

Le Moniteur



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

Bulletin mensuel
33^e année
Octobre 2015

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

Nos super héros du 7 septembre !



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

Hippocrate, - 400 av JC



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

Le pain riche en Oméga 3

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

“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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



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

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



Chers lecteurs,

La rentrée est certainement pour chacun d'entre vous aussi intense que toutes les autres années.

En ce qui concerne la Fédération, les activités ont repris sur les chapeaux de roues !

Certains d'entre vous ont vécu une longue période, entre 1950 et 2005, au cours de laquelle le prix du pain était fixé par l'État. Ce qui a causé la disparition de 20 000 entreprises de boulangerie, avec la bénédiction des politiques qui nous ont totalement ignorés !

En 2005, arrivait enfin la libération du prix du pain. Et pourtant... Aujourd'hui nous sommes tous confrontés à certains fournisseurs désirant fixer le prix d'achat des matières premières ainsi que le prix de vente. Ce qui peut engendrer des ventes à perte, ce que la Fédération ne peut tolérer.

Avec un prix de vente commun, nous ne sommes pas loin du cartel ! Soyez vigilants.

Une nouvelle rubrique verra le jour dès novembre et s'appellera « crocs – en – bouche du mois » et vous servira de tribune pour exprimer vos colères ou attentes liées à votre métier.

Nous tenons également à vous rappeler que la gestion du Moniteur est confiée à Florence de Thier qui se charge du suivi rédactionnel (y compris vos textes pour la nouvelle rubrique citée plus haut) et de la coordination de tout ce qui concerne la publicité (vente et récolte du matériel).

Vous pouvez la joindre au 0485 164 936 ou via l'adresse suivante : florence@2thier.com

Nous vous souhaitons une agréable lecture.

■ **A. Denoncin**
Président



Laissez-vous guider par votre imagination!

Les performances de la **WATERCUT** ne sont plus à démontrer, cette machine permet de découper toutes les formes souhaitées dans des cadres 60x40cm.

Quel que soit le produit, la **WATERCUT** permet de découper des produits frais et surgelés ainsi que des plaques de chocolat, le tout en garantissant une hygiène parfaite.

Via un logiciel très complet, vous dessinez et programmez la coupe selon vos désirs et... votre imagination fait le reste.

La **WATERCUT** : un produit exclusif Bruyère que vous pourrez voir en action durant nos journées rencontres.



Découpe de formes variées



Découpe de chocolat



Décor pour entremets



Bruyère

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu du C.A. du 16 septembre 2015
- Économique** **8** Le prix de revient du pain
- Formation** **12** L'apprentissage du métier de boulanger-pâtissier passe aussi par les stages en entreprise en province de Liège
- Publireportage** **14** Rudy Wertz, un passionné bourré de talent !
- Social** **16** La Pension. Certains l'appréhendent, d'autres se réjouissent et enfin une proportion la craint
- Concours** **20** La sélection finale de l'équipe belge participant à la Coupe d'Europe de Pâtisserie : un événement haut en couleurs !
- Fiscal** **23** Feuille de calcul
- Actualités** **28** Communication de la part de Choco-Story, le musée du chocolat de Bruxelles
- La Fédération et ses fournisseurs** **30** Bruyère et les Journées Rencontre
- La Fédération et ses fournisseurs** **33** Le pain VitaFibres et la boulangerie-pâtisserie Crosset à Liège
- Business** **34** Quelques nouvelles du pétrole... En passant par l'Arabie Saoudite Puisqu'on vous dit que les marchés sont manipulés
- Fêtes et convivialité** **36** 32^{ème} rassemblement annuel des Confréries de Wallonie & Bruxelles : une belle réussite !
- Fêtes et convivialité** **38** La journée festive de Charleroi et Sambre & Meuse
- Fêtes et convivialité** **41** A vos agendas, la Saint-Aubert !
- Social** **42** C.P. 201 accord sectoriel pour 2015-2016
- Fêtes et convivialité** **44** La Fête Nationale à Verviers, le 6 juin 2016
- Humour** **45** Raymond Devos, le banquier
- 47** In memoriam
- 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

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

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, H. Léonard, D. Cigagna, T. Radermecker, P. Lust, R. Wertz, G. Xhaufflaire

Impression : UNIJEP, Liège – 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.



LE VRAI VITAFIBRES

VitaFibres est un pain délicieux que vous consommerez chaque jour avec plaisir. De plus, c'est le pain le plus complet, riche en fibres alimentaires saines: bref, le retour à la nature.

Plus de fibres

VitaFibres contient 35% plus de fibres alimentaires que le pain complet habituel. VitaFibres est un peu plus foncé et a un goût plus prononcé que le pain complet. VitaFibres est pour ainsi dire le superlatif en matière de pain complet. Il existe plusieurs types de pains: le pain blanc, le pain gris, le pain complet et VitaFibres!



**35% PLUS DE FIBRES
ALIMENTAIRES**

QUE LE PAIN COMPLET HABITUEL

**package
promotionnel GRATUIT**
à l'achat de trois packs
VitaFibres

AB | MAURI

Belgique • Tél. +32 (0) 9 232 46 18 • www.vitafibres.be • www.abmauri.be

IVAN

BAKKERIJMACHINES

Machines occasions pour boulangerie



**GRAND CHOIX
EN OCCASIONS**
dans notre
salle d'exposition

visitez www.ivanbakkerijmachines.be
pour plus des machines, plus d'informations,
les prix et les détails concernant les occasions!



pour info:

www.ivanbakkerijmachines.be

Kleine Monnikenwerf 34-36, 8000 Brugge - Belgique
tél: 050 31 93 43 - fax: 050 31 88 97
info@ivanbakkerijmachines.be



Compte rendu du C.A. du 16 septembre 2015

1 Le rapport du CA du 20 mai 2015 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- L'organisation de la permanence au salon Broadway.
- Le projet du Ministre Collin d'un salon « Pain, fromage, bière, vin ».
- Les réunions préliminaires du S.F.M.Q (Service Francophone des Métiers et Qualifications).
- Les dossiers Afscfa non traduits.
- La prise en charge par l'Afscfa des coûts d'analyses complémentaires.
- La conférence de presse à Courrière le 25 septembre.
- La réunion des nouveaux Doyens d'Honneur du Travail.
- Le rejet de la convention avec « Saveurs et Métiers ».
- L'acceptation par la région wallonne du dossier « Boul-Pat Mobil » pour Epicuris.
- Le partenariat avec la Dernière Heure.
- Les campagnes « Pain » de l'industrie alimentaire et les « Pains de marque ».

3 Apaq-W

- L'organisation de notre campagne de promotion sur Vivacité.
- L'appel d'offre pour 2016-2017 et 2018.

4 Confédération

- L'analyse des tartes au riz.
- L'évaluation de la Fête Nationale.
- L'actualité sociale.
- Le pain et la santé.
- Les statistiques disponibles.

5 Délégués aux commissions

- Fiscal : - L'annonce d'un renforcement des contrôles au niveau des impôts.
 - La règle des 10 % pour les caisses enregistreuses sans black-box.
- Social : - La programmation sociale favorable en commission paritaire 118.3.
 - Les accords sociaux en commission paritaire 201.
 - La gestion du Fonds Social.

- Economique : - La publication de 2015 et la poursuite pour 2016, du dossier prix de revient du pain.

6 Bureau et *Moniteur*

- La situation de la trésorerie.
- La succession de Monsieur Mathias sera assurée par Monsieur Wilkin.
- L'absorption de « Sambre & Meuse » par l'association de Charleroi.
- L'analyse favorable de la nouvelle structure de fonctionnement du *Moniteur*.
- Les différences de prix dans les devis de l'imprimerie.

7 Concours

- Le Meilleur Artisan :
 - Une inscription dans le secteur glacier.
 - L'avenir de l'épreuve.
- La sélection des trois meilleurs pâtisseries le 7 septembre chez Bruyère.

8 Guide d'autocontrôle

- Les travaux sur le « Guide transversal ».
- Le projet d'attestation médicale.
- Les fichiers « Secteurs ».

9 Divers

- L'étude sur les paiements électroniques.
- L'étude sur la rentabilité des pains de marque.
- La modification de l'appellation « Contrat d'apprentissage » en « Formation en alternance » et modification du statut des apprenants.
- La reconnaissance à Mademoiselle Xhaufflaire.

10 La prochaine assemblée générale se tiendra le mardi 6 octobre à 14 heures à Le Roeulx.

Le prochain conseil d'administration se tiendra le 23 novembre 2015.

■ H. Léonard

Le prix de revient du pain

Rappel prudent

Cet article est basé sur l'actualisation des paramètres constituant **le prix de revient du pain de consommation courante**, utilisés conjointement par l'administration de l'Économie et nos délégués depuis 1945 et remis à jour en 2001 dans le cadre du projet de contrat-programme initié par Monsieur Picqué, à l'époque Ministre de l'Économie, et ce juste avant la libéralisation du prix de vente le 1^{er} juillet 2004.

Il a pour but de vous inciter à **apprécier votre rentabilité personnelle** en référence à notre étude basée sur un panel important d'entreprises artisanales et d'en tirer les conclusions qui s'imposent.

Il appartient donc à chacun de se positionner par rapport à nos calculs, qui reflètent la moyenne de situations économiques parfois bien différentes.

La présente étude est **basée sur les comptabilités de 2013**.

Quant aux différents paramètres constitutifs de ce dossier,

nous avons établi une simulation actualisée du prix des énergies et du prix de revient au tableau 3.

Quant aux prix des farines,

la concurrence entre les meuneries, continue à inverser l'évolution des prix, déjà constatée l'année précédente.

Seul compte le prix final, n'achetez pas une ristourne !



Les salaires de fabrication,

sont en légère hausse de **0,50 %**.

Le coût de l'ouvrier **cat.4 à l'heure de travail prestée**, toutes charges comprises (*primes, vacances, etc.*) est de : **barème de NUIT : 31,36 € ; barème de JOUR : 26,13 €.**

Les appointements vendeuses,

suite au saut d'index, ils restent inchangés.

Le coût d'une vendeuse **2^e catégorie/4 ans d'expérience, à l'heure de travail prestée**, toutes charges comprises (*primes, vacances, jours fériés, etc.*) est de : **16,13 €.**

ATTENTION: Les rémunérations ci-dessus **ne prennent pas en compte une charge éventuelle de licenciement** (le coût variant à chaque cas).

EX. Un ouvrier cat.4 de 4 ans d'ancienneté vous coûterait **13,311 €** (15 semaines de préavis);

Une vendeuse cat.2 de 4 ans d'ancienneté vous coûterait **8,074 €**

Il en est de même pour les coûts liés **aux absences pour maladie.**

Prévoyez donc dans votre comptabilité, une réserve spéciale « risque social » et tenez en compte dans le calcul de vos prix.



