

# Le Moniteur

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

bpost

PB-PP|B-10  
BELGIE(N)-BELGIQUE  
P 302 015

Bulletin mensuel  
34<sup>e</sup> année  
Février 2016

**EN 2016, JE PORTERAI HAUT  
LES COULEURS DES MAÎTRES  
BOULANGERS-PÂTISSIERS  
WALLONS !**

*Bl Scott*

«Que votre alimentation soit  
la première de vos médecines ...»

Hippocrate, - 400 av JC



OMAYA®

Le pain riche en Oméga 3

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

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

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

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



MOULINS DE STATTE  
HUY

Tél : 085/27.40.40 - Fax: 085 / 27.40.41 - info@moulinsdestatte.be



## “Qualité sur mesure fait maison”

- complètement fabriqué par nous-même
- machines standards et sur mesures
- réalisé avec des matériaux de haute qualité
- pour chaque endroit, nous trouvons une solution
- ...

### Aménagements de magasins

**Peeters** bvba  
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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





## Chers lecteurs,

Michel Galabru, artiste de grand talent et que j'ai eu l'honneur de côtoyer pendant 2 jours, nous a quittés en janvier. Il aimait la vie et adorait le bon pain. Il avait prêté son image à notre campagne de promotion en 1997. C'est d'ailleurs la seule campagne de promotion qui a été diffusée en 20 ans sur la chaîne de RTL TVI. Je tenais à lui rendre hommage dans ce *Moniteur* de février.

Vous découvrirez également dans ce *Moniteur*, la nouvelle campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries à laquelle est associée la chanteuse Bj Scott.

Très sensible aux traditions et aux valeurs artisanales, cette dernière nous soutient et nous aide à véhiculer un message positif aux consommateurs. Prenez bien note de la nécessité de s'inscrire pour recevoir le matériel point de vente.

Je profite également de l'opportunité de cet éditorial pour vous rappeler qu'il est très important d'être membre de la Fédération et de cotiser afin de nous donner les moyens de défendre au mieux notre secteur artisanal.

Je vous souhaite une bonne lecture.



■ **A. Denoncin**  
Président



# Beco®

## POLYESTER & INOX

### Résiste à la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

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

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)

# REX Bayerisch

Etes-vous fan  
d'une tartine riche  
et délicieuse  
au goût  
d'autrefois?

Alors vous  
serez comblé  
par BAYERISCH!



[www.ireks.be](http://www.ireks.be)

IREKS

# deweco

deweco floor solutions

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

[www.deweco.be](http://www.deweco.be)

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

#### **Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?**

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

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



# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu du CA du 13 janvier 2016
- Communication** **8** Communication de l'UBELMA
- Sécurité** **10** Quelques conseils sécurité pour vous protéger, vous, vos employés et votre famille
- Hygiène** **12** Circulaire relative à la température et à la durée de conservation de denrées alimentaires dans le commerce de détail
- Le saviez-vous** **14** Petit historique de la boulangerie
- Fêtes et convivialités** **15** A vos agendas : banquet de Namur
- 17** A vos agendas : banquet de Tournai
- Culture** **18** Michel Galabru et les boulangers !
- Formation** **19** La législation évolue constamment... Profitez-en pour vous former. Et c'est gratuit !
- Santé** **20** La thyroïde: une glande majeure
- Société** **22** Le bonheur au travail des Danois : un modèle en Europe !
- Événement** **23** La Fête Nationale à Verviers !
- Fédération** **24** Les Boulangers-Pâtisseries-Glacières-Chocolatiers mis à l'honneur à la 1<sup>ère</sup> édition du Rendez-vous des métiers
- Promotion** **26** Bj Scott prête son image à la campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons !
- Fiscal** **30** Système de caisse enregistreuse «Black Box» Horeca
- Information** **32** Simplification des exigences relatives à l'autocontrôle dans le secteur B2C
- Social** **36** Une boulangerie petite ou grande fait faillite... Des ouvriers(ères) sont dans les conditions pour la prépension (RCC)... Que fait notre Fonds Social de la Boulangerie, dans ce cas ?
- Salon professionnel** **39** Horecatel fête son cinquantième anniversaire, du 6 au 9 mars 2016, au WEX à Marche-en-Famenne !
- Publireportage** **40** Pâtisserie Verviétoise à Couillet, 3 générations de passionnés
- Fiscal** **42** Que nous apporte 2016 en matière de TVA ?
- Business** **44** Business, vous avez dit Business... ?
- Humour** **46**
- 47** Petites annonces

## Administration & gestion

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

## Publicité et petites annonces

Florence de Thier,  
florence@2thier.com, 0485 164 9360

## Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

## Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, J.-L. Leroy, G. Xhaufflaire

Impression : Unijep Printing Group, Alleur – 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.





**TOTAL**  
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



## Total, votre partenaire multi-énergie.

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

**ÉCONOMISEZ JUSQU'À :**

**15%**

sur votre facture  
gaz et électricité

**30€**

HTVA/1.000L  
de mazout

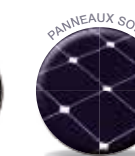
**8c€**

ttc/L sur votre  
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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







# Compte rendu du CA du 13 janvier 2016

## 1 Le rapport du CA du 23 novembre 2015 après correction.

## 2 Correspondance et activités

- Les remerciements de Mr Mathias pour le soutien reçu lors du décès familial.
- La participation des boulangers au Beau Vélo de Ravel.
- Les subsides pour le site internet.
- La remorque Boul-Pat d'Epicuris.
- L'observateur aux Validations de Compétences.
- L'étude réalisée sur la campagne de promotion de 2015.
- Le salon au Wex les 21 et 22 mai.
- Les terminaux de paiement.
- La S.F.M.Q le 19 janvier à Tihange.
- L'étude économique réalisée en province de Luxembourg.

## 3 L'apaq-W

- La parution de l'argumentation au *Moniteur*.
- Les sacs à pains et les calendriers.

## 4 Confédération

- Les frais de déplacement 2014 non-payés.
- L'invitation du Président à Anvers.

## 5 Délégués aux commissions

### Fiscale

- Les forfaits : évocation des raisons de la reconduction des données de 2015 pour l'année 2016.
- La modification des normes pour la Black Box.
- Les nouveautés en matière de TVA.

### Social

- L'intervention du Fonds Social dans la faillite « BonGrain ».

### Economique

- La poursuite des relevés énergétiques.
- Les achats groupés d'énergie.

## 6 Bureau et *Moniteur*

- La gestion des articles et des publicités.
- La situation financière au 31/12/15.

## 7 Concours

- La demande de remise des prix du Trophée Wanet au WEX.

## 8 Guide d'auto-contrôle

- La deuxième analyse des tartes au riz.
- La circulaire de dérogation aux températures et temps de conservation.
- Les précisions sur les modalités d'assouplissement.
- Le Guide Transversal.

## 9 Divers

- Le label « Gaufres de Liège ».
- Le Salon des Saveurs et Métiers.
- La Grande Ballade sur RTL.

## 10 Le prochain conseil d'administration se tiendra le 16 mars 2016 à 14 heures.

■ H. Léonard





# Communication de l'UBELMA

## Création du BELGIAN BAKERY TECHNOLOGY CLUB



Nous vous annonçons la création du **BELGIAN BAKERY TECHNOLOGY CLUB**, une initiative des membres d'UBELMA, l'ancienne association des fabricants et fournisseurs pour le secteur de la boulangerie.

Le **BELGIAN BAKERY TECHNOLOGY CLUB** devient un club de réseautage dynamique dans lequel toutes les personnes proposant des machines au secteur de la boulangerie, pâtisserie, fabrication de la crème glacée et du chocolat sont invitées à participer ensemble à des événements et activités, ce qui peut offrir une plus-value tant individuellement, que collectivement.

D'ici peu, nous visiterons donc quelques éminentes boulangeries en Belgique et à l'étranger, avec lesquelles nous avons la possibilité d'établir un contact direct avec les propriétaires et les gestionnaires, et d'également partager leurs stratégies d'entreprise.

Êtes-vous intéressé par notre ambitieuse initiative, n'hésitez pas à nous contacter à [info@b-b-t-c.be](mailto:info@b-b-t-c.be) et nous vous ferons parvenir les formulaires d'inscription.



Veillez dès lors noter les nouvelles coordonnées de « **Belgian Bakery Technology Club** » à partir du **1<sup>er</sup> janvier 2016** :

**Belgian Bakery Technology Club**  
Industriezone « De Voort »  
Pulsebaan 54  
2242 Zandhoven (Pulderbos)  
Tél. : + 32 472 51 19 08  
Email : [info@b-b-t-c.be](mailto:info@b-b-t-c.be)

**Le « Belgian Bakery Technology Club » vous souhaite une année 2016 pleine de prospérité !**

**Véronique Bonneau – Jim Smets**  
Secrétariat- Président  
**UBELMA**  
[veronique.bonneau@agoria.be](mailto:veronique.bonneau@agoria.be)  
[www.ubelma.be](http://www.ubelma.be)

# Textile technique

## Tapis:

- laminair
- d'enfournement



manchons  
de filtres



gamme complète sur:  
[www.ivanbakkerijmachines.be](http://www.ivanbakkerijmachines.be)



toiles de  
couches

**IVAN**  
**BAKKERIJMACHINES**

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

WEX - MARCHÉ-EN-FAMENNE

HORE  
50<sup>th</sup>  
EDITION

RE

CA

TEL

ET SON PALAIS GASTRONOMIE



06 > 09  
03.2016

HORECATEL.BE

madeinpublie



# Quelques conseils sécurité

pour vous protéger, vous, vos employés et votre famille

Comme vous l'avez probablement appris par les médias, un de nos confrères et son personnel ont été victime d'un braquage **très violent** dans l'entreprise pendant la nuit.

D'une réunion, tenue ce 26 novembre 2015 entre la police fédérale et l'Union Professionnelle de Liège, émergent des statistiques – extrapolables aux autres régions de Wallonie – qui nous montrent que les vols dans les boulangeries représentent 5% des agressions et se produisent souvent entre 6h et 9h le matin et de 17h à 19h en soirée.

Précisons que pour le nouvel arrondissement judiciaire de Liège, on enregistre déjà 202 vols à main armée (VMA) contre cibles commerciales pour les 10 premiers mois de 2015.

Plusieurs confrères ont déjà fait antérieurement les frais de ces attaques, allant parfois jusqu'à l'irréparable.

Le contexte économique actuel amplifie cette situation.

## Quelques conseils

- Veillez à conserver, surtout la nuit, toutes les communications extérieures parfaitement closes.
- Faites-vous accompagner par le Conseiller en Prévention de votre commune pour mettre en place un système adapté à votre situation.
- Si information urgente : l'information est communiquée au Centre d'Information et de Communication (CIC) via le n° 101, numéro d'appel d'urgence de la police.
  - Un service gratuit de *Prévention Locale Policière* qui dispense des conseils en techno prévention, est accessible dans toutes les communes, renseignez-vous auprès de votre administration.



## Quelques extraits utiles du rapport :

**Le Laboratoire de Police Technique et Scientifique (LPTS) :** comment rendre les traces exploitables en matière de VMA-C? (Commissaire de Police Pierre SIMON, Chef de Service à la Division Enquête Forensique/LPTS – PJF Liège).

Après tout VMA-C, il est utile de communiquer au Laboratoire de Police Technique et Scientifique (LPTS) un maximum d'informations, le but étant d'identifier la (les) source(s) à l'origine des traces laissées, de donner des informations quant à la pertinence des traces laissées et de reconstituer l'action ou l'événement (présence d'individus, mode opératoire,...).

**Nature des informations à transmettre aux enquêteurs forensiques**

- nombre d'auteurs ;
- vêtements (gants, protection du visage,...) ;
- actions des auteurs et à quels endroits ;



- moyen(s) de transport utilisé(s) ;
- chemin d'accès et de fuite ;
- traces laissées ;
- vidéos ;
- portrait-robot.

#### A retenir

- enregistrer un maximum d'informations ;
- ne pas reprendre l'activité économique trop vite et faire évacuer les lieux visités (protection des indices et support de ces indices) ;
- appeler les secours ;
- communiquer un maximum d'informations aux policiers.



#### La vidéosurveillance, une aide à l'enquête (Inspecteur GRANDCHAMPS, DJT/Labo Central – Cellule Vidéo)

Pour se protéger des VMA, différentes mesures de protection existent. Parmi celles-ci, citons la vidéosurveillance. Pour apporter toutefois une véritable aide à l'enquête, il est impératif que les **images enregistrées soient de bonne qualité** et puissent faire ressortir les éléments importants et pertinents du fait. La caméra doit en effet être placée dans un but d'exploitation des images recueillies et non uniquement pour observer la manière dont le fait s'est déroulé. En effet, dans l'enquête policière, la caméra :

- est le seul témoin impartial des faits (description, direction de la fuite,...) ;
- oriente le service du Laboratoire de Police Technique et Scientifique vers les traces ;
- représente une aide précieuse à la rédaction de PV ;
- peut être retenue comme preuve en justice.



#### Pour obtenir une bonne image, il faut tenir compte de différents critères :

##### 1. Position de la caméra

Nécessité d'adapter la position de la caméra (ex. à la hauteur des yeux, éviter de placer des objets devant l'objectif, bon cadrage) et de réduire l'angle. Il faut par exemple pouvoir lire l'immatriculation d'un véhicule (même s'il est en mouvement) ou pouvoir identifier correctement le visage d'un individu.

##### 2. Lumière et éclairage

Adaptation en fonction de la lumière et de l'éclairage : éviter le contre-jour, attention particulière aux images de nuit, attention particulière portée à la colorimétrie,... Les images enregistrées doivent être exploitables en toute saison (attention à la végétation à proximité des caméras), de jour comme de nuit.

##### 3. Résolution de l'image

Augmentation de la résolution de l'image (quantité de pixels, propreté de l'objectif,...).

