

# Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel  
41<sup>e</sup> année  
Décembre 2024

 *Bonnes fêtes  
de fin d'année!*

2025



# BEURRE DE TOURAGE

LA QUALITÉ À SAVOURER



Le beurre de tourage SOLAREC Professional à 82% de matière grasse présente une plasticité et une fermeté idéales pour un feuilletage régulier et aéré.

Conditionnement:

en carton de 5 plaques de 2 kg.



**SOLAREC**  
Professional

Pour en savoir plus sur notre société et notre produit,  
rendez-vous sur [www.solarec.be](http://www.solarec.be) ou contactez-nous via [info@solarec.be](mailto:info@solarec.be)



**Mesdames,  
Messieurs,  
Chers amis,**

Le résultat d'un travail intense de plusieurs mois, voire années, réalisé par la Fédération vient de se concrétiser par la publication du nouveau Guide 026 de l'AFSCA.

Ce Guide qui doit se trouver, impérativement, dans vos ateliers et accessible à tous moments, est disponible, gratuitement pour les membres, auprès de vos présidents respectifs.

Prenez connaissance des Lauréats des concours organisés, en synergie entre votre Fédération, l'APAQ-W et nos ambassadeurs.

Merci à toutes les entreprises participantes qui se sont engagées et qui ont contribué à valoriser notre belle profession de « Maître Boulanger-Pâtisier ».

Vous trouverez, également, l'actu et les conseils pratiques traités sous l'angle du secteur.

Je vous souhaite d'agréables Fêtes de Fin d'Année remplies de travail et de joies familiales.

Au plaisir de vous retrouver l'année prochaine.

Cordialement.

● **A. Denoncin**  
Président



*Bonnes fêtes  
de fin d'année!*

**VOTRE GROSSISTE  
EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE,  
GLACERIE, CHOCOLATERIE**

**3 MAGASINS OUVERTS  
AUX PROFESSIONNELS  
ET AUX PARTICULIERS**

**À ROCHEFORT, À LIÈGE,  
AU LUXEMBOURG  
& LIVRAISON AUX PROFESSIONNELS**



- **MATIÈRES PREMIÈRES  
MULTIPLES CONDITIONNEMENTS**
- **PETIT MATÉRIEL  
MOULES, USTENSILES, SUPPORTS  
CONTENANTS, EMBALLAGES, ...**
- **GROS MATÉRIEL & SAV  
POUR PÂTE, GLACE, CHOCOLAT  
POUR LE CHAUD ET LE FROID**
- **PERSONNALISATION  
POTS À GLACE, SACS À PAIN, ...**
- **VOTRE BOUTIQUE DE A À Z  
FOODTRUCK, AMÉNAGEMENT, ...**



**INFORMATIONS - FOLDERS - CONTACT SUR [WWW.ETSDENIS.BE](http://WWW.ETSDENIS.BE)**



## **EXPERT EN SOLS COULÉS**

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

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

**VISITEZ NOTRE  
SHOWROOM!**

**Prins Boudewijnlaan 7 A04, Kontich**

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Formation** 6 2 démonstrations au centre EPICURIS qui ont eu beaucoup de succès
- Activités de la Fédération** 7 Rapport du CA francophone du 18 novembre 2024 au siège à Namur (résumé)
- Glacier à l'honneur** 8 Maryne Poppe, l'artisan glacier belge au parcours inspirant
- Hygiène** 11 Le GUIDE 026 de l'AFSCA est arrivé + nouveau logo AFSCA
- Promotion** 12 Résultats du Concours "1 an de Pain Gratuit" 2024
- 20 On vous met à l'honneur pour les fêtes de fin d'année
- Bon à savoir** 21 Que faire si votre cuve à mazout perd son contenu suite à une inondation ?
- Concours** 22 9 mois d'entraînement pour l'équipe nationale belge de pâtisserie, qui s'est qualifiée pour la coupe du monde à Lyon en 2025!
- Chronique technique** 24 Le dessous des cartes du blé, plus de paix que de guerres ? (II<sup>e</sup> partie)
- Social** 29 Augmentation de l'âge légal de la pension à partir de 2025
- Fiscal** 30 Que faut-il obligatoirement transmettre au fisc lors d'un contrôle ?
- Économie** 32 Broptimize répond à vos questions : « Comment se fait-il que le coefficient de conversion gaz/électricité est variable ? »
- Réflexion** 34 Un monde sans pain : réflexions sur un aliment qui façonne nos vies
- Information** 36 Qu'est-ce que c'est, un sol coulé ?
- Nutrition** 38 Les insectes dans les créations des boulangers-pâtisseries : une tendance audacieuse et durable, osez-vous sauter le pas ?
- Consommation** 40 L'or alimentaire : un détail qui fait toute la différence
- Information** 42 Les arnaques les plus fréquentes en Belgique
- Psychologie** 45 Comment utiliser la théorie du pain grillé pour se développer en tant que boulanger-pâtisseries ?
- Recette** 46 Le Baba au rhum d'Alain Ducasse

## Administration & gestion

Rue de la Libération, 270 • 6927 TELLIN  
Tél. : 0477/41.91.52  
Mail : info@ffrboulpat.be  
Compte : BE02 1270 7132 3240

## Publicité et petites annonces

Florence de Thier,  
florence@2thier.com, 0485/16.49.36

## Éditeur responsable

A. Denoncin • 270 rue de la Libération, 6927 TELLIN

## Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc, J. Mathias, M. Dewalque, G. Xhauftaire.

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.

# 2 démonstrations au centre EPICURIS qui ont eu beaucoup de succès

## Démonstration du MOF Bertrand Balay le 24/9

« Savoir-faire de chocolatier »

Gamme de bonbons ganaches, pralinés, produits végan, caramel. Montage en chocolat pour Noël, réalisation de produits de snacking et grignotage.



## Démonstration du MOF Aurélien Le Mouillour le 22/10 :

« La boulangerie au levain »

Tradition : baguette et forme fantaisie, ciabatta, sarrasin, norking, blé ancien, l'engrain, muesli, tourte de seigle, viennois sur levain de lait, bretzel garni, pâte levée feuilletée sur levain de lait, croissant, pain au chocolat.



**EPICURIS**  
CENTRE DE FORMATION  
SECTEUR ALIMENTAIRE



# Rapport du CA francophone du 18 novembre 2024 au siège à Namur (résumé)

Accueil et visite du nouveau siège social.

**1** Le PV du 16 septembre 2024 est approuvé.

**2** Activité de la société.

- Salon national de l'artisan à Courtrai.
- Publication dans 7 Dimanche.
- Acquisition des moulins allemands par Dossche.
- Réunion de travail avec le ministre DALC.
- Plateforme Alimento au centre IFAPME de Perwez.
- Webinaire du ministre des Affaires économiques : protection des marques.
- Filière Grande Culture : Variété de blés allemands. Réunion au Conseil supérieur.

**3** Délégué aux commissions

- a. Économique : Évolution du coût des énergies et des matières premières.
- b. Fiscal : Suivi de notre dossier forfaitaire à l'administration.
- c. Social :
  - La nouvelle classification des CP118.03 et 201.
  - Le fonds social.

**4** Confédération.

- Poursuite de la construction du nouveau siège à Berchem-Sainte-Agathe.
- Arrêté 'Pain' : Analyse du dossier.
- AG Pain et Santé : Budget-Collaboration avec la France et les Pays-Bas.

**5** Apaq-W.

- Concours sac à pain en expansion, résultats.
- Concours 7 Dimanche et bons d'achat en boulangeries.
- Calendrier 2025 et campagne de fin d'année.

**6** AFSCA.

- Campagne Smiley 2025 vers opérateurs pour réseaux sociaux.

**7** Bureau et moniteur.

- Équipement des locaux à Namur.
- Rapport du trésorier.
- Les cotisations 2025.
- La gestion du Moniteur.

**8** Concours.

- Trophée Wanet : Organisation 2025.
- Meilleur artisan : 4 candidats en mars 2025.
- Startech's Days et World Skills à Marche.
- Concours Ceria repris par PASTRY LIONS.
- Coupe du monde de la pâtisserie.
- Concours du meilleurs croissant au beurre de France.

**9** Date des CA et AG en 2025.

**10** Distribution des nouveaux guides AFSCA.

● H Léonard

# Maryne Poppe, l'artisan glacier belge au parcours inspirant



Passionnée par la glace depuis son enfance, Maryne Poppe a osé tout quitter en 2011 pour se consacrer à sa vocation. Alors qu'elle poursuivait des études en publicité, elle surprend son entourage en s'inscrivant à une formation de glacierie, à l'IFAPME de Villers-Le-Bouillet. Un pari audacieux qui s'avère payant.

*« J'adorais la glace déjà étant toute petite. Et dans le secteur de la publicité, je ne transformais pas assez ce que je faisais. J'avais besoin de toucher ce que je faisais. Pendant deux ans, je me suis formée, et pendant ce temps-là, j'ai un peu travaillé chez un glacier. Ensuite, en janvier de la deuxième année, la boulangerie du village a décidé de fermer et m'a proposé de la reprendre ».*

Moins de deux ans plus tard, en mars 2013, une opportunité s'offre donc à elle : elle reprend la boulangerie Allard à Flawinne (Namur) et y fonde son entreprise,

**Tendance Glacée**, mêlant atelier et boutique. Fidèle à la tradition, elle perpétue également la vente des célèbres « Baisers de Flawinne ».



## L'artisanat au cœur de la démarche

Maryne ne se contente pas de fabriquer de la glace artisanale : elle valorise les produits locaux en travaillant avec des partenaires tels que 'Paysans Artisans'. En misant sur des ingrédients issus de circuits courts, elle sublime chaque création, reflet de sa passion et de son savoir-faire.

## Une reconnaissance nationale et internationale

Le 22 novembre 2016 marque une étape majeure dans sa carrière : après un concours rigoureux, elle décroche le prestigieux titre de « **Meilleur Artisan Glacier Francophone Belge** », décerné par la Fédération francophone belge. Ce succès est suivi de nombreuses distinctions. En 2021, elle reçoit le titre de **Lauréate du travail**, remis par le bourgmestre de Namur, Maxime Prévot, et signé par le Roi, récompensant l'excellence de son travail et son respect des valeurs sociales.

Mais Maryne ne s'arrête pas là. Elle se mesure à l'élite mondiale en participant à des concours internationaux comme le **MIG Logarone** et le **Gelato Festival** à Rome en 2019. Ces expériences la propulsent à la **63<sup>e</sup> place mondiale** des meilleurs glaciers et à la **1<sup>ère</sup> place belge**, consacrant son talent.

*« Les concours, je pense que ça pousse à se forcer à chercher d'autres idées, à s'investir davantage et ça stimule la créativité. Et je constate que cela intéresse beaucoup les gens ».*







### Une entreprise à taille humaine et des partenariats solides

Près de dix ans après sa création, **Tendance Glacée** s'est transformée en une aventure familiale et collaborative, comptant une équipe d'une dizaine de personnes. Maryne est épaulée par des artisans en production et une équipe dédiée à la vente. De plus, plusieurs établissements partenaires proposent désormais les glaces de **Tendance Glacée**, élargissant ainsi sa notoriété.

Avec une passion intacte et une quête constante d'excellence, Maryne Poppe s'impose comme une figure incontournable de l'artisanat belge, inspirant les générations futures par son engagement et sa créativité.

Elle propose de nombreux saveurs et a une spécialité très recherchée : « *Le baisers de Flawinne, c'est la spé-*

*cialité de la maison. C'est un biscuit aux amandes et noisettes avec une crème moka à l'intérieur, qu'on a transformé en glace* ».

Quand je lui demande quels sont ses futures projets, Maryne répond :

« *Stabiliser l'activité avec notre atelier déporté. On a aussi introduit une gamme de chocolat récemment pour compléter notre assortiment. Mais j'ai beaucoup d'idées, donc il faut que je me calme un peu* ».

Maryne Poppe est devenue administratrice de l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges.

● Fl. de Thier



## Ce que Maryne Poppe propose à ses clients

### Glaces

- Gâteaux glacés, y compris pour mariages
- Pots de glace
- Friscos
- Petits plus
- Marmottines pistache
- Mini tasses «Tiramisu»
- Tartelettes glacées individuelles
- Coulis

### Le "Baisers de Flawinne"



C'est une gourmandise créée en 1964 par Monsieur Guy Allard. Cette petite pâtisserie est un savoureux mélange d'un biscuit aux amandes-noisettes et d'une crème au beurre moka.

Primé à plusieurs reprises :

- 1964 Exposition internationale Pittsburgh
- 1966 ESPA à Bale
- 1975, Europa Bruxelles

Il se distingue par son croquant et sa douceur. Souvent imité, jamais égalé le "Baisers de Flawinne" est à déguster sans modération !

Uniquement en vente chez Tendance Glacée.

### Le bar à glace

Les gens louent un mini comptoir à glace, pour servir de délicieuses glaces artisanales où ils le souhaitent !

### Adresses

#### La boutique

Rue Marcel Vandy, 43 - 5020 Flawinne  
Namur, Wallonie, Belgique

#### L'atelier

Rue de l'Economie, 4 - 5020 Namur  
Namur, Wallonie, Belgique

☎ 081/74.06.84





# Le GUIDE 026 de l'AFSCA est arrivé

Chères consœurs, chers confrères,

Le nouveau GUIDE 026 de la Boulangerie, édité par l'AFSCA est arrivé !

**Il se trouve à votre disposition auprès de votre association locale : Prenez contact !**

**Dorénavant les contrôles de l'Agence se feront sur base de cette nouvelle édition**

## ATTENTION !

Légalement cet ouvrage doit se trouver à portée constante des personnes en fabrication et en vente, pas dans une armoire dans un bureau.

Il en est de même du matériel informatique destiné à le consulter éventuellement sur le site de l'Afsca, avec la preuve de la connaissance d'une connexion rapide



Cordialement

● H. Léonard

## Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, l'AFSCA dispose d'un nouveau logo et d'un nouveau smiley

La signification et les conditions d'obtention du smiley restent inchangées. Le smiley indique donc qu'une entreprise dispose d'un système d'autocontrôle fiable et qu'elle est certifiée.

Les anciens smileys, délivrés avant la date mentionnée ci-dessus, restent valables pendant la durée de validité de la validation du système d'autocontrôle.

Sur demande adressée à l'organisme d'inspection ou de certification qui a validé le système d'autocontrôle, l'ancien smiley peut être remplacé par le nouveau smiley pour la période de validité restante. En cas de nouvelle validation ou de revalidation, le nouveau smiley sera automatiquement attribué.



# Résultats du Concours "1 an de Pain Gratuit" 2024

Le concours "1 an de Pain Gratuit", organisé dans le cadre de la campagne Maître Boulanger-Pâtissier 2024, a connu un succès retentissant cette année. Se déroulant du 1<sup>er</sup> octobre au 3 novembre, le concours a enregistré un total de 44 799 participations, soit une moyenne impressionnante de 1 358 participations par jour. Cela représente une augmentation de plus de 10% par rapport aux résultats de l'année précédente pour la même période.



## Voici les 5 grands gagnants

Cinq heureux gagnants ont été sélectionnés, un par province wallonne, chacun remportant 1 an de pain gratuit sous forme de bons d'achat d'une valeur totale de 750 € :

Province	Maître Boulanger-Pâtissier	Gagnant(e)
Brabant wallon	Boulangerie Pologie (1380)	Mme Marie-Francoise L. de Lasne
Hainaut	Boulangerie-Pâtisserie Luc (7910)	M. Jean-Claude R. de Frasnes-lez-Buissenal
Liège	Boulangerie Chastreux Pirard (4032)	Mme Véronique L. de Liège
Luxembourg	Boulangerie Pihart (6900)	Mme Patricia F. de Marche-en-Famenne
Namur	Boulangerie Deblie Luc (5190)	Mme Graziella G. de Moustier-sur-Sambre





## Et voici les gagnants dans chaque boulangerie

En outre, chaque boulangerie participante a récompensé un gagnant avec un carnet de 6 bons d'achat de 5 € (30 €).

