

Le Moniteur

Bulletin mensuel
35^e année
Novembre 2017

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

Bientôt la
Saint-Nicolas !



Le pain riche en oméga 3



PAIN OMAYA :
*Farine de froment,
graines de Chia,
graines de lin,
son d'avoine,
germe de froment.*

OMAYA®

De nombreuses études ont révélé l'importance des oméga 3, ces acides gras indispensables à notre alimentation.

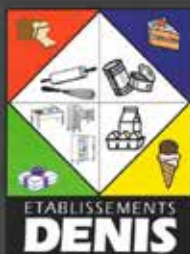
Le pain Omayya contribue de manière importante à cet apport. Il est riche en oméga 3 et la consommation de 100 g de pain vous apportera 1/3 de l'apport journalier recommandé.

Grâce à un bon équilibre oméga 3-oméga 6 et une faible teneur en cholestérol, ces acides gras oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire.

En outre, avec 5 g de fibres pour 100 g de pain, le pain Omayya est aussi une excellente source de fibres.

**Moulins
de Statte**
— Depuis 1857 —

Moulins de Statte
B-4500 Huy
Tél : 085/27.40.40
Info@moulinsdestatte.be



Ets DENIS sa

rue de la Pierre Bleue, 1
B-5580 ROCHEFORT
Tél. 0032(84)21.12.43
Fax 0032(84)21.12.38
info@etsdenis.be

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 0032(4)252.28.18
Fax 0032(4)252.10.59
canamali@etsdenis.be

Denislux sarl

route d'Arlon, 5
L-8399 WINDHOFF CAPELLEN
Tél. 00352 39.94.55
Fax 00352 39.94.58
info@denislux.lu



**Découvrez le nouveau mini rotatif :
la qualité et la facilité d'un four rotatif
pour un prix et un emplacement mini !**

 **Ramalhos**

**Nous sommes distributeurs exclusifs des fours Ramalhos en Belgique.
Profitez de notre expertise sur cette gamme et consultez votre
représentant commercial.**

Une qualité exceptionnelle à un prix attractif.



Mesdames, Messieurs, Chers lecteurs,

Vous verrez dans ce Moniteur que nous avons, malgré un contexte parfois difficile, de nombreux salons, manifestations ou campagnes qui mettent les artisans à l'honneur.

Votre moniteur vous permet d'avoir une vue d'ensemble sur tous ces événements dont nous avons besoin pour afficher notre savoir-faire.

C'est en restant optimistes et combatifs que nous pourrons défendre notre secteur avec efficacité.

Je vous souhaite d'avance une excellente Saint-Nicolas !

Bonne lecture

● A. Denoncin
Président





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

Vous fournir l'énergie, notre pain quotidien...



Total, votre partenaire multi-énergie.

En tant que membre de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, bénéficiez d'avantages exclusifs sur l'offre gaz, électricité, mazout et carburants.

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

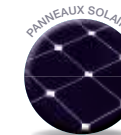
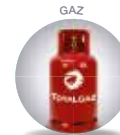
9,1c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

[Gaz et électricité](#) | [Mazout](#) | [Cartes carburant](#) | [Pellets](#)

yourenergy@total.com | Tél.: 02 224 96 00 | www.totalcards-adhesion.be (code promo: BENERGY)



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** **7** Rapport de l'AG francophone du 10 octobre 2017 à Mons (résumé)
- Santé** **8** Addiction : peut-on être « accro » à certains aliments ?
- Économie** **10** Bitcoin : monnaie virtuelle, il en existe plus de mille. A prendre avec des pincettes !
- Nutrition** **18** Le coup de gueule d'un boulanger français contre le pain industriel
- Salon** **22** Vins & Gourmandises de Wallonie : 18 et 19 novembre 2017 au Charleroi Espace Meeting Européen (CEME)
- Consommation** **24** Fromages de Chez Nous : Un peu de tout, un peu de tous !
- Social** **26** Frais de déplacements 2017
- Formation** **31** Démonstration du Meilleur Ouvrier de France Sébastien Chevalier
- Bon à savoir** **33**
- Consommation** **34** Le chocolat rubis, la nouvelle saveur naturelle qui vient conquérir les papilles
- Communication** **35** Démonstration de Noel 2017 aux Etablissements Bruyere
- La Fédération et ses fournisseurs** **36** Oktoberfest : une première festive
- Fêtes & convivialités** **37** Fête du pain à Gilly « Charleroi », les 24 et 25 septembre 2017.
- Salon** **38** Le salon de l'alimentation à Bruxelles, encore une belle édition !
- Un artisan à l'honneur** **40** Tartin'Emoi remet la tartine à l'honneur en plein centre de Liège !
- Culture** **42** On a retrouvé la « Caraque » de Christophe Colomb !
- Recettes** **44** On ne jette plus le pain grâce à ces 5 recettes !
- Petites annonces** **47**

Administration & gestion

Bld Louis Mettwie, 83/42 • B-1080 Bruxelles
Tél. : 02/469.12.22 • Fax : 02/469.21.40
Mail : info@ffrboulpat.be
Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,
florence@2thier.com, 0485 164 936

Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, G. Xhaufnaire, J. Beer.

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 NOUVEAU MONDE S'OUVRE À VOUS



UN MÉLANGE DE BEURRE QUI VOUS PERMETTRA DE GAGNER DU TEMPS MAIS AUSSI DE L'ARGENT

Pour la préparation de cakes, d'éclairs, de gaufres ou d'autres réalisations à base de pâte non feuilletée





Rapport de l'AG

francophone du 10 octobre 2017 à Mons (résumé)

1 Approbation du PV de l'AG du 21 juin 2017

2 Correspondance et activités

- Un jeune boulanger français sur Facebook
- Le reportage sur Aspirant Baker
- Le salon Vin et Gourmandises à Charleroi
- Viva for life à Nivelles
- Le petit déjeuner avec Sarah De Paduwa
- Le projet de convention avec CBC
- Le renouvellement de la convention Total
- La prétention du Forem à Epicuris
- La foire de Libramont 2018
- Le Beau Vélo de Ravel 2018
- Les sacs réutilisables à l'Apaq-W
- Le salon du Chocolat et Cacao à Bruxelles
- Le salon C'est Bon, c'est Wallon 2018
- Le Meilleur Ouvrier de France à Epicuris
- Le changement de gaz frigorifique
- La fête du pain à Charleroi
- Le 125^e anniversaire à Verviers

3 Confédération

- Commission fiscale
- Logiciel sécurité et bien-être au travail
- Accès à la profession
- Le sel dans le pain

4 Apaq-W

- La campagne de promotion
- Le site Facebook

5 Délégués aux commissions

- Fiscal : - Acceptation du forfait 2016 par le fisc
- Rentrée des déclarations pour le 10 décembre
- Social : - Démission de Messieurs Cigagna et Lefranc à la commission
- Nomination de Monsieur Radermecker à la présidence de la commission
- Démission de Monsieur Cigagna du Fonds Social
- Nomination de Monsieur Kuyle à la présidence du Fonds Social
- La responsabilité des sociétés d'intérim
- Economique : Les difficultés de collecte des comptabilités et des différentes données
- Hygiène : Nomination de Monsieur Lefranc

6 Bureau et Moniteur

- La situation financière
- La cotisation des glaciers
- La gestion des listes et cotisations
- Les propositions de Madame de Thier

7 Concours

- Réunion préliminaire pour le Trophée Wanet
- Inscriptions au Meilleur Artisan

8 Afsca, guide d'autocontrôle

- La Réunion secteur supprimée
- La réunion B2C : le sel dans le pain
- Tarte au riz : les exigences erronées d'un contrôleur

9 Divers

Obligation d'analyse de l'eau en secteur « transformation »

Prochaine AG le 7/02/ 2018 à Mouscron

● H. Léonard

Addiction :

peut-on être « accro » à certains aliments ?

En cas de déprime ou après une grosse journée de travail, vous avez pris l'habitude de vous jeter sur un paquet de chips ou un soda. Doit-on parler pour autant d'addiction ? Comment expliquer ce phénomène ?

L'addiction au sucre ou aux aliments salés ou gras existe bel et bien et l'industrie agro-alimentaire s'en sert pour concevoir des produits toujours plus attrayants. Quand on ouvre un paquet de chips, il est extrêmement difficile de n'en prendre qu'une. Cette envie d'y retourner, même sans appétit, est significative d'un comportement addictif.

Quels sont les aliments les plus addictifs ?

Des chercheurs américains se sont intéressés à cette addiction alimentaire et ont souhaité dresser la liste des aliments les plus addictifs. Pour cela, ils ont épluché les résultats de deux études. Une avait été publiée dans la revue PLOS One et l'autre avait été menée par une équipe de chercheurs de l'Université de Yale, aux États-Unis. En poussant loin leurs recherches, ils ont ainsi pu constater que certains aliments entraînaient « une véritable addiction car ils activent la même zone du cerveau que certaines drogues dures ».

Parmi ces aliments on trouve la pizza, le chocolat, les cookies, les chips, les frites, la crème glacée, les sodas, les hamburgers, le fromage, certains pains ou encore les bonbons. Le point commun entre tous ces aliments, c'est qu'ils sont très sucrés, très salés ou très gras. Il est là le secret. Selon le professeur Joseph Schroeder, qui a travaillé sur cette question, « les aliments très gras et très sucrés stimulent le cerveau de la même manière que les drogues ».

Le même effet que certaines drogues dures ?

Une étude menée par une équipe de chercheurs du Connecticut College et relayée par le Time, révélait, il y a quelques années, que les Oreos, biscuits préférés des Américains, étaient aussi addictifs que la cocaïne ou la morphine. Pour parvenir à ces résultats, les chercheurs avaient comparé les réactions dans le cerveau de rats quand on leur donnait des Oreos.

Ils ont ensuite comparé ces réactions après une injection de cocaïne ou de morphine. Ils ont été très surpris de constater que les Oreos stimulaient davantage les neurones des rats que la cocaïne.

Une étude précédente, menée par des chercheurs du Boston Children's Hospital, révélait que certains féculents activaient la même zone du cerveau que l'héroïne ou la nicotine. L'addiction est donc bien réelle. Ce n'est pas l'estomac qui réclame du sucre ou du gras, mais bien le cerveau.

Ce n'est pas l'estomac mais le cerveau qui commande

Cette addiction alimentaire, le Dr Pascale Modai, nutritionniste et vice-présidente de SOS Addictions, l'explique très bien : « Il faut faire la





différence entre être gourmand et être addict, ce n'est pas forcément la même chose. L'addiction alimentaire, comme les autres addictions, c'est une maladie du cerveau. Comme dans l'addiction, on retrouve cette perte de contrôle, cette compulsion, ce besoin irrésistible de manger, on sait qu'il ne faut pas le faire, qu'il y aura des conséquences, en particulier sur le poids, mais on a beau le savoir on n'y arrive pas. Et ça c'est typique de l'addiction. »

Mais attention, ce n'est pas parce qu'on a envie d'un carré de chocolat avec son café qu'on est « accro » au chocolat. Une addiction provoque des angoisses, un mal-être ou un sentiment de manque quand il n'y a pas de chocolat. Si vous pensez toute la journée à ce soda ou à ces chips que vous allez pouvoir déguster le soir chez vous, vous êtes sur une pente dangereuse. Il faudra donc agir.

Comment se débarrasser d'une addiction ?

Pour se débarrasser d'une addiction alimentaire, il faudra tout d'abord faire le constat que cette addiction existe. Vous devez vous rendre compte que tel ou tel comportement a été déviant et qu'il faut rectifier le tir.

Ensuite, il sera recommandé de vous rendre chez un nutritionniste pour qu'il vous accompagne. « La première chose à faire, c'est de les déculpabiliser et de leur expliquer que c'est normal qu'ils n'y arrivent pas, que ce n'est pas leur faute, et de leur expliquer le circuit de la récompense, l'addiction », précise un spécialiste.

Ensuite, vous devrez mettre en place de bonnes habitudes et retirer petit à petit ces aliments qui faisaient partie intégrante de votre quotidien. Une fois le sevrage effectué, vous pourrez goûter à nouveau ces aliments addictifs mais avec une plus grande vigilance.

Source : *Passeport.net*



Herman De Nayerstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be

*Deweco floor Solutions est
votre spécialiste en sols industriels.*

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes HACCP et de l'AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement ! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques** ! Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil !

Bitcoin : monnaie virtuelle,

Il en existe plus de mille. A prendre avec des pincettes !

Nouveau record le 12 octobre 2017 pour le bitcoin qui vient de prendre 617% en un an, avec un pic historique à 5.225 \$

Pour beaucoup, c'est la technologie qui va révolutionner l'avenir, notre économie, notre quotidien, etc. Nombreuses sont les technologies qui se revendiquent de rupture, ou « disruptives », et peu sont celles qui bouleversent effectivement nos sociétés.

Sur le podium des technologies potentiellement capables de changer le monde, je placerai l'intelligence artificielle mais aussi... la blockchain.

1. DÉMÊLER LA BLOCKCHAIN DU BITCOIN

Blockchain... un terme que l'on entend beaucoup, généralement associé (pour le meilleur et pour le pire) avec la plus connue des monnaies digitales, le Bitcoin. Bitcoin et blockchain doivent cependant être distingués.

La blockchain est la technologie sur laquelle repose le Bitcoin. Elle a été inventée par celui qui est l'illustre inconnu le plus célèbre d'Internet et des monnaies digitales, Satoshi Nakamoto, le pseudonyme de celui (ou de ceux) qui a aussi inventé le Bitcoin. En 2008, Nakamoto propose la solution de la blockchain pour sécuriser une nouvelle monnaie digitale, le Bitcoin. La blockchain s'impose rapidement comme la solution au principal écueil au développement des monnaies digitales, celui de la sécurité.

