

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
34^e année
Janvier 2016

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

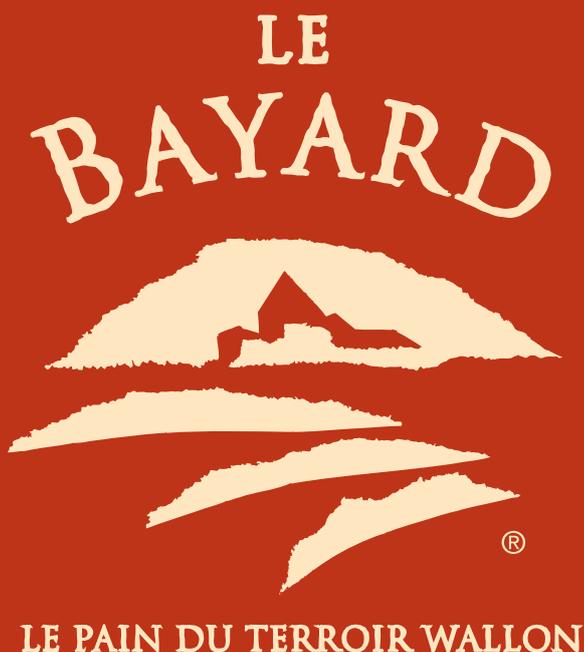


**Le Congrès UBPGGL : une analyse
sectorielle riche d'enseignements !**

BAYARD, le pain du Terroir Wallon

Des Agriculteurs, un Moulin et des Boulangers de votre région ont créé une filière wallonne "du blé au pain".

Engagés par la signature d'une Charte, ils certifient l'origine et la qualité du blé, de la farine et du pain.



Les Agriculteurs s'engagent à semer des blés de haute valeur boulangère et à pratiquer une culture raisonnée et contrôlée, sans insecticides. Soucieux de la sécurité alimentaire de leur produit et de la santé du consommateur, ils suivent une méthode culturale très rigoureuse. C'est le **blé BAYARD**.



Le Meunier s'engage à n'utiliser que du **blé BAYARD**, cultivé exclusivement en Wallonie. Il en assure sa traçabilité. Il élabore la **farine BAYARD**, sans émulsifiants, selon un cahier des charges très strict préservant les qualités naturelles du blé.



Le Boulanger s'engage à travailler le **pain BAYARD** exclusivement avec de la farine issue de cette filière. Il incorpore dans sa fabrication uniquement farine, eau, sel, levure et son savoir-faire. Il privilégie un pétrissage traditionnel et une longue fermentation qui permettent à la pâte de développer tout son arôme.

Le résultat est la mie typique du pain d'autrefois, une meilleure conservation et un goût savoureux rehaussé par la présence d'épeautre et de germes.

Tél : 085/27.40.40 - info@moulinsdestatte.be

BAYARD, le goût retrouvé



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

www.deweco.be

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

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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

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





Chers lecteurs,

Je profite de l'opportunité de cet éditorial pour réitérer mes vœux les plus sincères pour l'année 2016.

J'espère vivement que vous avez passé de bons réveillons et que vous entamez cette nouvelle année avec force et enthousiasme.

Comme vous le savez, votre Fédération vous représente auprès des instances politiques et sociales, défend vos intérêts et protège avec ferveur notre beau métier artisanal.

Cela demande de gros investissements et ensemble, nous sommes toujours plus forts.

Je vous demande donc de penser à vos cotisations 2016. Cette année, nous accentuerons notre démarche d'information auprès de tous les membres de la Fédération et serons sur tous les fronts pour défendre notre profession.

Je vous souhaite une bonne lecture.



A. Denoncin
Président

Beco®

POLYESTER & INOX

Résiste à la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

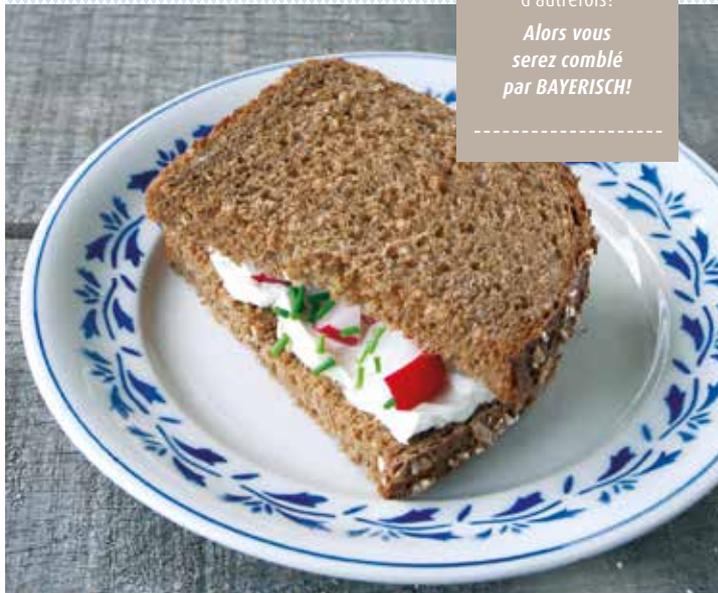
Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

REX
Bayerisch

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

Alors vous
serez comblé
par BAYERISCH!



www.ireks.be


IREKS



“Qualité sur mesure fait maison”

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

Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu du CA du 23 novembre 2015
- Publireportage** **8** Boulangerie-Pâtisserie Bourivain à La Roche, le talent en héritage
- Formation** **10** Une démonstration riche de saveurs !
- Promotion** **13** Nouveau: La Gaufre de Liège, mondialement connue, labellisée par le Tourisme de Liège
- Fêtes et convivialités** **14** La Saint Aubert Luxembourg, un grand moment de partage
- Fiscal** **17** Forfait 2016
- Fiscal** **29** Feuille de calcul TVA
- Économique** **34** Le Congrès UBPGI : la pertinence d'une analyse sectorielle
- Formation** **37** Le pain bio, une piste d'avenir, une formation qui peut vous apporter beaucoup !
- Formation** **38** Mobilité internationale 2015 dans le Réseau IFAPME
- Santé** **41** La gelée royale, un remède vraiment royal
- Social** **43** Salaires en vigueur à dater du 1^{er} janvier 2016
- Social** **45** Interdiction de payer des rémunérations de salaires de main à la main dès janvier 2016
- Humour** **46**
- 47** Petites annonces

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, C. Honorez, M. Bourivain, G. Xhaufflaire

Impression : Unijep Printing Group, Alleur – Photos : Shutterstock.com

Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur. La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

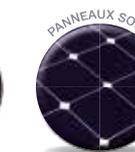
8c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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





Compte rendu du CA du 23 novembre 2015

1 Le rapport du CA du 16 septembre 2015 est approuvé après correction

2 Correspondances et activités

- Les lauréats du travail : réunion d'évaluation.
- La S.F.M.Q : Réunion de fixation des profils de formation.
- La formation Meilleur Ouvrier de France à Epicuris.
- La subvention Région Wallonne pour le site internet.
- Le projet de salon au Wex du ministre Collin.
- La participation éventuelle au Beau Vélo de Ravel.
- L'enregistrement TV à la RTBF pour l'émission « le 8-9 ».
- La proposition de RTL pour « la Balade de Julien ».
- La fonction de communication à la Fédération.
- Les formations sur le pain « bio ».
- La fin de l'étude sur les boulangeries en province de Luxembourg.
- Le nouvel améliorant sans additifs chez C.S.M.
- Le document de prise d'informations sur les terminaux de paiement.
- La vente des Moulins de Statte.

3 Apaq-W

L'analyse et le choix de la société de communication pour 2016 à 2018.

4 Confédération

- Le projet européen des industriels pour la promotion du pain.
- La réduction énergétique par la Santé Publique.
- La conservation et l'entretien des locaux.

5 Délégués aux commissions

- Fiscale :
 - La proposition par l'administration du report en 2016 des forfaits boulangers et glaciers de 2015.
- Sociale :
 - La demande de dérogation à l'A.R. sur les paiements des salaires par banque.
 - La définition des métiers lourds.
 - Les diverses primes et augmentations en CP 118 et 201.
- Economique :
 - Poursuite des relevés d'énergies

6 Bureau et *Moniteur*

- La situation de trésorerie.
- Les plaques de façade.
- La transmission de la gestion du *Moniteur*.
- La revue de décembre clôturée.
- Les cotisations en janvier.

7 Concours :

- Les meilleurs artisans glaciers.
- Le mondial en préparation.

8 Guide d'auto-contrôle

- Le manuel transversal terminé.
- Le travail sur les modules spécifiques.
- Le FAQ assouplissement en révision.
- Le gaspillage alimentaire.
- Les dérogations aux températures légales.

9 Divers

- La boîte à recettes de J. Smetz.
- La mise à l'honneur de M^{elle} Xhaufaire et les remerciements.

10 Le prochain conseil d'administration se tiendra le 13 janvier 2016.

■ H. Léonard

Boulangerie-Pâtisserie

Bourivain

à La Roche, le talent en héritage



C'est affamée que je suis arrivée dans cette jolie boulangerie-pâtisserie, très bien située en plein cœur de la Roche, petite ville de 1600 habitants.

Vu le magnifique étalage de gâteaux, je n'avais que l'embarras du choix pour calmer ma faim.

L'accueil y fut d'emblée très chaleureux et que dire de ce chou à la crème : en experte en la matière, je le classe parmi les meilleurs que j'aie mangés !

Michaël Bourivain et son épouse Maryline, formant un jeune couple aussi sympathique que dynamique, ont repris cette maison familiale depuis un peu plus d'un an après y avoir assisté les parents de Michaël pendant 18 ans.

Débordant d'idées et cherchant à toujours s'améliorer, ils ont tous deux mis un point d'honneur à garder l'âme de cette affaire familiale, datant de 1952, où le papa vient encore aider son fils en atelier.

Service et qualité des produits sont les maîtres mots de ces passionnés qui sont persuadés que l'artisanat a encore de longues années à vivre.

« Nous savons que les clients font bien la différence entre l'industriel en self-service et le service personnalisé ».

Michaël Bourivain a appris son métier après ses 6 années d'humanités, grâce une formation mais surtout via l'observation de son père qu'il aidait dès son plus jeune âge.

Il continue à se former 2 ou 3 fois par an car il a soif d'apprendre et de découvrir.

La maison Bourivain est davantage axée sur la pâtisserie et les glaces que sur la boulangerie proprement dite.

A côté des pâtisseries et glaces dites classiques, il ne cesse de proposer ses propres créations dont certaines vraiment originales – comme la glace à l'Orval –, que sa femme Maryline déguste en avant-première.

« Le goût avant tout » est leur cheval de bataille.

Sa spécialité est le baiser de la Roche mais la plus grande spécialité de sa pâtisserie est de proposer une offre à la carte grâce à des commandes personnalisées pour toute sorte d'événement.

Un salon de dégustation avec terrasse pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes, offre aux nombreux touristes, formant le noyau dur de la clientèle, la possibilité de déguster glaces et pâtisseries accompagnées de boissons dont du thé de très grande qualité.



Le gâteau « Marquise des îles » de Michaël Bourivain

Mousse chocolat :

Ingrédients	325	sucre
	95	eau
	325	jaunes
	800	chocolat fondant
	1500	crème fraîche

Procédé

Faire une pâte à bombe avec le sucre/eau/jaunes.
Battre la crème fraîche aux 3/4.
Incorporer une partie de la crème fraîche au chocolat fondu.
Incorporer successivement la pâte à bombe et le reste de la crème fraîche au mélange crème chocolat.



« Nous avons une clientèle fort saisonnière, liée au tourisme où tout se joue entre Pâques et la Toussaint. Les gîtes de la région drainent également de nombreux clients ».

À la question concernant la relève par la 4^{ème} génération, Michaël et Maryline répondent de concert.

« Nos fils, Thomas et Eliott feront ce qui les épanouit. Nous ne les poussons pas à prendre le même chemin que nous. Un de nos garçons aime mettre la main à la pâte et aider son papa mais on verra bien s'il en fait son métier ».

Quand j'interroge Michaël sur la Fédération, il est bien conscient du travail gigantesque accompli pour protéger le secteur et me relate que son grand père s'y investissait beaucoup.

C'est vraiment avec regret que j'ai quitté ce couple si accueillant et chez qui je reviendrai volontiers.

■ Fl. de Thier

Crèmeux Mangue/Banane/Passion :

Ingrédients	9	feuilles de gélatine
	350	purée de bananes
	350	purée de mangues
	350	purée de passion
	600	jaunes d'œufs
	675	d'œufs
	570	sucre
	630	beurre

Procédé

Tremper la gélatine.
Chauffer les 3 purées.
Battre les jaunes + œufs + sucre.
A 60°C verser sur les purées et mélanger sans arrêt jusqu'au premier bouillon.
Incorporer la gélatine.
A ±40°C incorporer le beurre puis mixer.

Biscuit léger aux amandes :

recette traditionnelle



**Boulangerie-Pâtisserie
BOURIVAIN**

Tél. 084 41 13 77

Rue du Pont, 8

B-6980 La Roche-en-Ardenne

Une démonstration riche de saveurs!

Avec le soutien de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Chocolaterie-Confiserie et de l'IFP, ce 24 novembre, le centre de Compétence des métiers de bouche Epicuris a eu l'immense honneur d'accueillir le Meilleur Ouvrier de France boulanger 2011, Monsieur Philippe Hermenier.



C'est à Villers-le-Bouillet que Monsieur Hermenier a proposé aux participants émerveillés une démonstration entièrement GRATUITE basée sur le thème des levains durs et liquides.

Fort de son expérience, Monsieur Hermenier a proposé de nombreuses recettes afin de partager son savoir

pendant 8 heures d'interactions avec les patrons/ouvriers boulangers présents. Mais avant toute réalisation de recette, en tant que grand professionnel en la matière, le MOF a fait le point sur ce qu'étaient un levain dur et un levain liquide ainsi que sur la manière de le travailler. Une fois les bases revues, il a proposé des recettes telles que : baguette de tradition française



en pointage retardé, baguette rustique de tradition française, pain de campagne, pain de campagne aux ingrédients à la coupe (garni de noixettes, raisins secs, abricots séchés et figues séchées), pain bio à la tranche, tourte de seigle au levain dur, et pain aux fines herbes (composé de cerfeuil, basilic, persil et tomates confites).

Le sourire et la satisfaction des participants en fin de journée, démontrent encore une fois que la formation adressée aux travailleurs est une réelle opportunité tant pour les patrons que leurs ouvriers d'étoffer encore et encore leurs étalages et ainsi, de ravir les clients de plus en plus exigeants. Monsieur MORTAGNE, Meilleur Artisan Francophone, a secondé le « Meilleur Ouvrier de France » avec efficacité.

Difficile de rester sur sa fin (faim ?) avec de tels événements, alors n'hésitez plus ! Epicuris continue à vous offrir deux démonstrations de Meilleur Ouvrier de France chaque année.

