

Le Moniteur

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

Bulletin mensuel
43^e année
Octobre 2026

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



Découvrez les boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie !



INSPIRATION

pour la fin d'année



DECOUVREZ

nos recettes de
fin d'année





Mesdames, Messieurs, Chers membres,

Comme annoncé dans nos précédentes communications, la Fédération s'est dotée d'un secrétaire général afin de renforcer sa structure et d'aborder l'avenir avec davantage de sérénité. Vous aurez l'occasion de faire connaissance avec Simon BURTON, qui a officiellement pris ses fonctions le 1^{er} septembre.

L'édition 2026 de l'élection des « Boulangeries préférées de Wallonie » a rencontré un succès remarquable : plus de 600 entreprises inscrites et 23 119 votants. Les cinq lauréats provinciaux ont été mis à l'honneur lors d'une cérémonie organisée à l'école secondaire ASTY MOULIN à Namur, que nous remercions chaleureusement pour son accueil et son engagement.

Dans la foulée, nous sommes déjà pleinement mobilisés pour l'action d'automne « Gagnez 1 an de pains gratuits », accompagnée de nombreux bons d'achat. Cette campagne bénéficie d'un soutien médiatique important, notamment sur VIVACITÉ, 7Dimanche et les réseaux sociaux de Maître boulanger-pâtissier. Nous comptons sur votre collaboration pour assurer une visibilité optimale de l'opération, en plaçant l'affiche et la vitrophanie de manière judicieuse dans vos établissements.

La Fédération s'est également associée aux Shifters Belgium afin de mener une consultation sur la consommation d'énergie, un poste de coût devenu à la fois majeur et imprévisible. Notre objectif est de comprendre vos besoins, de documenter les réalités du terrain et de faire entendre la voix du secteur auprès des pouvoirs publics. Votre participation à cette enquête sera déterminante : plus le nombre de répondants sera élevé, plus notre action sera efficace et représentative.

Nous adressons nos félicitations aux lauréats du concours de la Noisette d'or ainsi qu'aux participants de la Gelato World Cup, qui ont démontré une maîtrise et un talent exemplaires.

Enfin, nous vous rappelons l'importance de vous inscrire aux Lauréats du Travail dans les plus brefs délais, afin de respecter les échéances prévues.

Cordialement,

● A. Denoncin
Président



ORGANISÉ PAR



SAVEUR & MÉTIER
Namur-Namur

01/02/2027

Golden Croissant 2027

LE CONCOURS NATIONAL DU CROISSANT



PARTICIPATION LIMITÉE À
100 participants



TROPHÉE
Golden Croissant : de 90 % à 100 %



DIPLÔME
• Argent : de 80 % à 89 %
• Bronze : de 70 % à 79 %



TROPHÉE UNIQUE
3 fois consécutivement =
croissant tricolore



TROPHÉE SPÉCIAL
5 fois « X »



MONTREZ VOTRE SAVOIR-FAIRE !

Infos et inscriptions via le code QR



INSCRIPTIONS
À PARTIR DU 15/10/2026



LIMITÉ À
100 PARTICIPANTS



UN CONCOURS POUR
LES BOULANGERS
PASSIONNÉS

INFO

admin@lesambassadeursdupain.be

Partenaires /
Partenaires



Pastry
Motion



SAVEURS
& MÉTIERS
- GROUPE -

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport CA Francophone 14 septembre 2026 à Namur (résumé)
- Promotion** 8 Une édition de l'élection des boulangers préférés de Wallonie couronnée de succès
- La fédération** 14 Simon Burton devient secrétaire général de notre fédération
- Fiscal** 15 Feuilles de Calcul Boulangerie - Pâtisserie
- Économie** 19 Faites entendre vos besoins pour l'énergie de demain
- Promotion** 20 Un an de pain gratuit : tout est prêt pour faire le plein de clients en octobre!
- Communiqué de presse** 22 La Noisette d'Or 2026 : découvrez les quatre créations récompensées
- Concours** 24 RAPPEL : Lauréat.e du Travail, n'oubliez pas de vous inscrire!
- Fêtes et convivialités** 24 La confrérie de Saint Aubert organise son après-midi détente le 18 octobre 2026
- Concours** 25 En avant pour Rimini, Olivier Collet et Bertrand Burion représenteront la Belgique à la Gelato Europe Cup !
- Actualités** 26 Primes à la rénovation : nouvelles mesures transitoires
Rénovation énergétique : le nouveau régime de soutien entre en vigueur le 1^{er} octobre
- Économie** 28 L'histoire d'Edison et du marteau
- Recette** 29 Gâteau d'octobre : L'Écrin d'Automne
Entremets poire, noisette, caramel & vanille
- In memoriam** 30
- Petites annonces** 30

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, G. Xhaufaire.

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.



UN SIÈCLE
D'EXPERTISE
EN MALT

UNE VIE PLEINE DE SAVEUR

Le 18 octobre 1926, la malterie Dylamalt a ouvert ses portes à Wilsede, 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.

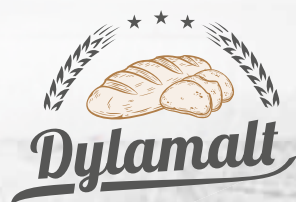
En exclusivité pour ce jubilé, nous vous proposons notre malt Dylamalt, spécialement lancé par IREKS pour cette occasion festive !

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



1
THERMOMÈTRE
LASER

OFFERT

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

AB MAURI

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 CA Francophone

14 septembre 2026 à Namur (résumé)

Accueil du nouveau secrétaire général, Simon Burton

1 Approbation du PV du 11 mai 2026

2 Correspondance et activités

- Lauréats du travail
- SFMQ
- Plateforme ALIMENTO
- CA EPICURIS : le 16 septembre
- L'appellation Artisan Certifié
- Saveurs et Métiers : Namur du 31 janvier au 2 février 2027
- PLUXEE anciennement SODEXO
- IREKS : Célèbre les 100 ans
- JURY Central : Reprise des auditions
- Conseil Supérieur : Organisera un séminaire
- Énergie : s'engager avec SHIFTERS pour réaliser une études
- L'organisation d'un festival dédié au pain

3 Association Royale des Glaciers de Wallonie

4 Rapport des délégués aux commissions

- Fiscal Forfait 2027
- Économique : évolution des coûts : Matières premières / Energies/ Salaires / Matériel
- Social : Cp 118.03 Classification des fonctions, Pondération des salaires, Le Fonds Social
- CP201 : Comités de concertation : Congés du W-E; Temps de travail; Augmentation de 2%.

5 Confédération

- Bâtiment : AG des propriétaires / Assemblée Générale : le 15 octobre 2026 / Pain et Santé / Etude Mpiris.

6 ApaQ-W

- Rencontre avec le Président du CA, monsieur DUVIVIER / Réunion de pilotage pour 2027 / Conférence de presse / Subvention de l'ApaQ-w.

7 AFSCA

- Rencontre avec l'Administratrice Générale, la Directrice de la politique de contrôle ainsi qu'avec le Ministre Clarinval.
- Analyse du lait / Contrôleurs du Hainaut en région germanophone ? / Une enquête allait être diligentée.
- **Bureau et moniteur :**
 - Secrétaire général : Prise de fonction opérationnelle le 1^{er} septembre
 - Rapport du trésorier / bilan intermédiaire
 - Mandat : nouvelle administratrice
 - Moniteur : état des publications / sponsoring

9 Concours

- Trophée WANET : Stage à l'INBP 5 lauréats 2025/2026, Trophée 2027 : réunion le 23 novembre.
- Concours chocolatier de la « Noisette d'or » organisé par la société AGRONUTS.
- Concours d'excellence : Sollicitation de reconnaissance de la Confédération par l'Administration du ministère des Affaires Economiques
- Concours de la baguette de tradition : Organisé le 9 novembre à BREAD FEST
- Divers :
 - AG : le 13 octobre à 14h30 à Liège
 - Date du prochain CA le 16 novembre 2026.

