

Le Moniteur

Bulletin mensuel
42^e année
Mars 2025

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

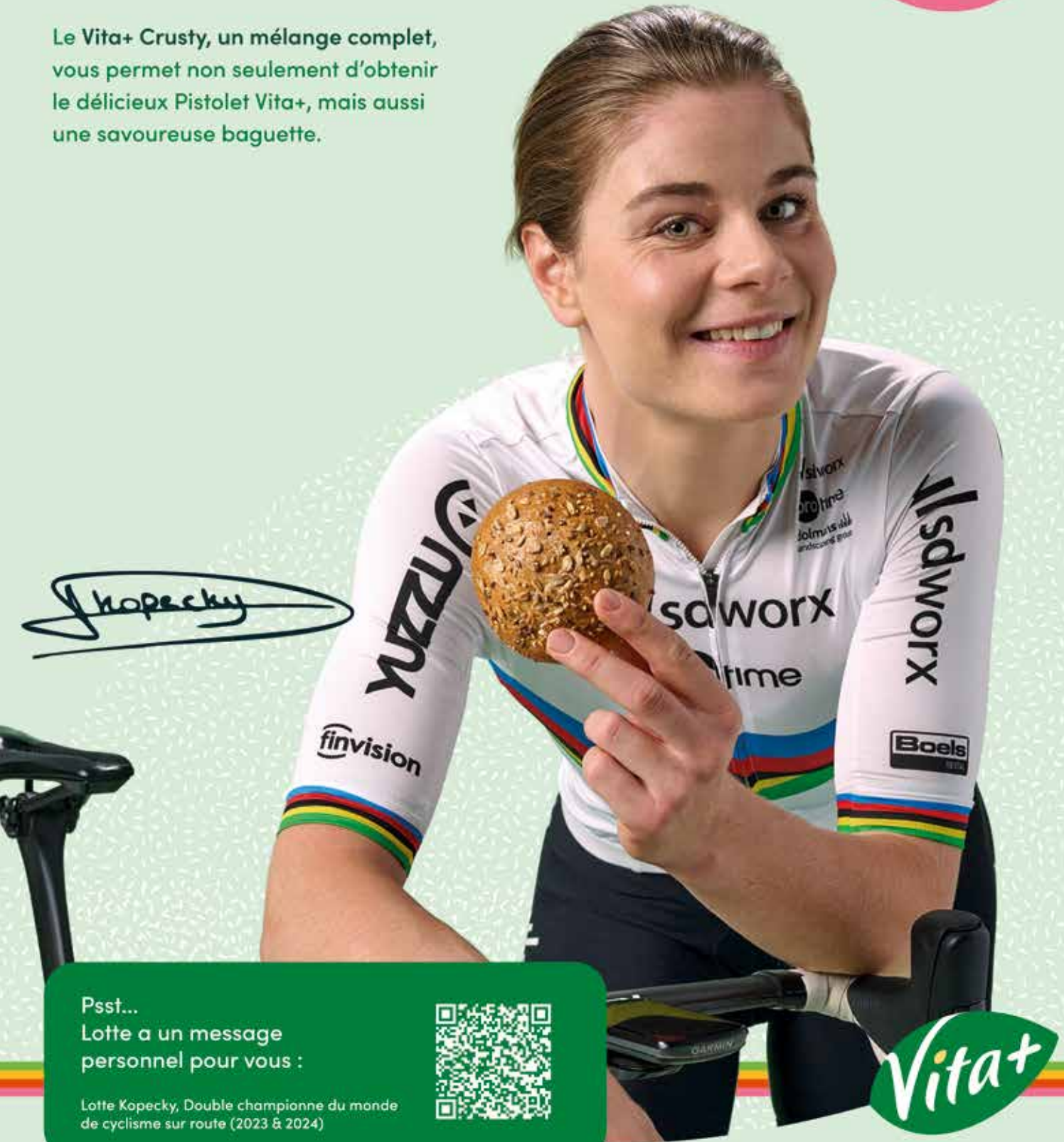
Bientôt
les fêtes
de Pâques!



Ajoutez du *croustillant* à votre assortiment !

nouveau

Le Vita+ Crusty, un mélange complet, vous permet non seulement d'obtenir le délicieux Pistolet Vita+, mais aussi une savoureuse baguette.



Lotte Kopecky

Psst...
Lotte a un message
personnel pour vous :



Lotte Kopecky, Double championne du monde
de cyclisme sur route (2023 & 2024)



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

vita-plus.be



**Mesdames,
Messieurs,
Chers amis,**

Comme vous pouvez le lire chaque mois dans votre revue Le Moniteur, sous la rubrique « Activité de la fédération », les rapports des Conseils d'administration et des Assemblées générales témoignent du travail considérable réalisé par vos représentants.

Sans relâche, vous êtes représentés chaque jour à tous les niveaux de pouvoir afin de faire comprendre toutes les spécificités de notre secteur artisanal et d'éviter que les charges pesant sur nous, en tant que chefs d'entreprise, ne s'alourdissent, qu'elles soient financières, administratives ou humaines.

Pour que notre voix soit entendue, il est indispensable que notre représentativité soit une force incontournable. Cela repose sur chacun de nous.

Actuellement, vos présidents provinciaux et locaux vous sollicitent afin de renouveler votre confiance envers vos représentants en vous acquittant du montant de votre cotisation.

Votre soutien est indispensable et essentiel pour relever les défis permanents du secteur et envisager un avenir prometteur pour nos entreprises.

Votre Président francophone vous remercie pour votre soutien et l'attention que vous accordez à la profession.

Je vous souhaite une bonne lecture des nombreux thèmes abordés dans ce Moniteur, qui, je l'espère, susciteront votre réflexion.

Cordialement,

● **A. Denoncin**

Président



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

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

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

 **DENIS**
ÉTABLISSEMENTS

- **MATIÈRES PREMIÈRES**
- **PETIT & GROS MATÉRIEL**
- **EMBALLAGES, SUPPORTS,
PERSONNALISATION**
- **LIVRAISON**
- **INSTALLATION & SAV**
- **VOTRE BOUTIQUE DE A À Z**



INFORMATIONS - FOLDERS - CONTACT SUR WWW.ETSDENIS.BE

**RECEVEZ
UN BEAU POLO
100% COTON**



Gratuit à l'achat d'un total de 50 kg
parmi les produits ci-contre
Unipan Pasan, Exsensa Brun
ou Exsensa Pâte Brun.

Offre valable du 1^{er} mars au 30 avril 2025.
Ne peut pas être combinée avec d'autres actions.



AB | MAURI

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport de l'AG francophone du 12 février 2025 à Mons (résumé)
- Concours** 8 Résultats du concours du Golden Croissant 2025
- Formation** 12 « Au Four et Au Moulin » : Une Boulangerie - Pâtisserie pas comme les autres!
- Évènement** 15 67^e édition de la Fête Nationale des Boulangers aura lieu à Louvain, le lundi 2 juin 2025 !
- Promotion** 16 Pour l'amour du pain
- Marketing** 18 Le marketing auditif : une mélodie qui fait vendre
- Trucs et astuces** 19 Un expert en bien-être révèle une astuce «étrange» de sommeil qui marche pour beaucoup de monde!
- Fiscal** 20 Réforme de la déduction pour investissement
- Communication fournisseurs** 24 La déduction fiscale pour investissements économiseurs d'énergie : comment réduire vos coûts tout en rendant votre entreprise plus durable?
- Économie** 26 SPF Emploi : une transition vers le tout numérique pour les CCT
- Promotion** 27 Invitation à la Conférence de Presse Gelato Day 2025
- Conseils commerciaux** 28 Pâques : osez bousculer les traditions!
- Commerce** 30 Pourquoi les femmes sont-elles majoritairement à la vente dans les boulangeries-pâtisseries?
- Fêtes et convivialités** 31 L'Union Royale des Boulangers-Pâtisseries de Huy, Hannut et Environs asbl a le plaisir de vous inviter à son banquet de la Saint-Aubert
- Concours** 32 Chocolate Student Challenge 2025
- Boulangier à l'honneur** 34 Excellence gourmande : Le Chant du Pain à Nivelles décroche 5 étoiles pour sa Tarte al Djote
- Économie** 36 Prix de l'eau : une augmentation partiellement acceptée
- Chronique technique** 38 Episode 3 de la réflexion sur le pétrissage
- Hygiène** 43 Installation d'un nouveau Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA
- Économie** 44 L'intelligence artificielle, une machine à consommer de l'énergie
- Psychologie** 46 L'effet colibri, car chaque geste compte

Administration & gestion

rue des Bourgeois 5 bte11 - 5000 NAMUR

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : info@ffrboulpat.be

Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,

florence@2thier.com, 0485/16.49.36

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, 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.



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

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

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Président Francophone

Monsieur DENONCIN Albert,

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur WILLEMET,
province de Luxembourg.
Mail : info@auprefleuri.be
Tél. : 0477/98.11.06

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



Rapport de l'AG francophone du 12 février 2025 à Mons (résumé)

1 Approbation du PV de l'AG du 23 octobre 2024.

2 Activités de la société

- Avis du Conseil supérieur à l'AFSCA
- Saveurs et Métier à Namur
- Business club à l'Apaq-W
- AG de Pain et Santé
- Exposé sur la cybersécurité
- La déclaration générale du gouvernement
- La fédération des glaciers : délégation de M. Kairet
- Rencontre avec le directeur du centre de formation Bruxelles

3 Délégués aux commissions

- Économique
 - Variation des coûts d'énergie et matières premières
- Fiscal
 - Publication du forfait glaciers
 - Réunion d'informations pour passage du forfait à la comptabilité normalisée
 - Partenariat avec UNIFA
- Social
 - Tensions syndicales sur les projets du gouvernement
 - Augmentations liées à l'inflation
 - Harmonisation des statuts
 - Oppositions à la classification des fonctions
 - Projet de réduction des commissions paritaires

4 Confédération

- Évolution de la construction du siège
- Projet d'une AG nationale : UNIFA, Meuniers, Confédération

5 Apaq-W

- Évaluation de décembre et janvier
- Rapport complet de la campagne 2024
- Cahier des charges de la campagne 2025

6 AFSCA

- Manque de moyens financiers
- Analyse du nouveau guide 026

7 Siège social de la fédération francophone à Namur

8 Bureau et Moniteur

- Rentrée des cotisations
- La gestion financière.

9 Concours

- Trophée Wanet
- Coupe du monde de la pâtisserie
- Concours européen de la glace
- Concours Tarte al d'jote
- Tarte au riz
- Etudiant chocolatier au Céria

10 Divers

- Saint-Aubert à Huy le 13 avril
- Distribution des guides
- Mise sur le marché de produits à base de larves et vers de farine
- Revenu minimum moyen : 2111,89 €
- La prochaine AG se tiendra le 9 avril 2025 à Liège

● H Léonard

Résultats du concours du Golden Croissant 2025

Le lundi 3 février 2025, Saveurs & Métiers a accueilli la troisième édition du concours Croissants d'Or, organisé par Les Ambassadeurs du Pain de Belgique. Près d'une centaine de boulangers et d'apprentis ont rivalisé en proposant leurs meilleures créations, spécialement préparées pour être dégustées par un jury international de renom.

Les résultats de cette édition 2025 sont particulièrement significatifs : 20 participants ont décroché le prestigieux Croissant d'Or, correspondant à des notes allant de 90 à 100 %, 24 ont été récompensés par la mention Argent (notes entre 80 et 89 %) et 24 autres ont obtenu le Bronze (notes de 70 à 79 %). Ces performances illustrent l'engagement grandissant des artisans à atteindre l'excellence et à faire reconnaître leur savoir-faire. La quatrième édition du concours est d'ores et déjà programmée pour le 2 février 2026, en attendant de nouveaux exploits.

Pour cette 3^e édition : deux prix spéciaux !

En outre, **deux boulangeries lauréates d'un Croissant d'Or depuis 3 années consécutives** se sont vu décerner un trophée tricolore inédit : félicitations à Patrick Vranckx (Boulangerie Vranckx - Vranckx-Vause srl) et Thomas Neiryck (Pâtisserie Neiryck).