Pour tout renseignement :

BREUS Maude : 0497/57.00.85

maude.breus@formation-epicuris.be

Calendrier 2016 des formations EPICURIS

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Les pains aromatiques	Merc.	27 janvier	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : pâte levée et pâte feuilletée	Jeudi	4 février	13h - 17h	V-I-B
Perfectionnement - La pâte à sucre : modelage de personnages	Lundi	8 février	9h - 17h	L
Spécial levain	Mardi	9 février	9h - 17h	L
Spécial levain	Lundi	15 février	9h - 17h	V-I-B
Viennoiseries maison	Merc.	17 février	9h - 17h	V-I-B
Le Paris-Brest revisité	Merc.	24 février	9h - 17h	V-I-B
Spécial levain	Jeudi	25 février	9h - 17h	M
Pains de qualité 100% maison	Merc.	2 mars	9h - 17h	V-I-B
Pas à pas vers Pâques	Merc.	9 mars	9h - 17h	V-I-B
Décorer ses produits de boul.	Merc.	16 mars	9h - 17h	V-I-B
Perfectionnement - La pâte à sucre : modelage de personnages	Jeudi	17 mars	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : les produits moelleux	Jeudi	31 mars	13h - 17h	V-I-B
Chocolat et fruits : duo gagnant	Lundi	11 avril	9h - 17h	L
Workshop Ceres	Lundi	11 avril	13h - 17h	V-I-B
La pomme en vedette	Mardi	12 avril	9h - 17h	V-I-B
Le Paris-Brest revisité	Mardi	12 avril	9h - 17h	L
Les mousses...	Merc.	13 avril	9h - 17h	V-I-B
Viennoiseries maison	Merc.	13 avril	9h - 17h	L
La pomme en vedette	Jeudi	14 avril	9h - 17h	M

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Workshop Dossche Mills	Mardi	19 avril	14h - 17h	V-I-B
Les pâtisseries alcoolisées	Merc.	20 avril	9h - 17h	V-I-B
Douceurs de l'enfance	Lundi	25 avril	9h - 17h	V-I-B
Le Saint-Honoré...	Mardi	26 avril	9h - 17h	V-I-B
Douceurs de l'enfance	Jeudi	28 avril	9h - 17h	M
Glaces, sorbets et entremets glacés...	Lundi	2 mai	9h - 17h	V-I-B
Variations autour des fruits rouges...	Merc.	4 mai	9h - 17h	V-I-B
Chocolat et fruits : duo gagnant	Mardi	10 mai	9h - 17h	V-I-B
Boîte à biscuits	Mardi	17 mai	9h - 17h	V-I-B
Les verrines : tout un art	Lundi	23 mai	9h - 17h	V-I-B
La pâtisserie : saveurs des îles	Merc.	1er juin	9h - 17h	V-I-B
Workshop Ceres	Jeudi	2 juin	13h - 17h	V-I-B
Sur un nuage de meringue...	Lundi	6 juin	9h - 17h	V-I-B
La pâtisserie : saveurs des îles	Mardi	7 juin	9h - 17h	L
Les macarons	Merc.	8 juin	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : Pâtes réfrigérées	Jeudi	9 juin	13h - 17h	V-I-B
Tartes sucrées, tartes salées et ...	Mardi	14 juin	9h - 17h	V-I-B
Eclairs et religieuses	Lundi	20 juin	9h - 17h	V-I-B
Workshop Valrhona	Mardi	28 juin	14h - 17h	V-I-B

V-I-B : Villers-le-Bouillet / M : Mons / L : Libramont

Attention, pas d'inscription chez Epicuris pour :
Workshop Dossche Mills : inscriptions par mail : academy@dosschemills.com

Inscriptions

Pour vous inscrire, contactez Maude Breus
 Tél : 0497/57.00.85 - Fax : 085/27.88.69
 maude.breus@formation-epicuris.be

Formulaire à faxer au 085/27.88.69 - 1 formulaire d'inscription par personne.

Formations à Villers-le-Bouillet :

- Les pains aromatiques
- Spécial levain
- Viennoiseries maison
- Le Paris-Brest revisité
- Pains de qualité 100% maison
- Pas à pas vers Pâques
- Décorer ses produits de boulangerie
- Perfectionnement - La pâte à sucre
- La pomme en vedette
- Les mousses : seules ou accompagnées...
- Les pâtisseries alcoolisées
- Douceurs de l'enfance
- Le Saint-Honoré
- Glaces, sorbets & entremets glacés...
- Variations autour des fruits rouges...
- Chocolat et fruits : duo gagnant
- Boîte à biscuits
- Les verrines : tout un art
- La pâtisserie : saveurs des îles
- Sur un nuage de meringue...
- Les macarons
- Tartes sucrées, tartes salées et gâteaux...
- Eclairs et religieuses

Formations organisées à Libramont :

- Perfectionnement - La pâte à sucre
- Spécial levain
- Chocolat et fruits : duo gagnant
- Le Paris-Brest revisité
- Viennoiseries maison
- La pâtisserie : saveurs des îles

Formations organisées à Mons :

- Spécial levain
- La pomme en vedette
- Douceurs de l'enfance

Formations en collaboration :

- Puratos : pâte levée et pâte feuilletée
- Puratos : les produits moelleux
- Puratos : pâtes réfrigérées
- Ceres : Workshop 1
- Ceres : Workshop 2
- Valrhona

Coordonnées de l'entreprise

Nom :
 Nom du patron :
 Rue et n° :
 Code postal : Localité :
 Tél : Fax :
 E-mail :
 N° ONSS :
 N° de TVA :

Coordonnées du participant

Mme Mr Nationalité :
 Nom et prénom :
 N° de registre national :
 E-mail :
 Code postal domicile : GSM :
 Statut : Patron Boulanger Ouvrier Boulanger (CP 118)
 Employé(e) vente Apprenti(e)
 Si autre, précisez :
 Niveau d'étude (Diplôme ou équivalent) :
 Cette formation a-t-elle lieu en dehors des heures de travail ? Oui Non
 Si oui, ces heures sont-elles payées ou récupérées ? Oui Non

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'inscription (voir site Epicuris).

Date : Signature :



Nouveau

La Gaufre de Liège,

mondialement connue,
labellisée par
le Tourisme de Liège



Dans sa volonté de défendre les produits gastronomiques de qualité, la Maison du tourisme du Pays de Liège présente un nouveau label touristique.

Après la valorisation de la bière régionale avec Liège BeerLovers' City, après la promotion du *Véritable* Café Liégeois, c'est désormais l'incontournable gaufre de Liège qui sera mise en lumière.

De nombreuses personnes se réclament de proposer à la vente une gaufre de qualité, mais force est de constater qu'il y a aussi de nombreux pâtons industriels, parfois même venus hors de nos frontières, qui sont présentés comme gaufre liégeoise.

Ce label vise donc à aiguiller les touristes, et les Liégeois, vers les *Authentiques* Gaufres de Liège, celles qui sont réalisées dans les règles de l'art, avec des matières premières de qualité, par un artisan et non par une machine.

Un cahier des charges précis a été élaboré en concertation avec l'Union Professionnelle des Boulangers-Pâtisseries de Liège ainsi qu'avec la Confrérie de la Strême. Une invitation a ensuite été lancée auprès des artisans du Pays de Liège pour qu'ils adhèrent à cette charte. Ceux qui répondent aux critères qualitatifs se sont vus remettre le label de l'*Authentique* Gaufre de Liège. Depuis le 3 décembre, leur vitrine en est parée.

Une brochure comprenant la liste des 31 labellisés, ainsi qu'un plan les localisant, a été éditée. Elle sera disponible bien sûr à la Maison du Tourisme du Pays de Liège, mais aussi chez les artisans labellisés. Elle a également été distribuée à l'occasion du Village de Noël.

Nous vous informons que la campagne de promotion relative au label « L'authentique gaufre de Liège » sera organisée essentiellement en 2016, avec un moment fort à la fin du mois de mars, en début de saison touristique (avant la période de Pâques). Il s'agira notamment de :

- organisation d'une action promotionnelle avec les labellisés ;
- mise à disposition de la brochure présentant l'ensemble des établissements labellisés et un historique de la gaufre de Liège - en français, néerlandais, anglais et allemand ;
- affichage de grands visuels dans des lieux de grand passage et lors d'événements ;
- mise à disposition de serviettes imprimées au logo et de cartes postales ;
- envoi de communiqués aux médias à l'échelle provinciale, régionale, nationale et internationale ;
- distribution des documents « L'authentique Gaufre de Liège » dans diverses manifestations, salons touristiques, bureaux, lieux de passage, etc. ;
- inscription régulière sur tous nos nouveaux supports de communication numérique (site web, réseaux sociaux, quizz, stellers,...).

Les membres en dehors de territoire administratif du Tourisme de Liège seront informés par nos soins du déroulement de la campagne.

■ H. Léonard

La St Aubert

Luxembourg, un grand moment de partage



Salle de Réception



Belle animation



Marc Sansen, Président Honoraire de la Confédération

Cette année, c'est à l'Hostellerie de la Claire Fontaine située au bord de l'Ourthe et d'une immense forêt à La Roche-en-Ardenne que le président DENONCIN a accueilli ses confrères Luxembourgeois ainsi que les très nombreuses délégations amies emmenées chacune par leur président.

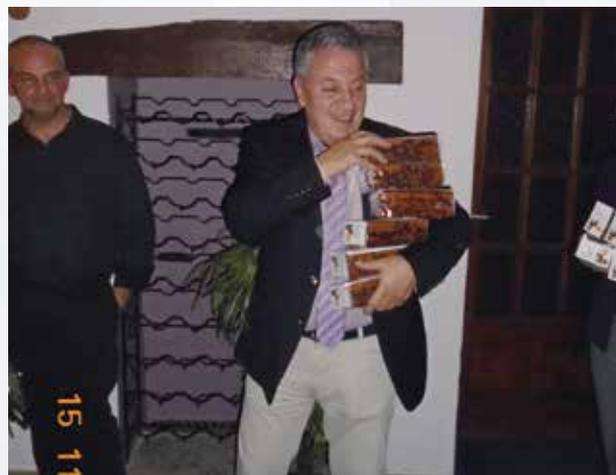
Par des bulles étonnantes de qualité et des petites douceurs, les convives ont découvert cet établissement typique de l'Ardenne.

Dans la joie et la bonne humeur, le moment était venu de prendre place au restaurant où les tables dressées étaient dignes des plus grands étoilés.

Le repas que l'on peut qualifier de gastronomique débuta par la ballotine de chevreuil en croûte de pistache, parfumée à la truffe accompagnée d'une réserve Pinot Gris, suivie par le turbot décliné en trois préparations et d'un rafraîchissant Chardonnay de Bourgogne.

C'est à ce moment que le président remercia tous les membres Luxembourgeois, tous les amis des associations voisines ainsi que les sponsors venus participer aux agapes avec une mention toute particulière pour monsieur SANSEN, président honoraire de la Confédération, et son épouse, venus fêter le 200^{ème} anniversaire de la création de leur entreprise avec leurs amis Luxembourgeois.

Ils étaient venus les bras remplis de cadeaux qu'ils distribuèrent généreusement à tous les participants avec l'aide de notre Atillio national.



Atillio toujours prêt à rendre service



Après toutes ces années, c'est désormais en des termes spontanés que le président fit écho à l'actualité avant de passer la parole à tout qui souhaitait s'exprimer.

Tour à tour, les présidents adressèrent leur merci à leur ami Albert, secondé par son épouse, pour son travail et son dévouement. Madame Denoncin fut elle aussi remerciée et de nombreuses fois fleurie.



Attilio Panzarella



Monsieur Radermacker fleurit la Présidente de la part des Liègeois



Monsieur Wanson, Président de Huy



Monsieur Di Maio fleurit la Présidente au nom des Glaciers



Monsieur et Madame Cigagna, Président du Fonds Social



Monsieur Lefranc, Président de Namur

FÊTES ET CONVIVALITÉS



Le Président Sansen et Madame ont remis un cadeau à tous les couples



Madame Pierrard et Madame Bourivain entonnent l'Hymne des Luxembourgeois



Monsieur Rudy Weertz et Monsieur Wergifosse



La farandole a toujours son succès



Desserts réalisés par Michael Bourivain

Le DJ SERGIO M profita de l'opportunité de la tulipe à la poire cannelle pour enflammer la salle où les serviettes tournèrent bien, les sardines aussi et c'est avec enthousiasme que le chant des Luxembourgeois fut entonné, une première qui réjouit le président, suivi par Américano de nos plus célèbres interprètes « Italo - Belges » pour en arriver au Bia Bouquet et à la traditionnelle farandole... Oui, je vous le dis, il y avait le feu.

Le maître d'hôtel dut inviter les invités à reprendre place pour déguster le carré de cerf au spéculos et le trésor des cheminées Ardennaises où le Rasteau Côtes du Rhône 2009 servi avec grande générosité fit que la suite de la soirée fut enjouée. Cependant, attention le repas n'était pas terminé... Notre pâtissier, Michaël BOURIVAIN, avait élaboré avec talent un superbe dessert qui fut apprécié par les spécialistes.

La danse reprit ses droits sous l'impulsion du DJ pendant que d'autres participants souhaitant rester en bonne santé le plus longtemps possible dégustèrent la célèbre trappiste Gaumaise. A en juger par la consommation, néanmoins modérée, certains n'ont pas de souci à se faire pour leur état de santé, ils deviendront probablement centenaires.

■ L'invité



Forfait 2016

Boulangerie et Pâtisserie

Nouveaux accords pour le forfait TVA 2016

Boulangerie et Pâtisserie

Comme chaque année en septembre, la commission fiscale francophone s'est réunie pour récolter les chiffres des différentes provinces concernant les prix d'achat des matières premières et les prix de vente pratiqués nécessaires à la réalisation de tableaux. Sur base de ces données, pour chaque marchandise achetée nécessaire à la composition du forfait et chacun des 9 produits de l'échelle tarifaire, un calcul de moyenne est effectué. C'est ainsi que l'on peut apprécier l'évolution des prix sur un an.

CONSTATATIONS

En comparant les moyennes de l'année 2015 à celles de 2014 on arrive aux constatations suivantes :

- une légère augmentation des matières premières telles que : levure, raisins, saindoux, broyage 50/50, cannelle, chocolat et crème fraîche ;
- une légère diminution des matières premières telles que : lait en poudre, lait, sucre, margarine pains, améliorants pains et adjuvants.

En comparant les moyennes pour l'année 2015 aux chiffres retenus pour le forfait provisoire 2015 on arrive aux constatations suivantes :

- une légère augmentation des moyennes des prix d'achat des marchandises telles que : raisins, saindoux, broyage 50/50, chocolat et arôme moka ;
- pour toutes les autres marchandises les moyennes des prix d'achat correspondent pratiquement aux prix retenus et sont parfois, pour certaines, inférieures aux prix définis ;
- concernant les prix de vente des 9 produits de l'échelle tarifaire, toutes les moyennes définies pour 2015 sont légèrement supérieures aux prix retenus pour l'élaboration du forfait provisoire de 2015 sauf pour les couques qui sont nettement inférieures.

REGLEMENTATION FORFAITAIRE EN MATIERE DE TVA

En novembre, en **préparation du forfait provisoire 2016**, la collecte de toutes ces données est centralisée au niveau national afin de proposer les chiffres récoltés à l'Administration Centrale des Finances pour, en décembre, arriver aux traditionnelles réunions de confrontation de nos chiffres avec ceux de l'administration fiscale.

Cette année, deux semaines avant la réunion de la commission fiscale nationale prévue le 19 novembre au siège de la Confédération nous avons reçu un courriel de

l'Administration Centrale du « Service Public Finances » qui disait ceci : « Pour l'établissement des bases forfaitaires de taxation en matière de TVA applicables au 1^{er} janvier 2016, l'Administration vous propose la reconduction des chiffres du forfait TVA de l'année 2015, tant pour le forfait Boulangers que pour le forfait Glaciers. Je vous remercie de me faire savoir avant le 15 novembre si votre groupement adhère à cette proposition ».

Au vu de l'inflation très faible, suite à cette proposition et après l'analyse de tous les chiffres récoltés et la consultation des différents membres des commissions tant francophones que néerlandophones, c'est à l'unanimité moins deux abstentions que nous avons accepté la reconduction de tous les chiffres des forfaits TVA de l'année dernière applicables aux forfaits provisoires 2016.

CONCLUSION

Forfait provisoire 2016 Boulangers-Pâtisseries

En 2016, suite à notre accord sur la proposition de l'Administration Centrale, **tous les coefficients fixés pour 2015 sont maintenus à l'identique en 2016.**

En résumé, le **forfait 2016** garde la même structure que le précédent ; en conséquence, vous trouverez ci-après les mêmes chiffres dans le tableau comparatif, de même que la réglementation forfaitaire nourrie d'exemples chiffrés et le modèle d'une feuille de calcul chiffrée reproduits de manière identique et publiés en ce mois de janvier 2016 à titre purement informatif et afin d'en permettre à chacun le classement adéquat.

Forfait provisoire 2016 Glaciers

Pour 2016, étant donné que la proposition de l'Administration Centrale concernait également le forfait provisoire TVA pour les glaciers et suite à notre accord, les chiffres du forfait TVA de l'année 2015 sont reconduits.

Les mêmes bases forfaitaires de taxation en matière de TVA sont dès lors **applicables au 1^{er} janvier 2016**. En conséquence, **tous les coefficients fixés pour 2015 sont maintenus à l'identique en 2016.**

En résumé, le forfait garde la même structure que le précédent et de ce fait, le tableau comparatif ainsi que la réglementation forfaitaire nourrie d'exemples chiffrés et le modèle d'une feuille de calcul chiffrée ne seront pas publiés en février comme dans le passé.