Une édition de l'élection des boulangers préférés de Wallonie couronnée de succès



C'est au **Centre d'enseignement secondaire Asty-Moulin, à Namur**, que les lauréats de l'élection des boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons ont été mis à l'honneur ce mercredi 9 septembre.

L'événement a rassemblé un public nombreux : journalistes issus de médias locaux et nationaux, élèves et professeurs de l'établissement, ainsi que représentants de la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie et de l'Apag-W qui étaient présents pour découvrir et applaudir les artisans plébiscités par les consommateurs.

Cette matinée, placée sous le signe du savoir-faire et de la reconnaissance du métier, doit aussi beaucoup à l'accueil du Centre Asty-Moulin et à la participation active de ses étudiants, qui ont largement contribué au succès de l'événement.

3 orateurs ont pris la parole avant la remise des prix

M. Quentin Hanon, directeur adjoint de l'école Asty-Moulin

Pour M. Quentin Hanon, les crises et les difficultés qui touchent le secteur ne doivent pas faire oublier une réalité essentielle : des jeunes continuent, aujourd'hui encore, à choisir les métiers de la boulangerie-pâtisserie.

« Et rien que cela, c'est déjà formidable. »

Mais pour que cette relève puisse grandir et s'épanouir, la transmission est essentielle. M. Hanon insiste ainsi sur le rôle des professionnels passionnés et engagés qui, chaque jour, font vivre leur métier, le défendent, l'enrichissent et, surtout, peuvent donner aux nouvelles générations l'envie de poursuivre dans cette voie.

C'est aussi ce qui donne tout son sens, selon lui, à la présence de professionnels au sein des écoles. Car *« une école ne peut pas tout transmettre toute seule »*.

Les jeunes ont besoin de sortir de la théorie, de rencontrer celles et ceux qui exercent réellement le métier, d'observer leurs gestes, d'écouter leur parcours et de comprendre leurs réussites comme leurs difficultés. Mais ils doivent surtout découvrir ce qui pousse ces professionnels, malgré les contraintes, *« à se lever chaque matin pour exercer ce métier avec passion »*.

M. Hanon rappelle que cette volonté constitue le cœur même du projet pédagogique de l'école : créer du lien. Du lien entre l'école et le monde professionnel, entre les élèves, les enseignants et les acteurs du terrain, mais aussi *« entre ce que l'on apprend aujourd'hui ici et ce que l'on vivra demain sur le terrain »*.

À ses yeux, organiser cette remise de prix au sein d'une école en est une belle illustration. Au-delà de la reconnaissance accordée aux lauréats pour leur savoir-faire, leur travail et leur engagement, l'événement porte également un message tourné vers l'avenir de la boulangerie-pâtisserie.

Car les professionnels récompensés ce jour-là transmettent aussi quelque chose aux élèves qui les regardent : la preuve qu'un métier exigeant peut être source de créativité, de fierté et de satisfaction.

Et M. Hanon de résumer cette transmission par une image toute simple : peut-être que, parmi les jeunes présents, certains se diront en regardant les lauréats : *« Un jour, moi aussi, j'aimerais être à leur place. »*

Si tel est le cas, estime-t-il, cette journée aura déjà pleinement rempli sa mission.

Il conclut en remerciant les professionnels pour leur présence, pour ce qu'ils représentent, mais surtout *« pour ce qu'ils transmettent »*.





Mr Denoncin, Président de la fédération a tenu ce discours :

Monsieur le Président DUVIVIER, en votre qualité éminente de représentant du CA de l'APAQ -W,
Monsieur le Directeur Général de l'APAQ -W,
Monsieur le Directeur adjoint d'ASTY MOULIN,
Mesdames et Messieurs les représentants de la presse,
témoins précieux du rayonnement de nos métiers,
Chers lauréats, dont le talent et l'engagement méritent
aujourd'hui d'être mis à l'honneur,
Chers confrères, artisans passionnés et gardiens d'un savoir-faire
essentiel,
Mesdames, Messieurs, chers invités,

C'est avec une profonde considération et un réel honneur que je prends la parole devant vous aujourd'hui, au nom de la Fédération francophone, afin d'évoquer le parcours, les défis et les perspectives d'un secteur qui demeure l'un des plus beaux témoins de notre patrimoine artisanal : celui de la boulangerie-pâtisserie.

Depuis plusieurs années, nos entreprises sont appelées à traverser une période d'une rare exigence. La pénurie de main-d'œuvre, les séquelles de la crise sanitaire, les tensions internationales, la hausse du coût de l'énergie et des matières premières, la canicule de cet été, ainsi que la concurrence toujours plus soutenue de l'industrie, composent un contexte complexe auquel nos artisans doivent répondre avec courage et clairvoyance.

Et pourtant, malgré l'ampleur de ces épreuves, la majorité de nos membres refuse de se laisser gagner par le découragement. Bien au contraire, ils témoignent, jour après jour, d'une force admirable, d'une lucidité exemplaire et d'une confiance résolue dans l'avenir de leur métier.

Il nous revient, dès lors, d'inscrire notre action dans une dynamique d'adaptation et de transmission. Repenser la formation, les modes de fabrication, la vente, l'administration, le choix des énergies, la promotion, les investissements et le numérique n'est pas seulement une nécessité économique : c'est un devoir collectif envers l'avenir de nos métiers et envers celles et ceux qui les feront vivre demain.

Les 628 artisans wallons inscrits cette année à la campagne de valorisation de leur savoir-faire, de leurs fabrications locales et durables, incarnent avec force cette volonté de se tourner vers l'avenir sans renier l'exigence de la tradition. Par leur engagement, ils affirment le choix d'une communication professionnelle, lisible et tournée vers le consommateur, rendue possible grâce au soutien précieux de l'APAQ-W et de la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie.

Cette année revêt, à cet égard, une signification toute particulière : elle marque trente années d'un engagement constant de la Fédération aux côtés du secteur, dans ses actions de promotion menées en collaboration avec l'Agence wallonne de promotion.

En ce jour de reconnaissance, je tiens à adresser mes plus vives et sincères félicitations à vous toutes et tous, chers boulangers-pâtisseries, pour votre engagement exemplaire, votre créativité et votre fidélité à un métier d'exigence. Je souhaite saluer tout particulièrement les cinq lauréats provinciaux, dont l'imagination et le talent ont brillamment marqué cette élection 2026.

À nos jeunes, je voudrais adresser un message d'encouragement et de confiance : « Formez-vous avec exigence, avec passion et avec cette noble ambition qui donne tout son sens à l'apprentissage. Ne considérez jamais le savoir comme définitivement acquis. Perfectionnez-vous sans relâche, ouvrez-vous aux évolutions de votre temps et saisissez toutes les ressources que votre Fédération met à votre disposition, afin de cultiver cette capacité d'adaptation et cette souplesse d'esprit qui feront de vous les artisans accomplis de demain : boulangers, pâtisseries, confiseurs, chocolatiers ou glaciers.

