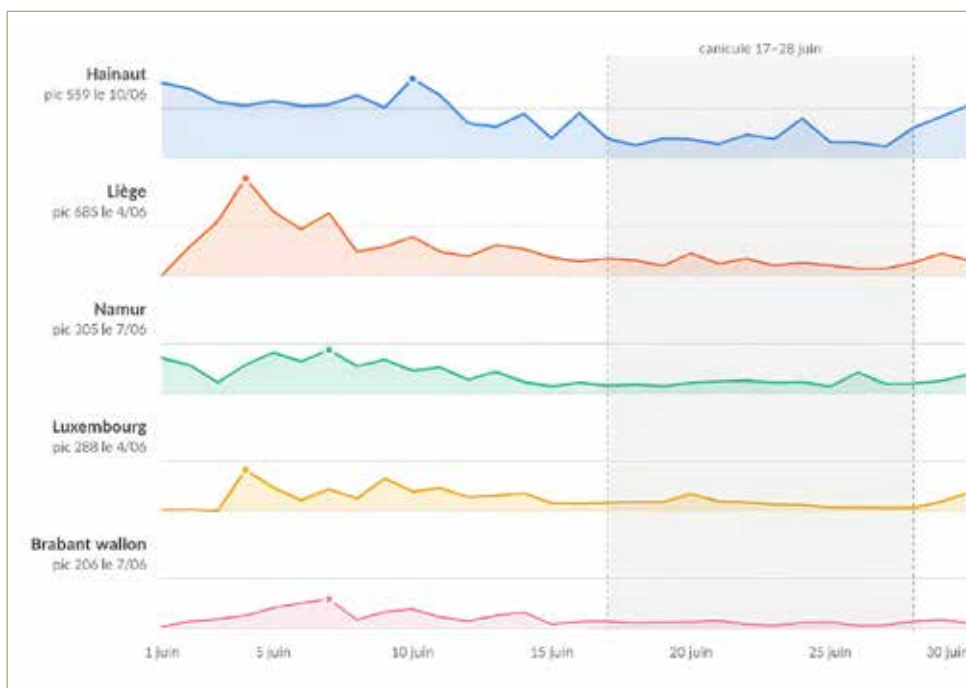
Une mobilisation qui a tenu malgré un mois de juin hors norme

628 boulangeries-pâtisseries se sont inscrites à la campagne 2026, et **457 enseignes** ont recueilli au moins une voix. Le total de 23 118 votes se situe en retrait par rapport aux quelque 27 000 participations de 2025. Ce recul a une cause identifiée, et elle n'a rien à voir avec l'attachement du public à ses artisans.

La Wallonie a connu du **17 au 28 juin** une vague de chaleur de douze jours, avec une pointe à 35,5 °C et six nuits tropicales consécutives, avant un orage violent le 28. L'effet sur le scrutin est net : la participation quotidienne est passée de près de 1 000 votes par jour sur la première quinzaine à **392 votes par jour pendant la canicule, soit une chute de 61%** (voir figure 1). Plusieurs artisans ont dû fermer sur cette période — conditions de travail intenable au fournil ou pannes techniques liées à la chaleur.



Figure 1 | Votes par jour et par province, du 1^{er} au 30 juin



Même échelle verticale pour les cinq provinces. La bande grisée couvre la vague de chaleur du 17 au 28 juin. Le plateau bas est simultané dans les cinq provinces, et la remontée des deux derniers jours l'est tout autant : c'est ce parallélisme qui rattache le creux à la météo plutôt qu'à un essoufflement de la campagne.



PROMOTION

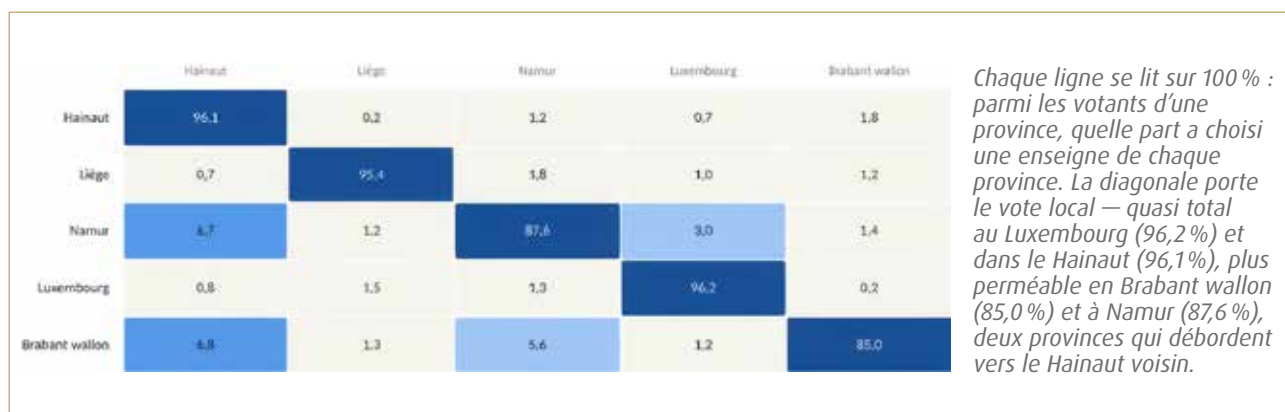


Le plus parlant est ce qui s'est passé ensuite. Dès la rupture de la vague de chaleur, les 29 et 30 juin, le rythme des votes a été **multiplié par 1,8**. L'envie de voter n'avait pas disparu : elle avait simplement été suspendue par douze jours de canicule. Sans cet épisode, l'édition 2026 se serait très probablement inscrite dans la continuité des précédentes.

La proximité comme premier critère

Le second enseignement de cette édition tient en un chiffre : **93,4 % des votants wallons ont choisi une boulangerie située dans leur propre province**. Le scrutin n'est pas un concours de notoriété nationale, c'est l'expression d'un attachement de quartier, de village, de rue. On vote pour son boulanger, celui chez qui on passe le matin (figure 2).

Figure 2 | Où votent les Wallons, province par province (en %)



Rapportée à la population, la mobilisation dessine une carte inattendue. Ce ne sont pas les provinces les plus peuplées qui votent le plus intensément, mais les moins peuplées : le **Luxembourg** arrive en tête avec 84,9 votes pour 10 000 habitants, devant **Namur** (76,0), là où le Hainaut — pourtant premier en volume brut — se situe à 61,2 (figure 3).

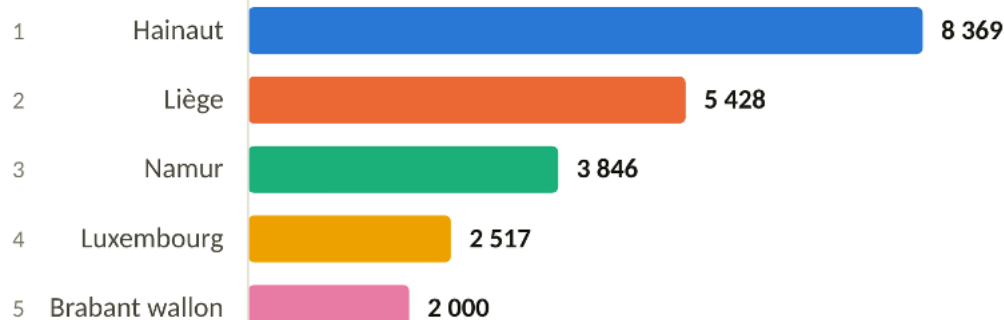
Province	Votes	Boulangeries	Votes / 10 000 habitants
Hainaut	8 369	151	61,2
Liège	5 428	118	48,2
Namur	3 846	92	76,0
Luxembourg	2 517	53	84,9
Brabant wallon	2 000	41	48,0
Wallonie	22 160	455	59,7

Population : Statbel au 1^{er} janvier 2026. Le total wallon porte sur les 22 160 votes exprimés en faveur d'une enseigne rattachée à une province wallonne.