Paramètres conventionnels 2015 (tableau 1)

1. Paramètres pour une fabrication standard de pains de base sur 100 kg de farine (01/09/2015)

			Coûts	%
Farine (11,5/680 + intégrale)	72,4307	17,13 %		
Autres matières premières	20,0382	4,74 %	92,47 €	21,87 %
Énergie 2013			43,20 €	10,22 %
Frais généraux			78,46 €	18,56 %
Salaire ouvrier 4 ^e catégorie			130,78 €	30,93 %
Appointements vendeuse 2 ^e cat./4 ans expér.			77,91 €	18,43 %
Total du prix de revient au 01/09/2015			422,82 €	100,00 %

Prix de revient moyen

			PR arrondis
- d'un gros pain (800 g, 900 g, 1000 g)	422,82 €	159,43	2,6521 € 2,65 €
- d'un petit pain (400 g, 450 g, 500 g)	2,652 €	76 %	2,0156 € 2,02 €
- d'un pain de 600 g	2,652 €	88 %	2,3338 € 2,33 €

Ce qui influe une augmentation du prix de revient de : 0,022 € pour le gros pain (**!!! Voir tableau 3**)

A ces montants, il y a lieu d'ajouter votre marge bénéficiaire (par exemple 10 %) et ensuite 6 % de TVA sur le résultat obtenu, pour découvrir le prix de vente qu'il serait normal d'appliquer pour ce type de pain, et en tout point **modestement comparable** à la moyenne des prix pratiqués par l'ensemble de nos confrères de l'Europe occidentale.

Attention ! Dans le contexte économique actuel, ces montants demeurent des objectifs à atteindre individuellement, selon l'urgence et l'opportunité propres à chaque entreprise. Cette évolution des paramètres du prix de revient du pain, doit vous alerter et vous inciter à reconsidérer la rentabilité de tous vos produits. C'est une question de survie pour vos entreprises.



Pour les autres types de pains de toutes compositions (tableau 2)

2. Méthode pour vos autres types de pains de toutes compositions (exemple)

Formule adaptée :

Chaque euro et fraction d'euro de différence avec le prix d'achat des matières premières de la fabrication standard de référence

développée au tableau 1, soit : **92,47 €** entraîne une modification de prix de revient d'un pain de 800 g de : **0,012 €** à la hausse ou à la baisse si ce prix d'achat est, soit plus ou moins élevé

Exemple:

- Prix supposé des matières premières de la pâte spéciale considérée (100 kg de farine) =	102,75 €			
- Différence avec la fabrication standard de référence	102,75 €	moins	92,47 €	10,28 €
- Variation du prix de revient de ce pain de 800 g	10,28 €	x	0,012 €	0,1234 €

P.R. d'un pain standard (Voir tableau 1)			2,6521 €	
variation calculée en plus ou en moins :		+	0,1234 €	PR arrondis
- Prix de revient de CE pain de 800 g:			total: 2,775 €	2,78 €
- Prix de revient de CE pain de 400 g:	2,775 €	X	76%	2,109 €
- Prix de revient de CE pain de 600 g:	2,775 €	X	88%	2,442 €

A ce Prix de revient, vous appliquez votre marge bénéficiaire et la TVA comme expliqué ci-avant. Bonnes ventes !

A base de farines spéciales proposées par les meuneries, les FIRMES ou les GROSSISTES, de mélanges personnels ou issus de fructueuses négociations, les différences essentielles résident :

- 1) Le coût de la totalité des matières premières utilisées, sur base de 100 kg de farine mise en œuvre + (levure, adjuvants, matières grasses, sel, fleurage, graissage, farine de boulage, graines ou garnitures);
- 2) L'incidence proportionnelle de ce coût sur les frais généraux y afférents.





Paramètres conventionnels 2015 avec coût d'énergie actualisé (tableau 3)

Les multiples variations de prix des différentes sources d'énergie depuis 2013, année de référence pour le présent dossier (comptabilités contrôlées et certifiées par l'administration), nous amènent à actualiser le coût des différentes consommations relevées dans vos comptabilités.

Nous avons constaté les variations suivantes entre les prix pratiqués en 2013 et ceux actuellement en cours :

MAZOUT :	diminution de 26,24 %	29,73%	du coût de la consommation d'énergie
GAZ :	diminution de 9,7 %	16,19%	
ELECTRICITE :	augmentation de 1,32 %	54,08%	

En appliquant ces pourcentages aux consommations relevées, nous obtenons une diminution moyenne pondérée du coût global de l'énergie de : **8,66 %** entre 2013 et 2015.

3. Actualisation du prix de l'énergie pour une fabrication standard sur base de 100 Kg de farine (01/09/2015)

			Coûts	%
Farine (11,5/680 + intégrale)	72,4307	17,28%		
Autres matières premières	20,0382	4,78%	92,47 €	22,06%
Énergie (consommations 2013 / prix 2015)			39,46 €	9,42%
Frais généraux			78,46 €	18,72%
Salaire ouvrier 4° catégorie			130,78 €	31,21%
Appointements vendeuse 2° catégorie / 4 ans d'expérience			77,91 €	18,59%
Total du prix de revient au 01/09/2015			419,08 €	100,00%

Prix de revient moyen

				PR arrondis
- d'un gros pain (800 g, 900 g, 1000 g)	419,08 €	159,43	2,6286	2,63 €
- d'un petit pain (400 g, 450 g, 500 g)	2,629 €	76%	1,9977	2,00 €
- d'un pain de 600 g	2,629 €	88%	2,3132	2,31 €

Ce qui influe (comparé au tableau 1) une légère diminution du prix de revient de l'ordre de : 0,0235 € pour le gros pain mais en comparaison de 2014 tableau 3, une légère majoration de 0,003 € du prix de revient, soit + 0,12 %.

- Pour la continuité de ce dossier, faites nous parvenir des comptabilités dont vous aurez supprimé toute référence d'origine (découpe de l'adresse, marqueur etc.)

Ainsi la confidentialité vous sera assurée, telle qu'elle existe depuis 15 ans, sans qu'une seule remarque n'aie eu lieu concernant les centaines de dossiers analysés.

Le prochain dossier sera basé sur les comptabilités certifiées de 2014

- Pour les forfaitaires, nous avons besoin : du chiffre d'affaires, l'éventail des achats, le détail des frais, les amortissements, + la feuille de calcul TVA annuelle.
- Pour les comptabilités régulières : les comptes de résultats.

Nous vous souhaitons à tous de bonnes ventes, en espérant vous rencontrer prochainement pour partager toute votre expérience positive.

■ **Henri Léonard**

Président de la Commission Économique Francophone





L'apprentissage

du métier de boulanger-pâtissier passe aussi par les stages en entreprise en province de Liège

Depuis 30 ans, l'EFT « Le Pont » forme des demandeurs d'emploi, hommes et femmes de plus de 18 ans, au métier de boulanger pâtissier. Environ 25 stagiaires de Liège et de la région Ourthe Amblève fréquentent chaque année notre atelier.

De l'apprentissage des gestes de base aux techniques les plus complexes, le stagiaire gagne en autonomie et professionnalisme.



Après plusieurs semaines, la formation se complète par des stages en entreprise dont le but est d'expérimenter de nouvelles méthodes de travail et d'intégrer une équipe de travail existante. Durant une année environ, le stagiaire découvre 7 entreprises différentes.

Afin d'élargir son réseau, « Le Pont » lance un appel aux professionnels du secteur de la province de Liège. C'est pour la période des stages que **nous avons besoin de vous** ! Les stages sont non rémunérés, une assurance couvre le stagiaire sur le chemin et sur le lieu de travail. Le stagiaire peut travailler de jour comme de nuit à raison de 30h ou 38h selon le type de stage (1 semaine ou 1 mois).

Vous souhaitez ouvrir vos portes à un futur professionnel motivé et contribuer à le former ? N'hésitez pas à joindre Nathalie BRISBOIS au 0496 39 28 58 pour de plus amples informations ou, plus encore, pour établir une convention de stage (reprenant les dates, les coordonnées, les horaires et objectifs) et veiller ainsi au bon déroulement de la collaboration.

Et si votre futur collaborateur se trouvait chez nous ?



Pour l'EFT « Le Pont »
Nathalie BRISBOIS
 Conseillère en insertion

Rue Joseph Potier, 11
 4140 SPRIMONT

04/382 35 01 - 0496/39 29 58



80 ANS D'EXPERTISE, ÇA SE FÊTE!

CORMAN S'OFFRE UN NOUVEAU LOGO.

Spécialiste du beurre depuis 1935,
Corman fête cette année ses 80 ans.

Découvrez tout notre savoir-faire et
nos innovations sur notre nouveau
site www.corman-pro.com




CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

Patricia à votre service au **087/34 22 66** - www.corman-pro.com

RUDY Wertz,

un passionné bourré de talent !



Quand on entre dans la boulangerie-pâtisserie de Rudy Wertz et de son épouse, on se sent bien dès les premières secondes.

Rudy Wertz n'est pas devenu boulanger par vocation mais est très vite devenu un vrai mordu !

Ce sont ses parents qui l'ont envoyé en stage une semaine dans une boulangerie du village et très vite Rudy Wertz s'est pris au jeu.

Entre 15 et 18 ans, il fut apprenti (filiale IFAPME de Verviers) et après 2 ans de patronat et 4 années d'ouvrier, il se lance, aidé par sa maman qui lui servit de modèle dès son plus jeune âge.

« Je regardais maman quand elle faisait des tartes et je prenais souvent sa place aux fourneaux.

C'est en 1992 qu'il a ouvert sa boulangerie-pâtisserie, dans une région qu'il connaît sur le bout des doigts ! Et 4 ans plus tard, son épouse le rejoignait pour l'épauler.

C'est un couple qui forme une véritable équipe et cela se ressent d'emblée.

Et son épouse a vraiment son mot à dire : si un produit ne lui plaît pas, elle ne le vend pas !

Quand on demande à Rudy Wertz ce qui fait de sa boulangerie-pâtisserie ce qu'elle est, il répond en toute modestie.

« Ce qui compte pour moi, c'est de faire tous mes produits moi-même, d'être un artisan à part entière et d'y mettre tout mon cœur. Je donne le temps au temps et je respecte les matières premières et les processus de fabrication. C'est à ces conditions que je peux garantir le goût de mes produits. Sans ajouter de produits de conservation longue durée.

Cet artisan de 47 ans privilégie le local et se fournit chez les fermiers du coin à condition qu'ils soient en ordre avec l'AFSCA.

Il fabrique de nombreuses sortes de pains mais sa spécialité est le pain authentique à base d'épeautre et de seigle.

Ce pain rencontre un grand succès !

Du côté pâtisserie, ses produits phares sont les gaufres aux fruits mais toutes les autres créations font le plaisir des petits et grands.

Une jolie salle de dégustation peut accueillir plus de 20 personnes.

Ce travailleur acharné fait du vélo les rares fois où il prend du temps pour lui.

Son travail, il l'aime, c'est une évidence mais ce n'est pas pour cela qu'il espère que ses enfants suivront ses traces.



“ *Mon fils Mathieu est dans la mécanique automobile et ma fille Aurélie est dans l'hôtellerie.* ”

“ *Ils feront ce qu'ils voudront. Je n'ai pas d'attente si ce n'est qu'ils soient bien dans leur vie.* ”

Rudy Wertz ne se repose jamais sur ses lauriers et continue à se former car il faut toujours évoluer et ne jamais se laisser aller à la facilité. C'est un perfectionniste et un jusqu'au-boutiste !

Il aime l'ordre, la discipline et l'organisation. Tout doit être réglé comme une horloge suisse !