■ **G. Xhaufaire,**
Présidente de la Commission Fiscale Francophone

**GYMFI BVBA**

Fijn lijntje

HANIWIJKMOLENDuiveltjesbrood
t kampioentje**NEW TREE**

Easy New Tree

B2B

Child Focus

WOUTERS

Délipure

GB PLANGE

Vollerkoren

1. Remarques préliminaires

Les dispositions qui suivent sont applicables uniquement aux assujettis soumis au régime du forfait prévu par l'article 56, §1er, du Code de la taxe sur la valeur ajoutée. Outre ces dispositions, sont également applicables à ces assujettis les dispositions légales et réglementaires en matière de T.V.A. et en particulier, l'arrêté royal n° 2 du 7 novembre 1969, relatif à la détermination des bases forfaitaires de taxation pour la taxe sur la valeur ajoutée.

2. Répartition des opérations visées par la réglementation forfaitaire

Il y a trois catégories d'opérations que les boulangers et les boulangers-pâtisseries effectuent dans le cadre de leurs activités habituelles et dont les recettes sont déterminées forfaitairement :

- les livraisons de produits de la boulangerie;
- les livraisons de produits autres que le pain ou le pain spécial, de la boulangerie fine, de la pâtisserie et de divers produits accessoires de leur fabrication, tels les pralines, le massepain, le chocolat, la glace de consommation, etc.;
- les livraisons sans transformation de produits achetés.

D'autre part, un régime particulier d'imposition est prévu, au chapitre VI, pour les assujettis qui exploitent un salon de consommation.

CHAPITRE 1 [Boulangerie]**3. Notion**

Pour l'application de la réglementation forfaitaire, il y a lieu de considérer comme produits de la boulangerie :

- PAIN** : Obtenu par la cuisson d'une pâte pétrie et fermentée préparée à partir de farine de céréales panifiables, d'eau potable, de levure ou de levain et de sel.
- PAIN SPECIAL** : Préparé à partir des mêmes ingrédients que le pain, mais auxquels ont été ajoutés des ingrédients complémentaires déterminés par la loi (quantité et qualité).

4. Règle

Le chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) provenant des livraisons de produits de la boulangerie est obtenu forfaitairement :

- en multipliant par un multiplicateur forfaitaire indiqué ci-après le nombre de sacs de farine (100 kg) que l'assujetti déclare, sous le contrôle de l'administration, avoir affectés pendant la période de déclaration à la fabrication de ces produits;
- en multipliant le résultat obtenu sous a) par le prix de vente réel (T.V.A. comprise) par kg fixé pour des grands pains de ménage ; grand pain boulot, galette, platine et carré ; le grand pain spécial ; le grand pain spécial boulot, galette, platine et carré.

5. Multiplicateur forfaitaire

Pour le calcul forfaitaire du chiffre d'affaires provenant des livraisons de produits de la boulangerie, les assujettis doivent déclarer,

dans l'annexe à la déclaration périodique et sous le contrôle de l'administration, celle des catégories indiquées ci-après qui leur est applicable. Le multiplicateur applicable à la catégorie dans laquelle ils sont rangés doit être utilisé pour le calcul du nombre de pains fabriqués dont il est question sous 4, litt. a.

Catégories et Multiplicateurs

- Vente presque exclusive de pain de ménage (95% et plus) **134**
- Vente presque exclusive de pain (autre que le pain de ménage), rond, ovale ou rectangulaire sans bausure et/ou de pain spécial rond avec bausures (95% et plus) **134**
- Vente presque exclusive de pain spécial sans bausure, autre que pain spécial "français" ou baguette (95% et plus) **133**
- Vente de pain de ménage rond avec bausure pour plus de 50% **134**
- Vente de pain (autre que le pain de ménage), rond, oval ou rectangulaire sans bausure et/ou de pain spécial rond avec bausures pour plus de 50% **130**
- Vente de pain spécial sans bausure, autre que pain spécial "français" ou baguette, pour plus de 50% **133**

Pour déterminer la catégorie dans laquelle son exploitation se range, l'assujetti prendra en considération le nombre de kilos de farine qu'il a affecté pendant la période de déclaration à la fabrication des différentes sortes de pain. Lorsque, pendant la période de déclaration, l'assujetti n'a pas affecté à la fabrication de l'une des sortes de pains visées ci-dessus, plus de 50 % de la quantité totale de farine qu'il a utilisée à la fabrication de produits de la boulangerie, le choix du multiplicateur est déterminé par la sorte de pains pour laquelle la quantité la plus importante de farine a été utilisée (p. ex., si l'assujetti a utilisé la farine à concurrence de 25 % pour le pain de ménage, 35 % pour le pain (autre que ménage) ou le pain spécial rond avec bausures et 40 % pour le pain spécial sans bausure, le multiplicateur à indiquer est celui de la catégorie 6 : plus de 50 % de pain spécial sans bausure.

Pour notre exemple, nous prenons un boulanger qui ne fabrique que du pain spécial sans bausure. Il tombe donc sous la catégorie 3.

[EXEMPLE 1]

Calcul trimestriel. Chiffre d'affaires pain.

Boulangerie avec production de 100% de pains spéciaux, sans bausure.

Catégorie 3, multiplicateur 133 kg de pains

• acheté : 150 sacs

• transformé dans le secteur boulangerie : 90 % ou 135 sacs

• Si un grand pain spécial, pesant 800 g est vendu 2 € ; pour le calcul du chiffre d'affaires, le prix de vente réel par kg sera de 2,50 €

Calcul chiffre d'affaires: 135 sacs de farine x 133 multiplicateur de rendement applicable à la catégorie 3 = 17.955 kg de pains x 2,50 € prix de vente réel "tout compris" par kg = 44.887,50 € (T.V.A. comprise).

FISCAL

6. Supprimé

7. Augmentation du chiffre d'affaires résultant de l'emploi d'adjuvants dans la fabrication de pain et de pain spécial

L'augmentation du chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) qui résulte de l'adjonction d'adjuvants dans la fabrication du pain (max. 1,5 kg pour 100 kg de farine) et de l'adjonction d'adjuvants supérieure à 4,5 kg pour 100 kg de farine dans la fabrication de pain spécial (max. autorisé 6 kg d'adjuvants par 100 kg) est calculée forfaitairement en multipliant le nombre de kilos de produits adjuvants, quelle qu'en soit la nature, qui ont été employés pendant la période de déclaration, par le prix de vente réel [T.V.A. comprise] pour le pain ou le pain spécial.

Si, lors de la fabrication d'un pain ou d'un pain spécial on n'affecte pas de produits ajoutés, il ne peut y avoir de diminution pour ces produits. Si des produits ajoutés sont utilisés, peut importe la quantité ajoutée, alors maximum 1,5 kg par sac (100 kg) peut être accepté dans ce forfait. Pour chaque kilo d'adjuvant ajouté, on comptera un pain en plus. De l'achat total des matières premières (farine + autres), on pourra déduire € 3,29 par kilo de produits améliorants utilisés.

[EXEMPLE 2]

Augmentation du chiffre d'affaires par l'utilisation de produits ajoutés (max. 1,5 kg par sac de 100 kg)

135 sacs x 1,5 kg = 202,50 kg = N

N x prix de vente réel par kg 2,50 € = 506,25 €

(T.V.A. comprise).

Attention, le calcul du chiffre d'affaires ne représente qu'un seul calcul sur la feuille de calcul. Sur la première ligne, l'on met : 135 (sacs farine, secteur boulangerie) x 133 (rendement catégorie 3) = 17.955 (nombre de kg de pains) + 202,50 (N) = 18.157,50 (total des kg de pains produits) x 2,50 € (prix de vente tout compris au 1^{er} janvier 2015) = 45.393,75 € (chiffre d'affaires vente de pain, TVA comprise).

8. Augmentation du chiffre d'affaires provenant de la rétribution du coupage et de l'emballage du pain

L'augmentation du chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) provenant de la rétribution du coupage et de l'emballage du pain est calculée forfaitairement en multipliant le nombre de sacs à pain achetés tel qu'il est indiqué sur la facture d'achat par le supplément de prix demande pour la vente d'un pain coupé et emballé.

A défaut d'indication sur les factures d'achat ce nombre de sacs achetés est fixé à 75 ou 105 par kg, selon qu'il s'agit de grands ou de petits sacs. Lorsque la facture d'achat contient une indication fautive ou inexacte du nombre de sacs achetés, l'administration pourra taxer d'office la recette supplémentaire, comme prévu par l'article 66 du Code de la T.V.A.

Quand un prix de vente « tout compris » est appliqué pour les pains cités au n° 4 b) de la réglementation forfaitaire (pour lesquels il n'est pas demandé de supplément de prix pour le coupage et l'emballage de ces pains) le nombre de sacs à pain ne doit plus être repris dans la feuille de calcul ou dans le facturier d'entrée.

[EXEMPLE 3]

Calcul trimestriel coupage et emballage si supplément de prix demandé.

Achat de 21 .500 sacs à pain

Avec 2,40 € prix du pain + 0,10 € prix de la coupe et de l'emballage.

21.500 pièces x 0,10 € (prix réel demandé)

= 2.150 € (T.V.A. comprise).

Si un prix de vente « tout compris » est appliqué aux pains (2,50 € comme dans l'exemple 1) rien n'est à calculer ici pour la coupe et l'emballage.

9. Augmentation du chiffre d'affaires provenant de la perception d'une rétribution pour la livraison du pain à domicile

La recette supplémentaire (T.V.A. comprise) est obtenue en multipliant le nombre de pains (petits et grands) livrés à domicile pendant la période de déclaration, par le montant de rétribution perçue par unité de pain livrée à domicile.

[EXEMPLE 4]

Calcul trimestriel chiffre d'affaires de livraison à domicile.

Livraison à domicile de 4.000 pains.

4.000 pains x 0,05 € (prix demandé au 1.1.2015) = 200,00 €

(T.V.A. comprise).

10. Modification des prix de vente du pain pendant la période de déclaration

Lorsque les prix de vente du pain dont il a été tenu compte pour le calcul du chiffre d'affaires ont été augmentés pendant la période de déclaration, le chiffre d'affaires calculé sur base de l'ancien prix doit être augmenté d'un certain montant. Ce montant est égal à une fraction du produit obtenu en multipliant la différence entre l'ancien et le nouveau prix par les mêmes nombres que ceux qui ont servi au calcul du chiffre d'affaires sur base de l'ancien prix. Le numérateur de cette fraction est égal au nombre de jours pendant lesquels le nouveau prix a été appliqué pendant la période de déclaration, le dénominateur est 90.

[EXEMPLE 5]

Nombre de pains x montant de la hausse x nombre de jours d'application, divisé par le nombre de jours du trimestre (90 jours)

11. Détermination de la recette totale

Comme le chiffre d'affaires calculé forfaitairement est établi taxe comprise, il y a lieu, pour déterminer le montant imposable, de prendre les 100/106 du chiffre d'affaires forfaitaire.

12. Modifications éventuelles de la réglementation forfaitaire

Si des modifications sont apportées dans le courant de l'année à l'un ou l'autre élément constitutif de la présente réglementation forfaitaire en ce qui concerne la livraison des produits de la boulangerie ordinaire (p.e. changement dans le poids et le prix des produits de la boulangerie ordinaire), l'administration se réserve le droit d'adapter cette réglementation en cours d'année, après consultation des groupements professionnels. (AR. n° 2, art. 7, 2e alinéa) .



CHAPITRE 2

[Produits de boulangerie autres que le pain, fine boulangerie, pâtisserie et fabrications accessoires]

13. Notion

Pour l'application de la réglementation forfaitaire, il y a lieu de considérer dans ce secteur :

- les produits de la boulangerie autres que le pain, c'est-à-dire les produits dont le poids ne dépasse pas 300g et qui contiennent les mêmes ingrédients de base que les pains et pouvant contenir les seuls ingrédients complémentaires autorisés pour ces pains (pistolets, ficelles, ...);
- les produits de la boulangerie fine, c'est-à-dire les produits contenant les mêmes ingrédients que les pains et que les produits sous a) avec présence ou ajout de certaines quantités de sucres, de matières grasses, œufs, fruits secs ou confits, cacao, chocolat, confiture, marmelade, gelée (sandwichs, cramiques, ...);
- la pâtisserie, quelle que soit la sorte de pâte utilisée dans la préparation (pâte feuilletée, pâte levée, pâte à choux, pâte "biscuit", pâte brisée, etc.);
- les fabrications diverses, comme les pralines, le massepain, les caramels, la glace de consommation, etc.

14. Règle

A. METHODE DE PREPARATION CLASSIQUE

Le chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) provenant des livraisons de produits de la boulangerie autres que le pain, de produits de la fine boulangerie, de la pâtisserie et des fabrications accessoires est obtenu forfaitairement en multipliant par un coefficient qui est, en principe, fixé à € 4,78, le prix d'achat des matières premières, produits et marchandises, y compris les produits servant au graissage des platines, achetés par l'assujetti pendant la période de déclaration et déduction faite du prix d'achat des matières premières, produits et marchandises affectés à la fabrication des produits de la boulangerie.

- le prix d'achat du café, thé et crème glacée qui sont destinés à être consommés dans le salon de consommation.
- le prix d'achat de produits destinés à être vendus sans transformation.
- le prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi.
- le prix d'achat des mix pour la fabrication de pains de marque.

Le total des matières premières achetées et repris dans la feuille de calcul sous la lettre "O".

[EXEMPLE 6]

..... Déclaration trimestrielle	
..... Achat farine : 150 sacs - prix	9.355,36 €
..... Autres matières premières	4.539 71 €
..... Total achats	13.895,07 €

Le coefficient fixé à 4,78 varie en fonction des fluctuations d'une échelle tarifaire qui est établie à partir d'une série de produits-types. Le mécanisme du coefficient et de l'échelle tarifaire est réglé sous le n° 16.

Le prix d'achat des matières premières servant de base aux calculs est le montant sur lequel la T.V.A. a été ou a dû être perçue lors de l'achat ou de l'importation. Dans la mesure où le prix d'achat réel hors T.V.A. de la farine achetée, quelle qu'en soit la qualité, diffère du prix de revient normal, hors TVA de la farine (11/680) (avec de la farine et/ou mélange de farines (11/680) sans addition de denrées alimentaires et à l'exclusion de mix pour pains de marque), le prix d'achat des matières premières doit être adapté de la manière ci-après :

- lorsque le prix d'achat réel est inférieur au prix de revient normal de la farine 11/680, le prix de base est, à la fin de chaque période de déclaration, augmenté de la différence entre le prix d'achat total de la farine que le boulanger a achetée au cours de cette période et le prix de revient normal d'une même quantité de farine (11/680) (avec de la farine et/ou mélange de farines (11/680) sans addition de denrées alimentaires et à l'exclusion de mix pour pains de marque);
- lorsque le prix d'achat réel est supérieur au prix de revient normal de la farine 11/680, le prix de base est, à la fin de chaque période de déclaration, diminué de la différence entre le prix d'achat total de la farine que le boulanger a achetée au cours de cette période et le prix de revient normal d'une même quantité de farine (11/680) (avec de la farine et/ou mélange de farines (11/680) sans addition de denrées alimentaires et à l'exclusion de mix pour pains de marque).

Pour l'application de la règle établie à l'alinéa qui précède, le prix de revient normal, hors T.V.A., de la farine (11/680) (avec de la farine et/ou mélange de farines (11/680) sans addition de denrées alimentaires et à l'exclusion de mix pour pains de marque) est fixé à € 80 par 100 kg pour 2015. Le prix maximum est fixé à € 110.

Nous attirons votre attention sur le fait qu'en parlant de farine, nous nous référons bel et bien aux « différentes sortes de farines prévues dans l'AM. fixant le prix de la farine de froment du 9 août 1984 ».

[EXEMPLE 7]

..... Déclaration trimestrielle.	
..... Calcul prix d'achat moyen P ou PP de la farine.	
..... Achat farine : 150 sacs	€ 9.355,36
..... Moyenne prix de revient	
..... 150 sacs x € 80 =	€ 12.000,00
..... Payé en moins	€ 2.644,64 ou P
..... Pour le calcul du chiffre d'affaires :	
..... «O» (€ 13.895,07) + «P» (€ 2.644,64) =	€ 16.539,71

Attention, lors des négociations pour la réglementation forfaitaire, le prix maximum de la farine a été fixé à € 1,10 par kg, soit € 110 par sac. Donc si vous achetez une farine plus chère, celle-ci sera considérée comme une farine de € 1,10 le kg, et le reste du prix de revient payé sera considéré comme « matière première ».