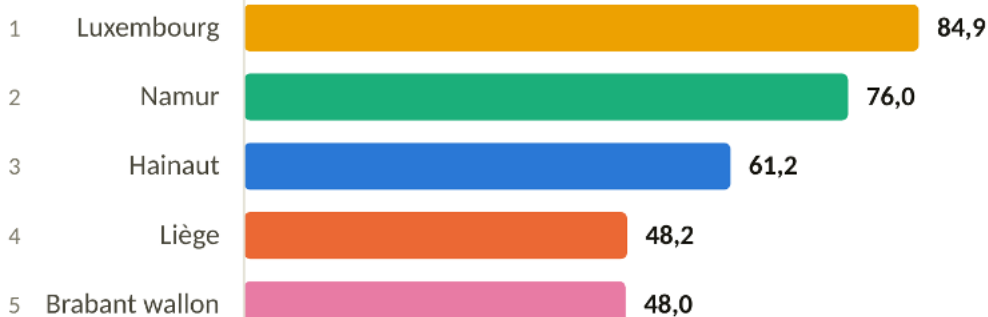
Cette lecture recoupe celle de la proximité : c'est au Luxembourg et dans le Hainaut que le vote local est le plus marqué (plus de 96 %), tandis que le Brabant wallon et Namur débordent davantage vers les provinces voisines.

Figure 3 | Volume et intensité : deux classements opposés

Nombre de votants par province



Votes pour 10 000 habitants



Le classement bascule : le Luxembourg vote 1,8 fois plus intensément que le Hainaut. Le premier graphique mesure la démographie, le second la mobilisation réelle d'un territoire.

Une reconnaissance pour 100 lauréats

Comme chaque année, les 100 boulangeries-pâtisseries plébiscitées par le public reçoivent en septembre un diplôme et un autocollant officiel à apposer en vitrine. Arborer le titre « **Élue boulangerie-pâtisserie préférée de ma région – 2026** » constitue une véritable marque de reconnaissance et un levier de notoriété auprès des consommateurs.

Les lauréats par province en 2026

La **Remise de Prix** s'est tenue le **mercredi 9 septembre 2026** au Centre d'enseignement secondaire Asty Moulin, à Namur. Les cinq boulangeries-pâtisseries arrivées en tête de leur province y ont été dévoilées en présence des représentants de la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie, de l'Apaq-W et du Cabinet de la Ministre, mais aussi des cinq lauréats et de leurs proches.

- ★ **Province du Hainaut** : Boulangerie Le Tordoir – Permentier – Avenue Émile Herman 231, 7170 Manage
- ★ **Province de Liège** : Boulangerie Thonon Raphaël – Rue du Gravier 15, 4032 Liège (Chênée)
- ★ **Province de Namur** : BRUT Boulangerie Moderne – Chaussée de Namur 192, 5310 Eghezée
- ★ **Province du Luxembourg** : Sylvain Poncelet – Rue du Commerce 38, 6900 Marche-en-Famenne
- ★ **Province du Brabant wallon** : Pâtisserie Jacquet – Rue Sainte-Anne 1, 1400 Nivelles

L'édition 2026 a également bénéficié du relais de deux partenaires média, **7Dimanche** et **RTBF VivaCité**, qui ont contribué à faire connaître la campagne au-delà du cercle des habitués.

rtbf
VIVACITÉ

7Dimanche
mon journal gratuit





La liste complète des lauréats 2026

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

Boulangerie	Adresse
Boulangerie-Pâtisserie Jean De Backer & Fils	13 Place Albert 1er, 1300 Wavre
Grains de Vanille	4 Rue Alphonse Collin, 1330 Rixensart
Le Pain d'Antan (Céroux-Mousty)	138 Avenue Provinciale, 1341 Ottignies-Louvain-la-Neuve
My Safe Place Boulangerie	5 Rue de la Flèche, 1348 Louvain-la-Neuve
Au Régat	52 Rue de la Station, 1350 Orp-Jauche
Pâtisserie Jacquet	1 Rue Sainte-Anne, 1400 Nivelles
Les Trésors du Pain	31 Rue de Beclines, 1435 Mont-Saint-Guibert
L'Artisanale de Max	115 Rue de Bruxelles, 1470 Genappe
Boulangerie Louis	9 Place Andréa Jadoulle, 4031 Liège
Boulangerie Thonon Raphaël	15 Rue du Gravier, 4032 Liège
Julien Pâtissier	24 Rue Du Monument, 4130 Esneux
Atelier du théâtre du pain	18 Rue de l'Aérodrome, 4140 Sprimont
Boulangerie Lily	62 Rue du Centre, 4140 Sprimont
La petite campagne	55 Rue de Viemme, 4300 Waremme
Boulangerie Horten	42 Grand'Route, 4367 Odeur
Chez Brioche	230 Rue de l'Yser, 4430 Ans
Le Beffroi by Angelo Sacheli	179 Rue Paul Janson, 4460 Grâce-Hollogne
Boulangerie Umami	36 Route de l'État, 4520 Wanze
Chez Jeanne Boulangerie	9 Rue Gaston Grégoire, 4540 Amay
Les délices D’Antoine	11 Rue Rosa Luxembourg, 4630 Soumagne
Boulangerie Arts Patrick	27 Rue Louis Pasteur, 4630 Soumagne
Artisan Pistor	337A Chaussée de Wégimont, 4630 Soumagne
Boulangerie-Pâtisserie Maquinay	207 Chaussée de Heusy, 4800 Verviers
Boulangerie Pâtisserie Christophe Born (Plombières)	9 Rue Hack, 4852 Hombourg
Boulangerie Alexandre	1 Rue Neuve, 4860 Pepinster
Au Péché Mignon (Tancrémont)	69 Route de Tancrémont, 4860 Pepinster
Boulangerie Theunissen	48 Soiron-Centre, 4861 Soiron
DÔME ET FILS	5 Place de la Providence, 4900 Spa
Michael Moineau Pâtissier Chocolatier	9 Rue Royale, 4900 Spa
Boulangerie Pâtisserie Chez Dijan	7 Rue du Commerce, 4960 Malmedy
Boulangerie Caprice	400 Chaussée de Louvain, 5004 Namur
Carrément Bon Manufacture	14 Rue du Réemploi, 5020 Namur
Pâtisserie Normandie	76 Avenue du Bourgmestre Jean Materne, 5100 Namur
Tarterie de Buzet	6 Place de Buzet, 5150 Floreffe
Boulangerie Ancion	7 Rue Charles Piette, 5170 Profondeville
Aux douceurs d'Amandine	7 Rue de l'Aise, 5190 Jemeppe-sur-Sambre
Le Neufchâtel	15 Rue du Commerce, 5300 Andenne
3,2,1 Pâtissez	43 Rue de Gramptinne, 5300 Andenne
Boulangerie Au Vieux Moulin	338 Rue de la Tour Carrée, 5300 Andenne
BRUT Boulangerie Moderne	192 Chaussée de Namur, 5310 Eghezée
Pâtisserie Olivier Mathy	32 Chaussée de Namur, 5310 Eghezée
L'Atelier Boulangerie-Pâtisserie	29A Route De Spa, 5372 Méan
La Fringale	8 Rue de Maharenne, 5537 Denée
L'Amandine	1 Place d'Armes, 5600 Philippeville
Boulangerie l'Atelier	1 Faubourg de la Ville, 5660 Couvin