Code Postal	Maître Boulanger-Pâtissier	Gagnant(e)
<b>PROVINCE DU BRABANT WALLON</b>		
1300	Boulangerie-Pâtisserie Jean De Backer & Fils	Dirk V.
1300	Le Pain d'Antan (Wavre 1)	Jean-Ernest M.
1300	Pâtisserie Laurent Dumont (Wavre)	Nathalie N.
1300	Patachoux	Loïc D.
1300	Boulangerie Pâtisserie Mohimont	Els S.
1300	Le Pain d'Antan (Wavre 2)	Christine J.
1310	Boulangerie Pâtisserie Les Trois Colonnes	France H.
1310	So' Bake It	Anne-Marie M.
1330	Grains de Vanille	Anne-Sophie P.
1332	Pâtisserie Laurent Dumont (Genval)	Michel L.
1340	Pâtisserie Laurent Dumont (Ottignies-Douaire)	Nadine S.
1341	L'Épi Fin	David W.
1348	My Safe Place Boulangerie	Samuel B.
1350	Boulangerie Ivens	Monique D.
1350	Pâtisserie Le Vatel	Leon D.
1350	Au Régal	Vincent B.
1360	Carrément Bon (Thorembais)	Patrick L.
1370	Boulangerie Le Bosquet	Catherine T.
1380	Pâtisserie Laurent Dumont (Lasne)	Adrian B.
1390	L'héritage by la Magie du Pain	Pieter G.
1390	Le Pain d'Antan (Grez-Doiceau)	Pierre C.
1390	Pâtisserie Laurent Dumont (Grez-Doiceau, Gastuche)	Monique F.
1390	L'atelier du pain	Sabine F.
1400	Pâtisserie Jacquet	Christian T.
1400	Le Chant du Pain	Françoise P.
1400	L'Épi Crousti (Nivelles)	Etienne H.
1410	Le Pain d'Antan (Waterloo)	Philippe D.
1410	Pâtisserie Laurent Dumont (Ferme de Mont Saint-Jean)	Jean-Marie H.
1410	Les Délices de Nicolas (Waterloo)	Jean-Marie H.
1410	Boulangerie Ducobu	Marc C.
1410	Le Bon Pain (Waterloo)	Alexandra L.
1410	Pâtisserie Laurent Dumont (Waterloo Centre)	Yaël L.
1420	Boulangerie-Pâtisserie David Laurent	Brice M.
1420	Maison des Arts Sucrés	Nathalie D.
1428	La Passion de Seb	Guy D.
1428	Les Délices de Nicolas (Braine-l'Alleud)	Frédérique C.
1430	Boulangerie Chez Jess et Tim	Sandrine D.
1430	Boulangerie Deneubourg	Stéphane P.
1430	Boulangerie Pascal's	Philippe H.
1435	Les Trésors du Pain	Iris B.
1440	The Place To Be	Sandrine S.
1440	Les Blés d'Or (Braine-le-Château)	Michel D.
1450	Le Petit Délice	Jean L.
1450	Boulangerie Hanssens (Chastre)	Haydée M.
1470	Les Douceurs du Ravel	Yasmine P.
1470	Boulangerie Gossiaux Pierre	Christian C.
1470	L'Artisanale de Max	Chrystelle B.
1471	Boulangerie Hayet (Loupoigne)	Benoit G.
1480	Boulangerie Dufourni	Marianne M.
1480	Boulangerie Michel Vanholder	Marie-Antoinette D.
1495	La Mignardise (Villers-la-Ville)	Somville D.
<b>PROVINCE DE LIÈGE</b>		
4000	Boulangerie pâtisserie Gerard	Laurent M.
4000	Boulangerie De Meyer	Sami H.
4000	Boulangerie-Pâtisserie De Leeuw	Jean-Francois P.
4000	La Douce Amandine	Matteo A.
4000	Boulangerie Caroli Patrick	Alain M.
4000	Boulangerie Dedée michel	Annie P.
4000	Le Beffroi (Cointe)	Stephanie S.
4000	Boulangerie Maréchal	Hajar S.
4000	Le Pain d'Antan (Liège)	Theate J.
4000	La Pâtisserie Vegan	Flore G.
4000	Pâtisserie Lechanteur	Carmela M.
4020	Aux Délices d'Anais	Jean-Noël Z.
4020	Boulangerie Ramakers / Michel	Joëlle V.
4020	Aux Plaisirs Sucrés	Olivier B.
4020	Boulangerie Bonpain - Fonk (Longdoz)	Nicolas S.
4030	Boulangerie Wechseler (Liège)	Liliana S.
4031	Boulangerie Louis	Vincent L.
4032	Boulangerie Thonon Raphaël	Sabine C.
4040	Pelzer par Benjamin	Letizia F.
4040	Boulangerie Feytongs	Sébastien N.
4040	Boulangerie Ghysens	Guillaume M.
4052	Boulangerie Hardy Fabian	Vinciane C.
4053	Folie's	Pierre-Olivier A.
4100	Chez Blanche (Bonnelles)	Gersende V.
4100	Boulangerie Pâtisserie Plenevaux	Thibault C.
4100	L'Alliance du Pain	Bernard M.

## PROMOTION

4102	Les Capucines	Fabian J.	4624	Boulangerie-Pâtisserie Dany Viellevoye (Romsée)	Kevin D.
4120	Boulangerie Bara et Fils	Beatrice B.	4624	Boulangerie Beaujean	Pascale L.
4130	Pierre et Pains	Nicolas L.	4630	Boulangerie Arts Patrick	Rachel D.
4140	Boulangerie Lily	Simone G.	4630	La Boîte à Pains	Georges L.
4140	Boulangerie La Bonbonnière	Christian R.	4650	Darcis Ma Boulangerie (Chaineux)	Raymond D.
4160	La Boulangerie D'Anthisnes	Tatiana W.	4651	Darcis Ma Boulangerie (Herve)	Raymond D.
4218	Tartine et gourmandise	Damien G.	4651	Aux Six Fontaines	Raymond D.
4219	L'Epi d'Or (Wasseiges)	Veronique M.	4651	Boulangerie Cardecuy	Elisabeth K.
4260	Boulangerie Philippe Debroux	Vincent J.	4652	Boulangerie Pâtisserie T&C Lejeune	Marie-Paule H.
4280	Boulangerie Wanson Alain	Dorian P.	4670	Boulangerie Herman-Grogna	Fabienne E.
4280	Boulangerie Aux Délices (Hannut)	Bastian D.	4671	Les Douceurs De Saive (Bellaire)	Nancy C.
4280	La Pause Plaisir	Odette G.	4680	Boulangerie Somberg Grenade	Mario B.
4300	La petite campagne	Christian L.	4680	Boulangerie Defaaz Jacquinet	Philippe C.
4300	Boulangerie-Pâtisserie Goffin (Wareme)	Daniel D.	4682	La Palm d'Or	Marie S.
4300	Boulangerie Liebens	Sylvie C.	4684	Aux gourmandises Boulangerie-Pâtisserie	Monique B.
4317	Boulangerie Dupont	Jordyk S.	4690	Boulangerie Demoulin - Guillaume Demoulin	Yves L.
4340	Boulangerie-Pâtisserie Leduc & Filles	Joseph V.	4690	Boulangerie Michael Lesale	Laura D.
4400	Boulangerie Bouveroux	Frédéric P.	4690	Boulangerie Massart	Manon G.
4400	Boulangerie Lemineur (Flémalle)	Daniel D.	4700	Ofenfrisch	Brigitte G.
4400	La Clé des Champs	Georges D.	4700	Bäckerei Kockartz (Eupen HerbesthalerStr)	Benoit O.
4420	Boulangerie Troisfontaine	Aline D.	4700	Boulangerie Denise Niessen	Joseph B.
4430	Chez Philippe	Florian L.	4700	Bäckerei Kelleter	René P.
4430	Boulangerie Axel François	Aydin M.	4700	Bäckerei H. Leffin	Elmar K.
4450	La Panetière Provençale	Emeline S.	4700	Bäckerei Kockartz (Eupen im Carrefour Market)	Alfred S.
4458	Boulangerie Letté - Vandermeer	Myriam G.	4700	Boulangerie-Pâtisserie Fonk (Eupen - Ville basse)	Danielle J.
4460	Le Beffroi by Angelo Sacheli	Anastasia I.	4700	Boulangerie-Pâtisserie Fonk (Eupen - Ville haute)	Sabrina W.
4470	Boulangerie & Pâtisserie Liemans (Stockay)	Stéphanie S.	4700	Bäckerei Kockartz (Eupen)	Bernd M.
4480	Tart'empion	Alexandra B.	4710	Boulangerie Schreiber Arnaud	Béatrice V.
4520	Boulangerie Umami	Laurent L.	4711	Bäckerei Marc Kessel	Claudia G.
4520	Boulangériepicerie Champain	Roland V.	4720	Bäckerei Kockartz (Kelmis)	Marcel G.
4520	Boulangerie-Pâtisserie Winters FABRICE	Thierry J.	4728	Bäckerei Kockartz (Hergenrath)	Caroline I.
4530	Boulangerie Bada	Agnieszka K.	4730	Bäckerei Kockartz (Hauset)	Pascal S.
4537	Boulangerie Pâtisserie Grégoire	Benoit T.	4731	Bäckerei Kockartz (Lichtenbusch)	Frank V.
4540	Boulangerie Jacques	Sylejman Q.	4760	Bäckerei Mertens	Bruno J.
4540	Boulangerie Gathot	Marthe P.	4780	Rechter Backstube	Danielle T.
4540	Boulangerie & Patisserie Liemans (Amay)	Hervé D.	4780	Bäckerei Fonk (Saint-Vith - Maison Mère)	Bruno J.
4550	Boulangerie Crosset Christophe	Thibault C.	4780	Boulangerie-Pâtisserie Fonk (Saint-Vith - Hauptstraße)	Bruno J.
4560	Boulangerie les Co'Pains	Marie E.	4780	Boulangerie Pâtisserie Fonk (Saint-Vith - Luxemburger Straße)	Julie L.
4570	Boulangerie Pâtisserie Ph. Grognaud	Emmanuel D.	4791	Backerei Lentzen	Erwin M.
4570	SRL BOULANGERIE PATISSERIE LIZEN	Gert M.	4800	Boulangerie-Pâtisserie Maquinay	Anne-Catherine D.
4590	La Gourmandine - Bernard Valange	Luc M.	4800	Boulangerie-Pâtisserie George	Jean Marie B.
4590	Boulangerie Englebert Astrid	Hubert M.	4800	Boulangerie Raskin	Charlotte B.
4600	Aux Délices (Visé)	Frederic C.	4801	A Vi Forne	Michel T.
4608	La Tropézienne	Annie D.	4802	Darcis Ma Boulangerie (Heusy)	Michel W.
4610	Les Douceurs de Saive (Saive)	Jean-Claude R.	4802	Boulangerie Florentine	Evelyne R.
4610	Aux Saveurs du Pain (Beyne-Heusay)	Geoffroy M.	4820	Boulangerie Briamont	Christine D.
4620	Boulangerie-Pâtisserie Dany Viellevoye (Fléron)	Michel L.	4820	Boulangerie Sacré Cœur	Nadine C.
4620	La Gourmandine (Fléron)	Michel V.			



4820	Boulangerie Wechseler (Dison)	Fabienne L.	5030	Boulangerie Duchene-Coulon	Chelsea D.			
4830	Boulangerie-Pâtisserie Hesse-Din	Laurence F.	5030	Le Pain d'Antan (Gembloux)	Sophie S.			
4837	Boulangerie-Pâtisserie Radermecker	Severine R.	5032	Boulangerie Doratiotto-Bayot	Emilie M.			
4840	Boulangerie Pâtisserie Christophe Born (Welkenraedt)	Jean-Luc K.	5060	Boulangerie-Pâtisserie Daeghsels	Melody C.			
4840	Boulangerie Pâtisserie Dideren	Étienne G.	5060	Les Délices de Noël	Delphine C.			
4841	Clair'ment bon	Jean-Louis R.	5070	Le Pain d'Antan (Fosses-la-Ville)	Beatrice H.			
4841	Boulangerie des 4 Chemins	Raymond D.	5070	Boulangerie Dardenne	Valeriano P.			
4841	Boulangerie Remacle (Welkenraedt)	Alain B.	5070	Boulangerie Ernoux	Marc C.			
4841	L'Instant Gourmand (Henri-Chapelle)	Christiane G.	5081	Boulangerie Billens	Julie G.			
4845	Boulangerie Raquet	Danielle T.	5100	Boulangerie Pâtisserie Vranckx (Jambes)	Astrid L.			
4850	Boulangerie Otten	Jean-Michel B.	5100	Boulangerie Pâtisserie Etienne	Josée T.			
4850	Boulangerie Patisserie Burgers	Schmitz D.	5100	Carrément Bon (Jambes)	Melissa B.			
4852	Boulangerie Pâtisserie Christophe Born (Plombières)	Véronique C.	5100	Pâtisserie Minne	Carine J.			
4852	Boulangerie-pâtisserie Fitschy	Audrey M.	5100	Pâtisserie Normandie	Bruno B.			
4860	Boulangerie Alexandre	Ghislaine L.	5100	Le Pain d'Antan (Wierde)	André P.			
4861	Boulangerie Theunissen	Joseph R.	5100	Boulangerie Minne	Carine J.			
4880	L'Instant Gourmand (Aubel)	Michel R.	5100	Boulangerie Benoît André	Melanie V.			
4880	Boulangerie Marc Proumen	Audrey C.	5100	Boulangerie-Pâtisserie Lecire	Fabienne G.			
4890	Aux Mille Saveurs	Vincent R.	5140	La Mignardise (Sombreffe)	Sandrine M.			
4890	Boulangerie Collin Frederic	Carole T.	5140	La Maison d'Élie	Patrick G.			
4890	Boulangerie Wertz	François D.	5150	La Cerise sur le Gâteau	Pierre M.			
4900	SRL DÔME ET FILS	Danielle T.	5170	Le Four à Pains	Caroline C.			
4910	Boulangerie Leroy (Theux)	Christine B.	5170	Boulangerie Ancion	Dominique W.			
4910	Boulangerie L'Alternative	Romain P.	5170	Boulangerie Patrick Dos Prazeres	Marc B.			
4920	La Canaille Toquée	Olivier S.	5170	Pâtisserie Lefranc	Cédric T.			
4920	Aux Saveurs du Pain (Aywaille)	Frédéric S.	5190	Boulangerie Morlot-Cavatorta	Carine C.			
4920	Le Pain d'Antan (Remouchamps)	Vinciane D.	5300	3,2,1 Pâtisiez	Jeurissen M.			
4950	Boulangerie Heindrichs	Astrid T.	5300	Acke - Sorée	Stéphanie A.			
4950	Boulangerie Philippe Hennes	Astrid T.	5300	Boulangerie-pâtisserie Dieudonne	Frédéric T.			
4950	Boulangerie Marichal	Astrid T.	5300	Le Neufchâtel	Christophe L.			
4960	Boulangerie Pâtisserie Chez Dijan	Astrid T.	5300	Boulangerie de la Station	Marc M.			
4960	Boulangerie Close	Danielle T.	5300	Aux Caprices	Christophe C.			
4960	Boulangerie Gilon	Nathalie R.	5300	Mi-Blé Mi-Sucré	Henri M.			
4960	L'Artisan des Gonesses	Astrid T.	5310	Un autre pain	Claudine D.			
4960	Boulangerie Jenchenne	Julie L.	5310	Boulangerie-pâtisserie Beurre & Moi	Benjamin E.			
4987	Boulangerie Bourotte	Nicolas T.	5310	Pâtisserie Olivier Mathy	María C.			
<b>PROVINCE DE NAMUR</b>						5310	Carrément Bon (Éghezée)	Benjamin E.
5000	Boulangerie Legrand (Namur)	Xa D.	5310	Boulangerie Gérard	André-Marie H.			
5000	Boulangerie Geuquet Rudi	Maxime R.	5310	BRUT Boulangerie Moderne	Jean-Pol L.			
5001	Pâtisserie Joël Massaux	Guido D.	5330	Boulangerie Nelis & Fils	Isabelle B.			
5001	Carrément Bon (Belgrade)	Vincent B.	5340	Boulangerie-Pâtisserie Sohet-Laloux	Nathalie M.			
5004	Carrément Bon (Bouge)	Xavier M.	5340	Pain et Passion	Patrick G.			
5020	Boulangerie Pâtisserie Vranckx (Temploux)	Gaëlle B.	5340	Boulangerie Kempinaire (Sorée)	Theo P.			
5020	Carrément Bon (Suarlée)	Philippe C.	5350	Boulangerie Carpentier	Geneviève V.			
5020	A la Gourmandise	Gil D.	5360	Boulangerie Pâtisserie Huet Paul et Cecile	Audrey S.			
5030	Pâtisserie Le Vivaldi	Marianne M.	5370	Boulangerie Kempinaire (Havelange)	Jennifer B.			
5030	Au Délice des Saveurs	Vincent B.	5380	Pom Canel'	Alexandre L.			
			5500	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Dinant)	Murielle C.			