Exemple:

Achat d'une farine à € 1,23 le kg.
Inscrire : 1, 10 dans la colonne "FARINE"
0, 13 dans la colonne "MATIERES PREMIERES".

B. PREPARATIONS A PARTIR DE PATES "PRETES A L'EMPLOI"

Le chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) provenant des livraisons de produits fabriqués avec des pâtes "prêtes à l'emploi", est fixé forfaitairement à 50% du montant obtenu en multipliant le prix d'achat de ces pâtes (à inscrire séparément dans le facturier d'entrée) par le coefficient fixé, éventuellement adapté (cf. A) ci-dessus).

FISCAL

Par pâte "prête à l'emploi" il faut entendre: la pâte, qu'elle soit ou non moulée et/ou garnie, surgelée ou spécialement conditionnée en vue de sa conservation, et qui doit encore subir une cuisson et éventuellement une finition.

Sur la feuille de calcul, ces achats sont repris sous la lettre "Z" .

[EXEMPLE 8]

Déclaration trimestrielle.

Prix d'achat total de pâtes prêtes à l'emploi : € 302,43.

€ 302,43 (Z) x 4,73 (coef. entreprise) = € 1.430,49 x 1/2

= € 715,25, recette T.V.A. comprise.

C. MIX COMPLETS POUR LA FABRICATION DE PAINS DE MARQUE

Le chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) provenant des livraisons de pains de marque fabriqués avec des mix complets est calculé forfaitairement en multipliant le prix d'achat réel total (frais de promotion inclus) de ces mix par 2,50. Ce prix d'achat figurera dans une colonne distincte du facturier d'entrée.

Sont considérés comme mix complets pour la fabrication de pains de marque pour l'application de cette réglementation forfaitaire: les mix prêts à l'emploi livrés par le fournisseur pour la fabrication de pains de marque auxquels le boulanger peut ajouter au maximum un nombre de kg de farine identique à celui du mix livré et auxquels ce dernier peut encore ajouter uniquement de la levure et de l'eau. Pour les mix complets pour la fabrication de pains de marque la livraison de sacs à pain mentionnant la dénomination légale du pain de marque est obligatoire.

Ne sont pas considérés comme des mix complets pour la fabrication de pains de marque les "mélanges de farines" (farine composée), ceux-ci étant composés par le fournisseur à partir de différentes sortes de farines.

[EXEMPLE 9]

Déclaration trimestrielle

Total des achats de mix pour la préparation de pains de marque = € 193,36 («L»)

Chiffre d'affaires : € 193,36 («L») X 2,50 = € 483,40 recette

T.V.A. comprise

15. Déduction du prix de revient des matières premières utilisées dans la boulangerie - calcul

A. PAIN, PAIN SPÉCIAL

Le prix de revient des matières premières utilisées dans la fabrication de pains énumérés ci-avant sous n°3, litt. a et b. est calculé forfaitairement en multipliant le nombre de sacs (100 kg) de farine utilisés pour la fabrication de ces pains (voir n° 4) par un des multiplicateurs fixés ci-après, en tenant compte de la catégorie dans laquelle l'assujetti s'est rangé (voir n°5) :

1. Vente presque exclusive de pain de ménage (95 % et plus).
€ 85,59
2. Vente presque exclusive de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec batures (95 % et plus) € 93,46
3. Vente presque exclusive de pain spécial sans bature, autre que pain spécial français et de pain spécial baguette (95 % et plus)
€ 100,73
4. Vente de pain de ménage, rond avec batures pour plus de 50%
€ 89,04
5. Vente de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec batures pour plus de 50 % € 93,37
6. Vente de pain spécial sans bature, autre que pain spécial français ou pain spécial baguette pour plus de 50 % € 97,37

[EXEMPLE 10]

Déclaration trimestrielle.

Calcul déduction prix de revient matières premières utilisées pour le secteur boulangerie.

Boulangerie catégorie 3, prix de revient € 100,73 par sac.

(Ce prix de revient est une recette pour la préparation de (1 sac) 100 kg de farine en pain spécial.)

135 sacs (secteur boulangerie) x € 100,73 = € 13.598,55

(prix de revient matières premières secteur boulangerie).

B. PRODUITS ADJUVANTS AFFECTÉS À LA FABRICATION DE PAIN ET DE PAIN SPÉCIAL.

Le prix de revient global des produits adjuvants que l'assujetti déclare, sous le contrôle de l'administration, avoir affectés à la fabrication de pains et de pains spéciaux (voir n° 7), est calculé forfaitairement en multipliant le nombre de kilos de produits adjuvants, quelle que soit leur nature (matières grasses, produits améliorants ou autres adjuvants), qu'il a utilisés pendant la période de déclaration, par € 3,29.

La quantité maximale déductible est fixée à 1,5 kg de produits adjuvants par 100 kg de farine affectée à la fabrication de pain et de pain spécial.

[EXEMPLE 11]

Déclaration trimestrielle

Calcul déduction prix de revient des produits ajoutés dans le secteur de la boulangerie (N maximum 1,5 kg par sac de 100 kg).

"N" = 202,50 kg x € 3,29 = € 666,23.

Sur la feuille de calcul, l'on calcule le chiffre d'affaires sur le total des matières premières (la farine comprise) utilisées dans la boulangerie fine et la pâtisserie. En résumé, es achats sont calculés comme suit :

"O" = € 13.895,07 + € 2.644,64 = € 16.539,71

(total achats après correction du prix de la farine)

A diminuer avec les matières premières utilisées dans le secteur boulangerie :

"A" = 135 x € 100,73 = € 13.598,55

"N" = 202,50 x € 3,29 = € 666,23

€ 14.264,78

€ 16,539,71 - € 14,264,78 = € 2,274,93 (matières premières, utiles dans la fine boulangerie et la pâtisserie)

Chiffre d'affaires : € 2.274,93 x 4,73 (coef. entreprise)

= € 10.760,42 (T.V.A. comprise)

16. Mécanismes de l'échelle tarifaire

Le coefficient de 4,78 fixé au n°14 est lié à l'échelle tarifaire suivante de produits vendus au comptoir :

Prix de vente par 100 g (T.V.A. comprise)

Gâteau à la crème ou beurre	€ 1,98
Petit gâteau à la crème au beurre	€ 1,82
Gâteau à la crème fraîche	€ 1,48
Petit gâteau à la crème fraîche	€ 1,48
Tarte aux fruits	€ 0,85
Tartelette aux fruits	€ 1,02
Tarte au riz	€ 0,78
Tartelette au riz	€ 0,88
Eclair	€ 0,95
Total	€ 11,24



L'assujetti doit faire connaître, au cadre II de l'annexe à la déclaration périodique, les prix de vente moyens par 100 g (T.V.A. comprise) qu'il a pratiqués au comptoir pendant la période de déclaration, pour les produits-types figurant dans l'échelle tarifaire. Lorsque le total des prix pratiqués par l'assujetti pour ces produits-types fait apparaître une différence en plus ou en moins avec le total € 11,24 indiqué ci-avant, une correction de 0,01 par tranche entamée de € 0,05 doit être ajoutée ou retranchée, selon le cas, au coefficient de 4,78.

Cette correction doit être effectuée, qu'il s'agisse d'une différence en plus ou en moins.

[EXEMPLE 12]

Le total de l'échelle tarifaire dans votre entreprise est de € 10,99. La différence est de : € 11,24 - € 10,99 = € 0,25, soit 5 fractions de 0,05 €.

Votre coefficient devient 4,78 - 0,05 = 4,73.

Si au cours de la période de déclaration, un assujetti ne fabrique pas certains produits repris dans l'échelle tarifaire, le total à prendre en considération est obtenu en multipliant le total des prix de vente par 100 g (T.V.A. comprise) pratiqués pendant cette période, par cet assujetti pour les produits qu'il a fabriqués, par une fraction dont le numérateur est € 11,24 et dont le dénominateur est égal à la différence entre € 11,24 et le total des prix de vente des produits non fabriqués indiqués dans l'échelle tarifaire.

[EXEMPLE 13]

Formule :
$$\frac{\text{Total prod. fabr.} \times \text{€ 11,24}}{(\text{€ 11,24} - \text{Tot. prod. non fabr.})}$$

Si au cours d'un trimestre, un assujetti n'a fabriqué ni tartes au riz ni tartelettes au riz à € 0,78 et € 0,88 les 100 g selon l'échelle tarifaire) et si le total des prix de vente par 100 g, T.V.A. comprise, pratiqués par l'assujetti pour les autres produits-types, s'élève à € 10,99, il doit calculer comme suit le total des prix de l'échelle tarifaire :

$$\frac{\text{€ 10,99} \times \text{€ 11,24}}{(\text{€ 11,24} - \text{€ 1,66})} = \text{€ 12,89}$$

Si un assujetti fabrique plusieurs sortes d'un même produit-type (p.ex. différentes sortes de gâteaux à la crème au beurre), il y a lieu de retenir comme prix de vente moyen par 100 g à inscrire à l'échelle tarifaire, la moyenne pondérée des prix de vente par 100 g des produits de fabrication courante.

Pouvons-nous attirer votre attention particulière sur le fait que dans ces produits-types aucune spécialité, comme par exemple de la pâtisserie préparée avec beaucoup de liqueur, etc. n'est reprise. Lorsque ces produits sont vendus à des prix plus élevés que ceux sans liqueur, il est clair que la recette supplémentaire qui en résulte, est imposée suivant le prix d'achat sur la facture des liqueurs qui est multiplié par le coefficient de votre entreprise.

Pour éviter tout problème, il est nécessaire d'en faire une copie lors du contrôle de l'échelle tarifaire.

Nous tenons également à attirer votre attention sur le fait qu'à plusieurs reprises, nous avons constaté (entre autres avec les tartelettes aux fruits exotiques sur une pâte sablée) que des produits n'étaient pas conformes aux descriptifs des produits types. Si lors d'un enregistrement, de telles divergences devaient avoir lieu, veuillez en prendre note afin de communiquer ces prises de prix divergentes lors d'un éventuel contrôle ultérieur. Pour plus de clarté, nous vous donnons ci-après une description des produits de l'échelle tarifaire.

17. Définition des produits-types repris dans l'échelle tarifaire

Gâteau à la crème au beurre (ou biscuit à la crème au beurre) : gâteau (généralement rond, mais existant aussi sous d'autres formes : carré, triangulaire, cœur, bûche, etc.), souvent coupé en deux pour être fourré de crème pâtissière, de gelée d'abricot, etc. La finition est différente d'après le type, le parfum, etc. (p.ex. garniture au moka, massepain, fruits confits, chocolat, glacé au sucre, etc.). Les spécialités telles que gâteaux à la crème au beurre au Grand Marnier, Cointreau ou autres liqueurs **n'entrent PAS** en ligne de compte pour un enregistrement dans la liste des produits-types de l'échelle tarifaire.

Petit gâteau à la crème au beurre : même composition et mêmes formes que le gâteau à la crème au beurre, mais de plus petites dimensions.

Gâteau à la crème fraîche : gâteau garni de fruits et de crème fraîche, souvent enrobé de paillettes de chocolat, d'amandes effilées, de biscuits moulus et souvent fourrés de crème fraîche, de crème pâtissière ou de gelée de fruits.

Petit gâteau à la crème fraîche : ce genre de gâteau existe sous différentes formes : ronde, allongée, en forme de cygne, etc. (ex. le chou à la crème fraîche) .

Tarte aux fruits : tarte cuite dans des tourtières cannelées ou des tourtières unies et garnie de fruits. Cette tarte n'est pas nécessairement ronde; elle est parfois recouverte de pâte à tarte levée, pourvue de quelques encoches ou garnie de bandelettes de pâte qui forment un grillage. La tarte à la confiture tombe également sous cette catégorie.

Tartelette aux fruits : cuite comme la tarte, mais dans de petites formes. On classe aussi sous cette dénomination la tarte cuite sur grande platine et coupée ensuite en carrés (carrés confiture).

Tarte et tartelette au riz : tarte (tartelette) ronde, bien fournie en crème de riz et souvent saupoudrée de sucre en poudre.

Eclair : petit gâteau fourré à la crème pâtissière, de forme généralement allongée, saupoudré de sucre ou glacé au chocolat.

18. Vente de glace de consommation fabriquée par l'assujetti

En cas de vente de glace de consommation à un prix supérieur à **quatre fois** le prix des matières premières affectées à la fabrication de cette glace, l'assujetti doit indiquer, dans l'annexe à la déclaration périodique, le nombre de litres de glace de consommation qu'il a fabriqués, ainsi que le prix de vente au litre (T.V.A. comprise).

Le chiffre d'affaires calculé pour les produits de boulangerie autres que le pain et la boulangerie fine, la pâtisserie et les fabrications accessoires est majoré du prix de vente au litre de glace de consommation (T.V.A. comprise) multiplié par :

- le cinquième du nombre de litres de glace de consommation vendus, lorsque le prix de vente au litre de celle-ci est supérieur à quatre fois le prix des matières premières sans dépasser cinq fois ce prix;

FISCAL

b) le tiers du nombre de litres de glace de consommation vendus, lorsque le prix de vente au litre de celle-ci est supérieur à cinq fois le prix des matières premières sans dépasser six fois ce prix;

c) la moitié du nombre de litres de glace de consommation vendus, lorsque le prix de vente au litre de celle-ci est supérieur à six fois le prix des matières premières.

[EXEMPLE 14]

Déclaration trimestrielle.

Prix matières premières par litre de glace = € 2,23

Prix de vente par litre de glace = € 13,63

Plus de six fois les matières premières

Nombre de litres fabriqués au cours du trimestre 120

120 litres x 1 / 2 = 60 x € 13,63 (prix de vente par litre)

= € 817,80 (T.V.A. comprise).

19. Détermination du montant imposable

Etant donné que le chiffre d'affaires global est calculé forfaitairement en comprenant une taxe de 6 %, il y a lieu, pour déterminer la recette globale imposable, de prendre les 100/106 du chiffre d'affaires global forfaitaire (voir toutefois, pour les assujettis qui exploitent un salon de consommation, les règles particulières établies au chapitre 6 ci-après).

CHAPITRE 3

[Vente sans transformation de produits achetés]

20. Produits revendus, autres que ceux visés au point 21

Le chiffre d'affaires provenant des livraisons faites sans transformation par les boulangers et les boulangers-pâtisseries de produits qui ont fait l'objet d'un achat ou d'une importation, et qu'ils vendent habituellement dans leur commerce est obtenu forfaitairement en appliquant les coefficients ci-après au total des prix d'achat des produits qui ont fait l'objet d'un achat ou d'une importation pendant la période de déclaration.

Dans ces prix d'achat, la valeur normale des produits livrés gratuitement au boulanger-pâtisseries doit être comprise. Il y a trois groupes différents. Le prix d'achat à prendre en considération pour le calcul forfaitaire est le montant sur lequel la T.V.A. a été ou a dû être acquittée lors de l'achat ou de l'importation. Le chiffre d'affaires provenant de ces livraisons est établi taxe non comprise et il constitue, dès lors, le montant imposable.

Groupe de marchandises 11 (taux de 6 %) Coefficient 1,35

- levure et farine;
- confiserie, chocolat, toffees, drops, pralines, biscuits, spéculoos, biscuits desserts, dragées, massapain travaillé (pommes, poires, etc.) acheté sous cette forme, (la pâte d'amande transformée par le boulanger en petites figurines ou utilisée lors de la fabrication de la boulangerie fine ou de la pâtisserie est à considérer comme matière première) (voir n 14, a);
- confitures, café (ne sont pas visés le café, le thé et les autres boissons destinés au salon de consommation);
- figurines, drapements, bougies et autres objets non comestibles fournis en même temps qu'un gâteau, comme garniture de celui-ci;

• crème glacée achetée (surgelée et autre). Ne sont pas visées, la crème glacée achetée pour être vendue au salon de consommation (voir chapitre 6), les pâtes surgelées à considérer comme matières premières.

