

Le Moniteur

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

bpost

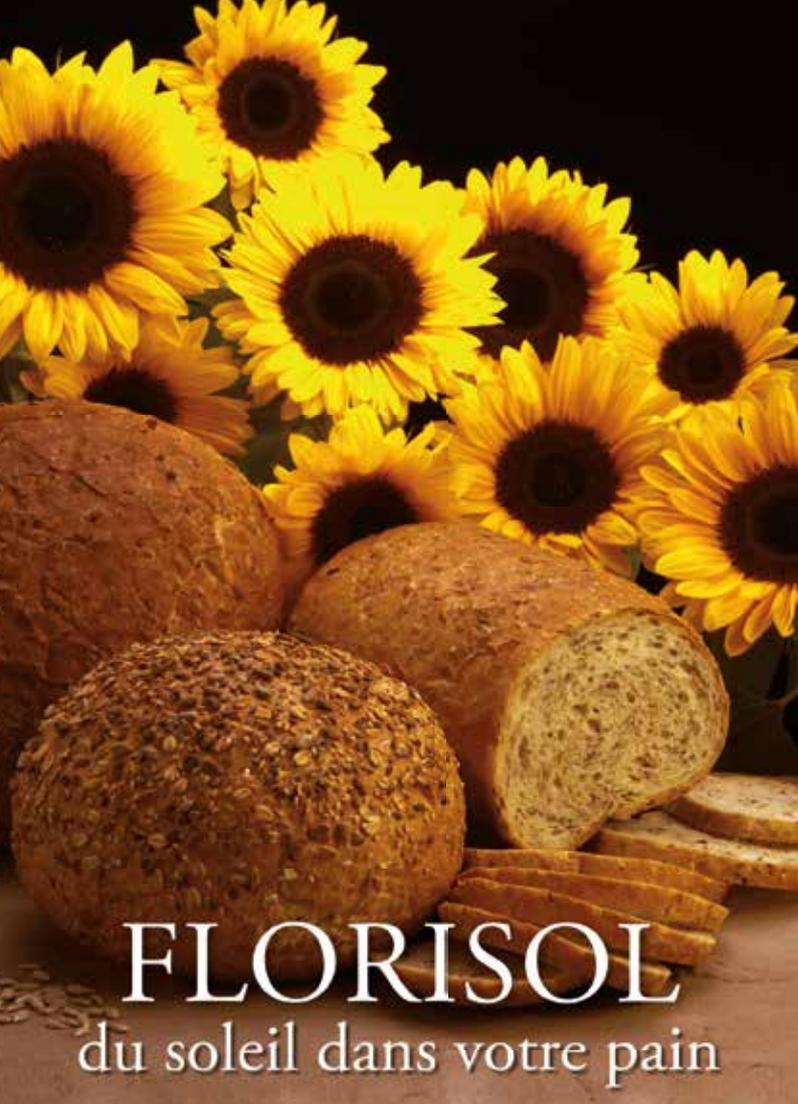
PB-PP|B-10
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
33^e année
Novembre 2015

ED. RESP. A. DENONCIN - GRAND PLACE, 4 - 6927 TELLIN



Le Ministre René Collin soutient
les Maîtres Boulangers-Pâtisseries



Florisol est un pain aux multiples saveurs : graines de lin brun, graines de sésame, graines de soja et surtout une quantité royale de tournesol.

Originaire d'Amérique du Nord, le tournesol a longtemps constitué un des aliments de base de ses habitants qui en avaient déjà perçu toute la richesse.

De nos jours, la graine de tournesol est universellement reconnue pour ses qualités nutritionnelles, notamment pour son apport en vitamines et en sel minéraux.

Vous apprécierez le pain Florisol pour son croquant particulier et pour la saveur incomparable des graines qui l'enrichissent.

Avec sa farine blanche de froment et son mélange de graines, Florisol ravira aussi les amateurs de pain blanc multi-céréales.



MOULINS DE STATTE
HUY

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

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



Chers lecteurs,

Je souhaiterais dans cet éditorial mettre l'accent sur l'importance de la formation dans notre métier.

Actuellement, le Service Francophone des Métiers et Qualifications (S.F.M.Q.) revoit le profil de l'ouvrier boulanger-pâtissier sur base duquel il sera établi des programmes de formation destinés à tous les réseaux.

En tant que Président de la Fédération, je représente le secteur artisanal dans les négociations où se retrouvent les services de la Coprofor, le Forem, l'I.F.P., le consortium de validation, les organisations syndicales et le secteur industriel de la boulangerie.

Le dernier profil remonte à 1999. Après quelques réunions, le constat est que l'on veut encore abaisser le niveau de formation. Ce à quoi je m'oppose avec fermeté. Vous pouvez compter sur ma détermination pour défendre les intérêts de notre secteur.

Les entrepreneurs de la boulangerie-pâtisserie souhaitent des ouvriers boulangers-pâtissiers polyvalents ayant des connaissances suffisantes pour exercer le métier sans avoir un tuteur perpétuel.

Le S.F.M.Q. est d'un autre avis et pense que l'ouvrier sortant de l'école ne doit avoir que des connaissances basiques !

Nous avons bon espoir d'être entendus et pris en considération, car nous sommes les employeurs sans qui les hypothétiques diplômés au rabais ne trouveront pas d'emploi.

Vous trouverez dans ce numéro de novembre un article confirmant le soutien du Ministre Collin au secteur de la boulangerie-pâtisserie exprimé notamment lors de la conférence de presse à Courrière le 25 septembre.

Je vous souhaite une bonne lecture !



■ **A. Denoncin**
Président





Connaissez-vous PRINTACAKE ?

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.

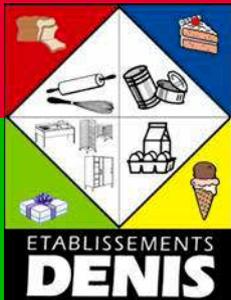
**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**

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



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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- | | | |
|--|-----------|--|
| Activités de la Fédération | 7 | Compte rendu de l'AG du 6 octobre 2015 |
| Campagne de promotion | 8 | Les Maîtres Boulangers-Pâtisseries peuvent compter sur le soutien du Ministre René Collin ! |
| | 12 | Des surprises pour la fin d'année grâce à nos Maîtres Boulangers-Pâtisseries ! |
| Économique | 14 | Le Prix de Revient du Pain... |
| Salon professionnel | 17 | Broodway 2015 connaît une excellente édition |
| Publireportage | 19 | Zaza's, drôle de nom pour une boulangerie-pâtisserie ! |
| Santé | 22 | 6 remèdes pour digérer les excès de table |
| Activités de la Fédération | 27 | 15 ans de partenariat entre la D.H. du dimanche, la Fédération francophone et les « Maîtres boulangers » |
| La Fédération et ses fournisseurs | 28 | Prix de l'innovation au salon IBA 2015 |
| Fiscal | 30 | Comment rectifier une erreur matérielle dans le calcul de votre impôt ? |
| Formation | 34 | Formation macarons à Villers-le-Bouillet |
| Bon à savoir | 37 | Important à faire suivre : CE, Il y a C E et CE |
| La Fédération et ses fournisseurs | 38 | Puratos reçoit au WEX |
| Business | 40 | Le piratage informatique, mode d'emploi |
| L'immobilier en pratique | 42 | La domotique, l'automatisation de votre habitation... |
| Humour | 43 | |
| Social | 44 | Commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire |
| | 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 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, T. Radermecker, X. Goffaux, G. Xhauftaire

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.

NOUVEAUX SUCCÈS

FORMES SURPRENANTES



**ALLUMETTE
MANGUE**

(B851 - 60G) (120 X 28 X 28MM)

LA SAVEUR DES FRUITS



**PANNA COTTA
FRAMBOISE**

(B852 - 95G)

UN DÉLICE EXPLOSIF

vandemoortele

Vamix sa • Siège social : Moutstraat 64, B-9000 Gent
Service commercial : Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gent
Tél. 09 240 17 41 - Fax 09 240 17 94 • www.vandemoortelebakery.be

 /VANDEMOORTELEPROFESSIONAL



Compte rendu de l'AG du 6 octobre 2015

1 Le rapport de l'AG du 18 juin 2015 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- La conférence de presse à Courrière.
- Notre présence au salon Broadway.
- Le nouveau profil de formation des jeunes.
- Les problèmes de traduction à l'Afscfa.
- Les projets de promotion à La Louvière.
- La collaboration avec la Dernière Heure.
- Les réunions à la S.F.M.Q. (Service Francophone des Métiers et Qualifications).
- Le salon « Saveurs et Métiers ».
- Les Saint Aubert de Liège (le 8 novembre) et du Luxembourg (le 15 novembre).

3 Confédération

- La gestion du Fonds Social.
- La concertation sociale.
- Le forfait 2016.
- Le renouvellement des mandats à l'Afscfa.
- Le jour de fermeture obligatoire.



4 Apaq-W

- Le démarrage de la campagne de promotion.
- Les projets pour la campagne 2016.

5 Bureau et Moniteur

- La nouvelle gestion du *Moniteur*.
- Le remplacement de Monsieur Mathias par Monsieur Wilkin à la trésorerie.
- La stratégie de diffusion du *Moniteur*.

6 Délégués aux commissions

- Fiscal : - L'élaboration du forfait 2016.
 - La délivrance de souches T.V.A.
- Social : - Les récentes modifications aux CCT.
 - Le travail des jeunes avant 6 heures du matin.
 - La gestion du Fonds social.
- Economique : - Les campagnes commerciales des pains de marque.
 - L'utilisation des tableaux du prix de revient du pain.

7 Concours

- La présélection des candidats pour le Mondial de la Pâtisserie.

8 A.F.S.C.A.

- Les travaux sur le guide transversal.
- Les projets de modification de certaines exigences.

9 Divers

- La poursuite de l'étude sur les terminaux de paiement.

10 La prochaine assemblée générale se tiendra le mercredi 17 février 2016 à Namur.

■ H. Léonard



Conférence de presse à Courrière :

Les Maîtres Boulangers-Pâtisseries peuvent compter sur le soutien du Ministre René Collin !