## PROMOTION

5500	Pâtisserie Jacobs	Aurore M.
5500	Boulangerie Kempinaire (Dinant)	Lambert L.
5520	Boulangerie Famille Kempinaire (Onhaye)	Julie J.
5520	Les Lutins Artisan – Glacier – Pâtissier	Melissa W.
5530	Aux Mille Délices	Dominique N.
5530	Boulangerie Champagne	Chantal V.
5537	La Fringale	Gery W.
5541	Boulangerie Famille Kempinaire (Hastière)	Patrick B.
5543	Boulangerie du t'Heeroir	Julie J.
5550	Boulangerie Delogne	Anita H.
5561	Boulangerie-Pâtisserie Gerlache	Dany H.
5570	Boulangerie Pierard-Denuit	Hugo P.
5570	Le Pain Garni	Marie M.
5575	Boulangerie Thibaut	Jean L.
5575	Boulangerie-Pâtisserie Paulet	Andre B.
5575	Boulangerie Dumont Vencimont	Laurent V.
5580	Boulangerie Pihart (Jemelle)	Megane E.
5580	Gaufres Artisanales Laurent	Sibylle R.
5590	Boulangerie Borlon-Herman J.	Marc S.
5590	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Ciney)	André D.
5590	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Biron)	Geoffrey B.
5600	L'Amandine	Vincent H.
5600	Arti'Délices	Julie J.
5620	Boulangerie Le pain se lève	Carine D.
5620	Boulangerie Ignace et Stephanie	Justine L.
5620	Pâtisserie Maréchal	Jean Pierre D.
5630	Boulangerie Chauveaux	Robert B.
5640	Boulangerie Luc Leglise	Franck H.
5640	Boulangerie Wilmot	Guy J.
5640	Boulangerie Petit Toqué	Pascal P.
5640	Boulangerie Storms	Nicole L.
5650	Au Chaupain	Ariane G.
5650	Boulangerie Delfosse Eeckhout	Stéphanie J.
5650	Délices et Passion	Denis V.
5651	Au Macaron	Dimitri R.
5660	Boulangerie Meunier	Christine L.
5660	Boulangerie l'Atelier	Camille B.
5660	Boulangerie-Pâtisserie Pérard (Pesche)	Coralie B.
5660	La Viennoise	Marleen S.
5660	Boulangerie Anciaux-Yde	Marie-Renée F.
5680	Boulangerie du Carmel – Eft Charlemagne	Amandine C.
<b>PROVINCE DE HAINAUT (1)</b>		
6001	Croissanterie Richard (Marcinelle)	Carolyne L.
6010	Boulangerie-Pâtisserie Vervietoise	Tiffany C.
6030	Aux Délices du Village (Marchienne-au-Pont)	Chantal F.
6032	Le Fournil des Gonceries	Julie S.
6032	Le Pain d'Autrefois	Jean-Pierre V.

6040	Boulangerie Jacques Bodart	Maxime V.
6040	Au Tout Chaud	Roland K.
6040	Boulangerie Aux Délices (Jumet)	Jacques R.
6041	Le Pain d'Antan (Gosselies)	Jean-Michel F.
6041	Boulangerie du Calvaire	Michel L.
6041	Boulangerie Saint-Roch	Willy R.
6060	Au Blé Doré	André C.
6110	Les Épis Sauvages	Sandrine V.
6120	Le Fournil (Jamioulx)	Adrien V.
6120	La Palette Sucrée	Martine C.
6150	Boulangerie-Pâtisserie Bauden Benoît	Julie B.
6150	Pâtisserie Maene	Maryse B.
6180	Boulangerie Philippe Vanhove	Axel H.
6200	Aux Délices Gourmands	Alessia S.
6200	Boulangerie Mahy	Jean L.
6200	Boulangerie Fratacci	Yves B.
6211	Au Gré De Mon Chemin	Jean Franco A.
6220	Pâtisserie Jacques Vanrossomme	Luc S.
6220	Boulangerie Hody	Christine D.
6280	Boulangerie-pâtisserie du Moulin	Renaud T.
6280	Gourmandise (Gerpennes)	Maria T.
6440	Chez Pascal Feryn	Virginie H.
6460	Boulangerie Pâtisserie Pérard (Chimay)	Denis V.
6460	Au Pavé de Pain by Brousmiche (Chimay)	Christian V.
6461	Boulangerie-Pâtisserie du Lac	Jean Luc C.
6470	Boulangerie La Fleureuse	Stéphanie B.
6470	Boulangerie Chez Christophe	Françoise L.
6470	Au Pavé de Pain by Brousmiche (Sivry-Rance)	Mathieu S.
6500	Boulangerie d'En Haut	Jean Luc C.
6530	Pâtisserie du Beffroi (Thuin)	Yvan D.
6536	Boulangerie Helson	Eddy V.
6536	Boulangerie Briclet	Eddy V.
6540	Boulangerie-pâtisserie des 4 Bras	Alice M.
6540	Les Blés d'Or (Lobbès)	Alice M.
6567	Le P'tit Garin	Valérie P.
6596	Boulangerie Nollet	Eric V.
<b>PROVINCE DE LUXEMBOURG</b>		
6600	Plaisirs Gourmands	Lucie L.
6600	Boulangerie Delhayé (Bastogne)	Lucas C.
6600	Aux Délices de Marie	Nadège A.
6600	Pâtisserie Le melba	Sabrina V.
6600	L'Expresso	Céline M.
6600	Maison Collin (Bastogne)	Jean-Maxime L.
6630	Boulangerie Stouvenaker	Gauthier P.
6640	Boulangerie Pâtisserie Bernard	Samuel C.
6660	Boulangerie Philippart	Charlotte Z.
6660	Boulangerie Bultot	Melissa S.





6660	Valentine Boulangerie-Pâtisserie	Elodie T.
6660	Pâtisserie du Hérou	Magali B.
6671	A Bon Vi Pan	Nancy P.
6690	Au Pré Fleuri	Eddy A.
6700	Up Epi	Hélène S.
6700	WILTGEN	Philippe D.
6700	L'Barak à Pain	Brigitte S.
6700	L'Atelier Ponsar (Arlon)	Patrice L.
6700	L'Atelier Ponsar (Parc commercial Hydrion)	Véronique D.
6720	Boulangerie Michel Demaret	Liliane S.
6724	L'Atelier Ponsar (Houdemont)	Mireille K.
6730	La Boulangerie (Bellefontaine)	Gladys W.
6740	L'Atelier Ponsar (Sainte-Marie-Sur-Semois)	Florine P.
6760	Le Foyer Gourmand (Virton)	Sarah L.
6761	Boulangerie Piquard Daniel	Christine Q.
6791	Pâtisserie Schweisthal	Emilie M.
6792	Chez Nelson	Frederic L.
6800	Boulangerie Pâtisserie Warginaire	Christophe V.
6820	Boulangerie Piquard (Florenville)	Pierre-Yves D.
6830	Boulangier-Pâtissier Philippe Legrand (Bouillon)	Cynthia D.
6830	Pom' de Pain	Patrick P.
6838	Boulangerie Gallot	Julie B.
6840	Boulangerie Richard	Roland C.
6850	Boulangerie Alain Gilson (Paliseul)	Clémentine C.
6850	Florian Didriche Artisan Boulanger-Pâtissier	Pascal D.
6850	Boulangerie Noiret et Schneider	Olivier M.
6852	Boulangerie-Pâtisserie Donche	Elise F.
6870	patisserie arnould	Gilles H.
6880	Boulangerie Toussaint	David D.
6880	Boulangerie Alain Gilson (Bertrix)	Michael T.
6880	Maison Collin (Bertrix)	Fabienne V.
6880	Hardy Stéphane	Laurence P.
6887	Boulangerie Piquard (Herbeumont)	Johan M.
6890	Boulangerie Javaux Labbé	Bernadette M.
6890	Les délices de Juliette	Yolaine B.
6900	Sylvain Poncelet	Eric S.
6900	Boulangerie-Pâtisserie Lefevre	Christophe T.
6900	Boulangerie Delhayé (WEX)	Xavier B.
6920	Boulangerie Grofils	Valérie C.
6920	Boulangerie De Barros	Joëlle G.
6940	Boulangerie Pâtisserie Sandwicherie Destiné	Jacqueline R.
6940	La Planche à Papa	Eddy K.
6940	Boulangerie Delhayé (Durbuy)	Caroline A.
6941	La Tartelaisne	Philippe D.

6941	Boulangerie Alvarez	Benoit L.
6950	L'Artisan Boulanger - Claude Pierrard (Nassogne)	Aurélien R.
6970	BOULANGERIE DETAILLE REGIS	Laurelia D.
6971	L'Artisan Boulanger - Claude Pierrard (Tenneville)	Jordant M.
6980	Pâtisserie Bourivain	Monique D.
6990	Boulangerie-Pâtisserie Demelenne (Hotton)	Julie M.

### PROVINCE DE HAINAUT (2)

7000	Boulangerie Renoirte (Mons)	Chantal V.
7000	Boulangerie Saey Juniors	Sabine N.
7011	Au Petit Fournil (Ghlin)	Rony C.
7012	Pain de Vie	Daniel R.
7021	Le Petit Boulanger (Havré)	Richard & Françoise D.
7022	Croquembouche	Luc C.
7040	La Couque au Beurre	Erwin D.
7041	Chez Kurt	Carole D.
7041	Pâtisserie Chocolaterie Van Puy	Joffrey T.
7060	Boulangerie Croquantine	Michel V.
7060	Pâtisserie Helin	Charles D.
7060	Boulangerie Canone	Catherine V.
7062	Boulangerie Van Malleghe	Chantal L.
7063	La Neufvilloise	Virginie D.
7070	Le Petit Boulanger (Le Rœulx)	Christine F.
7070	Le Pain Di Djou - Atelier d'Elena	Michèle S.
7070	Le Petit Strépy	Sophie D.
7080	Boulangerie Godefroid (Frameries)	Annick L.
7090	La Panetière (Braine-le-Comte)	Alain D.
7090	Boulangerie la Bonne Tarte	Annick D.
7090	Artisan Pâtisserie Boulangerie Gontran	Michel P.
7100	Boulangerie Gorez (La Louvière)	Annick B.
7100	Boulangerie Domy	Nathalie V.
7100	Boulangerie-Pâtisserie Debeur	Françoise P.
7100	Boulangerie l'Artisanale	Delporte C.
7100	Boulangerie Licata et Fils	Albano C.
7100	Aux Délices du Village (La Louvière)	Julien H.
7110	Le Petit Boulanger (Maurage)	Nathalie D.
7110	Le Petit Boulanger (Strépy-Bracquegnies)	Alison A.
7110	Pâtisserie Wastiau	Gonzalez P.
7110	La Gourmandise (Houdeng-Aimeries)	Enza D.
7110	La Roue del Brouet (Strépy-Bracquegnies)	Enza D.
7120	La Grange à Pain	Thomas D.
7120	Boulangerie-Pâtisserie Verhaeghe	Cecile T.
7120	La Roue Del Brouet (Haulchin)	Catherine P.
7133	Boulangerie Blairon	Valérie B.
7160	Le Champ d'en Haut	Marielouise R.

## PROMOTION

7160	Boulangerie Vander Borgh	Dorothee F.	7600	Pâtisserie Quentin Gemine « Créateur de goûts »	Nathalie L.
7160	Boulangerie Lejeune	Sylvie M.	7600	Boulangerie Delestrain Geoffrey & Sam	Christophe L.
7170	Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir - Permentier	Vanessa D.	7600	Boulangerie Firmin	Murielle C.
7170	L'Épi d'Or (Bois d'Haine)	Bénédicte P.	7620	Boulangerie Sébastien Lecomte	Pascal D.
7170	La Tentation d'Adam	Sabine L.	7620	Boulangerie Geiregat	Helene B.
7170	Les Douceurs de l'Artisan	Xavier H.	7622	Boulangerie Lecolier	Stéphane D.
7170	Le Campagnard (sur les marchés du Centre)	Christine E.	7640	Jean-Michel et Marie-France	Jennifer D.
7170	Au Pavé de Pain by Brousmiche (La Hestre)	Enio V.	7700	Boulangerie Vincent	Manuel T.
7181	Boulangerie Renoirte (Feluy)	François R.	7700	Boulangerie-Pâtisserie Dal	Pascal O.
7190	L'Épi Crousti (Ecaussinnes)	Nadine B.	7700	Boulangerie Hanssens (Mouscron)	Gregoire V.
7190	Boulangerie Moulin Dominique	Huberte J.	7700	Boulangerie Caryn	Olivier A.
7300	Boulangerie La Mie d'Enfance (Boussu)	Benoit L.	7700	Boulangerie Decruynaere	Christiane M.
7330	Boulangerie Simon (Saint-Ghislain)	Olivier C.	7700	Boulangerie Pâtisserie Mortagne	Daniel S.
7330	Pâtisserie Homberger	Aurore L.	7700	Boulangerie-Pâtisserie B & V Danel (Mouscron)	Jean-Claude B.
7331	Boulangerie Julie et Sandy	Leduc L.	7700	Boulangerie-Pâtisserie Debuf	Laurie V.
7332	Boulangerie au Pain Soleil	Jean D.	7700	Boulangerie-Pâtisserie Vinckier	Sta D.
7334	Boulangerie Pâtisserie Cardœn	Christian M.	7700	Antiq' Baker	Gregory D.
7340	Boulangerie Au Pagnon	Sonia W.	7711	Boulangerie Delberghe	Marie-Yvonne D.
7350	Chez Ignace	Jean-Yves N.	7711	Boulangerie Dutriez Vincent	Jean-François L.
7370	Chez Joël & Christine	Roland L.	7712	Boulangerie Kriss	Benoit D.
7370	Pâtisserie Pierre Saey	Emmanuel A.	7730	Boulangerie Philippe Vanbruaene	Frédéric S.
7382	La Petite Boulangère	Justine T.	7730	Nadia Boulangerie du Moulin	Manuella M.
7390	Boulangerie Godefroid (Quaregnon)	Dany R.	7730	Boulangerie-pâtisserie Morel	Marie Thérèse F.
7500	Boulangerie Pâtisserie Holderbeke Alain	Philippe B.	7730	La Boul de Pât	Nadege B.
7500	Boulangerie Mespreuve	Justine C.	7740	Fin-Bec	Sylvie L.
7500	Philippe et Esmeralda	Aline B.	7740	Boulangerie Foucart-Fontaine	Damien T.
7500	Chez Alain	Coralie T.	7740	Le Pavé Royal	Xavier D.
7500	Pâtisserie Bruynooghe	Florence W.	7742	La Ferme des Saveurs	Christine D.
7500	Boulangerie Vienne	Laurent B.	7760	Le Coin Gourmand	Sophie D.
7500	Les Gourmandises de Kathy Mini'z	Elodie R.	7780	La Grignotière	Isabelle N.
7500	Boulangerie Saint-Lazare	Léonard M.	7780	Au Palais Gourmand	Inès D.
7500	Boulangerie Herbaut	Christiane B.	7780	Boulangerie Dujardin Benoit	Sébastien N.
7500	Boulangerie d'Antan	Marie J.	7783	Au Progrès	Mr Et Mme D.
7500	Pâtisserie Delhayé (Tournai)	Frédéricq W.	7800	Boulangerie-Pâtisserie Mœckx	Marie S.
7504	Boulangerie Delval	Colette D.	7800	Boulangerie Laurent & Véronique Lagast	Isabelle P.
7522	Boulangerie-Pâtisserie Saint-Elleuthère	Veronique V.	7800	Boulangerie-Pâtisserie LVA (Ath)	Aurore M.
7522	Chez Pascal et Nancy	Elise L.	7800	Au Pavé de Pain by Brousmiche (Ath)	Danièle G.
7530	Boulangerie Decamps	Elisabeth T.	7800	L'Artisanal (Ath)	Charlotte D.
7538	Boulangerie-Pâtisserie du Plat d'Or	Raymond B.	7800	Boulangerie Dernoncourt	Sam L.
7540	L'Épi d'Or (Tournai)	Pascal A.	7811	L'atelier Gourmand	Tiffany G.
7540	Boulangerie Maes	Sébastien D.	7822	Boulangerie-Pâtisserie LVA (Isières)	Laury B.
7540	Boulangerie Plume	Brigitte V.	7822	L'Artisanal (Ghislenghien)	Morgan L.
7540	Boulangerie-Pâtisserie De Roo	Nicolas A.	7830	Le Comptoir du Pain	Roland N.
7600	Graines de Pain By...Eric Gourdin	Pauline B.	7830	Le Fournil - Artisan Boulanger (Silly)	Bernard C.
			7850	La Panetière (Marcq)	Xavier H.