Quand on lui demande comment il voit l'avenir de la profession, il reste optimiste car pour lui, « *les gens ont besoin d'authenticité, de service, de produits artisanaux* ».

Président de l'Union Professionnelle des Boulangers-Pâtisseries de Verviers et de la Région Germanophone, Rudy Wertz fait également partie du conseil d'administration de la Fédération francophone des Boulangers-pâtisseries. C'est important pour lui. Pas du tout pour le titre mais bien pour l'importance qu'il accorde à la défense des intérêts du métier.

“ *Il est primordial de faire remonter les informations du terrain vers la Fédération et de relayer ces informations au niveau politique et social. Il faut rester unis et défendre notre métier.* ”

Merci à Rudy Wertz pour ses confidences

■ Florence de Thier



La surprise aux pommes par Rudy Wertz



Sur un fond de pâte à tarte format tartelette ou tarte – votre recette habituelle – déposez des morceaux de pommes, saupoudrez d'un peu de cannelle, laissez lever et enfournez 15'/20' à 210°.

Lorsque les tartelettes ou tartes sont refroidies, lissez de crème fraîche battue et sucrée – pas trop ferme – parsemez de morceaux ou bâtonnets de meringue et faites bronzer légèrement à l'aide d'une flamme – petite bonbonne de gaz –.

Simple et délicieux mais encore meilleur à la rhubarbe.

Bon appétit.

Rudy Wertz
Les Plénesses, 67
4890 Thimister-Clermont
Tél. : 087/44.52.86
rudy@wertz-artisan.be

La Pension

Certains l'appréhendent,
d'autres se réjouissent
et enfin une proportion la craint.



Préambule

La pension n'est qu'une étape de notre vie ; elle est considérée par les plus jeunes comme quelque chose d'abstrait et qui ne les concerne qu'au travers bien souvent de leurs grands-parents. Ces derniers sont souvent chargés d'un rôle de gardiennage et d'éducateur.

A l'âge de l'adolescence, les pensionnés sont considérés souvent comme des « *vieux cons* » qui ont accepté des contraintes sans avoir eu le droit de négocier les chapitres de leur vie.

Il est dès lors difficile d'installer un dialogue constructif entre l'expérience des uns et les besoins des autres. En effet, le jeune éprouve le besoin de « l'avoir » alors que le pensionné souhaite profiter de l'état de « l'être ».

Le premier étant convaincu que seul *l'avoir* permet *d'être* et le second fort de son expérience relativisant l'importance de *l'avoir* au profit de besoins basiques et naturels de *l'être*.

Vient ensuite le tour à l'adolescent de devenir une personne active au sein de la société, lui permettant de s'acquitter de la dette que sa formation a générée à la société.

A ce moment il est confronté au résultat du choix qu'il a posé lors de sa période de formation et/ou de la qualification qui s'en est résultée.

Cette dernière lui permettant de postuler un emploi et/ou de choisir la forme d'exploitation de sa qualification. De cette forme ou formule choisie, sa pension en sera automatiquement impactée.

Le statut choisi pour l'exploitation de sa qualification aura une importance en regard des moyens financiers qu'il générera, à savoir l'argent net dont il pourra disposer mais également du choix de la gestion de son temps.

Historique

La rapidité de l'évolution de la société de consommation fait que les besoins des individus évoluent en fonction des découvertes et de leur mise en production, ce qui conduit à un besoin de formation continue, vu notre capacité à innover et à créer de nouveaux besoins.

Cela induit pour le jeune une volonté et un courage important, car la connaissance acquise est évolutive, amenant ceux qui ne peuvent l'accepter à devoir être rapidement dépassés.

Les pensionnés d'aujourd'hui n'ont que très peu connu cette contrainte ou cette inquiétude qui consiste à savoir, dès le début de son activité, qu'il y a peu de chance que l'on puisse exercer la même profession pendant 45 ans sans remettre sa formation en question.

Les anciens se sont battus pour obtenir de meilleures conditions de vie. Nos pensionnés actuels en ont profité grâce à la période de reconstruction suivant la guerre mondiale de 40-45 mais aussi grâce au développement de l'Union Européenne et enfin de la paix qui y règne jusqu'à nos jours.

Durant une partie de cette période, l'économie mondiale au travers de quelques acteurs, a connu une croissance soutenue grâce au modèle de société économique américain qui en était la locomotive. Ce qui a conduit des états tels que le Japon, l'Europe de l'époque, ainsi que quelques autres états à suivre ce modèle.

Le choix ainsi défini et/ou dicté a permis à nos dirigeants politiques de faire des choix de conception de notre petit pays.

C'est ainsi qu'en matière de droit sociaux le choix a été de s'orienter vers une répartition plutôt que vers la capitalisation des droits.

Ce choix a permis à la plupart d'entre nous de profiter de la croissance économique ambiante, sans pour autant en être un acteur.

L'enseignement gratuit pour tous, la couverture des soins de santé, le paiement d'indemnités de chômage, l'indexation automatique des revenus, les régimes de pension etc.

Le développement de l'économie au profit de tous, a subi à plusieurs reprises des déconvenues, liées à son expansion fulgurante.



Nous avons constaté la dépendance du développement économique de nos Etats vis-à-vis de l'énergie qu'elle nécessite mais aussi de la pollution générée (pétrole & électricité).

L'individu cherchant à augmenter sans cesse, non seulement les besoins collectifs mais surtout ses envies individuelles.

Pendant cette période, une proportion de quelque **2 milliards d'individus** profitaient de ce développement, quelquefois au détriment de **4 milliards d'autres** qui en étaient privés et qui détenaient pourtant une partie importante des ressources naturelles.

L'évolution des besoins individuels et de la recherche, a conduit l'économie à devenir globalisée en quelques décennies.

C'est ainsi que de nouveaux marchés doivent être trouvés pour garantir une croissance soutenue à l'échelon non plus d'un Etat ou d'un continent mais au niveau mondial. Sans quoi, la partie dite développée ne se développe plus et entre en période de récession de moyens et droits y attendant.

La création de l'OMC a pour objectif de réguler les échanges mondiaux, de manière à ce que chacun puisse bénéficier de l'évolution de la recherche et du développement qu'elle génère.

Chaque Etat devant faire bénéficier les autres, de ses spécificités et de son marché.

Ces règles, permettant aux Etats développés, de faire produire ou sous-traiter toute une série de besoins en échange de devises fortes et stables.

Des marchés importants restent à conquérir et à convertir au système de libre échange et d'économie de marché dont les Etats-Unis sont la locomotive.

Ces nouveaux marchés sont principalement la **Russie, l'Inde, le Brésil, la Chine et d'autres**. Ces

marchés sont très importants en terme de population mais ont une économie exsangue, voire au bord de l'implosion sociale.

Afin d'éviter une implosion sociale planétaire, due notamment au manque de croissance des pays développés et de répondre au besoin de ces nouveaux peuples de connaître le pouvoir de consommer, des accords sont trouvés.

Cette fois l'OMC doit réguler les échanges entre **6 milliards d'êtres humains**.

Les Etats intégrant ces nouveaux marchés représentent à eux seuls, **plus de 3 milliards d'individus** et ils cherchent à éviter pour leur peuple les déboires rencontrés par les anciens Etats dévoués à la société de consommation.

Ils définissent des règles commerciales de développement qui leur sont propres.

Ainsi, le développement économique, ne peut se faire dans ces états, sans que les produits ne soient fabriqués chez eux, la majorité du capital d'une entreprise doit être détenu par un citoyen de l'Etat et soumis aux règles qui y sont en vigueur, etc. Ce type de commerce n'apporte que très peu d'emplois au sein des pays développés mais est une manne d'or pour les sociétés actives à l'échelon mondial.

Les Etats développés **se sont endettés** pour maintenir le niveau de vie de leurs citoyens pendant les **périodes en manque de croissance**. Ils recourent à des crédits qui permettent aux créanciers de détenir un droit de regard sur la politique de ceux-ci.

Le responsable politique de l'époque se rend compte qu'il devient un pantin, un représentant de commerce pour multinationales ou un outil du monde de la finance et **il en sera convaincu dès 2008**, moment où l'excès de pouvoir et le manque de scrupule du monde

financier (banques et assurances), **font apparaître une partie de leurs us et coutumes mais également de leur importance économique et des ramifications croisées qui font peser des risques systémiques pour l'avenir économique de la planète.**

Dès que l'on parle « économique », la locomotive en est les Etats-Unis. Si le **down-Jones** éternue les autres bourses toussent, si les agences de notations estiment qu'un Etat ne joue pas le jeu économique à leur manière, ces états sont directement sanctionnés par l'augmentation du taux d'intérêt auquel ils empruntent, pour couvrir les charges inhérentes, notamment à leur couverture sociale.

Le résultat de cet épisode démontre un des côtés négatifs du système économique américain et de l'influence qu'il peut générer sur l'économie mondiale.

En partant de l'idée, qu'une économie ne peut se développer que grâce à la paix et à la stabilité d'un système, on peut dire qu'il y a une période **avant 2008 et après 2008** dans l'élaboration des échanges mondiaux.

C'est ainsi, que depuis ce moment, une forme de méfiance s'est installée entre les Etats-Unis et le reste du monde.

Les nouveaux Etats faisant parties des adhérents à la société de consommation tels que (BRICS) Brésil, Russie, Inde, Chine ainsi que l'Afrique du sud destinés à relancer la croissance mondiale ont créé une banque dotée de **50 milliards de dollars de fond, avec une réserve de 100 milliards**, ayant pour mission d'apporter une stabilité financière dans leurs échanges commerciaux. Certains d'entre eux, détenant une partie importante de la dette américaine et soucieux d'être tributaires d'une monnaie (dollars)



surévaluée et volatile, se sont réfugiés vers l'or et en possèdent de grandes quantités.

De nouveaux équilibres doivent être trouvés afin de répartir le revenu du travail différemment et répondre à la question de comment faire repartir la croissance dans nos Etats ?

Perspectives

Le développement de la croissance dans une société de consommation comme la nôtre est impérative. Nous sommes tributaires d'une croissance minimale permettant de compenser l'inflation qui en découle.

Se limiter à l'économie des services est impayable pour la majorité des gens, l'industrie est délocalisée, la manufacture est en régression constante et/ou en sous-traitance et le commerce dans les mains de quelques groupes qui profitent de leur position dominante sur le marché national pour acquérir à vil prix les matières premières périssables. Quant à la finance et à l'assurance, ils font faire le travail générant de la main d'œuvre par le client et ont le culot de nous le facturer.

Dans notre petit pays et au travers de ce qu'il représente à l'échelon des échanges économiques mondiaux, nos gouvernants ont bien de la peine, suite aux accords qui ont été pris, de pouvoir modifier à eux seuls l'évolution de l'économie mondiale.

L'OMC en définit les grandes lignes, et grâce au poids que représente l'économie européenne, nous bénéficions de retombées économiques.

Dans cette société globalisée, **l'individu peine à émerger et à comprendre où est sa place.**

En Belgique le système de pension est financé par les nouveaux venus sur le marché du travail.

Dès lors, **au moins il y a des travailleurs entrant dans la vie active, aux pires sont les ressources pour le paiement de nos pensionnés.**

Le défi réside pour nos jeunes dans un subtil équilibre entre l'envie de consommer et l'envie d'en profiter. Le plus important étant « **envie** », il ne reste plus qu'à les conseiller au mieux de leurs intérêts.