C'est dans une maison renommée de tradition, la maison Pierson, en province de Namur, que la Semaine des Maîtres Boulangers-Pâtisseries ainsi que toute la campagne du 2 octobre au 15 novembre fut annoncée le vendredi 25 septembre, en présence du Ministre René Collin.

Le Ministre Collin, accompagné d'un membre de son cabinet, Mme Joelle Vandersteen a salué cette campagne et a insisté sur la synergie existant entre les démarches de promotion faites au niveau de l'agriculture et de la boulangerie-pâtisserie.

Le Ministre Collin soutient toute action permettant au grand public de faire la différence entre un véritable artisan et tous ceux qui travaillent de manière industrielle.

Pour le Ministre Collin, le boulanger-pâtissier représente quelque chose de très important quand on défend la proximité et l'alimentation de qualité.

Un Maître Boulanger-Pâtissier, ce n'est pas seulement un produit de qualité mais aussi un visage derrière ce produit.

Le Ministre Collin rappelle que les pouvoirs publics sont solidaires avec les Boulangers-Pâtisseries et les soutiendront dans leurs autres projets. Il félicite l'APAQ-W et la Fédération pour ses nombreuses initiatives.

Après son discours de soutien, le Ministre Collin, retenu par des obligations ministérielles, a tenu à visiter les coulisses de la maison Pierson. Ce qui nous montre à quel point il reste sensible au travail des Maîtres Boulangers-Pâtisseries et à leur passion.

Le Président de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie, Albert Denoncin, a ensuite pris le relais avant la conférence de presse proprement dite.

Monsieur Denoncin rappelle à quel point il est heureux de compter sur la présence de Monsieur le Ministre à ce type de manifestation et lui demande de garder un œil vigilant sur le budget attribué à la promotion en général et surtout à la protection de la profession de boulangers dont le nombre a cruellement diminué depuis 1950 ! Alors que le secteur de la boulangerie occupe 12 000 emplois directs pour un chiffre d'affaires



CAMPAGNE DE PROMOTION



de 700 millions d'euros réalisé par le secteur réparti en TPE (80 %), en PME (18 %) et en très grandes entreprises (2 %).

Monsieur Denoncin souhaiterait que l'on reconnaisse les dégâts occasionnés par la concurrence provenant des produits de l'est. Les coûts salariaux et les avantages extra-légaux étant nettement moins élevés qu'en Belgique, on comprend facilement pourquoi cela met notre compétitivité à mal.

Cependant, grâce à toutes les actions menées par l'Apag-w et la Fédération, on a pu stabiliser la consommation du pain.

Autre bonne nouvelle : on voit de plus en plus d'enfants aux stages organisés à l'IFAPME, et d'adultes aux formations Epicuris.

347 personnes ont suivi une formation continue en 2014 et 65 titres de Boulangers-Pâtisseries ont été attribués.

Avec ses 1000 adhérents, la Fédération Francophone se bat chaque jour pour représenter le secteur auprès des pouvoirs publics et défendre ses intérêts, réaliser des outils de promotion et pérenniser le métier sous la direction d'un CA de 17 personnes réparties sur l'ensemble du territoire.

Monsieur Denoncin termine son intervention en demandant à nouveau au Ministre de tutelle et à l'Apag-W de rester à l'écoute des attentes du secteur de la boulangerie et remercie également Monsieur GIELEN, directeur général de l'A.P.A.Q.-W, Monsieur Roisin, responsable Grandes Cultures et Agro-Alimentaire de l'Apag-W ainsi que Madame PONCELET qui est chargée de la communication.

Monsieur Denoncin, tout en offrant une veste nominative à Monsieur Le Ministre COLLIN, afin qu'il soit imprégné du métier, dit en souriant qu'on pourrait lui attribuer le titre de Maître Boulanger-Pâtissier !

Lors de la conférence de presse proprement dite, les grandes étapes de la campagne de promotion organisée par l'Apag-w et la Fédération, relayée par 772 Maîtres Boulangers-Pâtisseries en Wallonie a été expliquée ainsi que ses objectifs : présenter le savoir-faire des Maîtres Boulangers-Pâtisseries, les coulisses du métier, sensibiliser le grand public aux intérêts nutritionnels du pain, etc.

On nous a également montré les différents messages et supports media (*radio Vivacité, Proximag, Vers l'Avenir et JDE*) et rappelé l'importance du concept de Maître Boulanger-Pâtissier établi par une charte depuis 2009 qui a permis de fédérer ces professionnels engagés dans la fabrication quotidienne de produits de qualité, frais, avec des matières premières nobles et ce, dans le but de procurer du plaisir aux consommateurs.



■ Florence de Thier



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)





La pâtisserie Pierson



Dès 1919, au lendemain de la première guerre mondiale, Georges Pierson ouvre un commerce de grains le long de la Nationale 4 alors qu'à cette époque, s'installer près d'une gare offrait plus de chance de prospérer. Georges a une idée derrière la tête. En effet, outre son commerce de grains, il se met à fabriquer du pain ainsi que de la petite pâtisserie.

Pari gagné ! En effet, l'automobile se développe rapidement dans les décennies qui suivent. La Pâtisserie Pierson devient une halte privilégiée pour tout voyageur empruntant la Nationale 4 qui était jusqu'au milieu des années septante l'unique route reliant les Ardennes à Bruxelles.

En 1986, c'est au tour de la troisième génération en la personne de Luc Pierson, assisté de son épouse, de reprendre les rênes de l'entreprise et de veiller à préserver les traditions qui ont fait la renommée de la Pâtisserie Pierson.

La pâtisserie Pierson occupe environ 25 personnes et Luc Pierson a un vrai sens des valeurs, de la tradition et un immense respect pour le travail de tous ceux qui l'ont précédé.

Il est conscient que tout évolue mais il tient, malgré la mécanisation de certains process, à ce que tout passe par la main de l'homme. Il avance le concept d'artisan mécanisé.

Ce passionné d'attelage aime les choses bien faites, très organisées et met toujours la même passion dans tout ce qu'il fait.

Convaincue de la qualité des matières premières issues de l'agriculture wallonne et désireuse de promouvoir les produits locaux, la Pâtisserie Pierson prépare, dans ses ateliers, tous ses produits vendus en magasin. Elle utilise exclusivement du lait de ferme du Condroz pour réaliser la crème pâtissière suivant la méthode traditionnelle à chaud. Cette crème sert de base à la confection de bon nombre de produits (éclairs, tartes, ...).

Pour preuve que la maison Pierson rime avec tradition, certains pains sont toujours réalisés à partir des recettes du grand-père Pierson. Le goût des cramiques et craquelins est également connu depuis plusieurs générations.

Mais la grande spécialité de la maison, ce sont les tartes : Macarons, Sucre blanc, Sucre brun. Sans oublier les fruitées (cerises, pommes, abricots, prunes, reines-claudes, ananas, ...), les saisonnières (myrtilles, fraises, groseilles rouges, rhubarbe...) et les classiques (crème couverte, brésilienne, flan, riz, fromage, sablée citron).

Plus d'infos : <http://pierson-courriere.be/>





Le mois des spécialités pâtisseries de chez nous.

Préparées
de main de Maître

Profitez-en !



Des surprises pour la fin d'année

grâce à nos Maîtres Boulangers-Pâtissiers !

Après le succès rencontré par les 800 Maîtres Boulangers-Pâtissiers durant la semaine qui leur était consacrée, du 2 au 11 octobre, pour fidéliser leurs clients et permettre à ceux-ci de gagner 5 X 1 année de pains et pâtisseries gratuits, la campagne de promotion mise en place par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) et la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie poursuit sa lancée avec l'organisation d'un concours à destination des enfants et d'autres cadeaux pour les clients.



Petit déjeuner équilibré contre entrées...

Dès leur plus jeune âge, les enfants sont sensibilisés à l'importance de la consommation du pain, au petit déjeuner notamment, le repas quotidien le plus important... Grâce à ses glucides lents, il équilibre l'alimentation et permet de faire le plein d'énergie, tout en fournissant au corps les protéines dont il a besoin. Source de vitamines B, le pain favorise également la croissance.

À la mi-novembre, les écoles et familles abonnées au *Journal Des Enfants* (L'Avenir) seront invitées à se pencher sur cette thématique au travers de l'annonce d'un **concours photos** intitulé « Photographie/ film, décris et publie ton petit déjeuner idéal ». A la clé : **50 pass pour entrer gratuitement dans les parcs et attractions de Wallonie pendant un an**. Le principe est simple puisqu'il suffit de photographier ou filmer, et décrire son petit déjeuner idéal sur **Instagram** et **Twitter/Vine** avec le **#PtitDejMalin**. Bonne chance !



Plus d'infos : www.maitre-boulangers-patisserie.be et Facebook AgricultureWallonie.



L'APAQ-W en profite pour rappeler que, chaque année, elle répond à plusieurs centaines de demandes émanant d'établissements scolaires pour l'**octroi d'aides financières pour l'achat de produits** en vue de **petits déjeuners équilibrés ou de collations santé (fruits et légumes, produits laitiers)**. Autrement dit, **50.000 enfants** bénéficient annuellement de ces subsides et en reviennent contents !



Une fin d'année gourmande

Pour clôturer l'année en beauté, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons, reconnaissables aux autocollants et à la plaque d'identification apposés sur leur vitrine, offriront en décembre à leurs clients fidèles un **calendrier 2016** présentant, chaque mois, un **produit de saison** (de la galette des Rois au croissant, en passant par la brioche, le pain complet, Bayard, ou d'épeautre, la baguette, le pain gris, le craquelin, le pain fermier, le cougnou ou encore la bûche de Noël), un **conseil nutritionnel** et une **idée d'excursion touristique** en Wallonie.



Outre ce calendrier, les clients recevront également un **sac de courses réutilisable aux couleurs des Maîtres Boulangers-Pâtisseries**. Cela promet une fin d'année réussie !