PROMOTION

Le Fournil des Gonceries	75 Rue des Gonceries, 6032 Charleroi
Le Pain d'Autrefois	20 Avenue Paul Pastur, 6032 Charleroi
Aux Champs des Délices	179 Rue de l'Étang, 6042 Charleroi
Boulangerie-Pâtisserie Florent Loiseau	19 Rue De l'Eglise, 6110 Montigny-le-Tilleul
Le Fournil (Jamioulx)	33 Place Communale, 6120 Jamioulx
Boulangerie Christophe	58 Rue Arsenal, 6230 Pont-à-Celles
Gourmandise (Gerpinnes)	5 Place de la Halle, 6280 Gerpinnes
maCaro'n Co	32 Rue de l'Athénée, 6460 Chimay
Boulangerie-Pâtisserie du Lac	1 Rue du Lac, 6461 Virelles
Boulangerie La Fleureuse	63 Route de Mons, 6470 Sautin
Boulangerie Valentine	15 Place De l'Eglise, 6660 Houffalize
Boulangerie Bultot	23 Rue de la Villa Romaine, 6660 Houffalize
Au Pré Fleuri	48A Avenue de la Salm, 6690 Vielsalm
Up Epi Yser	20 Place de l'Yser, 6700 Arlon
Pau&Co	1 Rue René Nicolas, 6750 Musson
Boulangerie Gallot	36 Rue du Chairi, 6838 Bouillon
Boulangerie Toussaint	93 Rue de la Gare, 6880 Bertrix
Pâtisserie Hardy Stéphane (Bohémont)	21 Rue de Bohémont, 6880 Bertrix
Maison Werler	10 Rue de la Bôlette, 6890 Villance
Boulangerie Family	101 Rue de Poix, 6890 Libin
Les délices de Juliette	109 Rue de Villance, 6890 Libin
Sylvain Poncelet	38 Rue du Commerce, 6900 Marche-en-Famenne
L'artisan boulanger Pierrard (Champlon)	233 Grand rue, 6971 Champlon
Boulangerie-Pâtisserie Demelenne (Hotton)	5 Rue de la Vallée, 6990 Melreux
Au Petit Fournil (Ghlin)	18 Rue Charles Périn, 7011 Mons
La Boulantisserie d'Hugo	71 Pavé De Monte En Peine, 7022 Mons
Pâtisserie Chocolaterie Van Puy	46 Route de Beaumont, 7041 Givry
Le Pain Di Djou	7 Rue Saint-Géry, 7070 Thieu
Atelier d'Elena	9 Rue Saint-Géry, 7070 Thieu
Srl Aux Delices	61 Rue des Alliés, 7080 Frameries
Chez Maxime	23 Rue de France, 7080 Frameries
Yummy Cakes by Yasmine	46 Rue Léon Defuisseaux, 7080 Mons
Boulangerie-Pâtisserie Verhaeghe	2 Rue Adonis Bougard, 7120 Estinnes
La Grange à Pain	14 Rue de Lissereux, 7120 Faurœux
Boulangerie Le Tordoir - Permentier	231 Avenue Émile Herman, 7170 Manage
La tentation d'Adam	37 Grand'Rue, 7170 Manage
La Mie d'Enfance	111 Rue François Dorzée, 7300 Boussu
Pâtisserie Homberger	2 Grand'Place, 7330 Saint-Ghislain
Boulangerie Au Pagnon	8 Rue du Roi Albert, 7340 Colfontaine
Chez Joël & Christine	22 Place du Jeu de Balle, 7370 Dour
La Petite Boulangère	12A Chaussée Brunehaut, 7382 Audregnies
Boulangerie-Pâtisserie De Roo	4 Avenue d'Audenarde, 7540 Tournai
Boulangerie Delestrain Geoffrey & Sam	49 Rue Astrid, 7600 Péruwelz
Pâtisserie Quentin Gemine « Créateur de goûts »	16 Rue Pont à la Faulx, 7600 Péruwelz
Boulangerie Lecolier	1 Rue Gilles-Savoie, 7622 Laplaigne
Boulangerie Decruynaere	120 Rue du Nouveau Monde, 7700 Mouscron
Boulangerie Pâtisserie Mortagne	79 Rue de la Carpe, 7700 Mouscron
Boulangerie Hanssens (Mouscron)	25 Rue Saint-Pierre, 7700 Mouscron
Boulangerie Philippe Vanbruaene	88 Chaussée De Dottignies, 7730 Estaimpuis
Nadia Boulangerie du Moulin	2 Rue Du Moulin Masure, 7730 Estaimpuis
Boulangerie Foucart-Fontaine	30 Rue de Courtrai, 7740 Pecq
Le Coin Gourmand	2 Rue Monseigneur Descamps, 7760 Escanaffles
L'Artisanal	47 Chaussée de Grammont, 7822 Ath
Le Fournil - Artisan Boulanger (Silly)	3 Rue du Stocquoy, 7830 Hellebecq
Boulangerie Vandeparre	282 Chaussée de Bruxelles, 7850 Enghien
Boulangerie-Pâtisserie Luc	37 Chaussée de Renaix, 7910 Anvaing



SOLAREC

Professional



LA FIABILITÉ

au Service de vos Créations

SOLAREC Professional est née d'une conviction simple: les professionnels méritent des produits laitiers à la hauteur de leurs exigences. Tenue, stabilité, texture régulière quelle que soit la saison — autant de critères non négociables pour un chef, un pâtissier ou un artisan boulanger dont la réputation se joue dans chaque assiette ou vitrine.

Contactez-nous au **061/ 559 162** ou via **info@solarec.be**



Fibres et protéines du pain : des atouts à mieux faire connaître

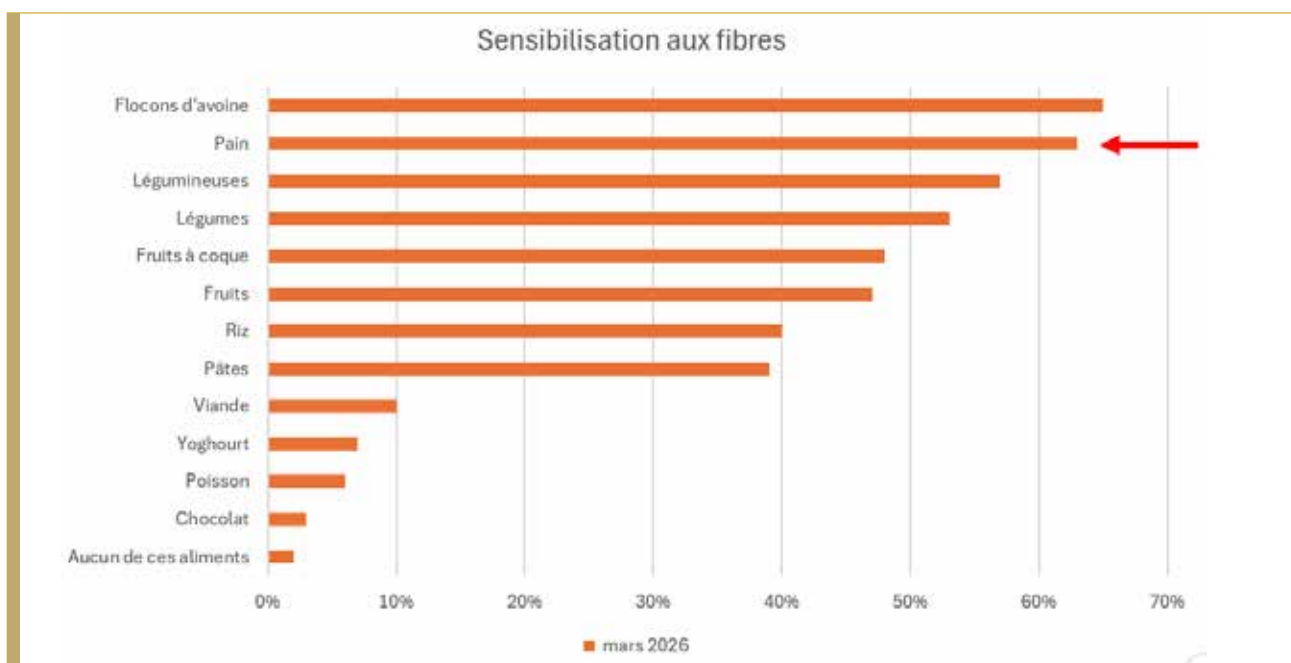
D'après une récente enquête de l'Institut Pain & Santé asbl auprès des consommateurs (réalisée par Profacts en mars 2026), le pain dispose encore d'un fort potentiel pour mieux faire connaître ses atouts nutritionnels en matière de fibres et de protéines végétales. C'est pourquoi l'Institut Pain & Santé asbl, en tant que représentant de l'ensemble du secteur de la boulangerie, continue de miser sur une information claire et scientifiquement fondée afin de renforcer la confiance dans le pain et de souligner son rôle comme aliment essentiel, nutritif et durable.