##### 4. Qualité de l'enregistrement

Eviter la compression afin de maintenir une bonne qualité de l'image après encodage et augmenter la vitesse d'enregistrement. Il est peut-être plus pertinent d'avoir une conservation de deux semaines de données d'excellente qualité plutôt qu'un mois en qualité moindre.

##### 5. Entretien

Veiller à un entretien régulier du système de vidéosurveillance.

*Mieux vaut prévenir que guérir  
car en ces temps de tension  
la plus grande vigilance est de mise !*

■ H. Léonard





Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

# Circulaire relative à la température et à la durée de conservation de denrées alimentaires dans le commerce de détail

Chers confrères

Nous vous informons que la circulaire, dont nous vous communiquons les **extraits significatifs** en annexe, a été publiée dans son intégralité le 12/01/2016 sur le site internet de l'AFSCA **et est entrée en vigueur à cette date**.

H. Léonard

## 1. Objectif

Cette circulaire vise à octroyer une dérogation à la température légale de conservation de certaines denrées alimentaires à réfrigérer dans le commerce de détail, telles que prévues dans l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Des directives sont également données concernant la température et la durée de conservation, dans le commerce de détail, de certaines denrées alimentaires pour lesquelles aucune température de conservation n'a été fixée dans la législation.

## 2. Champ d'application

Tous les stades du commerce de détail, tels que la préparation, la mise à l'étalage pour vente au consommateur final, etc.

## 3. Références

### Législation

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

### Autres

Avis 49-2006 du Comité scientifique de l'AFSCA : Conservation de la viennoiserie contenant de la crème pâtissière cuite.

Avis 10-2015 du Comité scientifique de l'AFSCA relatif à l'évaluation des risques microbiologiques d'une conservation non réfrigérée des sandwiches garnis.

### Dérogations aux températures légales de conservation

#### A l'annexe 2 : Des sandwiches garnis

Les sandwiches garnis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014 sont soumis à une température légale de conservation.

L'AFSCA octroie une dérogation à cette température de conservation dans le commerce de détail.

Les sandwiches garnis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, peuvent être conservés à une température **de 13°C pendant maximum 3 heures**, préparation incluse, en partant du principe qu'après l'achat, les sandwiches sont conservés à température ambiante pendant maximum 4 heures.





**Une brève fluctuation de maximum 3°C par rapport à la température de 13°C**, incertitude de mesure incluse, est autorisée lorsque cela est nécessaire pour manipuler les denrées alimentaires lors de leur préparation, transport, entreposage, mise à l'étalage et livraison.

**Il est recommandé d'informer les consommateurs** qu'ils doivent consommer les sandwiches garnis dans les 4 heures après l'achat s'ils ne les conservent pas au réfrigérateur.

**Attention : Cette dérogation n'est pas accordée** aux sandwiches garnis contenant de la viande fraîche ou des préparations de viande (p.ex. carpaccio, viande hachée, filet américain – préparé ou nature –) ou du poisson frais (p.ex. carpaccio de poisson, tartare de poisson cru).

#### **A l'annexe 4 : Des viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite**

Les viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite, telles que les huites à la crème, les couques suisses, les chocotwists,... sont des produits de pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de crème, soit une crème préparée à base de produits visés dans l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues.

Pour ces produits, une température légale de conservation est prévue dans l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014. L'AFSCA octroie cependant une dérogation à la température légale de conservation pour les viennoiseries (huit à la crème, couques suisses, chocotwists,...) qui contiennent de la crème pâtissière cuite.

**Ces produits peuvent être conservés pendant 12 heures à température ambiante à condition que la crème pâtissière ait elle aussi été soumise au processus de cuisson.**

Après ce délai de 12 heures, les viennoiseries ne peuvent plus être vendues.

Il est important que le consommateur consomme les viennoiseries le jour même de l'achat ou bien qu'il les conserve au réfrigérateur. **Nous conseillons dès lors de communiquer cette recommandation au consommateur.**

**Cette circulaire couvre également d'autres produits qu'il vous est loisible de consulter sur le site de L'AFSCA**

Annexe 2 : des sandwiches garnis

Annexe 3 : des sushis et du riz acidifié destiné à la préparation de sushis

Annexe 4 : des viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite

Annexe 5 : du boudin noir

Annexe 6 : du poulet à la broche

La dérogation demandée pour les tartes au riz poursuit laborieusement son itinéraire, vous serez avertis dès que les conclusions nous seront communiquées.

■ **H. Léonard**



# Petit historique

## de la boulangerie

Les premiers hommes se contentaient de très peu pour assouvir leur faim : substances provenant des animaux, insectes, racines etc. Puis le monde changea. L'évolution apportait la connaissance de produire à partir de matières premières afin de transformer celles-ci en une denrée nourrissante et facile à fabriquer.

Il y avait la culture : semer, récolter. Les graines de céréales révolutionnèrent l'alimentation de l'époque ! Le feu était inventé, l'histoire bascula à cette nouvelle découverte. Ce qui allait permettre aux hommes de cuire ces graines sous forme de galettes. La Bible parle du pain des orientaux. Notamment chez les Égyptiens et les Hébreux du XXII<sup>e</sup> siècle.

Le four prenait naissance en Orient (Egypte Assyrie). Les Grecs très évolués sur les questions culinaires fabriquaient jusqu'à 72 variétés de pains. Au moyen-âge en l'an 630, la France eut ses premiers

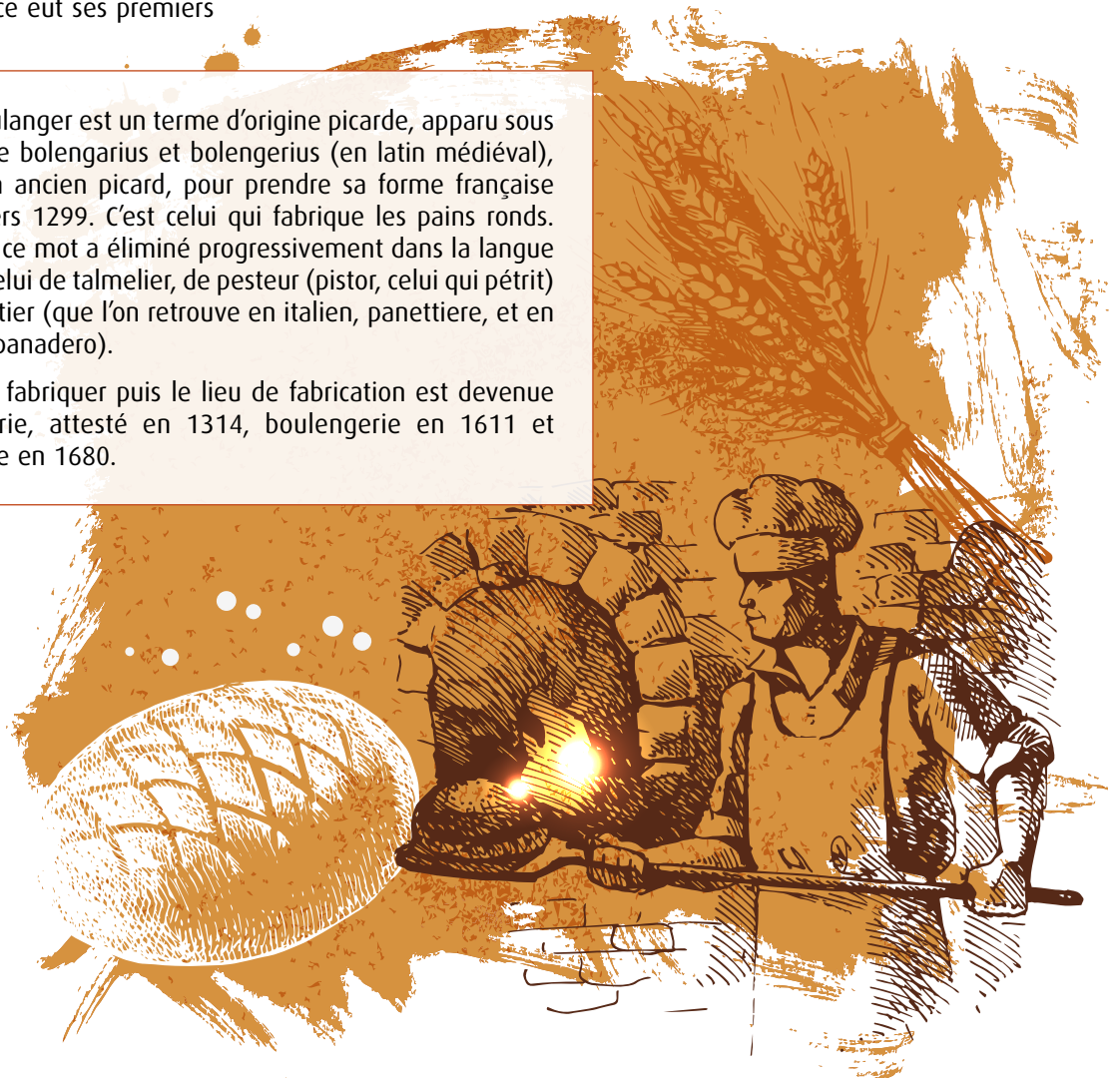
boulangers sous le roi Dagobert II. Puis le matériel de plus en plus moderne aida à la transformation du pain vers l'an 200 sous Philippe Auguste qui donna la possibilité aux boulangers de construire leur four chez eux.

La fabrication du pain est restée longtemps familiale, surtout à la campagne. L'aliment fondamental est le pain qui, selon les contrées, est fait de farine de blé, de seigle ou de sarrasin. Le pain au levain fut consommé en premier par les Grecs et les Romains : ils utilisaient la levure de bière. A Paris en 1665, un boulanger ajouta à sa fabrication de la levure de bière. En 1872, le Baron Springer, installa la première usine de levure.

La suite, on la connaît...

NB : Le boulanger est un terme d'origine picarde, apparu sous la forme de bolengarius et bolengerius (en latin médiéval), boulenc en ancien picard, pour prendre sa forme française actuelle vers 1299. C'est celui qui fabrique les pains ronds. L'usage de ce mot a éliminé progressivement dans la langue française celui de talmelier, de peateur (pistor, celui qui pétrit) et de panetier (que l'on retrouve en italien, panettiere, et en espagnol, panadero).

L'action de fabriquer puis le lieu de fabrication est devenue boulenguerie, attesté en 1314, boulengerie en 1611 et boulangerie en 1680.







# A vos agendas

## Banquet de Namur le 13 mars 2016

**L'Union des Boulangers-Pâtisseries de Namur vous convie à son banquet annuel au château de Namur.**

Nous serions honorés par votre présence et vous promettons un moment convivial et joyeux.

La soirée sera animée par Juke Boxe Live.

L'union des boulangers-pâtisseries remercie les sponsors et vous les recommande chaleureusement.

### Informations pratiques

La réception se fera au  
**Château de Namur**

Avenue de l'Ermitage, 1 - 5000 Namur  
[w.w.w.chateaudenamur.com](http://w.w.w.chateaudenamur.com)  
081/72 99 00

### Coordonnées pour les réservations

(réservations souhaitées pour le 7 mars)  
Bruno Bero, Trésorier, 0494 69 20 91  
Compte bancaire : be 33 088251002346

Union des boulangers  
Route d'Andenne, 5 - 5340 Gesves  
LEFRANC Frédéric, Président, 0496 68 14 08



### Au menu

*Apéritif maison et ses dégustations*

\*\*\*

*Tartare de saumon de Norvège,  
asperges vertes et noix de cajou,  
crème légère et parfumée à l'aneth et citron vert*

\*\*\*

*Dos de cabillaud royal,  
crevettes grises de la mer du nord, mie croquante,  
beurre blanc aux truffes du Périgord*

\*\*\*

*Suprême de volaille fermière rôti au four,  
escalope de foie gras de canard,  
jardinière de légumes du marché,  
croquant de pommes de terre,  
jus de veau réduit au thym et ail confit*

\*\*\*

*Déclinaison autour du chocolat Belge*

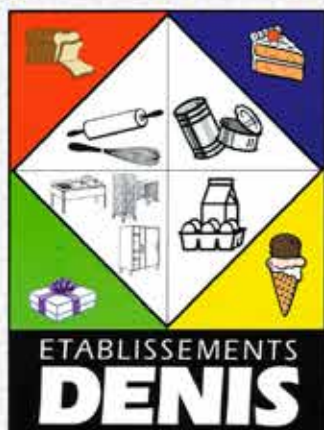
\*\*\*

*Accompagné de la sélection de vin,  
d'eau et de café*

Au prix de 85 euros par personne







## Ets DENIS sa

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

Quai Vercour, 121  
B-4000 LIEGE

Tél. 0032(4)252.28.18  
Fax 0032(4)252.10.59

## Denislux sarl

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

# Matières premières - Petit et gros matériel Impression alimentaire - Décorations



Une entreprise  
familiale au service  
de l'artisan  
boulangier-pâtissier,  
du glacier  
et du chocolatier  
depuis plus de 50 ans



NEO  
**Mat**

Nos batteurs  
et pétrins de grande  
qualité à petit prix  
grâce à l'importation  
directe du fabricant

**CANAMA**

Vous cherchez des  
produits de qualité  
à prix avantageux, notre  
gamme Canama  
est faite pour vous

Hobbyscuit

Nous mettons à  
disposition du  
consommateur final  
notre assortiment de  
qualité professionnelle,  
reconditionné  
en petite quantité

Print  
**Color**

Nous réalisons pour vous  
l'impression sur support  
alimentaire de tout motif  
avec des encres  
alimentaires. Pour toute  
occasion familiale ou  
professionnelle

Une cinquantaine de personnes répartie sur trois sites de vente. Dix représentants et une dizaine de camions se déplacent chez vous. Toute l'équipe vous assure un service de haute qualité.