Plus d'infos : www.maitre-boulangers-patisserie.be



Le Prix de Revient du Pain...

Son élaboration... Ses dessous !

Les tableaux que nous publions chaque année et que vous avez pu découvrir dans votre Moniteur d'octobre, posent à certains quelques problèmes de crédibilité.

Aussi, bien que toutes les procédures utilisées pour leur réalisation aient été développées dans le Moniteur au moment de la libéralisation du prix du pain en 2004, nous tenons à ce que vous soyez pleinement conscient des réalités que ce travail fait apparaître.



Comme rappelé intentionnellement dans le préambule de chaque publication, ce dossier a été réalisé sur la demande expresse du Ministre Charles Picqué pour remplacer la méthode d'indexation obsolète qui tenait lieu depuis 1945 de dossier de demande d'augmentation du prix du pain. Cette procédure débouchant sur une rentabilité nulle du pain.

Les nouveaux paramètres devaient refléter les réalités du secteur, et il en fut bien ainsi :

- 1 Les frais généraux furent extraits de comptabilités contrôlées et certifiées par le Ministère des Finances.
- 2 Les matières premières relevées dans un panel de moulins en accord avec le Ministère et pour les autres matières, basées sur la réglementation du pain par l'Arrêté Royal du 2 septembre 1985 et les relevés pour le forfait.
- 3 Les coûts d'énergie relevés pour le mazout dans les statistiques du Ministère de l'Economie et pour le gaz et l'électricité dans les offres de contrats des sociétés distributrices.
- 4 Les salaires de fabrication dans les conventions salariales en vigueur et via les secrétariats sociaux.
- 5 Les salaires de vente recueillis suivant les mêmes critères et pour leurs applications respectives, des temps chronométrés en présence des contrôleurs du Ministère.



Après deux ans de tergiversations, de discussions, de conflits internes et même de menaces, malgré l'écart de prix sans précédent révélé par le dossier, l'armée de comptables du Ministère consentit à le présenter à la signature du Ministre, sans en avoir démenti le moindre paragraphe. Mais à la veille des élections, le courage politique manqua au Ministre Picqué ainsi qu'à Madame Moermans qui, lui succédant, libéra le prix du pain.

Ces cinq paramètres sont donc réels, certifiés et contrôlables et font chaque année l'objet d'une mise à jour rigoureuse basée sur le traitement des données dans des conditions identiques.

Quant à ses dessous, en tout bien tout honneur, quelques chiffres (encore !) vous éclaireront sur la solidité de leur fondement.

Actuellement 42 comptabilités sont analysées.

Pour les frais généraux, 2128 données y sont traitées.

Pour les matières premières, 78 données interviennent.

Pour les variations des coûts d'énergies, 814 données utilisées cette année.

Pour les coûts de fabrication, 43 données.



Pour les coûts de vente, 19 données.

Ce qui, pour soumettre à votre sagacité les trois petits tableaux, représente la bagatelle de 3082 données croisées et enregistrées selon la méthode acceptée en 2004 par le Ministère.

Pour illustrer quelque peu ces propos, je joins le tableau 2014 (voir p. 16) des relevés d'une consommation standardisée d'électricité dont le seul but est de chiffrer le taux de variation des coûts entre l'année des comptabilités et l'année en cours (il en est de même pour le gaz).

Mais la dernière ligne fait apparaître chaque mois la différence de facturation entre les sociétés, ce qui peut vous inciter à procéder à cette analyse pour votre propre consommation sur info@monenergie.be (Indépendant/professions libérales) tarif bihoraire ? Ou autre...

Et pour **prévoir** les variations du prix officiel du mazout, voyez le tableau ci-dessous.

Lettre d'information CARBU.BE (<http://www.carbu.be>)

■ H. Léonard

http://economie.fgov.be/fr/statistiques/chiffres/energie/prix/moyen_8/index.jsp

Tarif officiel moyen annuel des produits pétroliers en EURO, 12 dernières années

	Date	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Gasol chauffage Extra (plus de 2000 l) (€/L)	Prix moyen TVA incl.	0,401	0,538	0,594	0,608	0,781	0,508	0,643
	Prix moyen TVA excl.	0,332	0,445	0,492	0,502	0,645	0,420	0,531

Gasol chauffage (plus de 2000 l) (€/L)	Prix moyen TVA incl.				0,692	0,761	0,497	0,626
	Prix moyen TVA excl.				0,572	0,629	0,411	0,517

	Date	2011	2012	2013	2014	2015
Gasol chauffage Extra (plus de 2000 l) (€/L)	Prix moyen TVA incl.	0,831	0,914	0,858	0,792	0,608
	Prix moyen TVA excl.	0,687	0,755	0,709	0,655	0,502

Gasol chauffage (plus de 2000 l) (€/L)	Prix moyen TVA incl.	0,812	0,893	0,844	0,781	0,601
	Prix moyen TVA excl.	0,671	0,738	0,698	0,645	0,496



BROOD WAY

2015

connaît une excellente édition

Le stand de la Fédération



Le 9 octobre 2015 à Courtrai, le salon Broodway a répondu aux attentes les plus ambitieuses.

Hendrik Rommelaere, Président de Broodway : « Les réactions positives de nos boulangers et de nos exposants montrent clairement que notre salon professionnel a, de nouveau, fait honneur à son excellente réputation. L'offre exposée à Broodway était vaste et intéressante. Nos boulangers sont retournés enthousiasmés et pleins d'inspiration à l'issue d'une journée passionnante, enrichissante et très agréable. »

De nombreux ingrédients étaient réunis pour faire de cette édition une grande réussite.

- Une forte affluence de visiteurs intéressés.
- Des stands magnifiques proposant des produits intéressants de plus de 220 exposants.
- Un intérêt massif pour les démonstrations technico-professionnelles.
- Des gagnants forts aux Innovation Awards.
- Une présélection passionnante du Championnat de Belgique Boulangerie.
- Sans oublier l'ambiance chaleureuse et la convivialité unique.

Friesland Campina Foodservice, JAC Machines et Monica Biscuits à l'honneur

44 envois participèrent aux Innovation Awards, qui couronnent les produits les plus innovants présents au salon.

Grâce à sa nouvelle crème « Stand & Overrun », Friesland Campina Foodservice (Debic) remporta l'Innovation Award « Food ».

JAC décrocha, pour sa part, l'Innovation Award « Non-Food » pour son « Jac Slim ».

Les « Monica Biscuits » de Cobaco sortirent vainqueurs du comptage des voix des visiteurs.

SALON PROFESSIONNEL

Un programme passionnant

> **Broodway avait placé de grands noms à l'affiche du programme de démonstrations.** Ces maîtres de la profession dévoilèrent leurs créations et techniques dans un seul but : partager leur passion et insuffler des idées. Et les visiteurs apprécèrent leur geste au plus haut point puisque la salle était comble à chaque atelier, ce qui ne les empêcha pas de suivre de près la démonstration qui leur était proposée.

> **Des lauréats très forts à la présélection du Championnat de Belgique Boulangerie 2016 :** c'était la première fois que le Richemont Club organisait à Broodway la présélection du Championnat de Belgique Boulangerie. Voici les candidats sélectionnés pour la finale qui se tiendra en octobre 2016 :

- pour la catégorie pain : Wim Verstraete, Olivier Pênet et Valentin Clerc ;
- pour la catégorie viennoiserie : Alexandre Morsomme, Kenneth Van Hoesen et Ruben Cools ;
- pour la catégorie pièce décorative : Sus Mens et Jaël Verleysen.

> **La Street of Inspiration** se révéla une zone conviviale où les experts donnèrent gratuitement leur avis sur les questions de personnel, les médias sociaux et le marketing. Il y avait aussi des conseils dispensés par des boulangers aux boulangers. Au cours de brefs reportages, certains professionnels dévoilèrent leur magasin jusque dans les coulisses. Outre ce volet contenu, le salon réservait aussi de la place à l'impression 3D, et les visiteurs se montrèrent très curieux de cette nouvelle technologie. Le photomaton et les défilés de mode ajoutèrent une touche de divertissement à la Street of Inspiration qui reliait Meat Expo et Broodway.

> **La combinaison avec Meat Expo offre une plus-value :** Tant les visiteurs que les exposants jugèrent que la tenue simultanée de Meat Expo (le salon professionnel du secteur de la boucherie et de la viande) et de Broodway était une bonne idée. Deux halls d'exposition avaient été réservés aux exposants s'adressant aux deux secteurs, ce qui permit aux boulangers et aux bouchers d'entrer automatiquement en contact. Une occasion unique pour eux de se rencontrer et d'apprendre les uns des autres.

Pour tous les professionnels du secteur de la boulangerie – tant entrepreneurs que collaborateurs – passionnés par leur métier, la visite à Broodway était un must. Et ils s'y inscrivirent en masse. Broodway accueillit ainsi 11.379 visiteurs professionnels. Cette jolie hausse de +4,5 % ne prend pas en compte les visiteurs de Meat Expo qui vinrent jeter un coup d'œil à Broodway. Inutile donc de dire que le salon connut une forte affluence, preuve s'il en est que les boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers ne veulent absolument pas rater leur salon à Courtrai.

Infos

- Kortrijk Xpo – Doorniksesteenweg 216 – 8500 Kortrijk/Courtrai
- T 056 24 11 11
- broodway@kortrijkxpo.com
- www.broodway.be
- www.facebook.com/BroodwayKortrijk





Zaza's,

drôle de nom pour une boulangerie-pâtisserie !



Ce drôle de nom est à l'image de son propriétaire : drôle et sympathique

On comprend très vite que l'on a affaire à un bon vivant, aimant rire et s'amuser et vouant une vraie passion à son travail de boulanger-pâtissier.

Il fut récompensé par la médaille d'argent à Skills Belgium et fut consacré meilleur apprenti en 2005.

C'est en goûtant un délicieux éclair au chocolat que j'écoute Xavier Goffaux me parler de sa passion.

