



## Que fait le secteur de la boulangerie ?

La pandémie de coronavirus ne laisse rien ni personne indifférent et bouleverse notre vie quotidienne d'une manière sans précédent.

Partout, des mesures sont prises pour assurer la sécurité des citoyens. Mais également des produits, et pour ce qui nous concerne, des produits de pain et de boulangerie. En effet, nous, les boulangeries, sommes un maillon essentiel de l'approvisionnement alimentaire et nous en sommes fiers. Mais de grandes promesses vont également de pair avec de grandes attentes, et ce à juste titre.

Les dernières semaines ont montré que les consommateurs belges peuvent être rassurés ; nos boulangeries produisent en suffisance, même en ce temps de crise, pour assurer la continuité de l'approvisionnement. Jour après jour, les mesures nécessaires sont prises, en concertation avec les experts et les autorités, pour garantir la sécurité alimentaire. Mesures qui sont également adaptées au fur et à mesure et améliorées si nécessaire.

### Les denrées alimentaires sont sûres, également le pain et les produits de boulangerie

Les experts et organismes nationaux et internationaux à tous les niveaux ont confirmé à plusieurs reprises qu'à ce jour, rien n'indique que le virus puisse se transmettre par l'alimentation elle-même. En d'autres termes, vous pouvez manger votre tartine ou viennoiserie l'esprit tranquille. C'est sans danger !

Un argument de plus pour s'en assurer : Le processus de cuisson des produits de boulangerie se fait à une température supérieure à 180°, ce qui tue de toute façon tous les coronavirus possibles.

### Au supermarché également, le pain et les produits de boulangerie sont sûrs

Tous les pains et produits de boulangerie sont fabriqués selon des normes d'hygiène strictes, et celles-ci ont été renforcées en cette période de coronavirus, par le port de masques de protection et des mesures d'hygiène des mains très strictes dans les petites, moyennes et grandes boulangeries.

Le processus de cuisson en boulangerie et éventuellement pour les produits bake-off, dans le supermarché lui-même, se fait à des températures supérieures à 180°-200°, ce qui tue tous les coronavirus possibles. En ce qui concerne le pain et les produits de boulangerie, la sécurité est donc absolue étant donné que le coronavirus ne survit pas au processus de cuisson. Parallèlement, les mesures d'hygiène et de prévention sont bien évidemment chaque fois respectées.

En plus des mesures d'hygiène en vigueur dans les boulangeries elles-mêmes/les rayons boulangerie, des **mesures complémentaires** ont récemment été établies pour garantir une sécurité maximale des produits dans les rayons des supermarchés et des commerces de détail.

- Outre l'application des mesures d'usage en matière d'hygiène alimentaire, des mesures préventives très rigoureuses sont appliquées, comme l'hygiène des mains et en cas d'éternuements, ainsi que la distanciation sociale requise. Si nécessaire, ces mesures sont renforcées par des mesures complémentaires telles que le port de gants et de masques de protection.

- Dans les rayons boulangerie, les étagères, le mobilier, les couvercles de protection en plexiglas, les poignées, les pinces et machines de découpe éventuelles, bref, tout ce qui entre en contact avec les produits, est minutieusement et régulièrement nettoyé et désinfecté.

- Les pains au rayon frais sont désormais généralement proposés dans un emballage ouvert, de sorte que personne d'autre n'ait à toucher le pain, tout en garantissant la fraîcheur et la qualité du produit.

### **#ensemblecontrelecorona**

Le pain est essentiel dans notre vie quotidienne et il est sûr, sain et savoureux. Tout le monde doit se serrer les coudes, les boulangeries et les supermarchés prennent ceci très au sérieux. Les boulangeries elles-mêmes prennent des mesures supplémentaires et les supermarchés et magasins font également le maximum pour garantir la sécurité alimentaire.

Les clients également ont la responsabilité de se laver les mains avant de faire leurs achats, de ne pas faire leurs courses lorsqu'ils sont malades, de respecter une distance avec les autres clients et de ne toucher que ce qu'ils achètent. Nous devons tous faire preuve de bon sens, afin de maintenir la sécurité les uns pour les autres.

### **La livraison de pain sûr continue à être garantie**

Le pain est un produit essentiel dans l'alimentation des Belges, et les supermarchés sont un canal indispensable pour continuer à garantir l'approvisionnement.

95% des Belges mangent du pain plusieurs fois par semaine, dont l'approvisionnement est assuré tant par les supermarchés et les magasins de proximité que par le boulanger indépendant. Ces deux canaux sont à la fois sûrs (à condition que les mesures d'hygiène soient respectées) et indispensables pour continuer à garantir les volumes d'approvisionnement.

La sécurité et l'approvisionnement continu en cette période de crise du coronavirus constituent dès lors une priorité absolue. En ces temps troublés, le pain est et reste un produit sain et essentiel dans notre alimentation. C'est particulièrement vrai pour les familles les plus touchées financièrement, mais aussi pour tous ceux qui peuvent trouver dans leur "tranche de pain quotidienne", un point de repère auquel se raccrocher, afin que certaines choses demeurent comme elles l'ont toujours été.