En effet, les précédentes tentatives de développement de ce genre de monnaies s'étaient rapidement heurtées aux capacités des hackers. Comment empêcher, par exemple, que deux transactions presque simultanées soient effectuées avec la même monnaie digitale ?

La monnaie digitale est donc l'application la plus répandue de la blockchain, mais cette technologie a pris son indépendance et s'impose dans d'autres domaines.

Les blockchains pourraient tout changer : les transac-

tions, la finance, le suivi des produits agro-alimentaires, les réseaux électriques, ou encore le stockage de toutes les données possibles et imaginables (carte d'identité, dossiers médicaux, votes, etc.).

Si la blockchain s'impose, alors autant prendre un peu de temps pour comprendre ce qu'elle est, et comment elle fonctionne. C'est ce que nous allons voir dans ce rapport.

Qu'est-ce que la blockchain ?

La traduction française, « chaîne de blocs », ne nous donne qu'une vague idée de ce que recouvre cette technologie.

La blockchain est une base de données, mais une base de données dont les spécificités la rendent unique.

Dans une base de données normale, les données sont stockées en un lieu centralisé (un serveur, ou le cloud). Généralement, seules quelques personnes sont autorisées à modifier ces données. Et toute modification de la base doit être validée par cette autorité centrale pour ensuite être visible aux autres utilisateurs.

La blockchain est quant à elle une base de données distribuée. Elle existe en parallèle en de multiples exemplaires. Tous ceux qui ont téléchargé le logiciel Bitcoin sur leur ordinateur possèdent ainsi un exemplaire de la blockchain de la monnaie digitale. Leur importance dans le bon fonctionnement de la blockchain est telle qu'ils ont même hérité d'un surnom, les « nœuds ». Chaque modification de la base est





enregistrée et vérifiée par les utilisateurs. Là encore, le contrôle est distribué.

La blockchain est constituée de « blocs », comportant des informations (par exemple, une transaction). Ces blocs s'ajoutent les uns aux autres et forment une chaîne (d'où le nom de cette technologie) qui peut potentiellement être consultée par tous les utilisateurs. Je dis potentiellement car toutes les informations de la blockchain sont cryptées pour éviter que, par exemple, vos derniers achats soient visibles par la Terre entière.

L'avantage des blocs, c'est que la modification de la base n'en compromet pas l'intégrité : la nouvelle information est simplement ajoutée aux précédentes, sans les modifier, ou les supprimer.

Une blockchain, mais pourquoi ?

Quels sont les avantages d'une telle architecture ? Ils sont nombreux, ce qui explique le succès promis à cette technologie.

Premièrement, les blockchains sont des bases de données plus rapides que les bases de données classiques : elles sont mises à jour en temps réel, auprès de tous les utilisateurs, et permettent un très grand nombre de modifications ou d'enregistrements de données en même temps.

Ensuite, elles sont transparentes : tous ceux qui ont téléchargé la blockchain peuvent en consulter les données.

Autre avantage, elles ne sont pas centralisées. Pas d'unique autorité de contrôle, ce qui les rend particulièrement attractives pour les monnaies digitales qui ne dépendent pas de l'autorité d'une banque centrale et de ses manipulations.

La sécurité au cœur de la blockchain

De cette distribution découle le principal atout de la blockchain : la sécurité. Comme je vous le disais, c'est même son objectif originel, tel qu'il a été pensé par Satoshi Nakamoto. Puisque tous les nouveaux ajouts sont en permanence vérifiés par les utilisateurs, la blockchain est réputée infalsifiable.

Dans la pratique, et en prenant l'exemple du Bitcoin, la chaîne regroupant toutes les informations enregistrées depuis le lancement de la monnaie digitale est en permanence vérifiée par des utilisateurs sélectionnés (et rémunérés en bitcoins). Chaque bloc, outre le fait qu'il est crypté, se voit adjoindre un « hash » – un petit élément d'information qui le relie à son bloc précédent. Ainsi, si un utilisateur mal intentionné tente de modifier la chaîne ou d'introduire un nouveau bloc indésirable, cette modification est immédiatement repérée.

Au niveau de chaque utilisateur, chaque transaction est doublement sécurisée grâce à l'existence de deux clés d'identification, une personnelle et une liée à chaque transaction.

Les différents piratages ou hackages qui ont touché le Bitcoin n'ont pas frappé la blockchain sur laquelle repose la monnaie digitale, mais ses plateformes d'échanges. Pour que la blockchain soit compromise, il faudrait théoriquement corrompre au moins 51% des nœuds (les ordinateurs possédant une copie de la blockchain). Or plus la blockchain est populaire, plus le nombre de nœuds est important, et plus la sécurité de la base est assurée.

Un (gros) problème d'énergie

Un des principaux points faibles de la blockchain – car il n'y a pas que des avantages –, c'est justement ce contrôle collectif. Dans le cas du Bitcoin, les transactions sont vérifiées par des particuliers mais aussi par des centres d'ordinateurs appelés « fermes ».

Au fur et à mesure que le Bitcoin s'est développé, la puissance nécessaire pour contrôler l'intégrité de la chaîne a explosé. Selon le chercheur néerlandais Sebastiaan Deetman, d'ici 2020, le « réseau Bitcoin » consommera autant d'électricité que le Danemark. Son modèle peut certainement être contesté, mais reste que le Bitcoin est extrêmement énergivore.

2. LE BITCOIN, LA MONNAIE DU FUTUR ?

L'application la plus connue de la blockchain est le Bitcoin. Cette cryptomonnaie explore tous les atouts de la blockchain. Normal, me direz-vous, celle-ci a été inventée pour accompagner le développement du Bitcoin.

Les deux points forts de la monnaie digitale, et ce qui la rend si attractive, sont la sécurité et la décentralisation.

Bitcoin versus monnaies fiduciaires

La plupart des monnaies sont gérées par un organe central. Les plus connus sont les banques centrales. Mais dans le cas d'autres types de monnaies – comme les monnaies locales – cet organe de contrôle central peut prendre la forme d'une municipalité, du comité d'organisation d'un festival, d'une association, etc.

Cet organe est généralement chargé de mettre en circulation la monnaie, tout en décidant du volume en circulation, du contrôle, de la vérification, etc.

Les dérives de ce système sont bien connues – et sont aussi vieilles que l'invention de la monnaie elle-

même : les États, puis les banques centrales ont une longue pratique de manipulation de la monnaie. Ces manipulations ont été rendues encore plus faciles avec l'apparition des monnaies papier, puis par la disparition de la convertibilité or (ou argent).

Aujourd'hui, si vous voulez plus de dollars, vous n'avez même plus besoin de les imprimer : vous les créez... et repassez le mistigri aux banques sous forme de crédits. Et voilà comment, depuis le début de la crise des subprime, les banques centrales ont « imprimé » des milliers de milliards de dollars, euros, livres, yuans ou yens.

Face à la multiplication de ces manipulations, la confiance que nous accordons en général aux monnaies pourtant dites fiduciaires ne cesse de se dégrader. Observez, par exemple, la méfiance grandissante suscitée par l'euro...

D'où le succès des monnaies alternatives, locales, digitales, etc. Ce qui est justement le cas du Bitcoin. Le Bitcoin n'est pas la création d'une banque centrale mais d'un programme informatique. Les nouveaux bitcoins sont « minés », c'est-à-dire qu'ils sont attribués à des « mineurs », des utilisateurs qui acceptent de participer à la vérification et au bon fonctionnement de la blockchain. Ce sont eux, par exemple, qui vérifient la conformité d'une transaction. Plus le temps passe, plus les problèmes soumis aux mineurs se complexifient et plus les bitcoins sont difficiles à « miner ».

Échapper aux banques... et aux banques centrales

Autre originalité du Bitcoin par rapport à nos fiduciaires : cette monnaie digitale est finie. À sa création a été fixé à 21 millions le nombre maximum de bitcoins. Plus cette limite approche et, encore une fois, plus les bitcoins sont difficiles à miner. En 2016, environ 75% des bitcoins étaient déjà en circulation. En 2024, ce sont 93,75% des bitcoins qui auront été minés mais les 21 millions ne devraient pas être atteints avant 2141.

Puisque le nombre maximum de bitcoins a été fixé dès le départ, la monnaie digitale ne risque pas d'être victime des mêmes interventions que les monnaies fiduciaires. Pas de planche à billets possible, pas de manipulation de la masse monétaire. C'est évidemment un énorme atout par rapport à des monnaies comme l'euro, le dollar ou encore le yuan. L'énorme succès du Bitcoin en Chine ces derniers mois s'explique en grande partie par les différentes dévaluations du yuan décidées par Pékin.

La disparition des intermédiaires traditionnels, associée à la sécurité et l'anonymat des transactions, ont fait le reste de l'engouement pour le Bitcoin. La monnaie digitale est particulièrement efficace lors des transferts transfrontaliers. Accepté presque partout à travers la

planète, le Bitcoin permet en effet des transferts d'argent presque instantanés (une grosse poignée de minutes, contre parfois plusieurs heures ou jours via des intermédiaires classiques), sans frais de transaction et sans limite de montants.

Pour résumer, le Bitcoin, c'est PayPal, avec des frais de gestion réduits et un anonymat préservé.

3. LE CÔTÉ OBSCUR DU BITCOIN

Évidemment, les atouts du Bitcoin ont aussi leurs versants obscurs. La monnaie digitale a acquis une persistante odeur de soufre après la révélation de son utilisation sur le Dark Web, dans des transactions pas franchement légales, dans des trafics en tout genre (drogue, armes, pornographie, etc.), dans le financement d'activités allant du légèrement douteux au carrément angoissant (comme le terrorisme). Effectivement, le Bitcoin peut être utilisé dans ces zones allant du gris au franchement noir – mais tout comme les monnaies fiduciaires. Et celles-ci ne sont pas encore interdites.

Certains États sont ainsi tentés de réguler, voire d'empêcher le recours à ces monnaies digitales. La question est régulièrement agitée au moindre scandale impliquant le Bitcoin. La Russie a ainsi interdit le Bitcoin en 2014, et réfléchirait à lourdement sanctionner (par plusieurs années de prison) son utilisation.

La Thaïlande avait déjà fait de même en 2013. La Chine ou encore le Venezuela limitent quant à eux l'accès aux plateformes d'échange. En France comme aux États-Unis, plusieurs propositions ont été faites pour encadrer/interdire/taxer ces monnaies digitales. Preuve que l'apparition d'une nouvelle monnaie non contrôlée par les États leur donne des sueurs froides.

D'autres limites se font jour. Nous avons évoqué l'énorme consommation en énergie que nécessite la vérification collective de la blockchain Bitcoin. Pour rappel, d'ici 2020, et selon le chercheur Sebastiaan Deetman, le Bitcoin consommera plus d'énergie que le Danemark.

Un problème de vitesse – et de fourche

Autre limite : plus la blockchain se complexifie, plus le temps de vérification augmente. Il peut aujourd'hui atteindre une heure. Un temps de latence toutefois à relativiser face à celui, encore plus long, proposé par d'autres méthodes de transferts de fonds. Ce problème est loin d'être pris à la légère par la communauté Bitcoin. Il a même été, début août 2017, à l'origine d'une scission – appelée « hard fork » – de la cryptomonnaie entre le Bitcoin et le nouveau Bitcoin Cash.

Face au ralentissement de la blockchain Bitcoin, plusieurs solutions ont été trouvées sans vraiment



parvenir à un consensus. Pour vous résumer les affres qu'a traversé le Bitcoin, disons qu'une partie de la communauté militait pour l'augmentation de la taille des blocs qui constituent la blockchain (ce qui permet d'accélérer le contrôle des dits blocs, et donc la vérification des transactions), tandis que d'autres militaient pour une forme de statu quo.

Fin juillet 2017, une grande partie de la communauté Bitcoin est parvenue à un consensus qui a pris la réforme d'une amélioration nommée SegWit2x qui prévoit, entre autres, une augmentation de la taille des blocs formant la blockchain afin d'accélérer la validation des transactions.

Reste que pour une partie de la communauté Bitcoin, SegWit2x est une amélioration trop timide. Le Bitcoin Cash est donc né début août 2017 doté de blocs qui seraient capables de contenir 8 fois plus d'informations que ceux du Bitcoin.

Ce premier hard fork n'a pas déclenché de panique sur le cours du Bitcoin, mais risque de ne pas être le dernier. En effet, ni SegWit2x ni la solution proposée par le Bitcoin Cash ne permettront de résoudre sur le moyen terme l'augmentation de la taille de la blockchain et le ralentissement de son fonctionnement.

Les dissensions au sein de la communauté Bitcoin avaient fait passer le cours du Bitcoin d'environ 3 000 \$ début juin 2017 à 2 000 \$ mi-juillet. Et chaque nouvel « hard fork » risque d'éroder la crédibilité de la cryptomonnaie en mettant en lumière ses dysfonctionnements.

Face à cette perspective – qui aurait déstabilisé le système Bitcoin et probablement créé une dommageable confusion – le cours du Bitcoin a reculé, passant d'environ

3 000 \$ début juin 2017 à 2 000 \$ mi-juillet. Certains prédisaient même l'effondrement de la cryptomonnaie.

Cette sacrée chute a pris fin avec l'accord trouvé par une majorité de la communauté Bitcoin. La réforme Segwit2x sera difficile (et longue) à mettre en place mais elle prévoit déjà une augmentation de la taille des blocs de données.

Le Bitcoin a donc évité un danger imminent, mais le succès de la cryptomonnaie et l'absence d'autorité régulatrice centralisée montrent aujourd'hui certaines limites qu'il lui faudra surmonter pour poursuivre son envol. Pour s'imposer, le Bitcoin devra démontrer sa fiabilité et sa solidité.

Et la sécurité ?