« Moi, la passion, je l'ai à chaque minute de mon travail. Je travaille d'1h30 du matin à 15h, dors de 15 à 18 h, soupe puis dors de 20h30 à 1h15. C'est une drôle de vie mais je l'adore ! »

Passion qu'il a héritée de son papa, bien connu dans le secteur et donnant encore cours à ce jour. Mais il n'a pas seulement légué à son fils sa passion. Il lui a aussi donné le goût de la rigueur et du travail artisanal bien fait.



Xavier Goffaux peut encore compter sur l'aide précieuse de son papa et écoute encore ses conseils avisés.

Dans ce petit village de 2000 habitants, la boulangerie pâtisserie Zaza's est réputée pour sa pâtisserie dont la plus connue porte le nom de Madagascar.

Les éclairs ont également la cote d'autant que Xavier Goffaux en crée une nouvelle sorte une fois par semaine, inspiré par les travaux de Christophe Adam...

Quant au pain, il en a créé un qui s'appelle le gayette, pain très noir et très apprécié, dont le nom fait référence au petit morceau de charbon que les mineurs recevaient pour se réchauffer.

Chez Xavier Goffaux, tout est fait artisanalement, au pur beurre y compris toutes les viennoiseries.

« Il n'y a que 2 exceptions : les donuts et les boules de Berlin ».

Il privilégie le local en se fournissant en lait, en beurre et en œufs dans une ferme proche de chez lui, ses fraises chez un cultivateur du coin et d'autres ingrédients chez l'épicier du village.

Il respecte les saisons et pas question de faire des pâtisseries aux fraises si ce n'est pas le bon moment dans l'année.

Ce mordru de foot (et du standard !) est amateur de nature et des Etats-Unis. Il nourrit d'ailleurs un rêve : y faire quelque chose dans son domaine mais sans savoir vraiment quoi.

Sa jolie épouse lui donnera son premier enfant dans 5 mois et s'occupe de la vente en magasin.

Quand je l'interroge sur sa façon de voir l'avenir des boulangers-pâtisseries, il est très optimiste et ne se laisse pas intimider par l'offre industrielle.

« Je suis certain que les clients veulent revenir au vrai, aux valeurs artisanales. »

Et la Fédération nous protège contre les grandes industries et fait valoir nos intérêts.

C'est après de nombreux éclats de rire avec Xavier Goffaux et son apprenti Jonathan, que je quitte Zaza's, un deuxième éclair à la main !

■ Florence de Thier



La recette de Xavier Goffaux : L'ÉPICÉ



A) Biscuits brownies (2x60x40)

Ingrédients 750 g d'œufs entiers bien montés
 500 g de sucre
 500 g de chocolat noir fondu (40-45 degrés)
 500 g de beurre (pommade)
 300 g de farine tamisée
 300 g de pépites de chocolat

Procédé

Mettre les œufs + sucre au batteur : bien monter comme un savoie
 Pendant ce temps, fondre le chocolat et mélanger avec le beurre pommade
 Une fois les œufs prêts, ajouter la farine et les pépites. Bien mélanger à la maryse (lèche plat)
 Ajouter délicatement les œufs montés et bien mélanger
 Remplir 2 plaques 60/40 sur papier cuisson
 Cuire au four à sol à 200 degrés pendant environ 20-25 minutes en faisant attention à garder le centre moelleux

B) Mousse au chocolat épicée (1 cadre 60/40)

Ingrédients 640 g d'œufs entiers
 1 kg de sucre + 350 g d'eau à cuire à 121 degrés
 1 kg de chocolat type 811
 3 L de crème fraîche 35 % de matière grasse
 28 g de 4 épices
 1 fève de tonka zestée

Procédé

Mettre les œufs dans le batteur.
 Cuire le sucre+ eau à 121 degrés avec la fève de tonka zestée.
 Pendant ce temps, fondre le chocolat à 40-45 degrés et battre la crème fraîche à moitié.
 Une fois à 121 degrés, verser le sirop de sucre sur les œufs, en le passant à travers un chinois pour éviter les morceaux de fève, et réaliser une mousse type pâte à bombe.
 Quand le mélange est froid, verser le chocolat fondu, les 4 épices, bien mélanger.
 Incorporer délicatement la crème fraîche petit à petit pour obtenir une belle mousse.
 Remplir la moitié du cadre 60/40.
 Disposer une plaque de biscuit brownie au milieu.
 Compléter de mousse et refermer avec la 2^{ème} plaque.
 Mettre au grand froid.
 Une fois démoulé et bien pris, pistoler le gâteau avec un mélange à 45 degrés (moitié beurre de cacao-moitié chocolat).
 Décorer selon son goût.



Boulangerie-Pâtisserie Zaza's

GOFFAUX Xavier

Rue Del'Vaux 10

5031 GRAND'LEEZ

Téléphone : 081/640.379

6 remèdes

pour digérer les excès de table

**Beaucoup de festivités sont l'occasion de nombreux excès de table...
Et des festivités, on en a à la Fédération !**

Voici 5 remèdes naturels pour aider l'organisme à se remettre de ces écarts ! Même plusieurs jours après...
Je les ai tous testés (sauf le poivre) !

La réglisse



La réglisse permet de lutter contre de nombreux troubles digestifs comme les brûlures d'estomac. Recommandée par les naturopathes, la réglisse aide à la formation du mucus qui tapisse la paroi de l'estomac et la protège contre les sucs gastriques. En cas de reflux gastro-œsophagien, il est conseillé de prendre 2 à 5 g de racines séchées de réglisse 3 fois par jour sous forme de poudre, d'infusion ou de décoction (= racines bouillies directement dans l'eau).

Le radis noir



Le radis noir est traditionnellement connu pour ses propriétés détoxifiantes et permet de lutter contre l'ensemble des troubles digestifs : ballonnements, brûlures d'estomac, nausées, etc. Il sera donc un remède efficace pour les lendemains d'excès. Si vous êtes incommodés par ce genre de trouble, il est conseillé de prendre 1 ml de jus de radis noir, 2 à 6 fois par jour en veillant à ne pas dépasser la dose maximale de 100 ml par jour et ce, pendant 4 ou 5 jours après un repas copieux.



Le bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude, également appelé bicarbonate de sodium, est utilisé afin de soulager les maux d'estomac. En cas de gêne intestinale, il est recommandé de prendre une cuillère à café de bicarbonate de soude dans un grand verre d'eau froide. Attention cependant, ce remède maison ne doit être utilisé que ponctuellement. L'utilisation fréquente du bicarbonate de soude dont l'alcalinité est élevée risque au contraire d'aggraver les brûlures d'estomac plutôt que de les soulager.



L'artichaut

Dans l'antiquité, les Grecs et les Romains utilisaient déjà l'artichaut importé d'Égypte pour faciliter la digestion. Depuis, il est toujours utilisé comme remède naturel contre les troubles digestifs. C'est la cynarine, le principe actif de l'artichaut qui compose principalement ces remèdes. Il se consomme de la façon suivante :

- Extrait normalisé à 5 % de cynarine. A prendre en 1 ou 2 fois par jour à raison de 320 à 640 mg.
- Feuilles séchées : 2 g infusés dans de l'eau bouillante, 3 fois par jour.

La menthe poivrée



La menthe poivrée est communément utilisée pour lutter contre les problèmes digestifs mineurs. Elle peut être prise sous forme :

- d'huile essentielle, à raison de 2 à 4 gouttes diluées dans un verre d'eau, 3 fois par jour
- d'infusion, à raison d'1 cuillère à soupe de feuilles séchées dans 150 ml d'eau bouillante. Laisser infuser pendant 10 min.
- de teinture, à raison de 2 à 5 ml 3 fois par jour.

Le poivre



Utilisé en infusion, le poivre peut soigner les troubles digestifs et notamment une digestion lente.

Ingrédients : grains de poivre, eau

Faire infuser 3 g de grains de poivre dans 15 cl d'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes. Vous pouvez aromatiser l'infusion avec de la menthe. Filtrer. Boire l'infusion 2 à 3 fois par jour.

■ Florence de Thier



Un contrôle de l'AFSCA : inévitable, mais pas insurmontable !

Depuis sa création en 2000, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire contrôle l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette. La plupart des consommateurs, des indépendants et des entreprises connaissent à présent l'AFSCA de nom, mais sont moins bien au courant de son fonctionnement. Malgré les nombreuses informations à leur disposition sur le site internet de l'AFSCA www.afsca.be, bon nombre de malentendus persistent sur le déroulement des contrôles.

Chaque établissement de la chaîne alimentaire doit être connu de l'AFSCA et fait l'objet de contrôles systématiques, selon une fréquence pré-établie par l'Agence. C'est ce qu'on appelle une **inspection**, pour laquelle on utilise une check-list afin d'évaluer de manière objective tous les points à contrôler. Pour chaque point à contrôler, une pondération est attribuée. Les **check-lists** peuvent être consultées par tous sur le site web de l'Agence www.afsca.be/checklists-fr/. Il est ainsi possible de connaître, avant le contrôle, quels points seront contrôlés ainsi que l'importance = pondération qui leur est attribuée ! D'autres outils sont également disponibles ! Un moyen très pratique pour se préparer à un contrôle est la brochure « En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA » www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA.

Lors d'un contrôle, des **échantillons** peuvent être prélevés et envoyés pour analyse dans un laboratoire.

Il arrive également qu'un contrôleur aille dans un établissement avec une **mission de contrôle spécifique (appelée « autre » dans le schéma)**, par exemple en raison d'un avertissement européen, d'une toxi-infection alimentaire collective, d'un incident dans la chaîne alimentaire, d'une irrégularité à l'importation ou à l'exportation d'un produit ou suite à la plainte d'un consommateur.

On parle de **MISSION** lorsqu'un contrôleur se rend dans un établissement pour une inspection, un échantillonnage ou une mission d'enquête spécifique.