Les fibres : bien connues, mais pas encore une évidence

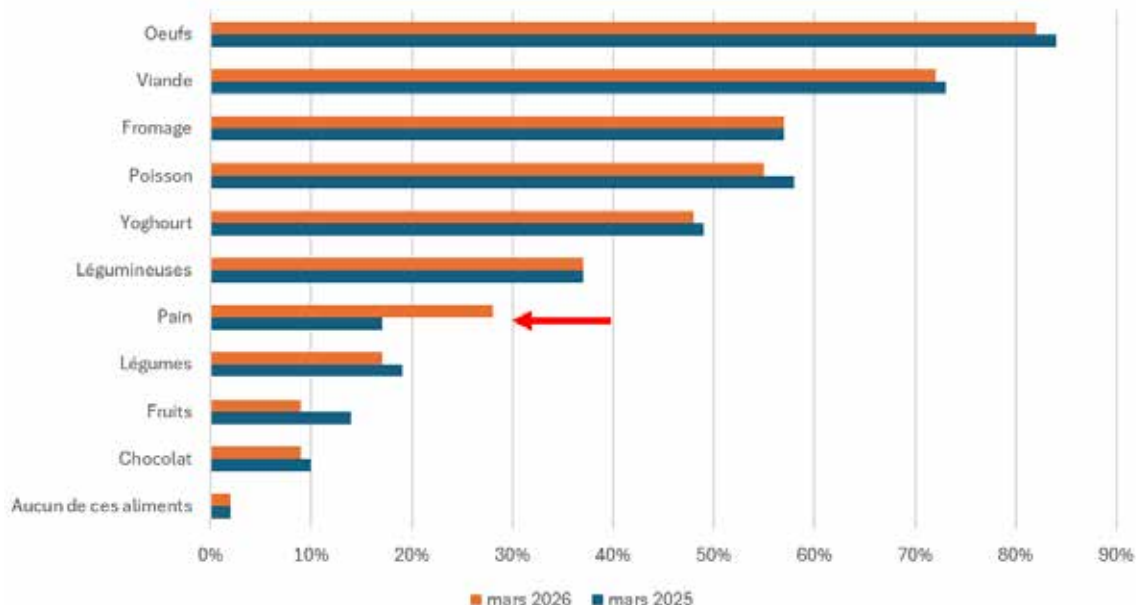
Le pain contribue aux apports en fibres. Pourtant, l'étude montre que seuls 63 % des Belges en sont conscients. Les jeunes sont les moins bien informés : seuls 47 % des 18-35 ans savent que le pain contient des fibres. Ce chiffre est surprenant, surtout à une époque où des tendances comme le *fibremaxxing*, autrement dit le fait d'augmenter volontairement sa consommation de fibres, connaissent un succès croissant. Ce constat met en évidence la nécessité de mieux valoriser les fibres dans la communication de tous les jours, tant auprès des consommateurs que des professionnels.

L'intérêt pour les protéines grandit, mais les jeunes restent à la traîne

L'enquête montre que la perception du pain comme source de protéines est encore limitée en Belgique. Seuls 28 % des consommateurs savent que le pain contient des protéines végétales. Toutefois, une évolution positive se dessine : ce pourcentage a augmenté de 11 % au cours de l'année écoulée. Cette progression montre clairement que les efforts ciblés de l'Institut Pain & Santé asbl portent leurs fruits. La différence entre les régions est frappante : en Flandre, la hausse est plus marquée (14 %) qu'en Wallonie (7 %). Cela pourrait s'expliquer par l'effet de la communication conjointe menée avec les Pays-Bas, dont bénéficient



Sensibilisation aux protéines



les consommateurs flamands. On observe également des différences selon la tranche d'âge. Les consommateurs plus âgés de 55 ans et plus (33%) sont davantage conscients de la présence de protéines dans le pain que les jeunes (24%). Une communication ciblée sur les protéines du pain, tout comme sur les fibres, est et restera importante dans les années à venir.

Le pain, un concentré de nutriments

Outre des fibres et des protéines végétales, le pain apporte de précieuses vitamines du groupe B, du fer et des glucides complexes. Il peut être considéré comme un véritable concentré de bons nutriments. L'enquête montre également que 78% des Belges sont d'accord avec cette affirmation, mais que, là aussi, la jeune génération des 18-35 ans obtient un score plus faible : en effet, seuls 67% des jeunes soutiennent cette affirmation. Il reste donc clairement une marge de progression grâce à une communication efficace pour mieux positionner le pain comme aliment de base nutritif et accessible au quotidien.

Demande de subvention européenne : une nouvelle étape

Afin d'amplifier encore l'impact, l'Institut Pain & Santé asbl a de nouveau introduit, au nom de l'ensemble du secteur de la boulangerie, une demande de subsides européens pour une campagne de trois ans dédiée au pain, de 2027 à 2029, en collaboration avec les Pays-Bas. La campagne entend mettre l'accent sur la valeur nutritionnelle du pain, avec une attention particulière pour les protéines végétales et les fibres.

En septembre/octobre, nous saurons si notre demande a été retenue. Une décision favorable permettrait à notre secteur, dans les années à venir, de mieux faire connaître le pain, de renforcer la confiance qu'il inspire et de valoriser ses qualités nutritionnelles.

En 2026, cap sur les fibres

En 2026 également, nous poursuivons nos actions de communication pour accroître le niveau de connaissance sur le pain, en privilégiant une communication claire et positive, accompagnée de conseils pratiques sur les fibres. Les professionnels de la nutrition jouent ici un rôle clé : ils accompagnent chaque jour les consommateurs dans leurs choix alimentaires. C'est pourquoi nous développons de nouveaux supports destinés à leur pratique, ainsi qu'une nouvelle page consacrée aux fibres sur notre site, afin de permettre aux professionnels d'encore mieux accompagner leurs clients. Pour vous aussi, en tant qu'artisan boulanger, il est essentiel de continuer à partager les connaissances sur les fibres avec vos clients. En unissant nos efforts de communication, nous renforçons la confiance dans le pain, valorisons ses atouts et contribuons ainsi à soutenir sa consommation.





Malmedy : un collectif de citoyens relance la boulangerie des Gonesses

C'est un nouveau départ pour la boulangerie des Gonesses à Malmedy. Le commerce avait fermé ses portes le 14 février dernier, faute de main-d'œuvre. Michaël Pelsser, coordinateur du collectif du four des Gonesses, explique : « On pensait aller droit dans le mur et s'épuiser. Boulanger, c'est un métier en pénurie. Boulanger au feu de bois, c'est un métier qui s'apprend en un an, dompteur de four à bois. Et commencer à 21 heures, finir le lendemain à 9 heures, dans la durée ce n'est pas tenable ».