Mesurez pleinement la richesse du cadre dans lequel vous avez la chance de vous former : vous êtes accompagnés par des professeurs motivés et expérimentés, au sein d'une école reconnue pour la qualité de son enseignement, pour l'excellence de son approche pédagogique et pour l'attention portée à l'avenir de chacun de ses apprenants. »

Au moment de conclure, je veux adresser à nos jeunes apprenants un message simple, mais essentiel : ayez confiance en votre talent, en votre travail et en l'avenir de vos métiers. Vous êtes les héritiers d'un savoir-faire inestimable, mais aussi les bâtisseurs de son renouveau. Par votre exigence, votre créativité et votre persévérance, vous porterez demain bien plus qu'une profession : vous porterez une part vivante de notre patrimoine, de notre économie locale et de notre art de vivre.

Je remercie très chaleureusement l'école ASTY-MOULIN pour son accueil et sa contribution précieuse à la réussite de cette cérémonie, l'APAQ-W pour son soutien constant, l'agence Friends pour l'encadrement attentif de cette campagne, ainsi que chacune et chacun d'entre vous pour votre présence. Et parce que, selon les mots de Jean de La Fontaine, « À l'œuvre, on connaît l'artisan », puissions-nous, ensemble, continuer à faire rayonner nos métiers, à transmettre leur richesse et à célébrer, avec fierté, celles et ceux qui les font vivre chaque jour. Je vous remercie.



Philippe Mattart, directeur général de l'apaq-W,

M. Philippe Mattart a tout d'abord tenu à remercier le Centre Asty-Moulin, qui accueille pour la quatrième fois cette conférence de presse. Il a salué un véritable « *centre d'excellence* », porté par des enseignants investis et capables de conduire les jeunes vers un métier et un savoir-faire de qualité.

Il a également souligné la collaboration de longue date avec la Fédération des Maîtres Boulangers-Pâtisseries et l'engagement commun en faveur de la valorisation de la profession.

Revenant sur les nombreuses crises traversées par le secteur, notamment la hausse des coûts de l'énergie et les difficultés rencontrées depuis la période Covid, M. Mattart a insisté sur la réalité d'un métier « *difficile et exigeant* », qui mérite le respect des consommateurs. « *C'est une passion quotidienne qui vous anime* », a-t-il rappelé aux professionnels présents.

C'est précisément l'un des objectifs de la campagne : mettre en lumière le savoir-faire des artisans et renforcer le lien qui les unit à leurs clients. Cette année, 628 boulangeries-pâtisseries y ont participé (avec 20 nouvelles adresses qui ont participé) et plus de 23 000 votes ont été enregistrés, malgré une période de canicule peu favorable.

La campagne se poursuivra encore avec différentes actions, dont un concours permettant aux consommateurs de gagner un an de pain gratuit, avant de se clôturer en fin d'année.

Pour M. Mattart, l'essentiel dépasse toutefois les chiffres : « *C'est une campagne qui consacre l'alliance entre les clients des boulangeries et les boulangers.* » Une relation fondée sur la proximité et la confiance mutuelle, qu'il estime indispensable de continuer à cultiver.



628 BOULANGERIES-PÂTISSERIES
inscrites à la campagne 2026

23.119 VOTES EXPRIMÉS
lors de l'élection de juin 2026





Découvrons les 5 lauréats mis à l'honneur

Si 100 boulangeries-pâtisseries sont mises en avant, cinq d'entre elles se distinguent particulièrement : une par province. En 2026, les grands lauréats sont :

📍 Province de Namur

BRUT Boulangerie Moderne, à Eghezée (Jean-Jacques Draye et Camille Fiorucci)

À Eghezée, BRUT Boulangerie Moderne décroche cette année la première place pour la province de Namur. Une belle consécration pour Jean-Jacques Draye et Camille Fiorucci, qui ont lancé leur boulangerie il y a cinq ans avec une idée forte : revenir à l'essentiel.

Chez BRUT, le nom résume d'ailleurs toute une philosophie. On part du produit brut pour travailler des pains sans améliorants ni adjuvants, avec des farines de qualité et des fermentations longues.

Une démarche portée notamment par Jean-Jacques Draye, dont la passion remonte à l'enfance, lorsqu'il confectionnait des tartes avec sa grand-mère. Après un parcours dans différentes boulangeries et des formations en France, il a développé une approche du pain qui laisse une large place au temps, au levain et au travail de la pâte.

Avec Camille Fiorucci, il a fait de cette exigence la signature de BRUT, sans pour autant délaisser les grands classiques appréciés du public.

Déjà récompensée par un Coq de Cristal, la jeune maison ajoute aujourd'hui une nouvelle distinction à son parcours : celle, particulièrement précieuse, décernée directement par les consommateurs.



📍 Province du Brabant wallon

La Pâtisserie Jacquet, à Nivelles (Nicolas Hubert et son épouse)

Cette distinction prend une saveur particulière lorsqu'on se penche sur l'histoire de cette enseigne nivelloise. Le nom Jacquet est en effet associé à la boulangerie-pâtisserie locale depuis le XIX^e siècle : vers 1850 déjà, Léopold Jacquet installait son commerce au faubourg Sainte-Anne. Plusieurs générations se sont ensuite succédées, perpétuant une tradition familiale fondée sur le savoir-faire artisanal.

Aujourd'hui installée rue Sainte-Anne, à deux pas de la collégiale, la maison dirigée par Nicolas Hubert reste également attachée au patrimoine gourmand de la ville, avec notamment l'incontournable tarte al djote.

En la désignant boulangerie-pâtisserie préférée du Brabant wallon en 2026, les consommateurs viennent donc récompenser une adresse profondément ancrée dans la vie nivelloise.





📍 Province du Hainaut

La Boulangerie Le Tordoir – Permentier, à Manage (Kevin Permentier et son épouse)

À Fayt-lez-Manage, **Le Tordoir – Permentier** cultive le goût de l'artisanat depuis quarante ans. L'histoire débute en 1986, lorsque Raymond Permentier, épaulé par son épouse Chantal, transforme la maison familiale pour y installer son magasin et son atelier.

Trente ans plus tard, en 2016, son fils Kévin Permentier reprend le flambeau avec sa compagne Julie. Un passage de témoin qui s'est préparé durant deux années, le père transmettant progressivement à son fils les ficelles d'un métier auquel celui-ci ne se destinait pourtant pas initialement.

Kévin choisit alors de préserver ce qui a fait la réputation de la maison, son équipe, ses recettes et sa fabrication artisanale, tout en apportant de la nouveauté et en développant notamment la pâtisserie.

Une formule qui semble séduire durablement la clientèle : **Le Tordoir** a déjà décroché à plusieurs reprises le titre de boulangerie-pâtisserie préférée du Hainaut. Une fidélité qui récompense autant le savoir-faire que la belle histoire de transmission familiale qui se poursuit derrière le comptoir et dans l'atelier.

📍 Province de Liège

La Boulangerie Thonon, à Chênée (Raphaël Thonon et son épouse)

Une belle reconnaissance pour **Raphaël et Géraldine Thonon**, dont la maison fait depuis plus de vingt ans partie du paysage gourmand chênéen.

Derrière cette distinction se cache aussi une histoire de persévérance. Durement touchée par les inondations de juillet 2021, la boulangerie a ensuite dû affronter, comme l'ensemble du secteur, l'envolée des prix de l'énergie et des matières premières. Des épreuves qui n'ont pas entamé la volonté du couple de poursuivre son métier.