Le résultat final peut être soit **bon = conforme** 🟢 (**favorable, avec ou sans remarques**), et alors tout le monde est satisfait, soit **pas bon = non conforme** 🚫 (**défavorable**), et dans ce cas, des mesures doivent être prises ! Cela peut aller d'un avertissement à un PV ou une saisie lorsque la situation l'exige et que la santé des consommateurs est compromise et, chez les opérateurs ne manifestant aucune volonté de respecter les règles, on peut même envisager un retrait d'agrément ou d'autorisation.

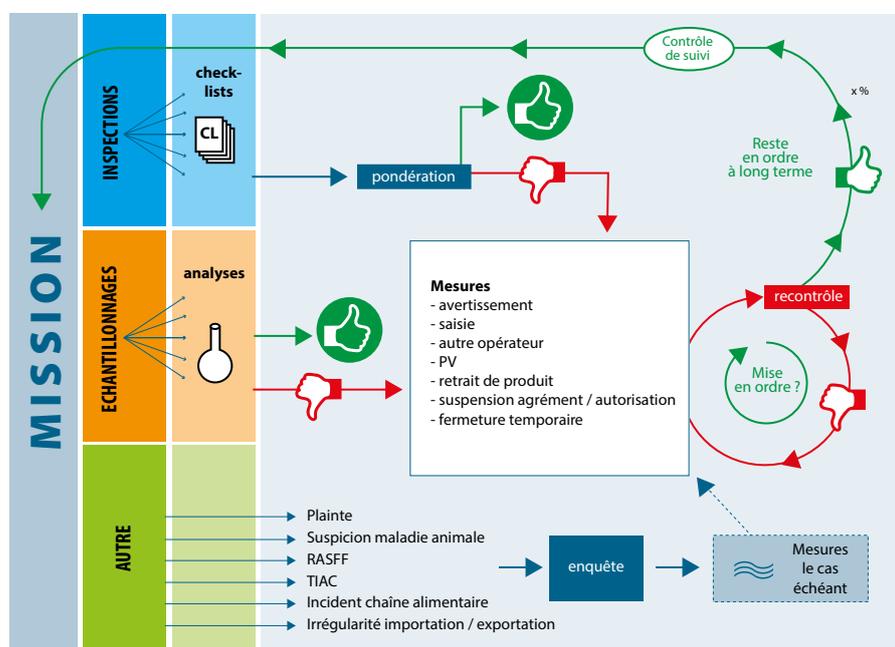
Chaque résultat non conforme est toujours suivi d'un **recontrôle** payant, et ce jusqu'à ce que tout soit en ordre !

En 2014, 73.972 opérateurs ont été contrôlés, et 69,5 % d'entre eux ont eu du premier coup un **résultat** 🍏, 25,9% ont reçu un avertissement et 4,5 % ont eu dès la première fois un procès-verbal, donc un **résultat** 🍏.

Après recontrôle(s), plus de 90 % des établissements étaient 🍏 !

A long terme, l'AFSCA fait aussi des **contrôles de suivi** afin de vérifier si l'établissement ne rechute pas et reste en ordre ! Après un résultat d'échantillonnage non conforme, des mesures sont également prises, notamment en cas de danger pour le consommateur : un rappel de produits (« recall »), une destruction de tous les produits d'un même lot, une révision de la méthode de travail, etc.

Suite à une mission d'enquête spécifique, des mesures peuvent également être prises si nécessaire.



A la fin de chaque contrôle, le contrôleur passe en revue avec l'opérateur « tous les points contrôlés », et commente en particulier les points défavorables. Profitez de ce « débriefing » pour vous assurer que vous comprenez tout et, au besoin, posez des questions supplémentaires. Vous pouvez aussi vous adresser à votre Unité provinciale de contrôle (UPC) pour de plus amples informations si la discussion avec le contrôleur ne vous a pas suffi.

www.afsca.be/upc/

Chaque contrôle suppose le respect mutuel des deux parties, aussi bien du contrôlé que du contrôleur. Le contrôleur qui visite l'établissement s'est engagé à faire preuve d'intégrité et d'objectivité. Il a signé la charte du contrôleur : www.afsca.be > Publications > Publications thématiques > Divers > Charte de l'inspecteur et du contrôleur.

Le Service de médiation de l'AFSCA

www.afsca.be



Pourquoi un service de médiation ?

Le service de médiation intervient lorsque le problème n'a pas pu être résolu par le service concerné ou lorsque vous n'êtes pas satisfait de sa réponse. Le service de médiation traite les plaintes en toute impartialité et s'engage à vous donner une réponse dans les plus brefs délais, en tenant compte de la complexité de votre cas.

Qui peut contacter le service de médiation ?

Toute personne travaillant dans un secteur de compétence de l'AFSCA et qui a une plainte au sujet de l'activité de l'Agence.

Comment introduire une plainte ?

Par e-mail : servicemediation@afsca.be

Par fax : 02/211 82 40

Par courrier postal :
AFSCA - Service de médiation
CA - Botanique
Food Safety Center
Boulevard du Jardin botanique 55
B-1000 BRUXELLES

Vous pouvez aussi prendre rendez-vous en composant le numéro gratuit : 0800/13455

Si vous n'êtes toujours pas satisfait, vous pouvez toujours vous adresser au service de médiation de l'AFSCA.



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

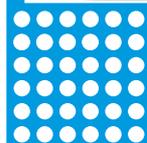
Belgique • Tél. +32 (0) 9 232 46 18 • www.vitafibres.be • www.abmauri.be



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

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





15 ans de partenariat

entre la D.H. du dimanche, la Fédération francophone et les « Maîtres boulangers »

Nous profitons de cet anniversaire pour remercier les boulangers-pâtisseries qui, chaque dimanche, rendent service à leurs clients en leur permettant de prendre connaissance des dernières informations : infos du monde, infos société, programme T.V., toute l'information sportive.

La D.H. du dimanche a permis à nos clients de recevoir de nombreux cadeaux comme des entrées au parc Astérix, à Océade et Mini Europe, ou un Paris match encarté gratuit...

En ce qui concerne les Maîtres Boulangers, la D.H. nous a offert 4 pages de rédactionnel sur le métier de « Maître Boulanger-Pâtissier », a mis à l'honneur plusieurs boulangers-pâtisseries durant 10 semaines et a fait paraître un reportage circonstancié sur la conférence de presse du 25 septembre chez monsieur PIERSON à COURRIERE.

Voici les 10 boulangers mis à l'honneur pour leur maîtrise mais également pour leur engagement dans la vente du journal la D.H. du dimanche :

- La boulangerie-pâtisserie WILKIN Michel à ELLEZELLES
- La boulangerie-pâtisserie TAILLARD Damien à LIEGE
- La boulangerie-pâtisserie WERTZ Rudy à THIMISTER
- La boulangerie-pâtisserie ARNOULD Renaud à SAINT-HUBERT
- La boulangerie-pâtisserie VANDERAUWERA José à CHAPELLE-Lez-HERLAIMONT
- La boulangerie-pâtisserie ZAZA à GRAND-LEEZ
- La boulangerie-pâtisserie TOUSSAINT Pierre-Yves à JAMBES
- La boulangerie-pâtisserie GOFFIN à WAREMME
- La boulangerie-pâtisserie LEGRAND Philippe à BOUILLON
- La boulangerie-pâtisserie GIOT Raphaël à LA HULPE.

Encore bravo pour ce partenariat réussi !

■ A. Denoncin



Prix de l'innovation

Une entreprise Belge récompensée Internationalement gagne le prix de l'innovation au salon IBA 2015 de Munich ainsi qu'à Broodway en Belgique pour sa nouvelle trancheuse de pain avec largeur de coupe variable, la SLIM !



Nul besoin de présenter l'entreprise JAC située à Sclessin.

Connue pour sa gamme de trancheuses à pain et sa gamme d'appareils de mécanisation de la pâte, l'entreprise Liégeoise Jac a présenté, au salon IBA à Munich, son tout nouveau modèle de trancheuse, la SLIM, qui a reçu le prix de l'innovation tant convoité.

Ce prix de l'innovation est amplement mérité et est un objet de fierté légitime pour son créateur d'autant qu'il a été décerné dans un pays dont c'est la spécialité.

Le salon iba est depuis 1949 le rendez-vous des professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et du snack et attire tous les trois ans plus de 77 000 visiteurs professionnels de 170 pays. Il est la plate-forme mondiale de l'innovation de tout le secteur de la boulangerie, pâtisserie et du snack et ce prix est une grande chance pour une entreprise belge en pleine expansion.

La Slim est disponible en 3 versions se différenciant notamment au niveau du panneau de commande et de la finition ainsi que des couleurs permettant une bonne intégration.

Des machines de démonstration tournent... La période de commande est déjà en cours et les livraisons débiteront en mars 2016 avec comme avantage pour l'artisan une exclusivité de quelques mois avant la disponibilité en libre-service.

Alors qu'a-t-elle de si exceptionnel cette nouvelle trancheuse à lame circulaire, la fameuse Slim ?

Tout d'abord, si elle porte ce nom, c'est à cause de son côté très compact avec ses dimensions de 60 sur 60 centimètres.

Ensuite, elle permet de proposer une largeur de coupe variable pour les pains d'une longueur allant jusqu'à 42 centimètres.

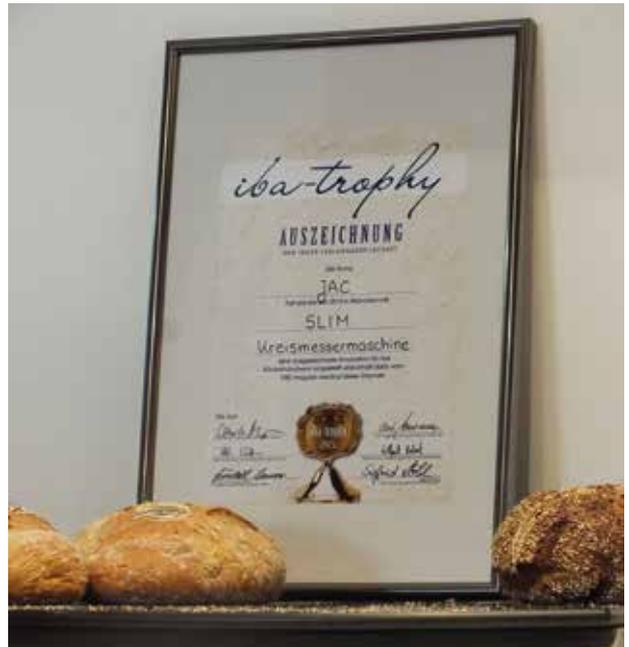
Jac a rendu cela possible en plaçant le pain verticalement et en le coupant horizontalement.