La sécurité des plateformes de transaction de bitcoins pose aussi problème. Vous aurez compris qu'en tant que particulier, et à moins de disposer d'un ordinateur extrêmement puissant et d'avoir rejoint une équipe de mineurs, il vous est impossible d'obtenir directement des bitcoins en les minant.

Seule solution pour vous : passer par des plateformes d'intermédiaires qui vous permettent d'échanger vos euros (ou dollars, ou toutes autres monnaies fiduciaires, ou votre compte PayPal...) en bitcoins.

Ces plateformes peuvent faire l'objet d'attaques, ou encore être d'une fiabilité discutable. Plusieurs affaires très médiatiques ont ainsi secoué le monde – et le cours – du bitcoin. En 2014, la plateforme Mt. Gox « perd » environ 745 000 bitcoins, pour un montant équivalent à 250 millions d'euros. En 2016, deux plateformes, Gatecoin et Bitfinex, annoncent le vol de bitcoins, etc. Des affaires qui ont fragilisé la crédibilité du bitcoin, mais ne l'ont pas coulé.



Dernière faille du bitcoin, et peut-être son principal talon d'Achille, sa volatilité. Nous y reviendrons un peu plus loin.

4. À QUOI SERVENT LE BITCOIN ET LA BLOCKCHAIN ?

Alors que le bitcoin retrouve l'intérêt des investisseurs et que la blockchain déchaîne projets et passions, il est temps de poser la question qui fâche : à quoi servent-ils vraiment ?

Car, au mieux, si vous avez déjà utilisé la blockchain, c'est pour effectuer un achat sur Internet via le bitcoin.

Au mieux, car le bitcoin demeure un moyen de paiement peu utilisé – même si en nette progression (le nombre de transactions par jour utilisant la monnaie digitale est passé de 50 000 en juillet 2012 à plus de 250 000 en juillet 2016). Les chiffres exacts ne sont pas connus, mais la plupart des études estiment que les cinq millions d'utilisateurs de bitcoins seront atteints d'ici 2019.

Le Bitcoin a fait ses preuves en tant que système de transfert financier, et ce pour plusieurs raisons : l'absence d'intermédiaire, l'absence de frais (il faut malgré tout prendre en compte les frais prélevés par les plateformes d'échange de bitcoins), sa rapidité, son anonymat, ou encore l'absence de limite sur les montants transférés.

Malgré tout, le bitcoin est aujourd'hui confronté à plusieurs limites. Certaines sont d'ordre réglementaire (les États n'ont pas envie de laisser se développer une monnaie parallèle aux monnaies fiduciaires et sur laquelle ils n'auraient aucun contrôle).

D'autres sont liées à la nature même de la blockchain et son fonctionnement. Je pense par exemple à la consommation d'énergie nécessaire à la blockchain du bitcoin ou encore au temps de validation d'une transaction qui peut s'allonger, alors que le succès du bitcoin grandit.

La finance lorgne du côté de la blockchain

Pourtant, le Bitcoin et surtout la technologie qui se dissimule derrière – la blockchain – intéressent le monde financier. Fin 2015, neuf des principales banques de la planète se lançait dans le consortium R3cev avec l'aide de la startup R3, pour développer une blockchain destinée aux transferts financiers interbancaires. Depuis, le projet prend l'eau. Malgré l'adhésion de plus de 70 établissements financiers, le départ, en 2016, de grands noms comme Goldman Sachs ou Santander semble avoir réduit les ambitions du consortium.

Malgré tout, l'idée de l'utilisation d'une blockchain continue de titiller les méninges bancaires. En claquant la

porte du R3cev, Goldman Sachs annonçait son intention de lancer sa propre blockchain, et elle n'est pas la seule.

D'UBS à Deutsche Bank, la plupart des banques européennes et américaines travaillent de plus en plus sur des blockchains privées pour faciliter leurs transactions internes. Mais, pour le moment du moins, toutes ces blockchains se heurtent aux limites de leur fonctionnement même – à savoir la difficulté de gérer un grand nombre de transferts en même temps, portant sur de très importants montants.

Alors pourquoi l'engouement pour les blockchains ne faiblit-il pas ? Premièrement, parce que le Bitcoin, malgré ses failles, malgré ses limites, a su prouver son utilité dans un monde dans lequel les transferts d'argent internationaux prennent une place de plus en plus importante. Et où Fintech et autres services tentent de contourner -- voire d'éviter -- les traditionnels intermédiaires financiers.

Certains se prennent même à rêver que la blockchain parvienne à « uberiser » des entreprises comme... Uber ou Airbnb. Comment ? En supprimant leur rôle d'intermédiaire entre les loueurs et les locataires ou chauffeurs et clients. Rôle qui, en outre, a un coût généralement répercuté sur les deux parties.

En proposant le paiement et le suivi du contrat via la blockchain, des plateformes comme Uber ne seraient plus vraiment indispensables. Mais nous n'en sommes pas encore là, et il y a fort à parier que les entreprises de l'« uber économie » pourraient intégrer le potentiel de la blockchain dans l'éventail de leurs services.

Ensuite, l'intérêt de la blockchain ne se limite pas aux transferts d'argent. En effet, elle peut par exemple être utilisée comme outil de vérification et de suivi.

La blockchain protège les données

Vérification et suivi, mais de quoi ? Eh bien de toutes sortes de données. Elle pourrait ainsi être utilisée pour protéger et rendre plus fiable le vote électronique. Ou encore votre carte d'identité. Ou encore la viande que vous consommez, les médicaments, etc.

Un système d'identification reposant sur la blockchain – théoriquement infalsifiable et ouverte à tous – permettrait par exemple aux consommateurs de vérifier l'origine et la qualité de leurs médicaments ou de leur nourriture grâce à la création d'un grand registre de traçabilité.

Les smart contracts, la meilleure application de la blockchain ?

Autre champ d'application possible de la blockchain : les smart contracts, ou « contrats intelligents » en



français, qui ne sont ni vraiment des contrats, ni vraiment intelligents. Que sont-ils alors ? Ce sont des programmes informatiques qui se déclenchent automatiquement quand les conditions sont remplies. Ces conditions sont enregistrées dans la blockchain, et quand elles sont toutes réunies, cela déclenche automatiquement le contrat.

Là encore, l'atout de ces contrats est qu'ils ne nécessitent pas d'intermédiaire. À terme, car pour l'instant, les applications concrètes sont peu nombreuses, ces smart contracts permettraient de simplifier toutes les formes d'ententes ou de contrats entre deux parties, en supprimant en outre les coûts d'intermédiaires.

Une des propositions d'application de ces smart contracts serait d'automatiser le remboursement des passagers en cas de retard d'un vol. Aujourd'hui, la plupart des voyageurs renoncent à se lancer dans les procédures de remboursement – même s'ils ont pris une assurance – pour s'éviter une procédure souvent longue et complexe. Une compagnie d'assurance pourrait intégrer le smart contract dans sa procédure : en utilisant les données de vol fournis par les compagnies aériennes, elle rembourserait automatiquement les voyageurs en cas de retard constaté.

À terme, les smart contracts pourraient ainsi se multiplier dans le secteur des assurances, mais aussi des services ou encore de la banque. Les projets Codius et Ethereum développent et promeuvent les smart contracts. Leurs progrès sont à surveiller de près.

5. COMMENT ET POURQUOI INVESTIR SUR LA BLOCKCHAIN ?

La blockchain veut s'imposer dans le secteur bancaire et financier

Commençons rapidement par le pourquoi s'intéresser – et potentiellement investir – dans le Bitcoin et la blockchain. La blockchain tente progressivement de se faire une place comme moyen de transfert d'argent. Le Bitcoin en est la première et principale application, mais toutes les grandes banques et les institutions financières s'intéressent au potentiel de la blockchain. Pour cela, elles se tournent souvent vers des start-ups ou des entreprises spécialisées qui vont pouvoir les accompagner sur les sinueux chemins de la chaîne de blocs.

Dans les années qui viennent, il y a fort à parier que les services de transfert d'argent reposant sur la blockchain



vont se multiplier. Une des entreprises les plus intéressantes dans le secteur est BTL Group qui a développé une plateforme à destination des entreprises, nommée Interbit, et reposant sur la blockchain. Parmi les différentes utilisations explorées, celle d'une solution de transfert d'argent internationale sans intermédiaire et ce avec l'aide de Visa. Autre projet du groupe : une plateforme destinée aux grands groupes pétroliers et gaziers pour faciliter leurs activités de trading sur l'énergie.

Investir sur le suivi

Un autre secteur sera porteur : celui de la sécurité et du suivi des données. Puisque la blockchain est théoriquement infalsifiable, elle peut être appliquée dans tous les domaines nécessitant le suivi d'un produit ou de données. Tout un nombre de start-ups se sont lancées. On peut par exemple citer Verisart, qui devrait permettre à terme de s'assurer de l'authenticité d'une œuvre d'art via des certificats d'authenticité reposant sur la blockchain. Ou encore la start-up estonienne Guardtime, qui propose un système de signature digitale reposant là encore sur la blockchain.

Le problème de ces start-ups, c'est qu'elles ne sont pas encore accessibles aux investisseurs particuliers. Heureusement pour nous, de grands groupes s'intéressent à ces applications de la blockchain. C'est le cas d'IBM. Parmi les différents projets de Big Blue, le développement d'un système de suivi des marchandises et des conteneurs en collaboration avec l'armateur danois Maersk. IBM s'est aussi associé à Samsung pour le projet ADEPT, un réseau destiné aux objets connectés.

Autre solution, investir dans une société – comme Coin-silium – qui elle-même investit et soutient les projets et les start-ups reposant sur la blockchain.

N'oubliez cependant pas que la blockchain n'est pas une technologie qui a complètement fait ses preuves. Nous avons évoqué les limites de cette technologie, dont celle du temps grandissant de vérification au fur et à mesure que la blockchain prend de l'importance.

De plus, outre le Bitcoin, peu de projets reposant sur cette technologie sont passés de la phase de test à celle de l'utilisation grand public. La technologie est prometteuse, mais elle doit encore faire ses preuves concrètes.

6. FAUT-IL FAIRE LE PARI DU BITCOIN ET DES CRYPTOMONNAIES ?

Nous avons vu les possibilités d'investissement sur la blockchain, passons maintenant au Bitcoin lui-même. Faut-il en acheter ? Spéculer ? Le Bitcoin serait-il une devise comme les autres ?

L'épineux problème de la volatilité

Jetons un coup d'œil au cours du Bitcoin sur un an.

La hausse est impressionnante et a tout pour nourrir les appétits des investisseurs. Mais en y regardant de plus près, on se rend aussi compte que ce parcours est loin d'être sans heurts, parfois violents.

En février 2017, le cours du Bitcoin perdait ainsi 25% en quelques jours... à cause d'un conflit entre deux équipes de développeurs de la blockchain. Auparavant, la monnaie digitale a pu décrocher, affichant parfois des chutes à plus de trois chiffres. La mise en place de SegWit2x, à l'été 2017, a aussi été précédée d'une baisse significative du cours.

L'origine de ces décrochages violents ? Les causes sont nombreuses. Le cours du Bitcoin a ainsi décroché après les différents vols ou attaques contre des plateformes d'échange. Ce n'est pas parce qu'une banque se fait braquer que le dollar ou l'euro décroche. Dans le cas du Bitcoin, si. Les tentatives des États pour interdire ou limiter l'accès au Bitcoin ont pu aussi jouer sur le cours. C'est ce qui s'est récemment passé quand la Chine a décidé de limiter plus strictement l'usage de la monnaie digitale.

Mais la principale cause de la volatilité du Bitcoin, c'est la spéculation. Entre août et novembre 2013, le cours du Bitcoin s'était ainsi envolé de 800%... Et la correction qui a suivi a été violente : le Bitcoin est passé de 1 100 \$ à 750 \$ en quelques jours. Pendant toute l'année 2015 ou presque, le cours a végété autour des 240 \$.

Il est vrai que depuis fin 2015, la monnaie digitale a repris son ascension chaotique au gré de l'engouement des investisseurs, pour repasser au-delà des 1 200 \$. Le Bitcoin est vu comme une valeur refuge, en particulier dans des pays comme l'Inde ou le Venezuela où les gouvernements se sont avérés particulièrement créatifs en termes de manipulation monétaire. En Chine, le succès du Bitcoin est aussi relancé à chaque nouvelle dévaluation du yuan.

Le Bitcoin serait donc un refuge contre les dérives des banques centrales et des gouvernements. Pourquoi pas. Tout comme nos rédacteurs s'intéressent à l'or, le Bitcoin peut se faire une place dans votre portefeuille en tant que protection.

Cependant, dans NewTech Insider, nous ne vous proposons pas de paris spéculatifs ou de trades de court terme. Notre maître mot est d'investir sur les grandes tendances et les entreprises qui leur permettent de devenir réalité.



Devenir mineur... ou fermier

Il existe cependant un secteur d'investissement, loin de la spéculation frénétique qui entoure les cryptomonnaies. Un secteur qui va être votre porte d'entrée pour investir sur le Bitcoin.

Les 21 millions de bitcoins qui doivent, à terme, être mis en circulation n'ont pas été directement injectés sur le marché. Ils sont progressivement minés, par des mineurs, qui utilisent les capacités de leurs ordinateurs pour résoudre des algorithmes. La difficulté de ceux-ci augmentant avec le temps, il devient de plus en plus compliqué de miner de nouveaux bitcoins.

Cette complexification nécessite une augmentation exponentielle des capacités de calcul des ordinateurs dédiés au minage. Si au départ, on imagine très bien les premiers mineurs comme des nerds qui utilisent leur bécane personnelle pour extraire les premiers bitcoins, l'opération s'est aujourd'hui complexifiée et professionnalisée. Le minage de bitcoins dépasse de très loin les capacités de l'ordinateur que j'utilise pour rédiger cet article. Et il en est très certainement de même pour le vôtre.