Résultats du concours Golden Croissant 2025

Arijs	Arijs			Argent
Aversa	Charlotte	Elisabetta Spizzo Zucchero pasticceria		Or
Axel	Denis	Go! Campus Wemmel		Argent
Bastille	Nicolas			Bronze
Bekaert	Bart	Bakkerij Bekaert BV	9940 Evergem	Bronze
Bossuyt	Dries	Bakkerij Bossuyt	2180 Antwerpen	Bronze
Boulangerie Pihart				Or
Carrement	Bon	Patisserie Concept SRL		Bronze
Cassimon	Damian	Cassimon-fils SRL		Or
Chen Xiao Ying	Kelly			Argent
Conrad	Yannick			Or
Coune	Vincent			Argent
Darcis	Jean-Philip	Darcis Chocolat et patisserie		Bronze
D'Arras	Elena	Les amis De Gryzon	1070 Anderlecht	Or
Decae	Remi			Argent
Delille	Sylvain			Or
Dhaene	Jarryd	Broodatelier a&j bv	9990 Maldegem	Argent
Dos Santos	Loic	Levain Stockel SRL Boulangerie Levain		Or
Dubart	Alan		7500 Tournai	Bronze
Dubart	Jeremy			Bronze
Feraaouni	Abd-l-malik			Or
Galand	Sebastien			Bronze
Garcin	Romain			Argent
Gaussin	Jean-Christophe			Argent
Genicot	Virginie		4000 Liege	Or
Herman	Apolline			Bronze
Herman	Jules	Boulangerie Herman	4670 Blegny	Argent
Ilyas	Ben	Scholengroep 19-Dender		Argent
Lambert	Benjamin	Vranckx-Vause SRL		Or
Lambot	Damien			Argent
Lietaert	Melissa			Or
Maertens	Clara			Argent
Maes	Lucas			Bronze
Maes	Laurent	Renard foods BV	1050 Elsene	Bronze
Mahy	Caroline	Macaro'n co SRL	6460 Chimay	Bronze
Matton	Frank	Scholengroep 19-Dender		Argent
Mens	Jorne	Bakkerij Mens BV	2200 Herentals	Bronze
Morsomme	Alexandre	GM BV	8300 Knokke-Heist	Bronze
Mouhhadi	Ahmed	Les amis De Gryzon	1070 Anderlecht	Bronze
Neiryck	Thomas			Or

Suite au verso ►

CONCOURS

Olivié	Théo			Bronze
Paulet	Yoan	Boulangerie Patisserie Paulet	5575 Gedinne	Argent
Pedrotti	Laurent	La Boulangerie Belge et Bio	5380 Fernelmont	Argent
Platbrood	Tristan	Le fournil-bakery	7830 Hellebecq	Bronze
RG creations				Or
Romain	Fiume			Or
Schelstraete	Bart			Bronze
Siemieniuk	Vanessa	Les amis De Gryzon	1070 Anderlecht	Argent
Spillebeen	Casini	Spillebeen-Bouttelgier		Argent
Spoos	Maxence			Or
Stevens	Peter	AmandinoBV	9111 Belsele	Argent
Struys	Kevin	Bakkerij Het brood		Or
boogaerts		het brood		Or
Taerwe	Redgy	Bakkerij Taerwe Commv	9750 Kruisem	Argent
Taveirne	Pascal	Bakkerij Pascal	8210 Veldegem	Or
Trigaux	Jeson			Bronze
Van De Voorde	bram	patisserie Savarin		Argent
Van Sanden	Yaro			Bronze
Van Vaerenbergh	Frank	Piva	2018 Antwerpen	Bronze
Van Vlaenderen	Steven	Bakkerij Van Vlaenderen BV		Bronze
Vanderbeck	Lilian	Robeys Olivier		Bronze
Verkest	Pol			Or
Vranckx	Patrick	Vranckx-Vause SRL		Or
Wakasugi	Akane			Argent
Zajac	Lucas		4530 Villers-le-bouillet	Bronze

EP & OXY

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

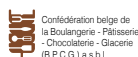


NOUS SOUTENONS CHAQUE ENFANT.

Le Fonds social soutient les membres de votre personnel en leur octroyant des primes pour leurs frais de garde d'enfants.

INTRODUISEZ VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE :
socialfonds201.be/fr en socialfonds202-01.be/fr

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01



« Au Four et Au Moulin » : Une Boulangerie - Pâtisserie pas comme les autres!

Produits artisanaux pur beurre. Cuisson au feu de bois.

Pains et baguettes à l'ancienne. Pains spéciaux au levain cuits sur pierre et au bois.

Pâtisseries, gâteaux de circonstance, etc

Sandwicherie, etc



Tous les produits fabriqués à Au Four et au Moulin sont réalisés à partir d'ingrédients naturels, sélectionnés en fonction de leur composition, de leur qualité et de leur origine. Ils sont fabriqués selon des recettes familiales et traditionnelles, sans améliorant ou colorant artificiel, aux vrais bons œufs et au beurre !

La cuisson se fait dans un four à bois à sole tournante, alimenté avec des pellets.

Derrière ces purs délices artisanaux, c'est une association tout entière qui vit !

En effet, l'asbl **Au Four et Au Moulin** est aussi un Centre d'Insertion socio-Professionnelle (CISP) qui a pour objet d'assurer la **formation** de personnes peu qualifiées en recourant à une **pédagogie spécifique : l'Entreprise de Formation par le Travail (EFT)**. Celle-ci repose sur l'accomplissement d'un travail productif assorti d'une formation théorique **adaptée aux besoins individuels** et sur l'**accompagnement psycho-social** des stagiaires.

Elle est au service de l'insertion sociale et professionnelle avec trois types de formation : BOULANGERIE PATISSERIE, VENTE au comptoir, et EMPLOYES POLYVALENTS en vente, communication et services bureautiques et vise à aider chaque demandeur d'emploi à envisager avec succès une reprise de formation qualifiante ou l'emploi.

Nous intégrons, grâce à notre **Boulangerie Pâtisserie artisanale**, une dimension économique productive à notre projet socio-pédagogique, afin de mieux réussir à travers une démarche intégrée, nos **objectifs d'insertion sociale et professionnelle**. Nous ajoutons une **dimension sociale au cœur de l'économique**, la finalité étant le **service à la collectivité**.

En communication immédiate avec l'atelier, le magasin allie les plaisirs de l'odorat à ceux de la vue, mais surtout, il place le client en contact direct avec les stagiaires en apprentissage.

Les formations se déroulent sur 18 mois.

Le premier module « Accueil – soutien à l'affirmation de soi et de ses potentialités – Découverte du métier » (Durée 8 semaines) permet de prendre le temps de travailler en profondeur, avec l'aide de différents outils d'animation. Une grande place est laissée à la **dynamique de groupe** et à l'expression de chacun, pour donner un maximum d'ouverture à l'élaboration des projets *individuels et collectifs*.

- Il permet au stagiaire de se rassurer quant à ses choix, ses difficultés et ses doutes.
- Il permet également à l'équipe de mieux connaître le stagiaire, son parcours et sa situation.
- Cette connaissance du stagiaire permet de mettre en place des relais pour un éventuel accompagnement de la personne par d'autres services pendant ou après la formation.

Ensuite, trois modules amènent chaque stagiaire progressivement à :

- Résoudre divers problèmes personnels pour reprendre pied dans une vie professionnelle réussie,
- Apprendre les techniques de base de leur métier et les pratiquer d'abord en interne dans nos espaces de pratique.
- Effectuer un stage externe chez un employeur de la région.





Pour la section « BOULANGERIE-PÂTISSERIE »

Module 2 : Préformation



(Savoir-être de base et initiation au métier)

(Durée 4 mois)

✓ **Formation théorique :**

Initiation à la Vie Sociale ; Technologie en Boulangerie/Pâtisserie ; Savoirs de base en lien avec le métier ; Hygiène, sécurité du travail et ergonomie, Sensibilisation à l'alimentation durable et à la gestion des déchets.

✓ **Suivi individuel pédagogique et social :**

Suivi du Projet Individuel de Formation ; Bilan et évaluation des acquis, Définition des objectifs et mise en place d'un plan d'actions ; Accompagnement psychologique et social.

✓ **Formation pratique :**

Formation pratique interne ; projets collectifs.

Module 3 : Formation de base



(Savoir-être professionnels et perfectionnement dans les techniques du métier)

(Durée 4 mois)

✓ **Formation théorique :**

Initiation à la Vie Sociale, Hygiène, sécurité du travail et ergonomie ; Technologie en Boulangerie/Pâtisserie ; Savoirs de base en lien avec le métier ; Atelier « Atouts pour l'emploi » ; Sensibilisation à l'alimentation durable et à la gestion des déchets.

✓ **Suivi individuel pédagogique et social :**

Suivi et consolidation du Projet Individuel de Formation ; Bilan et évaluation des acquis ; Révision des objectifs et du plan d'actions ; Accompagnement psychologique et social. Portefeuille de compétences.

✓ **Formation pratique :**

Formation pratique interne (une plus grande place est laissée à l'autonomie de la personne) ; Projets collectifs.

MODULE 4 : Préparation active à l'emploi



(Perfectionnement et stabilisation des savoirs-être professionnels ainsi que dans les techniques du métier)

(Durée 8 mois)

✓ **Formation théorique :**

Atelier « Atouts pour l'emploi ». Ateliers à la carte selon les besoins identifiés et le projet individuel du stagiaire. Portefeuille de compétences.

✓ **Suivi individuel pédagogique et social :**

Suivi du Projet Individuel de Formation ; Bilan et évaluation des acquis ; Révision des objectifs et du plan d'actions ; Accompagnement psychologique et social ; Bilan final de la formation ; Préparation à la sortie ; Elaboration du projet post-formation.

✓ **Formation pratique :**

Perfectionnement dans les techniques du métier ; projets collectifs ; Stage de formation professionnelle en entreprise (en fonction du bilan des compétences acquises).

FORMATION



Le partenariat avec les entreprises

Différents types de stages en entreprise peuvent être programmés au cours de la formation en fonction du programme individuel de formation (PIF) réalisé avec le stagiaire.

Notre défi actuel et comment nous aider !

Malgré nos efforts, il devient de plus en plus difficile de trouver des lieux de stage pour nos stagiaires. C'est là que votre entreprise peut faire la différence.

En ouvrant vos portes à nos stagiaires, vous contribuez directement à la création d'une société inclusive et offrez une chance concrète à ceux qui en ont le plus besoin.

CONTACT :

Astrid ROSSIGNOL

065/33.56.45 - Service.admin@afam.be

35 ans d'existence

Le 27 septembre 2025, nous fêtons notre anniversaire ! Une soirée est organisée et nous vous invitons à venir partager ce moment avec nos équipes sur place.



Au Four
et au Moulin
ASBL

Nous recherchons des bénévoles!
Contactez-nous au 065/33 56 45





67^e édition de la Fête Nationale des Boulangers aura lieu à Louvain, le lundi 2 juin 2025 !

Chers boulangers et partenaires,

*Nous avons hâte de célébrer avec vous la 67^e édition de la Fête Nationale des Boulangers ! Cet événement festif aura lieu **le lundi 2 juin 2025** dans la magnifique ville de Louvain.*

La Fête Nationale des Boulangers est l'occasion idéale pour les boulangers de tout le pays de se réunir et de célébrer ensemble notre passion commune pour l'art de la boulangerie.

Plus d'informations suivront dans la prochaine édition.

Voici déjà le QR-code vous permettant de réserver une chambre d'hôtel à un tarif de groupe avantageux (valable jusqu'au 31 mars). N'oubliez pas de mentionner lors de votre réservation que vous réservez pour la Fête Nationale des Boulangers afin de bénéficier du tarif.



*Nous avons hâte de vous y voir !
Benny, Willem, Koen, Didier & Alex*



Pour l'amour du pain



En 2025, nous allons continuer à susciter l'amour du pain. Kathou Wagemans de l'Institut Pain & Santé asbl : « Les chiffres révèlent que le sentiment général à l'égard du pain est vraiment positif chez de nombreuses personnes. La plupart des gens ne se laissent pas si facilement influencer par un produit qui leur est tellement familier. C'est pourquoi, dans la campagne, nous allons surtout nous appuyer sur les aspects positifs et privilégier les messages qui confortent ce sentiment favorable. »

Une question d'image

La plupart des consommateurs (71 %) perçoivent le pain comme un aliment sain (chiffres de 2023). Cela signifie aussi que 29 % des consommateurs ne le perçoivent pas (encore) comme un aliment sain. Il est donc essentiel de continuer à raconter la « bonne histoire » du pain. L'engagement collectif des différents partenaires du secteur de la boulangerie vient la renforcer. Par ailleurs, il est également important de réfuter les idées fausses et de proposer une alternative aux tendances alimentaires qui rejettent le pain. Le résultat de nos efforts ? Quelque 200 000 visites sur le site web et 11,3 millions de vues sur les médias sociaux l'an dernier.

Pain et santé : à chaque question, une réponse

Le site www.painetsante.be, avec en moyenne 200 000 visites par an en Belgique constitue le socle de la campagne. Sur ce site, les consommateurs trouvent des informations actualisées et indépendantes sur les variétés de pain, les céréales, les valeurs nutritionnelles, la santé ainsi que des recettes surprenantes à base de pain. Les pages les plus consultées portent sur la conservation du pain, sa valeur nutritionnelle et son apport calorique. En tant que boulanger, vous disposez sur cette plateforme d'une mine d'informations à exploiter et à partager avec vos clients.



Le pain, source insoupçonnée de protéines

Les supermarchés proposent aujourd'hui une large gamme de produits « ultra protéinés » et « enrichis en protéines », tels que des produits laitiers, barres de céréales et shakes protéinés. Toutefois, près d'un quart des protéines dont nous avons besoin proviennent des produits céréaliers, comme le pain. Qui y prête attention ? Afin de renforcer cette prise de conscience, nous faisons cette année encore la promotion des protéines sur les réseaux sociaux, notamment par le biais de comparaisons des teneurs en protéines, que nous avons déjà diffusées précédemment. Par exemple, au moyen d'une illustration mettant en avant l'atout d'une tartine par rapport à un oeuf ou un avocat en termes de protéines. Nous lancerons aussi de nouvelles recettes de petits pains garnis pour faire le plein de protéines.



Après Pâques, campagnes sur les médias sociaux

Afin de transmettre l'histoire forte du pain, nous avons prévu deux campagnes de communication sur les médias sociaux. Comme les boulangers ont déjà fort à faire avant Pâques, la première campagne débutera après Pâques : de la semaine 17 à la semaine 19. Par l'intermédiaire d'annonces et de messages sur Facebook et Instagram, nous souhaitons mettre à l'honneur le pain, comme source de protéines, en comparant les teneurs en protéines. Le coup d'envoi de la seconde campagne de communication sera donné en juin (semaines 23, 24 et 25).

Septembre : rentrée des classes

En septembre, nous organiserons un concours à l'occasion de la rentrée des classes. Tout au long de cette période, le site Pain & Santé proposera de nombreux articles et publications sur comment bien démarrer la journée avec le pain, donnera des conseils pour un petit-déjeuner sain et une boîte à tartines équilibrée pour les écoliers. Des messages destinés aux médias sociaux au sujet, entre autres, du concours, seront mis à votre disposition en temps utile afin que vous puissiez les diffuser auprès de vos clients. Notez-le d'ores et déjà !



Enquête auprès des consommateurs

Cette année, nous réaliserons à nouveau une enquête auprès des consommateurs sur les comportements d'achat et de consommation, les connaissances et l'image du pain. Les résultats de cette enquête seront ensuite publiés dans les magazines Le Moniteur et Onze Passie.

Parties prenantes

Cette campagne de l'Institut Pain & Santé asbl est le fruit d'une collaboration réunissant Bakkers Vlaanderen, la fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie (FFrBoulPat), la fédération des grandes boulangeries belges (FGBB), la fédération belge des fournisseurs de matières premières pour la boulangerie (UNIFA) et l'association des meuniers belges (ARMB). La coordination de cette campagne est assurée par le Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) qui poursuit également la campagne aux Pays-Bas en 2025.