Plusieurs fabricants cherchent depuis des années à mettre en œuvre le concept de la largeur de coupe variable mais Jac a été la première entreprise à le réaliser.





au salon IBA 2015



Ce qui rend aussi la Slim étonnante, c'est le panneau de commande tactile très ergonomique, intuitif et très facile à utiliser.

En effet, le maniement de la Slim est très simple : on ouvre la porte, on place le pain, on ferme la porte, on choisit la largeur de coupe et on lance la machine. Le pain descend et arrive découpé au point de départ.

L'écran tactile permet non seulement de choisir la largeur de coupe mais aussi le nombre de tranches.

Atout final, l'ensachage vertical a permis de développer ce côté compact permettant un gain de place évident.

Cette nouvelle machine a un impact plus large que l'aspect purement technologique.

Il s'inscrit dans une philosophie du choix, si cher aux consommateurs. Le client peut enfin choisir le type de tranches de pain qu'il désire, ce qui renforce la qualité du service que le boulanger offre à sa clientèle.

On va donc pouvoir expérimenter le « Et votre pain, vous le voulez comment ? »

On passe donc subtilement de l'obligation au choix, ce qui est appréciable à une époque où le consommateur aime garder le contrôle sur ce qu'il achète.

La slim est donc compacte et solutionne tous les problèmes liés à la place disponible dans la boulangerie, elle améliore l'ergonomie, la qualité de coupe (on parvient à couper du pain plus chaud qu'avec les autres machines) et permet de choisir l'épaisseur de la tranche.

■ Florence de Thier

Comment rectifier une erreur matérielle dans le calcul de votre impôt ?

Pour le contribuable moyen, remplir la déclaration fiscale peut constituer une démarche complexe. Or, les procédures fiscales offrent peu de latitude pour rectifier les erreurs. Voici donc les différentes possibilités que vous avez pour rectifier une erreur dans le calcul de votre impôt.



Qu'est-ce qu'une erreur matérielle ?

La notion d'erreur matérielle n'est pas simple en soi. Elle permet au contribuable, dans certains cas et encore longtemps après la rédaction de sa déclaration d'impôts, de rectifier des erreurs qu'il y aurait commises. En septembre 2014, l'administration fiscale a publié une circulaire venant préciser, par une multitude d'exemples, cette notion d'erreur matérielle.

Rappelons que lorsqu'une erreur matérielle est constatée, celle-ci donne un délai de cinq à parfois six ans

pour la rectifier. Cette démarche génère le plus souvent la récupération d'un avantage fiscal qui avait été oublié, ce qui se traduit pour le contribuable par un remboursement supplémentaire.

Liste des erreurs matérielles

Quelles sont les principales erreurs matérielles admises par le fisc ?

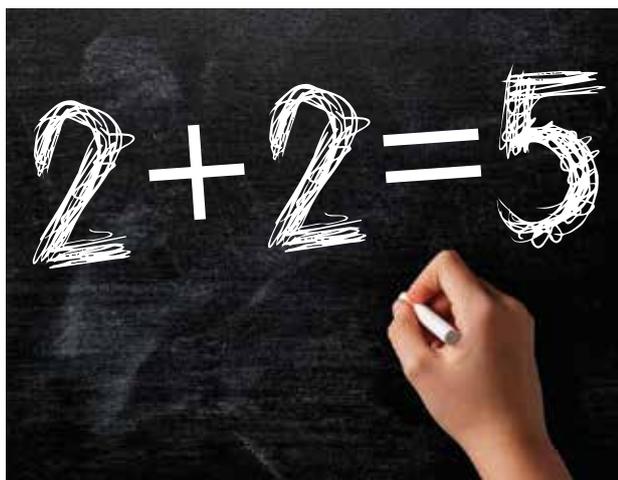
- ⇒ Vous omettez de déclarer le montant d'une assurance-vie ou vous le déclarez au mauvais code, alors que vous joignez l'attestation fiscale à votre déclaration.
- ⇒ Cette assurance-vie n'apparaît dans aucun code et vous ne joignez pas l'attestation fiscale. Par contre, les années précédentes, celle-ci a toujours été bien déclarée et admise.
- ⇒ Vous ne mentionnez aucun montant sous le code 1255 (exonération du remboursement des frais de déplacement du domicile au lieu de travail), alors que cette exonération devrait être mentionnée automatiquement dans la déclaration par Tax-on-web.
- ⇒ Vous mentionnez un montant qui n'est pas le bon. Vous réalisez par exemple une inversion de chiffres ou vous ajoutez un chiffre.
- ⇒ Le montant est le résultat d'une erreur de calcul évidente. Par exemple, quand vous avez deux factures déductibles et que vous commettez une erreur d'addition.
- ⇒ Le montant résulte d'un calcul erroné qui trouve son origine dans une mauvaise interprétation d'une législation complexe. Imaginons qu'en 2011, vous avez réalisé des dépenses en matière d'économie d'énergie à mentionner dans la déclaration de 2012, sous le code 1320. Si au lieu d'indiquer la dépense totale, vous avez seulement notifié les 40 %. Compte tenu de la complexité de la déclaration de telles dépenses, le doute peut bénéficier au contribuable et donner lieu au dégrèvement d'office pour erreur matérielle.



⇒ Dans le cas où vous vous trompez tout simplement de code, cela peut être considéré comme une erreur matérielle si les pièces sont jointes à la déclaration.

Que faire en cas d'erreur matérielle ?

Vous êtes un contribuable honnête, mais peut être parfois un peu distrait ?



Si vous constatez *a posteriori* que vous avez commis l'une de ces erreurs dans une déclaration ? Si vous estimez que les impôts que l'on vous réclame sont injustes et qu'une erreur s'est sans doute glissée dans la note de calcul (AER : avertissement extrait de rôle) que vous venez de recevoir de l'administration ? Si ce dernier vous est parvenu dans le premier semestre de l'année où vous avez rempli votre déclaration, votre délai de retour est de cinq ans, alors que si ce dernier vous est parvenu dans le second semestre, votre délai est de six ans.

Exemple :

Un contribuable reçoit son avertissement extrait de rôle le 15 janvier 2016 pour la déclaration remplie en 2015 sur les revenus de 2014 et remarque une erreur matérielle. Il peut introduire une demande de dégrèvement d'office jusqu'au 31 décembre 2020. Si par contre, l'avertissement extrait de rôle lui est parvenu le 16 décembre 2015, la demande de dégrèvement d'office doit être envoyée avant le 31 décembre 2019.

Comme on le voit dans cet exemple, le dégrèvement des suites d'une erreur matérielle est influencé par le moment où l'avertissement extrait de rôle arrive dans la boîte aux lettres.

Comment rectifier une erreur dans le calcul de votre impôt ?

Les conseils ci-après vous donnent la possibilité de bénéficier d'office des réductions d'impôt auxquelles vous aviez droit mais qui, pour une raison quelconque, ne vous ont pas été accordées lors de l'établissement de l'imposition et qui, éventuellement par ignorance, n'avaient pas non plus été demandées par une réclamation régulière.

Tout d'abord, quels sont les différents moyens à disposition du contribuable pour faire rectifier son calcul d'impôts, lorsque celui-ci s'aperçoit a posteriori qu'il a oublié de remplir dans sa déclaration un montant ou un chiffre pour lequel il aurait bénéficié d'un avantage fiscal ?

Sachez qu'au verso de la première page de cet AER figurent trois bureaux et leurs coordonnées. Le premier est le service de taxation où se trouve votre inspecteur qui a validé et vérifié votre déclaration remplie, le deuxième (au centre) est le bureau de la recette qui est responsable de vous rembourser l'impôt ou de vous le réclamer et enfin le troisième est la direction régionale.

Trois possibilités

Il existe trois possibilités pour le contribuable de demander par courrier une rectification de la note de calcul envoyée par son service de taxation :

1) ENVOYER UN E-MAIL :

Les erreurs et omissions simples peuvent être rectifiées par ce même service de taxation en le contactant dès que possible. Un coup de téléphone, en déclinant votre numéro national, aura l'avantage de vous apprendre qui est le gestionnaire de votre dossier. Notez bien son nom et prénom car l'adresse courriel de celui-ci sera toujours déclinée de cette manière : (prénom.nom@minfin.fed.be). La voie la plus rapide et la plus économique sera l'envoi d'un courriel expliquant succinctement l'erreur à rectifier. Si vous n'avez reçu aucune réponse avant l'expiration du délai légal de réclamation (6 mois), ou si la réponse reçue à temps ne vous fournit pas de garanties suffisantes quant aux corrections qui seront effectivement opérées, il est préférable d'introduire une réclamation.

2) ENVOYER UNE LETTRE :

La procédure de réclamation dure maximum six mois après l'envoi de cette note de calcul. Durant cette période, presque toutes les erreurs commises peuvent être rectifiées par une simple lettre envoyée auprès de la direction régionale. Cette lettre devra mentionner certains renseignements nécessaires pour être valide. Là encore, en lisant votre note de calcul vous découvrirez les renseignements importants à fournir.

3) ENVOYER UNE LETTRE PAR RECOMMANDÉ :

Dans un nombre limité de cas, il est encore possible d'obtenir un dégrèvement d'office de l'imposition, même après l'expiration du délai légal de réclamation. La lettre est à envoyer par recommandé comme pour la réclamation auprès de la direction régionale en spécifiant bien que c'est une demande de dégrèvement et non une réclamation. Ainsi, la troisième possibilité est la demande de dégrèvement d'office qui elle dure de cinq à six ans. Ce délai de six ans est plus rare : il est défini par le type d'erreur et surtout le moment où tombe la note de calcul dans votre boîte aux lettres.