Au fil des années, les mineurs ont dû augmenter la capacité de calcul de leurs ordinateurs. Au départ, si de simples processeurs (CPU pour Central Processing Units) étaient suffisants pour produire des bitcoins, les mineurs ont dû rapidement passer aux cartes graphiques (GPU pour Graphics Processing Unit). Ces GPU ont été conçus à destination des amateurs de jeux vidéo (gamers) pour accompagner les progrès réalisés dans le domaine mais se sont aussi avérées utiles – car 50% à 100% plus rapides que les CPU – pour miner des cryptomonnaies.

Si vous pensiez devenir mineur de bitcoins et ainsi devenir riche, autant oublier tout de suite vos ambitions. Au mieux, pourriez-vous tenter de mutualiser ressources, efforts et gains avec une équipe. C'est d'ailleurs ce qui s'est progressivement mis en place à travers la planète. De véritables « fermes de mineurs » sont

apparues, en Europe, en Asie ou aux États- Unis pour extraire de plus en plus péniblement de nouveaux bitcoins des algorithmes.

Outre les GPU, les fermes utilisent des ASIC (Application Specific Integrated Circuits), soit des circuits intégrés spécifiquement créés – dans ce cas précis – pour miner des bitcoins. Leur principal avantage tient dans leur coût. Conçus pour une tâche unique, ils sont moins onéreux que des cartes graphiques destinées à faire tourner aussi bien une application de réalité virtuelle, un jeu vidéo qu'à miner des bitcoins.

Tout comme les data centers, ces énormes centres de données, les fermes à bitcoins ont leur préférence géographique, et tout particulièrement les pays où le prix de l'électricité est extrêmement faible.



En effet, le fonctionnement de ces mines est particulièrement énergivore. Les fermes ont donc tendance à choisir des pays comme la Chine (électricité bon marché) ou encore l'Islande qui bénéficie à la fois d'une électricité très peu chère (grâce, entre autres, à la géothermie), d'une bonne connexion à Internet (ce qui est loin d'être toujours le cas en Chine) mais aussi d'un climat froid. Les serveurs et autres machines nécessaires au minage ont besoin d'être refroidis en permanence. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle plusieurs data centers ont choisi l'Islande.

À quoi ressemblent ces fermes? Comment fonctionnent-elles? Certaines proposent, et c'est par exemple le cas de Genesis Mining, de louer leurs capacités de calcul à d'aspirants mineurs, en leur évitant d'acheter eux-mêmes le matériel.

C'est d'ailleurs ce dernier qui nous intéresse tout particulièrement ici, et notamment les GPU qui équipent ces fermes. Une seule pièce de la ferme islandaise de Genesis Mining peut contenir plus de 10 000 GPU.

● **D. Cigagna**

Sources : Agora, texte Cécile Chevré



Le coup de gueule

d'un boulanger français contre le pain industriel

Ce coup de colère, mais aussi ce cri du coeur, a été posté sur Facebook par Jordan Lecestre, un boulanger de 23 ans originaire de Monclar-de-Quercy, près de Montauban.

Dans une vidéo qui fait le buzz sur Facebook, un jeune boulanger de 23 ans s'en prend à la concurrence déloyale des grandes surfaces contre les boulangeries. Cette vidéo pose également la question de la difficulté des boulangers indépendants et de la « désertification » des centres-villes.

Dans la séquence en question, vue à ce jour près de 200.000 fois sur Facebook, le jeune homme défend avec passion l'artisanat français et s'en prend à la concurrence déloyale des grandes surfaces contre les boulangeries. « Y'a pas des boulangers dans votre quartier ? Y'a pas des boulangers dans votre village ? », s'interroge-t-il. Avant de poursuivre : « Vous mettez tout votre argent dans les grands centres commerciaux. Mais c'est n'importe quoi, en plus vous achetez du pain de m**** [...] Les baguettes qu'ils font sont remplis d'améliorants ».

« DANS 20 ANS IL N'EXISTERA PLUS DE BOULANGER, PARCE QUE VOUS L'AUREZ TUÉ ! »

Jordan Lecestre (boulanger)

« Dans 20 ans, un dimanche quand vous serez là, bah tiens je vais m'acheter un petit gâteau pour fêter l'anniversaire de mon petit, bah non il n'existera plus ce boulanger parce que vous l'aurez tué le boulanger ! », poursuit le boulanger. Avant de conclure, la voix pleine de colère : « Arrêtez d'acheter vos baguettes dans la grande distribution, faites marcher l'artisanat français, on en a besoin bordel de merde ! ».

Contacté par Le Figaro, le jeune homme explique vouloir « défendre la baguette de tradition française ».

Il poursuit : « Aujourd'hui en France, on délaisse la boulangerie artisanale alors que c'est là qu'il y a du bon pain ». Quant au buzz suscité par sa vidéo, il déclare : « Je ne m'attendais pas du tout à ça. Beaucoup de personnes se sentent visiblement concernées et ça fait plaisir ».

Crise des boulangers et « désertification » des centres-villes

Le coup de gueule de ce jeune boulanger soulève des questions de fond. En premier lieu, la difficulté des boulangers indépendants face aux grands groupes industriels. Selon le dernier baromètre publié par la société Altarès sur les défaillances d'entreprises, un tiers des entreprises du secteur agroalimentaire placées en redressement ou en liquidation judiciaire au cours du premier trimestre 2017 sont des boulangeries-pâtisseries. Cela concerne le plus souvent des petits commerces situés en zone rurale et créés depuis moins de 6 ans.

Cette hausse des défaillances de boulangeries s'explique notamment par la baisse de la consommation de pain dans l'Hexagone, qui n'atteint aujourd'hui que 120 grammes par jour, contre 150 grammes en 2003, selon l'Association nationale de la meunerie française. Face à la concurrence des grosses enseignes de l'industrie agroalimentaire, qui exercent une pression à la baisse sur les prix de la baguette, les boulangeries artisanales survivent difficilement. La boulangerie industrielle représente en effet 45% du marché des pains, viennoiseries et pâtisseries en France, ce qui lui permet de réaliser un chiffre d'affaires de 8,5 milliards d'euros par an.





L'appel au secours des commerces de centre-ville

Les fermetures de magasins s'accroissent, entraînant un choc économique et démographique dans de nombreuses villes françaises. Six fédérations représentant un million d'emplois **lancent un appel pour stopper la création de centres commerciaux hors des agglomérations** et faciliter l'installation de boutiques en centre-ville.

Vu « la concurrence déloyale des grands **centres commerciaux** de périphérie et des sites d'**e-commerce**, des fédérations de commerçants de centre-ville ont remis aux candidats à l'élection présidentielle et aux maires un livre blanc, dans lequel ils réclament des mesures de survie.

Peu visible dans les métropoles, **la dévitalisation commerciale des centres-villes vire au fléau social dans nombre de cités de moins de 100.000 habitants**. Le taux de boutiques vides a bondi en quinze ans. Il est supérieur à 10% dans 89 municipalités. Parmi les plus touchées figurent Béziers, Châtelleraut, Forbach et Annonay, avec plus de 20% des magasins fermés.

« Beaucoup de villes moyennes de 40 à 50.000 habitants sont des mouiroirs après 19 heures », déplorait notamment Patrick Vignal, député de l'Hérault et président de l'association « Centre-Ville en Mouvement ».

Entre autres mesures réclamées par l'Alliance du commerce figure un moratoire sur l'ouverture de surfaces commerciales de périphérie. Une décision radicale inspirée de l'exemple instauré à Angers.

Le livre blanc insiste aussi sur la nécessité de réformer la fiscalité locale, d'autant plus injuste qu'elle épargne les e-commerçants par ailleurs subventionnés...



Et en Belgique ? La situation est similaire ! Dans les médias et sur la toile, le constat est alarmant :

Artisanal ou industriel : où est passé le bon pain ? En Belgique, de plus en plus de consommateurs semblent se plaindre de la qualité du pain. Que ce soit en grandes surfaces ou chez les boulangers du coin, le bon pain de notre enfance aurait disparu. Pour en savoir plus, Questions à la Une a mené l'enquête et a découvert des méthodes de fabrication qui expliquent ce sentiment généralisé : utilisation massive d'additifs chimiques, recours aux congelés, importation par tonne de pains étrangers. Des méthodes, que bien peu de consommateurs soupçonnent...

Vous n'ignorez pas que le métier de boulanger-pâtissier figure parmi les filières en pénurie depuis plusieurs années dans toutes les régions de Belgique. **Plus de 1.500 boulangeries**, qui sont en majorité de petites structures, ont ainsi fermé leurs portes au cours de la dernière décennie. Par ailleurs, trop peu de jeunes se lancent dans cette profession **en raison de l'insécurité qui y est économiquement liée, ou d'une image qui n'est pas suffisamment attractive**.

La tendance à l'industrialisation globale du secteur, associée à une concurrence déloyale exercée par les multinationales, est l'une des principales raisons de cette situation. **En 2013, l'émission Questions à la Une de la RTBF** nous dressait un tableau très préoccupant de la traçabilité et de la qualité du pain que nous retrouvons dans nos grandes surfaces. Nous apprenions, entre autres, qu'il est généralement impossible de déterminer avec certitude la provenance du pain vendu dans les grandes surfaces. Par ailleurs, le pain que nous consommons au quotidien est le plus souvent fabriqué avec des farines contenant de nombreux additifs. Une série de substances sont en effet ajoutées aux farines pour accélérer et augmenter la fermentation du pain ou en modifier la couleur et la texture.

Outre l'utilisation de ces substances par les multinationales, un nombre de plus en plus important de boulangers est amené à recourir à ces farines de basse qualité et transformées en vue d'augmenter la vitesse de préparation de leur pain **et de pouvoir simplement survivre**.

Pour fabriquer du pain dans le respect des règles de l'art de l'artisanat, il faut du temps et des produits de qualité. Dans notre pays, en raison de l'absence de véritables labels de qualité pour le pain, force est de constater que le consommateur n'est pas en mesure de clairement distinguer une production artisanale d'une production industrielle. **De leur côté, les boulangers produisant du pain de qualité artisanale ne sont pas en mesure de se rendre clairement visibles et identifiables**, ce qui ne leur permet pas non plus de

bénéficier de cette plus-value auprès du consommateur et, dès lors, de survivre économiquement.

Pour répondre à cette problématique, **tant la Région flamande que la Région wallonne ont mis en place des outils pour soutenir et valoriser leurs artisans-boulangers et permettre une meilleure information des consommateurs.** En Wallonie, des outils de valorisation existent depuis quelques années -dont la **Charte du Maître boulanger-pâtissier-**, et un système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires a été mis en place en 2014. Ces processus peuvent clairement être améliorés, mais ils ont le mérite d'exister.

Sur cette base, un arrêté ministériel définissant les exigences minimales sectorielles pour la qualité différenciée du pain est, par ailleurs, en cours de promulgation. Cette dernière initiative wallonne constitue l'une des premières véritables démarches de certification précise à caractère contraignant pour la protection du secteur, **comme c'est le cas depuis de nombreuses années en France, où des règles très claires ont été fixées et où le système de contrôle prouve toute son efficacité.** Point n'est besoin de démontrer que le pain est d'une grande qualité en France et qu'il est souvent bien meilleur que celui que l'on peut acheter en Belgique.

Nous ne disposons, par ailleurs, d'aucun encadrement législatif permettant de clairement différencier les modes de fabrication respectant les règles de l'art du métier, des modes de fabrication industriels.

Il apparaît donc urgent de rattraper notre retard et d'entamer des démarches en ce sens.

L'instauration d'un « label » contraignant au niveau national, quelles que puissent être les difficultés liées à notre complexité politique, sera certainement la planche de salut nécessaire à la survie de nos petites entreprises .

La qualité réelle des matières premières, les techniques utilisées, les contrôles exercés, les soutiens politiques et médiatiques en seront des éléments incontournables .

Quelques boulangers dynamiques l'ont déjà bien compris, en revenant vers des matières et techniques à l'ancienne pour des pains qui rencontrent un franc succès.

● Henri LEONARD

Sources : Le Figaro, RTBF, C.Doulkeridis , Alimento

MIXES PAIN ET VIENOISSERIE

LEVURE

AMÉLIORANTS

Levure Royale®

AB MAURI

tel: 09 232 46 18

www.abmauri.be

The advertisement features a central image of a smiling male baker in a white shirt and apron. To his right, a woman in a red apron is shown working with bread. The background is a light grey with various images of bread and bakery products. Text boxes in brown, maroon, and yellow highlight 'MIXES PAIN ET VIENOISSERIE', 'LEVURE', and 'AMÉLIORANTS'. The 'Levure Royale' logo is prominently displayed on the right, and the 'AB MAURI' logo is at the bottom center. Contact information is provided in the bottom left and right corners.

N O U V E A U

Les secrets de la qualité de notre beurre d'Ardenne



Un climat tempéré et des vertes prairies, l'Ardenne possède des conditions idéales pour une production laitière durable et de qualité.

L'alimentation de ses vaches nourries principalement à l'herbe fraîche.

Une fabrication traditionnelle qui donne le temps à la maturation biologique de la crème.



Charles et Francis, producteurs de lait à Bastogne

Une passion transmise de père en fils et partagée par **400 producteurs ardennais**.



Le « Beurre d'Ardenne » est le seul beurre Appellation d'Origine Protégée belge. Il garantit un beurre fabriqué en Ardenne avec de la crème ardennaise.