Une nouvelle équipe

Aujourd'hui, la boulangerie reprend vie grâce à une nouvelle équipe composée de citoyens venus d'horizons très différents. Michaël Pelsser poursuit : « On en demande encore, donc toute compétence est la bienvenue. Ça va du boulanger au cracheur de flammes, à la personne au comptoir, la personne qui a des compétences en coopérative. Des livreurs : quelqu'un est parti livrer aujourd'hui ».

Coordination et rigueur

L'activité est intense et les actions s'enchaînent avec rigueur devant un four au bois de 80 tonnes. Le boulanger Laurent Dewalque explique : « Pendant un mois, on a fait des chauffés et des chauffés pour le dérhumer, enlever l'humidité qu'il y a dans toute la masse de 80 tonnes. Il faut au minimum un mois de chauffe, presque tous les jours, pour enlever l'humidité ».

Veiller à l'hygiène

C'est un travail d'équipe. Parmi les bénévoles : Catherine Dutilleux. Elle est médecin anesthésiste. Elle veille au grain au niveau des règles d'hygiène dans l'atelier. « L'hygiène est importante ici parce qu'on travaille avec des matériaux vivants. Les levains, ça nécessite une certaine maîtrise et aussi une hygiène qui soit un peu irréprochable. On travaille avec des températures qui sont élevées, donc si jamais il y a des nids à bactéries, ils vont proliférer. Donc oui, on est très attentifs à ça avec l'équipe », explique Catherine Dutilleux.

Succès assuré

Les clients, confrères et sympathisants sont au rendez-vous et ravis d'emporter les produits. Eric De Ruest,



La boulangerie des Gonesses connaît un nouveau départ grâce à l'implication de citoyens bien décidés à retrousser leurs manches.
© Photo Marc Mélon – RTBF

boulangier et sympathisant du collectif explique : « C'est une excellente nouvelle pour la région et pour la santé naturelle puisque le pain au levain, c'est quelque chose d'excellent pour la santé, on le sait ». Nicolas Bourguignon, client, enchaîne : « A chaque fois que vous allez acheter du pain, ça ne sera jamais exactement la même chose parce que le four c'est vivant. C'est en fonction du temps qu'il fait dehors, ça sera un peu plus cuit, un peu moins cuit ».

Savoir-faire et excellence

Dans les prochains mois, la boulangerie des Gonesses deviendra aussi un centre de formation qui veillera toujours à partager le savoir-faire et l'excellence.

● Source RTBF, Marc Melon



La nouvelle direction de Zeelandia a toujours la main à la pâte

Après 44 ans de carrière chez Zeelandia, Marc Cuypers passe le relais à Vik Van den Bosch au poste de directeur général. Une transmission qui s'inscrit davantage dans la continuité que dans le changement.

Il est encore tôt lorsque Marc Cuypers et Vik Van den Bosch prennent place dans la boulangerie de Zeelandia. Un lieu tout sauf anodin : c'est ici que Vik a passé ses premiers jours dans l'entreprise, il y a 31 ans, comme boulanger d'essai.

Aujourd'hui directeur général, il n'a rien oublié de ses débuts. « Je continue à raisonner à partir de la boulangerie elle-même. Cette base-là, on ne la perd pas, et je ne veux pas la perdre. »

Face à lui, Marc Cuypers acquiesce. Après 44 années chez Zeelandia, le fils de boulanger transmet les rênes avec sérénité. Son successeur, il le connaît depuis longtemps et l'a vu évoluer au sein de l'entreprise.

« Je préfère quelqu'un qui connaît l'entreprise depuis la base plutôt que quelqu'un qui n'a que les plus beaux diplômes. Vik a littéralement appris son métier ici. Ça ne s'achète pas, ça se vit. »



Plus partenaire que fournisseur

Pour les boulangers, cette nouvelle direction ne signifie donc pas un changement de cap. La philosophie reste la même : Zeelandia veut être bien davantage qu'un fournisseur de produits.

Vik résume cette ambition très simplement : « Un fournisseur livre un sac de mix et repart aussitôt. Un boulanger-partenaire, lui, continue à réfléchir avec vous à ce qui peut encore s'améliorer dans votre boulangerie. »

Une vision que Marc partage pleinement : « Que Vik le formule avec plus de netteté, c'est un gain, pas une rupture. »

Une histoire qui continue

Sur la table, le récent certificat **Great Place to Work** témoigne également d'une culture d'entreprise à laquelle les deux hommes sont profondément attachés. Pour Marc, cette reconnaissance confirme la dimension familiale d'une société qui existe depuis plus de 125 ans

et qui a su créer des relations durables avec ses collaborateurs comme avec ses clients.

C'est finalement ce qui caractérise le mieux cette transition : derrière le changement de directeur général, l'ADN reste intact.

« Je ne transmets pas simplement une fonction, conclut Marc. Je la transmets à quelqu'un qui écrit cette histoire avec moi depuis des années. »

Une nouvelle page s'ouvre donc pour Zeelandia, mais elle s'écrit dans la continuité : **les mêmes racines dans le métier, la même proximité avec les boulangers et la même volonté de les accompagner au quotidien.**



68^e Journée Nationale 15 juin 2026

Mesdames, Messieurs, Chers Membres,

La 68^e Journée Nationale a vécu de tous ses feux, de toutes ses bulles, excitante dans ces déplacements avec les Bus Anglais, une traversée de Gare musicale, une majestueuse messe à la Collégiale Ste Waudru, avec sa bénédiction démesurée de pains de toute beauté, son accueil au Théâtre Royal par la Ville, sa visite des Chants d'Eole, ses pronostics à l'Hippodrome de Wallonie, son repas gastronomique avec ABBA et son dessert tricolore belge avec ses feux d'artifices!

Toutes les personnes ayant participé à cette belle Journée s'en souviendront certainement.

Mon Comité et moi-même souhaitons remercier vivement la Confédération Belge de la Boulangerie-Pâtisserie pour son soutien financier, nos deux Co-Présidents avec leurs épouses, tous les Sponsors, sans les citer afin de ne pas en oublier, et surtout vous tous les participants qui étiez présents en nombre à cette Journée 2026. Sans vous, elle n'aurait pas eu autant de plaisirs, de joies, de rires, de surprises, de gastronomies et de bulles.

Alors MERCI à tous, et surtout toutes mes félicitations et remerciements à mon Comité Provincial du Hainaut et aux Flexi-job pour leur aide, leurs réalisations, leur soutien, encouragements et détermination.

2027 se prépare, pensez-y !! A Sin Niklaas !!!

● J.Vanderauwera

Président Provincial du Hainaut des B-P-G-C.
Organisateur responsable





Lauréat.e du Travail.

Parce que la reconnaissance est plus qu'un simple compliment!



Vous êtes boulanger.ère ? Pâtissier.ère ?
Chocolatier.ière /glacier.ière artisanale ?
Vous travaillez dans ces secteurs qui vous passionnent ?
Vous savez que vous faites bien plus que « nourrir » et que vous apportez réconfort et vrai plaisir à la clientèle !
Votre expertise est primordiale et doit être mise en valeur.
Vos efforts méritent d'être reconnus au plus haut niveau.

Le **Royal Work Honors Institute** vous invite à participer à la procédure de sélection en vue d'obtenir la distinction honorifique de **Lauréat.e du Travail**.
Ce titre prestigieux est décerné par Sa Majesté le Roi et constitue une preuve permanente de vos qualités professionnelles et de votre savoir-faire.