Avant d'entrer dans le vif du sujet qui concerne la pension, il me semblait utile de rappeler que ce droit a été instauré au moment d'une croissance économique importante et durable.

Cela fera bientôt 35 ans que nous sommes à la recherche de ce nouvel élan permettant à l'ensemble de la population de profiter de l'évolution de la recherche.

Avons-nous les moyens de nos politiques, doit-on continuer à s'endetter pour maintenir un système où seuls les pistonnés et les élites, auront le droit de consommer et où **25% de nos jeunes** sont sans emploi ???

La société de services ne peut exister qu'en complément d'un secteur primaire et secondaire fort et **porteur de valeurs intergénérationnelles, telles que le produit naturel et l'apprentissage d'un métier.**

Quelques pistes de réflexion : le secteur de l'énergie alternative au pétrole doit être envisagé comme un investissement financable par tous, comme l'enseignement et ainsi nous libérer des dictas du marché mondial.

Le commerce doit revenir à des établissements réellement indépendants et de petite taille où l'individu est bien conseillé, achète

en fonction de ses besoins, principalement des produits locaux et de saisons, gages d'économie et de maintien de traditions locales.

Et pour terminer rendons un peu d'air et de liberté à l'individu, dans cette société où tout est contrôlé, analysé, disséqué, filmé en direct, pour le plaisir malsain d'une frange de la population et où nous ne sommes plus que des statistiques pour les besoins des multinationales.

Sujet

Peu d'entre nous ont cependant conscience que c'est une étape que chacun empruntera, mais surtout qui se prépare dès notre entrée dans la vie active.

En effet suivant la carrière que nous choisissons et le statut qui en découle nos moyens de subsistance peuvent être fondamentalement différents.

Toujours est-il, que seul le statut d'indépendant, permet de se rémunérer proportionnellement à nos compétences réelles. De plus, il nous autorise à organiser nos journées au gré de **nos besoins.**

Je n'ai pas dit envies !

Depuis 1984 les cotisations versées aux lois sociales définissent la pension à laquelle on pourra prétendre, elle se situe entre un montant minimum et un maximum.

Pension de couple, de survie, d'isolé, de conjoint divorcé, actuellement nous pouvons percevoir une pension dès que **2/3 de la carrière est accomplie** au prorata des revenus déclarés et sur base du nombre de **45^{ème}** que cela représente.

Le minimum pour une carrière complète **en qualité de ménage** est de **16.844 €/an.**

En qualité **d'isolé ou de survie**, **le montant minimum** est de **12.700 €/an.**

Ces montants sont indexés chaque année.



A cette pension que j'appellerai de base, il nous est loisible de cotiser pour une pension complémentaire. Cette cotisation complémentaire de pension est exprimée **soit en un montant max/an, soit en un pourcentage des revenus que l'on déclare annuellement,**

Les deux formules ouvrent souvent le droit à une proportion de déductibilité fiscale, pour autant que cela soit conçu comme une épargne à long terme.

Un autre avantage consiste, à ce que l'on peut cumuler différentes formules d'épargne à long terme, tout en conservant l'intérêt de chacune des parties déductibles fiscalement.

Suivant le ou les produits choisis, il nous est loisible de percevoir à la prise de notre pension un versement en capital ou en rente mensuelle, avec des impositions fiscales différentes.

Ces produits ne sont pas nouveaux et émanent principalement des branches 21 et 23, ce sont des produits d'assurances et/ou de banques, qui fonctionnent par capitalisation des revenus générés par nos versements mensuels.

Depuis la crise bancaire de 2008 ces sociétés financières sont obligées d'expliquer clairement le produit proposé au client, mais également de définir en compagnie de ce dernier, le profil de risques auxquels il souscrit pour le rendement de son épargne.

En simplifiant les possibilités, il existe deux formules :

- **Celle dite sans risque** ou le client perçoit un pourcentage fixe pour son épargne, un peu comme un carnet d'épargne. Cette formule contraint les sociétés financières dans un type de placement limité et surtout garanti. Contrairement à d'autres périodes économiques, **les pourcentages offerts depuis la crise ne cessent de diminuer**, mais des écarts peuvent toutefois apparaître entre les sociétés financières.
- La seconde formule proposée, consiste dans le fait que le client **accepte de prendre des risques**, c'est-à-dire de perdre tout ou partie de la garantie de capital final, en échange d'un taux d'intérêt variable en fonction du type de placement. Dans cette formule où une plus-value pourrait être obtenue, celle-ci ne serait pas imposée fiscalement, à l'inverse du rendement qui lui, subit un précompte.

Il existe également d'autres types d'investissements qui sont susceptibles d'octroyer un revenu complémentaire à la fin de l'activité professionnelle : l'art, les immeubles, les terrains, des brevets,... avec possibilité de déductibilité pour certains.

Constat

Nous devons bien constater, que seule, la pension émanant du versement des cotisations sociales ne permettra pas de nous maintenir à un niveau de vie acceptable, **à la fin de 45 années de cotisations.** L'utilisation de l'argent physique est de plus en plus réglementée et contrôlée, **ce qui laisse peu de place à l'utilisation d'argent venant d'une source non-officielle.**

Dès lors et plus que jamais, il est important que le plus tôt possible, nous soyons conscients de l'importance de bien gagner notre vie et de consacrer une partie de cette réussite financière à la garantie d'un maintien de vie dans la dignité, dès que l'on aura cessé la vie professionnelle dite active.

Nous sommes entourés de « conseillers », confrontés à des obligations sans cesse nouvelles et de plus en plus surveillées. On nous parle de commerce équitable, alors que nous subissons le diktat de multinationales capitalistes.

Il faut espérer que nos gouvernants auront l'audace de favoriser les petites entreprises et ainsi **laisser s'exprimer à nouveau, le développement de la liberté et la créativité individuelle.**

■ **TR-Le bonnet blanc**

CONCOURS

La sélection finale de l'équipe belge participant à la

Coupe d'Europe de Pâtisserie :

un événement haut en couleurs !



Le 7 septembre dernier ont eu lieu au sein des établissements Bruyère à Gosselies les sélections belges pour la Coupe du Monde de Pâtisserie en vue des sélections continentales européennes de janvier prochain à Genève.

Bruyère, hôte de l'événement, avait mis les petits plats dans les grands pour accueillir les 4 participants belges ainsi qu'un jury de très haut niveau composé de pâtissiers renommés, de 3 restaurateurs étoilés (une et deux étoiles au guide Michelin) et d'un Meilleur Ouvrier de France (MOF).

Ce jury de professionnels s'est chargé de la lourde tâche de départager les candidats !





Trois candidats se sont distingués à l'issue de ces 6 heures d'épreuves.

Au programme de ces épreuves : présenter une pièce monumentale en chocolat ou en sucre sur le thème « tendance des Super Héros ». Mais en plus de cette pièce, il fallait également préparer un entremet ainsi qu'un dessert assiette sur le même thème.

Que ce soit Batman, Flash ou Hulk, ces Super Héros gourmands ont pris forme sous les doigts experts des candidats qui ont mis un point d'honneur à mettre en avant le savoir-faire belge en matière de pâtisserie.

C'est au bout de plusieurs longues minutes de délibération intense entre les membres du jury que l'identité des 3 sélectionnés a été révélée.

David REDON, démonstrateur chez Puratos nous a créé une pièce artistique en chocolat sur le thème de Flash, 8 desserts assiette et deux entremets glacés.

Nicolas ARNAUD, qui a sa propre boutique à Bruxelles, nous a concocté une pièce en sucre sur le thème de Batman, deux entremets chocolats et deux bombes glacées.

Mathieu DIERICKX, démonstrateur Callebaut, a élaboré une pièce en chocolat ayant Hulk comme thème ainsi que huit desserts à l'assiette et deux entremets au chocolat.



CONCOURS

Bruyere
100 ans de passion!



Ce concours, organisé par le « Club Coupe du Monde de la Pâtisserie Belgique A.S.B.L. » et soutenu par Bru, Debic, Bruyere et la Commune de Braine L'Alleud est un véritable tremplin pour nos candidats qui sont souvent sollicités pour exposer leur savoir-faire hors de nos frontières.

Le thème pour Genève sera : Les mangas, ces fameux dessins animés japonais qui permettent à l'imagination de ne pas connaître de limite et de partir en tous sens.

D'ici janvier, il faudra préparer les pièces artistiques et les refaire 100 fois !

Il faudra mettre au point tant au niveau du goût, que de l'originalité et de l'esthétique les entremets et desserts assiettes.

Après la dissolution de la Belgium Pastry Academy A.S.B.L. qui était en charge de l'organisation des sélections et des entraînements de l'équipe Belge pour la Coupe du Monde de Pâtisserie en 2014 et la non présence de notre pays à Lyon en janvier 2015, le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie Belgique A.S.B.L. a vu le jour en mai 2015.



L'objectif de la nouvelle ASBL et de son comité est de faire récupérer à notre pays sa place internationale, dans le domaine de la pâtisserie.

Le nouveau comité, composé d'anciens participants belges mais aussi d'autres spécialistes en pâtisserie et chocolat, prépare depuis le 7 septembre dernier les 3 jeunes hommes qui représenteront nos couleurs lors de la coupe Europe en janvier prochain à Genève.

Outre le titre de Champion d'Europe de la Pâtisserie, cette sélection continentale est le passage obligé pour gagner notre participation à Lyon en janvier 2017.

La Coupe Europe, c'est demain ; Janvier, c'est demain, il ne reste plus une minute à perdre pour les préparatifs dont nous vous tiendrons au courant dans les prochaines semaines... Vous pouvez également suivre nos aventures sur www.facebook.com/CCMP.Belgique.

Nom et adresse du Contribuable

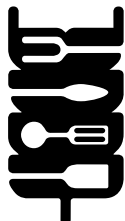
**Feuille de Calcul
Boulangerie - Pâtisserie**

Annexe 1 à la déclaration
à l'impôt des personnes physiques.
Revenus de 2014
(Exercice d'imposition 2015)

.....
.....
.....

T.V.A. N°

CALCUL DU BENEFICE PROFESSIONNEL



Recettes

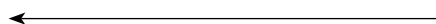
- Secteur de la boulangerie ordinaire
- Fine boulangerie, etc.
- Vente sans transformation
- Autres opérations
- Salon de consommation (voir annexe)

I
II
III
IV
V
Total	
V
Ristournes	
A
Total des recettes	
B
Total des achats	
Bénéfice brut (A - B)	
Frais professionnels (annexe 2)	
Bénéfice net	

Achats

- Prix d'achat des matières premières
- Prix d'achat des mix pains de marque
- Prix d'achat pâtes «Prêtes à l'emploi»
- Prix d'achat des matières premières non transformées
- Prix d'achat : boissons, etc.