Ensemble, nous unissons nos forces pour faire rayonner l'image du pain !

Participez!

Faites découvrir la belle histoire du pain et des protéines à vos clients. Ensemble, nous sommes plus forts. Sur la page de téléchargement <http://www.painetsante.be/eudownloads> vous trouverez des messages prêts à l'emploi pour vos médias sociaux, des illustrations et une infographie à distribuer dans votre magasin ou à partager sur vos canaux de médias sociaux.



Le marketing auditif : une mélodie qui fait vendre

Dans un monde où l'expérience client est au cœur de la réussite, le marketing auditif se distingue comme un outil puissant et souvent sous-estimé. Si le marketing olfactif vise à séduire le nez (nous en avons parlé dans un de nos numéros), le marketing auditif, lui, cible l'ouïe, jouant sur les sons pour créer une ambiance mémorable et renforcer l'identité d'une enseigne.

Le marketing auditif consiste à utiliser des éléments sonores - musiques, jingles, bruits d'ambiance, annonces vocales - pour influencer les émotions, les comportements et les décisions des clients. Ces éléments, judicieusement choisis, permettent de renforcer l'image de marque et d'améliorer l'expérience globale en magasin.

Pourquoi est-ce essentiel pour les boulangers-pâtisseries ?

Dans une boulangerie-pâtisserie, chaque détail compte pour attirer et fidéliser la clientèle. L'ambiance sonore joue un rôle subtil mais déterminant :

- ➔ **Créer une atmosphère accueillante** : Une musique douce et chaleureuse incite les clients à prendre leur temps, favorisant ainsi des achats spontanés.
- ➔ **Soutenir l'identité de l'enseigne** : Une playlist bien pensée peut renforcer votre positionnement, qu'il soit traditionnel ou moderne. Par exemple, des morceaux classiques évoquent l'artisanat traditionnel, tandis que des musiques contemporaines suggèrent innovation et dynamisme.
- ➔ **Stimuler les ventes** : Selon des études, un fond sonore agréable peut prolonger la durée de visite et augmenter les dépenses des clients.



Comment mettre en place une stratégie sonore efficace ?

- 🔊 **Définir votre identité sonore** : Réfléchissez aux valeurs et à l'image que vous voulez véhiculer. Une boulangerie familiale n'utilisera pas les mêmes sons qu'un concept store urbain.
- 🔊 **Choisir des musiques adaptées** : Préférez des musiques instrumentales ou légères pour éviter de distraire vos clients. La musique doit être un accompagnement subtil, non une source d'agitation.
- 🔊 **Jouer sur les sons naturels** : Le bruit d'un moulin, le pétrissage de la pâte ou encore le crépitemment d'un four peuvent créer un effet immersif et rappeler l'authenticité de votre savoir-faire.
- 🔊 **Éviter les silences** : Un espace silencieux peut être perçu comme froid ou impersonnel. Un léger fond sonore suffit souvent à dynamiser l'atmosphère.

Le marketing auditif ne se contente pas d'attirer des clients : il forge des souvenirs durables. Une musique récurrente ou un jingle spécifique à votre boulangerie peut devenir un repère sonore, aidant vos clients à vous reconnaître immédiatement, même à distance.

En intégrant les bonnes pratiques du marketing auditif, vous transformez votre boulangerie-pâtisserie en un lieu où tous les sens sont en éveil, renforçant ainsi l'attachement de votre clientèle. Une mélodie bien choisie est comme une bonne recette : elle reste en tête et donne envie d'y revenir.

Attention, il y a une taxe de droit « SABAM » à payer quand il y a une diffusion de musique dans un lieu public. Informez-vous.

● Fl. de Thier



Un expert en bien-être révèle une astuce «étrange» de sommeil qui marche pour beaucoup de monde!

Trouver le sommeil peut être un véritable défi pour beaucoup. Entre le stress, les pensées envahissantes et les méthodes classiques qui ne fonctionnent pas toujours, il est parfois difficile de s'endormir rapidement. Mais une créatrice de contenu spécialisée en bien-être, Emily Kessier a partagé une technique pour le moins surprenante, qui semble fonctionner sur tout le monde. Son secret?

Les techniques classiques, comme compter les moutons ou pratiquer la respiration profonde, peuvent aider certaines personnes à s'endormir, mais elles ne sont pas efficaces pour tout le monde. Emily Kessier propose une approche différente : plutôt que de lutter contre ses pensées, il faut les canaliser dans un exercice de visualisation détaillée. Elle affirme que cette méthode l'aide à s'endormir en quelques minutes et fonctionne pour toutes les personnes à qui elle l'a recommandée.

Selon elle, la clé est de se concentrer sur un lieu que l'on connaît bien – mais pas sa propre maison. Elle recommande de prendre quelques grandes respirations profondes pour détendre son corps, puis d'imaginer une maison que l'on connaît parfaitement, comme celle d'un proche ou une maison d'enfance. Il s'agit ensuite de se promener mentalement dans cette maison, en observant chaque détail avec précision : la couleur des murs, les meubles, les objets accrochés aux murs,



la texture du sol... Plus l'attention est portée sur les détails, plus l'esprit se détache des pensées parasites et glisse vers le sommeil.

Cette technique est efficace car elle oblige le cerveau à se concentrer sur une tâche spécifique, détournant ainsi l'attention des angoisses ou des pensées qui empêchent de dormir. Emily affirme que cet exercice est si puissant qu'elle ne parvient jamais à atteindre l'étage de la maison qu'elle imagine, car elle s'endort bien avant. En d'autres termes, la visualisation agit comme une méditation immersive, réduisant l'activité cérébrale au point de déclencher naturellement le sommeil.

Certains ont même partagé des variantes de cette méthode : l'un imagine préparer un gâteau en détail, un autre visualise une promenade dans un parc d'attractions. Cette diversité prouve que l'imagination peut être un outil puissant pour lutter contre l'insomnie et que cette méthode peut être personnalisée selon les préférences de chacun.

Alors que de nombreuses personnes souffrent de troubles du sommeil et cherchent des solutions, cette technique simple, accessible et gratuite pourrait les aider. En utilisant la visualisation immersive d'un lieu familier, il devient possible de détendre le cerveau et de s'endormir plus rapidement. Si les méthodes traditionnelles ne fonctionnent pas pour vous, pourquoi ne pas essayer cette approche surprenante ce soir ?

● Emily Kessier



Réforme de la déduction pour investissement

La déduction pour investissement vise à encourager les PME à réaliser des investissements productifs. La déduction pour investissement réduit le montant sur lequel l'impôt doit être payé. Le montant de la déduction est déterminé par le pourcentage de l'investissement.

Qui peut bénéficier de la déduction ?

Les entreprises industrielles, commerciales ou agricoles (exploitées par une personne physique ou par une société) et les titulaires de professions libérales peuvent bénéficier de la déduction pour investissement.

Pour quels investissements ?

Les investissements doivent être des immobilisations amortissables :

- corporelles ou incorporelles
- acquises ou constituées à l'état neuf
- durant l'année ou l'exercice comptable
- et affectées en Belgique à l'exercice de l'activité professionnelle.

Il ne peut s'agir d'investissements qui sont expressément exclus par la loi.

Réforme de la déduction

Une réforme en profondeur de la déduction pour investissement est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2025. Une fois de plus, la fiscalité se révèle un outil précieux de durabilisation. Par ailleurs, la structure est modifiée et les taux ne dépendront plus de l'indice santé.

La déduction pour investissement est un régime fiscal qui accorde aux entreprises une déduction supplémentaire en plus de la déduction normale de l'impôt sur le revenu des personnes physiques ou de l'impôt des sociétés. Ainsi, si une entreprise investit dans **un logiciel de facturation électronique – qui sera obligatoire pour de nombreuses entreprises à partir de 2026** – elle pourra, via la déduction pour investissement, déduire 120 % de la valeur d'acquisition de sa base imposable.

Nouvelle législation

La loi du 12 mai 2024 modifie profondément le régime de la déduction pour investissement. **Depuis le 1^{er} janvier 2025**, les entreprises doivent se conformer à de nouvelles

règles, comprenant des taux fixes et des catégories d'investissements spécifiques. Le régime introduit des déductions variées, allant de 10 % pour les PME à des taux plus élevés pour les investissements technologiques ou thématiques. Ces changements visent à simplifier le système tout en encourageant les investissements respectueux de l'environnement et les innovations technologiques. En parallèle, certaines déductions existantes disparaissent ou sont modifiées, affectant la planification fiscale des entreprises. Cette réforme s'accompagne également de la possibilité de convertir les déductions en crédits d'impôt non remboursables.

La loi qui porte sur diverses dispositions fiscales a modifié le régime actuel des déductions pour investissement. Ces nouvelles règles s'appliquent aux **investissements réalisés à partir du 1^{er} janvier 2025**. Cette loi réécrit totalement le régime de la déduction pour investissement tel que nous le connaissions. Les taux applicables, les actifs exclus ainsi que les différentes catégories (non cumulables) d'investissements donnant droit à une déduction fiscale sont modifiés.

Restructuration

La nouvelle déduction pour investissement se divise en trois régimes de déduction : la déduction de base, la déduction thématique pour investissement et la déduction technologique.

La déduction de base pour les entreprises industrielles et les PME est portée de 8 à 10 %, voire 20 % pour certains investissements numériques. Les taux de déduction plus élevés pour certains investissements (la « **déduction thématique pour investissement** ») sont plus clairement regroupés en quatre catégories, qui bénéficient toutes du même taux majoré. Il est de 30 % pour les grandes entreprises et de 40 % pour les indépendants et les PME.

Sous le rubrique « **déduction technologique** » on retrouve également la déduction pour la recherche et le développement. Les taux appliqués sont chacun réduits de 2 % pour atteindre respectivement 13,5% ou



20,5% selon que la déduction est appliquée en une seule fois ou étalée.

Toutes les déductions sont transférables indéfiniment, à l'exception de la déduction de base dans l'impôt des sociétés, dont la transférabilité est limitée à un an.

Durabilisation

La déduction de base est en principe ouverte à tout type d'investissement, mais là aussi une réserve est désormais prévue pour les investissements nuisibles à l'environnement ou au climat et pour lesquels il existe des alternatives sans émission.

Les quatre catégories de la déduction thématique pour investissement constituent chacune une sous-catégorie d'investissements durables.

La logique de durabilité se poursuit également avec la déduction technologique : à l'exception des brevets, cette catégorie ne s'applique qu'aux investissements favorisant la recherche et le développement de nouveaux produits et de technologies d'avenir dont l'impact sur le climat et l'environnement est nul ou positif.

Possibilité de conversion en crédit d'impôt

À partir de l'exercice d'imposition 2025, il est désormais possible pour toute société de pouvoir convertir tout ou une partie de la déduction pour investissement (ainsi que les déductions précédemment accumulées et reportées) en un crédit d'impôt reportable indéfiniment et non remboursable. Cette modification a été apportée au régime du crédit d'impôt R&D afin que celui-ci s'aligne sur le nouveau régime sur la déduction pour investissements applicable aux investissements réalisés à partir du 1er janvier 2025.

Il convient de souligner qu'il peut-être pertinent pour les petites sociétés (partiellement) au taux de 20 % d'opter pour un crédit d'impôt R&D plutôt que pour la déduction pour investissements, étant donné que le crédit d'impôt est toujours calculé en tenant compte d'un taux d'imposition de 25 %.

Au vu des changements apportés, il est pertinent de faire le point sur les différents taux applicables **pour les investissements réalisés jusqu'au 31 décembre 2024, ainsi que ceux réalisés à partir du 1er janvier 2025.**

Nouvelle structure et nouveaux taux de déduction au 1 ^{er} janvier 2025	PME	Grandes sociétés
Déduction de base unique	10 %	/
Déduction de base unique pour les investissements numériques	20 %	/
Déduction thématique unique pour des investissements : <ul style="list-style-type: none"> • dans l'utilisation efficiente de l'énergie et les énergies renouvelables ; • dans des transports sans émission carbone ; • respectueux de l'environnement ; • et de soutien spécifique numérique pour la mise en oeuvre des investissements énumérés ci-dessus. 	40 %	30 %
Déduction technologique unique pour investissement dans les brevets et les investissements respectueux de l'environnement dans la recherche et le développement (R&D)	13,5 %	13,5 %
Déduction technologique étalée pour investissement dans les brevets et les investissements respectueux de l'environnement dans la recherche et le développement (R&D)	20,5 %	20,5 %

Taux applicables pour les investissements réalisés du 1 ^{er} janvier au 31 décembre 2024 (exercice d'imposition 2025)	PME	Sociétés
Déduction unique ordinaire	8 %	/
Investissements économiseurs d'énergie	15,5 %	
Déduction unique pour investissements pour la recherche et le développement respectueux de l'environnement	13,5 %	
Déduction étalée pour investissements pour la recherche et le développement respectueux de l'environnement	20,5 %	
Brevets	15,5 %	
Investissements numériques	15,5 %	/
Investissements dans des systèmes d'extraction ou d'épuration d'air	15,5 %	
Investissements dans la sécurité	22,5 %	0 %
Investissements en navires	30 %	
Investissements dans des camions zéro carbone	31,5 %	
Investissements encourageant la réutilisation de récipients	3 %	
Autres investissements (sous condition de renoncement à la déduction pour capital à risque)	8 %	/

Quelles sont les conséquences pratiques?

Dans les grandes lignes, le principe du régime de la déduction pour investissement reste inchangé.