Un beurre d'exception à valoriser dans votre boutique. Contactez Patricia pour obtenir votre **kit de visibilité** au **087/34.22.66**

Fabriqué exclusivement pour Corman en Ardenne

SALON

Vins & Gourmandises de Wallonie



18 et 19 novembre 2017 au Charleroi Espace Meeting Européen (CEME)

L'année 2017 a débuté sous le signe de la gourmandise ; elle se termine en feu d'artifice avec Vins & Gourmandises de Wallonie ! Une explosion de saveurs, de couleurs et de bulles. Un moment de fête pour tous ceux qui font la part belle au bien manger. Les scandales sanitaires se suivent et se ressemblent. Vous en avez assez ? C'est l'occasion pour le grand public d'acheter local, bio et, surtout, surtout... faire vivre les artisans qui ont besoin de cette clientèle pour perpétuer un savoir-faire qui nous offre encore la chance d'une alimentation saine, goûteuse, de qualité et de proximité. Sans nos artisans, la Wallonie perd son goût !

Novembre : quelques semaines avant décembre... Le mois où l'on devient fou à ne pas savoir que glisser sous le sapin ! Vous manquez d'idées ? Les producteurs et les viticulteurs de Wallonie en ont mille à vous suggérer !

Convaincus ? Rejoignez notre événement. Les viticulteurs sortent de leur chai, les producteurs de leur atelier

pour vous rencontrer, consommateurs avertis ou autres artisans et vous conforter dans l'idée que la santé et le plaisir sont une véritable priorité.

Vins & Gourmandises de Wallonie : un week-end unique, convivial, animé, intelligent et plein de surprises et de cadeaux.



RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Une restauration à base de produits en provenance des producteurs présents ainsi qu'un service de qualité seront assurés par les jeunes et talentueux élèves de l'Institut Notre-Dame de Fleurus (section hôtelière). À la carte, parmi un choix de plats bien de chez nous, un steak-frites-salade made in Wallonia !





EN PRATIQUE

Samedi 18 novembre de 11h à 19h
Dimanche 19 novembre de 11h à 18h

Charleroi Espace Meeting Européen (CEME)
Rue des Français, 147 à 6020 CHARLEROI

Prix d'entrée unique 5 €/pers.

Parking gratuit

La sécurité des parkings sera assurée par la 7^e technique
« Assistant.e aux métiers de la sécurité et de la
prévention de l'IND. »

Contacts : info@vinsetgourmandisesdewallonie.be
Henri Larsille - Tél.: 0473 79 92 65
Michel Fivez - Tél.: 0475 93 66 11

APAQ-W
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14
5000 NAMUR
Tél.: 081 84 89 46
f.dargent@apaqw.be
www.apaqw.be

HAINAUT DEVELOPPEMENT
Parc Initialis - Boulevard Initialis, 22
7000 Mons
Tél.: 065 34 25 82
michael.huge@hainaut.be
www.hainaut-developpement.be



ANIMATIONS

Sylvie Honoré, animatrice de l'émission La Vie du Bon Côté sur Vivacité et du Beau Vélo de Ravel aux côtés d'Adrien Joveneau baladera son micro gourmand auprès des producteurs/viticulteurs.

SAMEDI 18 NOVEMBRE

1 11h15 : *Wine Battle ! Le Vin des Femmes - Spécial Effervescents*

D'un côté, les femmes dégustent et choisissent leurs vins coup de cœur. De l'autre côté, les hommes goûtent les mêmes vins. Ils doivent également faire leur sélection mais surtout deviner celui du jury féminin !

Entrée : 10€ – **Inscription obligatoire :**
info@vinsetgourmandisesdewallonie.be
ou 0473/79.92.65 / 0475/93.66.11

2 16h : *Conférence de Fabrizio Bucella : Vins et bières de Wallonie : peut-on parler de terroir wallon ?*

La définition de terroir est complexe. Elle prend en compte divers facteurs dont géographique, pédoclimatique, humain, culturel ou historique. Peut-on parler de terroir wallon ? À l'aide d'exemples tirés des vins et bières de Wallonie, le professeur Fabrizio Bucella vous livrera, avec le talent pédagogique qu'on lui connaît, un exposé haut en couleur, riche et passionnant.

Entrée gratuite

DIMANCHE 19 NOVEMBRE

3 11h15 : *Wine Battle ! Le Vin des Femmes - Spécial Vins blancs*

D'un côté, les femmes dégustent et choisissent leurs vins coup de cœur. De l'autre côté, les hommes goûtent les mêmes vins. Ils doivent également faire leur sélection mais surtout deviner celui du jury féminin

Entrée : 10€ – **Inscription obligatoire :**
info@vinsetgourmandisesdewallonie.be
ou 0473/79.92.65 / 0475/93.66.11

4 15h : *Wine Man Show : Ni dieux ni maîtres mais du ROUGE* by Eric Boschman

Entrée : 25€ – **Inscription obligatoire :**
info@vinsetgourmandisesdewallonie.be ou
0473/79.92.65 / 0475/93.66.11

Fromages de Chez Nous

Un peu de tout, un peu de tous !

La Wallonie regorge de **plus de 500 variétés de fromages, produits par plus de 130 artisans talentueux et vendus par une petite centaine de crémiers wallons**. Afin d'offrir la visibilité que mérite cette filière laitière, d'amplifier sa notoriété et de lui assurer l'avenir le plus prometteur, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) a lancé le **2 octobre** une **campagne à la dimension des enjeux et des atouts du secteur fromager**. Celle-ci a été lancée officiellement le **jeudi 28 septembre au Château Bayard à Dhuy, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN, et de l'Ambassadeur de la campagne, Gerald WATELET**.

En TV

Vous l'avez certainement vu, les 500 fromages de chez nous tiennent la vedette dans une toute nouvelle publicité télévisée, diffusée en alternance sur l'ensemble des chaînes francophones belges d'octobre à décembre. Cette publicité est un « remake » ou clin d'œil à un spot bien connu des années 80. Souvenez-vous, un client aux joues gourmandes commandait en fin de repas du « fromage belge, un peu de tout » et se retrouvait face à un plateau gargantuesque... L'objectif de ce spot au goût 2017 est de montrer la diversité et la qualité de nos fromages wallons, au travers d'une file interminable

- non pas de fromages - mais d'artisans apportant leurs produits avec savoir-faire ! Le défi était de taille puisque le tournage a rassemblé près de 500 fromages - à croûte fleurie ou lavée, à pâte fraîche, dure, molle, persillée, pressée ou encore cuite - sur une même table du château Bayard à Dhuy. Le making-of est d'ailleurs à découvrir sur la page Facebook AgricultureWallonie. « Un peu de tout, un peu de tous... »

En radio

Parallèlement à cette présence en TV, une campagne radio qui ne manque pas non plus de piquant a été diffusée durant la semaine du 9 octobre, en sponsoring



M. Denoncin, M. le Ministre R. Collin et Mme Delange, Présidente de l'Union des Détaillants Crémiers Fromagers de Belgique (UDCF)





des bulletins météo, à proximité des journaux parlés, sous la forme de 3 spots complémentaires. Une seconde vague au moment de l'info trafic est ensuite prévue la semaine du 11 décembre 2017.

Sur le web

Découvrez le site dédié à la campagne des fromages : www.unpeudetout.be. Sur celui-ci, un concours permet à 1.000 consommateurs de remporter 2 bons d'achat d'une valeur de 12,5€ pour l'achat de Fromages de Chez Nous chez les producteurs et crémiers wallons participants. Ces bons pourront être utilisés à partir du 2 janvier 2018.

Sur le terrain

Crémiers et producteurs ont affiché également les couleurs de la campagne dans leur(s) point(s) de vente dès le début du mois d'octobre, en vue des fêtes de fin d'année, durant lesquelles la plupart proposeront des plateaux de fromages 100 % wallons et, aux 100 premiers clients, des calendriers 2018.

C'est monsieur Xavier GOFFAUX de GRAND'LEEZ qui a fourni les pains pour la dégustation lors de la conférence de presse de lancement de la campagne.

Le président, Monsieur Denoncin, lui adresse ses félicitations pour la qualité des produits fournis.



Frais de déplacements 2017

Les indemnités de déplacements professionnels avec véhicule privé sont de 0.3460 € par Km à partir du 1^{er} juillet 2017

● D. Cigagna

COMMISSION PARITAIRE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Convention collective de travail du 14 février 2017, modifiant la convention collective de travail du 22 février 2012 relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers

Chapitre I^{er} - Champ d'application

Art. 1^{er} § 1^{er} La présente convention collective de travail

est d'application aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

§ 2. Par «ouvriers» sont visés les ouvriers masculins et féminins.

Chapitre II Intervention de l'employeur

Art. 2. Le tableau joint à l'annexe 1 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

Montant de l'intervention patronale					
Km	Transport public/covoiturage				
	Rail Flex	Par semaine	Par mois	Par 3 mois	Par an
1	-	6,13	20,42	58,05	206,39
2	-	6,87	22,80	64,50	228,97
3	8,61	7,53	25,15	69,87	250,47
4	9,23	8,17	27,42	76,33	271,97
5	9,99	8,71	29,03	81,69	291,31
6	10,64	9,47 3	1,17	88,15	312,82
7	11,39	9,99	33,33	93,53	334,32
8	11,83	10,43	34,94	97,83	348,29
9	12,57	11,08	37,09	103,20	369,78
10	13,33	11,71	38,71	109,64	390,21
11	14,08	12,36	41,39	115,02	411,72
12	14,73	13,01	43,01	121,46	431,06
13	15,37	13,54	45,15	125,76	451,48
14	15,91	13,98	46,76	131,14	467,61
15	16,55	14,63	48,91	136,52	486,96
16	17,31	15,27	50,52	141,89	507,38
17	18,05	15,91	52,68	148,35	529,96
18	18,70	16,55	54,82	153,73	549,31
19	19,35	16,99	55,90	158,03	566,51
20	20,21	17,74	59,13	165,54	591,23
21	20,74	18,16	60,20	169,84	605,21
22	21,07	18,70	62,36	174,14	622,40
23	22,14	19,46	64,50	181,66	647,13
24	22,69	20,00	65,57	185,96	661,10



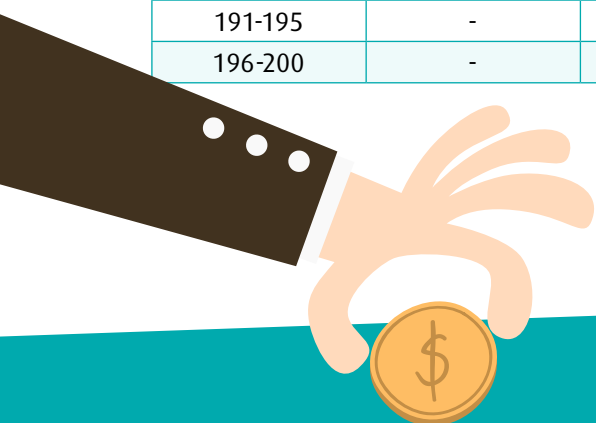
25	23,45	20,63	68,80	192,42	689,05
26	23,96	21,29	69,87	196,73	704,10
27	25,05	21,82	73,10	204,25	728,82
28	25,37	22,58	74,18	208,54	746,02
29	25,91	22,80	76,33	212,84	760,00
30	26,87	23,32	78,48	220,36	784,73
31-33	27,83	24,61	81,69	228,97	816,97
34-36	28,81	25,91	87,07	244,02	870,72
37-39	29,78	27,42	91,37	255,83	913,71
40-42	30,75	29,56	97,83	273,04	976,07
43-45	34,94	30,64	102,12	285,94	1019,07
46-48	36,54	32,24	107,50	299,91	1072,81
49-51	38,71	33,87	112,88	314,97	1126,55
52-54	39,77	34,94	116,10	324,64	1160,96
55-57	40,32	36,01	120,40	334,32	1194,29
58-60	42,46	37,09	124,70	347,21	1240,50
61-65	44,07	38,71	128,99	361,20	1289,95
66-70	45,68	40,32	134,37	376,24	1343,70
71-75	48,37	42,46	140,81	394,51	1409,28
76-80	50,52	44,61	147,28	412,79	1474,85
81-85	51,59	46,22	152,64	428,91	1529,66
86-90	54,82	47,83	159,09	446,12	1595,24
91-95	55,90	49,98	165,54	464,38	1657,58
96-100	59,13	51,07	170,92	479,44	1712,42
101-105	61,26	53,21	178,44	500,94	1788,73
106-110	63,42	54,82	183,82	515,99	1843,55
111-115	65,57	58,05	191,34	534,26	1909,13
116-120	66,65	59,13	197,80	553,61	1974,71
121-125	68,80	61,26	203,16	567,58	2027,39
126-130	70,94	62,36	209,61	585,85	2092,95
131-135	73,10	64,50	214,99	600,91	2147,77
136-140	75,24	66,65	221,44	619,17	2213,35
141-145	77,40	67,72	226,83	634,23	2267,09
146-150	80,62	70,94	236,48	661,10	2361,69
151-155	-	72,01	239,71	670,78	2396,09
156-160	-	74,18	246,16	689,05	2461,66
161-165	-	75,24	251,54	704,10	2516,49
166-170	-	77,40	258,00	723,44	2582,06
171-175	-	78,48	263,36	738,50	2635,81
176-180	-	80,62	269,81	756,77	2701,37
181-185	-	82,78	275,19	770,75	2754,05
186-190	-	84,92	282,71	792,25	2830,38
191-195	-	87,07	288,09	807,29	2885,19
196-200	-	89,23	294,54	825,57	2950,77

Art. 3. Le tableau joint à l'annexe 2 est remplacé par le tableau repris ci-dessous