7850	Chez Pito	Hilde V.
7850	Pâtisserie Vandeparre	Gilbert D.
7860	Boulangerie-Pâtisserie Leurart	Henri M.
7860	L'Erable	Thierry V.
7861	Boulangerie Leleux	Bernard D.
7866	Gourmandine (Lessines)	Ophélie C.
7870	Au Pavé de Pain by Brousmiche (Lens)	Nathalie C.
7880	Boulangerie Pâtisserie Guy Dumont	Anja D.
7880	Boulangerie Pâtisserie Delabre	David D.
7890	Boulangerie Michel Wilkin	Éric L.
7900	Boulangerie Mercier	Naïas D.

7900	Boulangerie Artisien	Philippe D.
7911	Au Bon Pain d'Aubain	Guy F.
7911	Boulangerie Vanstals Eddy	Pascal G.
7912	Saveurs et Traditions des Collines	Charles H.
7941	Boulangerie Leroy (Brugelette)	Thierry D.
7950	Boulangerie Ferme Fourmanoy	Sandra L.
7971	Pâtisserie Serge	Delphine D.
7971	Boulangerie Eric Gourdin	Johan M.
7973	Boulangerie Patrick (Strambruges)	Joakim S.
8930	Boulangerie-Pâtisserie B & V Danel (Menin)	Heidi C.



### Le concours 7Dimanche

En parallèle, notre partenaire média 7Dimanche a organisé un concours à l'occasion de la Journée Mondiale du Pain. Ce concours a attiré 2537 participants. Parmi eux, les heureux gagnants ont été sélectionnés pour recevoir chacun des bons d'achat d'une valeur totale de 30 €, à dépenser chez nos Maîtres Boulangers-Pâtisseries.



Ces concours illustrent non seulement l'engouement croissant pour nos produits artisanaux mais aussi l'importance de soutenir et promouvoir les talents locaux dans le secteur boulanger-pâtisseries. Nous remercions chaleureusement tous les participants et félicitons les gagnants pour leur chance et leur fidélité.

Code Postal	Maître Boulanger-Pâtisseries	Gagnant(e)
<b>PROVINCE DU BRABANT WALLON</b>		
1390	Pâtisserie Laurent Dumont	Véronique L.
1470	L'Artisanale de Max	Valérie V.
<b>PROVINCE DE LIÈGE</b>		
4000	Le pain d'antan	Aurélié P.
4540	Boulangerie et pâtisserie Liemans	Coralie A.
4651	Darcis Herve	Cornelia D.
4802	Darcis Ma Boulangerie (Heusy)	Tarik C.
<b>PROVINCE DE NAMUR</b>		
5060	Les Délices de Noël	Marie-Eve L.
<b>PROVINCE DE HAINAUT (1)</b>		
6220	Boulangerie Hody	Francesco D.
6461	Boulangerie Pâtisserie du lac	Xavier R.
<b>PROVINCE DE LUXEMBOURG</b>		
6760	Le Foyer Gourmand	Isabelle C.
6900	Boulangerie Delhayé (WEX)	Enguerand D.
<b>PROVINCE DE HAINAUT (2)</b>		
7100	Boulangerie Debeur	Claudine H.
7330	Boulangerie-Pâtisserie Homberger	Mehdi L.
7780	Au Palais Gourmand	Laurent A.
7880	boulangerie-pâtisserie Guy Dumont	Fabienne D.



# On vous met à l'honneur pour les fêtes de fin d'année

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries se mettent sur leur 31 avec une campagne médiatique ambitieuse et variée.

## Radio

Du 9 au 16 décembre, un spot radio sera diffusé sur VivaCité pour inciter les consommateurs à commander leurs produits festifs chez leurs artisans locaux.



## Presse

Dès le 8 décembre, et pendant cinq dimanches consécutifs, 7Dimanche publiera dans ses éditions régionales un quart de page dédié aux spécialités boulangères et pâtisseries de notre terroir.



## Digital

Du 2 au 22 décembre, des annonces sur RTBF Actus rappelleront l'importance de commander chez les Maîtres Boulangers-Pâtisseries pour des repas réussis.

De plus, du 7 au 31 décembre, Sandrine Dans et Gerald Watelet partageront leurs vœux sur les réseaux sociaux pour mettre en avant l'engagement des artisans.



## Influenceur

Entre le 3 et le 15 décembre, Adrien Devyver visitera plusieurs boulangeries-pâtisseries pour promouvoir leurs spécialités de fin d'année sur Instagram.

## Concours

Un concours sur RTBF Actus offrira à cinq gagnants un chèque-cadeau de 150 €, tandis qu'Adrien Devyver organisera un mini-concours similaire sur sa page Instagram début décembre.

Grâce à ce plan média riche et diversifié, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries sont au cœur des célébrations de fin d'année, sublimant les tables de fête et renforçant leur lien avec leurs clients.



# Que faire si votre cuve à mazout perd son contenu suite à une inondation?



Quelles sont les recommandations à suivre si vous craignez que votre cuve à mazout perde son contenu à la suite d'inondations ?

## Si la cave est encore sous eau :

- Contactez directement votre assurance en évoquant particulièrement la problématique de la fuite de la cuve à mazout ;
- Faites appel, via votre assurance, à un collecteur agréé pour ce genre d'opérations et conservez précieusement les documents fournis par le collecteur qui a réalisé l'évacuation et attestant de l'élimination du mazout via une filière adéquate ;
- Si la citerne contient encore du mazout contaminé par de l'eau, celle-ci doit également faire l'objet d'une vidange par un collecteur agréé pour ce genre d'opérations (récupération mazout) ;
- Si la citerne présente des fuites, il est impératif, une fois son dégazage, sa vidange complète et son nettoyage réalisés, soit de faire réparer la citerne par un professionnel compétent si cela est possible, soit, dans le cas contraire de l'évacuer.



## Si l'eau n'est plus présente dans la cave (les murs et les sols peuvent alors être pollués) :

- Contactez directement votre assurance en évoquant particulièrement la problématique de la fuite de la cuve à mazout ;
- Faites appel, via votre assurance, à une société spécialisée pour le nettoyage des murs et du sol (si le sol est étanche). Si par contre, le sol n'est pas étanche, il y a lieu de faire appel à un expert agréé en gestion des sols, mandaté par l'assurance, afin d'établir le plan d'action à mettre en œuvre pour assurer l'assainissement du sol. Cet expert connaît la procédure à suivre et les mesures de gestion immédiate selon les formes et modalités prescrites à l'article 80 du décret du 1er mars 2018 relatif à la gestion et à l'assainissement des sols.



Les sociétés de nettoyage spécialisées sont connues des assurances.

En aucun cas, les caves ne doivent être vidées de leur contenu en rejetant directement les eaux vers les égouts, les eaux de surface ou l'environnement proche. De tels comportements engendrent des pollutions importantes et constituent des infractions environnementales susceptibles d'être verbalisées.

● Wallonie.be



# 9 mois d'entraînement pour l'équipe nationale belge de pâtisserie, qui s'est qualifiée pour la coupe du monde à Lyon en 2025!

Cette équipe était coachée par Jean-Philippe Darcis.



La sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'est déroulée lors de Sirha Européen, les 21 et 22 janvier 2024.

Les 7 pays participants étaient la Belgique, le Danemark, la France, l'Italie, le Royaume-Uni, la Suède et la Suisse.

Les équipes s'étaient surpassées et avaient donné le meilleur pendant 5h30 en réalisant 16 desserts de dégustation et 2 pièces artistiques, ainsi qu'un buffet avec l'ensemble de leurs œuvres. Nous en avons parlé dans un de nos numéros.



Nous avons eu la chance de suivre notre équipe belge sur la RTBF le 16 novembre (disponible sur AUVIO) pendant 9 mois intensifs où ils n'ont pas ménagé leurs efforts pour s'entraîner. En plus de leur travail habituel !

La Belgique, forte de ses succès passés, a brillé avec Pierre Marcolini. Pourtant, depuis 4 ans, notre pays était absent de cette compétition, mettant en péril un savoir-faire précieux. Pour redorer le blason belge, les anciens médaillés Jean-Philippe Darcis, Raphaël Giot et Patrick Aubrion ont uni leurs forces pour former « Les Pastry Lions ». Avec le capitaine Marijn Cœrtjens, médaillé à Lyon, deux candidats, Djordy Van Kemseke et Raoul Andriessen, se sont préparés à relever le défi.

L'émission a permis une immersion dans l'entraînement de l'équipe belge des Pastry Lions. Cette incroyable histoire a commencé par un constat.

Quelques extraits, avec intervention en italique de JP Darcis, Pierre Marcolini, Raphaël Giot, les candidats et le capitaine.

Longtemps abonnée au podium, la Belgique est absente de la Coupe du monde de pâtisserie depuis 2018.

« *Que se passe t'il* » dit Jean-Philippe Darcis ? « *Et donc à un moment, c'est un petit peu le téléphone arabe qui fonctionne* ».



« On s'appelle tous. Et on se dit : « *Les gars, je pense que maintenant c'est à nous. C'est nous qui sommes devenus un peu les anciens. Et notre expérience, c'est à nous à la donner aux plus jeunes maintenant* ».

### **Première étape, former une équipe nationale.**

Les anciens ont dû recruter dans toute la Belgique. Mais le temps était compté. Les autres équipes s'entraînaient déjà depuis des mois.

« *Nous avons dû faire une sélection quasiment sur CV. Donc ce n'était vraiment pas évident pour nous. Va-t-on pouvoir convaincre deux anciens qui sont prêts à sacrifier un an et demi de leur vie ? Et on voulait absolument, pour ce retour, qu'il y ait déjà un membre de l'équipe qui ait déjà fait cette Coupe du Monde. Nous sommes donc allés rechercher Marijn Courchens* ».

Marijn Courchens est un pointure artistique. C'est un très grand pâtissier. Il est installé à Gand.

« *Il a travaillé au Japon, à Hong Kong. C'est vraiment quelqu'un d'important avec une solide expérience. Marijn ne devait pas participer aux phases qualificatives. Il était destiné à être le conseiller de l'équipe* »

Mais il fallait encore 2 équipiers ! Et ce furent Raoul Andriessen et Djordy Van Kemseke.

« *Raoul a gagné le prix du meilleur pâtissier hollandais en sucre artistique et Djordy est un surdoué et spécialiste de la glace et du chocolat. Ses réseaux sociaux font un carton. Ils sont jeunes mais tellement*

*motivés. Et ça peut donner beaucoup d'espoir à des jeunes qui commencent dans le métier* ».

Il y a trois candidats dans l'équipe néerlandophone qui sont coachés par un Wallon !

### **2<sup>e</sup> étape : les entraînements**

À 6 mois de la Coupe d'Europe, Jean-Philippe Darcy s'est levé tôt pour rejoindre le camp de base des Pastry Lions à l'école de pâtisserie du PIVA, à Anvers. C'est là que se sont tenus les entraînements.

Au début, les candidats sont trop lents !

Malgré les fêtes de fin d'année, la haute saison pour les pâtissiers, l'équipe belge a travaillé d'arrache-pied et ils ont fini par s'entraîner dans les conditions exactes de la Coupe d'Europe. « *Nous avons fait tous les plans jusqu'à reproduire les dimensions des tables de concours. Tout est mesuré comme au concours* ».

Ils connaissent de mieux en mieux ce qu'ils doivent faire à chaque instant. « *C'était vraiment chouette de les voir travailler ensemble. Et on sent que ça, c'est une équipe* ».

Peu de temps avant le grand jour, Djordy était beaucoup plus rapide pour monter son escargot au chocolat. Mais la sculpture était toujours aussi difficile à stabiliser.

Quant à Raoul, une partie de sa pièce s'est cassée et il a un peu perdu ses moyens.

Mais après tant d'efforts, la récompense est arrivée avec le ticket d'entrée pour la coupe du monde !

● **Fl. de Thier**

# Le dessous des cartes du blé, plus de paix que de guerres? (II<sup>e</sup> partie)

Le «label rouge» du moins la préférence attribué au blé à enveloppe rouge par les américains était historiquement déjà reconnu comme tel en Europe d'après plusieurs sources historiques<sup>1</sup> qui évoquent simplement, le petit rouge ou le gros blanc<sup>2</sup>, ou cet usage populaire de destiner le gros blé blanc aux bestiaux et le petit blé rouge aux hommes<sup>3</sup>. On voit encore au Maroc, la farine de blé très riche en son, être appelé l'hamra, littéralement, la rouge<sup>4</sup>.

Si on retourne au Nord des U.S.A, tout en suivant l'évolution historique. Dans la grande prairie canadienne, la sélection à partir du Red Fife ou dit Halychanka (variétés de blés de printemps), conduira à des variétés populations variant suivant les sélections d'agriculteurs<sup>5</sup> et baptisées bien plus tard de manière générique Manitoba<sup>6</sup>.

Charles Saunders (fils de William), éminent sélectionneur de la ferme expérimentale canadienne, créa en 1904 la fameuse variété Marquis<sup>7</sup>. On y retrouve toujours les gènes du bon vieux Red Fife ou Halychanka, croisé avec Hard Red Calcutta, une variété de froment d'Inde qui a la spécificité d'être précoce, c'est à dire de mûrir plus tôt, pas pour éviter le gel, mais la sécheresse. En 1918, la variété Marquis représentait 80 % des emblavements de blés canadiens<sup>8</sup>. C'est celle qui permit de fournir l'abondante aide alimentaire nord-américaine pour relever l'Europe en assistance alimentaire après la première guerre mondiale. Et du même coup, les états d'Amérique du nord vont s'installer dans un marché abandonné par la Russie<sup>9</sup>. Celle-ci étant en proie aux orages de la révolution d'octobre 1917 et la lutte interne « entre le marteau et la faucille » avant la mise en place

de l'éphémère N.E.P. (Nouvelle Politique Economique) de V.I. Lénine<sup>10</sup> qui sera réformée par l'industrialisation et collectivisation (kolkhozes, sovkhoses et tracteurs) de l'agriculture soviétique voulue sous J. Staline<sup>11</sup>.

La caractéristique de la variété Marquis est sa capacité à germer quelques jours plutôt que les autres variétés, aptitude très intéressante pour les courts étés et les gelées précoces que l'on rencontre dans ces régions septentrionales<sup>12</sup>. Par la suite, grâce à des gènes de va-



<sup>1</sup> Olivier de SERRES, *Le théâtre d'agriculture et le mesnage des champs*, rééd. 1605 réimprimé aux édi. Slatkine en 1991, p. 107 ; Heinrich STOLL, *Der Spelz, kleine Geschichte, Kultur und Züchtung, soit L'épeautre, petite histoire, culture et sélection*, Berlin, édition Paul Parey, 1902, p. 15.

<sup>2</sup> Dario FOSSATI et Marcel INGOLD, *Mountain Wheat Pool*, extrait du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001, p. 11 ; L. AMMANN, *Meunerie et Boulangerie*, Encyclopédie agricole, Paris 1925, p. 68.

<sup>3</sup> M. MARKUS, *La présence de l'épeautre dans l'espace carpatique*, publié dans *L'épeautre, Histoire et ethnologie*, éd. DIRE, 1989, p. 124.

<sup>4</sup> Mohamed OUBAHLI, *La main et le pétrin, alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen Âge*, Fondation du Roi Abdul-Aziz Al Saoud, Casablanca, 2011, p. 575.