Si l'on compare le nouveau régime à celui encore en vigueur jusqu'à la fin de l'année 2024, il faut attirer l'attention sur certains points :

- les taux applicables à partir du 1^{er} janvier 2025 sont des taux fixes, ce qui n'est pas le cas dans l'ancien régime où les pourcentages sont ajustés en fonction de l'indice des prix à la consommation ;
- la déduction de base n'est soumise qu'à une seule condition formelle : le dépôt d'un formulaire 275U ou 276U avec la déclaration fiscale ;
- la déduction thématique ne peut pas être appliquée pour les entreprises en difficulté, pour les immobilisations ayant déjà bénéficié d'aides régionales (sauf exceptions) ou en cas de préjudice déraisonnable à l'environnement ou de non-conformité avec une liste d'investissements éligibles.

Il existe ainsi deux sortes de déduction pour investissement : une déduction de base aux PME où aucune restri-

ction n'est imposée quant au type d'investissement et une déduction pour investissement, accessible aux petites et grandes entreprises, avec des pourcentages plus élevés en fonction du type d'investissement. C'est en particulier pour la seconde hypothèse que les catégories d'investissements donnant droit à une déduction pour investissement sont modifiées.

Les règles de report de la déduction pour investissement restent quant à elle *grosso modo* inchangées à l'exception notable de la déduction de base qui ne pourra être sur un exercice ultérieur (contrairement aux déductions thématiques qui peuvent l'être indéfiniment).

L'ancienne déduction pour investissement se caractérisait par une multitude de taux de déduction en fonction du type d'investissement. En optant désormais résolument pour une unification des taux de déduction thématiques ce problème est résolu. De plus, les taux de déduction dépendaient de l'indice santé, ce qui ne sera plus le cas.

● **G. Xhaufflaire**

Présidente commission fiscale francophone

DOONY'S™

Taste the magic of everyday



nouveau!

**AJOUTEZ
UNE TOUCHE DE
MAGIE À LA VIE
DE VOS CLIENTS !**

**DÉCOUVREZ LES
5 NOUVEAUX
DOONY'S DANS LA
BOÎTE MAGIC MIX**

MILLIONAIRES DREAM
JAFFA CHOCOLATE
RASPBERRY DREAM
LEMON MERINGUE
ROCKY ROAD



DÉCOUVREZ
LA GAMME DOONY'S



[f/vandemoorteleprofessional](#)
[in/company/vandemoortele](#)
[@Vandemoortele Professional](#)
www.vandemoorteleprofessional.com

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

La déduction fiscale pour investissements économeurs d'énergie : comment réduire vos coûts tout en rendant votre entreprise plus durable?

Vous avez installé des panneaux photovoltaïques, une pompe à chaleur ou tout autre équipement économiseur d'énergie durant l'année 2024 ? Broptimize vous permet d'augmenter encore le rapport qualité-prix de votre projet en profitant d'une déduction d'impôts grâce à vos investissements. Un bon choix pour votre activité, pour la planète et pour votre portefeuille ? Broptimize vous explique tout.



Chaque jour, entreprises et artisans cherchent à améliorer leur quotidien et à se concentrer sur le développement de leur activité. Après les crises que nous avons traversées, il n'est plus possible de viser ces objectifs sans s'intéresser à l'énergie et à sa production. Pour devenir maître de son activité, mais aussi de son portefeuille, produire sa propre énergie est devenu un enjeu primordial.

Cela passe évidemment par des investissements dont le coût peut parfois freiner la mise en place d'un projet. Et pourtant, en plus de représenter une véritable plus-value à long terme pour la durabilité et la compétitivité de votre entreprise, il vous est désormais possible de réduire vos impôts grâce à ces investissements.



En effet, si vous avez réalisé, durant l'exercice 2024, un investissement économiseur d'énergie, vous pouvez réduire votre base imposable grâce à une déduction fiscale de 15,5%. Mais tout d'abord, qu'entend-on par « investissement économiseur d'énergie » ?

Il s'agit d'installations permettant de réduire la consommation d'énergie ou de produire de l'énergie renouvelable. Par exemple, les panneaux photovoltaïques, les pompes à chaleur ou encore les systèmes d'éclairage basse consommation. Ces équipements permettent non seulement de diminuer la facture énergétique, mais aussi de contribuer activement à la transition énergétique, ce qui est essentiel dans un contexte où les coûts de l'énergie augmentent constamment et où l'instabilité est notable.

Alors, concrètement, **comment bénéficier de cette déduction fiscale** pour les investissements économiseurs d'énergie ? La démarche se compose de plusieurs étapes clés à respecter :

Tout d'abord, vous disposez de trois mois après la clôture de votre exercice fiscal pour soumettre votre dossier à l'administration fiscale, précise l'expert Broptimize. Si vous terminez votre année fiscale le 31 décembre (ce qui est le cas pour la majorité des entreprises), la date limite est donc le 31 mars. Passé ce délai, votre demande sera refusée. En Région wallonne, la demande d'attestation doit être introduite auprès de



l'administration fiscale. Cette étape peut être effectuée en ligne via « Mon Espace Wallonie ».

Ensuite, il vous faudra fournir les justificatifs nécessaires. Joignez à votre dossier les factures d'achat, les preuves de paiement et, si nécessaire, une note de calcul sur les économies d'énergie réalisées. Pensez également à conserver tous les documents relatifs à votre investissement, car en cas de contrôle fiscal, il est essentiel de pouvoir justifier votre démarche.

Enfin, lorsque vous ou votre comptable remplirez la déclaration fiscale 2024 de votre entreprise, il vous faudra joindre l'attestation de l'administration fiscale ainsi que le formulaire 275U détaillant les investissements acquis ou constitués (ou le formulaire 176U si vous exercez votre activité en tant que personne physique).

L'approche Broptimize

Broptimize ne se limite pas à la gestion de vos contrats énergétiques ou encore à l'audit de vos consommations. Broptimize prend en charge toutes les étapes de vos projets et de vos installations, en veillant à ce que



toutes les démarches soient effectuées correctement et dans les délais. **C'est un accompagnement complet qui garantit aux artisans, rentabilité, compétitivité et durabilité, le tout avec un interlocuteur unique et indépendant pour chaque question énergétique.**

En tant qu'artisan, investir dans des équipements et des installations économes en énergie et adaptées à vos besoins représente une décision stratégique dans laquelle Broptimize vous accompagne de A à Z : moins de coûts énergétiques, un meilleur confort de travail et une empreinte carbone réduite. Ce qui apparaît initialement comme une dépense représente en réalité une optimisation des ressources à long terme.

Enfin, n'oubliez pas que les aides financières et les incitations fiscales évoluent régulièrement. Il est donc conseillé de rester informé et d'anticiper vos actions afin de tirer le meilleur parti des dispositifs en vigueur. Broptimize est là pour vous aider à naviguer dans le monde de la transition énergétique et à faire les choix les plus adaptés à votre activité.

En conclusion, cette déduction fiscale est une belle opportunité pour réduire vos coûts tout en rendant votre entreprise plus durable.

SPF Emploi : une transition vers le tout numérique pour les CCT

La fédération entretient un dialogue constant avec les administrations publiques afin de garantir une communication fluide et efficace pour ses membres. Dans cette optique, nous relayons ici une information importante du SPF Emploi, Travail et Concertation sociale concernant l'évolution des échanges relatifs aux conventions collectives de travail (CCT) d'entreprise.

À partir du **1^{er} mars 2025**, toutes les décisions liées aux CCT d'entreprise seront envoyées exclusivement via l'**e-box entreprise**. Ce passage au numérique concerne aussi bien les employeurs que les syndicats et s'inscrit dans la volonté de moderniser et d'optimiser les échanges administratifs.

Nous encourageons donc **tous les boulangers-pâtisseries employeurs** à activer et consulter régulièrement leur e-box entreprise afin de rester informés des décisions les concernant.

Vous trouverez ci-contre le communiqué officiel du SPF Emploi, expliquant en détail cette transition.



Bonjour

La Division du greffe et de l'analyse et du contrôle des CCT s'efforce de poursuivre la digitalisation de la communication avec les entreprises et les syndicats.

C'est pourquoi, **à partir du 01.03.2025**, elle passera à **l'envoi de toutes les décisions via l'e-box entreprise (www.eboxentreprise.be)** dans le cadre du traitement des conventions collectives d'entreprise.

Cette nouvelle méthode de travail s'appliquera à tous les signataires des conventions collectives de travail d'entreprise ; tant pour les employeurs que pour les syndicats. Un communiqué sur la nouvelle méthode de travail a été publié sur notre site web www.emploi.belgique.be le 13/02/2025 : [À partir du 1er mars, la correspondance relative aux CCT d'entreprise et aux autres actes d'entreprise ne sera plus envoyée que sous forme digitale | SPF Emploi - Travail et Concertation sociale](#)

L'e-box entreprise permet d'envoyer des lettres aux détenteurs d'un numéro BCE. Si votre syndicat est organisé en centrales disposant de numéros BCE distincts, vous devez mentionner explicitement ces numéros BCE sur la convention collective de travail signée. Si nous ne disposons pas de ces données, la correspondance sera envoyée au numéro BCE général du syndicat.

Gardez un œil sur votre e-box entreprise dès à présent et activez-la si vous ne l'avez pas encore fait.



Invitation à la Conférence de Presse Gelato Day 2025

Le 18 mars
2025

Chers artisans glaciers,

Nous avons le plaisir de vous inviter à la conférence de presse du "Goût Européen de l'Année 2025" - Gelato Day, organisée par l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges.

Cet événement incontournable se tiendra le 18 mars 2025 à 10h, et sera l'occasion de découvrir les coulisses de cette célébration du savoir-faire de la glace européen.

Tous les glaciers désireux de participer à cette journée exceptionnelle sont invités à y prendre part. Ensemble, nous mettrons à l'honneur l'art du gelato et son rayonnement à travers l'Europe.

Nous comptons sur votre présence pour partager votre passion et participer à cet événement qui promet de marquer les esprits.

*Au plaisir de vous retrouver le 18 mars au centre Epicuris de Liège,
Rue des Maraîchers 76.*

L'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges
Merci de confirmer votre présence par mail à aragfb.asbl@gmail.com



Pâques : osez bousculer les traditions!

Soyons clairs : je ne vais pas vous faire l'insulte de vous rappeler qu'il faut préparer des moulages en chocolat, des lapins gourmands et des œufs décorés. Vous savez déjà tout cela par cœur. Mais justement, à force de répéter les mêmes recettes et de répondre aux attentes classiques, ne risque-t-on pas de passer à côté d'une opportunité?

Pâques est une fête qui évoque la gourmandise, la surprise et le renouveau. Alors pourquoi ne pas en profiter pour innover, explorer des idées venues d'ailleurs et proposer à vos clients quelque chose qu'ils n'attendaient pas? Que ce soit en s'inspirant du Japon, du Brésil ou encore du Danemark, voici quelques pistes inédites pour surprendre et séduire votre clientèle cette année.

Voici quelques idées originales et inspirées d'autres pays pour bousculer les habitudes des artisans belges à Pâques :

Le concept du «chocolat vivant» (Japon)

Au Japon, certaines pâtisseries haut de gamme proposent des chocolats à base d'ingrédients fermentés (miso, amazake, shoyu sucré). Pourquoi ne pas créer un œuf de Pâques avec une ganache légèrement fermentée pour une explosion de saveurs umami? Un vrai choc gustatif qui intrigue et captive les gourmets.

L'œuf sculpté à la mode brésilienne

Au Brésil, les œufs de Pâques « Ovos de Páscoa de Colher » sont creux, mais remplis d'un insert ultra-gourmand (brigadeiro, ganache montée, praliné coulant). Ils sont vendus avec une petite cuillère pour être dégustés à la manière d'un dessert à la coque. Un concept

qui modernise la tradition et attire une clientèle avide de nouveautés.

Le «Hot Cross Bun revisité» (Angleterre)

En Angleterre, les « Hot Cross Bun s » sont une tradition incontournable à Pâques. Pourquoi ne pas les revisiter sous forme de viennoiserie feuilletée fourrée avec une crème chocolat-cannelle et un glaçage léger au citron? Un produit hybride qui surprend tout en restant ancré dans l'histoire de Pâques.

Les lapins de Pâques fourrés à la mode autrichienne

Les Autrichiens adorent les gâteaux aux graines de pavot. Une idée pourrait être de proposer des lapins en pâte briochée, fourrés avec une crème pavot-amande ou pavot-citron, pour une alternative plus traditionnelle et gourmande aux lapins en chocolat.

Le «Choco Pairing» inspiré des sommeliers

Plutôt que de vendre des œufs classiques, pourquoi ne pas proposer une collection d'œufs de Pâques conçus pour être dégustés avec un accord spécifique (thé, café, vin doux)? Une manière d'éduquer la clientèle et de faire vivre une expérience gustative immersive.





L'œuf surprise inspiré des «piñatas» mexicaines

Créer un œuf en chocolat qui, lorsqu'il est cassé, libère un mélange de mini-confiseries, pralinés ou dragées artisanales. Un effet de surprise qui fonctionne aussi bien pour les enfants que pour les adultes.

Le dessert glacé de Pâques inspiré des Italiens

En Italie, Pâques est souvent célébrée avec la « Colomba di Pasqua », un gâteau moelleux aux fruits confits et aux amandes. Pourquoi ne pas en faire une version glacée, avec une base de semifreddo aux agrumes et un crumble aux amandes pour le croustillant ?

Un packaging «seconde vie» venu du Danemark

Au Danemark, certaines confiseries proposent des emballages en chocolat eux-mêmes comestibles. Une idée écologique et gourmande : un œuf en chocolat qui sert de contenant à des pralinés et qui se mange entièrement.

● Fl. de Thier



Pourquoi les femmes sont-elles majoritairement à la vente dans les boulangeries-pâtisseries?

En entrant dans une boulangerie-pâtisserie, il est frappant de constater que ce sont très souvent des femmes qui tiennent le comptoir. Ce constat, loin d'être anodin, résulte d'une combinaison de facteurs historiques, socioculturels et organisationnels.

Traditionnellement, la boulangerie-pâtisserie est un métier de couple. L'artisan, souvent un homme, travaille à la production, tandis que son épouse s'occupe de la gestion et de la vente. Ce modèle familial, encore présent aujourd'hui, a ancré l'idée que la relation client était plutôt un rôle féminin.