# A vos agendas

**Dernière minute !  
Encore quelques places disponibles.**

**Union des patrons boulangers-pâtisseries du Tournaisis  
Union professionnelle reconnue « société royale »  
Confrérie de Saint-Aubert en Tournaisis**

**Le Groupement des associations  
de Tournai Mons Borinage et Soignies**

vous invite

**le dimanche  
21 février 2016**

- 10h30 Messe en l'église de Mont Saint-Aubert, solennisée par la fanfare de Froidmont
- 11h30 (à la suite de la messe) Intronisation des nouveaux confrères de Saint-Aubert
- 12h00 Dépôt de fleurs au monument aux morts de la commune
- 12h15 Réception en l'ancienne Maison Communale, Remise des diplômes aux nouveaux Confrères.
- 13h30 Salons de la « Ferme du Reposoir » à Kain (Tournai) et vin d'honneur
- 14h00 Banquet.

## Réservation

85€ par personne, virement au compte 700-0070616-44  
ou à l'euro péen Be55 7000 0706 1644, des patrons  
boulangers, Vieux Chemin d'Ath 10, Warchin  
70€ menu ado et 35€ menu enfant

Inscription obligatoire  
même si le virement bancaire a été effectué :

J. Henneghien : 069/77.75.77  
ou henneghien.jacques@skynet.be

T. De Roo : 069/22.57.85

Réservation confirmée = paiement

## Au menu

*Pêcher mignon et son tapis de gourmandises*

\*\*\*

*Arc-en-ciel*

\*\*\*

*Velouté pleurotes et ris de veau*

\*\*\*

*Mosaïque de la mer*

\*\*\*

*Le Roi des prés  
Fantaisie de légumes  
Gratin dauphinois*

\*\*\*

*Le Panier de la Bergère*

\*\*\*

*Frisson d'un beau jour*

\*\*\*

*Le petit brésilien*

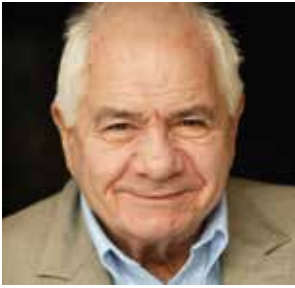
Les vins :

Chardonnay « Luis Felipe Edward » Chili  
Château de Pennautier (Languedoc)

**Adresse :**

**Ferme du Reposoir,  
chemin du Ruisseau 4  
7540 Kain**





# Michel Galabru

## et les boulangers !

Michel Galabru, décédé au mois de janvier, fils d'un professeur de l'École Nationale des Ponts-et-chaussées, n'avait qu'une idée en tête : devenir professionnel de football. C'est pourtant au théâtre qu'il trouve sa vocation.

Et c'est au théâtre qu'il a joué en 2010, à 90 ans, « La femme du boulanger » de Marcel Pagnol.

« La femme du boulanger » raconte l'histoire d'Aimable, un boulanger installé en Provence avec sa très jeune femme qui l'abandonne pour un berger. Affecté, le

boulangier suspend son activité, arrête le four et se morfond dans l'alcool. L'infidélité de son épouse Aurélie devient alors une affaire communale. Tout le village fait taire ses haines et ses rancunes aussi mesquines que stupides pour partir à la recherche de l'infidèle et la ramener à son bon vieux mari.

Talentueux, fascinant, doté d'un caractère bien trempé mais oh combien généreux, Michel Galabru avait prêté son image à une de nos campagnes de promotion.

Il était bien légitime de lui rendre hommage...



*Michel Huvette, Luc Petit et Belnep tournent une pub avec Galabru en 1997.*



# La législation

évolue constamment...

Profitez-en pour vous former. Et c'est gratuit !



FÉDÉRATION FRANCOPHONE  
DE LA

**BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE**

En tant que Maître boulanger-pâtissier, vous pouvez suivre **gratuitement** une formation donnée par l'agence fédérale de la sécurité alimentaire, en collaboration avec la fédération francophone des Boulangers-Pâtisseries-Glacières-Confiserie-Chocolaterie.

Participez à ces formations afin de vous mettre en règle avec la législation.

Après chaque formation, vous recevrez une attestation de participation.

Les formations ont lieu de 13h30 à 14h30.

Vous pouvez vous inscrire via le site [www.afsca.be](http://www.afsca.be) professionnel, cellule de vulgarisation boulangers ou par téléphone via le secrétariat au n° 02 211.83.02.

Lieu de formation :

- I.F.A.P.M.E. MONS jeudi 10 mars 2016
- I.F.A.P.M.E. MONS jeudi 28 avril 2016

D'autres dates vont être ajoutées en fonction des demandes, donc consultez le site A.F.S.C.A. cellule vulgarisation boulangers.

Les présidents vous invitent et vous incitent à participer à ces formations même si vous y avez déjà participé, car la législation évolue en permanence.

NOUVEAU

## Groissant multicéréales

le croissant plein d'ingrédients sains

Début janvier 2016, **Vandemoortele** a lancé le **croissant multicéréales**.

Ce croissant correspond parfaitement aux tendances actuelles vu que le consommateur est de plus en plus à la recherche d'une alimentation plus saine.

Le croissant multicéréales contient **de très nombreuses céréales dans et sur le croissant** :

- Sur le produit: graines de sésame, graines de potiron, graines de lin jaune et graines de lin brun.
- Dans le produit: graines de tournesol, graines de lin brun, graines de pavot.

De plus, ce produit est prêt à cuire et peut être mangé à tous les moments de la journée : au petit-déjeuner, au déjeuner avec une garniture bien relevée ou avec une touche sucrée.

Pour plus d'informations, surfez vers [www.vandemoortele-bakery.be](http://www.vandemoortele-bakery.be) ou contactez votre représentant Vandemoortele.





# La thyroïde :

## une glande majeure



**Cette glande joue un rôle essentiel dans notre organisme. La moindre perturbation de son fonctionnement peut avoir des répercussions : fatigue intense, changements d'humeur, prise ou perte de poids mais aussi problèmes musculaires ou cardiaques. Des répercussions suffisamment invalidantes et sérieuses pour que nous prêtions un intérêt particulier à cette petite glande.**

La thyroïde est une glande de quelques centimètres située à la base du cou. Comme toutes les glandes, elle fabrique des hormones, en l'occurrence, la T4 et la T3.

Les hormones thyroïdiennes ne peuvent être produites sans l'action de deux autres glandes : l'hypophyse, située au centre du crâne, et l'hypothalamus qui correspond à une petite région du cerveau. Outre l'action de ces deux glandes pour produire la T3 et la T4, la glande thyroïde a aussi besoin de matière première : elle utilise un élément naturel, l'iode, qu'elle capte dans l'alimentation, notamment dans les algues, le poisson, les crustacés, le soja, les haricots verts et les laitages, là où on la trouve en grande quantité. Une alimentation équilibrée apporte environ 100 microgrammes d'iode par jour, la quantité nécessaire à une fabrication suffisante d'hormones thyroïdiennes.

Les hormones thyroïdiennes ont de nombreuses fonctions. Elles interviennent dans le métabolisme des graisses, celui du sucre et des protéines. Elles jouent un rôle dans la régulation de l'ossification et favorisent la maturation des cartilages de croissance.

Hypothyroïdie, hyperthyroïdie, nodule, goitre... les maladies de la glande thyroïde sont nombreuses

Le point sur deux maladies de thyroïde que sont l'hypothyroïdie et l'hyperthyroïdie, et leur traitement.

Quand la glande thyroïde s'emballle, on parle d'hyperthyroïdie et quand elle se met au ralenti on parle d'hypothyroïdie.

L'hypothyroïdie est plus fréquente que l'hyperthyroïdie.

## Quels sont les symptômes de l'hyperthyroïdie ?

L'hyperthyroïdie touche plus souvent des femmes, avec 8 femmes pour 1 homme. Lorsque la glande thyroïde s'emballle, l'organisme fonctionne comme « à plein régime », ce qui se traduit par les principaux symptômes suivants :

- Accélération du rythme cardiaque, pouls rapide dépassant les 100 pulsations par minute.
- Transpiration abondante, voire bouffées de chaleur.
- Troubles de l'humeur : nervosité, anxiété, irritabilité, instabilité émotionnelle, dépression...
- Troubles du sommeil.
- Fatigue.
- Accélération du transit avec diarrhée.
- Augmentation de l'appétit mais perte de poids rapide et importante.
- Essoufflement pour des efforts de moins en moins importants.



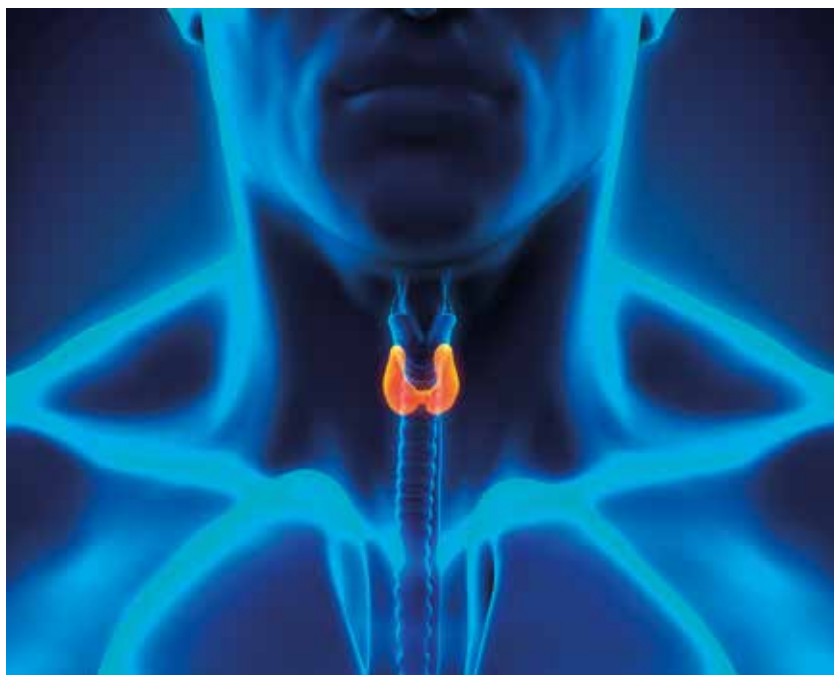
- Faiblesse musculaire, voire fonte musculaire.
- Tremblements au niveau des mains notamment.
- Intolérance à la chaleur.
- Troubles du cycle menstruel.
- Apparition d'un goitre à la base du cou (mais pas toujours).

À noter cependant que les symptômes sont parfois très discrets, notamment chez les sujets âgés, et qu'alors seuls des dosages hormonaux mettront en évidence l'hyperthyroïdie.

## Quels sont les symptômes de l'hypothyroïdie ?

L'hypothyroïdie est un trouble thyroïdien fréquent chez les personnes de plus de 50 ans. Lorsque par manque d'hormones thyroïdiennes, l'organisme se met à fonctionner au ralenti, les symptômes suivants peuvent apparaître :

- Fatigue.
- Manque d'entrain, lassitude.
- Frilosité.
- Manque d'appétit.
- Prise de poids modérée.
- Ralentissement cardiaque, essoufflement.
- Crampes, raideurs musculaires.
- Constipation.
- Peau froide, sèche et pâle.
- Cheveux et ongles cassants.
- Chute de cheveux.
- Troubles menstruels.
- Confusion, lenteur intellectuelle.
- Voix rauque.
- Irritabilité, voire dépression.
- etc.



## Quels sont les traitements de l'hypothyroïdie et de l'hyperthyroïdie ?

L'hypothyroïdie ne se guérit pas mais se corrige en prenant tous les jours des hormones thyroïdiennes de substitution.

On réussit ainsi à compenser le manque d'hormones et à rétablir un fonctionnement normal de l'organisme.

Inversement, le traitement de l'hyperthyroïdie consiste à bloquer la synthèse des hormones thyroïdiennes, à l'aide de médicaments antithyroïdiens.

Parfois un traitement à l'iode radioactif est nécessaire : l'iode se fixant sur la glande thyroïde bloque l'activité de celle-ci.

Enfin, on peut prescrire des traitements contre les symptômes pour améliorer la qualité de vie (troubles du sommeil, dépression, palpitations cardiaques...).

Dans tous les cas, le traitement est long, parfois à vie, et impose des contrôles fréquents avec une surveillance étroite.

Si vous avez quelques-uns de ces symptômes, pensez à consulter. Ça change la vie, je peux personnellement vous l'assurer.

■ **Fl. de Thier**



# Le bonheur au travail des Danois :

## un modèle en Europe !

Comme l'a confirmé le rapport des Nations-Unies sur le bonheur, les danois sont, pour la deuxième année consécutive, les gens les plus heureux au monde !

Avec un taux de chômage d'environ 4,9 %, un taux de pauvreté n'excédant pas 12 % et une protection sociale qui représente 30,7 % de son PIB, le Danemark fait figure d'enfant modèle au sein de l'Union Européenne et les danois semblent conscients de leur chance puisque 85 % des personnes interrogées se sentent en sécurité dans les rues le soir.

Quel est le secret de cette « dolce vita » à la danoise ? Comment font-ils pour se sentir si heureux au travail ?

“ **La loi de Jante : respect, égalité et humilité** ”

Ce qui a l'air naturel au Danemark est en réalité le fruit d'un code de conduite profondément ancré dans la mentalité danoise. Ce code comprend des tas de commandements et la liste se poursuit jusqu'à « tu ne dois pas croire que tu peux nous apprendre quelque chose ». Cette loi de Jante, que l'on retrouve dans l'ensemble de la Scandinavie, permet de mieux comprendre cet égalitarisme quasi-spontané qui imprègne aujourd'hui la culture scandinave. C'est la collectivité qui marque la norme et la référence. Dans le monde du travail, le groupe prime

également sur l'individu, pas besoin de se surpasser pour impressionner ses collègues, il suffit de faire son travail et d'apporter sa pierre à l'édifice.