O
L
Z
W
Total des achats	
B



Chiffres retenus forfait contrib. directes	
Prix de la farine 11/680 : 85,00 €	
Prix de revient boulangerie ordinaire = Q	
catégorie 1)	90,59 €
2)	98,41 €
3)	105,63 €
4)	94,02 €
5)	98,32 €
6)	102,29 €
Prix de revient d'améliorants N = 3,28 €	
échelle tarifaire : 10,97 €	
coefficient fixe : 4,70	

	1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total
ACHAT NOMBRE TOTAL DE SACS DE FARINE (100 kg) →						
I. SECTEUR DE LA BOULANGERIE ORDINAIRE						
A. DECLARATIONS						
1. Nombre de sacs (100 kg) de farine mise en œuvre dans la boulangerie ordinaire	A					
2. Numéro de référence de l'entreprise	B					
3. Multiplicateur de rendement	D					
4. Prix de vente au début de chaque trimestre du pain de ménage d'un kilo	E					
5. Modification du prix de vente						
6. Nombre de sacs à pain achetés	K					
7. Nombre de kg d'améliorants mis en œuvre pour la fabrication de pains de ménage et de pains spéciaux (N = max. 1,5 x A)	N					
B. RECETTES						
1. Recettes ordinaires $\{(A \times D) + N\} \times E$						
2. Recettes provenant du coupage et de l'emballage du pain K x prix affiché →						
3. Recettes provenant de l'augmentation du prix du pain pendant le trimestre →						
4. Recettes provenant de la livraison de pain à domicile →						
Recettes brutes (TVA incluse) →						
Recettes nettes (TVA exclue) →						

		1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total	
A. DECLARATION								
1. Prix d'achat des matières premières achetées	O							O
2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L							L
3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z							Z
4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 85,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur	P							
Si le prix d'achat est supérieur	PP							
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q							
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie								
a) prix de vente par 100 g TVA comprise								
Gâteau à la crème au beurre								
Petit gâteau à la crème au beurre								
Gâteau à la crème fraîche								
Petit gâteau à la crème fraîche								
Tarte aux fruits								
Tartelette aux fruits								
Tarte au riz								
Tartelette au riz								
Eclair								
Total								
b) Total tarifaire à retenir	R							
7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières :								
a. nombre de litres de glace	S							
b. multiplicateur pour la glace	T							
c. prix de vente au litre	U							
B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT :								
$4,70 + \frac{(R - 10,97)}{100 \times 0,05}$								
Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire	BB							
C. RECETTES								
1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 3,28) x BB	→							
2. L x 2,85	→							
3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→							
4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	→							
Recettes brutes T.V.A. incl.	→							
Recettes nettes T.V.A. excl.	II							II
III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON								
A. DECLARATIONS								
1. Prix d'achat de produits du groupe 11	W1							
2. Prix d'achat de produits du groupe 12	W2							
3. Prix d'achat de produits du groupe 13	W3							
4. Prix d'achat de produits du groupe 31	W4							
5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	W5							
Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5	W							W
B. RECETTES								
W1 X 1,35	III ¹							
W2 x 1,65	III ²							
W3 x 1,50	III ³							
W4 x 1,50	III ⁴							
Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse	III ⁵							
Recettes nettes	III							III
IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III								
A. Cuisson à façon x 100/106	IV ¹							
B. Suivant journal de recettes 100/106	IV ²							
C. Autres	IV ³							
Recettes nettes	IV							IV
V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$)	V							V

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom :

Domicile :

Locaux professionnels			Salaires		
Loyer		Salaires bruts	
Loyer supplémentaire		(mod.325)	
.....		Charges sociales (ONSS)	
Précompte immobilier		Secrétariat social	
Frais d'entretien		Serv. Méd. Interentreprise	
Réparations		Contrat d'apprentissage	
Intérêts hypothécaires	
Peinture	
Chauffage	
Transport			Assurances		
A. CAMIONNETTE			Incendie	
Taxe		Loi accid. de travail	
Assurance		Responsabilité civile	
Entretien		Bris de glace	
Réparations		Invalidité	
Essence	
Contrôle technique	
Auto-secours		Taxes		
Amortissement		Commune	
Financement		Province	
Location garage		Autorisation d'exploitation	
B. VOITURE DOUBLE USAGE			Poids et mesures	
Taxe auto (75 %)		TVA non déductible	
Assurance auto (75 %)		Intérêts	
Entretien auto (75 %)		Cotisation point vert	
Amortissement (75 %)		Fost +	
Essence (100 %)		Prime Recupel	
Contrôle technique (75 %)	
Auto-secours (75 %)		Règles		
T.V.A. non déductible		Electricité	
sur frais auto (75 %)	
Financement (100 %)	
Frais de bureau et d'étude				
Matériel de bureau	
Port		Gaz	
Imprimés	
Coûts bancaires	
Service fiscal		Eau	
Abonnements	
Documentation	
Publicité		Téléphone	
Annonces	
Organe professionnel	
Cadeau de nouvel an	
Voyages d'études et formations	

Atelier et magasin

Combustibles mazout-charbon
Entretien machines
Entretien brûleur
Réparations machines
Réparations mobilier
Aiguillage couteaux
Boissons (atelier)
Emballage
Lavage, usure
Petit matériel
Décorations
Produits de nettoyage
Extincteur
Vêtements profession.
Huiles et graisses
Pansements atelier
Frais de transport
Matériel d'étalage
Echantillons
Journées portes ouvertes
Création site web

Charges financières

TVA amendes proportionnelles
Intérêts débiteurs
Intérêts d'emprunts
Honoraires avocat

Amortissements

Amortissements antérieurs
Nouveaux amortissements

Statut social
Indépendants

Frais de représentation

Mutuelle (attestation)

Total général

Epargne-pension : M.
M^{me}

Assurance-vie :

Nos nouveaux levains



NATULEVAIN DURUM

Levain de blé dur déshydraté pour la fabrication de pains de blé de type méditerranéen

NATULEVAIN AROMALT

Levain de seigle déshydraté pour la fabrication de pains au goût de malt aromatique

Toujours disponible chez votre grossiste.

www.ireks.be


IREKS

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

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

qui vous offre
ses farines tous types
et sa collaboration directe.

Rue gulpen, 15
4852 HOMBURG

 (087) 78 53 70



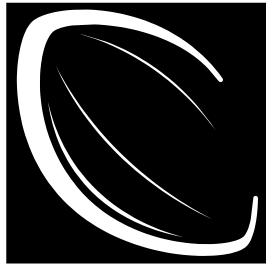
resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

- résistant aux acides
- lisse ou anti-dérapant
- sans joints (monolitique)
- praticable en peu de temps (20 min.)
- conforme aux normes ministérielles

Kaleweg 9 • B-9030 Mariakerke
Tél. (09) 227 93 51 • Fax (09) 227 01 95

Communication
de la part de



Choco-Story
THE CHOCOLATE MUSEUM

le musée du chocolat
de Bruxelles



Depuis plusieurs semaines, les journaux mexicains parlent de la découverte dans la ville de Mexico, du Huey Tzompantli (= grand Tzompantli), qui fait partie du site du Templo Mayor.

Cette découverte a été faite sous une maison du XVIII^e siècle au n°24 de la calle (=rue) Guatemala.

Cette maison appartient à Choco Story.

Après l'ouverture de notre Eco Museo del Cacao à Uxmal, nous avons pu acquérir cette ancienne maison dans le vieux quartier de la ville de Mexico distante d'à peine 200 mètres du Templo Mayor.

En collaboration avec les responsables locaux de l'INAH (Instituto Nacional de Antropología y Historia) des fouilles ont été entamées, derrière et sous la maison.

Il n'y a pas eu de grandes découvertes, uniquement pas mal de restes de repas et de la vaisselle cassée. Parmi celle-ci des tasses à chocolat couvrant une période de 500 années (aztèques, espagnoles, françaises et même orientales). Elles sont intéressantes pour le futur musée du chocolat Choco Story.

Il y a deux mois surgissaient cependant les premiers crânes. À ce jour plus de 90.



Au début il était question d'une tombe ou fosse. Mais lorsqu'est apparue une plateforme de \pm 40 cm de haut, avec des trous d'emplacement de troncs, est tombé le mot « Tzompantli ».

Un tzompantli est une grande plateforme, munie de troncs. Ceux-ci sont reliés par des traverses sur lesquelles les Aztèques embrochaient les crânes de leurs ennemis vaincus.

Les têtes coupées étaient d'abord exposées sur la plateforme. Par la suite les crânes étaient enfilés sur les traverses par 5.

Après celui de Tula et de Chichen Itza, c'est seulement le 3^e grand tzompantli découvert au Mexique.

Un coin du tzompantli se trouve en dessous du bâtiment du futur musée du chocolat Choco Story, mais en tout il pourrait mesurer jusqu'à 10 m sur 70. Il passe donc sous la rue et sous la cathédrale voisine.

Un calcul rapide nous amène à penser que ce tzompantli a pu contenir jusqu'à 35.000 crânes humains mais bien sûr il n'en reste pas autant. (10 rangées de 70 troncs, avec chacun 10 traverses avec 5 crânes = 35.000 crânes).



Les archéologues étaient depuis longtemps à la recherche de ce grand tzompantli. Dans le compte rendu écrit en 1569 par le religieux Bernardino de Sahagun, de son voyage en Nouvelle Espagne (Mexique) il y a une description de ce tzompantli impressionnant et effrayant. Il le situa même sur un plan du site.

Frère Bernardino de Sahagun relata aussi l'existence de 2 tours de crânes, situées sur la plateforme.

La base d'une de ces tours a aussi été mise à nu. Les crânes sont comme maçonnés ensemble. Le mortier utilisé est composé de chaux obtenue en traitant par la chaleur des coquillages. Aucun archéologue n'avait vu chose pareille à ce jour.

Cette fantastique découverte confirme l'authenticité du contenu des comptes rendus de leurs voyages écrits par les Espagnols de l'époque.

Les archéologues en charge des fouilles datent le tzompantli autour des années 1500.

Les tzompantlis faisaient partie de la démonstration de la puissance des Aztèques. Les archéologues relient de plus en plus les tzompantlis aux jeux de balle, qui se terminaient par la décapitation des vainqueurs.

Il était aussi intéressant d'entendre des archéologues qu'ils allaient essayer de déterminer de quelle région provenaient les crânes afin de déterminer qui étaient ces ennemis des Aztèques.

Choco-Story examine la possibilité de creuser des caves dans le sous-sol de son immeuble afin de donner accès au tzompantli, qui se trouve à plus ou moins 2,5 mètres sous le rez-de-chaussée du musée.

Qu'une découverte aussi importante et unique pouvait être faite dans le sous-sol du futur musée du Chocolat Choco Story à Mexico City nous n'aurions même pas osé en rêver!

Bruyère et les Journées Rencontre

Plus de 1000 professionnels du secteur de la boulangerie-pâtisserie réunis en 2 jours !



Pari à nouveau réussi pour la société carolo basée à Gosselies qui organise chaque année, en septembre, ses Journées Rencontre. L'occasion unique en Wallonie de réunir et de se faire rencontrer tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie en Belgique.

Une quarantaine de fournisseurs fidèles ont répondu présent à l'invitation lancée par Bruyère, bien conscients du potentiel que représente ce salon auprès des professionnels. Plus de 1000 clients ont fait le

déplacement lors de ces 2 journées pour découvrir toutes les nouveautés et tendances du secteur, goûter aux nombreuses dégustations, participer aux démonstrations, poser des questions et recevoir des conseils de professionnels.

Comme chaque année, les clients se sont régalés autour du traditionnel buffet. L'animation n'était pas en reste et a remporté un grand succès : un tour de la région en hélicoptère, de quoi donner un peu de hauteur à ses idées.