Pains, viennoiseries, tartes et pâtisseries continuent ainsi à garnir les comptoirs d'une maison attachée à la fabrication artisanale et déjà distinguée à plusieurs reprises lors des précédentes éditions.

Être aujourd'hui plébiscitée par les consommateurs de toute la province donne dès lors à cette victoire une saveur toute particulière : celle de la fidélité, mais aussi de la résilience.





📍 Province du Luxembourg

Sylvain Poncelet, à Marche-en-Famenne

À Marche-en-Famenne, Sylvain Poncelet n'est pas un inconnu du palmarès des boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons. Déjà distingué en 2022, 2023 et 2024, l'artisan décroche cette année la première place pour l'ensemble de la province de Luxembourg.

Installée rue du Commerce, au cœur de la ville, sa boulangerie fait la part belle au pain artisanal, avec plus de 40 variétés proposées à la clientèle.

Une diversité qui illustre bien la place centrale qu'occupe ici le métier de boulanger. Et cette nouvelle récompense a une valeur toute particulière puisqu'elle vient directement des consommateurs.

Une belle marque de fidélité pour un artisan qui, année après année, continue manifestement à séduire les Marchois... et bien au-delà.



Chaque boulangerie-pâtisserie élue reçoit un diplôme officiel et une vitrophanie à apposer sur sa devanture. Le label « Élue boulangerie-pâtisserie préférée de ma région - 2026 » signale une maison plébiscitée par ses propres clients.

Et la campagne continue : le vendredi 16 octobre, pour la Journée Mondiale du Pain, un grand concours permettra à cinq gagnants, un par province, de remporter un an de pain gratuit. En décembre viendra le calendrier 2027 des Maîtres Boulangers-Pâtissiers.

Simon Burton devient secrétaire général de notre fédération



Après de nombreuses années passées au service des boulangers, notre président, Monsieur Denoncin, a amplement mérité de lever un peu le pied. C'est dans cette optique que la fédération a décidé de franchir une nouvelle étape : se structurer davantage en engageant un secrétaire général, chargé de la gestion administrative ainsi que de la représentation de nos boulangers auprès de leurs partenaires.

C'est Simon Burton qui occupera ce nouveau poste. Ancien boulanger indépendant dans la région de Lierneux, il s'est reconverti dans la comptabilité après avoir développé une allergie à la farine qui l'a contraint à mettre un terme à son activité. Son parcours est loin d'être anodin : lauréat du Trophée Wanet en 2019, il a représenté la Belgique aux Euroskills en Autriche. Il a également transmis son savoir-faire en tant que formateur à l'IFAPME de Liège et de Libramont. Cette double expérience, celle du métier vécu de l'intérieur et celle de la gestion, sera un véritable atout pour affronter les défis qui nous attendent.

Avec cette nomination, notre fédération amorce un tournant : elle veut se rajeunir, se tourner résolument vers l'avenir et se doter d'une structure professionnelle à la hauteur de ses ambitions. Notre mission reste inchangée : être au service des boulangers et de leurs partenaires, et défendre avec exigence la qualité de notre métier — mais nous nous donnons désormais les moyens de la porter plus loin.

Nous souhaitons à Simon la bienvenue dans ses nouvelles fonctions.



KOMPLET Préparation Façon Pain d'Épices

Un pain d'épices gourmand aux saveurs festives garanties !

- Longue fraîcheur
- Facile à travailler
- Résiste à la congélation
- A décorer selon vos envies

Vos représentants:

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



		1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total	
A. DECLARATION								
1. Prix d'achat des matières premières achetées	O							O
2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L							L
3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z							Z
4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 120,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur	P							
Si le prix d'achat est supérieur	PP							
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q							
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie a) prix de vente par 100 g TVA comprise								
Gâteau à la crème au beurre								
Petit gâteau à la crème au beurre								
Gâteau à la crème fraîche								
Petit gâteau à la crème fraîche								
Tarte aux fruits								
Tartelette aux fruits								
Tarte au riz								
Tartelette au riz								
Eclair								
Total								
b) Total tarifaire à retenir	R							
7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières :								
a. nombre de litres de glace	S							
b. multiplicateur pour la glace	T							
c. prix de vente au litre	U							
B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT :								
$4,54 + \frac{R - 15,80}{100 \times 0,05}$								
Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire	BB							
C. RECETTES								
1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 4,83) x BB	→							
2. L x 2,50	→							
3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→							
4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	→							
Recettes brutes T.V.A. incl.	→							
Recettes nettes T.V.A. excl.	II							II
III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON								
A. DECLARATIONS								
1. Prix d'achat de produits du groupe 11	W1							
2. Prix d'achat de produits du groupe 12	W2							
3. Prix d'achat de produits du groupe 13	W3							
4. Prix d'achat de produits du groupe 31	W4							
5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	W5							
Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5	W							W
B. RECETTES								
W1 X 1,35	III ¹							
W2 x 1,65	III ²							
W3 x 1,50	III ³							
W4 x 1,50	III ⁴							
Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse	III ⁵							
Recettes nettes	III							III
IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III								
A. Cuisson à façon x 100/106	IV ¹							
B. Suivant journal de recettes 100/106	IV ²							
C. Autres	IV ³							
Recettes nettes	IV							IV
V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$)	V							V

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom :

Domicile :

Locaux professionnels			Salaires		
Loyer			Salaires bruts		
Loyer supplémentaire			(mod.325)		
			Charges sociales (ONSS)		
Précompte immobilier			Secrétariat social		
Frais d'entretien			Serv. Méd. Interentreprise		
Réparations			Contrat d'apprentissage		
Intérêts hypothécaires					
Peinture					
Chauffage					
Transport			Assurances		
A. CAMIONNETTE			Incendie		
Taxe			Loi accid. de travail		
Assurance			Responsabilité civile		
Entretien			Bris de glace		
Réparations			Invalidité		
Essence					
Contrôle technique					
Auto-secours					
Amortissement			Taxes		
Financement			Commune		
Location garage			Province		
			Autorisation d'exploitation		
B. VOITURE DOUBLE USAGE			Poids et mesures		
Taxe auto (75 %)			TVA non déductible		
Assurance auto (75 %)			Intérêts		
Entretien auto (75 %)			Cotisation point vert		
Amortissement (75 %)			Fost +		
Essence (100 %)			Prime Recupel		
Contrôle technique (75 %)					
Auto-secours (75 %)					
T.V.A. non déductible					
sur frais auto (75 %)					
Financement (100 %)					
Frais de bureau et d'étude			Règles		
Matériel de bureau			Electricité		
Port					
Imprimés			Gaz		
Coûts bancaires					
Service fiscal			Eau		
Abonnements					
Documentation			Téléphone		
Publicité					
Annonces					
Organe professionnel					
Cadeau de nouvel an					
Voyages d'études et formations					

[illegible]



Faites entendre vos besoins pour l'énergie de demain

Nous sommes au cœur d'une nouvelle crise énergétique

Les prix des énergies fossiles pèsent sur de nombreuses entreprises belges et en particulier sur les boulangeries et pâtisseries du pays. Depuis le début de l'année **le prix du mazout a doublé**, celui du **gaz a augmenté de 50%**. C'est le résultat de tensions géopolitiques sur lesquelles la Belgique n'a pas de prise.

Cette crise énergétique rappelle celle de 2021-2023 qui avait cruellement touché la profession. D'autres crises suivront probablement tant notre dépendance au pétrole et au gaz importés de pays qui s'en servent comme d'une arme reste élevée. Elles s'ajoutent à la crise climatique qui touche de plus en plus sévèrement notre pays.