La vente en boulangerie n'est pas qu'une simple transaction. Elle repose sur la relation avec le client, l'accueil, le conseil et une certaine capacité à créer du lien. Dans l'imaginaire collectif, les compétences dites « douces » (empathie, patience, écoute, sourire) sont souvent associées aux femmes, ce qui pourrait expliquer pourquoi elles sont naturellement dirigées vers ce poste.

Le travail en boulangerie-pâtisserie implique des horaires très matinaux et un effort physique important, notamment pour la production. De ce fait, les femmes, qui doivent encore souvent concilier vie familiale et professionnelle, peuvent être davantage attirées par la vente, qui offre des horaires plus « classiques » et une charge physique moins lourde.

Lorsqu'un métier est majoritairement occupé par un sexe, il a tendance à perpétuer cette tendance. Ainsi, les jeunes femmes qui entrent dans le secteur sont souvent orientées vers la vente, tandis que les jeunes hommes se dirigent vers la production. Ce phénomène d'auto-sélection contribue à maintenir la répartition actuelle.

Toutefois, cette tendance semble s'atténuer. On observe déjà une féminisation croissante des métiers de la production, notamment en pâtisserie. De la même manière, les rôles en boulangerie-pâtisserie pourraient s'équilibrer, notamment avec l'évolution des mentalités et des conditions de travail.

● **Fl. de Thier**





À VOS AGENDAS

L'Union Royale des Boulangers-Pâtisseries de Huy, Hannut et Environs asbl a le plaisir de vous inviter à son banquet de la Saint-Aubert

Il se déroulera dès 18 heures au restaurant "LES COMTES DE CHAMPAGNE"
23, Chaussée de Huy 4280 HANNUT

LE MENU

Apéritifs et ses mises en bouche



*Rosace d'écrevisses au raifort et salade
hivernale*



Intermezzo



Filets de solettes Cardinale



*Duo de veau et ris de veau ton sur ton (graines
de moutarde et trompettes de la mort)*



Assiette du Fromager



Moka et petites douceurs des boulangers



Sélection des vins par le Maître Sommelier



Prix du menu : 90€ tout compris

RÉSERVATION

Mr José WILQUET Thiers Depas

4260 BRAIVES

Tél : 019 69 84 11

Mail : clheureux4@gmail.com

N° de compte: BE57 9734 4175 7535

Les inscriptions seront reçues jusqu'au 6 avril inclus.

Si vous désirez loger sur place:

HOTEL NAXHELET

rue Naxhelet,1 - 4520 WANZE



Chocolate Student Challenge 2025



Vendredi 21 février, le jour n'était pas encore levé que plusieurs jeunes étudiants des quatre coins de la Belgique étaient déjà en route pour rejoindre le campus du CERIA à Anderlecht. En effet, c'est au sein de l'Institut Emile Gryzon que s'est déroulée la finale du «**Chocolate Student Challenge 2025**».

Ce concours a remplacé, depuis la crise du Covid, le concours **Jacques Saey**, dont le premier vainqueur n'était autre que **Patrick Aubrion**. Créé au début des années 1990 par les professeurs de l'IEG, il visait à mettre en avant le travail artistique du sucre et, quelques années plus tard, celui du chocolat chez les jeunes pâtissiers en herbe.

Le comité, présidé par **Alexandre Bourdeaux** et sous la vice-présidence de **Daniel Stallaert**, a souhaité collaborer pour cette édition avec le **Belgium Pastry Club** afin de proposer aux neuf jeunes candidats issus de sept écoles francophones et néerlandophones un véritable «**parcours concours**». L'objectif ? Leur permettre de gravir les échelons qui les mèneront, pourquoi pas, dans quelques années, jusqu'à la **Coupe du Monde de Pâtisserie à Lyon**.

7h30, après avoir reçu veste et tablier aux couleurs du concours, les candidats ont pris possession des deux ateliers de chocolaterie sous le regard attentif du président d'honneur, **Jean-Philippe Darcis**. Une heure plus tard, le chronomètre est enclenché : les voilà partis pour **5h30 de travail**, durant lesquelles chacun devra réaliser **40 pralines, 20 barres chocolatées** ainsi qu'une **pièce artistique servant de présentoir**, sur la thématique «**Le Patrimoine Belge**».

Concentrés, motivés et appliqués, les candidats ont rivalisé de créativité afin de présenter des projets cohérents, tant au niveau des goûts que de l'esthétique des pièces.

Du **Beffroi de Mons** au **circuit de Spa**, des **fêtes de Wallonie** au **Doudou**, sans oublier la gastronomie belge représentée par les **frites et le chocolat**, c'est finalement l'interprétation de la **bande dessinée et de la peinture** qui a dominé le podium.



Moyson Stien du **PIVA Antwerpen** s'est hissé sur la **première marche** avec **5080 points**, grâce à une pièce mettant en avant **Bob et Bobette**.



Sur la **deuxième marche**, avec **5075 points**, on retrouve **Mathys Pierson** de l'**Institut Emile Gryzon**, qui a choisi de représenter **Tintin et le Trésor de Rackham le Rouge**.



La **troisième place** revient à **Maertens Clara**, également de l'IEG, qui a interprété le patrimoine belge à travers «**Ceci n'est pas Magritte**», illustré par des **nuages, une pipe et une peinture**, mais aussi par un **chapeau**, réinterprété en pralines à la **gelée de pomme**.

Le jury, composé de **Jean-Philippe Darcis** (coach du Club Coupe du Monde), **David Maenhout** (personnalité chocolatière de l'année), **Yasushi Sasaki** (chocolatier bruxellois et lauréat Gault & Millau 2025), **Loulou Su-crée** (Étoile du Chocolat 2025) et **Joost Arijs**, a eu fort à faire pour départager les finalistes.

Outre de superbes trophées, la **grande gagnante** et sa classe remporteront une **masterclass**, afin de susciter des vocations. Chaque candidat repart également avec des **livres professionnels**. Quant à **Mathys**, élu «**Coup de Cœur**» par le **jury école** (composé d'un représentant par établissement), il a reçu son **poids en chocolat**, offert par **Léonidas**.

L'édition **2025** a été d'un très bon niveau. Merci aux **candidats, aux jurys**, mais aussi aux **professeurs**, qui encadrent les jeunes talents de demain. **Rendez-vous l'année prochaine** pour une nouvelle édition !

Participants (4^e place)

Edena Ciavarella – ETH St Ghislain (Beffroi)	N°2
Rémy Cyril – Ecole Hôtelière de Spa (Bllon-circuit)	N°3
Neyrick Alex – Coovi (abandon en journée malade)	N°4
Kulawczyk Andreas – ETH St Ghislain (Doudou)	N°6
Roose Clement – MSKA Roeselare (frites)	N°8
Bertuzzi Clara – ITCA Suarlée (échassiers)	N°9



BELGIUM PASTRY CLUB



CHOCOLATE STUDENT CHALLENGE



Excellence gourmande : Le Chant du Pain à Nivelles décroche 5 étoiles pour sa Tarte al Djote

Spécialité culinaire incontournable de Nivelles, la tarte al djote est bien plus qu'une simple recette : c'est un patrimoine vivant. Composée de bettes, de persil et du célèbre betcheye, un fromage typique de la région, elle séduit les amateurs de tradition et de saveurs authentiques.

Chaque année, la Confrérie dèl Târte al Djote s'engage à préserver cette richesse gastronomique en évaluant les artisans qui la confectionnent. À travers un système de labels de qualité, allant d'une à cinq étoiles, elle distingue les boulangers et pâtisseries dont le savoir-faire respecte les critères d'authenticité et d'excellence. Une reconnaissance précieuse qui garantit aux gourmands une expérience gustative fidèle à la tradition.

Lors de la 41^e cérémonie de remise des labels de la Tarte al Djote, « Le Chant du Pain » a été l'un des deux établissements à obtenir cette distinction prestigieuse.

Zoom sur le Chant du Pain

Le Chant du Pain, avec ses patrons MR Roger SCHOUWEILER et Mme Maria LATINIS, est devenu une institution au fil des années auprès de la communauté nivelloise. Cuisson au feu de bois et préparations 100% beurre font leur réputation mais la maison est évidemment célèbre pour sa tarte al Djote, 5 étoiles, la mieux cotée de la région.

Depuis 22 ans, Le Chant du Pain perpétue un savoir-faire artisanal unique. À sa tête, Mr et Mme Schouweiler, issus d'une lignée de boulangers depuis trois générations.

« Nous avons repris la société pour continuer à travailler avec des méthodes traditionnelles, notamment la cuisson au four à bois », explique-t-elle.

Mais leur engagement ne s'arrête pas là. Spécialistes de la tarte al djote, emblème culinaire de Nivelles, ils ont peaufiné leur recette au fil des années.



« Nous avons beaucoup étudié le produit afin d'atteindre le label cinq étoiles », précise Mme Schouweiler, avec fierté.

Contrairement aux idées reçues, la recette de la tarte al djote n'est pas secrète. Tous les fabricants disposent des mêmes ingrédients de base, dictés par la Confrérie dèl Târte al Djote. Ce qui fait la différence ? Le savoir-faire.

« La qualité du fromage est essentielle. C'est un produit vivant qui doit être affiné au bon moment pour obtenir la texture et la saveur idéales ».

Si l'entreprise est artisanale, la relève familiale ne semble pas assurée. « Ma fille a suivi une autre voie, elle a obtenu un master en droit européen », confie Mme Schouweiler. L'équipe repose donc sur une dizaine d'employés, unis par la même passion pour la qualité et l'authenticité.

À Nivelles, la tarte al djote est une institution. Mais ce que l'on sait moins, c'est qu'elle s'exporte bien au-delà des frontières belges. « Nos clients en emportent partout : en Afrique, à Dubaï, en Suisse... Certains font même le déplacement exprès, comme ce client venu de Suisse chercher 12 tartes ! », raconte Mme Schouweiler.

Grâce à l'emballage sous vide, la spécialité nivelloise accompagne les expatriés et les voyageurs. « Que ce soit pour un carnaval, un séjour au ski ou un simple retour au pays, nos clients ne veulent pas s'en passer », ajoute-t-elle.



Recette officielle et secrets de fabrication de la Confrérie de la Tarte al Djote que l'on trouve sur www.djote.be

LES INGRÉDIENTS

pour 12 tartes de 19 cm de diamètre

1. pour la pâte

- 950 g de farine de froment + 50 g pour « sécher » la pâte
- 250 à 300 g de beurre salé
- 40 g de levure fraîche (à délayer dans du lait tiède)
- 4 œufs entiers + 2 jaunes d'œuf
- 30 g de sel (1 bonne cuiller à soupe)
- 20 cl de lait

2. pour la makayance

- 2,4 kg de bêtchève (fromage de type « boulette de Nivelles »)
- 150 g de feuilles de bette (sans les cardes)
- 75 g de persil haché (sans les tiges)
- 4 oignons blancs de la grosseur d'une noix (+/- 150 g)
- 9 œufs entiers
- 8 g de poivre blanc (2 cuillers à café)
- 450 g de beurre de ferme salé fondu (couleur noisette foncée)
- 4 g de sel (1 cuiller à café)

Après avoir émietté le fromage, s'il n'est pas assez fait, on le laisse « graisser » près d'une source de chaleur en le remuant régulièrement.

Il doit obtenir une belle couleur dorée. A bien surveiller et plus particulièrement par temps orageux !

LA PRÉPARATION

1. la pâte

Tamiser la farine pour la rendre plus légère.

Mélanger le sel à la farine.

Délayer la levure dans le lait tiède (et une pincée de sucre), la laisser germer.

Former une « fontaine », y verser les 4 œufs entiers et les 2 jaunes d'œuf.

Mélanger le beurre, consistance « pommade ».

Dans la farine, verser la levure.

Travailler la farine délicatement afin d'y incorporer le tout.

Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Séparer la pâte en boulots de 150 g pour des platines de 19cm de Ø.

Laisser lever les pâtons sous un linge sec, à l'abri des courants d'air et près d'une source de chaleur.

2. la makayance

Séparer les feuilles de persil de leurs tiges.

Laver les bettes et le persil et les essorer.

Nettoyer les oignons.

Mélanger le fromage émietté avec les 9 œufs entiers et le beurre fondu chaud (couleur noisette foncée).

En dernière minute, hacher finement les légumes (bettes, persil, oignons) à la main.

Eviter le robot.

Malaxer le fromage avec les légumes, le sel et le poivre.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

3. les platines

Au rouleau, abaisser les pâtons au diamètre extérieur des platines.

Foncer délicatement la pâte dans les platines bien beurrées.

Piquer le fond de chaque tarte à l'aide d'une fourchette.

Etaler la makayance sur une épaisseur de +/- 8 mm.

Cuire +/- 10 minutes à four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Eviter de brunir le fromage par une cuisson trop longue.

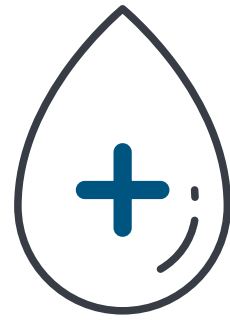
Après cuisson, retirer immédiatement les tartes des platines.

Les déposer sur des claies afin de pouvoir sécher.

LE SERVICE

Servir les tartes bien chaudes nappées de beurre de ferme salé.

Prix de l'eau : une augmentation partiellement acceptée



Le Gouvernement wallon a accepté sous conditions une augmentation du prix de l'eau, de manière à garantir un équilibre entre les besoins des opérateurs et la protection des consommateurs. L'augmentation annuelle est estimée à 50 euros pour une consommation moyenne de 70,5 m³ par an.



Depuis 2014, le prix de l'eau en Wallonie n'avait pas évolué au même rythme que le coût de la vie, malgré quelques augmentations intermédiaires. Les hausses des prix de l'énergie, conjuguées à la nécessité d'investissements dans l'entretien des réseaux et la fourniture d'une eau de qualité, ont conduit les distributeurs d'eau (SWDE, CILE, inBW, etc.) et la SPGE, en charge de l'assainissement, à introduire des demandes de revalorisation tarifaire fin 2024.