Demande de dégrèvement d'office

Dans cette famille de dégrèvement d'office possible existent deux catégories :

– Le cas où l'administration considère que vous êtes victime soit d'une erreur matérielle, soit d'une double imposition, soit d'une erreur découlant de documents ou faits nouveaux apparus après le délai de déclaration. Pour ce type d'erreurs, l'administration s'oppose souvent et accepte plus difficilement. Ceci pousse le contribuable, la plupart du temps, à poursuivre son désaccord au devant des tribunaux. Dans cette matière, les cas de jurisprudence sont monnaie courante. Ce n'est que pour ce type d'erreurs que le délai de six ans est possible. En outre, comme les notes de calcul, grâce au système tax-on-web, tombent le plus souvent avant le 31 décembre de l'année où l'on remplit sa déclaration d'impôt, il faut considérer que ce délai de retour en arrière sera le plus souvent de cinq ans.

La deuxième catégorie est la plus fréquente, sachant que les erreurs sont plus ciblées et moins souvent sujettes à discussion. La possibilité de retour en arrière est dans ce cas toujours fixée à maximum cinq ans. Les erreurs doivent porter soit sur l'ensemble des quotités

exemptées octroyées (enfants à charge ou en éducation conjointe, autres personnes à charge, possession d'un handicap, etc.), soit sur une atteinte à la répartition du quotient conjugal, soit sur une erreur pour une réduction des revenus de remplacement (pensions, chômage, maladie, accident, etc.), soit sur l'absence de l'exonération pour revenus étrangers, ou encore sur les réductions pour les rémunérations suite à une prestation de travail supplémentaire donnant droit à un sursalaire.

Depuis le 1^{er} janvier 2014, une loi a élargi les réductions d'impôts susceptibles de donner lieu à un dégrèvement d'office. Pas moins de **15 nouvelles réductions** se sont ajoutées à cette deuxième catégorie de dégrèvement qui ouvre la possibilité de revenir au maximum cinq ans en arrière lorsqu'il est constaté qu'une d'entre elles a été omise sur le décompte final envoyé par l'administration.

Parmi ces réductions, citons entre autres : les titres services, l'épargne à long terme (assurance-vie et épargne-pension, certains prêts hypothécaires, la cotisation personnelle de l'assurance groupe, etc.), les dépenses de sécurisation des habitations contre le vol ou l'incendie, les libéralités, les frais de garde, l'isolation du toit...

Le seul bémol de cette loi est que cette mesure touchera seulement les dépenses consenties à partir de 2013 et après. Dès lors, ce n'est que depuis début de l'année 2015 qu'il est possible de profiter de cet avantage pour commencer à prendre appui, dans sa demande de dégrèvement, sur cette nouvelle loi.

A titre d'exemple, on a constaté en 2013 que Tax-on-web, outil par ailleurs très performant, oublie parfois de comptabiliser l'épargne-pension dans les données pré-enregistrées de certains contribuables. Si cette erreur se présente à nouveau, la nouvelle mesure favorisera le contribuable distrait qui ne le remarquait que trois ans plus tard.

Conclusion

En résumé, si vous soupçonnez une erreur dans le calcul de votre impôt, contactez en priorité votre service de taxation. Si celui-ci ne vous donne pas satisfaction endéans les six mois, tentez la réclamation et si ce délai est expiré, analysez bien l'erreur et tentez la demande de dégrèvement d'office.

■ G. Xhaufaire



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

FORMATION

Formation macarons

à Villers-le-Bouillet

Petit gâteau granuleux et moelleux à la forme arrondie, le macaron est une valeur sûre et plaît au plus grand nombre.

Quelle aubaine de suivre une formation consacrée à ce petit gâteau dérivé de la meringue, fabriqué à partir de poudre d'amande, de sucre glace, de sucre et de blancs d'œufs.

On a pu y admirer une palette de saveurs incomparables.

En septembre, le centre de Compétence des métiers de bouche EPICURIS de Villers-le-Bouillet a accueilli en



formation 8 jeunes et moins jeunes candidats pour une journée dédiée aux macarons. Cette formation fut dispensée par un Meilleur Artisan Boulanger-Pâtissier-Chocolatier-Glacier de Wallonie, pour le citer, Monsieur Patrick DACHOUFFE, homme bien connu de ses confrères.





Pour vous mettre un peu l'eau à la bouche, je vous citerai les grands classiques tels que les macarons au foie gras, à la pistache, au caramel à la fleur de sel ou les plus originaux comme ceux au chèvre framboise, à la menthe petits pois, aux asperges et noisette et même des macarons glacés à l'huile d'olive !

On peut dire que ce n'est pas banal et que ça avait de quoi ravir l'assemblée, qui, tout ouïe, a participé activement à toutes ces bonnes préparations.

Il y avait autant de dames que de messieurs qui ont été attirés par cette formation soutenue par l'IFP et bien sûr la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Chocolaterie-Glacierie.

Cette saison encore, des tas de formations vous attendent...

Alors, réservez-en une, deux, ou plus car on apprend tous les jours et à tout âge !

A bientôt pour d'autres évocations !

■ VDA. J

Pousse contrôlée **Koma**



- Un climat adapté à vos produits
- Une circulation d'air parfaite
- Grande capacité de stockage
- Nouveau tableau de commandes digital

Pétrin cuve sortante **Mecnosud**



- Disponible de 160 à 300 kg de pâte
- 2 moteurs indépendants (cuve et bras)
- Inversion du sens de rotation de la cuve
- Système de chariot pour une manipulation simple de la cuve

Buyerre





Important à faire suivre :

CE, il y a CE et CE



Pour ceux, qui comme moi, l'ignoraient :

CE

Vous le saviez peut-être déjà, mais bon, au cas où:

Vous connaissez tous ce logo CE que l'on trouve sur les produits. Il signifie Conformité Européenne et il est pour nous un gage de qualité.



Il est construit de manière à ce que les deux lettres qui le composent soient inscrites dans deux cercles qui forment un 8 couché.



Mais nos « amis chinois » n'ont rien trouvé de plus vicieux pour exporter leurs merdes dans toute l'Europe que d'avoir leur propre logo, qui signifie China Export, que vous pouvez admirer ci-contre.

Quand il n'y a plus les quadrillages pour les différencier, ils se ressemblent étrangement, non ?

Mais le problème est que cela peut se traduire par un court-circuit, ou une électrocution avec un appareil électrique insuffisamment isolé à cause des normes de sécurité « à la chinoise » qui n'ont rien de commun avec les nôtres.

Ne comptez pas sur les vendeurs pour contrôler quoi que ce soit. Seule la marge bénéficiaire les intéresse.

Soyez donc très vigilants sur ce petit détail lors de vos achats car ce petit espace qui manque entre les deux lettres peut se traduire, pour vous et les vôtres, par de graves désagréments.



Puratos

reçoit au WEX



Le lundi 14 septembre, la société Puratos recevait 300 boulangers et boulangères francophones dans le magnifique hall de Marche.

Répartis en plusieurs groupes, ceux-ci participèrent successivement aux divers ateliers/démonstrations répartis dans le bâtiment et animés de façon très conviviale par un personnel compétant.

L'énumération des belles réalisations présentées serait vraiment très fastidieuse, mais nous retiendrons la nouvelle approche du chocolat Belcolade qui, selon son programme de développement durable, Cacao-Trace, une certification unique de cacao en Côte d'Ivoire et au Vietnam, allant de l'amélioration des techniques utilisées par les cultivateurs locaux, à la gestion de centres de récolte et de fermentation, vise à garantir un impact positif sur la vie des producteurs.

➡ La responsable marketing fit, devant un auditoire particulièrement attentif, un exposé sur **une étude réalisée sur 6400 consommateurs** dans 6 villes importantes, qui dégagèrent 6 tendances dans leur recherche de produits de qualité supérieure.

1/ La tradition, 54 % sont favorables aux « recettes de Grand-mère » mais dans leur version innovation. Par exemple l'éclair, mais au goût citron, framboise etc.

2/ La qualité, 49 % sont sensibles à la qualité artisanale, non seulement du produit, mais du service dans toute l'acceptation du terme. L'accueil souriant, la présentation du magasin, de l'emballage, les odeurs des produits chauds, les dégustations, les « histoires » par ex. sur le pain qui chante à la sortie du four, les pommes qui viennent de la ferme proche, etc., etc., 50 % y sont sensibles.



3/ La santé et le plaisir, 56 % des belges y sont attentifs, les valeurs nutritionnelles, la fabrication artisanale MAISON,

– des réponses à l’interrogation : Le Pain est-il SAIN ? (Vous trouverez une foule d’arguments sur le web à : Pain et santé.be) la précision de vos réponses instaurera la confiance !

4/ La Boulangerie authentique agréée : la présence du boulanger au magasin est un must, même et surtout avec un tablier souillé, puisqu’il y travaille ! Les odeurs de pain frais, un éclairage des produits avec une lumière « chaude » sont très importants.

5/ Une gamme de produits :

- locaux (ex. pistolets, tarte maton, tarte au riz... avec des ingrédients locaux ;
- étrangers (ex. panettones, ciabatta...).

6/ Des repas mobiles : manger ce qu’ils veulent, quand et où ils veulent (sandwichs garnis, cakes...).

➡ L’organisation du magasin est d’une importance capitale, où l’on pourrait définir, selon les études réalisées, deux sortes de zones :

- les zones « chaudes » vendeuses où sont exposés les produits les plus rentables ;
- les zones « froides » où sont stockés les produits de consommation courante.

8	4	6
3	1	2
9	5	7

Les zones de **1 à 9 vues de face par le client** désignent dans l’ordre croissant les endroits les plus « vendeurs ».

La zone 1 près de la **CAISSE** étant le *summum*.

Un illusionniste de haut niveau et un repas pantagruélique clôturèrent très agréablement la journée.

■ **H. Léonard**

J'ai lu pour vous !