En plus de ce contexte instable, de nouvelles normes fiscales et réglementaires viennent alourdir la facture des énergies fossiles.

Quels choix ont les professionnels pour réduire leur vulnérabilité ?

Pour la cuisson, les fours électriques pourraient être privilégiés par rapport à ceux au gaz fossile ou au mazout, mais à quelles conditions ? Quels sont les freins et quels leviers devraient être activés par les pouvoirs publics pour soutenir cette évolution ?

Les Shifters Belgium, en partenariat avec **la fédération francophone de la boulangerie pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie** et **Bakkers Vlaanderen**, lancent une consultation auprès des boulangers et pâtisseries belges dans les 3 régions du pays afin de leur permettre de s'exprimer sur leur situation et de réfléchir aux mesures concrètes qui les aideront à s'affranchir des énergies fossiles.

Une consultation sur l'énergie, pour quoi faire concrètement ?

La trentaine de questions permet de recueillir des informations nécessaires pour :

- **Quantifier le potentiel** de l'électrification des fours de boulangerie en Belgique
- **Identifier les freins et les leviers** efficaces sur la base des réalités du terrain
- **Recueillir et faire entendre la voix** des boulangers dans le débat public sur l'énergie pour plaider en faveur de mesures fortes et adaptées à leurs réalités.

Les résultats de cette enquête seront analysés par les Shifters Belgium dans **une étude à paraître début 2027**.

La fédération s'associe à cette initiative et invite tous les boulangers de Belgique à y répondre car elle permettra de donner des éléments tangibles pour faire entendre la voix de ses membres, défendre les intérêts de la profession et peser sur les décisions des pouvoirs publics belges.

Le questionnaire dure **10 minutes** maximum depuis un ordinateur ou un smartphone, et les réponses sont strictement anonymes.

Pour répondre à l'enquête :

<https://forms.gle/dkRtoWDWysh4YuSPA>

le lien se trouve aussi sur le site www.theshifters.be



Qui sont les Shifters ?

L'ASBL The Shifters Belgium regroupe plus de 500 membres 100% bénévoles aux profils variés, qui mènent des travaux concrets pour accompagner la transition énergétique de l'économie belge et apportent un soutien bénévole au centre de réflexion The Shift Project, fondé par Jean-Marc Jancovici.

Découvrez nos propositions sur www.theshifters.be

La Consultation des Artisans Boulangers

Energie : quels besoins pour demain ?

GRAND CONCOURS · DU 1^{ER} AU 31 OCTOBRE 2026

UN AN DE PAIN GRATUIT : TOUT EST PRÊT POUR FAIRE LE PLEIN DE CLIENTS EN OCTOBRE !

À l'occasion de la Journée mondiale du Pain, le 16 octobre, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries relancent leur grand concours. Du 1er au 31 octobre 2026, chaque passage en boutique devient une chance de gagner pour vos clients, et une occasion pour vous de les faire revenir.

UN RENDEZ-VOUS DEVENU INCONTOURNABLE

Organisé par la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie et l'APAQ-W, le concours des Maîtres Boulangers-Pâtisseries s'est installé au fil des années comme un temps fort de l'automne. Son objectif reste le même : amener davantage de clients dans vos boulangeries et mettre en valeur le savoir-faire artisanal wallon, celui d'une production « fait maison » et d'une fraîcheur absolue, comme s'y engagent les signataires de la charte du Maître Boulanger-Pâtissier.



COMMENT ÇA MARCHE POUR VOS CLIENTS ?

Le principe est simple et repose entièrement sur votre comptoir :

- 1 **Du 1er au 31 octobre**, pour chaque achat, vous remettez à votre client un flyer avec un code de participation unique (dans la limite des stocks).
- 2 Le client se rend sur **www.maitre-boulangier-pâtissier.be**, encode son code, sélectionne votre boulangerie et répond à trois questions et une question subsidiaire.
- 3 Chaque nouveau code donne droit à une nouvelle participation : plus vos clients reviennent, plus ils augmentent leurs chances.

NOUVEAU SITE WEB

Le site a fait peau neuve cette année, avec un parcours de participation encore plus simple et plus rapide, y compris sur smartphone.

À GAGNER

5 × 750 €

Un an de pain gratuit pour un grand gagnant par province wallonne.

1 × 30 €

PAR BOULANGERIE PARTICIPANTE

Un gagnant dans chaque boulangerie participante (plus de 600), en 6 bons de 5 €.

20 × 30 €

Pour les lecteurs de **7Dimanche**, via le concours du journal.

+ DE 22.500 €

redistribués à votre clientèle, à dépenser dans votre boulangerie avant les fêtes.



UNE CAMPAGNE MÉDIA POUR VOUS SOUTENIR

Pour donner un maximum de visibilité au concours, une campagne de communication accompagne l'activation tout au long du mois, en presse, en radio et sur le web. Et rappelez-le à vos clients : tous les gains sont à dépenser **dans la boulangerie choisie par le gagnant**. Au total, avec le concours de 7Dimanche, ce sont **plus de 22.500 € redistribués à votre clientèle**, de quoi booster les achats pendant les fêtes de fin d'année.



PRESSE · 11 OCTOBRE

7Dimanche relaie la campagne et organise son propre concours pour ses lecteurs.



RADIO · SEM. 2 ET 3

Nos spots radio diffusés sur RTBF VivaCité durant les 2e et 3e semaines d'octobre.



RÉSEAUX SOCIAUX · TOUT LE MOIS

Notre équipe relaie le concours sur Facebook et Instagram pendant toute l'opération.



SITE WEB · RENOUEVÉ

www.maitre-boulangier-pâtissier.be centralise les participations et les infos pratiques.

LE CALENDRIER DE L'OPÉRATION



VOTRE RÔLE : FAIRE VIVRE LE CONCOURS EN BOUTIQUE

La réussite de l'opération se joue d'abord chez vous. Le matériel promotionnel reçu début septembre (affiche, vitrophanie, codes de participation...) est là pour ça. Quelques bons réflexes :

- ✓ **Affichez dès le 1er octobre** l'affiche et la vitrophanie, bien visibles depuis la rue.
- ✓ **Remettez systématiquement un code** à chaque client, et prenez quelques secondes pour lui expliquer le principe.
- ✓ **Encouragez vos clients à revenir** : chaque achat, c'est un nouveau code et une nouvelle chance de gagner.
- ✓ **Impliquez votre équipe de vente** pour que tout le monde relaie le même message au comptoir.

ET APRÈS LE CONCOURS ?

Les participations restent ouvertes en ligne jusqu'au 2 novembre 2026. Les gagnants seront ensuite désignés durant **la première quinzaine de novembre**, et **vous serez informé par e-mail** si l'un d'eux a choisi votre boulangerie.

BON DE 30 € — Avec le matériel promotionnel, chaque boulangerie a déjà reçu une **page A4 de 6 bons de 5 €**. Conservez-la précieusement : elle est à remettre au gagnant désigné dans votre boulangerie. Les bons sont valables sur l'ensemble de vos fabrications (pains, viennoiseries, pâtisseries...) jusqu'au 28 février 2027.

UN AN DE PAIN GRATUIT — Les 5 boulangeries choisies par les grands gagnants recevront **début novembre** un document permettant d'enregistrer les achats du gagnant jusqu'à 750 €, à valoriser au plus tard le 30 avril 2027.

REMBOURSEMENT — Tous les bons vous seront **remboursés par l'agence de communication** durant les mois de novembre et décembre.