Nous demandons également tout particulièrement votre attention pour les produits cuits prêts-à-l'emploi (p.ex. vidés, cornets, tartelettes, meringues, biscuits vanille, boules, savarins, etc.). Pour ces produits, le prix d'achat peut être inscrit dans la colonne du facturier d'entrée avec la vente des produits achetés sans transformation, c'est-à-dire le groupe taxé de 6 % de T.V.A., après quoi le prix d'achat sera multiplié par le coefficient 1,35.

[EXEMPLE 15]

Prix d'achat € 994,05.

Recette : € 994,05 x 1,35 = € 1.341, 97, T.V.A. non comprise.

Groupe de marchandises 12 (taux de 6%) Coefficient 1,65

Produits surgelés et précuits de la boulangerie, fine boulangerie et pâtisserie.

Dans ce groupe, une colonne distincte est prévue pour tous les produits surgelés et précuits, tels que pain français, piccolo, pain Kaiser, sandwiches, ciabatta, boules, donuts, tartes au maton ainsi que tous les autres produits surgelés qui sont vendus.

Il est donc de toute première importance que vos factures d'achat soient ventilées de la bonne manière et inscrites dans la bonne colonne de votre facturier d'entrée.

[EXEMPLE 16]

Prix d'achat : € 371,84

Recette : € 371,84 x 1,65 = € 613,54, T.V.A. non comprise

Groupe de marchandises 13 (taux de 6 %) Coefficient 1,50

Autres boissons que celles visées au groupe de marchandises 31 destinées à la vente au comptoir.

[EXEMPLE 17]

Prix d'achat : € 150,00

Recette : € 150,00 x 1,50 = € 225,00, T.V.A. non comprise

Groupe de marchandises 31 (taux de 21 %) Coefficient 1,50

Jouets et articles de fantaisie tels que les emballages spéciaux d'une valeur supérieure au tiers de l'ensemble (emballage et contenu). Boissons froides (par exemple les canettes vendues au comptoir. Bières d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5% vol et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 1,2% vol. destinées à la vente au comptoir.

[EXEMPLE 18]

Prix d'achat € 1.030,79

Recette : € 1.030,79 x 1,50 = € 1.546, 18, T.V.A. non comprise.

21. Vente de pain, de produits de la boulangerie autres que le pain et de produits de la fine boulangerie et de pâtisserie achetés à des tiers

Deux colonnes (numérotées 13a et 13b) sont ajoutées au facturier d'entrée : elles serviront à l'inscription, par facture :

- colonne 13a : prix d'achat, hors T.V.A.;
- colonne 13b : prix de vente total, T.V.A. comprise, réalisé par l'assujetti.



Le chiffre d'affaires relatif à la revente du pain, des produits de la boulangerie autres que le pain et des produits de la fine boulangerie et de la pâtisserie est déterminé déduction faite des pertes réelles sur ces ventes.

Toutefois, le montant des pertes à déduire ne peut excéder 6 % du prix de vente total (pertes non déduites).

Si le fournisseur reprend tous les invendus, aucune perte ne peut être prise en considération. Le montant imposable, provenant de la vente de ces produits, s'obtient en multipliant le montant total (T.V.A. comprise) des ventes par la fraction 100/106.

[EXEMPLE 19]

Prix de vente ou recette
 $\text{€ } 961,83 \times 94\% \times 100/106 = \text{€ } 852,94$, TVA non comprise.

CHAPITRE 4

[Opérations dont le chiffre d'affaires n'est pas déterminé forfaitairement]

22. Opérations visées

Il s'agit d'opérations soumises à la T.V.A., autres que celles traitées sous les chapitres 1 à 3 ci-avant, qui sont effectuées par l'assujetti dans le cadre de son activité habituelle et qui sont imposables au taux de 6 %.

Sont ainsi visées, les cuissons faites par l'assujetti pour le compte de particuliers, les livraisons de produits d'alimentation qui n'appartiennent pas au groupe de marchandises 11, etc.

23. Règle

Lorsque les recettes (T.V.A. comprise) provenant des opérations mentionnées au n° 22, n'excèdent pas € 1 500,00 par trimestre¹ elles peuvent être estimées globalement dans la feuille de calcul annexée à la déclaration périodique. Lorsque ces recettes excèdent ce montant, l'assujetti est tenu, conformément à l'article 12, 3° de l'arrêté royal n° 1, du 23 juillet 1969, de les inscrire au jour le jour dans le journal de recettes (opérations au taux de 6 %). A la fin de chaque période de déclaration, le montant total de ces inscriptions est reporté dans la feuille de calcul.

24. Autres opérations

Le montant des autres opérations (p.ex. vente d'un bien d'investissement, etc.) qui donnent généralement lieu à l'établissement d'une facture ou d'un autre document en tenant lieu, est déterminé sur base du facturier de sortie. Ce montant doit être inscrit dans les grilles 01, 02 ou 03 de la déclaration périodique à la T.V.A. en plus des sommes à reporter dans ces cases et provenant de la feuille de calcul à annexer à cette déclaration.

CHAPITRE 5 [Ristournes]

25. Règle

La recette globale peut être diminuée du montant des ristournes ou diminutions de prix consenties par l'assujetti dans les cas ci-après :

a) délivrance gratuite aux clients de timbres-ristournes ou bons-primés achetés par l'assujetti. Dans ce cas, la diminution est autorisée à concurrence de la valeur indiquée sur les timbres

ou bons. Sauf preuve contraire à fournir par l'administration, le paiement de la valeur faciale par l'assujetti à l'éditeur des timbres ou bons constitue une présomption de la délivrance gratuite de ces timbres ou de ces bons aux clients ;

b) délivrance gratuite aux clients de timbres-ristournes émis par l'assujetti lui-même. La diminution est autorisée à condition que l'assujetti puisse établir le montant de la ristourne au moyen des carnets de ristournes qu'il a remboursés et qui portent la date et le montant du remboursement, le nom et l'adresse du client et la signature de celui-ci;

c) ristournes spéciales accordées sur les factures relatives à des fournitures de marchandises à des restaurants, pensions, communautés religieuses, etc., lorsque le chiffre d'affaires provenant de ces fournitures est déterminé forfaitairement. Les factures doivent mentionner clairement le montant de la ristourne et celle-ci doit être calculée sur le prix de vente au détail (TVA. comprise).

Le montant des ristournes est soustrait uniquement du montant imposable à la T.V.A. de 6 %, même si les marchandises sont soumises à des taux différents. Les ristournes sont généralement calculées sur le prix T.V.A. comprise. Pour obtenir le montant à soustraire, il faut donc multiplier le total des ristournes par la fraction 100/106. Il va de soi que la recette globale ne peut être diminuée du montant des timbres-ristournes ou bons-primés fournis gratuitement à l'assujetti par le fournisseur en vue de les distribuer aux clients.

[EXEMPLE 20]

Ristournes autorisées aux clients :
 • selon le livre de vente : € 1 292,52
 • à soustraire: € 1 292,52 x 100/106 = € 121 9,36.

CHAPITRE 6

[Vente dans un salon de consommation]

26. Règle

Le taux de T.V.A. est de 12 % pour les livraisons de nourriture et de glace de consommation dans un salon de consommation, sauf pour les boissons pour lesquelles le taux de T.V. A. de 21% est applicable. Pour les livraisons au comptoir, le taux est de 6 % pour les produits d'alimentation générale et de glace de consommation, et de 21 % pour les boissons visées ou groupe de marchandises 31.

Sont effectuées dans un salon de consommation, les livraisons qui sont faites dans un local ou dans un endroit aménagé pour la consommation sur place. Lorsqu'une partie des produits du secteur de la boulangerie autres que le pain, la boulangerie fine, la pâtisserie et les fabrications accessoires, est livrée par l'assujetti dans un salon de consommation, il y a lieu de ventiler le chiffre d'affaires forfaitaire de ce secteur.

Pour déterminer la recette « ventes au comptoir », l'assujetti fixé, sous le contrôle de l'administration, le pourcentage de sa production totale qu'il a écoulé au comptoir pendant la période qui fait l'objet de la déclaration. Il procède de la même manière pour déterminer la recette « ventes au salon de consommation ». L'assujetti applique ces pourcentages à la recette globale forfaitaire du secteur de la boulangerie produits autres que le pain et la boulangerie fine de la pâtisserie et des fabrications accessoires pour déterminer respectivement la recette « ventes au comptoir » et la recette « ventes au salon de consommation ».

La recette « ventes au comptoir » ainsi déterminée est soumise au taux de 6% (à l'exception des boissons visées au groupe de marchandises 31 -voir alinéas 1 et 2 ci-avant).

La recette « ventes au salon de consommation » afférente au secteur de la boulangerie autres que le pain, la boulangerie fine, la pâtisserie et les fabrications accessoires, est majorée de la recette provenant de la vente éventuelle de crème glacée achetée (surgelée ou autre) pour être servie au salon de consommation (voir n° 27 ci-après).

L'assujetti ajoute à la recette « ventes au salon de consommation », majorée comme il vient d'être dit d'un pourcentage qu'il fixe sous le contrôle de l'administration et qui représente le bénéfice supplémentaire qu'il prend éventuellement sur les produits servis au salon de consommation. Si le pourboire est obligatoire, il s'ajoute au montant obtenu au terme de l'opération précédente. Le résultat ainsi obtenu est soumis au taux de 12%.

L'assujetti doit faire connaître dans la feuille spéciale « salon de consommation » les prix de vente moyens par 100 g (T.V.A. comprise - pourboire non compris) qu'il a pratiqués DANS LE SALON DE CONSOMMATION pendant la période de déclaration, pour les produits figurant dans l'échelle tarifaire. En outre, nous renvoyons les assujettis qui exploitent un salon de consommation au n° 30 ci-après relatif aux clauses d'exclusion.

27. Vente de crème glacée achetée

Les recettes provenant de ces opérations sont calculées forfaitairement, en appliquant le coefficient 1,35 au total des prix d'achat de la glace qui a fait l'objet d'un achat d'une acquisition intracommunautaire ou d'une importation durant le trimestre. Ce montant doit être augmenté du pourcentage de bénéfice supplémentaire qu'il prend éventuellement sur les produits servis au salon de consommation (voir n° 26, 8e alinéa) .

28. Vente de boissons froides

Les boissons visées sont celles servies dans le salon de consommation. Le chiffre d'affaires provenant de ces livraisons est obtenu forfaitairement en appliquant le coefficient 3,2 au total des prix d'achat des boissons froides qui ont fait l'objet d'un achat ou d'une importation pendant la période de déclaration.

Si le service dans le salon de consommation est rétribué par un pourboire obligatoire, celui-ci s'ajoute au chiffre d'affaires forfaitaire et le total, établi taxe non comprise, est soumis au taux de 21%.

29. Vente de boissons chaudes

Les boissons visées sont le café, le thé, le potage et le bouillon servis par l'assujetti dans le salon de consommation.

Pour déterminer forfaitairement le montant des recettes provenant des livraisons de boissons chaudes, il y a lieu, pour chacune des quatre catégories de boissons, de multiplier le prix de vente - pourboire et T.V.A. Compris - d'une consommation par le nombre de consommations déterminé en appliquant les rendements ci-après :

Café : • 70 filtres par kilo de café;
 • 142 expressos par kilo de café;
 • 175 tasses par kilo de café;
 • une consommation par filtre prêt à l'emploi.

Thé en portions individuelles : une consommation par portion.

Potage acheté préparé : une consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

L'assujetti doit faire connaître, dans la feuille de calcul périodique, les quantités de café, de filtres prêts à l'emploi, de portions de thé, de potage acheté préparé et de bouillon, achetées au cours de la période de déclaration.

Etant donné que la recette calculée forfaitairement comprend la T.V.A., il y a lieu de calculer les 100/121 de cette recette pour déterminer le montant imposable et d'appliquer à ce montant la T.V.A. au taux de 21%

30. Opérations soumises au taux de 12% dont le chiffre d'affaires n'est pas déterminé forfaitairement

Il s'agit de la fourniture de plats préparés, de sandwichs fourrés, etc., qui sont consommés sur place par les clients, dans un local ou dans un endroit aménagé pour la consommation sur place (salon de consommation) .

Lorsque les recettes "T.V.A. comprise" provenant de ces opérations n'excèdent pas € 1 500,00 par trimestre, elles peuvent être estimées globalement dans la feuille de calcul. Lorsque ces recettes excèdent ce montant, l'assujetti est tenu, conformément à l'article 12, 3°, de l'arrêté royal n°1 du 23 juillet 1969, de les inscrire au jour le jour dans le journal de recettes (opérations au taux de 21 %). A la fin de chaque période de déclaration, le montant total de ces inscriptions est reporté dans la feuille de calcul.

Lorsque les plats préparés, les sandwichs fourrés et les autres préparations comprennent de la fine boulangerie ou de la boulangerie ordinaire, il n'y a lieu de déclarer que les trois quarts de la recette enregistrée ou estimée pour ces préparations. Si le service dans le salon de consommation est rétribué par un pourboire obligatoire, celui-ci s'ajoute au montant imposable des opérations soumises au taux de T.V.A. de 12 %.

Clause d'exclusion

Le boulanger et le boulanger-pâtissier qui, dans son salon de consommation, fournit des repas autres que des repas "légers" (qui ne peuvent être servis qu'avec du pain et repris dans la liste limitative ci-après), doit délivrer une note ou un reçu pour tous les repas qu'il sert (et pour les boissons consommées à l'occasion de ces repas), y compris pour ceux repris dans la liste limitative ci-après, et est dès lors exclu du présent régime forfaitaire.

- Potages
- Croques (monsieur, madame, hawaïen, ...) et autres toasts en tout genre;
- Croquettes (de crevettes, de viande, de volaille, de fromage,...);
- Vol-au-vent, boudins, satés ;
- Sandwiches (y compris hamburgers, hot-dogs, pittas, ...) ;
- Pâtes (spaghettis, lasagnes, ...), pizzas, quiches et autres tartes salées ;
- Salades froides (de viande, de poisson, ...) ;
- Assiettes anglaises ;
- Omelettes, œufs brouillés, œufs sur le plat et autres œufs préparés;
- Crêpes, desserts et glaces, gaufres, gâteaux, brioches, croissants, yoghourts et milk-shakes.



Le boulanger ou le boulanger-pâtisseries qui ne fournit pas de repas dans son salon de consommation ou qui se limite à la fourniture de repas « légers » (servis avec du pain et repris dans la liste limitative ci-avant) peut bénéficier du régime forfaitaire en question.

CHAPITRE 7

[Modalités d'application]

31. Exploitation normale

1. Pour l'établissement des rendements mentionnés sous le chapitre 1 (boulangerie), il a été tenu compte d'une entreprise qui fabrique les produits de la boulangerie ordinaire dans une proportion normale entre les grands pains et les petits pains. Sont censés ne pas satisfaire à ce critère, les assujettis qui emploient pour la fabrication de petits pains (500 g, 450 g, 400 g) plus de 50 % de la farine affectée à la fabrication des produits de la boulangerie ordinaire (pain et pain spécial).
2. Pour l'établissement du coefficient mentionné sous le chapitre 2 (produits de la boulangerie, autres que le pain, la boulangerie fine, la pâtisserie et les fabrications accessoires), il a été tenu compte d'une entreprise qui fabrique ces produits dans une proportion normale et les vend à des prix normaux. Sont censés ne pas satisfaire à ces critères, les assujettis dont le chiffre d'affaires réel pour ces produits est supérieur d'au moins 5% au chiffre d'affaires calculé forfaitairement d'après la présente réglementation. Ces assujettis sont exclus du régime forfaitaire général, mais ils peuvent éventuellement obtenir un régime forfaitaire individuel conformément à l'article 4 de l'arrêté royal n° 2 du 7 novembre 1969.
3. Pour établir les coefficients visés sous le chapitre 3, il a été tenu compte du fait que les boulangers vendent sans transformation des produits achetés dans une proportion qui diffère de celle que l'on constate chez un détaillant en ces produits. Si les boulangers vendent ces produits dans une proportion anormale pour une boulangerie, ils ne peuvent pas calculer le chiffre d'affaires provenant de la vente de ces produits selon ces coefficients. Dans ce cas, leur activité comprend deux branches : une boulangerie et un autre secteur. La réglementation forfaitaire instaurée éventuellement pour ce dernier secteur peut être suivie pour autant que l'éventail des marchandises offertes en vente soit suffisamment représentatif des marchandises vendues dans ce secteur. En tout état de cause, les produits de la boulangerie, de la fine boulangerie et de la pâtisserie obéissent toujours aux règles du présent forfait et plus particulièrement à celles édictées au n°22.