Vu de cette manière, le stress, la pression, la brimade ou les horaires illimités n'ont pas leur place dans l'entreprise danoise.

“ **Une parité exemplaire, un système social avantageux** ”

Voilà qui nous amène à l'autre raison du bonheur au travail des danois : l'égalité hommes/femmes est aussi de mise dans le monde du travail. Avec un taux d'emploi des femmes à 70,4 %, le Danemark peut se targuer d'avoir fait progresser la parité beaucoup mieux qu'ailleurs en Europe. Ils disposent également d'un système social avantageux qui leur permet de profiter de jours de congés rémunérés lorsque leurs enfants sont malades, d'allocations familiales généreuses et d'un congé parental long et flexible qui leur permet de continuer à procréer sans crainte pour leur salaire ni pour leur carrière. En cas de naissance, le congé parental est d'un total de 52 semaines réparties entre le père et la mère. Le salaire est maintenu quasi-intégralement et le choix est laissé au libre arbitre des parents qui peuvent même étaler ce congé parental jusqu'aux 9 ans de l'enfant.

“ **Un bon équilibre vie professionnelle et vie familiale** ”

Le troisième élément crucial, et conséquence indirecte des deux premiers éléments pour expliquer le bien-être des danois, le Danemark est le pays qui respecte le plus l'équilibre vie professionnelle et vie privée.

La recette du bonheur à la danoise est peut-être là, la simplicité de l'organisation alliée à un caractère extrêmement discipliné et équilibré au travail qui permettent de donner à la vie sa véritable saveur : douce et agréable.





N'oubliez pas de bloquer la date du 6 juin pour

# la Fête Nationale à Verviers !

Pour rappel, le 6 juin 2016, l'association de Verviers et de la région Germanophone fête l'ouverture de son 125<sup>ème</sup> anniversaire et organise la Fête Nationale de notre Confédération.

Il est toujours utile et agréable de se retrouver entre confrères et d'échanger des idées sur le métier ou sur tout autre sujet.

Nos démarches avancent bien et nous vous garantissons que cette fête sera un grand moment pour chacun d'entre nous.

En espérant vous voir nombreux à notre fête nationale le 06 Juin 2016 !

■ **Wertz Rudy**

Président de l'Union Professionnelle de Verviers

## Pourquoi Verviers a été choisi pour la 60<sup>ème</sup> Fête Nationale des Boulangers-Pâtisseries-Glacières-Chocolatiers ?

De l'or doux à l'or bleu...

Au cœur de l'Ardenne Bleue, Verviers, Capitale Wallonne de l'eau, possède un passé industriel liant intimement « l'or doux » (la laine) à « l'or bleu » (l'eau).

Une longue histoire commencée voici quelques siècles lorsque la qualité de l'eau de la Vesdre, conjuguée au savoir-faire des Artisans Verviétois, donnait à la laine un toucher incomparable.

Cette fille de la Vesdre possède aujourd'hui un statut moderne de « ville d'eau » grâce notamment à son nouveau « Parcours des Fontaines ».

Un circuit plus que pétillant, pour les petits et les grands !

Mais Verviers, c'est également les nombreux attraits touristiques qui la caractérisent.

Le Centre Touristique de la Laine et la Maison de l'Eau, font partie de ce patrimoine touristique sans oublier le Musée des Beaux-Arts et de la Céramique ainsi que le Musée d'Archéologie et de Folklore...

Pourvue d'un patrimoine culturel qui mérite l'intérêt, la ville de Verviers offre désormais un nouveau visage dynamique et attrayant.

Les concerts du Spirit of 66, les spectacles présentés en son Grand Théâtre et à l'Espace Duesberg et les nombreux événements festifs qui animent le centre-ville et ses alentours (Fiesta City, Les Chocolateries, Festival de Jazz, La Grande Brocante du Lundi de Pâques, etc.) ne cessent d'attirer le public.

Touristes et habitants seront également étonnés du nombre de personnalités liées depuis toujours à la Cité Lainière : des Frères Taloche à Steve Houben, en passant par Henri Vieuxtemps, René Hausman, Jean Vallée ou Pierre Rapsat... Quelle belle image internationale pour Verviers !

A plus d'un titre, Verviers mérite que l'on s'y attarde !

Photos © Patrick Outers





## Les Boulangers-Pâtisiers-Glaciers-Chocolatiers mis à l'honneur à la 1<sup>ère</sup> édition du

# Rendez-vous des métiers

La province de Luxembourg regorge de main-d'œuvre expérimentée et compétente dans de multiples secteurs dont les métiers de l'artisanat.

Aussi, la Province de Luxembourg, via sa Direction de l'Economie, a-t-elle décidé de modifier ses actions en 2016 en donnant un coup de projecteur sur ce secteur, en montrant les valeurs et les exigences des métiers de l'artisanat.

C'est dans cette optique que le **dimanche 24 avril 2016**, la Province de Luxembourg, en partenariat avec la Fédération des Maîtres Boulangers Pâtisiers, organisera la première édition du « Rendez-vous des Métiers » et mettra à l'honneur cette année votre métier de boulanger, pâtissier, glacier ou chocolatier.

L'objectif de cette action est une mise en avant de votre secteur professionnel et de votre savoir-faire, en ouvrant vos portes au grand public !

### **Vous souhaitez participer ?**

Nous vous invitons à compléter et à renvoyer le talon-réponse page 25 pour le 4 mars 2016, à l'adresse mail [direco@province.luxembourg](mailto:direco@province.luxembourg), ou par courrier à :

**Province de Luxembourg  
Direction de l'Economie  
Square Albert 1<sup>er</sup>, 1  
6700 ARLON**

Aucune participation financière n'est demandée et la Province de Luxembourg prendra en charge la promotion générale de l'événement (site web [www.lerendezvousdesmetiers.be](http://www.lerendezvousdesmetiers.be), page facebook, affiches, presse écrite, radio et tv)

Pour toute information complémentaire, vous pouvez également joindre la Direction de l'Economie au 063.212.869 ou au 063.212.636.

Nous vous souhaitons nombreux.

■ **Albert DENONCIN**  
Président de la Fédération  
des Boulangers-Pâtisiers



■ **Bernard MOINET**  
Député provincial  
à l'Economie





**Photocopiez ce formulaire de réponse et renvoyez-le à**

« Rendez-vous des Métiers »

Province de Luxembourg – Direction de l’Economie – Square Albert 1<sup>er</sup>, 1 – 6700 Arlon  
ou à l’adresse mail [direco@province.luxembourg.be](mailto:direco@province.luxembourg.be)

**Nom de l’entreprise :** .....

**Adresse\* :** .....

**Personne de contact :** .....

**Numéro de téléphone :** ..... **GSM :** .....

**Adresse mail :** .....

**Site Internet :** .....

**Facebook :** .....

**Souhaite participer au « Rendez-vous des métiers » :** OUI - NON (biffer la mention inutile)

**Plage horaire :** .....

**Adresse du jour si différente\* :** .....

**Descriptif de l’entreprise :** .....

**Action(s) proposée(s) au public :**

- Petit-déjeuner offert aux** ..... **premiers clients** qui viennent dans le cadre du Rendez-vous des Métiers (à spécifier à l’arrivée)

*Préciser offre de petit-déjeuner :* .....

- Visite de l’atelier de production – Horaires et conditions :** .....

- Présentation d’une spécialité – Horaires et conditions :** .....

- Autre :** .....

Merci de nous envoyer par mail à [direco@province.luxembourg.be](mailto:direco@province.luxembourg.be) le logo de votre entreprise ainsi que quelques photos que nous pourrions utiliser pour la promotion, sur le site internet [www.lerendezvousdesmetiers.be](http://www.lerendezvousdesmetiers.be), ainsi que sur Facebook.



## PROMOTION

# BJ Scott

## prête son image à la campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons !

### Cher Maître Boulangier-Pâtissier,

Comme chaque année, nous avons remis notre ouvrage sur le métier pour vous concocter la plus belle mise en valeur qui soit pour votre point de vente. Une campagne d'activation originale dont on va assurément beaucoup parler.

Jugez plutôt : une première vague printanière, toute en musique, avec une ambassadrice de voix, la chanteuse BJ Scott, très enthousiaste à l'idée de mettre son image au service de votre savoir-faire. Une seconde vague, en automne, axée sur la qualité de vos produits.

La première vague (avril-mai 2016) proposera à vos clients un concours avec, à la clé, 300 tickets d'entrée pour l'un des nombreux festivals de musique qui se déroulent chaque été en Wallonie. Ce sera à coup sûr une belle manière d'attirer une cible jeune dans votre établissement et comme la jeunesse, c'est l'avenir...

La seconde vague (octobre 2016) permettra à vos clients de remporter un an de pains, viennoiseries et pâtisseries gratuits, sous forme d'un concours intitulé :

« **Gagnez un an de bonheur croustillant** »

L'ensemble de ces actions sera appuyé par une campagne média d'envergure : radio, presse quotidienne, web et réseaux sociaux.

Sans oublier la refonte du site web [www.maitre-boulangier-patisserie.be](http://www.maitre-boulangier-patisserie.be)

**Il vous est d'ores et déjà possible de commander l'ensemble de votre matériel point de vente, qui comprend un kit promotionnel composé de 2 affiches, 2 habillages pour vitrine, 1000 flyers Scratch & Win et 1000 sacs à pain.**

Et en fin d'année, vous aurez le plaisir d'offrir à votre clientèle un magnifique calendrier 2017, illustré spécialement pour l'occasion par Philippe Cruyt, l'un de nos excellents illustrateurs wallons.

L'année 2016 s'annonce de la plus belle manière et, selon l'expression chère à notre BJ Scott nationale, nous sommes déjà convaincus que vous serez « scotché » par ce qui va arriver !

L'équipe en charge de la communication

**Veillez remplir sans tarder le formulaire disponible en ligne sur**

**[www.maitre-boulangier-patisserie.be](http://www.maitre-boulangier-patisserie.be)**

**pour recevoir l'ensemble du matériel promotionnel, y compris les sacs à pain et les calendriers. Date limite : 01.03.2016**



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

DE LA  
**BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE**



Agence Wallonne pour la Promotion  
d'une Agriculture de Qualité



## EN 2016, JE PORTERAI HAUT LES COULEURS DES MAÎTRES BOULANGERS-PÂTISSIERS WALLONS !

*BJ Scott*



© Santina Vaccalluzzo Freebird Studio

### INSCRIVEZ-VOUS POUR PARTICIPER À LA CAMPAGNE DE PROMOTION DES MAÎTRES BOULANGERS-PÂTISSIERS WALLONS 2016 !

Vous profiterez ainsi d'une campagne publicitaire particulièrement efficace (radio, presse, réseaux sociaux, affichage ...) avec une ambassadrice de choix et deux grands concours à la clé, qui ne manqueront pas d'amener de nouveaux clients dans votre point de vente.

*« Ce n'est pas tous les jours  
que je prête mon nom ou  
mon image. Ce sujet  
me touche tout  
particulièrement.  
Il s'agit de tradition,  
de bien manger ... et de  
soutenir les Maîtres  
Boulangers-Pâtissiers  
de notre pays. »*

*BJ Scott*



Pour 2016, nous avons décidé de mettre les petits plats dans les grands pour offrir un bel éclat à la qualité de nos produits. Fiers de notre savoir-faire, nous aurons à nos côtés l'une des personnalités préférées des Wallons, hyper motivée à l'idée de faire la promotion des Maîtres Boulangers-Pâtissiers wallons.

### Une campagne exceptionnelle, en DEUX TEMPS !

Pour dynamiser  
la communication  
avec vos clients  
tout au long de l'année.





## UNE CAMPAGNE TOUTE EN MUSIQUE D'AVRIL À MAI 2016

Pour augmenter la notoriété des Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons et créer du trafic dans les boulangeries-pâtisseries.

### 1. Une campagne radio

Diffusée sur Vivacité et soutenue par Pure FM et Classic 21, dans laquelle notre ambassadrice mettra en valeur les qualités essentielles de votre profession - passion, authenticité et savoir-faire, avec un ton et un accent propres. Sous forme de spots de 20 et 30 secondes placés aux moments de grande écoute, et au travers d'interviews des Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons à l'occasion d'émissions particulièrement en phase avec les messages développés.



### 2. Une campagne presse

Via les Editions de l'Avenir, l'un des groupes de presse les plus importants en Belgique, elle permettra d'atteindre les consommateurs tant au travers d'insertions publicitaires que d'articles rédactionnels.



### 3. Lancement d'un nouveau site web

Adapté aux différents supports : tablettes et smartphones. La liste, les coordonnées et la géolocalisation des Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons participant à la campagne 2016 y seront disponibles.

### 4. Une campagne réseaux sociaux

Création et activation d'une page Facebook dédiée aux Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons, activation sur Twitter, lancement de concours ...



### 5. Un concours « Scratch & Win »

Pour gagner pas moins de 300 tickets pour les festivals de musique de l'été en Wallonie. Des cadeaux qui feront de votre établissement l'endroit dont tout le monde parlera dans le quartier !

## UNE CAMPAGNE CROUSTILLANTE ! OCTOBRE 2016

Pour inciter les consommateurs à acheter et créer du trafic dans les points de vente.

1. Une campagne radio
2. Une campagne presse
3. Une campagne réseaux sociaux

### 4. Un concours « Sac à Pain »

BJ Scott invitera les consommateurs à passer chez leur Maître Boulanger-Pâtisseries wallon pour gagner « 1 an de bonheur croustillant\* » (pains, viennoiseries et pâtisseries).

Pour participer, il suffira d'introduire sur le site internet [www.maitre-boulangier-patisseries.be](http://www.maitre-boulangier-patisseries.be) le code unique et personnel se trouvant sur les sacs à pain, en mentionnant ses coordonnées. Plus vos clients achèteront de pains, plus ils auront de chances de gagner. C'est très simple et cela peut rapporter gros.