Le département Matières Premières présentait ses nouveautés : les Boules de New-York de chez VANDEMOORTELE, le Pain Arthur de chez WOUTERS, les nouveaux produits 100% pur beurre de chez PIDY, le pain Vitafibres de chez AB MAURI, les nouvelles purées de fruits surprenantes de chez RAVIFRUIITS et encore bien d'autres...

Le département équipement n'était pas en reste avec la présentation des nouveaux frigos GRAM design, du nouveau pétrin à bras plongeurs, de la nouvelle trancheuse horizontale de chez SINMAG et du tout nouveau tableau de commande KOMA pour plus de facilité d'utilisation.

Le chocolatier Bruyère présentait quant à lui sa nouvelle praline de l'automne : une ganache orange & expresso qui tombait à pic par ce temps maussade. La toute nouvelle gamme de confiserie a également été présentée en exclusivité au public présent à cet événement, gamme qui propose plus de 80 nouveautés différentes parmi les confitures au thé, caramels, biscuits Galipottes de la gamme « Les P'tits Amoureux » au design très attrayant, bonbons, lards,... mais aussi des nouveautés en épicerie fine de la marque « 1598 Modena Estense » avec des Risotto, Taralli, Grissini, Rubata et autres spécialités italiennes.

Comme chaque année, la décoration d'étalage, les fantaisies et les emballages de saison étaient présentés pour l'automne, Halloween, la Saint-Nicolas, Noël ou Nouvel an.

Le rendez-vous est déjà pris pour la prochaine édition en septembre 2016 !

www.bruyere.eu
[Facebook.com/Bruyere](https://www.facebook.com/Bruyere)



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

Ces boulangers nous font déjà confiance et ont épargné jusqu'à 2.250€

sur leur facture de gaz naturel et d'électricité.

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

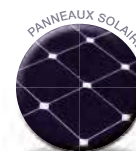
8c€

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 (code promo: BENERGY)





Le pain **VitaFibres** et la boulangerie-pâtisserie

Crosset à Liège, un duo gagnant !

Interview de Madame Crosset par Florence de Thier

Florence de Thier : Depuis quand vendez-vous le pain VitaFibres ?

Madame Crosset : Le pain VitaFibres est vendu depuis environ un an à la boulangerie-pâtisserie Crosset.

Comment avez-vous démarré la vente de ce nouveau produit ?

Je l'ai proposé à ma clientèle en dégustation gratuite en découpant des petits morceaux.

Les clients pouvaient donc le tester et en commander s'ils le désiraient.

Ça a rencontré un succès immédiat et nous avons décidé de le commercialiser après 20 jours de démonstration et de commandes.

Quelles ont été les premières réactions ?

Les gens le trouvaient bon d'emblée, aimaient sa texture et ont vite découvert qu'ils ressentaient un bien être intérieur et un plus grand confort intestinal.

Y a-t-il d'autres avis que les clients ont partagés avec vous après un peu plus de temps ?

Ils me confiaient être plus vite rassasiés, que leur transit était rétabli, qu'ils aimaient l'odeur du pain VitaFibres et que ce dernier se conservait très bien.

Les femmes au régime étaient ravies d'apprendre que ce pain pouvait convenir sans culpabiliser ! On me dit également que ce pain se suffit à lui-même et certains le mangent sans rien.



Comment faites-vous pour informer les gens sur ce produit ?

Soit via le flyer mis à disposition sur le comptoir. Soit via une info produit que les gens peuvent regarder sur un écran.

Sont-ils nombreux à demander des informations ?

Oui, les consommateurs veulent savoir ce qu'ils achètent et ce qu'ils mangent.

Ce pain VitaFibres est-il directement remarqué visuellement ?

Oui il a une vraie identité, un logo incrusté et nous lui donnons une belle visibilité.

Les clients sont-ils sensibles au fait qu'il soit conditionné dans un emballage spécifique ?

Oh oui, ça donne un cachet particulier à ce pain et lui donne plus de valeur.

Pouvez-vous dire qu'il existe un client type pour le pain VitaFibres ?

Non, pas vraiment.

Il y a plus de femmes qui l'achètent mais c'est le cas pour tous nos autres produits.

Il y a des gens de tous les âges. Peut-être moins de personnes très âgées qui ont leurs habitudes et ont du mal à en changer.

Quelles sont pour finir, à vos yeux, sur base des retours clients la motivation principale pour l'acheter ?

La santé.

Et la nouveauté ?

Pas vraiment. Il y a certainement au début l'aspect nouveauté qui joue mais les gens le rachètent même après des mois donc ce n'est pas un effet de mode.

Je vous remercie d'avoir répondu à mes questions et vous souhaite une bonne continuation avec VitaFibres !



J'ai lu pour vous !

D. Cigagna

Veillez lire cet article de Jim Rickards paru le 20 août dans la rubrique Agora. J'en ai supprimé quelques passages et mis en avant les plus percutants.

Quelques nouvelles du pétrole...

... En passant par l'Arabie Saoudite

Puisqu'on vous dit que les marchés sont manipulés

• En avril dernier, j'expliquais à mes lecteurs que la bonne nouvelle (la baisse des prix de l'essence à la pompe) s'accompagnait d'une mauvaise nouvelle : les licenciements et la chute des dépenses d'investissement dans le secteur de l'énergie.

Et je soulignais, en particulier, les dangers posés par les défauts sur les remboursements de **milliers de milliards de dollars d'obligations émises par les exploratrices pour financer l'exploration et la production du pétrole de schiste.**

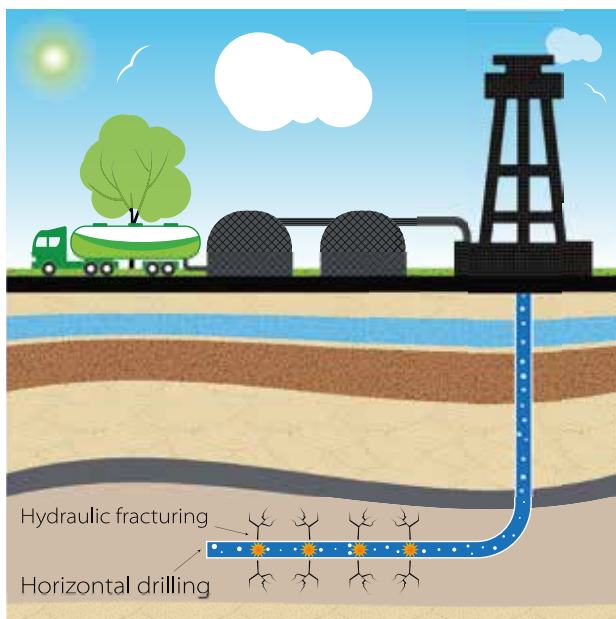
Ces obligations ont été émises en partant du principe que les cours du pétrole se situeraient dans une fourchette de 80 \$ à 130 \$ le baril. **Avec un baril de pétrole se situant dans une fourchette de 50 \$ à 60 \$ le baril, niveau auquel il demeurera probablement tout au long de 2016**, on va assister à de nombreux défauts sur cette dette.

Des cours du pétrole manipulés par l'Arabie saoudite.

Les cours du pétrole ne se sont pas effondrés vers la fourchette des 40 \$ et n'ont pas regagné à 70 \$ ou plus, non plus. Au contraire, ils se sont installés dans une fourchette se situant entre 50 et 60 \$ le baril, comme nous nous y attendions. C'est parce que les cours ne sont pas motivés par les marchés mais manipulés par l'Arabie saoudite.

Voyez-vous, la fourchette de 50 \$ à 60 \$ le baril est assez basse pour que les producteurs de gaz de schiste mettent la clé sous la porte... et suffisamment élevée pour subvenir aux besoins de l'Arabie saoudite.

Il faudra deux ans pour pousser à la faillite la plupart des acteurs du secteur de la fracturation. **Alors attendez-vous à ce que les cours demeurent à ce niveau tout au long de 2016.**



Les dégâts subis par le secteur de la fracturation sont visibles sur le graphique ci-dessous qui vous montre le nombre de forages exploités aux États-Unis. Certes, tous les forages ne se valent pas : certains sont plus productifs et rentables que d'autres, **mais cette chute épouvantable de 60% du nombre de forages au cours des six derniers mois permet de se faire une idée des dégâts infligés à ce secteur.**



Cela ne signifie pas que tous les junk bonds (obligations pourries) sont sur le point de faire défaut. Paradoxalement, les producteurs de pétrole de schiste ont en fait augmenté la production des puits existants afin de générer les liquidités permettant d'honorer ces obligations, tout en en espérant que les cours du pétrole rebondissent avant qu'ils ne fassent faillite.

Le souci c'est que cet espoir sera déçu car **l'Arabie saoudite a les cartes en main en tant que premier producteur mondial, disposant d'importantes réserves et du coût de revient le plus faible**. Mais, à court terme, cela maintient les obligations à flot.

• 2016, année terrible pour les producteurs de pétrole de schiste

Par contre, attendez-vous à assister en 2016 à une flambée des défauts de remboursement sur ces obligations à mesure que les puits existants se tariront ou seront abandonnés par manque de rentabilité.

Le seul joker, ce serait un choc géopolitique au Moyen-Orient : par exemple, que l'Iran essaie de perturber le trafic maritime dans le détroit d'Ormuz. Je surveille donc les indicateurs et alertes pointant vers là mais, pour l'instant, il n'y a aucune raison de s'attendre à ce genre de choc.



P.S. : commentaire personnel !

*Vous avez pu lire dans le **Moniteur de mars 2015**, l'article que j'avais fait paraître et qui reprenait déjà les mêmes critères que ci-dessus, à savoir la baisse inédite du prix du pétrole.*

On peut imaginer que d'autres motifs sont en jeu ou subissent le contrecoup de ces mesures, à savoir, les producteurs dits « classiques » de pétrole et gaz.

En résumé : Le prix du pétrole est toujours relatif entre l'offre et la demande, il suffirait que, pour quelques raisons que ce soit, l'Arabie Saoudite ferme un peu les robinets et... **oups...** les prix remontent.

En attendant, remplissons bien nos cuves de mazout et profitons des prix actuels, sauf si notre gouvernement, qui perd de l'argent sur les accises et la TVA, décidait de rectifier les prix par des hausses indirectes via diverses taxes !

■ D. Cigagna

32^{ème} rassemblement annuel

des Confréries de Wallonie & Bruxelles : une belle réussite !



Ce 23 août 2015, a eu lieu à l'Abbaye d'Aulne près de Thuin, le 32^{ème} rassemblement annuel des Confréries de Wallonie & Bruxelles.

L'occasion pour toutes les confréries d'organiser un grand marché artisanal du terroir.

Avec 84 confréries présentes cette année, et 60 stands, cette journée ne pouvait être qu'un succès. Succès confirmé vu que cet événement a attiré pas moins de 6000 visiteurs !

L'organisation de cette journée, commença par un buffet de terroir artisanal composé de fromages, charcuteries, confitures, yaourt, et... de pains et viennoiseries confectionnés par la Fédération des Boulangers du Hainaut : plus de 400 petits déjeuners servis !!!