**BONNE JOURNÉE MONDIALE DU PAIN
ET EXCELLENT MOIS D'OCTOBRE EN BOUTIQUE !**

Règlement complet :
www.maitre-boulangier-pâtissier.be

La Noisette d'Or 2026 : découvrez les quatre créations récompensées



Ce 23 septembre 2026, Agronuts a dévoilé les résultats de la première édition de La Noisette d'Or, un concours dédié au savoir-faire des chocolatiers professionnels belges et à leur créativité autour de la noisette.

Pour cette première édition, les candidats étaient invités à imaginer une praline originale en utilisant les produits Agronuts. Le défi : mettre la noisette au centre de la création, tout en laissant s'exprimer la personnalité, la créativité et le savoir-faire de chaque chocolatier.

À l'issue des dégustations et des délibérations du jury, quatre créations ont été distinguées. La tâche n'a pas été facile vu la qualité des créations proposées !

▼ Médaille d'Or

● Arnaud Champagne • « Éclipse »

Une praline élégante et intense, réalisée avec un chocolat noir fondant, dont le décor évoque une éclipse.

À l'intérieur, la pâte pure de noisettes rencontre une ganache au café du Brésil de la Maison Looze, accompagnée d'un praliné de noisettes à l'ancienne croquant.

Une création qui joue sur l'intensité du chocolat, la profondeur du café et la richesse aromatique de la noisette, tout en travaillant les textures.

▼ Médaille d'Argent

● Didier Smeets • « Noisette en garrigue »

Cette praline met à l'honneur pas moins de quatre produits Agronuts : le praliné, la pâte pure ainsi que des noisettes entières crues et torréfiées.

Pour prolonger la torréfaction sans masquer le goût de la noisette, les noisettes sont légèrement fumées au thym. La fleur de sel et le gruë de cacao apportent du croquant ainsi qu'une subtile amertume.

Un gel d'abricot au thym vient apporter acidité et fraîcheur, tandis qu'un chocolat noir du Nicaragua accompagne l'ensemble et offre une belle longueur en bouche.

Une création riche en contrastes, où la noisette dialogue avec les notes fumées, fruitées et cacaotées.





Les 15 pralines

▼ Médaille de Bronze

● Maison Pliester • « L'Éclat de Noisette »

Anciennement connue sous le nom de Concept Chocolate, la Maison Pliester propose une praline moulée en chocolat au lait, garnie d'un praliné texturé à l'ancienne réalisé à partir de noisettes entières torréfiées.

Un caramel à la vanille apporte rondeur et gourmandise, tandis qu'une pointe de gelée de sudachi vient réveiller l'ensemble avec une fraîcheur acidulée.

Une création qui associe la générosité du chocolat au lait et du caramel à la vivacité des agrumes, tout en conservant la noisette au cœur de la dégustation.

♥ Coup de cœur du jury

Plaisirs Chocolatés • « Nut'urel »

À travers Nut'urel, Plaisirs Chocolatés joue sur les textures et les contrastes pour révéler toute la richesse de la noisette.

La praline associe un praliné noisette et sésame noir torréfié, dans une création à l'identité visuelle inspirée par la nature.

Une bouchée où la noisette reste au cœur de l'expérience, entre intensité, finesse et gourmandise.



Membres du jury : Monsieur DARCY, madame FAVEREAUX, madame FLORENT, monsieur DENONCIN, monsieur RESIMONT, monsieur LENELLE et le chef pâtissier de l'Eau Vive.



Quatre créations, quatre interprétations de la noisette

Cette première édition de La Noisette d'Or démontre toute la diversité des approches possibles autour de la noisette belge. Du café au thym, de l'abricot au sudachi, du caramel à la vanille ou encore au sésame noir, les quatre créations récompensées témoignent de la richesse créative des chocolatiers belges. Sans oublier les autres participants qui ont également présenté des associations réussies et originales.

Toutes nos félicitations à Arnaud Champagne, Didier Smeets, Maison Pliester et Plaisirs Chocolatés, ainsi qu'à l'ensemble des participants qui ont contribué au succès de cette première édition.

Et un grand merci aux membres de notre jury — Pierre Résimont, Baudouin Lénelle, Jean-Philippe Darcis, Chantale Florent et Albert Denoncin — pour leur expertise et leur engagement. Et merci à l'APAQ-W dans l'organisation de cette journée d'échange et de rencontres.

La Noisette d'Or n'en est qu'à sa première édition... mais l'aventure ne fait que commencer.

RAPPEL : Lauréat.e du Travail, n'oubliez pas de vous inscrire!

Vous êtes boulanger.ère ? Pâtissier.ère ? Chocolatier.ière /glacier.ière artisanale ?

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.

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

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



FÊTES ET CONVIVIALITÉS

**LA CONFRÉRIE DE SAINT AUBERT ORGANISE SON
APRÈS-MIDI DETENTE LE
DIMANCHE 18 OCTOBRE 2026**

BOWLING

Rendez-vous à 15h00 au BOWLING « Le Clovis »
Chaussée de Tournai 88 • RAMEGNIES CHIN

Après deux parties de bowling,
on se retrouvera autour d'une pierrade
au bowling même.



Apéro Maison / Pierrade / Dessert

PAF : 75 €/Pers. Ce prix comprend le bowling
boissons comprises pendant la pierrade (soft et
bière normale).

60 €/Pers sans le bowling.

Pour les boissons au bowling, cagnotte sur place
par piste.

Réservation chez

- Alain Vandennieuwenborg : 0497/36.07.21
- Thierry De Roo : 0485/97.50.15
- Pierre Bourgeois : 0494/30.14.51

PAYEMENT=RESERVATION uniquement sur le compte
BE80 1255 8357 0077 pour le 12/10/2026 au plus tard.



En avant pour Rimini, Olivier Collet et Bertrand Burion représenteront la Belgique à la Gelato Europe Cup !



Le suspense était à son comble ce 7 septembre dans les locaux de l'établissement Bruyere à Gosselies. La **Team Belgium Gelato**, portée par le comité composé de Fabio Marasti, Maryne Poppe, Jack Bodart et Jose Romero, s'est associée au spécialiste de la pâtisserie et chocolaterie Bruyere pour organiser la sélection nationale officielle de la Gelato World Cup.

Trois candidats glaciers (Kaïda Bellos, Yassine Ben Ali et Olivier Collet) et un candidat chocolatier (Bertrand Burion) se sont affrontés dans une compétition de haute volée technique et créative.



© Noah Wiame

Trois épreuves sous haute tension pour les glaciers

Pour décrocher leur ticket, les glaciers ont dû rivaliser d'inventivité à travers trois épreuves exigeantes :

- **La Mystery Box** : créer un sorbet minute en associant une purée de fruit mystère à des épices ou une plante aromatique.
- **L'entremets glacé** : sublimer le chocolat à travers une création glacée complexe, agrémentée d'un décor artistique en sucre ou en chocolat.
- **Le stick glacé** : concevoir un bâtonnet gourmand mettant en valeur une pâte de fruit à coque.

Côté chocolaterie, Bertrand Burion devait quant à lui présenter une pièce artistique en chocolat ainsi qu'un dessert sur assiette.

Un jury de haut niveau et un verdict attendu

Pour départager ces talents, un gratin de professionnels présidé par l'ancien président de l'ARAGBF (Association Royale des artisans glaciers Belge francophone), Henri Tavolieri a évalué chaque réalisation sur des critères stricts de goût, de texture et d'esthétique.