\*Valorisé à 20€ par semaine, soit 1040€/an



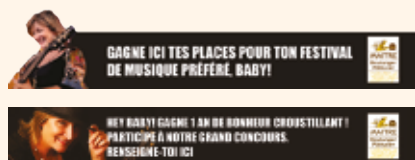


## POUR METTRE CES ACTIONS EN MUSIQUE, UN KIT PROMOTIONNEL PARTICULIÈREMENT ATTRACTIF EST PRÉVU :

**2 affiches de format A3**  
(1 affiche pour avril et 1 affiche pour octobre 2016)



**2 habillages de vitrines + 1 vitrophanie**  
(1 autocollant pour avril et 1 autocollant pour octobre 2016)  
Pour vous distinguer de vos concurrents et bénéficier avec efficacité du retour de la campagne, disposez en vitrine les autocollants afin que les consommateurs sachent que vous êtes le Maître Boulanger-Pâtissier wallon de leur quartier.



**1000 flyers « Scratch & Win »**  
Cartons à gratter avec un code unique, pour tenter de remporter des places pour des festivals d'été.



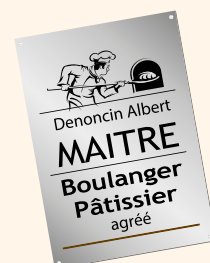
**1000 sacs à pain**  
Les sacs à pain comporteront une mention pour participer au concours et seront fournis en deux formats (500 exemplaires de chaque format).

**250 calendriers 2017**  
Un magnifique calendrier 2017, illustré par Philippe Cruyt, illustrateur wallon de renommée, attendra les clients dans chaque boulangerie.



## EN OPTION

Une plaque de rue métallique « Maître Boulanger-Pâtissier agréé », de haute qualité, noble, durable, à fixer en devanture ou à disposer en étalage. Pour ceux qui ne l'auraient pas encore : la plaque personnalisée au nom du Maître Boulanger-Pâtissier officialisant et qualifiant la boulangerie qui l'arbore avec fierté. Elle est au format des plaques des médecins, avocats et autres professions libérales (30 cm de haut sur 20 cm de large). Résistante aux intempéries et rayons du soleil. Symbole de savoir-faire, elle distingue le Maître Boulanger-Pâtissier comme artisan reconnu de tous les autres concurrents.



## COMMANDER VOTRE MATÉRIEL PLV

Pour recevoir le matériel décrit, bénéficier de la campagne média et voir les coordonnées de votre boulangerie sur le site, vous devez impérativement :

1. Être en ordre de cotisation
2. Vous inscrire avant le 1<sup>er</sup> mars 2016 en renvoyant le bulletin de participation complété que vous trouverez au verso de la lettre jointe à ce dépliant.

Une initiative de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie et l'APAQ-W.

### CONTACT

info@maitre-boulangier-patissier.be  
www.maitre-boulangier-patissier.be



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité





## Système de caisse enregistreuse

# « Black Box » Horeca

La limite reste mais change. Elle est fixée à 25.000 euros.

Le gouvernement Michel a tranché : les établissements Horeca (en ce compris les salons de dégustation) dont le chiffre d'affaires tiré de repas s'élève à moins de 25.000 euros sont exemptés de l'utilisation d'un Système de Caisse Enregistreuse.

Initialement, le gouvernement entendait confirmer le critère des 10 % recalé le 19 octobre dernier par le Conseil d'Etat. Ce critère, repris dans une loi « réparatrice » du ministre des Finances Johan Van Overtveldt, prévoit que seuls éviteront la fameuse boîte noire les établissements qui proposent une petite restauration occasionnelle et dont le chiffre d'affaires en repas reste inférieur à 10 % du total. Ce que le Conseil d'Etat juge discriminatoire. Celui-ci formulait des objections sur la procédure légale et sur le principe d'égalité de la législation.

Le gouvernement devait donc réagir et vite. L'air de rien, il y avait urgence. Parce que le secteur Horeca était plongé dans un océan d'incertitude : allait-il devoir vivre avec cette fameuse « caisse intelligente » censée lutter contre le travail au noir dès janvier 2016. Et surtout, à quelles conditions ?

A la base, tout était clair. Le gouvernement précédent avait décidé que dès 2016, tous les établissements servant « régulièrement » des repas devaient installer ce système de caisse enregistreuse (SCE pour le nom officiel, mais plus couramment appelée caisse blanche ou noire, au choix).

« Régulièrement » ? L'administration de la TVA avait, a posteriori, interprété cet adjectif, en fixant la limite à 10 % : si la nourriture dépasse la barre de 10 % du chiffre d'affaires, obligation du système de caisse enregistreuse.

Affaire réglée ? Pas du tout ! En octobre dernier, le Conseil d'Etat vient mettre son grain de sel. Sur la forme, mais surtout sur le fond – en gros, la limite des

10 % passe mal. Un rebondissement qui a généré un peu de flottement au sein du gouvernement, la N-VA voulant supprimer la limite des 10 %, les libéraux souhaitant la maintenir en blindant son argumentation juridique.

A la veille de Noël, le gouvernement Michel a tranché. La limite reste mais change. En clair, il n'est plus question des 10 % ; on parle à présent d'un seuil de 25.000 euros. **Donc tout établissement Horeca dont le chiffre d'affaires tiré des repas dépasse les 25.000 euros annuels devra se munir de la fameuse black box.** Il y a des exceptions, bien sûr : hôtels et restaurants d'entreprises sont exemptés. Il en va de même des particuliers qui font appel à des sous-traitants pour la fourniture de repas, les clubs de foot ou organisateurs de séminaires qui travaillent avec un service de restauration ne sont donc pas concernés – mais lesdits services de restauration, eux, doivent installer un SCE.

Chaque exploitation qui propose des repas sur place et dont le chiffre d'affaires provenant de l'alimentation s'élève à au moins 25.000 euros (hors TVA) est obligée, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, de délivrer des tickets de caisse TVA au moyen d'un SCE. Cette **limite doit être calculée** pour la première fois **sur le chiffre d'affaires de l'année calendrier 2015.**

Et concernant le timing ? La date du 1<sup>er</sup> janvier 2016 ne change pas. Tous ceux qui étaient concernés par l'ancienne réglementation doivent être en ordre depuis le début de 2016. **Les établissements qui n'étaient pas concernés et le seraient à présent bénéficient logiquement d'un délai supplémentaire. Ils doivent s'enregistrer pour le 1<sup>er</sup> avril 2016. L'achat de la caisse enregistreuse doit être effectué pour le 1<sup>er</sup> juillet 2016 et la caisse enregistreuse doit être opérationnelle au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017.** Le système de caisse enregistreuse (SCE) devra donc être pleinement opérationnel en 2017 dans tous les établissements visés par cette réglementation. Enfin, si des établissements qui étaient concernés par « la règle des 10 % » et qui ont déjà investi dans un SCE ne le sont plus étant donné le seuil de 25.000 euros, le gouvernement indique qu'un « mécanisme de compensation sera examiné »...



Une question, tout de même. Ces 25.000 euros, comment ont-ils été fixés ? Et plairont-ils plus au Conseil d'Etat que le 10 % ? Ce montant a été établi pour coller grosso modo à la même cible que les 10 % recalés par la plus haute instance administrative du pays, explique-t-on au sein du gouvernement. Qui espère bien que cette nouvelle mouture passera sans encombre la case « Conseil d'Etat ». « *Souvent, le Conseil d'Etat tique sur les seuils fixés en pourcentage* », parce que cela chatouille son respect du principe d'égalité : 10 % pour l'un, ce n'est pas 10 % pour l'autre. Avec 25.000 euros, le gouvernement Michel contourne cet obstacle : 25.000 euros, ce sera toujours 25.000 euros, peu importe le chiffre d'affaires de l'établissement Horeca.

Et les contrôles annoncés ? Le gouvernement a aussi tranché. Pour les contrôles qui concernent les périodes avant le 1<sup>er</sup> janvier 2016, les données de la caisse ne seront pas utilisées comme élément de preuve exclusif, ni dans le cadre des contrôles systématiques, ni dans le cadre de contrôles individuels.

Les données contenues dans la caisse enregistreuse pourront également être consultées par le contribuable afin de pouvoir vérifier leur conformité avec les données comptables.

Quid au niveau de la réglementation forfaitaire en matière de TVA pour les boulangers, les boulangers-pâtisseries et les glaciers ? Outre les dispositions applicables uniquement aux assujettis soumis au régime du forfait prévu par l'article 56 du Code de la TVA ; les dispositions légales et réglementaires en matière de TVA, et en particulier, l'arrêté royal n° 2, du 7 novembre 1969, relatif à la détermination des bases forfaitaires de taxation pour la taxe sur la valeur ajoutée sont également applicables à ces assujettis.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015, tout assujetti qui effectue des prestations de services de restaurant ou de restauration est tenu de délivrer un document justificatif déterminé, soit des reçus en matière de TVA, soit des tickets de caisse d'un système de caisse enregistreuse pour les prestations de restauration comprenant la fourniture de nourriture et de boisson.

Dans l'attente de l'adaptation de l'arrêté royal n° 2 relatif à l'établissement de bases forfaitaires de taxation à la TVA, le régime forfaitaire peut provisoirement continuer à être appliqué durant l'année civile 2016.

Suite à l'arrêt du Conseil d'Etat qui a annulé l'arrêté royal du 15 décembre 2013 modifiant l'arrêté royal n° 1 du 29 décembre 1992 relatif aux mesures tendant à assurer le paiement de la taxe sur la valeur ajoutée (article 21 bis) ainsi que la décision E.T.123.798 du 24 janvier 2014, les conséquences, sur le régime forfaitaire, de la suite de l'introduction des systèmes de caisses enregistreuses dans le secteur alimentaire et Horeca seront suivies et feront l'objet d'une communication. Pour éviter tout malentendu, il est précisé que l'obligation en soi d'utilisation du système de caisse enregistreuse existe toujours pour ceux qui fournissent des services de restaurant ou de restauration. La question est de savoir si cette obligation peut continuer à être limitée à ceux qui fournissent ces services de manière régulière. Les informations les plus récentes peuvent toujours être consultées sur le site internet d'information [www.systemedecaisseenregistrement.be](http://www.systemedecaisseenregistrement.be).

#### ■ G. Xhaufaire





## Simplification des exigences relatives

# à l'autocontrôle



## dans le secteur B2C



Chers Confrères,

Nous vous avons précédemment informés sur la possibilité accordée à une entreprise, fournissant deux magasins propres sans limite du montant livré, de conserver les assouplissements, pour autant qu'elle ne fournisse pas en plus un troisième magasin propre ou un/des opérateur(s) externe(s).

Ceux-ci pouvant toutefois être fournis par chacun des deux magasins propres dans la limite de 30 % de leur CA respectif.

## Notre question à l'AFSCA :

*Dans le cadre de cet arbre de décision (voir fin de l'article), pouvez-vous me répondre sur la situation suivante :*

*L'UNE (Unité d'Exploitation, maison mère) fournit deux UNE (Unité d'Exploitation) propres, qui à leur tour facturent à d'autres UNE externes pour **plus de 30 %** de leur CA respectifs. Sachant que ces deux UNE propres occupent chacune 2 personnes ou 2 ETP.*

**Quel est le statut de chacune de ces trois UNE et conservent-elles leur droit aux assouplissements et simplifications?**

## Réponse de l'AFSCA :

Les simplifications d'autocontrôle dans le secteur B2C et les assouplissements (= les assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements, comme décrites dans l'arrêté ministériel du 22 mars 2013) sont deux choses différentes.

Relatif à votre exemple : appelons la maison mère **UNE A**, les deux UNE propres seront **UNE B** et **UNE C**.