Ensuite c'est avec chaque bannière de chaque province, que prirent part au cortège les 84 confréries, en compagnie du Ministre Paul Furlan et des autorités communales, escortés par la Batterie de Bièrcée des marches Saint Roch pour se rendre à la séance académique.





Ensuite, le cortège a ouvert le marché artisanal avec le drink de bienvenue offert par la Brasserie de l'Abbaye d'Aulne. Malgré quelques averses localisées tant dans la météo que dans l'appétit, le public fut fidèle.

Le Grand Conseil Noble du Hainaut, le Comité ABBAYE d'Aulne, et moi-même remerciens, pour leur aide et participation à cette réussite :

- Mr Thierry De Roo de Kain,
- Mr Stéphane Delberghe de Dottignies,
- Mr Philippe Vanbruanne de Estaimpuis,
- Mr Michel Wilkin d'Ellezelles
- Mr Jacky Henry de Binche
- Mr José Vanderauwera, Président Provincial, de Chapelle lez Herlaimont,
- La Boulangerie Richard, de Marcinelle.



Si lors de vos manifestations, vous avez besoin de l'aide des confréries, n'hésitez pas à me contacter. Merci.

■ **Patrick Lust**
Jurat de la Jurade Princièrre de Chimay
Organisateur Petit déjeuner Terroir Abbaye d'Aulne 2015

La journée festive

de Charleroi - Sambre & Meuse



L'association «*Royale des Patrons boulangers-pâtissiers de Charleroi - Sambre & Meuse*» organisait ce mardi 26 Août sa 5^{ème} édition de journée découverte.

Le comité a jeté son dévolu sur le «*château de SENEFFE*». Le Président, **Panzarella Attilio**, a accueilli vers 14h bon nombre de participants pour cette après-midi festive comportant entre autres la visite guidée du château, la visite du musée et la découverte du magnifique parc.

Notre membre du comité **Gérard Jonnieaux et son épouse Vivianne**, avaient établi un jeu (plan du parc et 26 différentes photos qu'il fallait découvrir et insérer dans le bon ordre).

Vers 18h : Nous sommes accueillis à l'orangerie, avec l'apéritif.

Moment important : résultat du jeu !

Grands vainqueurs du
1^{er} prix : **Borello Jean-Paul et son épouse Camille**.
2^{ème} prix Famille, **Vanhove**.
3^{ème} prix famille, **Feryn**.

Nous n'avons pas oublié les enfants qui ont également reçu différents cadeaux pour les remercier de leur participation au jeu.

La suite de notre journée se termina par un excellent repas «*entrée, plat principal, dessert et café*» (dessert offert par deux membres du comité) : **M. Vanhove Philippe de Courcelles et M. Karl Jacques de Gerpennes**.

Grand merci à tous les participants à cette belle journée, les membres de notre comité et une mention spéciale pour **Gérard Jonnieaux**, sans oublier les firmes qui nous ont généreusement sponsorisés. **Bruyere, Bruggeman et les Moulins de Statte**.

■ **Dominique Cigagna**
Secrétaire





LE CHÂTEAU DE SENEFFE : ce qu'il faut savoir !

Construit entre 1763 et 1768 par l'architecte Laurent-Benoît Dewez pour Julien Depestre, homme d'affaires enrichi devenu comte de Seneffe et de Turnhout en 1767, ce bâtiment est un joyau qui abrite aujourd'hui le Musée de l'Orfèvrerie de la Communauté française de Belgique.

La façade du logis, de style néo-classique, a été édiflée en pierre bleue de Feluy et d'Ecaussinnes. Elle est flanquée de deux longues galeries palladiennes à colonnes ioniques, qui abritent des statues et des vases sculptés à l'antique par Laurent Tamine, et conduisent respectivement à une chapelle et une conciergerie.

La cour d'honneur est fermée par une grille en fer forgé qui s'appuie contre deux socles supportant des lions sculptés par Dubois.

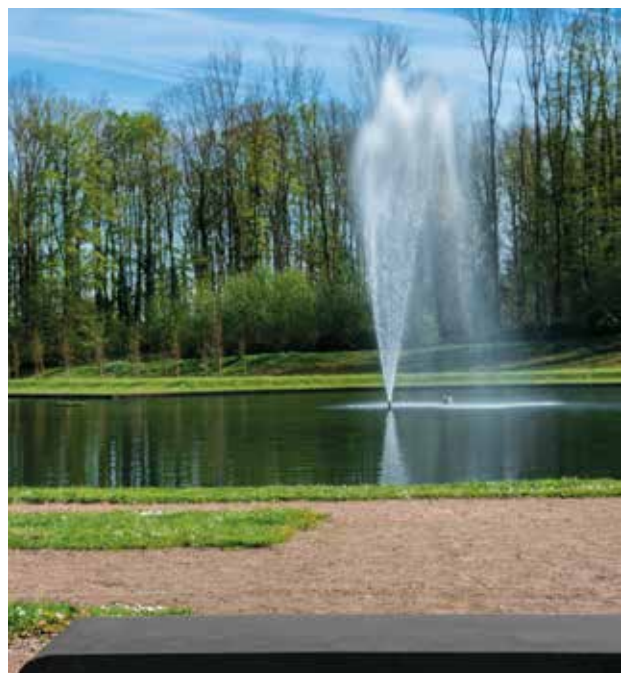


Le petit théâtre, parfait exemple de l'architecture néo-palladienne de la seconde moitié du XVIII^e siècle, accueille des concerts, des pièces de théâtre et des expositions. L'orangerie, autrefois destinée à abriter les orangers qui ornaient la cour d'honneur et les abords du château durant la belle saison, sert aujourd'hui de salle de concert, de séminaire, de conférence ou de réception.

Le « jardin des trois terrasses » s'étend de la galerie droite à l'enceinte de la propriété.



Le parc, aménagé en partie à la française et en partie à l'anglaise, s'étend sur 22 hectares ; il comprend un grand bassin central et un étang orné d'une île romantique que l'on atteint en passant par une passerelle arquée en fer forgé.



Besoin de main-d'œuvre supplémentaire bien formée?



En tant qu'employeur dans le commerce de détail indépendant, vous manquez très vite de bras. Et trouver du personnel qualifié n'a rien de simple. Le Fonds Social N° 201 vous donne un coup de main. Offrez, avec notre appui, un contrat d'employé à un chômeur de longue durée, à un jeune en obligation scolaire à temps partiel, à un chômeur temporaire ou à un demandeur d'emploi peu qualifié et nous vous récompenserons par une prime forfaitaire. Nous proposons, en outre, des formations pratiques pour le commerce de détail. Les formations motivent non seulement le personnel, mais maximisent aussi l'efficacité et le rendement. Surfez sur www.fondssocial201.be et découvrez notre offre.

Fonds Social N° 201

Quai de Willebroeck, 37 • 1000 Bruxelles • Tél. 02 212 26 32

Pour plus d'infos: www.fondssocial201.be





Autre date à retenir :
**La Saint-Aubert
 du Luxembourg
 le 15 novembre 2015**

A vos agendas

Menu

« Aux plaisirs gourmands »

*La cascade de « mises en bouche »
 Bulles d'Alsace à la Crème de Pêche
 Le Nectar du Midi*

La Crème d'asperge de la « Châtelaine »

*Le Pavé de Sandre,
 risotto à la truffe et jus crémeux*

Le Sorbet de nos Glaciers Passionnés

*Le Dos de Canette à l'orange
 Le Jardin de Garnitures*

Les Croquettes

Le Classique Gratin Dauphinois

*Les Petits Câlins
 de nos Artisans Glaciers et Pâtisseries*

Le Prince Noir et ses Courtisanes

Vins : Le Chardonnay – Le Pinot Noir

Grande soirée festive de la Saint-Aubert

L'Union Professionnelle
 des Patrons Boulangers-Pâtisseries
 de Liège et environs
 L'Association Royale
 des Artisans Glaciers Francophones

vous invitent

le dimanche 8 novembre 2015

au Château de Chainoux

rue du Village, 50 – 4650 Chainoux

Possibilité de loger au Château, Tél. : 087/66 22 74

Pour le bon déroulement de la soirée

le dîner débutera à **19 h précises**

Apéritif dès 18h

Marylène et Bernard, cabaret chantant
 feront pétiller votre soirée

Participation : 85€ par personne

Nous serons très honorés de votre
 présence et vous prions de réserver
 pour le **1^{er} novembre**

Beer Jacques, tél. : 04/226.58.82
 courriel : jacky.beer@hotmail.com
 Fax : 04/263.30.30

Léonard Henri, tél. : 04/351.76.46
 courriel : henri.leonard@longdoz.be

Tavolieri Henri, tél. : 04/263.57.21
 courriel : henri.tavolieri@teledisnet.be

Bulletin d'inscription au banquet du 8 novembre 2015

(pour le 1^{er} novembre, dernier délai)

mais n'attendez pas... répondez tout de suite par la Poste, par Fax : 04/263 30 30 ou par E-mail

Je soussigné(e) (NOM + Prénom) :

Rue : n° à

Participerai au banquet du 08/11/2015. Je serai accompagné(e) de personne(s)

– Je verse la somme de x 85,00 € = au compte **BE80 127-0607733-77** de l'Union
 Professionnelle des Patrons boulangers-pâtisseries de Liège et environs, rue Florent Pirotte,3 – 4430 ANS

– Je paierai la somme de x 85,00 € = le jour du banquet

Je désire une facture à l'adresse ci-dessus

ou autre :

Signature

COMMISSION PARITAIRE
POUR LES EMPLOYÉS DU COMMERCE DE DÉTAIL INDÉPENDANT

C.P. 201 ACCORD SECTORIEL POUR 2015-2016

CCT DU 26 JUIN 2015

Cet accord s'applique aux employeurs et aux employés des entreprises ressortissant à la Commission paritaire pour les employés du commerce de détail indépendant (CP 201).

A. POUVOIR D'ACHAT

À partir d'août 2016, il sera accordé une prime annuelle de 188 EUR brut (à payer en même temps que le salaire du mois d'août) à chaque travailleur à temps plein avec une période de référence complète.

La prime sera payée proportionnellement à l'occupation effective aux travailleurs ayant une période de référence incomplète.

La prime sera accordée aux travailleurs à temps partiel au prorata de leur régime de travail.

Le montant de la prime annuelle ne s'applique pas aux employés qui pendant la durée de la CCT reçoivent selon des modalités propres à l'entreprise via des chèques-repas un avantage en pouvoir d'achat qui est équivalent. Pour être équivalent, **la part patronale du chèque-repas doit être augmentée d'1 EUR par jour à partir du 1^{er} janvier 2016. Ceci implique que le choix pour les chèques-repas doit être fait avant le 1^{er} janvier 2016.**

S'il existe une délégation syndicale au sein de l'entreprise, celle-ci a le pouvoir de veiller à l'application de l'avantage équivalent.

B. INDEMNITÉ VÉLO

À partir du 1^{er} janvier 2016, l'indemnité vélo sera portée de 0,15 EUR par km à 0,22 EUR par km, jusqu'à maximum 20 km aller-retour pour les employés qui effectuent leurs déplacements entre le domicile et le lieu de travail à vélo.

C. RÉGIME DE CHÔMAGE AVEC COMPLÉMENT D'ENTREPRISE

L'âge de la prépension conventionnelle est maintenu à 60 ans jusqu'au 31 décembre 2017, tout en tenant compte des conditions légales.