Montant de l'intervention patronale					
Km	Transport privé				
	Rail Flex	Par semaine	Par mois	Par 3 mois	Par an
1		4,84	15,91	45,15	161,24
2		5,38	17,74	49,98	178,44
3	6,67	5,81	19,56	54,82	194,57
4	7,21	6,35	21,39	59,13	212,84
5	7,86	6,87	22,90	64,50	228,97
6	8,27	7,31	24,41	68,80	244,02
7	8,82	7,74	25,91	72,01	259,06
8	9,36	8,17	27,42	76,33	274,12
9	9,78	8,71	29,03	80,62	288,09
10	10,33	9,13	30,09	84,92	303,14
11	10,96	9,57	32,24	89,23	320,33
12	11,39	10,10	33,33	93,53	334,32
13	12,04	10,53	35,48	97,83	352,59
14	12,47	10,96	36,54	102,12	366,56
15	13,01	11,50	38,71	106,42	381,62
16	13,65	11,94	39,77	111,78	398,81
17	14,08	12,36	40,85	116,10	412,79
18	14,63	12,90	43,01	120,40	427,83
19	15,16	13,33	44,07	124,70	445,03
20	15,69	13,77	46,22	128,99	459,01
21	16,33	14,30	47,30	133,30	475,12
22	16,65	14,73	49,46	137,60	491,26
23	17,31	15,27	50,52	141,89	507,38
24	17,95	15,80	52,13	147,28	523,51
25	18,28	16,13	53,75	150,49	538,55
26	18,91	16,78	54,82	155,87	555,75
27	19,56	17,09	56,97	160,17	570,81
28	19,88	17,74	58,05	164,47	584,77
29	20,53	18,05	60,20	168,77	600,91
30	21,17	18,39	61,26	173,08	615,95
31-33	21,93	19,35	64,50	180,59	644,98
34-36	23,45	20,63	68,80	193,50	692,27
37-39	24,95	22,14	74,18	206,39	737,43
40-42	26,77	23,55	78,48	219,29	782,58
43-45	28,48	24,82	82,78	232,19	830,95
46-48	30,09	26,33	87,07	245,09	875,02
49-51	31,72	27,42	92,45	258,00	922,32
52-54	32,78	28,48	95,67	267,67	954,57
55-57	33,33	29,56	98,89	275,19	983,59



58-60	34,94	30,64	102,12	284,86	1017,98
61-65	36,01	31,72	105,34	295,62	1056,69
66-70	37,63	33,33	110,72	310,66	1109,36
71-75	39,77	34,94	116,10	325,71	1160,96
76-80	41,39	36,54	121,46	339,69	1210,40
81-85	43,01	38,16	126,85	354,74	1265,24
86-90	45,15	39,77	131,14	367,63	1315,76
91-95	46,76	40,85	136,52	383,76	1370,57
96-100	48,37	42,46	141,89	396,66	1418,94
101-105	49,98	44,07	147,28	411,72	1471,61
106-110	52,13	45,68	152,64	426,76	1525,37
111-115	53,75	47,83	158,03	441,82	1576,97
116-120	55,90	49,46	163,40	457,93	1633,94
121-125	58,05	50,52	168,77	471,91	1683,39
126-130	59,13	52,13	174,14	485,89	1734,97
131-135	61,26	53,75	179,51	500,94	1789,81
136-140	62,36	54,82	183,82	514,90	1839,26
141-145	64,50	55,90	189,19	528,87	1888,70
146-150	66,65	59,13	195,64	549,31	1960,74
151-155	-	60,20	198,86	557,90	1990,84
156-160	-	61,26	204,25	571,88	2040,28
161-165	-	62,36	209,61	585,85	2089,73
166-170	-	64,50	213,92	598,75	2139,18
171-175	-	65,57	219,29	612,72	2189,70
176-180	-	66,65	223,60	626,71	2239,16
181-185	-	68,80	228,97	640,69	2288,60
186-190	-	70,94	233,27	654,64	2338,04
191-195	-	72,01	238,64	668,62	2387,49
196-200	-	73,10	244,02	682,60	2436,94



Art. 4. §1. Le tableau concernant l'indemnité vélo du commentaire paritaire de l'article 2 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

§ 2. Dans le commentaire paritaire de l'article 2, « 2016 » est remplacé par « 2017 ».

Chapitre III - Durée de validité

Art. 5. La présente convention collective de travail modifie la convention collective de travail du 22 février 2012, conclue au sein de la Commission paritaire de l'Industrie alimentaire, relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers rendue obligatoire par arrêté royal du 3 avril 2013 (*Moniteur belge du 7 juin 2013*) et enregistrée sous le numéro 108974.

Elle entre en vigueur le 1^{er} février 2017 et est conclue pour une durée indéterminée. Elle peut être dénoncée moyennant un préavis de trois mois, par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.

Nombre de KM	Indemnité vélo par mois
1	8,15
2	16,30
3	24,45
4	26,74
5	28,63
6	30,51
7	32,39
8	34,28
9	36,29
10	37,61
11	40,30
12	41,66
13	44,35
14	45,68
15	48,39
16	49,71
17	51,06
18	53,76
19	55,09
20	57,78

“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

- Qualité
- Économe par sa récupération d'énergie
- Compact
- Flexible
- ...



Aménagements de magasins



Industrieweg 8, 3620 Lanaken
 Tél. +32-89-73 14 21 - Fax +32-89-73 19 50
 www.peeters-bvba.be
 e-mail: info@peeters-bvba.be

Iddergemstraat 59
 9470 Denderleeuw
 Tél. +32 53-66 65 10
 (sur rendez-vous)



Démonstration du Meilleur Ouvrier de France

Sébastien Chevallier

C'est avec grand plaisir que le lundi 18 septembre le MOF Sébastien Chevallier est venu nous faire partager tout son savoir-faire sur le thème du pain party ou pain décoré.

Il nous a fait part avec pédagogie et enthousiasme de toutes les techniques à appliquer pour la réalisation de pièces d'étalage ou de décoration de buffet à l'occasion de mariages, baptêmes, etc.

Les pièces réalisées étaient d'une netteté parfaite et réaliste. Lors de cette démonstration, quelques produits en pâte de luxe et pains au levain ont été réalisés. La journée s'est terminée par une petite dégustation très sympathique de ces produits.

● R. Wertz

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURiS



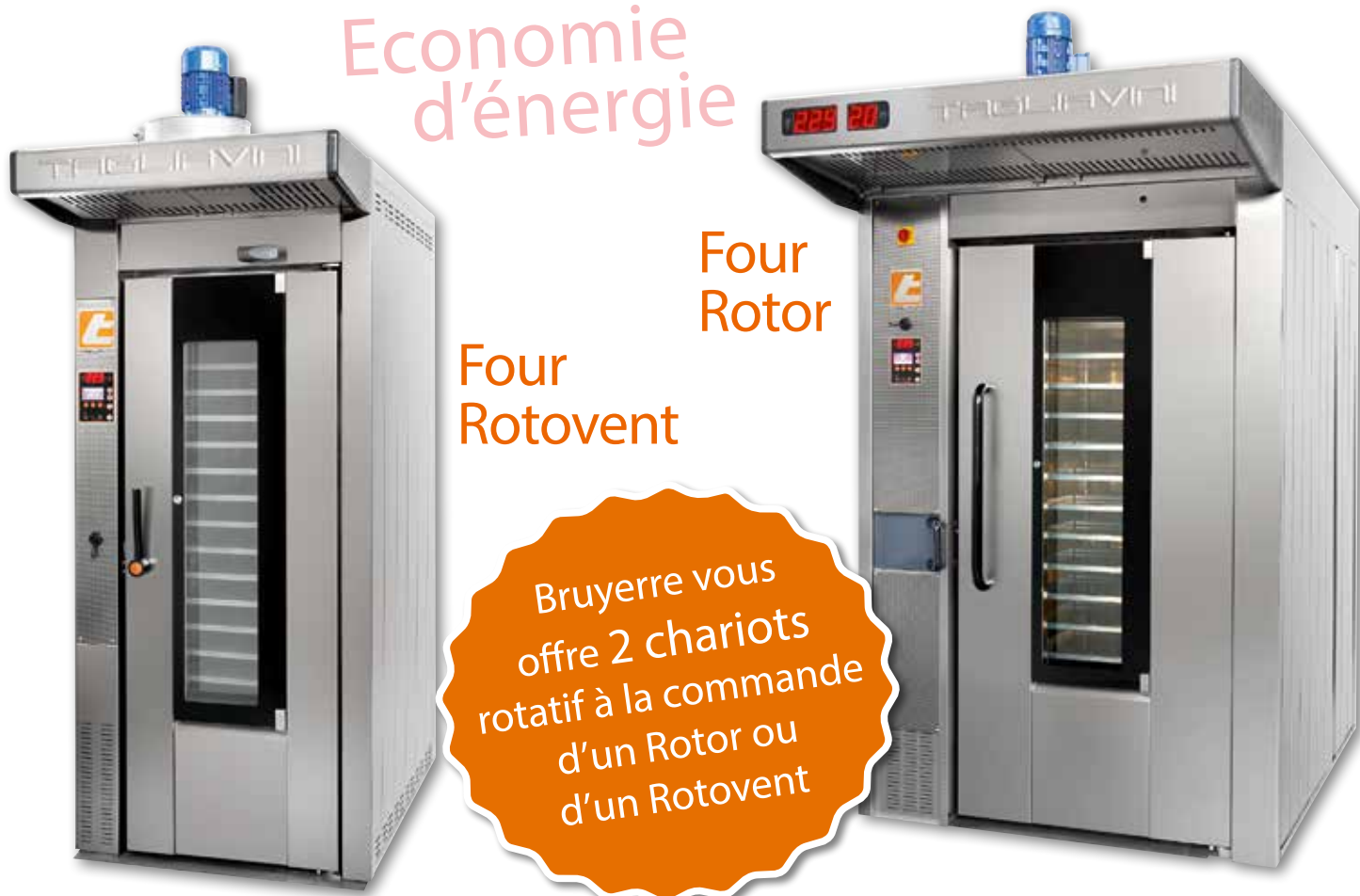
Sébastien Chevallier entre adolescent en apprentissage en boulangerie. « Et la passion m'a pris », résume-t-il, pour ne plus le quitter. Avec l'envie constante de progresser et d'affiner ses techniques et connaissances. Aujourd'hui, il travaille comme formateur au Centre de Formation des Apprentis de Vesoul, en Europe, et comme intervenant en boulangerie. Il a été élu Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011, Vainqueur de la Coupe d'Europe 2010 et Vice-champion de la Coupe de France 2009.

Passionné par le « pain party », il écrit un livre en 2015 « Pains Party ». Pain décoratif, pain de fête, le pain party embellit les buffets de mariages, d'anniversaires, de baptêmes, etc.

Sébastien Chevallier est passé maître dans ce domaine, qu'il a découvert en 2009 lors de la Coupe d'Europe de boulangerie. »

- Disponible en 3 versions
- Cuisson par air pulsé avec rotation du chariot favorable à une cuisson homogène.
- Les fours rotatifs TAGLIAVINI offre la solution idéale en vue de soulager votre point de cuisson principale ou simplement afin d'assurer une cuisson adaptée à des produits délicats.
- La conception compacte du ROTOR & du ROTOVENT permet une adaptation à tous types d'atelier.

Economie d'énergie



Four
Rotovent

Four
Rotor






Bruyère vous
offre 2 chariots
rotatifs à la commande
d'un Rotor ou
d'un Rotovent

Les plus de la gamme de fours rotatifs TAGLIAVINI





- Un échangeur de grande capacité entièrement en inox permettant une consommation moindre et une plus grande longévité
- Cuisson plus douce moins sèche
- Régularité de cuisson accrue
- Budget raccordement plus faible grâce à l'utilisation de 2 cheminées au lieu de 3 !
- Injection de vapeur via 3 niveaux
- Une montée en t° de 11C° à 12 C° par minute !
- Les modèles mazout & gaz peuvent compter sur une puissance de brûleur autorisant 30% à 40% d'économie de combustible



Etude pratique et surprenante de l'Institut Pasteur sur l'eau

-  Un verre d'eau enlève la sensation de faim pendant la nuit pour presque 100 % des personnes au régime comme le démontre l'université de Washington.
-  Le manque d'eau est le facteur N° 1 de la cause de fatigue pendant la journée.
-  Des études préalables indiquent que de 8 à 10 verres d'eau par jour pourraient soulager significativement les douleurs de dos et d'articulations pour 80% des personnes qui souffrent de ces maux.
-  Une simple réduction de 2 % d'eau dans le corps humain peut provoquer une incohérence de la mémoire à court terme, des problèmes avec les mathématiques et une difficulté de concentration devant un ordinateur ou une page imprimée.
-  Boire 5 verres d'eau par jour diminue le risque de cancer du côlon de 45 % et peut diminuer le risque de cancer du sein de 79 % et de 50 % la probabilité de cancer à la vessie.

Boire de l'eau à des périodes bien précises maximise son efficacité dans le corps humain :

-  2 verres d'eau au réveil contribuent à activer les organes internes ;
-  1 verre d'eau trente minutes avant le repas aide à bien digérer ;
-  1 verre d'eau avant de prendre une douche aide à baisser la tension artérielle ;
-  1 verre d'eau avant d'aller au lit vous évite des attaques ou crises cardiaques.



Cette astuce peut sauver des vies !

Depuis plus d'un siècle, le Coca Cola est la boisson la plus consommée dans le monde entier.

Cependant, savez-vous qu'à défaut de la consommer, votre bouteille de Coca Cola peut vous sortir des situations des plus compliquées ?

En effet en cas d'incendie à la maison, il n'est pas évident d'avoir un extincteur sous la main. Pour y remédier vous pouvez réagir presque immédiatement afin d'éviter que le feu se répande rapidement dans la maison.

Au lieu de perdre du temps en allant chercher de l'eau et s'y prendre à plusieurs reprises pour éteindre les flammes, il est possible d'utiliser une bouteille de Coca-Cola.