**SIMPLIFICATIONS D'AUTOCONTROLE DANS LE SECTEUR B2C**

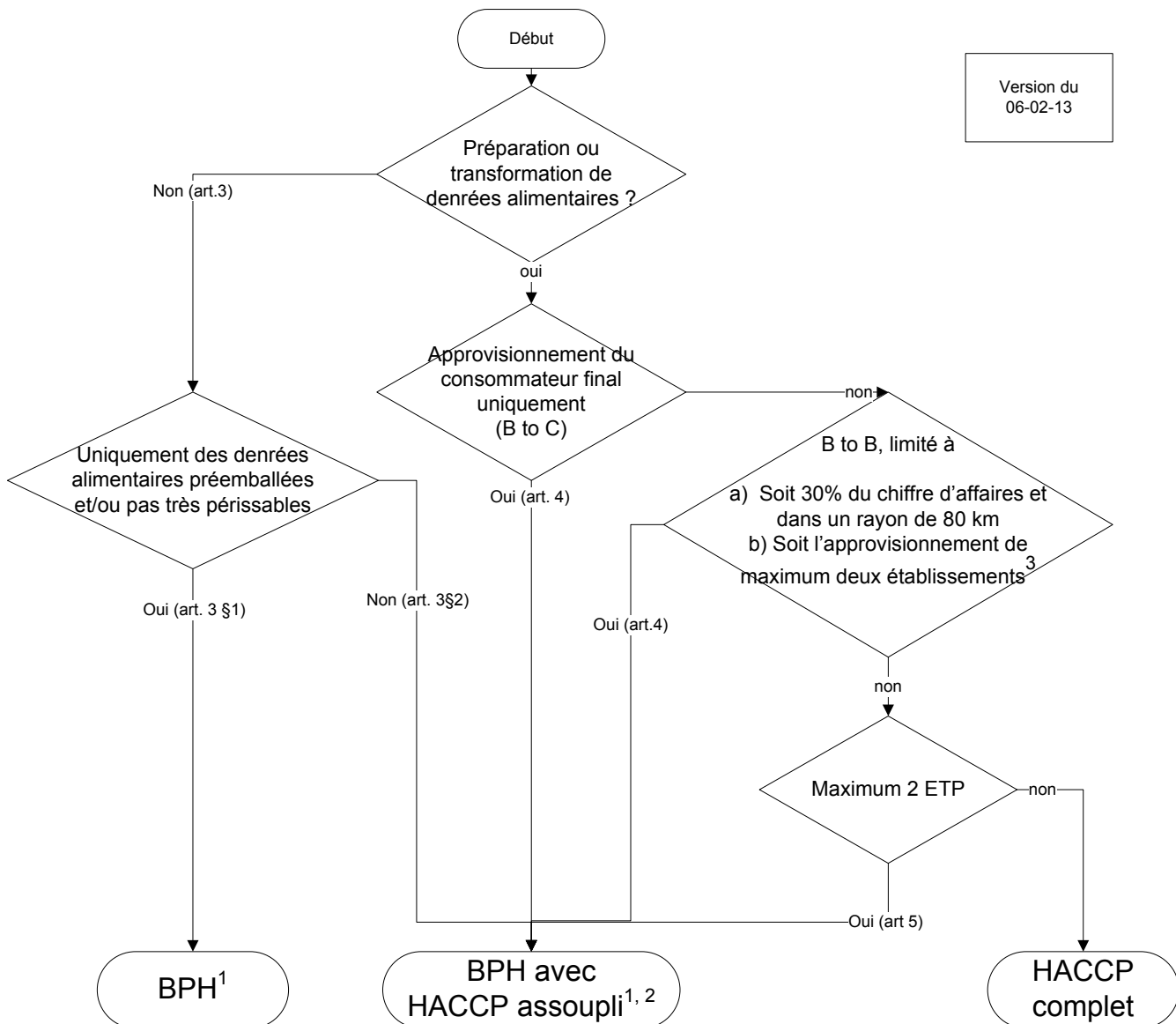
Comme **UNE B et UNE C** livrent pour plus de 30 % de leur CA à d'autres opérateurs, elles appartiennent au secteur de la **transformation**. Comme **UNE A** livre à d'autres UNE qui n'appartiennent pas au secteur de la distribution (= les UNE B et C), elle appartient elle-même au secteur de la **transformation**.

=> **UNE A, UNE B et UNE C** appartiennent au secteur de la transformation. Les simplifications d'autocontrôle ne s'appliquent pas pour ces UNE.

**ASSOUPLISSEMENTS EN MATIÈRE D'AUTOCONTROLE**

Afin d'examiner si les UNE peuvent bénéficier des assouplissements (**AM du 22 mars 2013**) en matière d'autocontrôle ou pas, on peut utiliser le schéma sur le site web de l'AFSCA

Je suppose que toutes les UNE préparent ou transforment des denrées alimentaires. Comme ils approvisionnent toutes les trois d'autres UNE, on doit vérifier si la livraison B2B est limitée ou pas.



1 Reste également d'application si l'établissement, en plus des denrées alimentaires, approvisionne également le consommateur final en aliments préemballés pour animaux (art 6, §1)  
 2 HACCP assoupli : possible uniquement si un guide validé est appliqué pour toutes les activités exercées par l'établissement (art 2, §2)  
 3 Les établissements approvisionnés doivent appartenir au même opérateur que l'établissement en charge de la livraison, et à leur tour ils peuvent (a) soit approvisionner uniquement le consommateur final, (b) soit approvisionner d'autres établissements à hauteur de maximum 30% de leur chiffre d'affaires et dans un rayon de 80 km.



## INFORMATION

**UNE A** : approvisionnement de maximum deux établissements qui appartiennent au même opérateur que l'établissement en charge de la livraison, MAIS les établissements approvisionnés (**UNE B et UNE C**) approvisionnent à leur tour d'autres établissements **pour plus de 30 % de leur CA**

=> **pas d'assouplissements en matière d'autocontrôle pour UNE A, sauf s'il y a au maximum 2 ETP.**

**UNE B et UNE C** : approvisionnement d'autres établissements **n'est pas limité à 30 % du CA**

=> **uniquement d'assouplissements en matière d'autocontrôle pour UNE B et UNE C s'il y a au max. 2 ETP (par UNE).**

### ASSOUPLEMENTS EN MATIÈRE DE TRACABILITÉ

Afin d'examiner si les UNE peuvent bénéficier des assouplissements en matière de traçabilité (**AM du 22 mars 2013**) ou pas, on peut utiliser l'explication sur le site web de l'AFSCA :

Un établissement ne peut bénéficier des assouplissements sur le plan de la traçabilité que s'il remplit l'une des conditions suivantes:

1. il approvisionne uniquement le consommateur final (Business to Consument ou B to C), ou
2. en plus d'approvisionner le consommateur final, il approvisionne d'autres établissements (B to B), mais dans les limites suivantes : l'approvisionnement B to B représente au maximum 30 % de son chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km.

Les assouplissements pour la traçabilité sont :

- l'enregistrement des données concernant les produits qui entrent dans l'entreprise et qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les 7 jours et au plus tard au moment de la transformation ou de la vente ;
  - la durée de conservation des documents de traçabilité est réduite à 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ou, à défaut à minimum 6 mois.

**UNE A, UNE B et UNE C** : Aucune UNE ne limite sa livraison à d'autres établissements à au max. 30 % de son CA dans un rayon de 80 km

=> **aucune UNE ne peut bénéficier des assouplissements en matière de traçabilité.**

## Conclusions

Au départ de cette situation extrême, il apparaît clairement que chaque entreprise présente un cas d'espèce pour l'attribution des simplifications et des assouplissements.

La modification d'une seule donnée (par ex. limitation de la revente à max 30 % du CA aux UNE externes) apportera une vision très différente à cette simulation.

Utilisez les informations ci-dessus (n'hésitez pas à les compléter en consultant le site de l'Afsca) pour analyser votre situation personnelle.

Au besoin, soumettez-la à Madame Eva Mees à l'Afsca  
eva.mees@favv.be

■ H. Léonard



## NOTE DE L'AFSCA

Lors du Comité consultatif du 21 mai 2014, la Cellule de validation des guides de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) a annoncé avoir un double objectif, à savoir :

- 1) une simplification des outils d'audit ;
- 2) une simplification des exigences pour la validation du système d'autocontrôle (SAC) dans le secteur B2C.

Dans le cadre du second objectif, l'AFSCA a réalisé une enquête visant à mieux identifier les difficultés rencontrées par le secteur B2C lors de la validation du SAC. Sur la base des problèmes répertoriés, différentes possibilités d'**adaptation des exigences relatives à l'autocontrôle pour le secteur B2C** ont été évaluées en interne. Les simplifications ci-dessous seront d'application à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2016 pour le secteur distribution, comme défini dans l'annexe.

- 1) Les **fiches de produit** ne sont plus obligatoires pour les produits qui sont directement vendus au consommateur final par des opérateurs qui appliquent les assouplissements relatifs à l'autocontrôle<sup>1</sup>. Elles sont néanmoins recommandées dans le cadre de la traçabilité interne (limitation de l'ampleur d'un rappel) et pour garantir des informations sur les allergènes.

Les fiches de produit/descriptions de produit sont par contre obligatoires pour les opérateurs qui élaborent eux-mêmes un système HACCP, étant donné que la description du produit est nécessaire afin de pouvoir identifier les dangers.

Les fiches de produit (ou tout autre système similaire) grâce auxquelles un lien entre les produits entrants et sortants peut être établi, restent obligatoires pour les produits qui sont livrés à d'autres opérateurs ;

- 2) La réalisation d'un **contrôle à l'entrée** n'est pas obligatoire à chaque livraison. Un contrôle aléatoire des produits fournis est suffisant pourvu que tous les fournisseurs soient contrôlés sur base annuelle. L'opérateur reste cependant responsable des produits qu'il accepte. Par conséquent, il doit lui-même décider sur la base d'une analyse des risques à quelle fréquence le contrôle est effectué ;
- 3) La tenue d'un **registre des plaintes** n'est plus obligatoire. Il reste toutefois nécessaire de tenir toute la documentation relative aux notifications dans le cadre de la notification obligatoire ;
- 4) **L'enregistrement des activités de nettoyage, de désinfection et de lutte contre les animaux nuisibles** n'est pas obligatoire si ces activités n'ont pas été réalisées à titre d'action corrective. Il suffit qu'un opérateur ait un plan de nettoyage et de désinfection ainsi qu'un plan de prévention pour la lutte contre les animaux nuisibles qui prouve que l'opérateur sait ce qu'il doit faire si des (traces d') animaux nuisibles sont constatés. Les activités de nettoyage et de désinfection qui sont réalisées à titre d'action corrective doivent encore être enregistrées. L'enregistrement de ces actions peut aussi être recommandée ou exigée comme plan d'action en cas de non-conformités (récurrentes) en la matière ;
- 5) **L'enregistrement des formations suivies** n'est pas obligatoire. Le cas échéant, lors des contrôles, il peut être prouvé d'une autre façon que le niveau de connaissance exigé est atteint ;
- 6) **L'évaluation des fournisseurs** peut être réalisée via une évaluation annuelle des non-conformités liées à un contrôle à l'entrée.

Ces simplifications seront d'application dès le **1<sup>er</sup> janvier 2016**. Tous les guides d'autocontrôle pour le secteur B2C<sup>2</sup> n'auront toutefois pas encore été adaptés à ce moment. Les FAQ pour les guides d'autocontrôle dans le secteur B2C<sup>3</sup> serviront de base pour la mise en application et comprendront les clarifications nécessaires sur la période de transition.



## Une boulangerie petite ou grande fait faillite...

Des ouvriers(ères) sont dans les conditions pour la prépension (RCC)...

Que fait notre Fonds Social de la Boulangerie, dans ce cas ?

Le fait vient de se produire dans une grande boulangerie du Hainaut récemment en faillite avec quelques 200 salariés.

Il me paraît intéressant de se pencher sur le sujet. Ci-après la CCT complète sur « la prépension » (régime de chômage avec complément d'entreprise)

En cas de faillite, tout le personnel est systématiquement pris en charge par « le Fonds de fermeture d'entreprise »

Dans l'article 8 &1 de la CCT ci-dessous, il est repris: **pas de prise en charge du complément, en cas de faillite.**

Dans l'article 8 &2 de la CCT, le Fonds prend en charge la partie qui n'est pas couverte par le fonds de fermeture.

Ex: dans une prépension normale, un ouvrier (ère) « chômage plus complément d'entreprise du Fonds Social » a droit à 1500 €

Ex: en cas de faillite, le fonds de fermeture verse 1200 €.

Le fonds social de la boulangerie prendra en charge la différence entre 1500 €-1200 € soit 300 € jusqu'à l'âge légal de la pension.

A noter que le fonds social de l'industrie alimentaire adopte la même formule, mais réclamera à l'employeur les sommes versées aux prépensionnés(RCC)

■ D. Cigagna  
Président du Fonds Social

**Convention collective de travail du 15 septembre 2015 relative au régime de chômage avec complément d'entreprise métier lourd régime supplé-  
tif dans les boulangeries et pâtisseries, conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire**

## CHAPITRE I – CHAMP D'APPLICATION

**Art. 1er. 1 §er.** La présente convention collective de travail est d'application aux employeurs et aux ouvriers des boulangeries, des pâtisseries qui fabriquent des produits « frais » de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie.

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

## CHAPITRE II – BASE JURIDIQUE

**Art. 2.** La présente convention collective de travail est conclue en exécution de l'article 3, 3 § de l'arrêté royal du 3 mai 2007 fixant le régime de chômage avec complément d'entreprise (*Moniteur belge* du 8 juin 2007).

### Commentaire paritaire :

*Cette convention collective de travail doit être lue avec sa convention collective de travail- cadre, à savoir la convention collective de travail du 15 septembre 2015 fixant, pour la période 2015-2016, l'âge à partir duquel un régime de chômage avec complément d'entreprise peut être octroyé à certains ouvriers âgés licenciés et qui ont été occupés dans le cadre d'un métier lourd, conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire.*



## CHAPITRE III - LICENCIEMENT

**Art. 3. 1 §er.** Le complément d'entreprise, instauré dans le cadre de la convention collective de travail n° 17 du 19 décembre 1974, est octroyé aux ouvriers qui sont licenciés pour des raisons autres que le motif grave et qui satisfont aux conditions citées ci-après.

**§ 2.** Sans préjudice des dispositions de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail, le licenciement donnant lieu au statut de chômeur avec complément d'entreprise peut être la conséquence d'une initiative de l'employeur et/ou de l'ouvrier.

Ce régime ne s'applique pas aux entreprises occupant moins de dix travailleurs, où l'initiative émane exclusivement de l'employeur.

En ce qui concerne le licenciement dans le cadre de la présente convention collective de travail, les parties tiendront compte de l'organisation et des circonstances du travail.

**§ 3.** Le licenciement en vue du chômage avec complément d'entreprise à partir de 58 ans, tel que prévu par la présente convention collective de travail, doit se situer entre le 1<sup>er</sup> janvier 2015 et le 31 décembre 2016.

## CHAPITRE IV – CONDITIONS D'ÂGE ET DE PASSE PROFESSIONNEL

**Art. 4. § 1.** La condition d'âge est de 58 ans et doit être remplie dans la période du 1<sup>er</sup> janvier 2015 au 31 décembre 2016 et, de plus, au moment de la fin du contrat de travail.

**§ 2.** La condition de passé professionnel est de 35 ans et doit être remplie dans la période du 1<sup>er</sup> janvier 2015 au 31 décembre 2016 et, de plus, au moment de la fin du contrat de travail.

De ces 35 ans :

- ou bien, au moins 5 ans, calculés de date à date, doivent comprendre un métier lourd. Cette période de 5 ans doit se situer dans les 10 dernières années calendrier, calculées de date à date, avant la fin du contrat de travail ;
- ou bien, au moins 7 ans, calculés de date à date, doivent contenir un métier lourd. Cette période de 7 ans doit se situer dans les 15 dernières années calendrier, calculées de date à date, avant la fin du contrat de travail.