Dans le cadre de la CCT 111, **il est accordé aux travailleurs de 58 ans ou plus qui sont licenciés durant la période du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2016, le bénéfice du régime de chômage avec complément d'entreprise** à condition qu'ils aient travaillé durant 20 ans dans un régime de travail de nuit.

Dans le cadre de la CCT 115, **il est accordé aux travailleurs de 58 ans ou plus qui sont licenciés durant la période du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2016, le bénéfice du régime de chômage avec complément d'entreprise.** Une CCT sectorielle sera conclue pour autant que cela soit légalement nécessaire.

D. CRÉDIT-TEMPS

La continuation des systèmes existants de crédit-temps en application de la CCT 103, ceci dans les mêmes conditions d'octroi et modalités de la commission paritaire. Ceci donne les formes de crédit-temps suivantes:

- **Employés exécutants 20+ : droit à toutes les formes de crédit temps prévues dans la CCT 103:**
 - a. **Crédit-temps sans motif ;**
 - b. **Crédit-temps avec motif 36 et 48 mois ;**
 - c. **Fin de carrière 55+ ;**
 - d. **1/5 diminution 50+ avec 28 ans de carrière.**



- **Employés non-exécutants 20+ :**
 - a. **Droit à un crédit-temps à temps plein dans le cadre de :**
 - i. **Crédit-temps sans motif ;**
 - ii. **Crédit-temps avec motif 36 et 48 mois.**
 - b. **Fin de carrière 55+ uniquement 1/5 diminution ;**
 - c. **1/5 diminution 50+ avec 28 ans de carrière.**

En application de la CCT n° 118, du CNT du 27 avril 2015, la limite d'âge pour l'octroi des allocations prévues dans l'Arrêté Royal du 12 décembre 2001, tel que modifié par l'Arrêté Royal du 30 décembre 2014, pour la période 2015-2016, **est portée à 55 ans pour les travailleurs qui réduisent leurs prestations de travail à mi-temps ou 1/5** en application de l'article 8 §1 de la CCT 103 du 27/06/2012 et ce pour autant que le travailleur a au moment de la notification à l'employeur, **une carrière professionnelle de 35 ans en tant que salarié** dans le sens de l'article 3 de l'AR du 3 mai 2007 relatif au régime avec complément de chômage.

E. GROUPES À RISQUE ET EMPLOIS-TREMLIN

Conformément à l'Arrêté Royal du 19 février 2013 portant exécution de l'article 189, 4^e alinéa de la loi du 27 décembre 2006 portant des dispositions diverses (I) (M.B. du 8 avril 2013), **0,05 % de la masse salariale doivent être réservés à un ou plusieurs groupes énumérés à l'article 1** de l'Arrêté Royal du 19 février 2013. La moitié de ce montant doit être consacrée aux travailleurs visés à l'article 2 de l'Arrêté Royal.

En exécution de la législation sur les groupes à risque et de la recommandation relative aux emplois-tremplin, il sera négocié, dans le cadre d'une enveloppe fermée de 300.000 EUR provenant des réserves du Fonds Social, sur une possible modification des modalités des primes existantes.

Un montant de 150.000 EUR sera réservé à des initiatives se rapportant à la prime d'emploi et à la prime de formation professionnelle et 150.000 EUR à des initiatives relatives à la prime d'accueil des enfants et à la prime de crédit-temps.

Les nouvelles mesures entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2016 et n'entraîneront aucune augmentation de la cotisation patronale.

F. DÉCLARATION E-COMMERCE

Les interlocuteurs sociaux concernés par le développement du secteur de l'e-commerce, patrons et syndicats réunis, sont conscients des enjeux que représente ce nouveau secteur d'activité et s'engagent à mener ensemble un débat de fond élargi et sans tabou, dans les différentes CP concernées réunies, afin de préserver et développer le secteur de l'e-commerce et des emplois de qualité dans le secteur.

Il y a avant tout lieu de débattre et de définir la notion d'e-commerce, ses contours, d'inventorier les expériences déjà développées sur le terrain des entreprises, voire des CP, d'examiner les besoins exprimés par le secteur (pour autant ceci n'a pas encore été fait) et de trouver des solutions équilibrées qui permettent de préserver et développer l'emploi de qualité.

D'ici fin décembre 2015, le Ministre de l'emploi recevra les conclusions unanimes de ce débat paritaire. Si besoin en est, les interlocuteurs sociaux concernés feront part au Ministre des modifications légales souhaitables à l'issue des débats communs.

G. GROUPE DE TRAVAIL FLEXIBILITÉ ET QUALITÉ DU TRAVAIL

Un groupe de travail « Flexibilité et qualité du travail » sera créé.

H. PAIX SOCIALE

Les travailleurs et employeurs s'engagent à maintenir la paix sociale dans les entreprises pour toute la durée de l'accord. Aucune nouvelle exigence ne sera formulée par les parties au niveau du secteur ou des entreprises pendant la durée de cet accord.

I. DURÉE DE L'ACCORD

Cet accord s'appliquera du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2016, à l'exception des dispositions pour lesquelles une nouvelle date d'entrée en vigueur et/ou de fin est prévue.

En résumé : La commission paritaire 201 est principalement d'actualité pour les vendeurs-(euses) de magasins.

- **La prime de 188€ :** en salaire ou chèques repas
- **Indemnités vélos :** passe de 0.15 à 0.22€

Prépension-RCC.Régime de chômage avec complément d'entreprise. Âge légal 60 ans -58 ans moyennant certaines conditions.

Crédit-temps : Tous employés(ées) y ont droit, sous certaines conditions.

Groupes à risques-emploi tremplin : nous cotisons à la sécurité sociale à raison de 0.05 % de la masse salariale, pour créer de l'emploi notamment pour les groupes à risques.



■ **D. Cigagna**
Président de la commission sociale nationale
Président du Fonds Social boulangerie

FÊTES ET CONVIVIALITÉ

La Fête Nationale à Verviers

le 6 juin 2016 : les préparatifs avancent !



Comme déjà annoncé dans le Moniteur de septembre, l'association de Verviers et de la région Germanophone fêtera le 6 juin 2016 l'ouverture de son 125^{ème} anniversaire et organisera la Fête Nationale de notre Confédération.

La salle est réservée, les activités décidées... Tout est sous contrôle !

N'oubliez pas de bloquer la date...

■ **WERTZ RUDY**
Président de l'union professionnelle de Verviers



Raymond Devos

le banquier

Excusez-moi, je suis un peu essoufflé ! Je viens de traverser une ville où tout le monde courait... Je ne peux pas vous dire laquelle... je l'ai traversée en courant.

Lorsque j'y suis entré, je marchais normalement, mais quand j'ai vu que tout le monde courait... je me suis mis à courir comme tout le monde, sans raison !

A un moment je courais au coude à coude avec un monsieur...

Je lui dis : « Dites-moi... Pourquoi tous ces gens-là courent-ils comme des fous ? »

Il me dit : « **Parce qu'ils le sont !** » ;

Il me dit : « **Vous êtes dans une ville de fous ici... Vous n'êtes pas au courant ?** »

Je lui dis : « Si, si, des bruits ont couru ! » Il me dit : « **Ils courent toujours !** »

Je lui dis : « Qu'est-ce qui fait courir tous ces fous ? »

Il me dit : « **Tout ! Tout ! Il y en a qui courent au plus pressé. D'autres qui courent après les honneurs... Celui-ci court pour la gloire... Celui-là court à sa perte !** »

Je lui dis : « Mais pourquoi courent-ils si vite ? »

Il me dit : « **Pour gagner du temps ! Comme le temps c'est de l'argent, plus ils courent vite, plus ils en gagnent !** »

Je lui dis : « Mais où courent-ils ? »

Il me dit : « **À la banque ! Le temps de déposer l'argent qu'ils ont gagné sur un compte courant... et ils repartent toujours courant, en gagnant d'autre !** »

Je lui dis : « Et le reste du temps ? »

Il me dit : « **Ils courent faire leurs courses au marché !** »

Je lui dis : « Pourquoi font-ils leurs courses en courant ? »

Il me dit : « **Je vous l'ai dit... parce qu'ils sont fous !** »

Je lui dis : « Ils pourraient tout aussi bien faire leur marché en marchant... tout en restant fous ! »

Il me dit : « **On voit bien que vous ne les connaissez pas ! D'abord le fou n'aime pas la marche...** »



Je lui dis : « Pourquoi ? »

Il me dit : « **Parce qu'il la rate !** »

Je lui dis : « Pourtant, j'en vois un qui marche ! ? »

Il me dit : « **Oui, c'est un contestataire ! Il en avait assez de courir comme un fou. Alors il a organisé une marche de protestation !** »

Je lui dis : « Il n'a pas l'air d'être suivi ? »

Il me dit : « **Si, mais comme tous ceux qui le suivent courent, il est dépassé !** »

Je lui dis : « Et vous, peut-on savoir ce que vous faites dans cette ville ? »

Il me dit : « **Oui ! Moi j'expédie les affaires courantes. Parce que même ici, les affaires ne marchent pas !** »

Je lui dis : « Et où courez-vous là ? »

Il me dit : « **Je cours à la banque !** »

Je lui dis : « Ah !... Pour y déposer votre argent ? »

Il me dit : « **Non ! Pour le retirer ! Moi je ne suis pas fou !** »

Je lui dis : « Mais si vous n'êtes pas fou, pourquoi restez-vous dans une ville où tout le monde l'est ? »

Il me dit : « **Parce que j'y gagne un argent fou !... C'est moi le banquier !** »

■ Raymond Devos

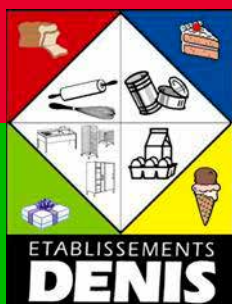


ETS DENIS S.A

Parc Industriel, 60
B-5580 ROCHEFORT
Tél : 0032 84 21 12 43
Fax : 0032 84 21 12 38

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE (Sclessin)
Tél : 0032 4 252 28 18
Fax : 0032 4 254 10 89

<http://www.etsdenis.be>
info@etsdenis.be



GROSSISTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

DENISLUX sarl

Route d'Arlon, 5
L-8399 WANDHAFF
CAPELLEN
Tél : 00352 39 94 55
Fax : 00352 39 94 65

Connaissez-vous PRINTCAKE ?

Nous pouvons réaliser pour vous l'impression sur support alimentaire de tout motif et ce, avec des encres alimentaires.

Pour toute occasion familiale ou professionnelle :

Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embarras du choix pour **personnaliser vos créations maison**.



Avec notre équipement de découpe, nous vous proposons également des feuilles de sucre ou azyme (hostie) avec des motifs personnalisés et prédécoupés.

**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**



Nos produits et services :

- Matières premières
- Décoration
- Gros Matériel
- Petit Matériel
- Impressions alimentaires



Une trentaine de personnes toutes entières à la disposition de l'artisan boulanger-pâtissier

Un service de livraison jusqu'à deux fois par semaine

Demandez nos documentations, Visitez nos salles d'exposition, Rencontrez nos commerciaux

Pour toute information :
info@etsdenis.be

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 !