<sup>5</sup> Jacob Allen CLARK, John H. MARTIN, Carleton Roy BALL, *Classification of american wheat varieties*, Washington Government printing office, 1922 révisé en 1923, p. 2-19.

<sup>6</sup> Raymond GEOFFROY, *Le blé, la farine, le pain*, éd. Dunod 1939, rééd. en 1950, p. 60.

<sup>7</sup> Stephan SYMKO, *Il n'aura fallu qu'une seule graine. L'Odyssée heureuse du blé Marquis au Canada depuis ses origines en Ukraine*, texte mis en ligne sur le site d'Agriculture et agroalimentaire Canada en 1999, chapitre *La découverte du blé Marquis*.

<sup>8</sup> Stephan SYMKO, déjà cité note 7, chapitre *Valeurs de la récolte de Marquis au Canada et aux États-Unis*.

<sup>9</sup> Coline ARNAUD et Denis SAILLARD, *Pain et Liberté, du moyen-âge au XXI<sup>e</sup> siècle. Une histoire politique du pain*, Edition Textuel, 2023, p.203.

<sup>10</sup> Sigrig GROSSKOPF, *L'alliance ouvrière et paysanne en URSS (1921-1928), Le problème du blé*, éd. Maspero, 1976, 459 pages; Andreas KAPPELER, *Russes et Ukrainiens, les frères inégaux du moyen-âge à nos jours*, édition originale de 2017, traduit de l'allemand par Denis ECKERT, CNRS éditions, 2022, p.173.

<sup>11</sup> Andreas KAPPELER, déjà cité note 10, p.195-197 ; Coline ARNAUD et Denis SAILLARD, déjà cité note 9, p.210.

<sup>12</sup> Stephan SYMKO, déjà cité note 7, chapitre *L'histoire du blé Ladoga*.





riétés de blés russes (Ladoga et Onega) une autre variété capable de germer encore plus tôt sera créée : Garnet. C'est ainsi qu'en Amérique du Nord la carte d'implantation du froment poussera les frontières cultivables vers l'Arctique.

Dans notre voyage au pays des semences, faisons un crochet jusqu'au Moyen-Orient (le berceau original du blé) où l'on retrouve un gros grain de blé dur se dénommant « turanicum en latin ou Khorasan », nom de région qui figure dans l'actualité en ce moment puisqu'une section de l'état ismalique est originaire de cette région.

D'où nous vient ce nom latin turanicum, probablement du mot Touran reçu en persan<sup>13</sup> et désignant une population d'Asie centrale à dominance turque et turcophone. En tout cas, son nom actuel est plutôt le blé Khorasan, de la même dénomination que les provinces de l'est de l'Iran (du côté du soleil levant, signification du nom perse : Khorasan). Mais la région est bien plus vaste que les provinces iraniennes, puisqu'elle englobe des villes et des régions afghanes (Kaboul, Kandahar) et ouzbèkes (Samarkand). Le Khorasan est géographiquement un peu le cœur de ce qui se dénomme l'Asie centrale.

En Italie, on appelle ces blés ; grano etrusco puisqu'on a identifié des grains de khorasan minéralisés dans des fouilles de tombes de la civilisation étrusque (VIII<sup>e</sup> au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.) à Volterra au sud de la Toscane<sup>14</sup>. En Turquie, où les fermiers appellent ce grain « dent du chameau », en raison de la grosseur importante de son grain ou blé du prophète, en faisant référence à une récit

légendifié selon laquelle Noé avait emporté ce grain avec lui sur son arche<sup>15</sup>. Il sera commercialisé sous le nom « Kamut » d'une firme américaine du Montana.

Repartons en Europe et plus précisément en Russie qui fait partie de l'Urss en 1918. On va y vivre, dès 1928, « l'affaire Lyssenko-Vavilov » et découvrir la soi-disant « biologie prolétarienne » du premier, autoproclamée par le régime et qui ne sera confondue scientifiquement qu'en 1965. Cela ne se réalisera pas sans drame, au point d'envoyer Nikolai I. Vavilov en prison à Saratov, où il meurt de faim, le 26 janvier 1943<sup>16</sup>. Nikolai I. Vavilov avait entrepris plus de cent missions de récolte à travers le monde, notamment en Iran en 1916, en Afghanistan en 1924 et en Ethiopie en 1927, ce qui lui donnait une certaine autorité internationale en génétique et sur l'origine du blé<sup>17</sup>. Son crime, d'après T. Lyssenko et « les stanilistes », tenait en ce qu'il avait osé prôner une « pseudoscience bourgeoise », en défendant notamment la thèse de l'importance des chromosomes dans la génétique, approfondissement scientifique qui restera ignoré et non enseigné en Urss pendant trente ans<sup>18</sup>.



Mais le plus désastreux drame est la famine cachée de 1931-1933 dite Holodomor (élimination par la faim en ukrainien) sous J. Staline qui fit six millions de morts<sup>19</sup>.

La sélection basée sur la faculté d'épier suivant la durée du jour, le photostade<sup>20</sup>

<sup>13</sup> Roland FEULLAS et J.-Philippe DE TONNAC, 2021, p.54.

<sup>14</sup> Francesco INGHIRAMI, Francesco, *Monumenti etruschi*, édité par l'auteur en 1823, p. 448.

<sup>15</sup> Site : kamut.com/fr, le grain, consulté le 7 avril 2017.

<sup>16</sup> Jaurès MEDVEDEV, *Grandeur et Chute de Lyssenko*, Gallimard, 1970, p. 106-108 ; Denis BUCAN, *Lyssenko et le Lyssenkisme*, édition P.U.F., collection Que sais-je ?, 1988, p. 36.

<sup>17</sup> Nikolai I. VAVILOV, *La théorie des centres d'origine des plantes cultivées*, avec introduction de Michel CHAUVET, édition Petit Génie, 2015, 192 pages.

<sup>18</sup> Denis BUCAN, déjà cité note 13, p. 25, 37 ; Trofim LYSSENKO, *Agrobiologie, génétique, sélection et production des semences*, Editions de l'Académie de l'URSS, éditions en langues étrangères, Moscou, 1953, p. 36, p. 102-103 ; Anatoly F. MEZERHKO et col., *Wheat Pool of European Russia*, extrait du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001, p. 273-274 ; J. MEDVEDEV, déjà cité note 13, p. 29-36 et 89-96.

<sup>19</sup> Coline ARNAUD et Denis SAILLARD, déjà cité note 9, p.214-215; Encyclopédie citoyenne Wikipédia à Holodomor.

<sup>20</sup> Trofim LYSSENKO, déjà cité note 15, p. 23, 62.



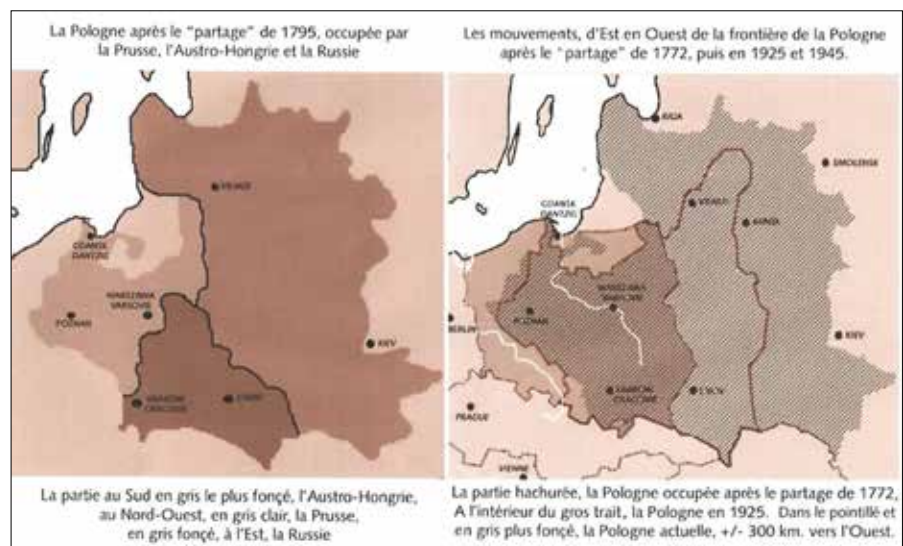
sera accentuée dans les républiques soviétiques, au début du xx<sup>e</sup> siècle. L'épiaison est la période de la vie du froment où l'épi apparaît après la montée des feuilles. De plus les procédés d'hybridation et de la yarovisation ou vernalisation<sup>21</sup> des blés d'hiver, largement préconisés, mais pas inventés par Trofim Lyssenko<sup>22</sup>, s'expérimenteront aussi avec un peu de succès et pas mal d'insuccès<sup>23</sup>.

La vernalisation consiste en un traitement par le froid (30 jours de 0° à 3°) sur des graines en début de germination<sup>24</sup>. Ce qui permet à des blés d'hiver de germer en étant semé au printemps. Comme les journées s'allongent en été, plus on approche du cercle polaire (cfr. : soleil de minuit en été), l'école russe a été obligatoirement sensible à l'aspect de la photosynthèse, N.I. Vavilov compris. Cela voudra faire reculer aussi les frontières du blé dans les « Nouvelles Terres Vierges » au Sud de la Sibérie occidentale et le Nord du Kazakhstan. Les échecs répétés des politiques agricoles sous l'ère Lyssenko furent entre-autres responsables en 1964 de la chute du dernier protecteur de celui-ci, Nikita Khrouchtchev. L'URSS étant devenue gravement déficitaire en besoins croissants de céréales par la hausse de la consommation de viande ayant besoin de fourrage céréaliers<sup>25</sup>, il exista alors des achats massifs de céréales de la part de l'URSS qui avaient de quoi déglacer la « guerre froide » en cours en cette période! Vu le

manque de blés russes, on aurait pu rêver que le commerce des grains aurait joué ce rôle, lorsque les multinationales du grain vendront du grain des abondants greniers américains aux Soviétiques en 1963, mais plutôt qu'un rapprochement entre idéologies, on eu plutôt droit à un scandale politico-médiatique<sup>26</sup>.

On voit qu'à ces débuts, les critères de résistance, de précocité puis de qualité technologique à fin d'exportation ont été prépondérants dans la recherche de semences de blé appropriées par la simple sélection massale.

On a moins de renseignements sur les rendements à l'hectare, puisque l'on était déjà content de « sortir une récolte ». On sait que les anciennes cultures en Europe donnaient de 2 à 8 quintaux à l'hectare, soit 200 à 800 kg pour 10 000 m<sup>2</sup> (100 mètres sur 100 mètres – deux terrains de football). Les rendements vont passer à 10 quintaux l'hectare (soit 1 tonne) par la *sélection massale* des semences (fig.4), c'est-à-dire le choix et le prélèvement des plus beaux grains pour servir de semences<sup>27</sup>. Dès cette époque, sans tenir des potentialités du tallage (IV.4) et de la ramification (X.3.1.) un simple épi porte de 45 à 50 grains, voire jusqu'à 60 grains<sup>28</sup>. Avant, à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle, dans des départements peu propice à sa culture (Haute-Garonne et les



<sup>21</sup> Denis BUICAN, déjà cité note 13, p. 4-37.

<sup>22</sup> Denis BUICAN, déjà cité note 13, p. 11.

<sup>23</sup> Jaurès MEDVEDEV, déjà cité note 13, 317 pages.

<sup>24</sup> D. SOLTNER, *Les grandes productions végétales*, édition Sciences et techniques agricoles, 15<sup>ème</sup> édition, 1987, p. 112.

<sup>25</sup> Denis BUICAN, déjà citer note 13, p. 103-104.

<sup>26</sup> Dan MORGAN, *Merchants of grain*, 1979, traduit en français par *Les géants du grain*, édité aux éditions Fayard 1980, p. 86.

<sup>27</sup> Jean-Jacques VAN MOL et coll., *Les servitudes du blé* publié dans le livre *Une vie de pain*, éd. Crédit Communal, 1994, p. 63 ; Marie-Jeanne TRIS-DIEUAIDE, *La formation des prix céréaliers au XV<sup>e</sup> siècle, en Brabant et Flandres*, Editions de l'Université de Bruxelles, 1975, p. 93.

<sup>28</sup> Antoine BOSSE-PLATIÈRE, *Le grain de blé : composition et intérêts nutritionnels*, publié dans la revue *Ressources n°2 dédié au pain*, 1982, p.12.



Alpes) on mentionne des rendements de 5 à 7 grains récoltés pour un grain semé<sup>29</sup>.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, c'est surtout du nord et de l'ouest de la France que s'importent des variétés anglaises à plus haut rendement, mais à plus faible teneur en gluten<sup>30</sup>.

Milieu du XIX<sup>e</sup> siècle en Angleterre et fin du XIX<sup>e</sup> siècle en France apparaissent les premiers résultats de la sélection généalogique et les sélectionneurs appelés à leurs débuts, gentlemen-farmers avec leurs firmes semencières<sup>31</sup>. C'est « l'évolution conduite par la volonté humaine » comme le décrit N.I. Vavilov<sup>32</sup>. En clair, ce n'est plus le vent et les insectes qui déplacent un pollen plébiscité sur un pistil choisi, c'est le geste posé par les humains (fig.7). Cette méthode dite généalogiste consiste à cribler par lignées dans les descendance des croisements orientés sur plusieurs années (huit à dix) afin d'observer et fixer les caractères et ne garder pour la multiplication que les lignées les plus productives et résistantes. La variété Dattel sera en 1874 le premier blé français issu de croisements inter-variétaux officiellement fécondé par le choix de l'obtenteur, donc issu de la toute nouvelle sélection généalogique. Elle n'arriva vraiment en culture qu'en 1883. Bien que français, Dattel est le résultat d'un croisement de deux variétés de blés anglais : le Blé Prince Albert (blé à haut rendement) et le Chiddam d'automne à épi rouge (blé précoce). J.M. Philippe de Vilmorin le nommera hybride Dattel<sup>33</sup>. Hybride signifie ici croisement orienté et n'est pas à prendre dans le sens actuel hybride F1, soit issu du croisement lors de la première année. Les variétés éponymes de la firme : Vilmorin 18, Vilmorin 23 et Vilmorin 27 arrivent dans l'entre-deux guerres et elles aussi auront des parents britanniques<sup>34</sup>, et lorsque c'est possible, croisées avec des espèces d'origine ukrainienne dérivant du blé de Noé.

Suite à cette sélection généalogique les froments de pays ou *populations locales* vont progressivement perdre leur place dans les emblavements<sup>35</sup>.

Ainsi, en Europe occidentale, les rendements passeront de 15 à 25 quintaux/hectare de 1930 à 1960, puis on



arrivera à une moyenne de 52 quintaux/hectare dans les années 1980. Nous sommes en route pour les variétés à haut rendement (V.R.H.). Cette hausse des rendements européens seraient dus plus à l'intensification des cultures (les 2/3 de l'apport)<sup>36</sup>, avec ses semis denses, ses apports d'intrants et de mécanisation, plus qu'aux progrès génétiques des nouvelles variétés de froment (le 1/3 de l'apport)<sup>37</sup>. Mais les semenciers revendiquent un rapport qui leur serait plus favorable ou plus de la moitié de la hausse de rendement serait du à la sélection<sup>38</sup>.

À la fin du siècle passé en France, dans la Beauce, les pointus, « le club des 100 quintaux », soit 10 tonnes à l'hectare, se gonflent d'année en année de nouveaux

<sup>29</sup> Jacques GODECHOT, *La vie quotidienne en France sous le directoire*, Editions Hachette, 1977, p.42.

<sup>30</sup> J. V. F. LAMOUREUX, *Rapport sur le blé Lammas, fait à la société d'agriculture de la ville de Caen*, Caen, 1813 ; Yvonne SCOTTEZ et Thibault DEBAILLEUL, *Les blés tendres cultivés dans le Nord - Pas de Calais de 1800 à 1930*, ADEARN, 2014, p. 16-17.

<sup>31</sup> Jean GAYON et Doris T. ZALLEN, *The role of the Vilmorin Company in the promotion and diffusion of the experimental science of heredity in France, 1840-1920* soit *Le rôle de la société Vilmorin dans la promotion et la diffusion des expériences scientifiques sur l'hérédité en France*, publié dans la revue *Journal of the history of the biology*, n° 31, 1998, p. 242 ; Alain BONJEAN et Renaud LEBLOND, *Les trésors du blé*, éd.lpm, 2000, p. 30-32 ; N. VAVILOV, 2015, déjà cité note 14, p. 75-78.