L'astuce est simple : Il suffit d'enlever le bouchon, et de secouer votre bouteille de soda en bouchant l'ouverture avec son pouce. Dirigez ensuite votre bouteille vers les flammes, et en quelques secondes le feu sera rapidement maîtrisé.

Le chocolat rubis

la nouvelle saveur naturelle qui vient conquérir les papilles



Le chocolat rubis (ou Ruby Chocolate) débarque dans l'arène ! Va-t-il réussir à détrôner le chocolat noir, blanc ou au lait dans le cœur du consommateur ?

On a beau vivre dans le futur (même s'il n'y a pas de voitures volantes), en matière de nourriture, les valeurs sûres continuent à faire leurs preuves.

Oui, on peut s'enthousiasmer pour le donut-sandwich ou le Frappuccino licorne, mais au final, les tendances passent et les certitudes demeurent.

Du riz soufflé aux zestes d'orange en passant par le piment en poudre, il y a mille façons de déguster le chocolat, mais il n'en existe toujours que trois sortes de base : le chocolat blanc, le chocolat au lait, et le chocolat noir.

Jusqu'à ce que... a new challenger appeared ! Dites bonjour au chocolat rubis !

Il ne s'agit pas d'un chocolat aromatisé comme il existe par exemple du chocolat au caramel ou du chocolat à la vanille. Non ! Il s'agit bel et bien d'un nouveau chocolat, qui s'ajoute au noir, au blanc et au lait.

Aucun arôme ni colorant dans ce chocolat qui est en fait issu de la fève de cacao ruby (rubis en français), dont la teinte est naturellement rose. Il aura fallu 13 années pour mettre au point ce nouveau chocolat qui est annoncé comme moins amer que le chocolat noir et moins sucré que le chocolat au lait, avec un petit goût de baie.

C'est au grand chocolatier suisse Barry Callebaut qu'on doit ce chocolat rubis, à la teinte rose et au goût fruité.

Les dirigeants de la firme expliquent :

« Ce chocolat est naturel. Il a une couleur rubis et un goût unique, une saveur chocolatée, fraîche et fruitée. C'est un mélange entre le côté fruité, l'amertume et un goût de baie. »

Le communiqué de presse officiel affirme que rien n'a été ajouté à ce chocolat pour modifier son goût ou son aspect. C'est en sélectionnant et traitant les cosses de cacao que la couleur rose apparaît.

La soirée de lancement du chocolat rubis a eu lieu à Shanghai le mardi 5 septembre.

Ce chocolat a été conçu pour séduire en priorité le marché chinois. La commercialisation commencera en tout cas d'ici 4 à 18 mois.

● **Fl de Thier**

Sources : www.iletaitunefoislapatisserie.com,
www.madmoizelle.com





Démonstration de Noël 2017 aux Etablissements

Bruyerre

Le lundi 16 octobre 2017, dans les locaux du siège social de l'entreprise Bruyerre à Gosselies, une démonstration réalisée par le Chef David de Dawn Foods a eu lieu en présence d'une centaine de professionnels. Le thème de cette démonstration axée sur Noël était « Creating New Traditions » où comment revisiter nos classiques de Noël entre modernité et respect des traditions.

Lors de cette démonstration, les professionnels réunis ont pu découvrir les recettes de 6 bûches originales made in Dawn, d'apprendre pas à pas la confection de ces bûches sous les conseils avisés du Chef David mais aussi, et surtout, de déguster ces merveilles !

Il y en avait pour tous les goûts, mais la tendance de cette année était beaucoup sur les bûches exotiques : une superbe bûche blanche vanille-coco, une bûche verte coco-ananas ou encore chocolat-mangue-passion. Pour les autres bûches une bûche Marcus au chocolat sur un fond de caramel salé, une bûche aux saveurs automnales caramel-poire-marrons et enfin une bûche cerise-amande.



Blanche-Neige



Copacabana



Noir Passion



Jador



Rouge Passion



Nocturne

Oktoberfest

une première festive

Météo exceptionnelle et ambiance chaleureuse pour la première édition OKTOBERFEST ce 16 octobre 2017 aux Ets Denis à Rochefort.



Souhaitant accueillir au mieux nos clients et les divertir, nous les avons invités à une après-midi et soirée dans une ambiance d'Oktoberfest.

Plus de deux cents clients ont participé à l'événement. Sous le chapiteau, ils pouvaient déambuler parmi les échoppes de nos partenaires : Ab Mauri, Be Macarons, Bruggeman, Callebaut, Canama, Corman, CSM, Dawn, Debic, Decors & Créations, Fruits&Co, Galler, Gicopa, Gofrino, Innovis, Kleinbettingen, Komplet, La Lorraine, LDA, Leman, Materne, MB Pack, Panibois, Panistar, Pidy, Ramalhos, Smilde bakery, Vandemoortele, Wouters.

L'occasion de déguster une bière, des produits de bouche et découvrir les nouveautés en vue des fêtes de fin d'année.

Ensuite, une visite des coulisses de l'entreprise et du magasin était organisée toutes les heures, avec la collaboration de nos représentants, habillés pour la circonstance.

Enfin, traiteur et orchestre ont rythmé la soirée : au menu, la traditionnelle choucroute et des musiciens qui ont entraîné tout le monde dans une ambiance joyeuse et conviviale. Sans oublier, les résultats au concours pour gagner des places au match des diables Belgique-Mexique.

Un événement réussi, grâce à votre présence à tous !

● Les Ets Denis



Fête du pain

à Gilly « Charleroi », les 24 et 25 septembre 2017.

C'est la 2^e année que nous participons à ces journées dédiées aux produits de la boulangerie à Gilly.

2^e année et quelle réussite ! Il faut souligner que les organisateurs du C.I.G. de Gilly effectuent un travail remarquable et sont d'un dévouement exceptionnel.

Avec comme résultat un public venu en nombre : c'était impressionnant et très réjouissant.

Pour ces journées, nous avons d'abord obtenu tout le matériel nécessaire de la firme « Bruyère » de Gosselies. Un tout grand merci à son directeur, **M. JEAN-FRANCOIS COLLET**, qui nous a mis à disposition le matériel nécessaire à la fabrication des produits dégustés par les visiteurs.

Le Président de l'association de Charleroi, **M. Attilio Panzarella** et votre serviteur remercions **M. Jacqy Vandeveld** (levure Bruggeman) et **Fabrice Lonnoy** (moulins de Dedobeeleer) de nous avoir permis de fabriquer du pain « mie de Gilly » pour l'occasion ainsi que baguettes, tartes au sucre, gaufres, cramiques, craquelins que tous les visiteurs ont pu savourer. Cela nous a permis de mettre en valeur tous ces produits que l'on peut trouver dans toutes les bonnes boulangeries artisanales de la région de Charleroi.

Et une grande surprise est arrivée à savoir la présence de notre bourgmestre de Charleroi **M. Paul Magnette**

qui a mis la main à la pâte pour fabriquer un pain... hé oui, même un président de la région wallonne est très intéressé par la manière de faire un bon pain mais surtout par toutes les fermentations secondaires qui donneront au pain une saveur inimitable.

Nous avons eu la visite de notre confrère **Renaud Wergifosse** qui a fait le déplacement de Verviers pour nous saluer. Nous avons l'habitude de nous rencontrer dans toutes les réunions francophones, mais cette visite était particulière.

L'université du travail nous a également rejoints avec son matériel et ses professeurs.

Les élèves ont mis en valeur leur savoir-faire à travers du chocolat, des truffes, une pièce en sucre, etc.

Merci aux responsables de l'U.T, la direction, les professeurs, d'avoir participé à cette fête et plus personnellement à son responsable **M. Testa Antonio**

C'est sur les genoux que nous avons terminé ces deux journées mais la satisfaction était au rendez-vous et c'est là le principal.

● Votre serviteur de service
D. Cigagna



Le salon de l'alimentation

à Bruxelles, encore une belle édition !

Voici quelques éléments factuels de ce salon qui s'est passé du 14 au 22 octobre et qui ne manqueront pas de retenir votre attention.

- Avec un total de 106.470 visiteurs, le Salon de l'Alimentation a de nouveau attiré du monde malgré une météo digne d'un mois d'été.
- Fort d'une édition 2016 haute en couleurs, le pari de croître a réussi ! Le Salon de l'Alimentation avec ses 268 exposants dont 73 nouveaux (1841 m²) s'impose comme le plus grand marché couvert de Belgique.
- Intérêt accru de la presse : environ 30 journalistes et une quinzaine de blogueurs ont déambulé dans les différents halls du salon.

En route vers 2018

Au plaisir de vous revoir l'année prochaine pour la 89^e édition du Salon de l'Alimentation. Comme visiteurs ou comme exposants (les nouvelles demandes d'admission et les plans seront bientôt disponibles).

La boulangerie fut mise à l'honneur par l'organisation du championnat belge des jeunes boulangers, organisé par « Aspirant Baker ».

L'objectif est de promouvoir la boulangerie auprès des jeunes afin de préserver l'avenir de notre profession.

L'asbl Aspirant Baker organise tous les 2 ans le « Belgian Championship Aspirant Baker ».

C'est un championnat pour des jeunes âgés de 16 à 21 ans qui sont encore en formation dans une école de boulangerie ou qui travaillent dans le secteur de la boulangerie.

Cette année, la 8^e édition s'est déroulée au Salon de l'Alimentation.

La finale fut précédée d'une étape préliminaire en janvier au salon « Saveurs & Métiers » à Namur.

Voici le nom des gagnants du concours :

- 1^{re} place **Berre Ceupens**
- 2^e place **Jorne Lauwers**
- 3^e place **Arthur Amblard**



VOEDINGS
SALON
DE L'ALIMENTATION
BRUSSEL - BRUXELLES



UN ARTISAN À L'HONNEUR

Tartin'Emoi

remet la tartine à l'honneur en plein centre de Liège !

Le fil rouge de cette toute nouvelle enseigne est 100% LOCAL, 100% SAVOIR FAIRE BELGE, 100% DELICIEUX.

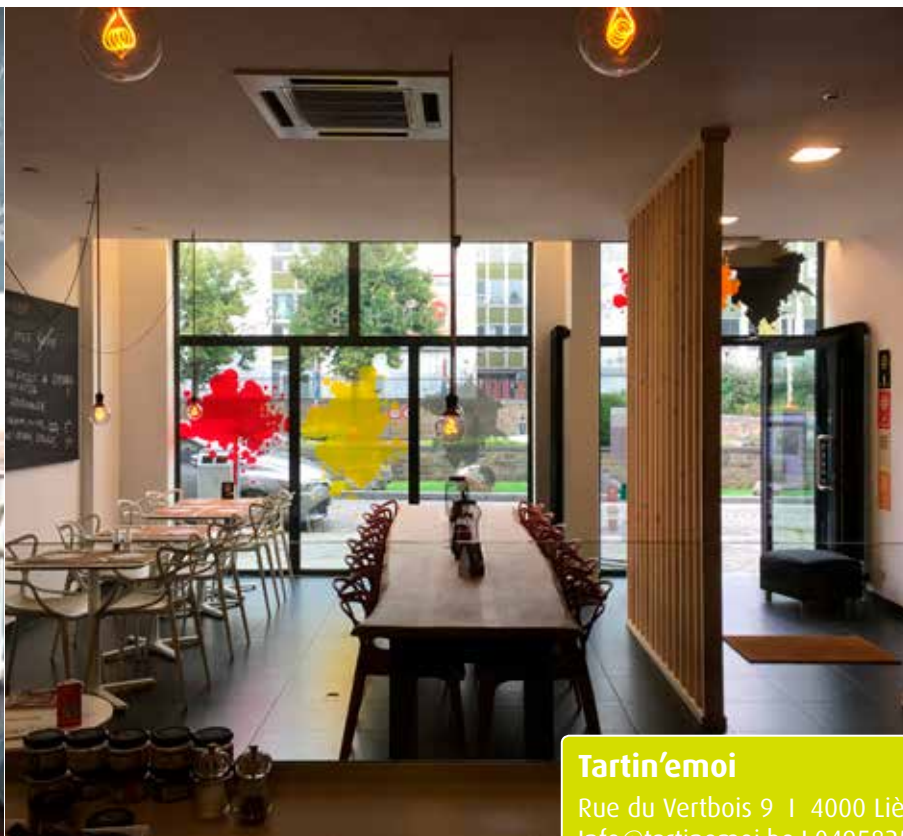
J'ai eu la chance de rencontrer un jeune homme charmant, Vo Thien, architecte et créateur de ce nouveau concept de restauration. Cette double fonction est un peu étrange mais n'enlève rien au talent et à la passion. Son épouse, également architecte, vient l'aider quand cela s'avère nécessaire.

Son idée lui est venue après avoir constaté qu'il mangeait toujours aux mêmes endroits en ville avec ses clients.

Il nous invite à découvrir et redécouvrir un classique de l'alimentation belge... LA TARTINE ! Gourmande et généreuse, elle y est sublimée pour le plaisir des clients. Au-delà de déguster un pain excellent (pain de campagne, pain gris d'épeautre et pain sans gluten fourni par un artisan de la province de Liège), les clients participent à une démarche radicalement plus réfléchie.

Un circuit court qui permet de mettre en avant les producteurs belges et leurs produits. L'éthique de Vo Thien valorise une proximité, une localité riche de sens pour l'économie et l'écologie de notre pays. Il met à l'honneur les petits producteurs et agriculteurs mais aussi les entreprises qui ont su garder à l'esprit l'éthique d'un travail de proximité.

Il y a les tartines incontournables comme la tartine qui croque, le pain de viande et sa tartare, l'américain 101% maison (le pourcent supplémentaire étant l'amour !), le poulet fermier à l'estragon, le chèvre et son lard croquant parfumé au miel, le croustillant de poulet fermier et son fromage aromatisé au thym, les boulettes vege, la mousse de truite fumée et à la crème de ciboulette et les tartines de saison (4 à 5 tartines supplémentaires par saison).