Pour l'application de l'alinéa précédent, est considéré comme un métier lourd :

- le travail en équipes successives, plus précisément le travail en équipes en au moins deux équipes comprenant deux travailleurs au moins, lesquelles font le même travail tant en ce qui concerne son objet qu'en ce qui concerne son ampleur et qui se succèdent dans le courant de la journée sans qu'il n'y ait d'interruption entre les équipes successives et sans que le chevauchement excède un quart de leurs tâches journalières, à condition que le travailleur change alternativement d'équipes ;
- le travail en services interrompus dans lequel le travailleur est en permanence occupé en prestations de jour où au moins 11 heures séparent le début et la fin du temps de travail avec une interruption d'au moins 3 heures et un nombre minimum de prestations de 7 heures. Par « en permanence », il faut entendre que le service interrompu est le régime habituel du travailleur et qu'il n'est pas qu'occasionnellement occupé dans un tel régime ;
- le travail dans un régime tel que visé dans l'article 1er de la convention collective de travail n° 46, conclue le 23 mars 1990 et rendue obligatoire par l'arrêté royal du 10 mai 1990.

**§ 3.** En dérogation au § 2, la condition de passé professionnel peut être atteinte en dehors de la période de validité de la présente convention collective de travail, à condition que l'âge de 58 ans ait été atteint et que le licenciement ait lieu pendant la période de validité de la présente convention collective de travail. Dans ce cas, la condition de passé professionnel est celle qui est applicable au moment de la fin effective du contrat de travail.

## CHAPITRE V – INTERVENTION DU FONDS SOCIAL ET DE GARANTIE DES BOULANGERIES ET PÂTISSERIES ET SALONS DE CONSOMMATION ANNEXÉS

**Art. 5. 1 §er.** En principe, le paiement du complément d'entreprise comme prévu dans la convention collective de travail n° 17 du 19 décembre 1974 et des cotisations patronales mensuelles spéciales est dû par l'employeur.

**§ 2.** L'obligation des employeurs de paiement du complément d'entreprise est transférée au Fonds social.



**§ 3.** Lorsque le Fonds social prend en charge le paiement du complément d'entreprise en exécution du présent article, il se charge également du paiement des cotisations patronales mensuelles spéciales par chômeur avec complément d'entreprise.

**Art. 6.** L'intervention du Fonds social est limitée au montant prévu par la convention collective de travail n°17 du 19 décembre 1974.

**Art. 7.** Pour pouvoir bénéficier d'une intervention du Fonds social, les conditions d'affiliation suivantes sont requises :

- l'employeur doit avoir été affilié depuis 5 ans consécutifs au Fonds social ;
- l'ouvrier doit avoir été lié à un employeur du secteur des boulangeries, pâtisseries et salons de consommation annexés par un contrat de travail pendant 5 ans comme ouvrier, dont 2 ans précédant immédiatement le licenciement.

**Art. 8. 1 §er.** Le Fonds social ne paie pas le complément d'entreprise dont il est question dans la présente convention collective de travail en cas de chômage avec complément d'entreprise suite au licenciement dans le cadre de la fermeture ou de la faillite d'une entreprise.

**§ 2.** En cas de fermeture ou de faillite, le Fonds social prend en charge la partie du complément d'entreprise qui n'est pas couverte par le fonds de fermeture.

**Art. 9.** Dans le cas où l'ouvrier ne remplit pas les conditions stipulées dans le présent chapitre, le Fonds social examinera, au cas par cas, s'il y a lieu de prendre en charge le complément d'entreprise.

**Art. 10.** En cas de reprise du travail, les dispositions de l'article 4bis, 4ter et 4quater de la convention collective de travail n° 17 s'appliquent.

**Art. 11.** Les employeurs et les ouvriers s'engagent à utiliser les formulaires établis par le Fonds social pour l'application de la présente convention collective de travail.

## CHAPITRE VI – COMPLÉMENT D'ENTREPRISE

**Art. 12. § 1.** Le complément d'entreprise est calculé sur base du salaire net, qui équivaut au salaire brut plafonné diminué des cotisations de sécurité sociale et du précompte professionnel applicables aux ouvriers dont le lieu de travail et le domicile fiscal sont situés en Belgique.

**§ 2.** Sur base de motifs légitimes, le Fonds social peut réévaluer le montant de ce salaire net.

**3 §.** La déduction des cotisations sociales personnelles pour le calcul du complément d'entreprise doit être effectuée sur 100% du salaire brut.

**§ 4.** Pour les ouvriers qui font usage du droit à une réduction des prestations tel que prévu à l'article 8 de la convention collective de travail n° 103, et qui passent de la réduction des prestations au chômage avec complément d'entreprise, le complément d'entreprise sera calculé sur base du régime de travail préalable à cette réduction.

### Commentaire paritaire

*Les ouvriers de 50 ans ou plus ayant fait usage du droit à une réduction des prestations, tel que prévu à l'article 9, 1§de la convention collective de travail n° 77 bis, continuent à bénéficier de l'application du présent paragraphe.*

## CHAPITRE VII – OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR ET DE L'OUVRIER

**Art. 13. 1 §.** Conformément aux dispositions légales, le remplacement du chômeur avec complément d'entreprise est obligatoire.

**2 §.** En cas de reprise du travail auprès du même employeur, sous quelque statut que ce soit, tant l'employeur que l'ouvrier doivent en avvertir immédiatement le Fonds social. En plus de récupérer les sommes indûment perçues, le fonds social pourra décider de suspendre ses interventions au bénéfice de cet employeur pendant un certain temps.

**§ 3.** Les sanctions éventuelles, quelle que soit leur forme, qui découlent des obligations légales en matière de chômage avec complément d'entreprise, restent entièrement à charge des entreprises individuelles.

## CHAPITRE VIII – DURÉE DE VALIDITÉ

**Art. 14.** La présente convention collective de travail est conclue pour une durée déterminée. Elle entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2015 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2016.



# HORECATEL

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

**fête son cinquantième anniversaire,  
du 6 au 9 mars 2016, au WEX à Marche-en-Famenne !**



HORECATEL demeure un rendez-vous majeur pour les professionnels de l'Horeca et des Métiers de Bouche en Belgique.

De 06 au 09 mars 2016, HORECATEL sera une nouvelle fois le rendez-vous privilégié de tous les professionnels de l'Horeca, des Métiers de Bouche et de la Gastronomie. Près de 420 exposants ont confirmé leur participation à ce salon.

Quelle croissance et quelle constance au cours de ces cinq décennies. Si il y a une valeur qui caractérise HORECATEL et qui explique cette longévité remarquable, c'est bien la fidélité !

En 2016, HORECATEL séduit donc plus que jamais l'ensemble des professionnels dont les boulangers-pâtisseries.

## A découvrir, entre autres, sur les 3.500 m<sup>2</sup> du Palais Gastronomie

Les stands collectifs de l'Apaq-W et des Saveurs du Luxembourg belge, vitrine du savoir-faire et des saveurs des producteurs de Wallonie et de la province de Luxembourg

Et bien d'autres exposants...



## Quelques moments clés liés à notre secteur

### Mardi 08 mars

#### 10h30 - 17h30 : Le Trophée Jacques Rouard

Organisé par l'association professionnelle Passion Pâtisserie et Horecatel, ce concours est l'occasion unique pour les jeunes pâtisseries-chocolatiers en herbe de mettre en avant leur talent. Cette année, les participants devront se tester notamment sur le thème « **50 ans de gastronomie** » et seront jugés par des professionnels du métier dont Jean-Yves Wilmot, Président de Passion Pâtisserie, et Dimitri Salmon, Président du jury.

Organisation : Passion Pâtisserie et Horecatel

### Mercredi 09 mars

#### 15h15 - 16h15 : Démo de Jean-Philippe Darcis (Darcis à Verviers)

Pour une vision complète des produits, matériel et services proposés, nous vous invitons à consulter la liste complète des exposants disponibles sur le site [www.horecatel.be](http://www.horecatel.be)

**HORECATEL invite les boulangers et les pâtisseries.**

CODE PROMO ⇨ Pour obtenir votre invitation au salon : rendez-vous sur le site [www.horecatel.be](http://www.horecatel.be) et enregistrez-vous avec votre Guest Code : **41GF86**



# Pâtisserie Verviétoise à Couillet, 3 générations de passionnés



C'est d'abord dans son atelier que je rencontre Jean-Luc Leroy, en plein labeur.

Il est vrai que la veille du week-end, il y a du pain sur la planche !

Je suis entourée de gâteaux, de tartes, de crème fraîche et je questionne Monsieur Leroy qui a la patience de me répondre alors qu'il est très occupé. Quant à moi, je dois juste résister à ce que je vois !

Ce que je constate tout d'abord ce sont ses gestes méticuleux, le bonheur de bien faire et une sacrée organisation. Tout tourne comme une horloge Suisse.

Il faut dire qu'il est dans le métier depuis ses 18 ans... Il a repris, il y a 22 ans, la maison tenue d'abord par ses grands-parents puis ses parents. Son grand-père avait ouvert la pâtisserie après la guerre, en 1948.

Formé au Ceria de 15 à 18 ans, Jean-Luc Leroy avoue n'avoir pas eu la vocation de suite. Mais très vite, il est devenu accro.

Son épouse était la fille du boulanger de son père et partage cette aventure depuis le début avec lui.

Il est papa d'une fille, assistante sociale et grand-père de 2 petites filles.

Quand je l'interroge sur cette drôle d'appellation pour une pâtisserie dans la région de Charleroi, il me raconte les origines Verviétoises de son père qui a fait profiter, aux habitants de Couillet, des spécialités de Verviers. Autant avoir une particularité qui le distingue des autres.





C'est pourquoi la tarte au riz est la vedette de la pâtisserie ! Et bon nombre de ses clients viennent de loin pour la manger...

En plus de la boulangerie et de la pâtisserie, il vend de la glace et du chocolat qu'il fait lui-même.

Il fait même du massepain cuit et de la tarte vôtion, encore une spécialité de Verviers.

Il vend toutes sortes de pains et continue à adorer manger des pâtisseries. Aucune lassitude.

Il ne se repose pas sur ses lauriers vu qu'il invente de nouveaux gâteaux, de nouvelles tartes quand il a un déclic !

Il favorise les circuits courts pour ses matières premières.

Des loisirs, il faut reconnaître qu'il en a peu. Même plus le temps de faire du vélo. Mais peu importe vu que son métier, c'est sa passion !

Il a suivi quelques formations à Paris, au centre Epicuris ou ailleurs et estime que c'est toujours utile.

Il se sent très soutenu par la Fédération et me dit que sans elle, le métier serait en danger.

C'est admirative devant le travail de cet homme que je me suis ensuite rendue à la pâtisserie même afin de faire des photos. Accueil chaleureux, vitrine alléchante et emplacement idéal. Tous les ingrédients d'un commerce réussi.

■ Fl. de Thier

## La recette de Jean-Luc Leroy

### La tarte pommes-frangipane



Pour plusieurs tartes :

#### Pâte sablée aux amandes

**Ingrédients** 600 g de beurre  
200 g de sucre impalpable  
250 g œufs  
1 kg de farine  
un peu de sel+ vanille  
150 g T.P.T. amandes

#### Frangipane

**Ingrédients** 1 kg de beurre  
2 kg broyage 50/50  
100 g de farine  
12 œufs

#### Procédé

Un peu de crème pâtissière

Pomme tradition sucrée à la cassonade

Cuire environ 35 à 50 minutes four à 220 degrés

**Pâtisserie Verviétoise**  
**Route de Châtelet 99**  
**6010 Couillet (Charleroi)**

**071/36 03 41**

## Que nous apporte 2016

# en matière de TVA ?

La nouvelle année nous apporte quelques nouvelles règles en matière de TVA. Nous parcourons brièvement ce qui change au 1<sup>er</sup> janvier 2016.

## Les nouvelles règles d'exigibilité de la TVA redonnent une place centrale à la facture

Les dernières années ont fait couler beaucoup d'encre sur les règles d'exigibilité de la TVA.

### Règle générale

Suivant la législation TVA, la livraison d'un bien ou la réalisation d'une prestation de service sont des faits générateurs d'exigibilité de la TVA (qui rendent la TVA exigible). Cela signifie que la TVA doit à ce moment être versée au Trésor belge.

### Causes subsidiaires

Outre cette règle générale, certaines causes/fait générateur rendent la TVA exigible à titre subsidiaire. Cela signifie que ces causes/fait générateur rendent la TVA exigible lorsqu'elles ont lieu avant la livraison du bien ou l'achèvement de la prestation de service.

Ces règles ont subi nombre de modifications au cours des dernières années.

**Avant 2013**, la simple émission de facture et le simple paiement de celle-ci avant la livraison de bien ou l'achèvement de la prestation de service rendaient la TVA exigible.



A **partir de 2013**, l'exigibilité de la TVA sur la base d'une simple facture émise (sans livraison de bien ou prestation de service achevée) a été supprimée pour les opérations nationales belges. Ceci entraîna de nombreuses difficultés pratiques, de sorte que l'Administration avait prévu des ajustements administratifs.

## La facture joue à nouveau un rôle central

A partir de 2016, l'émission de la facture redevient à nouveau une cause d'exigibilité subsidiaire qui détermine l'exigibilité de la TVA pour les opérations nationales. En pratique, ce moment est important parce qu'il règle dans quelle déclaration périodique à la TVA le montant de TVA dû doit être rapporté.