Une augmentation sous conditions

L'augmentation du prix de l'eau a été acceptée moyennant certaines conditions :

↳ Lissage des augmentations

La hausse tarifaire est étalée sur plusieurs années pour garantir sa soutenabilité et son alignement avec l'évolution de l'indice des prix à la consommation.

Les consommateurs s'adresseront à leur distributeur pour connaître l'évolution tarifaire qui les concerne. Ceux-ci communiqueront leurs nouveaux tarifs à leurs clients et les détails seront accessibles via leurs sites respectifs, en majorité répertoriés sur www.aquawal.be.

Ce rattrapage progressif pourrait faire place à terme à un mécanisme d'indexation.

↳ Garantie d'investissements

Les opérateurs doivent présenter des plans d'investissements concrets, incluant notamment la modernisa-

tion des infrastructures, la protection des captages et l'accélération des actions pour faire face au défi climatique.

Par exemple, la SPGE s'engage à coordonner pour tout le secteur public de l'eau, du robinet à la restitution à la rivière après épuration, un plan industriel visant à sécuriser les ressources et à réduire l'empreinte environnementale de ces infrastructures. Quant aux distributeurs, un investissement prioritaire concerne la modernisation des réseaux de distribution pour réduire les pertes en eau potable, un enjeu crucial dans un contexte de stress hydrique croissant. La mise en place de technologies de détection avancées et le remplacement des canalisations vétustes figurent parmi les projets phares.

↳ Renforcement de la gouvernance

La création d'un Comité de suivi piloté par le SPW est actée. Ce comité centralisera les recommandations sur les évaluations tarifaires, la transparence des coûts et l'optimisation des ressources. Les distributeurs devront également s'engager dans des réductions des coûts de fonctionnement, y compris par des synergies entre les opérateurs, la rationalisation des jetons de présence et des dividendes.

↳ Mesures sociales

Un plan d'actions visant à une augmentation des bénéficiaires du Fonds social de l'eau sera proposé fin



janvier par le Ministre Coppieters au Gouvernement wallon. Il est actuellement sous-utilisé. Par ailleurs une révision des coûts de recouvrement est demandée.

Renforcement du Fonds social de l'eau

Afin de garantir un accès à l'eau à tous, le Gouvernement wallon prend des mesures pour optimiser l'utilisation du Fonds Social de l'Eau.

À l'heure actuelle, c'est 8% des ménages, soit environ 135.000 foyers, qui rencontrent des difficultés pour payer leur facture d'eau. Pourtant, 94% des ménages en défaut de paiement ne sollicitent pas le Fonds social de l'eau (FSE).

Concrètement, pour lutter contre la précarité hydrique, plusieurs dispositifs sont déjà en place :

- Le Fonds social de l'eau (FSE), qui permet aux ménages en difficulté de bénéficier d'une aide directe via les CPAS.
- Le Fonds d'amélioration technique (FAT), qui finance des interventions sur les installations privées pour réduire la consommation d'eau (réparation de fuites, placement de réducteurs de pression, etc.).
- La tarification progressive, qui garantit un coût plus faible pour les premiers m³ consommés afin de protéger les petits consommateurs.
- Un taux de TVA réduit à 6% sur l'eau, pour alléger la facture des ménages.
- Les plans d'apurement, permettant d'étaler le paiement des factures impayées
- Les tuteurs Energie-Eau, qui accompagnent les ménages pour mieux gérer leur consommation d'eau et réduire leurs coûts.

Pour renforcer ces aides trop peu sollicitées, le Gouvernement wallon met en œuvre une feuille de route ambitieuse pour mieux utiliser les budgets existants du

FSE et garantir l'accès à l'eau pour tous. Ce plan repose sur 3 axes majeurs :

➔ Renforcer l'information et la sensibilisation

- Création d'un vade-mecum regroupant toutes les informations utiles sur le Fonds social de l'eau et les autres aides disponibles.
- Lancement d'une campagne d'information ciblée via les CPAS, distributeurs d'eau et associations, avec des supports accessibles (papier et numérique).
- Meilleure visibilité des aides sur les sites internet des acteurs concernés.

➔ Former les acteurs de terrain pour un accompagnement renforcé

- Formation des assistants sociaux, tuteurs Energie-Eau et agents CPAS pour optimiser la prise en charge des bénéficiaires.
- Sensibilisation des sanitaristes et professionnels du bâtiment aux enjeux de la précarité hydrique pour encourager la rénovation des installations.
- Implication des distributeurs d'eau dans un processus de collaboration active avec les CPAS et la SPGE.

➔ Simplifier et automatiser les démarches administratives

- Automatisation de la collecte des documents administratifs pour faciliter les demandes d'aides.
- Révision du cadre législatif et des procédures du FSE pour réduire la charge administrative des bénéficiaires et des CPAS.
- Diversification des prestataires techniques pour augmenter les interventions dans les logements précaires.

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

Episode 3 de la réflexion sur le pétrissage

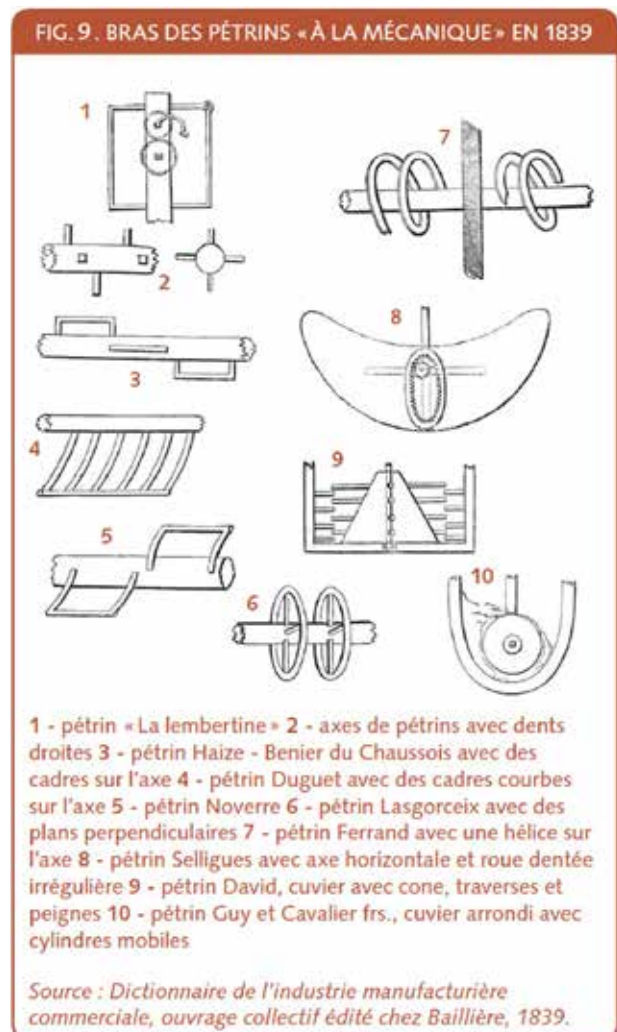
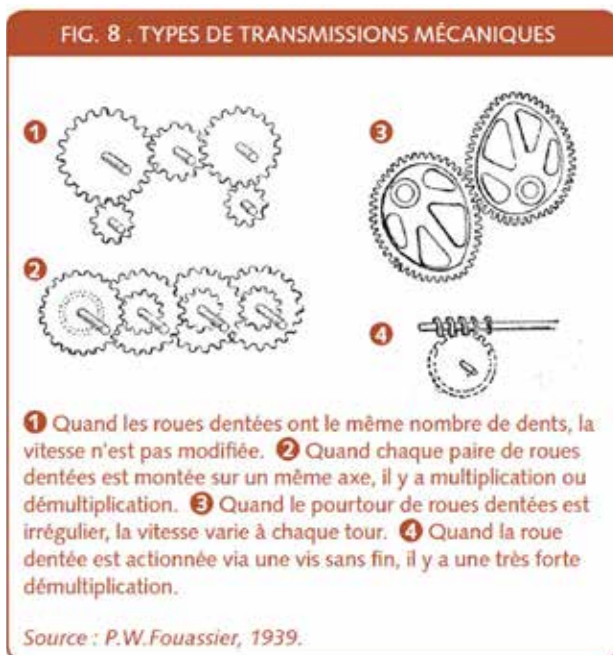
L'évolution du pétrin mécanique vers l'intensif

Les premiers pétrins mécanisés étaient actionnés par une manivelle avec un système de démultiplication à engrenages (fig.8), avant de bénéficier plus tard de forces motrices venant de la machine à vapeur de J. Watt et M. Boulton qui sera elle-même déclarée trop encombrante et polluante dans les ateliers souvent installés dans l'espace congru des caves dans les métropoles.

Les ouvriers pétrisseurs trouvaient ce travail à la manivelle aussi pénible que le pétrissage à bras¹. Le transfert de l'effort de la main, sur la force « poussant le manche » actionnant le bras frasseur semble vide de sens, comme de nos jours lorsqu'une tâche se résume à « pousser sur un bouton », et surtout comme si on ne pouvait plus mettre « la main à la pâte ».

Plutôt promoteur du pétrissage à la mécanique, Louis Ammann, essaie de comprendre son insuccès. Il écrit dans les années 1920 qu'« une cause qui a indirectement

retardé la propagation des pétrins mécaniques est l'absence d'un moteur convenable pour commander le pétrin... il doit tenir peu de place, être silencieux (à cause du travail de nuit), ne pas dégager de produits dangereux issus de combustion ou désagréables à respirer. C'est le moteur électrique qui a permis de résoudre ces problèmes complexes. Là où l'alimentation



¹ H. CHIRON, *Les différentes étapes de la mécanisation du pétrissage en France*, dans revue *Industries des céréales*, 83 de septembre 1993, p. 6.



électrique fait défaut, les pétrins mécaniques sont inexistantes. Comme aussi dans les petites villes où le courant est coupé à certaines heures de la nuit »².

Le premier pétrin semi-mécanique aurait été créé en 1751 par le « sieur Solignac »³. C'était une sorte de herse qui agitait et remuait la pâte circulairement. Au terme de l'expérience qui dura quatorze minutes devant l'Académie des sciences⁴, le pain qui en résulta fut déclaré très beau et très bon mais, un an plus tard, un dénommé Cousin fit la même expérience et les académiciens déclarèrent que le procédé n'avait pas assez introduit d'air⁵.

Bien qu'il n'en parle pas lui-même, A.A. Parmentier avait dessiné le plan d'un petit pétrin, à usage familial⁶ conservé aux Arts et Métiers. C'est à la vérité historique que l'on doit les renseignements précédents, puisque c'est souvent le pétrin imaginé par le boulanger parisien Lembert (la lembertine) (fig.9) qui est déclaré le premier pétrin mécanique mis en activité en 1806 et qui fit l'objet d'une évaluation en 1811 dont le rapporteur fut Antoine Alexis Cadet de Vaux⁷.

Autre témoignage sur ce pétrin, en 1814, à Guéret dans le département français de la Creuse : « Nous avons nous-mêmes fait exécuter la lembertine. Le pain y a été parfaitement préparé, sans aucune peine, mais le boulanger a été obligé d'en abandonner l'usage par les menaces que lui firent les garçons qui craignaient de manquer d'ouvrage. J.B. Lembert, que nous avons été voir, nous a tenu le même langage. La machine existe dans sa boulangerie, mais la crainte de devenir victime de la prévention des ouvriers l'a forcé d'en suspendre l'emploi. La santé des ouvriers et la salubrité publique réclament impérieusement que l'on parvienne à détruire cette injuste prévention, afin que l'on ne trouve plus d'entraves pour se servir d'un instrument aussi utile qui débarrasse l'art du boulanger des nombreux inconvénients du pétrissage avec les bras et les pieds, et qui l'affranchit de la dépendance des ouvriers, dont les prétentions sont maintenant très exagérées et dont l'humeur ou la dextérité rend le succès de l'opération plus ou moins certain. Nous ne doutons pas que si le gouvernement en

ordonnait l'emploi dans ses manutentions, son exemple soit bientôt suivi, et les boulangers ne seraient pas longtemps à reconnaître les grands avantages qu'ils en retireraient. Nous connaissons plusieurs particuliers qui, depuis qu'elle a été inventée, ne font pas pétrir leur pain différemment, ils en font le plus grand éloge, mais leur exemple est impuissant pour détruire la coalition des garçons boulangers qui refusent de mettre en pratique ce nouveau procédé, par la seule raison qu'il est nouveau, sans vouloir même examiner que la conservation de leur santé leur en prescrit l'usage »⁸.

En 1811, lors d'un prix de la part de la Société d'encouragement à l'industrie⁹, la lembertine est critiquée par A. Boland qui lui reproche que cela implique la suppression de la phase du délayage, si on ne la réalise pas avant. Et cette phase est importante pour le travail au levain naturel, bien présent dans les pratiques à l'époque. Il note aussi le manque de possibilité d'incorporer de l'air de par son hermétisme obligé puisque la « lembertine » fait des rotations de 180 degrés¹⁰. Il sera démontré plus tard que les pâtes pétries sous atmosphère pauvre en oxygène se développent moins¹¹. D'autres auteurs écriront que le pétrin de J.B. Lembert et ceux qui suivront étaient plutôt les précurseurs de la baratte à beurre que du pétrin à pâte¹². Même si un autre boulanger nommé Fontaine et les frères Mouchot, importants boulangers à Montrouge, apportèrent quelques modifications à ce premier pétrin, son emploi sera quasi nul¹³.

Plus tard, Antoine Boland remarque que les « mécaniciens étrangers [à la boulangerie] ont créé des machines à remuer et à mélanger la matière sans consulter l'expérience du boulanger sur les principes de son art ». Il continue : « beaucoup d'appareils ont été créés et abandonnés aussitôt après leurs applications, ils n'ont servi qu'à prolonger la défiance du praticien et à justifier sa répulsion »¹⁴ (fig.9).