Il signifie :

- Une reconnaissance au niveau national
- Un insigne d'honneur (bronze, argent ou or)
- Une cérémonie avec des collègues de toute la Belgique
- Un certificat officiel remis par votre bourgmestre

En l'obtenant, vous aurez l'opportunité de renforcer votre renommée auprès de votre clientèle, témoignant de votre engagement et de votre dévouement dans votre métier.

Être reconnu.e, c'est être apprécié.e.

C'est un coup de pouce pour votre carrière et un message fort pour vos clients, votre famille et votre réseau.
C'est un titre qui s'intègre parfaitement à votre site, à votre CV ou à votre profil LinkedIn.

Vous pouvez présenter votre propre candidature, celle d'un.e collègue et même d'une équipe. Toute personne active dans le secteur est concernée, indépendamment de son ancienneté ou de son statut.

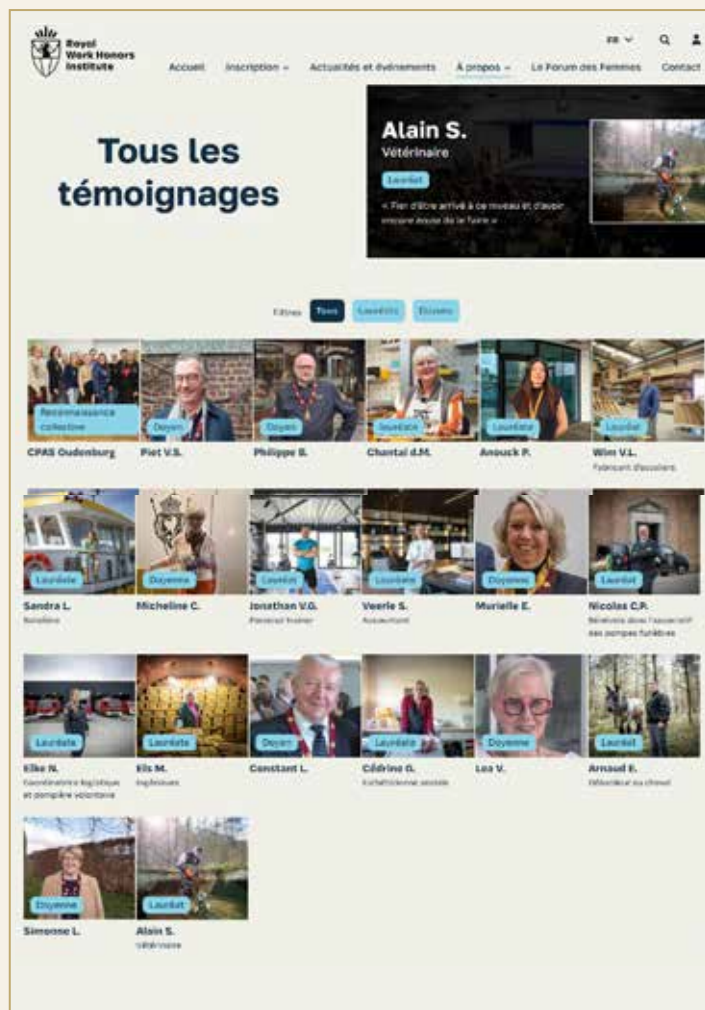


Les candidatures peuvent être soumises rapidement et en ligne à l'adresse suivante :
<https://bekrown.be/inscription/>

→ Consultez les témoignages inspirants d'autres Lauréat.e.s ici : <https://bekrown.be/temoignages/>

→ **N'attendez pas. Inscrivez-vous, inscrivez un collègue ou une équipe ! Les inscriptions sont ouvertes du 1^{er} septembre au 30 novembre 2026.**

→ Pour toute question : info@bekrown.be - 02 233 88 91



RETOURS POUR LES EMPLOYÉS

Vos employés prennent soin de vos clients, de votre magasin et de votre entreprise au quotidien.
Nous prenons soin de leurs familles.



Le Fonds social 201 et 202.01 soutiennent les parents qui travaillent dans le commerce de détail indépendant ou dans les moyennes entreprises d'alimentation.

INTRODUISEZ VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE:

sociaalfonds201.be/fr

sociaalfonds202-01.be/fr



FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01

Boulangerie Delhaye : 150 ans et toujours le goût du bon pain

Oui, vous avez bien lu, 150 ans. C'est tellement rare de nos jours...

Cinq générations, un siècle et demi d'histoire et une même volonté : ne pas transiger sur la qualité. À Marche-en-Famenne, la Boulangerie Delhaye célèbre ses 150 ans. Un anniversaire qui raconte autant une histoire de famille que l'évolution d'un métier.

Cent cinquante ans pour une boulangerie, ce n'est pas seulement une date à inscrire sur un gâteau d'anniversaire. C'est une succession de fournées, de gestes appris puis transmis, de nuits passées au fournil et, surtout, de générations qui ont choisi de poursuivre l'aventure.

Fondée vers 1875, la Boulangerie Delhaye fait partie de ces maisons qui traversent le temps. Aujourd'hui, ce sont les frères Martin et Maxime Delhaye qui représentent la cinquième génération et dirigent l'entreprise.



Grandir sans perdre son âme

Un tournant important intervient en 1978 lorsque Christiane et Michel Delhaye prennent les rênes de l'entreprise. Leur ambition est de la développer et d'en faire une véritable PME, sans pour autant sacrifier les fondamentaux qui ont construit sa réputation.

Une philosophie que leurs descendants revendiquent toujours. « *On reste des gens qui aimons la boulangerie et la tradition du bon pain. C'est vraiment quelque chose qu'on veut préserver* », explique Martin Delhaye.

Chez Delhaye, on utilise d'ailleurs une expression qui résume assez bien l'évolution de la maison : « **artisan mécanisé** ».



Les équipements ont changé, certaines opérations ont été rationalisées et des machines permettent aujourd'hui de produire davantage tout en allégeant le travail. Mais l'essentiel demeure entre les mains du boulanger.

« *Notre métier a évolué, on s'est mécanisé, mais la maîtrise des temps de repos, des fermentations et de l'hydratation d'une pâte reste primordiale pour nous.* »

Autrement dit, la machine accompagne le savoir-faire ; elle ne le remplace pas.



600 à 1.000 éclairs par jour... mais du lait cru de la ferme

La philosophie ne s'arrête pas au pain. Viennoiseries et pâtisseries se sont largement développées, toujours avec une attention particulière portée au goût, à la présentation et aux matières premières.

L'exemple des éclairs est révélateur. L'entreprise Delhaye en vend entre 600 et 1.000 par jour. Un chiffre qui pourrait évoquer une production industrielle. Pourtant, la pâte à choux est fabriquée sur place et la crème pâtissière est préparée avec du lait cru livré quotidiennement par une productrice locale.

« La fermière nous livre tous les jours le lait cru de la vache qu'elle vient parfois de traire le matin. »

Frangipanes, biscuits, fonds de tartes, crèmes... les préparations sont réalisées dans l'atelier. Les machines : dresseuses, fonceuses, façonneuses ou encore découpe à l'eau pour certains gâteaux, permettent surtout de rationaliser les fabrications et de répondre aux volumes.

Car l'entreprise s'est bien développée : elle compte aujourd'hui 13 points de vente, alimentés par un atelier de fabrication centralisé.

Le véritable défi est donc parfaitement résumé par Martin Delhaye : *« Garder la qualité artisanale avec un grand volume. »*

Une histoire de transmission... et de fidélité

Cinq générations se sont succédé. Et derrière ce chiffre se cache une réalité familière à de nombreuses entreprises artisanales : le métier ne se transmet pas uniquement dans les livres ou à l'école. Il passe par l'observation,



les gestes, les recettes et cette expérience difficile à formaliser qui voyage d'une génération à l'autre.