D. Cigagna

Veillez lire cet article de Jim Rickards (publication Agora) dont j'ai mis en exergue certains extraits, en ai supprimé d'autres...

Le piratage informatique,

mode d'emploi

Les attaques informatiques se multiplient et deviennent de plus en plus dangereuses...

Le piratage informatique est très fréquent. Il se passe rarement un jour sans qu'une entreprise ou une agence gouvernementale n'annonce que l'un de ses systèmes a été infecté ou attaqué.

Ces attaques peuvent prendre diverses formes.

La plus fréquente **est l'attaque par déni de service**. Dans ce type d'attaque, un système est submergé par un envoi massif et malveillant de messages de sorte que les utilisateurs légitimes d'un site Internet ne peuvent plus y accéder. **Une attaque par déni de service ne pénètre pas dans le système ni ne vole des informations. Elle empêche simplement un accès normal au site ciblé, qui est de fait inopérant.**

Les attaques qui **contournent les firewalls** et pénètrent dans un système sont plus graves. Elles sont souvent le fait de **cybergangs criminels qui volent les cartes de crédit et les mots de passe pour ensuite les utiliser pour passer des achats non autorisés de biens et de services.**

Ceci est un type d'infraction plus grave mais les dégâts sont généralement limités en annulant les cartes de crédit ou les comptes piratés et en en fournissant de nouveaux aux clients affectés. Cela est ennuyeux, prend du temps et coûte cher mais ne met pas en jeu la vie des parties impliquées.

En plus des pertes financières, de telles attaques peuvent provoquer d'énormes dégâts pour la réputation de l'entité dont les systèmes ont été piratés. Le piratage



en 2013 de Target eut lieu juste avant le marathon de la consommation qui bat son plein entre Thanksgiving et Noël. Quarante millions de cartes de crédit et soixante-dix millions de données personnelles, telles les adresses des clients et leur numéro de téléphone furent volés (voir aux États-Unis).

De semblables attaques ont été lancées contre J.P. Morgan Chase, Home Depot et Anthem Health Insurance. Entre-temps, beaucoup d'autres ont eu lieu et beaucoup d'autres auront lieu, aux États-Unis et dans le monde entier.

Lorsque les attaques deviennent nationales... Les attaques les plus graves ne sont pas celles lancées par des gangs criminels à la recherche de gains financiers mais celles lancées par les agences militaires et de renseignement. Elles ont pour but de porter atteinte à la sécurité nationale et aux infrastructures-clés.

Ces attaques peuvent entraîner le vol de dossiers secrets militaires, diplomatiques et des services secrets. Certaines attaques cherchent à gagner le contrôle d'infrastructures-clés et impliquent l'utilisation de virus en sommeil qui peuvent se déclencher pour perturber le fonctionnement d'un système au moment opportun pour l'ennemi.

Par exemple, un virus implanté dans le système de contrôle d'un barrage hydroélectrique pourrait ouvrir

les vannes pour inonder des cibles en aval, tuant des milliers de personnes par noyade et détruisant les ponts, les routes et les terres agricoles. D'autres virus pourraient paralyser les grands marchés d'actions et de matières premières.

En 2010, le FBI et le Department of Homeland Security ont découvert une attaque virale dans les systèmes informatiques du Nasdaq. Le virus fut éradiqué mais d'autres sont peut-être encore présents. **Le 22 août 2013, le Nasdaq ferma mystérieusement pendant plus de trois heures, perturbant le trading d'Apple, de Google, de Facebook et d'autres grands titres favoris des investisseurs.** Aucune explication pour cette interruption n'a jamais été donnée, excepté de vagues commentaires à propos de « connectivité ». On n'exclut pas une attaque malveillante d'un pays étranger.

Par exemple, si un pays voulait perturber une Bourse américaine, elle pourrait attendre que le marché soit en baisse de plus de 3 %, par exemple, 500 points de l'indice du Dow Jones, pour des raisons non liées à la cyberattaque.

Lancer l'attaque un jour où le marché est déjà nerveux « multiplierait » l'impact de l'attaque et pourrait provoquer une chute de 4 000 points du Dow voire plus, comparable en proportion à la chute subite enregistrée le 19 octobre 1987.



La domotique, l'automatisation de votre habitation...



Le mot « domotique », contraction issue du latin « domus » (la maison) et du suffixe « -tique » relatif à l'informatique, regroupe l'ensemble des techniques et des technologies permettant d'automatiser et de superviser une grande partie des services présents dans l'habitat.

Particulièrement développée durant ces dernières années, la domotique est de plus en plus accessible aux habitations individuelles. Elle nous offre ainsi plus de confort et de sécurité au quotidien.

Vous rêviez d'ouvrir vos volets ou d'activer votre plaque de cuisson sans avoir à sortir de votre canapé ?

La domotique l'a fait. S'appliquant à tous les domaines de la maison, la domotique vous simplifie la vie avec de nombreux systèmes de télécommande et de commandes à distance.

Une grande gamme de volets roulants automatisés est désormais disponible à des prix tout à fait acceptables.

Il est maintenant possible de programmer la fermeture et l'ouverture de vos stores, fenêtres de toit et volets en fonction de la lumière du soleil, détectée par un système de capteur. Loin de se limiter aux volets, la domotique s'attaque à tous les secteurs de l'habitat, du jardin au grenier, en s'intégrant à un nombre sans cesse croissant d'appareils électroménagers. Actuellement les secteurs concernés sont les chaudières, les systèmes d'alarmes, les climatiseurs, les détecteurs, les lampes, les volets, les machines à laver, les réveils, les cafetières, les réfrigérateurs, les digicodes, les caméras et les interphones. Les possibilités sont infinies et ne cessent d'augmenter.

La domotique offre également de nombreuses possibilités en matière de surveillance. A l'aide d'une caméra ou d'un système d'alarme et/ou de détection de mouvement, il vous est maintenant possible de surveiller à distance votre habitation.

Et avec la domotique, il est également possible de réaliser d'importantes économies. Sur le principe du départ de lavage différé bien connu des utilisateurs de machines à laver, vous pouvez programmer votre arrosage automatique, les systèmes de filtrage et de chauffage de votre piscine pour qu'ils se déclenchent en heure creuse, tout comme les chaudières dernière génération.

En un mot, la domotique c'est *l'avenir* dans l'habitation, comme ce fut le cas pour l'ordinateur il y a quelques dizaines d'années.

■ G. Xhaufaire



Petite histoire de blonde !

Une blonde a accouché de 2 superbes jumeaux.

Cependant, elle pleure à ne plus en finir.

L'infirmière de passage lui dit :

- Mais voyons, madame ! Pourquoi pleurez-vous comme ça ?

Vous êtes maintenant mère de deux beaux bébés en pleine santé !

- Je sais, répond la belle blonde,
Mais je ne sais pas qui est le père du deuxième !



Une dame entre dans son immeuble quand elle voit le chat de la concierge courir partout, dans l'escalier, sur les toits, puis dans la cour.

Intriguée, elle demande à la concierge :

- Mais qu'est-ce qu'il a votre chat à courir ainsi ?

- Je l'ai fait castrer hier !

- Et alors ?

- Ben... depuis ce matin,
il annule tous ses rendez-vous !



MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

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

Rue gulpen, 15
4852 HOMBOURG
☎(087) 78 53 70



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

- résistant aux acides
- lisse ou anti-dérapant
- sans joints (monolithique)
- 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

ESB-00-00-A

Commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire

Convention collective de travail du 15 septembre 2015 relative au régime de chômage avec complément d'entreprise métier lourd régime supplétif dans les boulangeries et pâtisseries

Que signifie **R.C.C. (Régime de Chômage avec Complément d'entreprise)**

R.C.C. : équivalent en terme de « **prépension** ».

Il y a différentes façon d'accéder au statut de prépension avec **R.C.C. « Régime de Chômage avec Complément d'entreprise »** via différentes **C.C.T. (conventions collectives du travail)** spécifiques, selon, **l'âge du travailleur, le passé professionnel, métiers lourds, nombres d'années de travail, travail de nuit**. Tous ces critères sont définis par diverses C.C.T.

Je résume ci-après les grandes lignes de ces différentes C.C.T.

1/ **C.C.T. du 15.09.2015 avec R.C.C.** : pour certains ouvriers licenciés qui ont une longue carrière (voir 58 ans) « *il faut toujours être licencié pour bénéficier de la prépension* ».

2/ **C.C.T. du 15.09.2015 avec R.C.C.** pour les ouvriers qui ont travaillé 20 ans dans un régime de nuit ou métiers lourds (voir 58 ans).

3/ **C.C.T. du 15.09.2015 avec R.C.C.** : pour les ouvriers qui ont effectué un métier lourd, régime supplétif « **Voir la C.C.T. dans son entièreté ci-dessous** ».

4/ **C.C.T. du 15.09.2015 avec R.C.C.** : pour les travailleurs ayant l'âge de 62 ans qui ont un passé professionnel de 40 ans pour les hommes -31 ans pour les femmes au 31.12.2015 – 40 ans pour les hommes et 32 ans pour les femmes au 31.12.2016.

5/ **C.C.T. du 15.09.2015 avec R.C.C. : mesure transitoire**, l'âge de 58 ans peut être abaissé à 56 ans à condition que l'âge de 56 ans soit atteint le 31 décembre 2015, être licencié au plus tard le 31 décembre 2015 et avoir un passé professionnel de 40 ans.

Commentaire : le métier lourd concerne-t-il tous les ouvriers en boulangerie « chauffeur-livreur, préparateur, coupeur de pain etc. » à définir.

CHAPITRE I – Champ d'application

Art. 1^{er}. § 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^{er} janvier 2015 et le 31 décembre 2016.

CHAPITRE IV – Conditions d'âge et de passé professionnel

Art. 4. § 1^{er}. La condition d'âge est de 58 ans et doit être remplie dans la période du 1^{er} 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^{er} 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 1^{er} 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^{er}. 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^{er}. 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^{er} janvier 2015 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2016.

■ D. Cigagna



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 !