<sup>32</sup> N. VAVILOV, 2015, déjà cité note 14, p. 81.

<sup>33</sup> J.M.P. de VILMORIN, *Supplément aux Meilleurs Blés*, Paris, Maison Vilmorin-Andrieux, 1909, mis en ligne par l'Inra-Agropolis Museum en 2006, p. 34-35 ; A. BONJEAN, *Louis de Vilmorin, un contributeur fondateur de la génétique et de la création variétale du blé à l'échelon mondial*, Colloque SNHF, *Les Vilmorin, des graines et des hommes*, Paris, 10-12-2015, p. 3.

<sup>34</sup> J.M.P. de VILMORIN, déjà cité note 30, p. 18, 24, 26, 30, 32, 34.

<sup>35</sup> J.M.Philippe. de VILMORIN, déjà cité note 30, p. II de l'introduction.

<sup>36</sup> D. SOLTNER, déjà cité note 21, 1987, p. 34, 38, 55, 101.

<sup>37</sup> D. SOLTNER, déjà cité note 21, 1987, p. 128.

<sup>38</sup> A. BONJEAN et R. LEBLOND, déjà cité note 28, p. 25 ; A. BONJEAN, *The saga of wheat- The successful story of wheat and human interaction*, soit, *La saga du blé - L'histoire à succès du blé et de l'interaction humaine* publié dans le *World Wheat Book*, vol.3, éd. Lavoisier, 2016, p. 61-62.

membres. On cite une pointe de 13 tonnes à l'hectare enregistrée lors de la récolte 1998 dans l'Oise, juste au nord de Paris<sup>39</sup>. Tandis que dans les autres régions du Monde, les moyennes de rendements sont nettement moindre<sup>40</sup>.

Le réputé Guinness Book enregistre les records de rendement du blé, qui après avoir été ces derniers temps aux mains d'agriculteurs néo-zélandais performeurs, est maintenant revenu en date de février 2022 à des céréaliculteurs anglais avec 17,95 tonnes l'hectare<sup>41</sup>. Les recordmans remercient généralement les firmes d'intrants pour leurs « aides ».

Et dès lors ce n'est plus la semence qu'il nous comprendre, le blé est devenu enroulé de force dans son environnement agricole et celui-ci lui impose une nani-fication, un biberonage aux engrais azotés.

Cela ne tient pas compte de la pollution des réserves d'eau par les nitrates, qui elle se situe notamment dans les zones d'élevages hors-sol et de culture intensive de froment. Un lien de cause à effet est clair. La teneur en nitrates de l'eau dépasse souvent les normes O.M.S.

(Organisation Mondiale de la Santé) pourtant déjà critiquées. Le potentiel des nitrates et de ces métabolites (nitrites et nitrosamines) sur la santé laisse planer une ombre de plus sur notre avenir<sup>42</sup>. N'oublions pas cela, au risque de ne plus avoir une céréaliculture durable.

Remarquons avec pertinence qu'il faut plusieurs années pour que les nitrates percolent et atteignent les réserves ou nappes phréatiques. Nous n'avons donc pour l'instant que la pollution des fertilisants « lessivés » d'il y a ± 10 ans. Nous attendons la migration des apports des fameux résultats agronomiques actuels (plus de 100 quintaux/l'hectare parfois) pour la décennie à venir. Pourtant l'eau est aujourd'hui dans certains endroits déjà trop chargée en nitrates et les solutions (grâce à la mise en réseau) de la couper avec de l'eau moins « chargée » ne tiendra pas la distance à l'aune 2030. Les échecs des « plans Azote » gouvernementaux néerlandais et flamands de 2022 souhaitant limité les rejets azotés de parfois plus de 50 % des rejets actuels ont plus que crispé le monde agricole atteint dans ses équilibres financiers<sup>43</sup>.

● M. Dewalque

*L'histoire honore les champs de bataille où nous frappe la mort, mais elle ne parle pas des champs de blé qui nous font vivre ; elle connaît les noms des bâtards royaux, mais elle est incapable de nous raconter les origines du blé. Folie des hommes !*

Jean-Henri FABRE

<sup>39</sup> Cécile CHEVREUX, *Récolte 98*, dans la revue Filière Gourmande (F) n° 55 d'octobre 1998, p. 23.

<sup>40</sup> Jean-Paul CHARVET, *Le blé*, édit. Economica, 1990, p. 15-18, 56 ; D. SOLTNER, 1987, déjà cité note 21, p. 13, 101 ; Véronique RABAUD, *L'utilisation des produits phytosanitaires sur blé et maïs en 2001. Davantage de traitements, mais réduction des doses*, Revue Agreste Primeur, n°137, décembre 2003.

<sup>41</sup> Site : <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/highest-wheat-yield?>

<sup>42</sup> Blaise LECLERC, *Les nitrates dans les productions et les eaux. La démarche et les résultats de l'agriculture biologique*, éd. Nature & Progrès, 1986, 48 pages ; Jean LEDERER, *Encyclopédie Moderne de l'hygiène alimentaire*, tome IV, *les intoxications alimentaires* éd. Nauwelaerts, 1986, p. 151-158 ; Nicole et Manfred MOLL, *Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques, Chimie et santé*, éd. Masson, 1990, p. 43-47.

<sup>43</sup> Cédric VALLET, *Aux Pays-Bas, un plan drastique de réduction de l'azote provoque la colère des agriculteurs*, Quotidien Le Monde du 13-07-2022.





# Augmentation de l'âge légal de la pension à partir de 2025

À partir de 2025, l'âge légal de la pension augmente de 65 ans à 66 ans et à partir de 2030 à 67 ans.



Votre âge légal de pension dépend de votre date de naissance :

Date de naissance	Âge légal de pension
Né(e) avant le 01.01.1960	65 ans
Né(e) entre le 01.01.1960 et 31.12.1963	66 ans
Né(e) à partir du 01.01.1964	67 ans

➔ Vérifiez votre âge légal de pension sur [mypension.be](https://mypension.be) !

## Pourquoi est-ce important, même si vous êtes déjà en pension anticipée ?

Parce que votre âge légal de pension peut avoir **une influence sur d'autres facteurs** !

➔ Sur notre page "[Quand puis-je prendre ma pension](#)" vous trouvez toutes les infos sur la date de la pension légale et de la pension anticipée.

➔ Dans [notre fiche info](#) vous trouverez tous les détails sur l'influence de cette augmentation.

Les [conditions pour la pension anticipée](#) ne changent pas.

# Que faut-il obligatoirement transmettre au fisc lors d'un contrôle?



En principe, un contribuable a l'obligation de collaborer en cas de contrôle fiscal. Mais le fisc ne peut pas emporter tous les documents pour autant.

Depuis fin 2022, une nouvelle loi permet en effet au fisc de demander le prononcé d'astreintes à l'encontre d'un contribuable. Ces astreintes sont d'application si ce dernier refuse de transmettre certains documents et de donner accès à des systèmes informatiques. Il en va de même si le contribuable refuse de donner accès à ses locaux professionnels dans le cadre d'une procédure.

## Légalement que peut demander le fisc lors d'un contrôle fiscal?

### 1. Le fisc peut-il demander l'envoi électronique de documents comptables?

Une loi de juin 2021 prévoit la possibilité, pour le fisc, de requérir de toute personne tenant sa comptabilité, via un système informatisé, de déposer ses documents comptables sur une plateforme électronique sécurisée du SPF Finances. Cela permet au fisc d'opérer un contrôle à distance sans déplacement ni de lui, ni du contribuable.

En d'autres termes, le contrôleur peut envoyer au contribuable un lien vers cette plateforme sécurisée en lui demandant d'y déposer tous les livres et documents dont il dispose, pour autant que ces derniers soient tenus par voie informatisée.

### 2. Le fisc peut-il entrer dans les locaux professionnels?

Les contrôleurs fiscaux ont le droit de pénétrer librement et à toute heure dans des locaux professionnels où une activité est exercée. Ils ont également un droit d'accès aux livres et documents papiers informatisés.

De fait, il ressort de la jurisprudence que si le consentement du contribuable est accordé, implicitement ou explicitement, pendant toute la durée de la visite, le fisc peut alors avoir accès aux documents qui se trouvent dans les locaux visités. Cela signifie qu'une fois que le contribuable donne accès aux locaux, le fisc a un droit de

recherche actif. Il peut alors, en principe, examiner tous les documents (comptables), même s'ils se trouvent dans des armoires et tiroirs (parfois fermés à clé) ou même dans une poubelle.

Le contrôleur peut aussi demander une copie des données informatiques (boîtes mails, etc.), en ce compris les données informatiques stockées dans le cloud. Le contribuable a l'obligation de collaborer, ce n'est en principe pas à lui de décider à quels documents il donne accès.

### 3. Le fisc peut-il entrer dans le domicile privé?

Concrètement, l'accès au domicile privé, le fisc doit respecter des conditions supplémentaires :

- Il a uniquement le droit de pénétrer dans le domicile privé du contribuable s'il obtient l'autorisation du tribunal de police.
- Cette visite doit intervenir entre cinq heures du matin et neuf heures du soir.





En vertu de la jurisprudence, le contribuable a le droit de se rétracter à tout moment et de demander au contrôleur d'interrompre la visite. Il est ainsi important de bien garder à l'esprit que le contribuable peut non seulement s'opposer à l'accès aux locaux (au début de la visite), mais aussi interrompre à tout moment la visite fiscale.

Si le contribuable s'oppose à la procédure dès l'arrivée des fonctionnaires, ceux-ci ne peuvent pas procéder à la visite de force.

#### 4. Faut-il transmettre au fisc tous les documents qu'il demande ?

Plusieurs arrêts qui font jurisprudence permettent de déduire que le contribuable pourrait être avisé de se rétracter lorsque le fisc « abuse » de ses pouvoirs d'investigation en procédant à une « pêche aux informations ». Tel pourrait être le cas si le fisc allume l'ordinateur, prend la souris et copie l'intégralité des données informatiques, sans se limiter à ce qui est nécessaire pour déterminer la situation fiscale du contribuable.

Ainsi, le contribuable pourrait parfaitement refuser de transmettre certains documents couverts par le secret

professionnel, tels que des courriers avec ses avocats ou d'autres professionnels soumis au secret professionnel et également des documents d'ordre purement privés, que ne sont pas pertinents pour établir l'impôt.

#### Comment expliquer la rigidité de l'administration fiscale ?

La tendance de l'administration fiscale est de plus en plus rigide avec une tolérance zéro de sa part.

Au regard d'une infraction minime certains contrôleurs sont devenus de vrais prédateurs, La bonne foi est une notion qu'on ne retrouve plus beaucoup, Et ça, c'est visible dans les lois récentes qui ont été structurées pour essayer de donner un maximum de pouvoir à l'administration.

Les délais d'imposition se sont étendus. Les pouvoirs d'investigation se sont renforcés. Lorsque l'administration voulait taxer jusqu'à sept ans en arrière, elle devait auparavant notifier des indices de fraude. C'est fini. Elle peut simplement faire état de présomptions de fraude. Cela signifie que l'administration peut faire ce qu'elle veut, elle peut trouver un argument qui sort de son chapeau. Les combats deviennent très rudes. Et ce sont des formulaires à remplir à n'en plus finir. Donc les deux tendances observées sont cette complexification et cette intransigeance qui devient presque sacralisée. Mais quand on est dans une démocratie, il faut arrêter certaines dérives,

● G. Xhaufnaire



# Broptimize répond à vos questions : « Comment se fait-il que le coefficient de conversion gaz/électricité est variable? »



Si vous regardez votre compteur à gaz, vous remarquerez que l'unité utilisée est le  $m^3$  et, pourtant, au moment de découvrir votre facture, vos  $m^3$  se sont transformés en KWh. « Afin de comprendre le raisonnement derrière cette conversion, il faut avant tout savoir qu'un même volume de gaz ne produit pas toujours la même quantité d'énergie, explique Virginie Dejace, experte marché chez Broptimize. Ce constat peut s'expliquer par différents facteurs. Tout d'abord, la composition de gaz en elle-même. Il existe des gaz riches et des gaz pauvres. À la combustion, ceux-ci ne produisent pas la même quantité d'énergie à volume équivalente. Un gaz riche aura un pouvoir calorifique supérieur à un gaz pauvre. Le second produira inévitablement moins d'énergie. L'autre élément à prendre en compte est la façon dont il est transformé. Il existe deux types de centrales : les centrales à cycle simple et des centrales à cycle combiné. Des fonctionnements différents impliquent donc un résultat différent à l'arrivée. »

Ce premier postulat mène donc directement à la seconde question : pourquoi ne pas tout simplement utiliser le  $m^3$  comme unité lors de la facturation ? « Et bien, il s'agit en réalité d'une question d'équité, développe la consultante

Chaque mois, lorsque vous recevez la facture de gaz de la part de votre fournisseur, de nombreuses données entrent en compte. Parmi celles-ci, vous pouvez apercevoir un coefficient de conversion gaz/électricité. De quoi s'agit-il ? Quels sont les éléments qui influencent ce coefficient ?

Virginie, spécialiste en expertise et négociation de contrats chez Broptimize répond, pour vous, à toutes ces questions.

Broptimize. Dès lors qu'un  $m^3$  de gaz ne produit pas la même quantité de KWh, certaines personnes seraient désavantagées lors de la facturation. D'autant plus que nous n'avons pas la main sur le type de gaz avec lequel on va nous fournir. Nous pourrions aussi envisager d'avoir des compteurs qui calculent directement en KWh mais il s'agit d'une solution plus complexe techniquement et donc plus coûteuse.»

Afin de maintenir une certaine équité, il faut donc convertir nos  $m^3$  en KWh. Ce calcul est rendu possible par ce qu'on appelle le coefficient de conversion. « Votre coefficient de conversion est géré par votre gestionnaire







de réseau qui, lui, dépend de votre localité, souligne Virginie Dejace. Qui dit GRD différents, dit coefficients de conversions différents. Ce chiffre peut même être variable au sein d'un même GRD. Effectivement, il est calculé sur base de plusieurs facteurs comme la composition du gaz à un endroit donné, l'altitude, etc. Il peut donc également subir une légère variation d'un mois à l'autre. Sur votre facture, le coefficient de conversion sera toujours un chiffre compris entre 9 et 12. Si vous multipliez donc la quantité de m<sup>3</sup> consommés par cette donnée, vous obtiendrez vos kWh. »

Broptimize lors de la négociation de vos contrats peut avoir un impact sur plusieurs données. Est-ce cependant possible d'influencer le coefficient de conversion ? « Malheureusement, non, affirme Virginie. Comme dit précédemment, le type de gaz avec lequel nous sommes fournis ainsi que des données comme l'altitude sont des éléments immuables sur lesquelles nous n'avons pas de contrôle. Broptimize peut cependant avoir un fort impact sur les prix de l'énergie en lui-même en influençant la marge du fournisseur ou encore la redevance. Ce sont sur ces points-là que nous parvenons à aider nos clients à réduire leurs coûts. »

Si nous sommes destinés à composer avec ce coefficient sans pouvoir l'influencer, Broptimize n'en est pour autant pas moins regardant concernant cette donnée. « Notre département d'expertise marché ne néglige pas le coefficient de conversion et y reste attentif quoiqu'il arrive, précise-t-elle. Si vous consommez, par exemple, 10.000 m<sup>3</sup> et que votre coefficient de conversion est supérieur à 10, votre consommation sera donc de 100 MWh. Dans ce cas, vous serez considéré comme un client « lié », ce qui signifie qu'on ne peut pas casser votre contrat à n'importe quel moment, cet élément à toute son importance lors de la négociation. Afin d'être le plus précis possible et le plus pertinent par rapport à la situation de chaque client, il s'agit donc d'avoir sous la main la facture la plus récente afin d'avoir le taux de conversion le plus exacte lors du calcul, des estimations de la consommation. »

Le coefficient de conversion est donc un facteur variable de votre facture sur lequel Broptimize ne peut avoir d'incidence, mais qui rentre malgré tout en compte dans l'analyse détaillée que Broptimize effectue lors de votre accompagnement afin de vous obtenir le meilleur contrat de fourniture possible.