Mais les générations se succèdent également de l'autre côté du comptoir.

Martin raconte ainsi avoir récemment rencontré une cliente âgée d'environ 80 ans. Elle connaissait sa tante, ses grands-parents... et lui a expliqué que sa propre mère était déjà cliente de la boulangerie.

Difficile d'imaginer plus belle illustration de ce que représentent 150 ans d'existence : une histoire familiale qui finit par croiser celle des familles de toute une région.

Le goût de Marche-en-Famenne

Malgré son développement, Delhaye reste profondément liée à son territoire.

La maison produit notamment le **Wasté** : gâteau aux raisins secs et au miel en forme de couronne, spécialité emblématique de Marche-en-Famenne, autrefois servi lors des fêtes, notamment avec du jambon d'Ardenne.

Pains spéciaux, baguettes, pistolets, viennoiseries et pâtisseries ont progressivement enrichi l'offre. Mais

BOULANGER À L'HONNEUR

derrière cette évolution demeure une conviction étonnamment simple : un bon pain demande du temps.

Et peut-être est-ce précisément ce qui explique la longévité de l'entreprise.

Lorsqu'on lui demande pourquoi le nom Delhaye est toujours là après 150 ans, Martin ne parle ni de recette miracle ni de révolution. Il parle d'adaptation, de prudence et d'investissement.

« On s'est développé en s'adaptant, mais sans aller trop vite, toujours par étapes. »

Ses parents ont beaucoup investi dans l'outil de fabrication ; Martin et Maxime poursuivent aujourd'hui dans cette voie.

Après cinq générations et 150 ans de fournées, la recette de la longévité tient finalement peut-être en quelques ingrédients : savoir évoluer, savoir transmettre... et ne jamais oublier le goût du bon pain.

● **Fl. de Thier**

Delhaye
BOULANGER & PATISSIER



Boulangerie Delhaye SA

Boucle de la Famenne 12
6900 Marche-en-Famenne
084 31 15 01 • info@delhaye.be



100 ANS

UN SIÈCLE
D'EXPERTISE
EN MALT

UNE VIE PLEINE DE SAVEUR

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

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

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

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

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

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



IREKS

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



Confrérie de Saint-Aubert en Tournaisis

**Vous invite au banquet de la confrérie le 27 septembre à 13h30
à la « Ferme du Reposoir » à Kain**



Sangria et différents zakouskis



Raviole épinards, ricotta, crémeux parmesan



Filet mignon de porc Blackwell, croquettes et petits légumes



Vacherin



Prince Noir



**Ambiance karaoké : préparez-vous à chanter et à danser !
Une touche disco dans votre tenue sera la bienvenue...**

RÉSERVATIONS

Prix : 95 € par personne, virement au compte BE80 1255 8357 0077

Inscription obligatoire même si le virement bancaire a été effectué

➔ **Alain Vandennieuwenborg** : 0497/36 07 21 ou alain.vdnb1967@gmail.com

➔ **J. Henneghien** : 069/77.75.77 ou henneghien.jacques@skynet.be

Réservation confirmée = paiement

Dernier délai : le samedi 19 septembre 2026

📍 **Adresse : Ferme du Reposoir, chemin du Ruisseau 4, 7540 Kain**

PS : Nous vous communiquons déjà une autre date, le 19 octobre après midi : la confrérie organise un bowling familial, suivi également d'un repas.

Parlez-en aussi à vos amis et votre famille, tout le monde est le bienvenu.

Les infos suivent dans le moniteur suivant.

Chers confrères boulangers,

Qui dit rentrée scolaire, dit également nouveautés. Découvrez dans cette parution un aperçu de notre catalogue de formation 2026-2027, exceptionnellement riche cette année. Vous y trouverez certainement une formation qui vous intéresse. Que ce soit en boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, chocolaterie ou glacerie, laissez-vous inspirer par le vent nouveau qui souffle sur notre offre de formations.

Nous continuons de nous engager pour la croissance de votre entreprise et pour le bien-être de votre personnel. Notre mission reste la même : vous accompagner, avec enthousiasme et bienveillance, dans votre branche d'activité, grâce à un aspect crucial de votre travail : le développement des compétences.

Salutations croustillantes,

Jean-François Collet

Conseiller Boulangerie-Pâtisserie

Coach sectoriel alternance

jean-francois.collet@alimento.be

0489/88 62 96

Inscrivez vos jeunes au Trophée Wanet

Un apprenti travaille dans votre boulangerie ? Donnez-lui l'occasion de concourir au Trophée Wanet et de décrocher la victoire !

De quoi s'agit-il ?

C'est une compétition réservée aux élèves des écoles et centres de formation de boulangerie-pâtisserie. Elle se déroule en 2 étapes : les présélections en boulangerie et l'épreuve finale en pâtisserie. Chaque épreuve permet de passer un pallier pour remporter le titre du **Meilleur jeune boulanger-pâtissier**.

Pourquoi inscrire mon apprenti ?

- Avant la compétition, le jeune reçoit un **coaching personnalisé** par différents professionnels. De plus, en permettant à votre jeune de s'exercer sur son lieu de travail, vous l'aidez à mettre toutes ses chances de son côté et à augmenter ses compétences à la vitesse grand V.
- Donnez à votre apprenti l'occasion unique de **se dépasser et se confronter** à d'autres pour développer encore plus ses compétences.

Via le soutien d'Alimento, les finalistes du Trophée Wanet profitent d'un **séjour exceptionnel** de formation dans une **école renommée** de boulangerie-pâtisserie à l'étranger.

Contactez Jean-François Collet pour plus d'informations sur le Trophée Wanet. Les inscriptions seront ouvertes dès septembre dans les écoles et centres de formation.

Les formations Alimento

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

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

Retrouvez notre offre complète sur alimento.be/formationsboulangerie





Une hygiène impeccable dans votre boulangerie

Votre boulangerie fournit des produits qui doivent respecter le plus possible les **règles de sécurité alimentaire** pour être consommés. Comment veiller à avoir une hygiène parfaite ?

- Grâce à notre formation Bonnes pratiques d'hygiène (dangers alimentaires, contamination, HACCP et traçabilité). Plusieurs options de formation sont possibles : sur mesure ou en ligne.
- Contactez Jean-Denis Hennebert pour plus d'informations : **jean-denis.hennebert@alimento.be** ou **0473 65 42 44**
- Grâce au guide d'autocontrôle créé par l'Afsca pour vous aider à répondre aux obligations en sécurité alimentaire à chaque étape de la production. Sur le site afsca.be, tapez « Boulangerie » dans le moteur de recherche en haut à droite pour en savoir plus.



Nos formations à l'honneur

Levains et spécialités (Meilleur Ouvrier de France)

Démonstration par Franck Fortier. Au programme : ciabatta, focaccia, pain nutritionnel, brioche, croissant, pain au chocolat, silex et déclinaisons (baguette avec farine de meule).

Date : 6 octobre 2026, de 9h00 à 17h00

Formateur : Franck Fortier

Lieu : Alleur (ateliers éphémères d'Epicuris)

New York rolls

Maîtrisez la fabrication de cette viennoiserie tendance venue des États-Unis.

Date : 19 octobre 2026, de 9h00 à 17h00

Formateur : Epicuris

Lieu : Alleur (ateliers éphémères d'Epicuris)

Bonbons, pralinés et créations de fêtes (Meilleur Ouvrier de France)

Démonstration par Jean-Pierre Godier. Au programme : bûche chocolat caramel et sarrasin, gamme de bonbons chocolat cadrés ganache, gamme de bonbons chocolat cadrés praliné, oursours guimauves, pâte à tartiner...