Exemple : pour pouvoir appliquer les coefficients établis pour le secteur de l'alimentation générale, le boulanger doit offrir en vente la plupart des produits que l'on retrouve normalement dans une épicerie (denrées coloniales, produits d'entretien, etc.).

32. Pertes

Le présent régime forfaitaire a été établi en tenant compte des produits de la boulangerie consommés par le ménage du boulanger (art. 12, § 1er, 3°, du Code de la T.V.A.) et de pertes et utilisations de toutes espèces telles que : pertes résultant de la farine adhérente aux sacs, pertes en cours de fabrication, pertes résultant du fait que certains produits sont brûlés, manqués, abîmés lors de l'emballage automatique ou invendus, farine à rouler, etc. Aucune déduction n'est donc permise à ce titre.

CHAPITRE 8

[Caractère particulier de la réglementation]

33. Règle

Etant donné le caractère particulier de cette réglementation qui détermine forfaitairement le chiffre d'affaires de l'assujetti en partant de ses achats (voir l'article 9 de l'arrêté royal no 2 du 7 novembre 1969), les dispositions de l'article 77, § 1er, 2° à 7°, du Code de la T.V.A. ne sont pas applicables à la T.V.A. acquittée par cet assujetti.

CHAPITRE 9

[Déclarations périodiques et notifications]

34. Formalités

Une feuille de calcul, dont le modèle est établi par l'administration, doit être remplie et conservée comme pièce comptable. Les boulangers et les boulangers-pâtisseries qui écoulent des produits achetés ou des produits de leur fabrication dans un salon de consommation sont tenus de remplir la feuille spéciale "Salon de consommation" et de la conserver comme pièce comptable.

L'assujetti doit, au préalable, informer l'inspecteur principal de l'office de contrôle de la T.V.A. dont il relève, de toute modification qu'il compte apporter aux prix de vente des produits types repris à l'échelle tarifaire visée au n° 16. S'il pratique des ventes dans un salon de consommation, cette obligation s'étend à l'échelle tarifaire visée au n° 26.

Il doit, en outre, faire connaître le plus tôt possible à ce fonctionnaire toute modification de sa situation qui entraîne son exclusion du régime forfaitaire.

CHAPITRE 10 [Comptabilité]

35. les assujettis soumis au régime forfaitaire doivent tenir :

1. un facturier d'entrée dont le modèle est prescrit par l'administration et qui doit mentionner d'une façon sincère et complète tous les achats effectués, qu'il s'agisse d'achats en gros ou en détail;
2. éventuellement, un facturier de sortie où doivent être inscrites les livraisons donnant lieu à la délivrance d'une facture;
3. éventuellement, un journal de recettes pour l'inscription des recettes provenant de fournitures de biens ou de services faites aux particuliers et pour lesquelles aucune base forfaitaire de taxation n'est établie.

Lorsque, lors d'un contrôle effectué chez l'assujetti, l'administration constate des manquements aux obligations comptables susvisées elle n'est plus liée par la présente réglementation pour la détermination du chiffre d'affaires. Cette même règle est valable lorsqu'il apparaît que les recettes réelles réalisées par l'assujetti s'écartent sensiblement des recettes calculées forfaitairement.

Lorsque l'assujetti utilise dans le cadre de ses activités économiques, pour n'importe quelle raison, une caisse enregistreuse, il doit conserver le double des tickets de caisse et/ou la bande de contrôle et communiquer ces documents, sans déplacement, à toute réquisition des agents de l'administration qui a la taxe sur la valeur ajoutée dans ses attributions.

CHAPITRE 11 [Notes de crédit]

36. Conformément à la législation en vigueur, les notes de crédit doivent être inscrites, comme les factures, dans le facturier d'entrée

Le montant hors T.V.A. des notes de crédit ne peut être soustrait du prix d'achat des marchandises servant à calculer forfaitairement le chiffre d'affaires que dans les seuls cas suivants :

1. retour de marchandises ou d'emballages sur lesquels la T.V.A. avait été perçue lors de la livraison;

- 2. rectification d'une erreur dans la facturation;
- 3. diminution de prix accordée après l'envoi de la facture pour le motif que la qualité ou l'état des objets vendus ne répond pas à l'intention commune des parties;
- 4. intervention pécuniaire du fabricant ou du grossiste dans les diminutions de prix accordées par l'assujéti pour des actions publicitaires bien déterminées. Ces notes de crédit doivent être réparties, dans le facturier d'entrée, entre les colonnes réservées à l'inscription des prix d'achat des matières premières et des marchandises achetées en vue de la vente sans transformation, et leur montant doit être précédé du signe moins s'il n'est pas écrit à l'encre rouge.

Facturier d'entrée

Indications générales du document (facture - bordereau d'achat - note de crédit - document d'importation)				Opérations (montant hors TVA) pour lesquelles le déclarant es tenu au paiement de la TVA		Acompte relatifs aux acquisitions intracommunautaires	Analyse du document					Achat de pains ; de produits de la fine boulangerie et de la pâtisserie		
Numéro d'ordre	Date	Fournisseur	Montant total	Acquisition intracommunautaire de biens	Autres opérations		Achat des matières premières					Prix d'achat, hors T.V.A	Prix de vente, T.V.A comprise	
1	2	3	4	5(*)86	6(*)87	7	8	9	10a	10b	11	12	13a	13b

Facturier d'entrée (suite)

Analyse du document										T.V.A						
Prix d'achat des produits achetés en vue de la vente sans transformation				Biens d'investissement - Services, biens divers et autres				Notes de crédits reçues		Privé	Autres T.V.A inscrite sur le document repris à la colonne 4 (6)	T.V.A due à la suite de :				
Groupe de marchandises 11 (1)	Groupe de marchandises 12 (1)	Groupe de marchandises 13 (1)	Groupe de marchandises 31 (1)	Nature	Biens d'investissement (Montant sans T.V.A) (1) (3)	Services, biens divers et autres (Montant sans T.V.A) (1) (4)	Sacs à pains - Nombre indiqué sur la facture d'achat, éventuellement rectifié par une note de crédit - A défaut, nombre forfaitaire (75 ou 105 par kg) (1) (4)	Acquisitions intracommunautaires	Autres opérations	Acquisitions intracommunautaires		Opérations fournies par des cocontractants (5)	Importations en provenance de pays non-membres de la CEE	Notes de crédit reçues	T.V.A déductible	
14a	14b	14c	15	16	17	18	19	20	21(*)85	22	23	25(*)55	25(*)56	26(*)57	27(*)63	28(*)59

(1) Les montants de notes de crédit doivent être, en vue de la soustraction autorisée par la réglementation forfaitaire (voir n°36) précédés du signe « moins » ou inscrits en rouge.
 (2) Le montant à inscrire dans la grille 81 de la déclaration est égal au total des colonnes 8 à 15 (à l'exclusion, de la colonne 13b), après soustraction des notes de crédit.
 (3) Le total de cette colonne doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 83 de la déclaration.
 (4) Le total des colonnes 18 et 19 doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 82 de la déclaration

(5) S'il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du code TVA, et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art.17bis de l'A.R n°1)
 (6) Ne concerne que les opérations effectuées en Belgique
 (*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne
 Remarque importante : S'il y a lieu, les assujettis peuvent ouvrir des colonnes supplémentaires, notamment pour satisfaire aux obligations imposées par la loi du 17 juillet 1975 relative à la comptabilité et aux comptes annuels des entreprises.



Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS

du trimestre

Ne pas joindre à la déclaration à la T.V.A. Conserver comme pièce comptable.

Déclaration préalable :Achat total de farine pendant la période de référence (sacs de 100 kg) : **150**

I. Secteur de la boulangerie (v. note explicative n° 1)			
A. Déclarations			
1. Nombre de sacs de farine (100 kg) mis en œuvre pendant la période de déclaration dans le secteur de la boulangerie	135		A
2. Numéro de référence de l'entreprise (v. note explicative n° 2)	3		B
3. Multiplicateur de rendement (v. note explicative n° 2)	133		D
4. Prix de vente par kg au début de la période de déclaration du grand pain de ménage, grand pain boulot, galette, platine, et carré ; le grand pain spécial ; le grand pain spécial boulot, galette, platine et carré.	2,50		E
5. Augmentations éventuelles des prix de vente pendant la période de déclaration			
- montant de l'augmentation en euro			H
- nombre de jours pendant lesquels l'augmentation a été appliquée			AA
6. Nombre de sacs à pain achetés pendant la période de déclaration (v. note explicative n° 4)			K
7. Nombre de kg d'ingrédients complémentaires mis en œuvre pendant la période de déclaration pour la fabrication de pain et de pain spécial (Max. 1,5 x A) (v. note explicative n° 20)	202,50		N
B. Recettes, T.V.A. comprise (v. lettres A à N ci-avant)			
1. Vente de pains A 135 x D 133 = 17.955 + N 202,50 = 18.157,50 x E 2,50 =	45.393,75		
2. Coupage et emballage du pain (v; notes explicatives n° 6 et 9) K x =			
3. Augmentation du prix du pain en euro pendant la période de déclaration (v. note explicative n° 7)			
4. Livraison de pains à domicile (v. notes explicatives n° 8 et 9) Nombre de pains : 4.000 x € 0,05 =	200,00		
Recette totale T.V.A. comprise	45.593,75		
Recette totale T.V.A. non comprise	x $\frac{100}{106}$ =	43.012,97	I

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS
ET BOULANGERS-PATISSIERS**

du trimestre

Ne pas joindre à la déclaration à la T.V.A. Conserver comme pièce comptable.

II. Secteur des produits de la boulangerie autres que le pain, des produits de la boulangerie fine, de la pâtisserie et des fabrications accessoires (v. note explicative n° 10)		
A. Déclarations		
1. Prix d'achat en euro des matières premières achetées pendant la période de déclaration à l'exception des pâtes «prêtes à l'emploi» et mix pour la fabrication de pains de marque (v. note explicative n° 11)	13.895,07	O
2. Prix d'achat en euro des mix complets pour la fabrication de pains de marque (v. note explicative n° 21)	193,36	L
3. Prix d'achat en euro des pâtes «prêtes à l'emploi» achetées (v. note explicative n° 12)	302,43	Z
4. Différence, en euro, pour les kg de farine achetés, entre le prix d'achat normal de la farine considérée comme farine 11/680, et le prix d'achat réel (v. note explicative n° 13) :		
- si le prix d'achat normal de la farine 11/680 est supérieur au prix payé	2.644,64	P
- si le prix normal de la farine 11/680 est inférieur au prix payé		PP
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire (v. note explicative n° 2)	100,73	Q
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de la pâtisserie (v. note explicative n° 14)		
Prix de vente au comptoir par 100 kg (6% T.V.A. comprise)		
Gâteau à la crème au beurre	€ 1,95	
Petit gâteau à la crème au beurre	€ 1,76	
Gâteau à la crème fraîche	€ 1,46	
Petit gâteau à la crème fraîche	€ 1,46	
Tarte aux fruits	€ 0,83	
Tartelette aux fruits	€ 0,98	
Tarte au riz	€ 0,75	
Tartelette au riz	€ 0,85	
Eclair	€ 0,95	
Total :	€ 10,99	R
7. Si la glace de consommation fabriquée par l'assujetti est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières, il faut indiquer ici :		
a) le nombre de litres de glace de consommation écoulés pendant la période de déclaration	120	S
b) le multiplicateur applicable à la glace de consommation (v. note explicative n° 15)	1/2	T
c) le prix de vente en euro du litre de glace de consommation	13,63	U
B. Calcul du coefficient		
Echelle tarifaire R	10,99	
- 11,24	Coefficient de base = 4,78	
- 0,25	(v. note ci-après)	
	Coefficient à appliquer - 0,05	
	4,73	BB
<p><i>Note : Lorsque le total des prix pratiqués par l'assujetti pour ces produits-types fait apparaître une différence en plus ou en moins avec le total 10,97 indiqué ci-avant, une correction de 0,01 par tranche entamée de 0,05 euro doit être ajoutée ou retranchée, selon le cas, au coefficient de 4,78. Cette correction doit être effectuée qu'il s'agisse d'une différence en plus ou en moins.</i></p>		



Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS

du trimestre

Ne pas joindre à la déclaration à la T.V.A. Conserver comme pièce comptable.

C. Recettes, T.V.A. comprise			
1. Recette ordinaire			
Prix d'achat	O	13.895,07	+ P 2.644,64
			= 16.539,71
ou	O		- PP =
à diminuer de			
	A	135	x Q 100,73 = 13.598,55
			} - 14.264,78
	N(20)	202,50	x 3,29 = 666,23
			} 2.274,93
			x BB 4,73 = + 10.760,42
Prix d'achat	L	193,36	x 2,85 = + 551,08
Prix d'achat	Z	302,43	x BB 4,73 = 1.430,49
			x 1/2 = + 715,25
2. Recettes supplémentaires éventuelles pour la vente de glace de consommation :			
	S	120	x T 1/2 = 60
			x U 13,63 = + 817,80
			Recette totale T.V.A. comprise 12.776,87
			Recette totale T.V.A. noncomprise x $\frac{100}{106} =$
			12.053,65
			II ¹
ATTENTION : Les boulangers-pâtisseries qui ne tiennent pas un salon de consommation reportent directement le total II ¹ au cadre VI (récapitulatif)			
Les boulangers-pâtisseries qui tiennent un salon de consommation ne reportent pas le total II ¹ au cadre VI, mais partent de ce total, pour remplir la feuille spéciale «salon de consommation» annexée à la présente, qui leur est réservée. Après avoir rempli cette feuille spéciale, ils reportent ci-après les résultats.			
			/ II ²
- Ventes au comptoir. Recettes hors T.V.A., imposables à 6 %			/ II ³
- Ventes au salon. Recettes hors T.V.A. à 12 %			/ II ⁴
- Ventes au salon. Recettes hors T.V.A. imposables à 21 %			/
III. Ventes sans transformation de produits achetés			
Recettes, T.V.A. non comprise (v. note explicative n° 16)			
1. Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 11 : 994,05 EUR x 1,35 =			1.341,97 III ¹
2. Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 12 : 371,84 EUR x 1,65 =			613,54 III ^{2a}
3. Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 13 : 150,00 EUR x 1,50 =			225,00 III ^{2b}
4. Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 31 : 1.030,79 EUR x 1,50 =			1546,18 III ³
5. Revente en EUR de pain, de produits de la boulangerie autres que le pain et les produits de la fine boulangerie et de la pâtisserie (v. note explicative n° 17) :			
Recette T.V.A. comprise :	961,82	x 94 % = 904,12	
Recette totale T.V.A. non comprise :		x $\frac{100}{106} =$	852,94 III ⁴

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

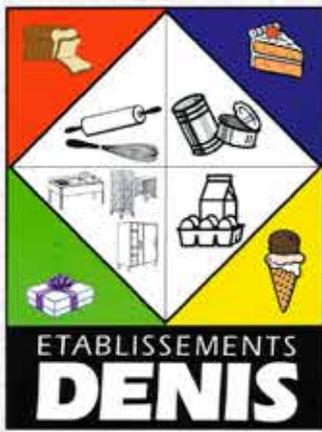
FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**

du trimestre

Ne pas joindre à la déclaration à la T.V.A. Conserver comme pièce comptable.