# EPoxy & Travaux

Les sols en résine époxy sont durables, résistants, sans joints, faciles à entretenir et respectent les normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes.

**EPOXY & TRAVAUX** // Tél. 0490/16.69.45  
info@epoxy-travaux.be // www.epoxy-travaux.be



# Un monde sans pain : réflexions sur un aliment qui façonne nos vies

Imaginez un monde où le pain, cet aliment si simple et pourtant si emblématique, disparaît totalement de notre quotidien. À première vue, on pourrait se dire que cette absence ne serait qu'un petit désagrément dans un océan d'alternatives alimentaires modernes. Pourtant, l'impact d'un tel bouleversement se révélerait bien plus profond, allant au-delà de nos habitudes alimentaires et influençant la culture, l'économie, et même notre identité collective.

## La chute d'un pilier culturel et gastronomique

Le pain est bien plus qu'un simple aliment de base. Il est un symbole de partage et de communion, un élément omniprésent dans des rituels religieux, des traditions séculaires, et des repas familiaux à travers le monde. Sans le pain, les traditions telles que le partage de la miché lors des repas dominicaux ou les offrandes de pain pendant certaines fêtes perdraient leur sens. Les rituels religieux qui utilisent le pain, comme la communion dans le christianisme, devraient se réinventer, provoquant des répercussions spirituelles et émotionnelles pour de nombreux fidèles.

Côté gastronomie, l'absence de pain bouleverserait des siècles de cuisine raffinée. Les plats traditionnels, qu'ils soient français, indiens ou méditerranéens, devraient se réinventer. Que deviendrait le fromage sans sa baguette croustillante ? Les dips, comme le houmous ou le tzatziki, perdraient une part essentielle de leur attrait sans la texture et la saveur du pain qui les accompagnent. De nombreux métiers de bouche, des chefs étoilés aux artisans boulangers, devraient repenser leurs créations culinaires.



## L'impact économique : une industrie en mutation

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie représente un poids économique majeur. En Belgique, la disparition du pain mettrait en péril les boulangeries artisanales et les milliers d'emplois qui en dépendent. Au-delà de ces artisans, c'est toute une chaîne de production qui serait impactée, des agriculteurs qui cultivent le blé aux transporteurs qui livrent la farine. Les cultures de céréales, comme le blé, pourraient voir une baisse drastique de la demande, déstabilisant l'économie rurale dans de nombreuses régions.

Les alternatives alimentaires sans gluten, telles que les produits à base de maïs, de riz ou de pommes de terre, pourraient en revanche connaître un essor considérable. Mais ces substituts ne suffiraient pas à combler le vide économique laissé par le pain, en particulier dans les pays où il constitue un pilier alimentaire historique.



### Des répercussions sur la santé publique

Au fil des siècles, le pain a joué un rôle crucial dans l'alimentation humaine, apportant des glucides, des fibres, et, selon le type de farine utilisé, des nutriments essentiels comme le fer ou le magnésium. Si le pain venait à disparaître, l'impact sur la santé publique serait double. D'une part, certaines populations qui dépendent fortement du pain comme source de calories devraient trouver des alternatives nutritionnelles adaptées, ce qui pourrait être un défi pour les communautés les plus vulnérables. D'autre part, la montée en puissance d'alternatives industrielles pourrait introduire des aliments plus transformés, potentiellement moins sains.

Cependant, il y aurait aussi des conséquences positives : la disparition des pains très raffinés et des produits industriels riches en additifs pourrait inciter une partie de la population à adopter une alimentation plus diversifiée et naturelle, composée de légumes, de fruits, et de légumineuses.

### Un changement sociologique : le lien social affecté

Le pain a toujours été un vecteur de lien social. Les longues files d'attente devant la boulangerie, la chaleur du pain partagé lors d'un repas, ou encore l'odeur envoûtante du pain fraîchement cuit font partie de ces petits plaisirs qui ancrent des souvenirs et des moments de convivialité. Sans le pain, les boulangeries perdraient leur rôle de point de rencontre communautaire, et avec elles, une partie de ce tissu social qui fait la richesse de nos quartiers.



En outre, les classes de pâtisserie et les ateliers de pain, qui créent des liens et forment de nouveaux artisans, deviendraient inutiles. Cela entraînerait une perte de savoir-faire et d'échanges intergénérationnels précieux.

### Des répercussions écologiques : Une reconfiguration agricole

Enfin, sur le plan environnemental, un monde sans pain pourrait marquer la fin de l'agriculture intensive du blé, qui a des conséquences écologiques importantes, telles que la dégradation des sols et l'usage excessif de pesticides. Toutefois, le remplacement du blé par d'autres cultures céréalières ou légumineuses ne serait pas sans défis. Il faudrait réorienter la production agricole mondiale, ce qui pourrait avoir des conséquences imprévues sur la biodiversité, la gestion de l'eau, et la stabilité des écosystèmes.

### Conclusion : une renaissance ou un vide?

Un monde sans pain pourrait sembler banal pour les plus modernes d'entre nous, habitués aux régimes sans gluten ou à la cuisine fusion. Pourtant, l'impact serait considérable. Ce n'est pas seulement notre assiette qui changerait, mais aussi notre culture, notre économie, notre santé, et notre façon de vivre ensemble.

Le pain n'est pas qu'une simple recette : il est une métaphore vivante de l'histoire humaine, une alchimie entre la terre et le savoir-faire. Si le pain venait à disparaître, il nous reviendrait de repenser ce qui nous nourrit vraiment, sur le plan physique et émotionnel.

● Fl. de Thier

# Qu'est-ce que c'est, un sol coulé?

Un sol coulé est un sol de finition sans joints à base de résines synthétiques. Ces sols sont coulés sur un sol porteur en différentes couches puis parachevés avec de la laque, des enduits brillants ou mats et des finitions antidérapantes.

## Sols coulés pour les sociétés et l'industrie

Vous cherchez des sols synthétiques sûrs, hygiéniques et faciles à entretenir pour votre entreprise ? Les sols coulés industriels sont installés très rapidement dans une variété d'applications et de secteurs; ils satisfont les prescriptions les plus exigeantes.

Les sols coulés peuvent aisément être installés sur un support neuf ou existant, qu'il s'agisse de béton ou de bois, de carrelages ou d'une chape. Pour une installation correcte, il faut toutefois que ce support soit sec et fixe.

### → Sols coulés pour les applications professionnelles :

- sol coulé en acrylate
- sol coulé en époxy

Un sol coulé en acrylate, par exemple, peut être installé en un jour et peut déjà supporter une charge après deux heures. Mais dans un milieu alimentaire, il faut prendre en compte les contaminations olfactives qui pourraient affecter les denrées stockées, contaminées par l'odeur.

### → Pourquoi recourt-on à des sols coulés en acrylate dans des boulangeries ?

Avec un sol de boulangerie en acrylate, vous travaillez toujours en respectant l'hygiène et la sécurité alimentaire. En effet, ce type de sol coulé est installé sans joints, avec des plinthes arrondies. De ce fait, ce sol est **imperméable, facile à nettoyer et impénétrable par des résidus de saleté**.

Les sols en acrylate respectent également toutes les exigences en matière de sécurité pour être de bons sols de boulangerie : ils sont **durables** et **robustes** et **résistent aux chocs**. De plus, ils peuvent être parachevés d'une couche antidérapante. Vous évitez ainsi les accidents dans des environnements humides et glissants.

Les sols pour boulangerie doivent résister aux basses températures des ateliers et chambres froides, mais vous devez aussi prévoir un système de sol résistant à la chaleur à base de mortier de polyuréthane pour supporter les matières chaudes, sorties de vos fours rotatifs, fours à chariot...



### Une autre option :

#### → Le PU ciment : De son nom complet « polyuréthane ciment »,

De son nom complet « polyuréthane ciment », ce revêtement est idéal pour les espaces intérieurs du secteur alimentaire. Le PU Ciment a une épaisseur de 5 à 9 mm, suffisante pour **résister à diverses agressions** communes dans le secteur : abrasions, projections chimiques, hautes températures, etc. Cette matière synthétique est également pourvue de bonnes capacités au niveau de l'étanchéité, y compris dans les espaces soumis à un taux d'humidité ambiant très élevé.



Alors pour rénover les lieux tout en soignant les **conditions d'hygiène et de praticité**, nous vous suggérons aussi de choisir **le sol en résine Epoxy**. Cette substance s'accorde à des environnements variés et aux plus hautes exigences. Une surface plane, durable, résistante, facile à entretenir et adaptable, voilà les atouts de ce produit qui répond à de multiples applications.

Grâce à **plusieurs finitions** (mat, lisse, texturé, coloré...), les possibilités sont nombreuses.

Votre activité professionnelle étant en rapport avec le secteur alimentaire, faites le choix d'un sol résistant et répondant aux normes d'hygiène exigées par ce domaine d'activité. La salubrité est en effet primordiale pour éviter tout souci de santé publique. La **résine époxy est idéale** à cet égard. Résistante, elle satisfait tous les critères sanitaires imposés par l'AFSCA.

Au vu des normes très exigeantes imposées par le secteur alimentaire, nous vous conseillons des sols ayant les caractéristiques suivantes :

- **Facilité d'entretien** même en cas de finition antidérapante
- **Résistance aux produits chimiques** ou agressions chimiques de tous types
- **Haute résistance à des variations importantes** de température et aux chocs thermiques provoqués par le processus de production ou lors de l'entretien

- **Étanchéité** en cas d'humidité intermittente ou permanente
- **Solidité mécanique et durabilité**, y compris en cas de passage fréquent de chariots, d'élévateurs, de clarks, etc.

#### Conclusions :

- **Ces sols sont durables, sans joints, faciles à entretenir et respectent les conditions d'hygiène et de sécurité les plus strictes (HACCP, NVWA et Arbo). De plus, vous pouvez choisir parmi diverses couleurs, en version résistant à la chaleur et avec des finitions antidérapantes.**
- **Après ces quelques informations, si vous envisagez de procéder à un renouvellement de vos sols, vous pouvez constater que les moyens sont très variés et qu'il s'avère indispensable de bien vous informer auprès de firmes sérieuses.**

Vous pouvez consulter deux de nos annonceurs figurant dans ce moniteur.

● **Henri Léonard**  
Com. ECONOMIQUE

# Les insectes dans les créations des boulangers-pâtisseries : une tendance audacieuse et durable, osez-vous sauter le pas?

L'univers de la boulangerie-pâtisserie est en perpétuelle évolution, explorant de nouvelles saveurs, textures et inspirations. Ces dernières années, une tendance encore marginale, mais audacieuse, s'est frayé un chemin dans les fourneaux des artisans les plus innovants : l'intégration d'insectes dans les préparations. Riche en protéines, écologique et surprenant, ce nouvel ingrédient suscite autant de curiosité que de scepticisme. Mais pourquoi les boulangers-pâtisseries se tournent-ils vers cette alternative insolite et pourquoi beaucoup n'osent pas?

## Pourquoi intégrer les insectes en boulangerie-pâtisserie?

La production alimentaire est aujourd'hui un enjeu majeur, et les insectes représentent une solution durable. Comparés aux sources traditionnelles de protéines comme la viande, leur élevage nécessite beaucoup moins d'eau, de terres agricoles et génère une empreinte carbone considérablement réduite. Pour les boulangers-pâtisseries soucieux de leur impact écologique, intégrer des insectes est une démarche forte en faveur d'une alimentation plus durable.

Les insectes sont une source concentrée de protéines complètes, contenant tous les acides aminés essentiels. De plus, ils sont riches en vitamines (notamment b12), minéraux (fer, zinc) et acides gras oméga-3. Ces propriétés en font un ingrédient intéressant pour des pains enrichis, des biscuits énergétiques ou des desserts conçus pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques.

Proposer des produits à base d'insectes permet aussi de se démarquer dans un marché de plus en plus concurrentiel. C'est un excellent moyen d'attirer l'attention des consommateurs curieux et des amateurs de gastronomie insolite. De plus, cela répond à une demande croissante pour des produits innovants et responsables.



## Comment les insectes sont-ils utilisés?

Les insectes ne sont généralement pas présentés dans leur forme entière en boulangerie-pâtisserie, afin d'éviter de rebuter les clients. Voici quelques exemples d'usages :

- **La farine d'insectes** : cette poudre fine, obtenue à partir d'insectes séchés comme les grillons ou les vers de farine, est l'usage le plus courant. Elle est mélangée à la farine traditionnelle pour enrichir pains, viennoiseries et pâtisseries.
- **Les inclusions croquantes** : dans des biscuits ou barres énergétiques, des morceaux d'insectes grillés ajoutent un effet croquant et légèrement noisetté.



- **Les garnitures ou décorations** : certains boulangers-pâtisseries utilisent des insectes entiers (comme des criquets) en tant qu'élément décoratif sur des cupcakes ou chocolats, pour un visuel marquant.

### Quelques innovations réussies

- **Les pains protéinés aux grillons** : développés par des artisans soucieux de répondre aux besoins des sportifs et des consommateurs en quête de produits santé.
- **Les macarons à la farine d'insectes** : légers et savoureux, ils intriguent par leur originalité tout en offrant une texture traditionnelle.
- **Les biscuits aux vers de farine** : ces biscuits, souvent associés à des saveurs comme le chocolat ou le miel, séduisent par leur équilibre entre tradition et modernité.

### Oui, mais...

Malgré les avantages nutritionnels et environnementaux, l'idée de manger des insectes reste taboue pour beaucoup. Les artisans doivent donc travailler leur communication et la présentation des produits pour les rendre attractifs. Proposer des dégustations ou valoriser l'aspect durable peut aider à convaincre les réti-

cents. Un chocolatier connu avait recouvert d'or alimentaire des fourmis placées sur ses pralines.

Les farines d'insectes et autres produits dérivés restent coûteux, ce qui peut limiter leur adoption à grande échelle. Toutefois, avec une augmentation de la demande et des filières mieux organisées, ces prix pourraient baisser à l'avenir.

Selon les pays, l'utilisation d'insectes dans l'alimentation est encadrée par des réglementations strictes. En Europe, plusieurs espèces d'insectes ont déjà été autorisées, mais les artisans doivent s'assurer de respecter ces règles.

L'utilisation d'insectes en boulangerie-pâtisserie pourrait bien être l'un des symboles d'une révolution alimentaire en cours. Si cette tendance reste aujourd'hui marginale, elle incarne une volonté d'explorer de nouveaux horizons, d'allier tradition et innovation, et de répondre aux enjeux environnementaux de manière concrète.

Les boulangers-pâtisseries qui osent franchir le pas s'inscrivent dans une démarche avant-gardiste, tout en invitant leurs clients à repenser leurs habitudes de consommation. Alors, serez-vous prêt à croquer dans un cookie aux grillons ou à savourer un pain enrichi à la farine d'insectes? L'avenir de la gastronomie est peut-être déjà là, dans le discret craquement d'un criquet grillé.

● **Fl. de Thier**



# L'or alimentaire un détail qui fa toute la différence



L'or alimentaire est entièrement comestible et hypoallergénique, ce qui le rend sans danger pour la consommation. Disponible sous forme de feuilles, de poudre ou de paillettes, il permet d'embellir vos créations sans en altérer le goût, car il est totalement neutre.

L'utilisation de l'or culinaire est idéale pour ajouter une touche de prestige à vos gâteaux, chocolats ou même plats salés. Pour des occasions spéciales comme Noël, les mariages ou les anniversaires, un dessert décoré avec des paillettes d'or peut émerveiller vos clients et marquer les esprits.

## Quelques idées :

- Sublimez un gâteau aux fruits ou un entremets aux trois chocolats en ajoutant des touches dorées.
- Décorez des viennoiseries ou des pains spéciaux pour des événements festifs.
- Proposez des chocolats ou des pralines luxueuses, parfaites pour un cadeau.

## Quels formats choisir pour l'or alimentaire?

L'or culinaire est disponible sous plusieurs formes :

- Feuilles d'or : idéales pour recouvrir entièrement un dessert ou pour des détails précis.
- Paillettes ou flocons d'or : parfaits pour saupoudrer une surface ou décorer des glaces, chocolats et pâtisseries.
- Poudre d'or : pour créer des effets subtils sur des gâteaux ou des macarons.