Analysant plus finement ce passage du pétrissage du manuel vers le mécanique, A. Boland note qu'« en effet, dans le pétrissage à bras d'homme, la fermentation n'est jamais interrompue qu'un instant et

² Louis AMMANN, *Meunerie et Boulangerie*, Encyclopédie agricole, Paris 1925, p. 379.

³ Guy BOULET, *Boulangers, artisans de demain. L'hypothétique mariage de la tradition et du progrès*, éditions INBP et L'Harmattan, 1991, p.37.

⁴ Laurianne BARBIER, *L'heureux temps du bon pain*, Thèse de l'Université de la Sorbonne, 1996, p. 47.

⁵ J. TURGAN, *Les grandes usines, Boulangerie Centrale de l'Assistance Publique de la Seine*, imprimé chez Michel Lévy frères, Paris, 1863, p. 118.

⁶ Guy BOULET, déjà cité note 3, p.38 ; Anne MURATORI-PHILIP, *Parmentier*, éd. Plon, 2006, p.103.

⁷ Laurianne BARBIER, déjà cité note 4, p. 47.

⁸ Louis-Sébastien LENORMAND, *Dictionnaire technologique ou nouveau dictionnaire universel des arts et métiers, et de l'économie industrielle et commerciale par une société de savants et d'artistes*, Paris, Thomine et Fortic, t. III, 1823, p. 379-380.

⁹ Jacques BOYER, *Pain frais sans geindre*, Revue *Touche à tout*, n°7, 2^e semestre 1911, p. 44.

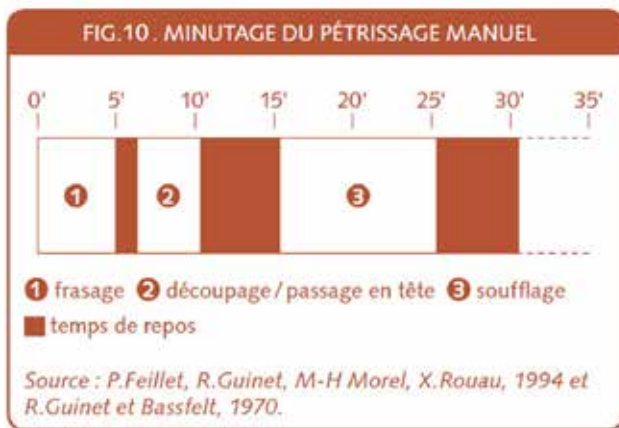
¹⁰ A. BOLAND, *Traité pratique de Boulangerie*, Librairie scientifique Lacroix, 1860, p. 363-364.

¹¹ François BUCHE, *Influence de la formulation de pâtes de farine de blé sur leur consommation d'oxygène et leur production d'oxyde de carbone au cours du pétrissage et de la fermentation. Conséquences biochimiques et rhéologiques*, Thèse présentée à AgroParisTech le 26 mai 2011, p. 77.

¹² E. FAVRAIS, *Manuel du boulanger et de pâtisserie boulangère*, Librairie Bernard Tignol, Paris, 1904, p. 55.

¹³ E. FAVRAIS, déjà cité note 12, p. 67.

¹⁴ A. BOLAND, déjà cité note 10, p. 362-364.



partiellement ». Le pétrissage manuel comporte des temps de repos (fig.10) entre ces diverses phases : délayage, frasage, contre-frasage et battage, ne fût-ce que parce qu'on ne pouvait pas pétrir une pâte de 150 kilos en une brassée et par une seule personne.

« Le pâton, ou la partie de la pâte que l'ouvrier manipule, reprend au sortir de ses mains la vie intestine [la fermentation au levain de l'époque] que le travail avait suspendue un moment, tandis que, par la mécanique, l'agitation continuelle prolonge son engourdissement. C'est pourquoi on est obligé de la laisser reposer ou rentrer en levain avant de lui donner la forme de pain ».

Le pétrissage est, pour Antoine Boland, « un déplacement de la matière par un mouvement successif et alternatif », bien difficile à résumer dans un mouvement unique de bras mécanique.

« Les cuves en bois [maies] ont des défenseurs énergiques qui prétendent que le bois seul permet d'obtenir un bon travail. La cuve métallique refroidit considérablement la pâte et empêche ou retarde la fermentation », dixit Louis Amman¹⁵. L'essence de bois employée était préférentiellement le noyer, suivie du poirier, du chêne et du hêtre. On évitait les essences de bois plus filandreuses comme le sapin et le frêne¹⁶. Certains pétrins mécaniques (comme celui de Monsieur Ferrand) étaient munis d'un double fond couvert de plomb qui pouvait recevoir de l'eau chaude pour que la pâte refroidisse moins¹⁷.

En 1863, Louis Lebaudy invente une pétrisseuse qui utilisait la vapeur perdue du four pour la transformer en force motrice et actionner un pétrin. « Mais les difficultés rencontrées dans la pratique étaient insurmontables, l'installation du moteur à vapeur et du

pétrin correspondant nécessitait une fabrication d'au moins mille kilogrammes de pain par jour »¹⁸.

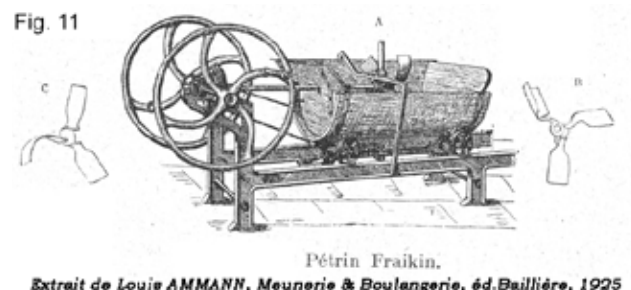
Citons un passage de la revue « Propagation industrielle », dans laquelle Félix Deliry, ancien boulanger devenu constructeur de pétrins mécaniques à Soissons, répond au peu de progrès que connaît la boulangerie¹⁹. S'il reprend l'imperfection des appareils proposés, il indique en plus que les boulangers ont des locaux trop petits pour accueillir les innovations et que surtout l'organisation du secteur implanté en petites entreprises ne permet pas facilement de travailler en grand.

On impute aussi cette stagnation d'évolution au fait que les sommes à engager pour s'équiper dépassent largement les capacités des petits commerces que sont la plupart des boulangeries.

Lorsque le pétrissage manuel laisse sa place très lentement mais sûrement à des rotations de bras mécaniques, il est difficile de résumer en un seul mouvement le délayage, le frasage et la contre-frase, le bassinage et le battage de la pâte.

La boulangerie de l'hôpital général Scipion qui fournissait vingt-huit établissements d'assistance publique, possédait dix pétrins Boland d'une puissance de dix chevaux, ces pétrins mécaniques Boland, connaîtront plusieurs améliorations. À Scipion, lieu où l'innovation avait le droit de cité, les pétrins Deliry succéderont en 1876 aux pétrins Boland²⁰. La firme de Soissons adopte la cuve métallique ronde à fond plat et permet le délayage par un bras frasseur puis par embrayage, enclenche deux hélices pour un pétrissage plus appuyé.

Parmi les innovations de l'époque, bien oubliées aujourd'hui, le pétrin Fraikin était un de ceux qui faisaient voyager la cuve sur un rail, et non le bras ou l'hélice pétrissant la pâte. Comme le signalent les Jago père et fils, on est soit, avec des axes tournants et des



¹⁵ Louis AMMANN, déjà cité note 2, p. 384.

¹⁶ P.J. MALOUIN, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767, p. 180.

¹⁷ E. FAVRAIS, déjà cité note 12, p. 63.

¹⁸ L. AMMANN, déjà cité note 2, p. 383-384.

¹⁹ DELIRY- DESBOVES, *Appareils de panification*, Revue *La propagation industrielle*, 3^e Vol.10, du 01-10-1868, p. 289.

²⁰ L. AMMANN, déjà cité note 2, p. 384.



plus aisées que l'envie de pain blanc est bien marquée. Même si le « seul critère de pureté n'est pas synonyme de qualité »²⁷, la mie plus claire signifie pour le plus grand nombre, que les jours sombres sont enfin passés. La puissance de ce symbole de prospérité aura longtemps raison des défenseurs du pain bis bien plus nourrissant.

On se met donc en tête de faire un pain de mie très volumineux et blanc « fleur de Lys »²⁸. Ce

cuves fixes et quelquefois tournantes, soit avec des cuves mobiles et axe rarement fixe, effectuant souvent des rotations²¹.

La première moitié du XIX^e siècle connaît un nombre record de dépôts de brevets pour des pétrins mécaniques²². Le pétrin Dathis veut imiter le brassage manuel avec deux mains métalliques. Tout comme l'Artofex (du suisse Aeschbach à Aarau en 1888), et dont le brevet sera déposé en 1906. C'est un des rares systèmes dit « à bras plongeant » survivants de nos jours, qui dans certaines versions permet d'actionner indépendamment, un bras pétrisseur et un bras frasseur.

Les essais fort médiatisés de 1908-1909 continuent de comparer le travail à bras et le travail à la mécanique, puis après, à évaluer les pétrins entre eux²³.

Et comme il fallait être performant et aller toujours plus vite, tout va s'accélérer.

Durant l'entre-deux guerres, le manque de main-d'œuvre rend du coup le pétrin mécanique plus nécessaire pour la boulangerie professionnelle, il prendra une place toujours plus importante « pour faire face aux changements de l'évolution sociale et économique »²⁴. Ce sera le « début de la normalisation... et la première priorité faite à l'entreprise au détriment du savoir-faire originel fixant le métier »²⁵.

De 1920 à 1940, le pétrissage mécanique se généralise²⁶.

C'est après la Seconde Guerre mondiale et comme pour signifier le retour de la paix et de périodes historiques

résultat sera obtenu à l'aide de la méthode Pain blanc, traité de panification moderne, livre paru en 1958. Deux boulangers du Sud-Ouest français (Joseph Abert et Michel Bouton) initient des collègues en 1955-1956, avant que le deuxième ne cède les droits de sa méthode à la société d'améliorants de panification VITEX à Paris. Cette société dépose un brevet d'invention de la technique dite d'oxygénation de la pâte en 1959.

Pour réaliser cette « panification moderne » on emploie préférentiellement les pétrins mécaniques à axe oblique, apparus en 1911. La concurrence exacerbée va conduire à une surenchère de blancheur et de vitesse de brassage. Les fournisseurs de produits à base d'acide ascorbique avaient aussi tout intérêt à vendre les meilleures tablettes de vitamines C. Ils seront les meilleurs promoteurs du procédé.

Si l'on ne peut mettre en doute un indéniable succès du pain blanc, on le doit plus à la collection de pages et d'encarts publicitaires et autres campagnes marketing de la part des firmes para-boulangères.

Ce succès sera court, il ne durera que dix ou au plus vingt ans. Avec cette volonté d'intensification, de super-oxygénation, on obtenait une pâte « lessivée » (le mot est employé par Raymond Calvel), un pain très volumineux et une mie très blanche. De là à dire que ce pain était synonyme de qualité, « il faut beaucoup, beaucoup d'imagination »²⁹.

Le consommateur qui le condamnera dira que le pain n'a plus de goût et se conserve mal.

²¹ William JAGO et William C. JAGO, *The technology of breadmaking*, éd. Baker's Helpers Company, Chicago, 1911, p. 637.

²² Guy BOULET, déjà cité note 3, p.37 à 41.

²³ L. AMMAN, déjà cité note 2, p. 403-409.

²⁴ F. NICOLAS, *Évolution de la consommation, des techniques et des structures de promotion*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier, 1994, p. 71.

²⁵ Guy BOULET, déjà cité note 3, p. 41.

²⁶ Pierre FEILLET, Roland GUINET, M. H. MOREL et X.ROUAV, *La pâte, formation et développement*, dans *La panification française*, éd. Lavoisier, 1994, p. 228.

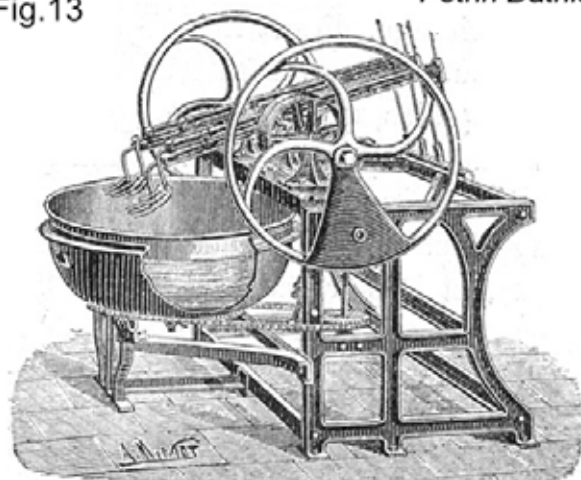
²⁷ F. NICOLAS, déjà cité note 24, p. 70.

²⁸ R. CALVEL, *Le pain plus blanc de Michel Bouton*, Revue *Fidèle au bon pain*, n°6, 1990, p. 14.

²⁹ R. CALVEL, 1990, déjà cité note 29, p. 14.

Fig.13

Pétrin Dathis



Extrait de Léon Hendoux, "Meunerie et Boulangerie", 1889

Du côté anglo-saxon à la même époque, mais où le modèle de production est plus industrialisé et par conséquent plus rationnel, l'*Aerated Bread Process* a laissé la place au début des années 1960 au *Chorleywood Bread Process*-C.B.P., du nom du centre de recherche sur le pain de la *British Baking Industries Research Association* situé à Chorleywood au Nord-Ouest de Londres. Dans ce procédé, on a vu que la levure à assimilation rapide au maltose, l'ajout d'amylase se sont parfois installées en fonction de cette accélération de la fermentation allant jusqu'à cette expression de processus *no time* en réduisant la fermentation à une partie des plus congrues de la panification³⁰.

En Angleterre c'est le pétrissage qui est également accéléré, au point qu'on peut se poser la question si l'on respecte encore la vie d'une pâte en la faisant tourner si intensément, à plus de cinq cents tours minutes, dans un pétrin obligatoirement hermétique afin de ne pas projeter la farine hors du pétrin.