À l'issue de cette journée intense, ce sont le glacier **Olivier Collet** et le chocolatier **Bertrand Burion** qui se sont imposés !

Prochaine étape : la **Gelato Europe Cup**, qui se déroulera du 23 au 25 janvier 2027 lors du célèbre salon SIGEP à Rimini, en Italie. L'équipe nationale pourra compter sur le savoir-faire et la rigueur de **Fabio Marasti**, qui les accompagnera sur place en tant que Team Manager. Une belle aventure internationale qui s'annonce pour le savoir-faire gourmand belge !

● **Mayne POPPE**

Primes à la rénovation : nouvelles mesures transitoires

Le 24 septembre, le Gouvernement wallon a apporté des modifications aux conditions permettant à certains citoyens ayant engagé un projet de rénovation avant le 14 février 2025 de bénéficier des anciens régimes de primes. Ces éléments correctifs ont pour objectif de répondre aux remarques énoncées par l'auditeur du Conseil d'État.

À la suite de la réforme des primes à la rénovation intervenue le 14 février 2025, des citoyens avaient introduit une série de recours auprès du Conseil d'État.

Dans le cadre de cette procédure, l'auditeur du Conseil d'État avait remis un avis concernant certains aspects de la réforme. En conséquence, le Gouvernement wallon a donc décidé de corriger les modalités permettant à certains citoyens ayant engagé un projet de rénovation avant le 14 février 2025.

[Retrouvez toutes les informations relatives à ces correctifs sur le site wallon du logement](#)



Rénovation énergétique : le nouveau régime de soutien entre en vigueur le 1^{er} octobre

Le Gouvernement wallon a adopté définitivement les modalités du nouveau régime de soutien en matière de rénovation énergétique. Celui-ci entrera en vigueur le 1^{er} octobre 2026 et ciblera les logements dotés d'un faible label PEB.

Le soutien régional sera en effet dorénavant réservé aux projets de rénovation visant des logements :

- disposant d'un label PEB G ou F et dont les travaux leur permettront d'atteindre au minimum le label D ;
- disposant d'un label PEB E et dont les travaux leur permettront d'atteindre au minimum le label C.

Cette approche vise à agir sur les logements qualifiés de « passoires énergétiques » et qui représentent aujourd'hui l'un des principaux défis du parc immobilier wallon.

Les aides octroyées seront des prêts dont les conditions d'octroi seront calibrées en fonction des revenus et de l'économie d'énergie que les travaux permettront d'atteindre.

Des dérogations pourront être accordées lorsque l'atteinte du label requis est rendue impossible pour des raisons techniques, fonctionnelles ou économiques dûment justifiées.

Deux types de prêt

Les deux prêts qui pourront être demandés sont des dispositifs qui existent déjà. Dans le cadre du nouveau régime, leurs conditions d'octroi seront revues.

1. Le Rénopack est un prêt à taux zéro assorti d'une réduction du montant à rembourser assimilable à une subvention. Il concernera les ménages de catégories C1, C2 et C3. Le bénéficiaire devra être titulaire d'un droit réel sur le logement et s'engager à l'occuper au plus tard dans les 24 mois suivant l'octroi du prêt. Il ne sera pas accessible aux multipropriétaires.
2. Le Rénoprêt est un prêt à taux zéro ou à taux préférentiel par rapport aux conditions de marché (banques), déterminé en fonction de la nature des travaux (adaptation au handicap, inondation...), du

profil du demandeur et de sa catégorie de revenus. Il sera notamment accessible aux ménages de catégorie C4, aux propriétaires-bailleurs et aux associations de copropriétaires.

Catégorie de revenus ¹	Taux	Réduction du montant à rembourser ²
C1 Jusqu'à 28.900 €	0 %	50 %
C2 De 28.900,01 € à 41.100 €	0 %	40 %
C3 De 41.100,01 € à 67.100 €	0 %	15 %
C4 De 67.100,01 € à 122.800 €	Variable	0 %

¹ Montants indexés au 1^{er} janvier 2026. Une réduction de 5.000 € par personne à charge sera également appliquée au montant des revenus imposables.

² Majoration comprise de 5 % pour l'utilisation d'écomatériaux

Le montant pouvant être emprunté sera porté à 75.000 € pour les maisons unifamiliales, contre 60.000 € actuellement.

L'aide régionale sera calculée globalement sur l'ensemble des travaux éligibles (toiture, isolation, châssis, chauffage...) du projet de rénovation, et non plus poste par poste.

Audit préalable

La réalisation préalable d'un audit permettra de déterminer le label PEB du logement, d'identifier les travaux à réaliser en termes de sécurité et de salubrité ainsi que de performance énergétique et d'organiser les différentes étapes du projet. L'audit logement fera partie des investissements pouvant être financés.

Le rapport d'audit devra avoir été réalisé ou actualisé au maximum un an avant l'introduction de la demande.

À défaut d'un audit récent, le label PEB pourra être estimé dans le cadre de l'expertise réalisée par l'organisme prêteur pour les demandeurs de catégorie C1. Cette possibilité sera également ouverte aux ménages qui introduisent simultanément une demande de Rénopack et une demande d'Accesspack.

Conditions spécifiques pour les appartements et copropriétés

Pour les travaux réalisés dans les parties privatives, chaque logement pourra bénéficier d'un financement (Rénopack/Rénoprêt) allant jusqu'à 60.000 €. Les revenus du ménage demandeur ne pouvant toutefois pas excéder les 122.800 €.

Pour les travaux réalisés dans les parties communes, les associations de copropriétaires pourront bénéficier d'un prêt à taux zéro (Rénoprêt) pouvant atteindre 60.000 € par logement, avec un plafond global fixé à :

- 600.000 € pour les copropriétés de moins de 20 lots ;
- 750.000 € pour les copropriétés de 20 lots ou plus.

Les travaux devront s'appuyer sur un audit spécifique aux immeubles à appartement et répondre aux recommandations qui y sont formulées.

Accompagnement des demandeurs

À partir du 1^{er} octobre 2026, le dispositif s'appuiera sur les services existants, parmi lesquels les Guichets Énergie Wallonie, les Espaces Wallonie, les plates-formes locales de rénovation énergétique, la Société wallonne du Crédit social (SWCS) et le Fonds du Logement de Wallonie (FLW).

Le parcours du demandeur sera progressivement organisé autour de trois niveaux d'accompagnement :

- Niveau 1 : l'information et les premiers conseils ;
- Niveau 2 : un accompagnement personnalisé dans la préparation du projet, la recherche de financements et les démarches administratives ;
- Niveau 3 : une prise en charge approfondie pouvant inclure le suivi des travaux.

À partir du 1^{er} janvier 2028, la future Agence wallonne de l'Habitation pilotera le dispositif, avec des outils communs, un système d'agrément des opérateurs et une couverture territoriale renforcée.

Plus d'infos :

Société wallonne de Crédit social : contact@swcs.be

Fonds du Logement de Wallonie : 071 20 77 00

● [Wallonie.be](https://www.wallonie.be)

L'histoire d'Edison et du marteau



Cette histoire me paraît intéressante car elle révèle l'importance de l'expertise dans son travail et Dieu sait si votre métier en requiert.

L'histoire d'Edison et du marteau à plusieurs milliers de dollars est une anecdote célèbre utilisée pour illustrer la valeur de l'expertise. Elle est souvent attribuée à Thomas Edison, même si son authenticité historique n'est pas démontrée.

L'histoire

Une grande machine d'une usine tombe en panne. Les ingénieurs de l'entreprise cherchent pendant plusieurs jours sans parvenir à identifier le problème.