Date : le 17 ou 19 novembre 2026, de 9h00 à 17h00

Formateur : Jean-Pierre Godier

Lieu : Uccle (le 17 novembre) ou Alleur (le 19 novembre)

Gâteaux glacés : décor et finition

Perfectionnez la présentation de vos créations glacées grâce à des techniques de finition professionnelles.

Date : 23 novembre 2026, de 9h00 à 17h00

Formateur : Epicuris

Lieu : Alleur (ateliers éphémères d'Epicuris)

Pains au levain, nutritionnel, viennoiseries maison (Meilleur Ouvrier de France)

Démonstration par Rodolph Couston. Au programme : croissants, pain (levain, intégral, nordique, Inca,...), suisses crunchy sucrés et salés, torsades bicolores, roulés framboise-chocolat, ...

Date : le 23 ou le 25 février 2027, de 9h00 à 17h00

Formateur : Rodolph Couston

Lieu : Alleur (le 23 février) ou Uccle (le 25 février)

Matcha, yuzu, sésame, les saveurs d'Asie dans les pâtisseries

Découvrez les saveurs emblématiques de la pâtisserie asiatique contemporaine.

Date : 13 avril 2027, de 9h00 à 17h00

Formateur : Epicuris

Lieu : Alleur (ateliers éphémères d'Epicuris)

Pochage et finition des pâtisseries

Perfectionnez vos techniques de finition pour améliorer la présentation de vos créations.

Date : 18 mai 2027, de 9h00 à 17h00

Formateur : Epicuris

Lieu : Alleur (ateliers éphémères d'Epicuris)

Pâtisserie fine : entremets et créations individuelles (Meilleur Ouvrier de France)

Démonstration par Axel Lebellanger. Au programme : gâteau à base d'érable et de noix de pécan, gâteau intense 100% chocolat, gâteau charlotte aux fruits de saison. ...

Date : 8 juin 2027, de 9h00 à 17h00

Formateur : Axel Lebellanger

Lieu : Alleur (ateliers éphémères d'Epicuris)



Qualité des œufs de poulaillers domestiques : la Wallonie lance une étude inédite

Le Gouvernement wallon a donné son feu vert au lancement du projet d'« Ovo-diagnostic », une vaste étude destinée à mieux connaître la qualité des œufs produits par les particuliers. Concrètement, 150 poulaillers domestiques situés en Wallonie seront sélectionnés pour participer à l'étude.

Menée par l'ISSEP (Institut Scientifique de Service Public) sur une période de deux ans, cette initiative vise à disposer de données fiables afin d'évaluer l'éventuelle présence de polluants environnementaux dans les œufs issus de poulaillers domestiques et, si nécessaire, à formuler des recommandations. La phase de communication et de recrutement est prévue pour septembre.

Plusieurs études réalisées en Belgique et dans les pays voisins ont montré que les œufs autoproduits pouvaient parfois présenter des niveaux de contamination supérieurs à ceux observés dans le commerce, notamment en raison du contact direct des poules avec leur environnement. Dans ce contexte, la Wallonie souhaite disposer d'un état des lieux objectif de la situation sur son territoire. L'étude analysera plusieurs familles de polluants environnementaux, parmi lesquels les PFAS, les PCB, les dioxines et furanes, les métaux lourds, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), les re-

tardateurs de flammes bromés ainsi que certains produits phytosanitaires.

Appel à volontaires !

Concrètement, 150 poulaillers domestiques seront sélectionnés à travers l'ensemble de la Wallonie. Une campagne d'information sera d'abord lancée afin de recruter des volontaires. Des prélèvements d'œufs seront ensuite réalisés avant une phase d'analyse et d'interprétation des résultats. L'objectif est non seulement de mesurer d'éventuelles contaminations, mais aussi les causes. Chaque participant recevra ses résultats individuels. Une communication globale sera également réalisée afin d'informer l'ensemble des citoyens.

Pour mener ce projet, la Wallonie mobilise un budget de près de 986.000 euros.

● Wallonie.be



Nous partageons
votre passion



Des fourrages gourmands pour inspirer toutes vos créations !

Creami est une gamme de fourrages
onctueux et savoureux, conçus pour
sublimer vos réalisations au quotidien.



Des textures riches



Des saveurs incontournables



Des résultats fiables



Facile à utiliser

Une gamme gourmande et inspirante:

Noisette Extra
Pistache Extra

Noisette & Lait
Chocolat Blanc

Crunchy Noisette
Crunchy Pistache



a  nexture company

Découvrez l'univers Creami.
Scannez et laissez-vous inspirer par nos
applications et recettes gourmandes.

Pour plus d'informations, contactez
jairo.hagelstein@csmingredients.com





Douceur de septembre

Entremets poire, noisette, caramel & spéculoos

Rendement : 10 entremets de 20 cm, soit environ 80 à 100 portions.

Biscuit noisette

800 g de poudre de noisettes, 700 g de sucre glace, 1 000 g d'œufs entiers, 250 g de farine, 200 g de beurre fondu, 600 g de blancs d'œufs et 200 g de sucre semoule.

Mélanger la poudre de noisettes, le sucre glace, les œufs et la farine. Monter les blancs avec le sucre semoule. Incorporer délicatement au premier mélange, puis ajouter le beurre fondu. Étaler sur plaques et cuire à 180 °C pendant environ 10 à 12 minutes. Détailler 10 disques.

Croustillant praliné-spéculoos

800 g de praliné noisette, 350 g de chocolat au lait, 300 g de bûches de spéculoos et 200 g de feuilletine.

Faire fondre le chocolat, ajouter le praliné, puis incorporer le spéculoos et la feuilletine. Étaler une couche fine sur chaque disque de biscuit. Réserver au froid.

Insert poire

2 500 g de poires, 300 g de sucre, 100 g de jus de citron, 30 g de pectine NH et 2 gousses de vanille.

Couper les poires en petits dés. Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer les poires avec le citron et la vanille, puis ajouter le mélange sucre-pectine. Porter à ébullition environ 1 minute. Couler dans des inserts de 16 cm et surgeler.

Crèmeux caramel à la fleur de sel

800 g de sucre, 1 000 g de crème entière, 400 g de jaunes d'œufs, 20 g de gélatine et 8 à 10 g de fleur de sel.

Réaliser un caramel à sec. Décuire progressivement avec la crème chaude. Verser sur les jaunes et cuire à 82-84 °C. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et la



fleur de sel. Mixer. Couler une fine couche sur les inserts poire et surgeler.

Mousse praliné noisette

1 500 g de lait entier, 600 g de praliné noisette, 1 800 g de chocolat blanc, 50 g de gélatine et 3 000 g de crème entière à 35 % M.G.

Chauffer le lait et y dissoudre la gélatine hydratée. Verser progressivement sur le chocolat blanc et le praliné afin de réaliser une belle émulsion. Lorsque le mélange atteint environ **30-35 °C**, incorporer délicatement la crème montée souple.

Montage

Chemiser les cercles avec la mousse noisette. Déposer l'insert poire-caramel encore congelé. Compléter avec la mousse puis terminer par le biscuit, côté croustillant vers l'intérieur. Surgeler. Démouler et terminer avec un glaçage caramel ou un velours.

Pour la décoration, quelques noisettes torréfiées, éclats de spéculoos, fines lamelles de poire et décors en chocolat suffisent. Je resterais assez sobre pour obtenir un gâteau élégant de vitrine.

● A. Ernon





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

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

Remplir lisiblement,
un seul caractère
par case.

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

Nom.....
Adresse.....
Localité.....
Tél.....

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

TVA.....

Nombre de parutions désirées.....

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

[illegible]



EXPERT EN SOLS COULÉS

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



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