Tartin'emoi
Rue du Vertbois 9 | 4000 Liège
Info@tartinemoi.be | 0495825848



Les tartines sont servies sur place ou à emporter. On peut également manger de la soupe maison avec du pain beurré (de ferme !). Les desserts sont également faits sur place.

Les boissons sont pour la plupart artisanales (limonades artisanales belges par exemple). On n'y trouve donc pas les grands classiques et c'est beaucoup mieux ainsi.

Il y aura bientôt la tartine du chef étoilé : un chef étoilé sera mis à l'honneur au travers d'une tartine qui portera son nom. Je trouve cette idée vraiment originale et je suis certaine qu'elle fera un malheur.

● **Fl de Thier**



La recette de Vo Thien

le pain de viande et sa tartare

Pour 4 personnes :

Pain de viande

- 750gr d'hachis porc/veau
- 20gr de paprika
- 2 pincées de ciboulette
- 30gr de chapelure de froment
- 2 pincées d'herbes sauvages
- Fleur de sel

Préparer le four à 150°C et le mettre sur air pulsé. Préparer le pain de viande en y incorporant tous les ingrédients (peu importe l'ordre). Ensuite malaxer et former une boule. Déposer dans un moule, mettez-y un trait d'huile de tournesol pour éviter que le pain de viande ne colle par la suite.

Attention, le secret d'un bon pain de viande réside dans le bon assaisonnement mais surtout la cuisson. Enfourner quand le four sera à température et le laisser pendant 90min.

Après la cuisson, laisser reposer 30min avant de servir.

Tartare

- 5 œufs
- 2 cuillères à soupe de Moutarde
- 1 pincée de Sel
- Huile de tournesol
- 2 pincées d'aneth
- 1 échalote
- 10gr Câpres
- 1 pincée de Poivre
- 2 pincées de ciboulette

Préparer une base de mayonnaise à partir de 4 œufs. Prenez les 4 jaunes et les faire épaissir avec de l'huile de tournesol. N'hésitez pas à rajouter de l'huile afin d'avoir une bonne consistance. Assaisonner avec du sel et du poivre. Mettre cuire un œuf. Prendre un robot mixeur et y incorporer l'œuf dur et la mayonnaise. Rajouter les derniers ingrédients. Et le tour est joué.

On a retrouvé la « Caraque » de

Christophe Colomb !

Comme vous le savez déjà, Christophe Colomb a découvert l'Amérique en 1492 après deux longs mois de navigation.

Mais ce que vous ne savez probablement pas c'est que la réplique de ce bateau appelé « La Santa Maria » fut immortalisée en 1935 non pas en bois mais en sucre dit en « pastillage » par Mr Albert Beer, Boulanger-Pâtissier.

Pour la petite histoire, cet artisan issu d'une famille de Hesbignons très modeste, s'est installé à Liège en 1933 à l'âge de 23 ans.

Après un début prometteur mais combien difficile (car n'ayant pas de gros moyens et car tout se faisait à la main), et après deux années à un rythme effréné il doit arrêter momentanément ses activités pour cause d'épuisement ! Pendant une convalescence forcée de six mois, il ne pensait qu'à son métier et c'est alors que

lui vint l'idée de réaliser en pastillage le bateau de Christophe Colomb « la Santa Maria ». Lors de la reprise de ses activités, ce petit chef d'œuvre, mis en vitrine, suscita l'admiration de la clientèle et contribua à la réputation de la pâtisserie Beer.

Conservée par ses descendants, cette pièce en sucre a subi au fil du temps quelques dégradations. Cet été, j'ai entrepris sa restauration et c'est avec plaisir que je peux vous la présenter. D'ores et déjà elle est mise sous globe en plexi à l'abri de la poussière et de l'humidité.

J'invite mes confrères qui auraient un petit trésor caché à le faire savoir à Florence de Thier pour le Moniteur.

● J. Beer



Le Moniteur

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

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

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

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

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

www.ffrboulpat.be

et une page facebook (Fédération francophone-
boulangerie-pâtisserie-) que nous
vous demandons de liker et partager

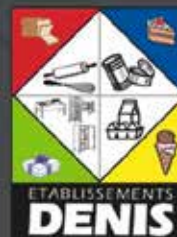
Ets DENIS sa

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 0032(4)252.28.18
Fax 0032(4)252.10.59
canamali@etsdenis.be

rue de la Pierre Bleue, 1
B-5580 ROCHEFORT
Tél. 0032(84)21.12.43
Fax 0032(84)21.12.38
info@etsdenis.be

Denislux sarl

route d'Arlon, 5
L-3399 WINDHOFF CAPELLEN
Tél. 00352 39.94.55
Fax 00352 39.94.58
info@denislux.lu



Les Ets Denis,
une entreprise familiale
un service de qualité
3 magasins pour vous dépanner
7 commerciaux à votre disposition

084 21 12 43
info@etsdenis.be



Disponible chez
votre grossiste!

NOUVEAU



www.ireks.be


IREKS

Beco

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

Murs - Plafonds - Portes - Plinthes de Protection
Fournis et/ou Placés



PANELCO sprl

Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

On ne jette plus le pain

grâce à ces 5 recettes !

Il vous reste des morceaux de pain rassis et vous ne savez pas quoi en faire ? Donnez une deuxième vie à votre vieux pain en le transformant en de délicieuses recettes.

PUDDING AU PAIN

Ingrédients (4 personnes)

100g de cassonade ou de sucre, 3 œufs, 75g de beurre, 50 cl de lait, 80g de raisins secs macérés dans 10 cl de rhum, 200g de pain rassis ou plus.

Préparation

ÉTAPE 1 : Macérer les raisins dans le rhum une bonne demi-heure avant. Préchauffer le four à 160°C.

ÉTAPE 2 : Faire tiédir le lait avec le beurre. Dans un grand saladier, mettre le pain émietté.

ÉTAPE 3 : Ajouter les raisins et le rhum, le lait et amalgamer le tout. Batre les œufs avec le sucre, l'ajouter au mélange précédent et amalgamer encore. Verser dans un moule de votre choix beurré.



ÉTAPE 4 : Mettre au four à 160°C pendant 45 minutes.

ÉTAPE 5 : Piquer à l'aide de la pointe d'un couteau pour voir si c'est cuit. Prolonger la cuisson si nécessaire.

UNE CHARLOTTE AUX POMMES

Ingrédients (6 personnes)

10 pommes, le jus de 2 citrons (Facultatif : 5cl de calvados), 20 cl de jus de pommes, 200g de sucre cassonade, 500g de beurre demi sel, 20 tranches de pain de mie.

Préparation

Étape 1 : Eplucher et épépiner les pommes puis les couper en cubes. Les faire compoter à feu doux et à couvert avec le sucre cassonade, le jus de pommes, le jus des 2 citrons (+ éventuellement 5cl de calvados). Remuer régulièrement et bien faire dessécher la compote. Une fois cuite étaler la





TRIO DE MINI-PAINS PERDUS AU FOUR

Le pain perdu, c'est le dessert de l'enfance, bien pratique pour écouler les restes de pain dont plus personne ne veut. Dans cette recette, on y ajoute des framboises, des fruits rouges ou du chocolat mais surtout, on les fait cuire au four. Cela donne des petits pains perdus un peu caramélisés, c'est délicieux et super facile à préparer.

Ingrédients (12 pièces)

7 tranches de pain (environ 200g de pain), 3 œufs, 50g de sucre, 25 cl de lait, 1/2 c à c d'extrait naturel de vanille, 15 framboises, 1 grosse poignée de fruits rouges surgelés, 35g de chocolat noir concassé. Sucre cassonade pour la finition. Huile pour le moule

Préparation

ÉTAPE 1 : Dans un bol, battez les œufs avec le sucre.

ÉTAPE 2 : Ajoutez le lait et la vanille et fouettez.

ÉTAPE 3 : Coupez le pain en dés, sans retirer la croûte.

ÉTAPE 4 : Mettez le pain à tremper dans le mélange à base de lait et laissez reposer 10 minutes. Huilez un moule à muffins.

ÉTAPE 5 : Remplissez le moule à muffins à moitié avec le pain trempé en prenant à chaque fois du liquide.

ÉTAPE 6 : Ajoutez 3 framboises dans 5 empreintes.

ÉTAPE 7 : Ajoutez 2 cuillères à café de fruits rouges dans 4 empreintes.

ÉTAPE 8 : Ajoutez 3 à 4 morceaux de chocolat dans 3 empreintes.

ÉTAPE 9 : Recouvrez la garniture avec le reste de la préparation.

ÉTAPE 10 : Saupoudrez de sucre cassonade.

ÉTAPE 11 : Tassez chaque pain perdu avec le dos d'une grande cuillère.

ÉTAPE 12 : Enfourez pour une vingtaine de minutes dans un four préchauffé 170°C. Le dessus doit être bien doré. Attendez 5 minutes puis démoulez en vous servant d'une grande cuillère. Ces mini pains perdus se servent tièdes, à température ambiante ou froids.



REVISITÉE AVEC DU PAIN DE MIE

compote sur une plaque (mise préalablement au frais). Filmer au contact et mettre au frais 30 minutes minimum.

Étape 2 : Enlever la croûte des tranches de pain de mie et couper les tranches en 2. Tremper rapidement les demies tranches dans le beurre demi sel clarifié, égoutter les tranches (par exemple sur du papier absorbant). Chemiser les parois du moule à charlotte avec les tranches de pain de mie, puis en tapisser le fond.

Étape 3 : Garnir la moitié de la charlotte avec la compote de pommes refroidie. Disposer ensuite une couche de tranches de pain de mie trempées dans le beurre clar-

ifié. Ajouter le reste de la compote et fermer la charlotte avec le reste de pain imbibé dans le beurre.

Étape 4 : Dans un four préchauffé à 170°C, enfouir la charlotte pour 30 minutes puis prolonger la cuisson de 45 minutes en ayant pris soin de recouvrir la charlotte d'une feuille de papier aluminium. Laisser tiédir avant de démouler.

Étape 5 : Une fois la charlotte refroidie laisser libre cours à votre imagination pour la décoration : on peut par exemple saupoudrer du sucre glace et ajouter des demi sphères de caramel

RECETTES

ROULÉS DE PAIN PERDU AU CHOCO

Bien pratique à faire avec un pain de mie un peu sec.

Ingrédients (6 pièces)

6 tranches de pain de mie, 3 cuil. à soupe de choco (pâte à tartiner), 1 jaune d'œuf, 8 cl de lait, 15 g de beurre, 20 g de sucre cassonade

Préparation

ÉTAPE 1 : Posez les tranches de pain les unes sur les autres et retirez la croûte.

ÉTAPE 2 : Étalez chaque tranche de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie. Tournez les tranches d'un quart de tour entre chaque coup de rouleau afin que l'épaisseur soit uniforme.

ÉTAPE 3 : Tartinez chaque tranche avec une couche fine de choco à tartiner.

ÉTAPE 4 : Roulez chaque tranche de pain.

ÉTAPE 5 : Dans une assiette creuse, ajoutez le jaune et le lait.



ÉTAPE 6 : Battez très légèrement avec une fourchette.

ÉTAPE 7 : Faites fondre le beurre sur feu moyen. Quand le beurre est fondu, ajoutez la moitié du sucre et mélangez.

ÉTAPE 8 : Trempez chaque rouleau de pain dans le mélange jaune et lait.

ÉTAPE 9 : Faites cuire les rouleaux de pain pendant 2 à 3 minutes sur feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

ÉTAPE 10 : Retournez-les et prolongez la cuisson pour les faire dorer des deux côtés.

ÉTAPE 11 : Hors du feu, saupoudrez avec le reste de sucre.

ÉTAPE 12 : Coupez chaque roulé en tronçons et régalez-vous.

MINI TARTELETTES À LA FOURME D'AMBERT

Vous ne résisterez pas à ces mini tartelettes crousti-molleuses. Bonus : elles sont très faciles à préparer et supportent un pain de mie un peu sec.

Ingrédients (12 pièces)

12 tranches de pain de mie sans la croûte. Un peu de beurre demi sel, 1 œuf, 5 cl de crème liquide, noix de muscade, 4 tranches de Bresaola, sel, fourme d'ambert.

Préparation

ÉTAPE 1 : Étalez chaque tranche de pain de mie le plus finement possible, en tournant d'1/4 de tour la tranche à chaque fois que vous étalez.

ÉTAPE 2 : Détaillez dans chaque tranche 1 cercle de 7 cm. Gardez les chutes pour faire de la chapelure.

ÉTAPE 3 : Beurrez chaque cercle sur une seule face.

ÉTAPE 4 : Mettez-les dans les empreintes d'un moule à mini-muffins en silicone ou en métal, face beurrée sur le dessus. Enfournez pour 12 minutes à 200°C. Démoulez sur une grille.

ÉTAPE 5 : Dans un bol, cassez l'œuf

ÉTAPE 6 : Ajoutez la crème et fouettez

ÉTAPE 7 : Ajoutez un peu de noix de muscade, un peu de sel et mélangez

ÉTAPE 8 : Coupez la bresaola en lanières

ÉTAPE 9 : Coupez la fourme d'Ambert en dés

ÉTAPE 10 : Remplissez les fonds de tartelettes cuits aux 3/4 avec le mélange œuf et crème

ÉTAPE 11 : Ajoutez 2 à 3 dés de fromage puis enfournez à 180°C pendant 15 minutes environ. La garniture doit être prise.

ÉTAPE 12 : Ajoutez les lanières de bresaola

ÉTAPE 13 : Servez tiède ou à température ambiante



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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 064/45.80.12

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com