**La TVA devient à nouveau exigible au moment de l'émission de la facture**, indépendamment du fait que le fournisseur/prestataire de services émette la facture avant ou après la date de livraison ou d'achèvement de la prestation du service. La TVA est dans tous les cas exigible le 15<sup>ème</sup> jour du mois qui suit la livraison du bien ou l'achèvement de la prestation de service et ce même si aucune facture n'a été émise avant cette date. Cette nouvelle réglementation ne porte pas préjudice à l'exigibilité de la TVA au moment du paiement (partiel) du prix avant la date de la livraison du bien ou d'achèvement du service qui est également une cause subsidiaire d'exigibilité TVA. En effet, si un acompte est versé avant la facture, la TVA sur ce montant doit être réglée au moment de l'encaissement de l'acompte.

## Les entreprises travaillant pour les pouvoirs publics

La règle de « l'encaissement » comme cause d'exigibilité est, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2016, applicable aux opérations effectuées pour des « autorités publiques » ou des instances gouvernementales. Afin d'éviter un préfinancement de la TVA, le fournisseur de ces opérations ne doit payer la TVA qu'au moment où il a reçu le paiement de l'organe public. Ceci n'est bien entendu



pas valable pour les cas où le débiteur de la TVA est le cocontractant (régime de l'autoliquidation). Il n'est, en effet, dans ce cas pas question de préfinancement de TVA.

Auparavant, la TVA était due dès que le contrat avait été approuvé par l'autorité publique. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, la TVA n'est exigible qu'à partir du moment où les entreprises reçoivent effectivement le paiement (ou une partie de celui-ci). Cette mesure met donc fin à la pratique anormale du préfinancement de la TVA par les entreprises.

## Application du taux de TVA de 6 % pour travaux de rénovation

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2016, le taux réduit de 6 % de TVA n'est plus applicable que pour les **travaux de rénovation à des habitations de 10 ans minimum** (au lieu de 5 ans précédemment). Le taux normal de 21 % de TVA est applicable aux habitations ne satisfaisant pas à ce critère d'âge.

Une mesure transitoire est prévue afin de quelque peu adoucir cette modification. Les conditions cumulatives requises pour jouir de cette mesure transitoire (et donc encore toujours du taux de 6 %) sont les suivantes :

- L'habitation a été occupée pour la première fois au cours de l'année 2007, 2008, 2009 ou 2010 ;
- Les travaux prévus doivent entrer en considération pour l'application du taux réduit de 6 % ;
- Le contrat, le permis d'urbanisme ou le formulaire de notification concernant ces travaux doit dater d'avant le 31 décembre 2015 (date certaine requise) ;
- La facture doit être émise le 31 décembre 2017 au plus tard.

## TVA pour administrateurs-sociétés

Les personnes morales agissant en tant qu'administrateur, gérant ou liquidateur sont en principe, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2016, sous les règles ordinaires de la TVA (assujettissement) et le régime de l'option (d'être en-dehors du champ d'application de la TVA, « théorie de l'organe ») est abrogé. Une identification à la TVA est par conséquent nécessaire pour ces personnes morales et la TVA doit également être perçue sur leurs prestations facturées.

L'Administration de la TVA a, en dernière minute, reporté cette réglementation au 1<sup>er</sup> avril 2016 dans sa Décision n° E.T.125.180 du 20.11.2015.

## Petites entreprises : hausse du plafond à 25.000 EUR

Le plafond pour l'application du régime d'exemption pour les petites entreprises (art. 56bis Code TVA-régime de la franchise), est rehaussé de 15.000 EUR à 25.000 EUR.

Les assujettis dont le chiffre d'affaires annuel (hors TVA) ne dépasse pas 25.000 euros peuvent opter pour le régime de la franchise. En pratique, l'entreprise ne doit pas porter en compte la TVA auprès de ses clients et la reverser au trésor mais elle ne peut évidemment pas non plus récupérer la TVA payée à ses fournisseurs.

La franchise n'est pas systématiquement intéressante mais, dans certains cas, elle permet de démarrer ou d'entretenir une activité restreinte avec une charge administrative en moins.

Les contribuables qui ne peuvent à l'heure actuelle appliquer ce régime d'exemption et qui sont actuellement sous le régime normal de la TVA, peuvent **à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2016**, appliquer ce régime d'exemption lorsque le plafond de 25.000 EUR n'a pas été dépassé en 2015. A cet effet, le bureau de contrôle TVA compétent doit en être informé par lettre recommandée **avant le 1<sup>er</sup> juin 2016**.

Les contribuables qui optent pour la transition du régime normal de TVA au régime d'exemption, doivent tenir compte du fait que sous le régime d'exemption, ils n'ont plus droit à la déduction et en outre, doivent effectuer une révision de la TVA en amont pour les biens d'investissement pour lesquels le délai de révision n'est pas encore écoulé (5 ans pour les biens d'investissements).

## Taux de 21 % pour la vente séparée de journaux et magazines digitaux

Suite à une mise en demeure de la Commission européenne, la Belgique a décidé de soumettre les quotidiens et hebdomadaires, magazines et articles digitaux vendus séparément au taux normal de TVA de 21 % (Décision n° E.T.128.250 du 30.11.2015).

De telles publications en ligne sont en effet, d'après la Commission, considérées comme un service effectué par voie électronique qui est exclu de l'application d'un taux de TVA réduit de 6 %.

■ G. Xhaufaire



# Business, vous avez dit Business...?

J'ai lu pour vous... D. Cigagna

Pourquoi a-t-on abandonné l'étalon or pour l'étalon dollar ?

En fait, la valeur de la monnaie papier reflétait la valeur détenue en or par les états. Quoi de plus logique. Pour de bonnes ou mauvaises raisons, la monnaie de référence reliée à l'or fut abandonnée aux USA sous la présidence NIXON, donc dans un premier temps par les Etats-Unis, puis par le reste du monde le 15 août 1971.

Dès lors tout fut permis, et les planches à billets ont débité des milliards de \$ ou €.

Les Etats-Unis ont injecté quelques 60 à 70 milliards de dollars par mois ces dernières années afin de soutenir l'économie américaine (voir QE1, QE2...) jusqu'en 2015. Alors que la dette est de plus de 20.000.000 millions de dollars (20.000 milliards) avec pour conséquence des rendements à 0%, voire négatifs. Pour rappel notre petite Belgique a une dette publique de quelques 300 millions d'euros (tout est relatif), et la France a une dette de... plus ou moins 2 milliards d'euros.



Les Etats-Unis stoppent en 2015 leurs injections monétaires, et c'est au tour de l'Europe de prendre la même initiative l'année dernière.

Sommes-nous à l'abri d'une crise comme en 2008 ?

Pour rappel : *Trends Tendances*, 16 janvier 2014

*« Dorénavant, lorsqu'une banque devra être sauvée, ce n'est plus l'état qui sera mis à contribution, mais les actionnaires, les créanciers... et les clients de celle-ci ! C'est à dire Monsieur et Madame tout le monde. »*

*Ainsi en ont décidé le Conseil et le Parlement Européen dans la nuit du 11 et 12 décembre 2013.*

On peut lire ci-dessous les explications relatives à cet abandon de l'étalon-or dans ;

Chronique Agora

**Guerre monétaire :  
l'étalon-dollar a remplacé l'étalon-or**

Jim Rickards

- Selon les idées reçues, l'étalon-or a contribué à la Grande dépression, disions-nous vendredi. Si c'est le cas, cependant, ce n'est pas en raison de l'or, mais en raison du prix fixé. En choisissant le mauvais prix, Churchill provoqua une déflation.

La leçon des années 1920 n'est pas que l'étalon-or est une mauvaise idée, mais que les pays doivent fixer le bon prix. Ils poursuivirent sur la même lancée jusqu'à ce que la situation devienne insupportable pour le Royaume-Uni qui dévalua sa monnaie en 1931. Les Etats-Unis ne tardèrent pas à suivre en 1933, avant de nouvelles dévaluations françaises et britanniques en 1936. Une période de dévaluations monétaires successives, donc, et de politiques soi-disant « protectionnistes ».

Le résultat fut, bien sûr, l'une des pires dépressions de l'Histoire. Les chiffres du chômage explosèrent et la



production industrielle chuta brutalement, avec pour conséquence une longue période de croissance très faible, voire négative. La première guerre monétaire ne fut pas résolue avant la Deuxième Guerre mondiale et, enfin, la conférence de Bretton Woods.

### **La deuxième guerre monétaire fit rage de 1967 à 1987.**

C'est à cette occasion que le monde adopta un nouvel étalon monétaire. La deuxième guerre monétaire fit rage de 1967 à 1987. **L'évènement séminal, au milieu de cette guerre, fut la décision de Nixon d'abandonner l'étalon-or, ce qui fut fait d'abord par les Etats-Unis, puis par le monde entier le 15 août 1971.**

Cette décision fut prise pour créer de l'emploi et promouvoir les exportations afin de soutenir l'économie américaine. Que s'est-il passé en réalité ? Nous avons connu trois récessions coup sur coup, en 1974, 1979 et 1980.

En 1974, la bourse américaine s'effondra. Le nombre de chômeurs monta en flèche et l'on perdit totalement le contrôle de l'inflation, galopante entre 1977 et 1981 (pendant cette période de cinq ans, elle fut de 50% aux Etats-Unis). Le dollar perdit la moitié de sa valeur.

Une fois encore, la leçon à tirer des guerres monétaires est qu'elles ne produisent pas les résultats escomptés, à savoir une augmentation des exportations, de l'emploi et un certain niveau de croissance. Ce qu'elles produisent, ce sont des déflations extrêmes, des inflations extrêmes, des récessions, des dépressions ou **des catastrophes économiques**... ce qui nous amène à la troisième guerre économique, qui a commencé en 2010.

#### • 35 ans de paix monétaire

Vous aurez constaté que je n'ai pas parlé des années 1985-2010, une période de 35 ans. Que s'est-il passé alors ?

### **Ce fut l'ère du Roi-Dollar, de la politique du dollar fort**

Ce fut l'ère du Roi-Dollar, de la politique du dollar fort. Une période de très bonne croissance, de très bonne stabilité des prix et de bonne performance économique dans le monde entier. Ce n'était pas un système basé sur l'étalon-or, ni sur des réglementations quelles qu'elles soient.

La FED gardait tout de même un œil sur le cours de l'or, sorte de baromètre de son succès. En résumé, les Etats-Unis dirent au monde : « nous n'avons pas d'étalon-or, mais un étalon-dollar ».



### **Le président Obama a ouvert les hostilités dans son discours sur l'Etat de l'Union en janvier 2010.**

« Nous, les Etats-Unis, acceptons de maintenir le pouvoir d'achat du dollar, et vous, nos partenaires commerciaux, pourrez vous fier à sa valeur ou planifier votre économie en fonction de son ancrage (*peg*) au dollar. Nous obtiendrons ainsi un système stable ». Et les choses se sont plutôt bien passées, en fait, jusqu'en 2010, lorsque les Etats-Unis ont rompu ce contrat et ont pour ainsi dire déclaré la troisième guerre monétaire. Le président Obama a ouvert les hostilités dans son discours sur l'Etat de l'Union en janvier 2010.

Voilà où nous en sommes, et ils continuent sur la même voie. Cela ne me surprend pas.

Beaucoup de journalistes se rendront compte de la faiblesse du yen, par exemple, et diront « oh mon Dieu. Nous traversons une guerre monétaire ». Je leur répondrai : « évidemment ! Nous sommes entrés en guerre il y a cinq ans. Elle se poursuivra sans doute pendant cinq années supplémentaires, voire plus encore ».

Les guerres monétaires sont comme une balançoire – on va de haut en bas, de bas en haut, encore et encore...

[NDLR : Comment vous couvrir contre les effets de la guerre monétaire – et même *en tirer des profits considérables* ? Toutes les réponses bientôt : restez à l'écoute !



Un petit vieux se désole de ne plus avoir d'érections.  
Un copain lui dit :

- Mange du pain, beaucoup de pain ! C'est formidable pour le sexe.

Le pain ça contient plein d'amidon, tu vas voir le résultat...

L'autre se précipite à la boulangerie et demande dix baguettes.

- Vous avez des invités, Monsieur Marcel ? interroge la boulangère.

- Non c'est que pour moi...

- Alors là, je vous préviens, ça va durcir !

- Ah, ah ! fait le petit vieux avec malice, je vois que vous êtes au courant... !



### Quelques petites pensées...

Un mec est venu sonner chez moi pour me demander un petit don pour la piscine municipale, je lui ai donné un verre d'eau.

Cette nuit un voleur s'est introduit chez moi, il cherchait de l'argent... Je suis sorti de mon lit et j'ai cherché avec lui.

La seule fin heureuse que je connaisse, c'est la fin de semaine...

De chez moi au bar il y a 5 minutes, alors que du bar à chez moi il y a 1h50 min...

L'ironie c'est quand tu rentres en prison pour vol de voiture et que tu sors pour bonne conduite...

Si ton ex te dit : « Tu ne trouveras jamais quelqu'un comme moi ! », réponds lui : « Heureusement ! »

Le travail d'équipe est essentiel. En cas d'erreur, ça permet d'accuser quelqu'un d'autre

Ne jamais jouer à saute-mouton avec une licorne. JAMAIS !

Les parents, c'est deux personnes qui t'apprennent à marcher et à parler, pour te dire ensuite de t'asseoir et de te taire !

Avant je savais bien écrire et, un jour, j'ai eu un téléphone portable : é depuis il c produi kelk choz 2 bizar...

Les statistiques, c'est comme les bikinis : ça donne des idées mais ça cache l'essentiel !

J'ai dit à mon mari que j'avais envie de le tuer, il m'a dit que j'avais besoin de voir un spécialiste... J'ai donc engagé un tueur à gages.

L'être humain est incroyable, c'est la seule créature qui va couper un arbre, en faire du papier et écrire dessus « Sauvez les arbres ».





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

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

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

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

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

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

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

### Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,  
province de Luxembourg.

Tél. : 084/36.65.94

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,  
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,  
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,  
province du HAINAUT.

Tél. : 064/45.80.12

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,  
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,  
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com