IV. Opérations autres que celles visées sous I à III - Taux de T.V.A. 6%			
<p>Recette, T.V.A. comprise (v. note explicative n° 18)</p> <p>a) A évaluer si le total ne dépasse pas € 1500 par trimestre</p> <p>b) Dans le cas contraire, suivant le journal de recettes</p> <p>- cuisson pour le compte de particuliers :</p> <p>- autres recettes 6%</p> <p style="text-align: right;">Recettes totales, T.V.A. comprise :</p> <p style="text-align: right;">Recette totale, T.V.A. non comprise $\times \frac{100}{106} =$</p>		/	IV
V. Ristournes			
<p>En timbres-ristourne achetés :</p> <p>En ristournes propres :</p> <p style="text-align: right;">Sur factures : 1.292,52</p> <p style="text-align: right;">1.292,52</p>	$\times \frac{100}{106} =$	1.219,36	V
VI. Récapitulation (v. note explicative n° 19)			
<p>Recettes imposables</p> <p>1) à 6% :</p> <p>TOTAL I = 43.012,97</p> <p>TOTAL II¹ ou II² = 12.053,65</p> <p>TOTAL III¹ = 1.341,97</p> <p>TOTAL III² a + b = 838,54</p> <p>TOTAL III⁴ = 852,94</p> <p>TOTAL IV =</p> <p>TOTAL = 58.100,07</p> <p>Déduction TOTAL V : - 1.219,36</p> <p>A reporter dans la grille 01 de la déclaration 56.880,71 x 6%</p> <p>2) à 12% :</p> <p>TOTAL II³ =</p> <p>A reporter dans la grille 02 de la déclaration x 12%</p> <p>3) à 21% :</p> <p>TOTAL II⁴ =</p> <p>TOTAL III³ = 1.546,18</p> <p>A reporter dans la grille 03 de la déclaration 1.546,18 x 21%</p> <p>Total des taxes dues - A reporter à la case 54 de la déclaration</p>		=	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">3.412,84</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">324,70</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">3.737,54</div>



Ets DENIS sa

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

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 0032(4)252.28.18
Fax 0032(4)252.10.59

Denislux sarl

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

Matières premières - Petit et gros matériel Impression alimentaire - Décorations



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



**NEO
Mat**

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

CANAMA

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

Hobbyscuit

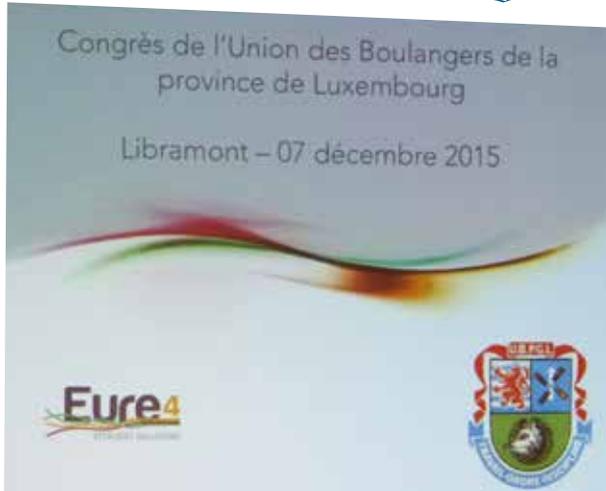
Nous mettons à
disposition du
consommateur final
notre assortiment de
qualité professionnelle,
reconditionné
en petite quantité

**Print
Cake**

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

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

Le Congrès UBPGI :



la pertinence d'une analyse sectorielle

Ce 07 décembre 2015, s'est tenu à Libramont le Congrès de l'Union des Boulangers-Pâtissiers-Glacières de la Province du Luxembourg (UBPGI). Ce Congrès fut l'occasion pour la société EURE4, représentée par Christophe Honorez, de présenter les résultats du diagnostic économique du secteur de la Boulangerie-Pâtisserie réalisé auprès des boulangers-pâtissiers de la Province du Luxembourg. Par le biais d'une enquête comprenant une trentaine de questions, les boulangers de la Province du Luxembourg ont pu s'exprimer sur des sujets aussi larges que l'infrastructure de leur entreprise, leur mode de production, leurs projets d'investissement ou encore leurs relations économiques.



Présentation



L'assemblée

La réalisation de cette enquête et l'organisation de cet après-midi n'auraient pas été possibles sans le concours de la députation provinciale représentée par le Député du commerce et du tourisme de la Province du Luxembourg, Monsieur Bernard MOINET. Nous tenons à vivement le remercier de sa précieuse collaboration sans oublier le précieux concours de son



Monsieur Moinet, Député Provincial



Monsieur le Député, le Président, Madame Constant et Monsieur Honorez.

prédécesseur, le Ministre Collin, qui a passé le relais dans la gestion de ce dossier. Enfin, le soutien indéfectible de l'Union des Boulangers-Pâtisseries-Glacières de la Province du Luxembourg (UBPGL) a permis de faire de cette rencontre une complète réussite.



Madame Constant

Après le mot d'introduction du président, Monsieur Albert Denoncin, le congrès a débuté par la conférence de Madame Fanny Constant, secrétaire générale du CECP (Conseil de l'Enseignement des Communes et des Provinces), institution qui a pour mission principale le soutien des Pouvoirs Organisateurs dans l'organisation de l'enseignement officiel subventionné. Sous le titre évocateur « Fracture nutritionnelle, compétences alimentaires : quel rôle pour l'école ? », Madame Constant a présenté à une assistance intéressée les enjeux principaux d'une alimentation saine à l'école au travers des actions menées par la Fédération Wallonie Bruxelles et plus particulièrement par les instances de l'enseignement officiel subventionné.



Le Président fleurit Madame Constant

Le diagnostic économique des métiers de la Boulangerie-Pâtisserie de la province du Luxembourg a occupé la seconde session de ce congrès. Monsieur Christophe Honorez, gérant de la société EURE4 SPRL, a présenté les indices récoltés lors de l'enquête dans laquelle plus de 60 Boulangers-Pâtisseries de la Province du Luxembourg se sont investis en répondant à un questionnaire internet qui a permis de tirer des conclusions parlantes.

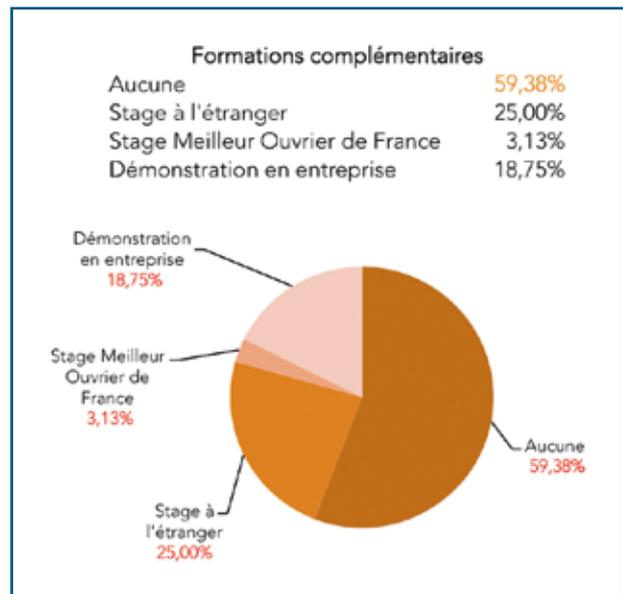
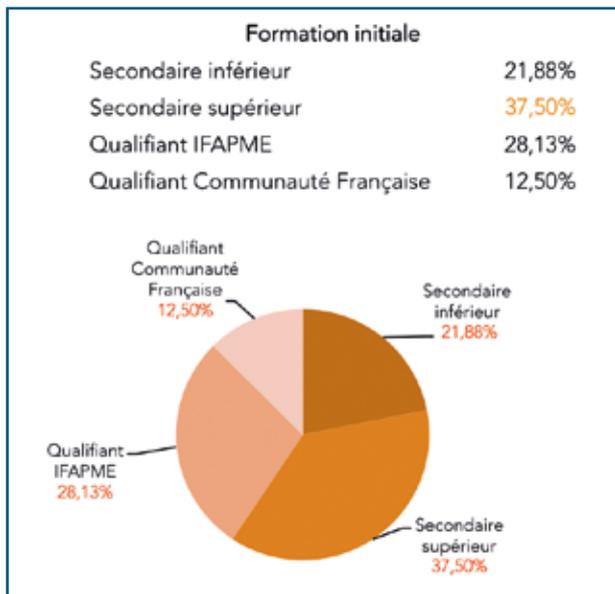


Monsieur Honorez

L'analyse des données brutes a permis de relever certains indicateurs clés utiles à la compréhension du monde de la Boulangerie-Pâtisserie. L'analyse dynamique croisée des données a, quant à elle, été réalisée grâce au diagnostic de performance commerciale INCIPIO qui a été conçu à l'aide du modèle PEGO.

INCIPIO est un diagnostic de performance commerciale, conçu à l'aide du modèle P.E.G.O. et exécuté selon l'approche du « blitz consulting ». Ce diagnostic permet de pointer rapidement les faiblesses éventuellement identifiées et de mettre en évidence les sources d'amélioration potentielles.





Présenter intégralement le contenu de cette analyse serait long. Nous nous contenterons de vous présenter quelques conclusions tirées. Afin d'améliorer sa situation, le monde de la Boulangerie-Pâtisserie devrait tenir compte des facteurs suivants :

- Intégrer l'évolution des modes de distribution.
- Offrir une gamme diversifiée centrée sur la qualité.
- Être créatif quant aux modes de distribution.
- Etablir des partenariats avec les zones d'activités.
- Engendrer la prospective économique.
- Profiter de la transition numérique du secteur.
- Profiter des soutiens à l'investissement.
- Développer les compétences en gestion.



La conférence s'est terminée sur la présentation des quelques indices liés à la perception des membres des services rendus par l'Union des Boulangers-Pâtissiers-Glacières de la Province du Luxembourg ainsi que la présentation de la nouvelle interface utilisateur du site internet de la Fédération francophone qui sera officiellement ouverte début 2016.

Nous avons eu l'honneur, par la suite, d'entendre Monsieur le Député provincial, Bernard MOINET, conclure ce congrès en insistant sur l'importance de l'économie et du tourisme dans la province du Luxembourg, deux de ses compétences, et pierres angulaires de la réussite de la région. Validant les résultats de l'enquête menée, il a assuré les membres présents de son soutien pour toute action future.

Un débat s'est ensuite ouvert autour d'un verre et de quelques bouchées offerts par la Fédération provinciale. A l'unanimité, les membres présents ont été séduits par l'ensemble des présentations.

Appel à projet

Au vu du succès recueilli lors de cette première session, un appel à projet est lancé aux responsables provinciaux afin de rééditer, au sein de leur province, l'expérience menée en province du Luxembourg. Avec le soutien de la députation et des fédérations provinciales, un diagnostic économique peut être mis en place. Valorisation des membres, partenariat économique et création de valeur ajoutée sont autant d'atouts mis en avant par cette analyse sectorielle. Intéressé ? N'hésitez pas à prendre contact avec **Christophe Honorez** – info@eure4.be – **+32(0)475.671.070**.



Le pain bio,

une piste d'avenir, une formation qui peut vous apporter beaucoup !



Venez découvrir les spécificités de la production de pains bio à travers quelques exemples de réussites de boulangerie bio en Wallonie, les plus-values au niveau de la santé, les règles de production, ce que le consommateur recherche ainsi que des fournisseurs de matières premières.

- Durée : 3h30 (temps de questions-réponses compris)
- Groupe-cible : (futurs) boulangers professionnels

Tous les boulangers professionnels de la région sont les bienvenus.

Cette formation est gratuite pour les travailleurs appartenant aux CP118 et 220, et pour tout patron boulanger.

Un bulletin d'inscription sera envoyé aux personnes qui en feront la demande.

Formation au Centre IFAPME
de Tournai,
le 16/02/16 à 17h00

Formateur : Biowallonie, www.biowallonie.com

Horaire : 17h00-20h30

Lieu : Rue Guillaume Charlier, 132 – 7500 Tournai

Infos pratiques : Laetitia Fremeleu,
069/89 11 11 ou 069/89 11 01,
laetitia.fremeleu@ifapme.be

Formation au Centre IFAPME
de La Louvière,
le 29/02/16 à 13h00

Formateur : Biowallonie, www.biowallonie.com

Horaire : 13h00-16h30

Lieu : Rue des Boulonneries, 1 – 7100 La Louvière

Infos pratiques : Michaël BARNES,
065/35 60 30 ou 0474/90 97 27,
michael.barnes@ifapme.be

Formation au Centre IFAPME
de Libramont,
le 01/03/16 à 16h30

Formateur : Biowallonie, www.biowallonie.com

Horaire : 16h30-20h00

Lieu : Rue de la Scierie, 32 – 6800 Libramont

Infos pratiques : Monsieur Jacquy Bauduin,
0473/948 503,
jacquy.bauduin@ifapme.be



Mobilité internationale 2015

dans le Réseau IFAPME

Remise de certificats européens EUROPASS 2015
et lancement de l'appel à candidature 2016



18 apprenants en Boulangerie-Pâtisserie ont réalisé leur stage dans une entreprise à Perpignan

They did it ! Ils l'ont fait ! En cette fin d'année 2015, 23 apprenants du Réseau IFAPME dont 18 en formation de boulanger-pâtissier ont reçu leur certificat européen de mobilité Europass. Grâce à une bourse de mobilité Erasmus+, ils ont choisi de réaliser leur stage en entreprise avec un patron-formateur des régions de Perpignan ou de Derry.

Pourquoi une telle démarche d'apprentissage?

- Le 26 novembre au Centre IFAPME Libramont

4 apprenants en Boulangerie-Pâtisserie ont reçu leur Certificat EUROPASS de mobilité des mains du

Président, du Vice-Président et d'un administrateur du centre.

Emilie a travaillé auprès d'un patron très pédagogue, elle a appris à faire de la pâte à brioche, des fougasses, des glaçages brillants, de la crème chiboust,... Son patron n'a pas hésité à lui remettre quelques recettes. Elle a aussi appris à mieux s'organiser.

Mélissa a découvert une autre vision du métier, des pâtisseries et des gâteaux très finis et stylisés. Elle a appris à faire de délicieux macarons.

Au départ institutrice, elle a décidé de suivre une formation en Boulangerie-Pâtisserie car c'est ce qu'elle aime vraiment. Elle souhaite ouvrir sa propre Boulangerie-Pâtisserie dans le futur.



Pour Delphine, c'était très intéressant de travailler des produits frais, des fruits d'une excellente saveur. C'était aussi une expérience très intéressante sur le plan humain, elle en ressort plus ouverte d'esprit et a acquis en savoir-vivre. Elle a rencontré des étudiants de plusieurs nationalités.

Les stagiaires remercient leurs patrons belges qui ont accepté de les laisser partir. Leur message aux candidats 2016 : « **Si vous aimez votre métier, si vous aimez votre formation, n'hésitez pas. Et au niveau gustatif, c'était très intéressant !** ».

- Le 7 décembre au Centre IFAPME Huy-Waremme

11 apprenants dont 8 en Boulangerie-Pâtisserie du Centre IFAPME Liège-Huy-Waremme et du Centre IFAPME Verviers de la formation de Chef d'entreprise ont reçu leur certificat en présence de l'équipe éducative de Centre de Villers-le-Bouillet et du Directeur du Centre IFAPME Verviers.

Un fait marquant, plusieurs reviennent plus motivés avec un objectif professionnel beaucoup plus clair.

Morgane et Wendy étaient dans la même entreprise. Quel plaisir, nous ne voulions plus revenir.

Bérengère, à sa demande, n'a fait que de la pâtisserie.

Pour Marc, qui a travaillé avec un MOF (Meilleur Ouvrier de France), « *Cela a été une révélation. L'organisation, cela fait tout !* ». Pour Thomas, qui a aussi réalisé son stage auprès d'un MOF, « *J'ai réalisé le stage que je voulais, je vais acquérir quelques années d'expérience en plus et après, je partirai travailler à l'étranger* ».

Hélène a fait de la pâtisserie, on lui a fait confiance, elle a été mise en avant.

Et enfin, « **Le patron était très pédagogue, j'ai passé un pallier, j'ai une vision différente du métier** ».

- Le 8 décembre au Centre IFAPME à Wavre

6 des 8 apprenants qui ont reçu leur certificat en présence de l'équipe éducative du Centre IFAPME Namur/Brabant wallon - centre de Limal, ont réalisé un stage en boulangerie, pâtisserie et glacerie.

Plusieurs d'entre eux souhaitent créer leur entreprise dans un avenir proche. Acquérir une spécialisation en glacerie, en boulangerie, en pâtisserie puis en chocolaterie est indispensable pour proposer des produits de qualité, originaux et diversifiés.

Amandine, en 2^{ème} année de formation de Chef d'entreprise Restaurateur-Traiteur-Organisateur de banquet a souhaité faire un stage en pâtisserie. A l'issue de son stage, elle a reçu une proposition d'engagement de son patron-formateur français. « **J'ai tellement appris, mais l'important est d'abord que j'obtienne mon diplôme IFAPME** ».



FORMATION



Les candidatures 2016 sont à rentrer pour le 31 janvier 2016 !