On fait alors appel à Edison.

Après avoir observé la machine, écouté son fonctionnement et pris quelques mesures, il demande un marteau. Il donne un seul coup à un endroit précis de la machine.

La machine redémarre immédiatement.

Quelques jours plus tard, l'usine reçoit une facture de 10 000 dollars (le montant varie selon les versions).

Le directeur, choqué, demande un détail de la facture :

- Coup de marteau : 1 \$
- Savoir où donner le coup de marteau : 9 999 \$

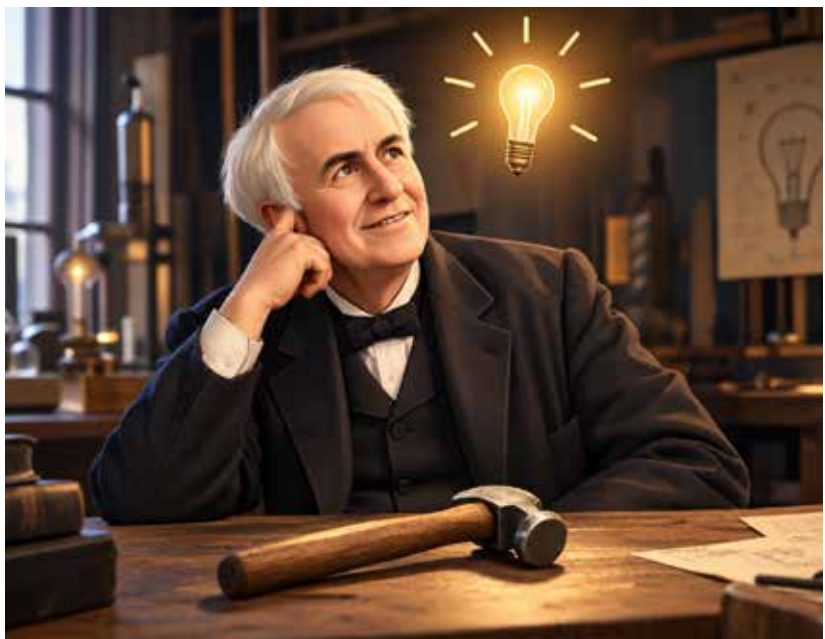
La leçon

Cette histoire illustre une idée fondamentale :

Ce n'est pas le geste qui a de la valeur, mais les années d'expérience, de connaissances et d'apprentissage qui permettent de savoir quel geste accomplir.

C'est une anecdote souvent utilisée pour expliquer pourquoi :

- un consultant facture cher une intervention rapide ;
- un artisan expérimenté peut résoudre un problème en quelques minutes ;
- une expertise ne se mesure pas au temps passé mais au résultat obtenu.



On retrouve aujourd'hui la même logique dans des métiers aussi variés que l'informatique, la médecine, la mécanique, le conseil ou encore le marketing.

Une citation souvent associée à cette histoire résume bien l'idée :

« Si cela m'a pris cinq minutes, c'est parce que j'ai passé trente ans à apprendre comment le faire en cinq minutes. »

C'est probablement pour cette raison que cette anecdote est encore racontée dans les écoles de commerce et les formations en management plus d'un siècle après Edison.

● FI de Thier



RECETTE



Gâteau d'octobre : L'Écrin d'Automne



Entremets poire, noisette, caramel & vanille



1 entremets de 18 cm / 8 personnes

1. Biscuit moelleux noisette

Ingédients : 60 g de poudre de noisettes, 50 g de sucre glace, 1 œuf (50 g), 20 g de farine, 35 g de beurre fondu, 35 g de blancs d'œufs, 15 g de sucre.

Mélanger la poudre de noisettes, le sucre glace, l'œuf et la farine. Incorporer le beurre fondu tiède. Monter les blancs avec le sucre et les incorporer délicatement. Étaler dans un cercle de 16 cm. Cuire **12 à 15 min à 170 °C**. Laisser refroidir.

2. Insert poire légèrement vanillé

Ingédients : 250 g de poires fraîches, 25 g de cassonade, 10 g de beurre, ½ gousse de vanille, 4 g de pectine NH, 10 g de sucre, 8 g de jus de citron.

Couper les poires en petits dés. Les faire revenir brièvement avec le beurre, la cassonade et la vanille : elles doivent rester légèrement fermes. Mélanger les 10 g de sucre avec la pectine, verser sur les poires et porter à ébullition environ 1 minute. Ajouter le jus de citron. Couler dans un cercle de 14 cm et congeler.

3. Crèmeux caramel

Ingédients : 70 g de sucre, 20 g de glucose, 120 g de crème 35 %, 35 g de jaunes d'œufs, 2 g de gélatine, 15 g de beurre, 1 pincée de fleur de sel.

Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose. Décuire progressivement avec la crème chaude. Verser sur les jaunes et cuire à 82-84 °C. Ajouter la gélatine préalablement hydratée, puis le beurre et la fleur de sel. Mixer. Couler sur l'insert poire congelé et remettre au congélateur.

4. Croustillant praliné noisette

Ingédients : 60 g de praliné noisette, 30 g de chocolat au lait, 40 g de feuilletine, 15 g de noisettes torréfiées concassées, 1 pincée de fleur de sel.

Faire fondre le chocolat au lait et le mélanger au praliné. Ajouter la feuilletine, les noisettes et le sel. Étaler une fine couche sur le biscuit noisette refroidi. Réserver au froid.

5. Mousse légère vanille

Ingédients : 180 g de lait entier, 1 gousse de vanille, 45 g de jaunes d'œufs, 35 g de sucre, 5 g de gélatine, 300 g de crème 35 % montée souple.

Chauffer le lait avec la vanille et laisser infuser une dizaine de minutes. Blanchir légèrement les jaunes avec le sucre. Verser le lait chaud et cuire comme une crème anglaise à 82-84 °C. Ajouter la gélatine hydratée. Laisser redescendre à environ 30 °C, puis incorporer délicatement la crème montée.

Montage

Dans un cercle de 18 cm chemisé de rhodoïd, procéder à un montage à l'envers : déposer une première couche de mousse vanille, placer l'insert poire-caramel congelé, recouvrir de mousse puis terminer par le biscuit noisette, côté croustillant vers l'intérieur.

Lisser et congeler au minimum 6 heures, idéalement une nuit.

Démouler puis appliquer un glaçage miroir caramel, un glaçage neutre légèrement ambré ou un flochage velours dans des tonalités automnales.

Décor suggéré

Pour rester dans l'esprit d'octobre sans tomber dans Halloween : fines lamelles de poire pochée, noisettes caramélisées, éclats de caramel et petite feuille en chocolat. Quelques touches de chocolat blond peuvent donner beaucoup d'élégance à l'ensemble.

● A. Ernon



DEPUIS 1978

GELFINOR

LE FEUILLETAGE À VOTRE IMAGE

VOS VIENNOISERIES ÉVOLUENT,
POUR LA PLUS GRANDE
SATISFACTION DE VOS CLIENTS

Nouveau

*Recette améliorée,
gourmandise préservée*



*Forme revisitée,
feilletage sublimé*



DÉCOUVREZ
PLUS SUR
NOTRE WEBSITE

UNE PRÉSENTATION ALLÉCHANTE
ET IRRÉSISTIBLE
DANS VOTRE COMPTOIR.

 Vandemoortele

OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, B-9000 GAND
BELUX@VANDEMOORTELE.COM
VANDEMOORTELE.COM



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