Optez pour des produits de qualité en consultant les avis clients avant votre achat. Prenez également en compte des éléments comme le stock disponible, le mode d'expédition et les coûts de livraison.



## Comment intégrer l'or alimentaire dans vos pâtisseries?

L'or alimentaire s'utilise dans une grande variété de créations :

- Chocolats : la couleur dorée de l'or s'associe à merveille avec la richesse du chocolat, créant un effet visuel sophistiqué.
- Glaces et desserts glacés : ajoutez une fine couche de feuilles d'or avant de couler vos préparations dans des moules en silicone.
- Pâtisseries de luxe : décorez des tartes, éclairs ou entremets avec des touches dorées pour surprendre vos clients.





### Des inspirations pour vos créations

L'or alimentaire est une tendance qui séduit les chefs du monde entier :

- Un chef new-yorkais propose une pizza garnie d'or comestible, transformant ce plat simple en une œuvre luxueuse.
- Certaines entreprises de luxe remplacent l'alcool dans le champagne par des paillettes d'or 24 carats, offrant une boisson inoubliable.
- Des chocolatiers associent l'or à leurs créations pour offrir des douceurs dignes des fêtes de fin d'année.

En utilisant l'or culinaire dans vos préparations, vous offrez à vos clients bien plus qu'un dessert : une expérience unique, mémorable et festive. Faites briller vos créations et démarquez-vous grâce à cette matière précieuse et fascinante.

### Un conseil pour vos ventes

Mettez en avant l'originalité et le prestige de vos produits décorés à l'or dans vos vitrines ou sur vos réseaux sociaux. Une simple décoration dorée peut transformer une pâtisserie classique en un incontournable des fêtes.



### ● Fl. de Thier



# Les arnaques les plus fréquentes en Belgique

Les arnaques, qu'elles soient téléphoniques, sur le web, ou en face-à-face, sont devenues un problème majeur en Belgique, touchant à la fois les particuliers et les indépendants. Ayant moi-même été victime de 2 arnaques, je vais essayer de vous éviter de tomber dans le piège.



## Les arnaques téléphoniques

Les escrocs appellent en prétendant être d'un organisme officiel (banque, police, administration fiscale) ou d'un prestataire connu (fournisseur d'énergie, opérateur télécom). Leur objectif est de soutirer des informations personnelles ou des coordonnées bancaires.

- **Signes à surveiller :**
  - Un ton pressant ou menaçant.
  - Une demande urgente de communiquer des informations personnelles ou de transférer de l'argent.
  - Des numéros de téléphone étrangers ou masqués.
- **Comment s'en protéger :**
  - Ne partagez jamais vos coordonnées bancaires par téléphone.
  - Vérifiez l'identité de l'appelant en raccrochant et en appelant directement l'organisme concerné via son numéro officiel.

## Les arnaques porte-à-porte

Les escrocs se font passer pour des commerciaux, des techniciens ou des collecteurs de dons. Ils tentent de vendre des services fictifs, d'accéder à votre domicile ou de voler vos données personnelles.

- **Signes à surveiller :**
  - Absence de badge ou d'identification officielle.
  - Une insistance pour entrer chez vous ou pour signer un contrat immédiatement.
- **Comment s'en protéger :**
  - Exigez une identification.
  - Ne signez rien sur-le-champ.
  - Si vous avez un doute, contactez directement la société ou l'association mentionnée.

## Les arnaques en ligne

Ces arnaques prennent plusieurs formes : phishing (emails frauduleux), faux sites de commerce, offres trop belles pour être vraies, ou piratage via des liens malveillants.

- **Signes à surveiller :**
  - Des fautes d'orthographe dans les emails.
  - Des offres «exceptionnelles» demandant un paiement immédiat.
  - Des liens suspectement longs ou mal formés.
- **Comment s'en protéger :**
  - Ne cliquez jamais sur un lien sans vérifier l'adresse.
  - Utilisez des antivirus et mettez à jour vos logiciels.
  - Privilégiez les paiements via des plateformes sécurisées comme paypal.

## Les arnaques par sms

Vous recevez un sms prétendant venir d'une banque ou d'un service de livraison, vous demandant de cliquer sur un lien ou de rappeler un numéro surtaxé.

- **Signes à surveiller :**
  - Un ton alarmiste ou urgent.
  - Une adresse url raccourcie ou suspecte.
- **Comment s'en protéger :**
  - Ne cliquez pas sur les liens dans les sms non sollicités.
  - Contactez directement l'entreprise concernée via son site officiel.



## Arnaques spécifiques aux indépendants

Les indépendants sont particulièrement ciblés par certaines arnaques en raison de leurs besoins professionnels spécifiques.

- **Les fausses inscriptions dans des annuaires**
  - Vous recevez une facture pour une inscription dans un annuaire professionnel fictif.
    - 👉 Comment éviter : vérifiez toujours les offres et ne payez jamais sans avoir validé un contrat clair.
- **Les faux contrôleurs fiscaux ou sociaux**
  - Des escrocs se présentent comme des contrôleurs officiels pour exiger des paiements immédiats ou accéder à des données sensibles.
    - 👉 Comment éviter : exigez une identification et contactez l'administration pour confirmer leur légitimité.
- **Les demandes de sponsoring frauduleuses**
  - Vous recevez une demande de sponsoring pour un événement ou une cause imaginaire.
    - 👉 Comment éviter : faites des recherches sur l'organisme ou l'événement avant de vous engager.
- **Les arnaques aux fournitures**
  - Des escrocs vous envoient une facture pour des fournitures jamais commandées.
    - 👉 Comment éviter : mettez en place un système interne pour valider chaque commande.



Les escroqueries évoluent constamment, mais en restant attentifs et en adoptant des réflexes de sécurité, vous pouvez protéger votre argent, vos données et votre tranquillité d'esprit.

## QUELLES CHANCES DE RÉCUPÉRER SON ARGENT EN BELGIQUE

Se faire arnaquer en ligne peut laisser un sentiment d'impuissance, mais tout n'est pas perdu. En Belgique, plusieurs dispositifs permettent d'espérer un recours, même si récupérer son argent reste un défi. Voici les principales démarches à entreprendre :

### • La rapidité est essentielle

Dès que vous réalisez que vous avez été victime d'une arnaque, contactez immédiatement :

- Votre banque ou votre opérateur de paiement : Si le paiement a été effectué par carte bancaire, demandez un blocage de la transaction. Certaines banques belges proposent aussi des mécanismes de remboursement en cas d'opération frauduleuse, surtout si celle-ci a été signalée à temps.
- **Safeonweb.be** : Ce site, géré par le Centre pour la Cybersécurité Belgique (CCB), est une plateforme centrale pour signaler les tentatives de fraude en ligne.

### • Le rôle des institutions financières

En Belgique, si une arnaque en ligne implique une transaction bancaire, vous pouvez bénéficier d'une certaine protection :

- Chargeback (rétrofacturation) : Si vous avez payé avec une carte de crédit, vous pouvez demander un remboursement via le système de chargeback. Ce recours est valable en cas de litige avec un commerçant ou en cas de fraude avérée. Les délais pour introduire une telle demande varient, mais il est conseillé d'agir dans les 30 jours.
- Fraude SEPA : Si une arnaque implique un virement SEPA, la banque peut parfois tenter de rapeler les fonds. Cependant, cela dépend du destinataire. Les chances de succès diminuent si l'argent a déjà été transféré à l'étranger.

### • Déposer une plainte auprès des autorités

Il est crucial de signaler l'arnaque aux forces de l'ordre, même si vous doutez de récupérer votre argent :

- Police locale : Déposer une plainte formelle peut être utile, notamment pour faire valoir vos droits auprès de votre banque ou d'un assureur.
- Point de contact pour les fraudes financières (**Economie.fgov.be**) : Ce service permet de signaler des pratiques frauduleuses et d'obtenir des conseils personnalisés.



### • Les assurances fraude et cybersécurité

Certaines compagnies d'assurance en Belgique proposent des contrats couvrant les pertes financières liées aux arnaques en ligne. Ces assurances sont souvent proposées en complément des polices habitation ou des services bancaires premium. Vérifiez si vous disposez de ce type de couverture.

Malheureusement, les chances de récupérer l'argent perdu dépendent de plusieurs facteurs :

- La nature de l'arnaque : Si l'arnaqueur est basé dans un autre pays ou utilise des plateformes anonymisées, le suivi peut être complexe.
- Les délais de réaction : Plus vous agissez rapidement, plus vous augmentez vos chances de succès.

En Belgique, la meilleure défense reste la prévention. Apprenez à reconnaître les signaux d'alerte : offres trop belles pour être vraies, demandes de paiements urgentes ou liens suspects. Gardez en tête que des organismes comme le SPF Économie ou Safeonweb.be publient régulièrement des alertes sur les nouvelles arnaques en circulation.



# Comment utiliser la théorie du pain grillé pour se développer en tant que boulanger-pâtissier?



Avez-vous déjà brûlé une tartine et, malgré cela, décidé de la manger? Bien sûr, ça arrive à tout le monde! Mais si vous vous contentez souvent d'une tartine brûlée, il est possible que vous fassiez la même chose dans d'autres domaines de votre vie. La théorie du pain grillé utilise cette idée pour illustrer l'acceptation d'une situation insatisfaisante, un concept souvent exploré dans le développement personnel.

**Le concept de base** La théorie du pain grillé nous invite à réfléchir : si l'on accepte de manger une tartine brûlée, est-ce qu'on ne se contente pas aussi de moins dans d'autres aspects de notre vie? En tant que boulanger-pâtissier, peut-être vous retrouvez-vous à accepter des habitudes ou des situations qui ne vous épanouissent pas, que ce soit au niveau de votre travail, de vos relations ou de vos objectifs professionnels.

**Étape 1 : L'auto-réflexion** Pour appliquer cette théorie à votre vie, commencez par un examen honnête de ce que vous acceptez aujourd'hui. Par exemple, vous êtes peut-être resté dans des habitudes de production sans vraiment explorer de nouvelles techniques ou recettes qui pourraient rehausser vos créations. Prenez un moment pour évaluer ce que vous aimeriez changer dans votre métier et pourquoi vous vous contentez parfois de moins.

**Étape 2 : Prendre conscience de sa valeur** Pour progresser, il est essentiel de réaliser que vous méritez mieux. Beaucoup de boulangers-pâtisseries se contentent de méthodes ou de produits qui ne les satisfont pas pleinement, pensant qu'ils ne peuvent pas aspirer à plus. Construire cette confiance en votre valeur nécessite d'apprécier vos compétences uniques et de croire en votre capacité à innover ou à élever votre art.

**Étape 3 : Fixer des limites** En fixant des limites claires, vous renforcez votre estime de vous-même et indiquez aux autres ce que vous attendez. Par exemple, si vous travaillez de nombreuses heures sans temps de repos, fixez des limites pour protéger votre bien-être.

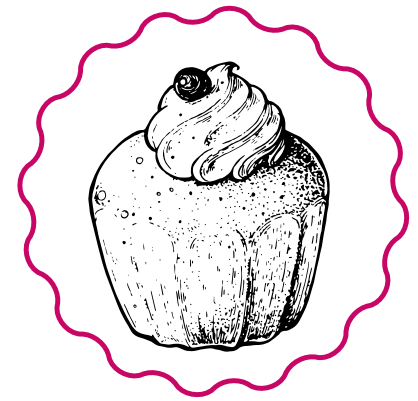
**Étape 4 : Affirmez-vous** Osez exprimer vos besoins et vos idées, que ce soit pour améliorer un processus en cuisine ou pour proposer de nouvelles idées de recettes. L'affirmation de soi, dans votre métier, consiste à faire entendre votre voix de manière constructive et à revendiquer ce dont vous avez besoin pour progresser sans renoncer à vos ambitions.

**Étape 5 : Passer à l'action** Enfin, apportez des changements concrets en appliquant ces principes. Peut-être est-il temps d'introduire une nouvelle gamme de produits ou de vous lancer dans des formations pour enrichir vos compétences. Cesser d'accepter le « pain grillé » de la routine et faire preuve de créativité et de courage vous aidera à atteindre des objectifs plus ambitieux.

En bref, la théorie du pain grillé, appliquée à la boulangerie-pâtisserie, vous aide à passer d'une acceptation passive à une quête active de ce qui vous inspire et vous élève réellement.

● Fl. de Thier

# Le Baba au rhum d'Alain Ducasse



## INGRÉDIENTS

(10 pièces)

### Préparation de la pâte à baba

- 6 g de levure boulangère
- 130 g de farine
- 1 g de sel
- 6 g de miel
- 45 g de beurre
- 3 œufs (180 g)
- 10 cl d'huile de pépin de raisin

### Préparation du sirop à baba

- 1 l d'eau
- 450 g de sucre
- Le zeste de 1 citron
- Le zeste de 1 orange
- 1 gousse de vanille déjà utilisée (sans les grains)
- Préparation du nappage abricot
- 125 g de pulpe d'abricot
- 125 g de sirop à baba
- 4 g de pectine NH
- 75 g de sucre semoule
- Préparation de la crème montée mœlleuse
- 250 g de crème fleurette
- Les grains d'1 gousse de vanille
- 25 g de sucre semoule
- Rhum

## PRÉPARATION

### Étape 1 :

#### Préparation de la pâte à baba

Mélangez dans la cuve d'un batteur la levure et la farine puis ajoutez le sel, le miel, le beurre et 1 œuf. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse, brillante et élastique. Quand la pâte se décolle de la cuve, ajoutez petit à petit le reste des œufs et finissez de pétrir.

Placez la pâte sur une plaque légèrement huilée. Filmez et laissez reposer 20 min.

### Étape 2 :

#### Préparation du sirop à baba

Faites bouillir tous les ingrédients et laissez tiédir.

### Étape 3 :

#### Préparation du nappage abricot

Faites chauffer jusqu'à 40 °C la pulpe d'abricot et le sirop, puis ajoutez le sucre et la pectine mélangés. Faites bouillir quelques minutes et laissez refroidir.

Vous trouverez la pectine NH chez nos fournisseurs et annonceurs.

Huilez légèrement des moules à bouchon de 5 cm de diamètre.

Garnissez-les avec 30 g de pâte et tapez-les pour chasser les bulles d'air. Laissez pousser jusqu'à hauteur de moule, la pâte doit être bien gonflée.

L'huile de pépin de raisin est une huile sans odeur qui supporte des températures élevées. Elle est donc idéale pour les fritures ou pour graisser vos moules.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) puis enfournez jusqu'à belle coloration. La cuisson des babas prend environ 25 à 30 min. Cependant, comme ces temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre, fiez-vous à leur coloration.

Trempez les babas dans le sirop juste tiède pour ne pas abîmer la pâte, laissez-les gonfler, puis placez-les sur une grille afin qu'ils s'égouttent.

À l'aide d'un pinceau, nappez les babas avec la gelée abricot et gardez-les à température ambiante.

### Étape 4 :

#### Préparation de la crème montée mœlleuse

Montez tous les ingrédients ensemble : la crème doit être légère et mousseuse.

Déposez le baba dans une assiette creuse. Coupez-le en deux, puis arrosez la mie de rhum. Servez la crème à part dans un pot.



*Cette recette est issue du livre « Best of Alain Ducasse » publié aux Éditions Alain Ducasse*





FÉDÉRATION FRANCOPHONE  
DE LA

**BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE**

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

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

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

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

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

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

Votre Fédération s'emploie chaque jour à assurer la promotion de votre métier et de votre savoir-faire.

***Pensez à vous affilier et à cotiser !***

## Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,  
province de Luxembourg.  
Tél. : 0477/41.91.52  
Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,  
province de Liège.  
Tél. : 0479/53.46.58  
Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,  
province de NAMUR.  
Tél. : 081/43.35.99  
Mail : unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

Monsieur VANDERAUWERA José,  
province du HAINAUT.  
Tél. : 0496/33.05.79  
Mail : josé.vanderauwera@gmail.com  
Brabant Wallon.  
Tél. : 0477 41.91.52  
Mail : info@ffrboulpat.be

Monsieur LARDENNOIS André,  
BRUXELLES.  
Tél. : 02/660.56.07  
Mail : lardennois.a@gmail.com

Association Royale des Artisans  
Glaciers Francophone Belges a.s.b.l.  
Président : Henri TAVOLIERI  
Mail : aragfb.asbl@gmail.com