Avec une telle vitesse de rotation, la pâte gagne 10 à 12 °C. De quoi déboussoler la pratique du calcul de la température de base d'eau de coulage qui, à ses débuts, multipliait par trois la température de la pâte que l'on souhaite avoir. Cet échauffement vécu au pétrissage devant être pris en compte, il faut défalquer les degrés en fonction des vitesses, du type de bras

fraseurs et du nombre de tours. Autre changement amené par ce pétrissage intensif, bien plus parlant pour les professionnels, c'est le fait que cela donnera des pains plus volumineux à poids égal.

En termes économiques, cela donnera des pains de volume comparable mais de moindre poids. Cela va aussi conduire à des critiques assez rapides d'altérations gustatives dénommé parfois de « goût de carton », par les consommateurs et décrit par les scientifiques de formation des gaz dénaturants (l'hydroperoxyde et l'hexanal)³¹.

Le retour progressif vers un pétrissage, dit pour la cause « amélioré », s'enclenchera assez vite dans les années 1960, moins de cinq ans après la quasi-généralisation du pétrissage intensif. La méthode est dite « améliorée » puisqu'elle constitue un compromis entre le pétrissage à vitesse lente (PVL) et le pétrissage intensif (PI). Cette méthode « améliorée » a été étudiée dès 1961 par l'école de boulangerie et pâtisserie de Paris (l'EBP), où le professeur Roland Guinet exerçait, puis elle fut diffusée dans le début des années 1970³².

Dans les faits, face à la critique de suroxydation la réponse des équipementiers est quasi inexistante et celles des technologues est timide puisqu'elle ne fait que diminuer de deux cent brassages sur la totalité du pétrissage. Pour les 1.200 tours du pétrissage intensif, on arrête aux 1.000 tours pour le pétrissage dit « amélioré ». Pour moi, ce passage du pétrissage intensif au pétrissage amélioré marque un des plafonds de l'intensification de la panification, comme si on ne peut pas aller plus loin. Comme si l'on dépassait cette limite butoir, cela donne une mie semblable à du « coton hydrophile bouilli »³³ et conduit à une perte de goût par suroxygénation.

Rares sont les aliments qui peuvent prendre cette mesure dans l'évolution de leurs opérations de transformation, mais s'il y en a un qui pouvait le vivre, c'est bien le pain et sa panification dont on sait mieux cerner les limites, vu son histoire ayant traversé pas mal de modes de production de par le monde et depuis des siècles.

● M. Dewalque

³⁰ Pierre FEILLET et coll. 1994, déjà cité note 26, p. 226.

³¹ R. DRAPRON, Y.BEAUX, M.CORMIER, J.GEFFROY et J.ADRIAN, *Répercussion de l'action de la lipoxygénase en panification, Destruction des acides gras essentiels à l'état libre, des caroténoïdes et des tocophérols, altération du goût du pain*, Annales Tech. Agricole, n°22 de 1974, p.149 - 157.

³² R. CALVEL, *Le pain*, Collection Que sais-je ? Édition P.U.F., 1979, p. 52 ; P. FEILLET et coll., déjà cité note 26, p. 241.

³³ P. FEILLET et coll.1994, déjà cité note 26, p. 243.



Installation d'un nouveau Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA

Ce 31 janvier 2025, en présence d'Herman Diricks - administrateur délégué de l'AFSCA, s'est tenue la séance d'installation du nouveau Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA à Bruxelles.

Sous la présidence de Dr Lieve Herman et la vice-présidence de Dr Nicolas Korsak qui ont été élus lors de cette première séance plénière, les membres du nouveau Comité scientifique ont pris le relais de l'ancien Comité dont le mandat a couru de 2021 à 2025. Au cours des quatre prochaines années, ces 22 experts¹ issus du monde académique et des instituts de recherche de Belgique siègeront donc au sein de cet organe consultatif indépendant. Ils ont été nommés par arrêté royal du 11 novembre 2024.

Le Comité scientifique est un organe consultatif indépendant qui a été institué auprès de l'AFSCA dès la création de celle-ci en 2000. Il fournit des **avis scientifiques** sur l'évaluation et les options de gestion des risques dans la chaîne alimentaire à la demande du ministre, de l'administrateur délégué de l'AFSCA ou de sa propre initiative.

Dans son discours diffusé par vidéo, le ministre David Clarinval a souligné le rôle central du Comité scientifique de l'AFSCA qui apporte une expertise indépen-

dante essentielle. Il a rappelé les nombreux défis à venir, qu'ils soient d'ordre systémique, comme les changements climatiques et la globalisation, ou plus spécifiques à la chaîne alimentaire comme la nécessaire prévention des maladies animales émergentes. Le ministre a également appelé à renforcer la collaboration entre les acteurs pour innover et faire face aux enjeux futurs avec détermination et efficacité.

La réunion annuelle de l'AFSCA avec son comité scientifique et son comité consultatif² se tiendra le 18 février 2025 à Bruxelles et sera dédiée aux 25 premières années d'activités de l'AFSCA ainsi qu'aux différents défis auxquels celle-ci sera confrontée dans le futur.

Herman Diricks - Administrateur délégué de l'AFSCA :

« Je souhaite plein succès à ce nouveau Comité scientifique ainsi que de nombreux échanges fructueux entre les experts scientifiques qui le composent. Les avis du Comité jouent indéniablement un rôle très important dans les processus de décision de l'AFSCA. »

● AFSCA



¹ Les professeurs Claude Bragard (Université Catholique de Louvain), Bruno De Meulenaer (Universiteit Gent), Jeroen Dewulf (Universiteit Gent), Lieven De Zutter (em., Universiteit Gent), Annemie Geeraerd Ameryckx (Katholieke Universiteit Leuven), Kurt Houf, (Universiteit Gent), Nathalie Kirschvink (Université de Namur), Louis Maes (Universiteit Antwerpen), Hans Nauwynck (Universiteit Gent), Claude Saegerman (Université de Liège), Marie-Louise Scippo (Université de Liège), Pieter Spanoghe (Universiteit Gent), Isabel Van Driessche (Universiteit Gent), François Verheggen (Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech) et les docteurs Nick De Regge (Sciensano), Nathalie Gillard (CER Groupe), Lieve Herman (Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek), Nicolas Korsak Koulagenko (Université de Liège), Marcella Mori (Sciensano), Johan Robbens (Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek), Nancy Roosens (Sciensano), Koenraad Van Hoorde, Sciensano).

² Le Comité consultatif est composé de représentants des principaux secteurs professionnels, des organisations de consommateurs et des autorités impliquées dans le fonctionnement de l'AFSCA.

L'intelligence artificielle, une machine à consommer de l'énergie

L'intelligence artificielle (IA) est devenue un outil incontournable, facilitant de nombreuses tâches du quotidien. Mais ce progrès technologique cache une réalité inquiétante : une consommation d'énergie colossale.

Chaque requête envoyée à un modèle d'IA générative, comme ChatGPT, mobilise une puissance de calcul énorme. Par exemple, demander à l'IA de rédiger un simple e-mail consomme autant d'électricité que dix minutes de streaming sur Netflix. Et pour générer un rapport de cinq pages, l'énergie utilisée équivaut à quatre heures de visionnage en continu.

Dans un monde où les réseaux sociaux, les outils de traduction et les assistants vocaux se multiplient, la demande en IA ne cesse d'augmenter. Mais cette demande s'accompagne d'une pression grandissante sur les infrastructures informatiques et l'énergie disponible.

Des centres de données très gourmands

Les serveurs qui permettent à l'IA de fonctionner sont regroupés dans des centres de données, de gigantesques infrastructures alimentées en électricité. Selon l'Agence internationale de l'énergie, ces centres représentent déjà 1% de la consommation mondiale d'électricité et ce chiffre pourrait doubler d'ici 2026. Aux États-Unis, leur consommation pourrait atteindre 12% de l'électricité du pays en 2028.

Ces infrastructures, en plus de consommer de l'énergie, utilisent d'énormes quantités d'eau pour refroidir les serveurs. Dans certaines régions du monde, cette de-





mande en eau devient un véritable enjeu environnemental. En Californie, par exemple, certains centres de données sont responsables de près de 10% de la consommation d'eau de certaines villes.

Pour alimenter ces installations, les géants de la tech comme Google, Amazon et Microsoft investissent massivement dans l'énergie, notamment d'origine nucléaire. Mais même avec ces efforts, les émissions de CO₂ augmentent. Ainsi, en cinq ans, Google a vu ses émissions croître de 48 % à cause de l'IA.

L'effet rebond : un problème sans fin?

Un paradoxe inquiète les experts : plus l'IA devient efficace, plus elle est utilisée, ce qui fait grimper la consommation d'énergie. C'est le « paradoxe de Jevons » : lorsqu'une technologie est améliorée, son usage explose plutôt que de diminuer.

Par exemple, Microsoft a intégré un assistant IA dans sa suite Office, incitant des millions de personnes à l'utiliser pour toutes leurs tâches, augmentant ainsi la demande en énergie.

Autre illustration : les smartphones et ordinateurs actuels intègrent de plus en plus de fonctionnalités IA, même lorsqu'elles ne sont pas essentielles. Les entreprises y voient un argument marketing, mais ces ajouts augmentent aussi la consommation énergétique des appareils.

Vers une IA plus « frugale »?

Face à ces enjeux, certains chercheurs prônent une IA plus sobre, c'est-à-dire conçue pour consommer moins d'énergie. Des entreprises comme DeepSeek explorent cette voie en développant des modèles utilisant moins de puces et donc moins d'électricité.

Mais cette solution est-elle réaliste ? Certains experts estiment que la demande en IA ne fera qu'augmenter, quel que soit le progrès technologique. Une réglementation pourrait limiter les abus, mais elle reste difficile à mettre en place face à une industrie en pleine expansion.

Des alternatives existent déjà :

- **Privilégier les IA locales** : certains modèles peuvent être exécutés directement sur un smartphone ou un ordinateur sans passer par des serveurs distants.
- **Réduire l'usage des IA pour des tâches simples** : un moteur de recherche classique est souvent suffisant au lieu d'un chatbot sophistiqué.
- **Utiliser des IA plus optimisées** : certains algorithmes sont développés pour être moins gourmands en ressources.



Conclusion : un enjeu de taille

L'intelligence artificielle est une révolution, mais son coût énergétique est énorme. Face à cela, il est essentiel de prendre conscience de son impact et de favoriser des pratiques plus responsables. L'avenir de l'IA pourrait passer par des modèles plus sobres, mais aussi par une meilleure gestion de notre usage de ces outils. Car après tout, avons-nous vraiment besoin d'une IA pour tout ?

Sensibiliser le grand public à ces questions pourrait être une solution. Afficher un indicateur de consommation énergétique lors de l'utilisation d'une IA, à l'image du nutri-score pour l'alimentation, pourrait être une piste à explorer pour encourager un usage plus raisonné.

● **Fl. de Thier**

(sources : L'écho, le monde.fr, JT RTBF, LCI)



L'effet colibri, car chaque geste compte

L'effet colibri est une métaphore inspirée d'une légende amérindienne et popularisée par Pierre Rabhi, qui illustre l'idée que chaque petit geste compte dans la transformation du monde.

La légende raconte qu'un immense incendie ravageait la forêt. Tous les animaux, terrifiés et impuissants, regardaient les flammes. Seul le colibri s'activait, transportant quelques gouttes d'eau dans son bec pour les verser sur le feu. Les autres animaux lui dirent que son action était dérisoire, mais le colibri répondit : « Je fais ma part. »

L'effet colibri symbolise le fait que chaque action individuelle, même minime, contribue à un changement plus grand. Il est souvent utilisé dans les domaines :



Écologique : Les petits gestes pour la planète (réduction des déchets, consommation responsable, etc.).



Social : Les initiatives locales ou bénévoles qui ont un impact global.



Entrepreneurial : L'importance des micro-actions pour atteindre un objectif ambitieux.



Lien avec d'autres concepts

- **Effet papillon** : Une petite action peut entraîner de grandes conséquences.
- **Psychologie de l'engagement** : Agir à petite échelle incite à s'investir davantage à long terme.

En résumé, l'effet colibri rappelle que chaque contribution, même modeste, a de la valeur et qu'il vaut mieux agir à son niveau plutôt que d'attendre une solution globale.



L'effet colibri et les boulangers-pâtisseries : Chaque geste compte !

L'effet colibri, avec sa philosophie du « Je fais ma part », trouve un écho particulier dans le monde des boulangers-pâtisseries. Dans un secteur où le savoir-faire artisanal, la proximité avec les clients et l'impact environnemental sont essentiels, chaque petite action peut faire la différence.

Appliquer l'effet colibri dans la boulangerie-pâtisserie

➔ Des gestes écologiques en boutique

- Limiter le gaspillage alimentaire en proposant des invendus à prix réduit ou en les donnant à des associations.
- Favoriser le papier kraft ou les contenants réutilisables.
- Privilégier des ingrédients locaux et de saison pour limiter l'empreinte carbone.

➔ Un impact sur la profession

- Former ses apprentis et partager son savoir-faire, c'est assurer la transmission du métier et sa pérennité.
- Sensibiliser la clientèle aux bienfaits du pain artisanal face à l'industrialisation.
- Encourager ses collègues à adopter de bonnes pratiques : un boulanger qui s'engage peut inspirer d'autres artisans.

➔ Un rôle social dans le quartier

- Soutenir des initiatives locales, comme offrir du pain aux plus démunis.
- Créer un lien fort avec la clientèle en privilégiant l'échange et la convivialité.
- Promouvoir les valeurs du fait maison, qui donne du sens à la consommation.



Conclusion : Chaque boulanger peut être un colibri !

On pourrait penser que ces actions sont trop petites pour avoir un impact. Mais multipliées par des centaines de boulangers-pâtisseries, elles transforment la profession et influencent les habitudes des consommateurs. Alors, pourquoi ne pas commencer dès aujourd'hui, à son échelle ? Chaque geste compte !

Et appartenir à la Fédération, c'est faire sa part, chacun à son niveau.

● Fl. de Thier



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