En 2016, l'IFAPME permet à nouveau à des apprenants en formation de Chef d'entreprise du secteur HORECA, de l'alimentation et de l'hôtellerie de réaliser tout ou partie de leur stage en entreprise en Irlande du Nord ou dans le Sud de la France. 26 bourses sont disponibles. Les dossiers de candidature sont à renvoyer au Service des relations internationales pour le 31 janvier 2016 via le formateur principal du centre. L'important est de démontrer sa motivation.

Le projet est financé par le programme européen Erasmus+ et prévoit des séjours de 1, 2 ou 3 mois durant la période estivale. Les séjours sont organisés en partenariat avec deux écoles de langues et s'appuient sur un réseau d'entreprises locales motivées par l'accueil d'apprenants belges.

La directrice de l'école de langues Alfmed, le partenaire de l'IFAPME à Perpignan, a fait part de la satisfaction des patrons « **Je n'ai reçu que des félicitations appuyées quant à leur professionnalisme, gentillesse et investissement. C'est vraiment un très grand plaisir que de travailler avec vos étudiants... ce sont tous de bons étudiants** ».

Floriane, a fait son stage en Pâtisserie-Glacierie. Début 2016, elle créera son entreprise avec d'autres associés.

Amandine, en 1^{ère} Chef d'entreprise en pâtisserie, est partante pour repartir l'année prochaine. Elle souhaite aussi s'inscrire à la formation de gestionnaire de Tea-Room, Snack-bar, taverne. Elle rêve d'ouvrir son propre établissement.

Rachid a fait son stage en boulangerie, rien de tel que la baguette française pour s'installer au Maroc ou en Belgique !





La gelée royale royale,

un remède vraiment royal



La gelée royale, avec son nom prestigieux et son origine un peu mystérieuse, est un produit de santé séduisant. Tour d'horizon de ses vrais atouts et des précautions à prendre.

La gelée royale est appelée lait des abeilles parce qu'elle remplit à peu près la même fonction que ce dernier. Elle est utilisée pour nourrir les larves des abeilles pendant les premiers stades de leur développement. Quant à son qualificatif de « royale », elle le doit au fait qu'elle est la nourriture exclusive de la reine des abeilles. Les reines vivent quatre à cinq ans alors que les abeilles ordinaires meurent au bout de quelques mois (pour les plus chanceuses). La gelée royale a donc dans notre imaginaire la place d'un produit un peu mythique, qui permettrait d'allonger la vie et d'augmenter la fertilité. Les reines sont en effet aussi les seules abeilles capables de pondre des œufs. La réalité n'est pas aussi rose, mais la gelée royale a tout de même des atouts.

Quels sont les vrais bénéfices de la gelée royale ?

Si l'ingrédient principal de la gelée royale est l'eau, elle contient aussi des sucres, des protéines et des graisses. D'autres éléments sont plus précieux, notamment les vitamines, du groupe B principalement, mais aussi des minéraux et des oligo-éléments. Les études scientifiques qui se sont penchées sur la gelée royale ne sont pas très nombreuses. Ses bienfaits théoriques

ne sont pour l'instant pas étayés par des données très fiables. Une certaine efficacité antibiotique a cependant été observée, ainsi qu'un effet similaire à celui des œstrogènes – on conseille donc parfois d'en prendre au moment de la ménopause. Plus traditionnellement, la gelée royale est plutôt utilisée comme un « renforçant » ou un « énergisant ». On la conseille notamment en cas de convalescence, de période de stress ou de grosse fatigue.

Comment utiliser la gelée royale ?

La gelée royale fraîche est réputée plus efficace, mais elle est plus chère et doit être conservée au congélateur. La gelée lyophilisée, qui se présente sous forme de capsules ou pilules, se contente d'un placard ! Attention, la posologie doit être adaptée puisqu'une fois lyophilisée, la gelée royale est trois fois plus concentrée. On conseille, pour une cure « de base », en cas par exemple de grosse fatigue, entre 100 mg et 250 mg de gelée lyophilisée.

La gelée royale ne présente pas de risques particuliers pour la santé. Il ne faut cependant pas la prendre les yeux fermés. Elle peut déclencher des réactions parfois violentes chez les personnes allergiques au pollen ou aux piqûres d'abeille.

■ **Fl. de Thier**



Tigremix

*pour un véritable
motif tigré
croustillant et savoureux*

Tigremix est une poudre prête à l'emploi pour la réalisation facile de pains tigrés. Il suffit de mélanger la poudre avec de l'eau. Tigremix garantit un bel effet tigré régulier et un croquant exceptionnel. Faites rugir votre étagère à pains: pains tigrés, pistolets tigrés, petits pains tigrés, baguettes tigrées... Chiche que vos clients n'y résisteront pas?

Pour en savoir plus, contactez votre représentant ou Zeelandia au numéro 03 354 20 68.



Salaires en vigueur

À dater du 1^{er} janvier 2016

Commission paritaire de l'industrie alimentaire sous commission de la Boulangerie-Pâtisserie 118.03.

L'indexation annuelle des salaires au 1^{er} janvier 2016 est de 0,47 %.

Pour mémoire : l'indexation des salaires de l'industrie alimentaire se calcule une fois par an. Le calcul de l'indexation annuelle est repris de novembre à novembre de chaque année, afin de finaliser dans le courant du mois de décembre, les salaires applicables au 1^{er} janvier de chaque année.

Il y a un solde d'index à appliquer.

Il est vrai que le Gouvernement « Michel » avait prévu un saut d'index pour 2015. Le solde après ce saut d'index se solde par une augmentation des salaires de 0,47%.

Pour la C.P. 201 : Commerce de détail indépendant « Employés(es), vendeurs(euses) », **les augmentations de salaires se font chaque fois que l'index dépasse les 2 %.** Nous suivrons l'évolution pour la C.P. 201 et vous tiendrons informés.

Il me reste à vous souhaiter au nom de la commission sociale, une excellente année 2016 pour vous et vos proches.

■ **Dominique Cigna**

Président de la Commission Sociale Nationale



Cat.	Salaires horaires minimum au 01/01/2015	Qualification	Salaires horaires minimum au 01/01/2016
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	11,99	coupeur de pain/emballer	12.12
2	12,38	troisième ouvrier	12.51
3	13,22	deuxième ouvrier	13.35
4	13,66	ouvrier qualifié	13,79
5	14,46	chef d'équipe	14,60
6	15,67	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,81
7	11,26	entretien locaux	11,38
8	12,12	nettoyage industriel atelier	12,25
9	12,87	fonction « mixte » vente-atelier	13.00
10	13,05	clark: conducteur-transpalette	13,18
11	13,22	magasinier-mag-clarkiste	13,35
12	13,22	chauffeur-livreur, permis B	13,35
13	13,31	chauffeur-livreur permis C	13,44
14	13,22	mécanicien ou électricien débutant	13,35
15	14,19	mécanicien ou électricien qualifié	14,34
16	16,32	électromécanicien	16,48

Barème 1

Boulangeries-Pâtisseries occupant moins de 10 travailleurs 38h/semaine

Indexation annuelle: + 0,47%

Vêtements de travail :

- fourniture 3,64 €

- entretien 4,30 €



Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2015	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2016
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,16	coupeur de pain/emballeur	12,29
2	12,55	troisième ouvrier	12,68
3	13,38	deuxième ouvrier	13,51
4	13,81	ouvrier qualifié	13,94
5	14,64	chef d'équipe	14,78
6	15,86	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,00
7	11,39	entretien locaux	11,51
8	12,30	nettoyage industriel atelier	12,43
9	13,04	fonction « mixte » vente-atelier	13,17
10	13,21	clarck: conducteur-transpalette	13,34
11	13,38	magasinier-mag-clarkiste	13,51
12	13,38	chauffeur-livreur, permis B	13,51
13	13,49	chauffeur-livreur permis C	13,62
14	13,38	mécanicien ou électricien débutant	13,51
15	14,39	mécanicien ou électricien qualifié	14,53
16	16,53	électromécanicien	16,68

Barème 2

Boulangeries-Pâtisseries occupant plus de 10 travailleurs 38 h/semaine

Indexation annuelle: + 0,47%

Vêtements de travail :

- fourniture 3,64 €

- entretien 4,30 €

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2015	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2016
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	11,81	coupeur de pain/emballeur	11,94
2	12,18	troisième ouvrier	12,31
3	13,02	deuxième ouvrier	13,15
4	13,45	ouvrier qualifié	13,58
5	14,22	chef d'équipe	14,36
6	15,42	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,56
7	11,09	entretien locaux	11,21
8	11,91	nettoyage industriel atelier	12,04
9	12,66	fonction « mixte » vente-atelier	12,79
10	12,84	clarck: conducteur-transpalette	12,97
11	13,02	magasinier-mag-clarkiste	13,15
12	13,02	chauffeur-livreur, permis B	13,15
13	13,09	chauffeur-livreur permis C	13,22
14	13,02	mécanicien ou électricien débutant	13,15
15	13,97	mécanicien ou électricien qualifié	14,11
16	16,06	électromécanicien	16,22

Barème 3

Grandes Boulangeries-Pâtisseries occupant des travailleurs avec moins de six mois d'ancienneté dans l'entreprise

Si après six mois ce personnel est toujours occupé dans l'entreprise, la différence de salaire entre le barème 3 et le barème 4 est due au travailleur et ce pour les six mois antérieurs 38 h/semaine

Indexation annuelle: + 0,47%

Vêtements de travail :

- fourniture 3,64 €

- entretien 4,30 €

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2015	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2016
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,16	coupeur de pain/emballeur	12,29
2	12,55	troisième ouvrier	12,68
3	13,38	deuxième ouvrier	13,51
4	13,81	ouvrier qualifié	13,94
5	14,64	chef d'équipe	14,78
6	15,86	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,00
7	11,39	entretien locaux	11,51
8	12,30	nettoyage industriel atelier	12,43
9	13,04	fonction « mixte » vente-atelier	13,17
10	13,21	clarck: conducteur-transpalette	13,34
11	13,38	magasinier-mag-clarkiste	13,51
12	13,38	chauffeur-livreur, permis B	13,51
13	13,49	chauffeur-livreur permis C	13,62
14	13,38	mécanicien ou électricien débutant	13,51
15	14,39	mécanicien ou électricien qualifié	14,53
16	16,53	électromécanicien	16,68

Barème 4

Grandes Boulangeries-Pâtisseries occupant des travailleurs avec plus de six mois d'ancienneté dans l'entreprise 38 h/semaine

Indexation annuelle: + 0,47% voir explication barème 3

Vêtements de travail :

- fourniture 3,64 €

- entretien 4,30 €



Interdiction de payer

des rémunérations de salaires de main à la main en 2016

Il sera interdit de payer des rémunérations de salaires de main à la main en 2016, il faudra payer de manière scripturale (par banque) sauf dérogation.

Nous avons introduit une demande de dérogation pour le secteur de la Boulangerie-Pâtisserie.

■ D. Cigagna

LOIS, DECRETS, ORDONNANCES ET REGLEMENTS

**SERVICE PUBLIC FEDERAL EMPLOI,
TRAVAIL ET CONCERTATION SOCIALE**

[C — 2015/12198]

23 AOÛT 2015. — Loi modifiant la loi du 12 avril 1965 concernant la protection de la rémunération des travailleurs en ce qui concerne le paiement de la rémunération

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

La Chambre des représentants a adopté et Nous sanctionnons ce qui suit :

Article 1^{er}. La présente loi règle une matière visée à l'article 74 de la Constitution.

Art. 2. Dans l'article 5 de la loi du 12 avril 1965 concernant la protection de la rémunération des travailleurs, modifié en dernier lieu par la loi du 11 février 2013, les modifications suivantes sont apportées :

1^o le paragraphe 1^{er}, alinéa 1^{er}, est remplacé par ce qui suit :

«§ 1^{er} Le paiement de la rémunération s'effectue en monnaie scripturale. La rémunération peut néanmoins être payée de la main à la main pour autant que cette modalité soit prévue par voie de convention collective de travail conclue au sein d'un organe paritaire ou par un accord implicite ou un usage dans le secteur.

Le Roi fixe la procédure et les modalités de formalisation et de publicité d'un accord ou d'un usage relatif au paiement de la rémunération de la main à la main dans le secteur.»;

2^o les paragraphes 2, 3 et 4 sont abrogés.

Art. 3. La présente loi entre en vigueur le premier jour du douzième mois qui suit celui de sa publication au *Moniteur belge*.



L'article 5, § 1^{er}, alinéa 2, de la loi du 12 avril 1965 concernant la protection de la rémunération des travailleurs, tel que modifié par l'article 2,1^o, entre en vigueur le jour de la publication de la présente loi au *Moniteur belge*.

Art. 4. Peuvent, à titre transitoire, continuer à payer la rémunération de la main à la main, les employeurs qui ressortissent à un organe paritaire dans lequel une procédure de formalisation, telle que déterminée par le Roi, est en cours à la date d'entrée en vigueur fixée à l'article 3, alinéa 1^{er}, et ce jusqu'à la clôture de cette procédure.

Promulguons la présente loi, ordonnons qu'elle soit revêtu du sceau de l'Etat et publiée par le *Moniteur belge*.

Donné à Genève, le 23 août 2015.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Emploi,
K. PEETERS

Scellé du sceau de l'Etat :
Le Ministre de la Justice,
K. GEENS

Note

Chambre des représentants (www.lachambre.be) :

Documents :

Doc 54 0314/(S.E. 2014) :

001 : Proposition de loi de M. Vercamer et Mmes Lanjri et Becq.

002 : Ajout auteur.

003 : Amendement.

004 : Avis du Conseil national du Travail

005 : Amendements.

006 : Rapport.

007 : Texte adopté par la commission.

008 : Amendements.

009 : Rapport complémentaire.

010 : Texte adopté par la commission.

011 : Texte adopté en séance plénière et soumis à la sanction royale.

Compte rendu intégral : 23 juillet 2015.

La beauté du passé simple !

- Non ! Ce n'était pas chose évidente que cette conversation toute en langue morte. Et pourtant je la tins.
 - Hier, nous achetâmes le DVD d'un spectacle de Marcel Marceau et tout de suite nous le mîmes.
 - Comment ?
- Vous avez mis à la casse votre vieille Volkswagen ? C'est bien dommage ! Tiens ! Vous souvient-il qu'un jour vous me la passâtes ?
- Bien que vous ayez laissé passer votre chance de cesser d'être une prostituée, un jour, vous le pûtes.
 - Deux vieux acteurs hollywoodiens discutent :
 - Te rappelles-tu notre premier film... ce western dans lequel nous jouions les indiens ?
 - Oui ! Et je sais que nous nous y plûmes.
 - Vous saviez que ce manteau était tout pelé... alors pourquoi le mîtes-vous pour la réception d'hier soir ?
 - C'est dans ce tonneau que notre vieux vin fut.
 - On nous offrit une augmentation et, bien sûr, nous la prîmes.
 - Les moines brassèrent la bière et la burent.
 - C'est bien parce que vous m'avez invité à goûter votre Beaujolais que je vins.
 - Pour les prochaines vacances, ils émirent l'idée d'aller en Arabie Saoudite.
 - Heureusement que vous avez retrouvé des capitaux ! Car mettre la clé sous la porte et déposer le bilan, vous faillîtes !



- Est-ce dans le but de lui subtiliser quelques pommes de terre que, jouant de votre charme vous l'appâtâtes ? Et que par votre beauté vous l'épatâtes...!

Un curé qui a de l'humour



Salon de l'auto oblige !



En traversant un village enneigé, une Rolls Royce dérape, heurte un mur et se trouve sérieusement endommagée. Le conducteur sort furieux :

- Zut ! Un mois de salaire envolé !

En attendant les secours, il assiste à l'accident identique d'une Porsche dont le conducteur, en sortant du véhicule, s'exclame :

- Flûte ! Deux mois de salaire envolés !

Soudain, les deux accidentés voient arriver une 2 CV qui, n'arrivant pas à freiner, heurte la Rolls et s'écrase sur la Porsche. Le conducteur en sort hébété et gémit :

- Deux ans de salaire envolés !

Les deux autres se regardent et commentent :

- Il faut vraiment être fou pour acheter une voiture aussi chère !!!

■ Jem Bidonne

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 084/36.65.94

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 064/45.80.12

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com