

Le Moniteur

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

België-Belgique

P.P./P.B.

B-726

P 302 015

Bureau de dépôt Liège X

Bulletin mensuel
32^e année
Janvier 2014



MAITRE
Boulangier
Pâtissier



2014

ED. RESP. A. DENONCIN, 6927 TELLIN



Avec les meilleurs voeux de votre Fédération
www.maitre-boulangier-patissier.be

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

In Memoriam

- L'Union des boulangers-pâtisseries-glaciers de la province de Luxembourg a la tristesse de vous faire part du décès de **Monsieur Emile DEFECHE** décédé le 7 Novembre 2013 à l'âge de 72 ans.

Emile était boulanger - pâtissier à BOUILLON, ancien administrateur de l'Union provinciale et porte - drapeau durant plus de 30 ans.

Jusqu'il y a peu, il assurait encore la présidence de la confrérie St ELOI de BOUILLON.

Nous garderons d'Emile le souvenir d'un artisan dynamique et disponible.

Le président et les membres du conseil d'administration présentent leurs sincères condoléances à son épouse Francine GOSSET, à son fils Yvon et à ses petits - enfants.

- La confédération belge de la boulangerie-pâtisserie-glacierie-confiserie-chocolaterie nous prie de vous faire part du décès de son ancien directeur général **Monsieur Jos VAN SCHAP** né le 18 juillet 1929 à MECHELEN et décédé le 4 décembre 2013 à BONHEINDEN.

Le président, le conseil d'administration et les membres de la fédération francophone expriment leur reconnaissance et présentent leurs condoléances à son épouse Hélène HELDENS, à ses enfants et petits - enfants.



Cher(e)s membres,

Tout d'abord et avant tout, le Conseil d'Administration de la Fédération francophone et son Président souhaitent à ses membres une merveilleuse année 2014. Ils n'oublient pas non plus d'associer à leurs vœux leur famille qui accompagne l'artisan tout au long de l'année et permet à ce dernier d'apporter bonheur et réconfort à ses clients.

Nous aimerions apporter quelques pistes de réflexion suite à la diffusion sur la RTBF, fin novembre, de l'émission « Questions à la Une » consacrée à la boulangerie-pâtisserie. Un constat s'impose : il y a moins d'artisans-boulangers en Belgique, les moyens de production ont été largement mécanisés et les méthodes de fabrication ont été adaptées souvent au détriment d'une panification traditionnelle. Pourquoi ce constat : les décisions des responsables politiques !

En effet, depuis la fin de la seconde guerre, les politiques ont imposé le prix maximum du pain au secteur à un niveau très bas. Conséquence logique : rentabilité en berne ce qui a engendré la fermeture ou pire la faillite de nombreuses petites boulangeries. Jugez plutôt : de 28.000 boulangeries dans les années d'après-guerre, nous sommes, à ce jour, moins de 5.000 à exercer ce noble métier avec enthousiasme, passion et confiant dans l'avenir de nos entreprises.

Heureusement en 2005 le prix du pain a été libéré et l'artisan boulanger peut désormais valoriser son travail quotidien au juste prix en proposant aux consommateurs des produits sans aucun compromis sur la qualité. Voilà, la plus-value de notre artisanat et de notre travail quotidien ! Mais le mal est fait messieurs les politiques et il faudra des décennies pour redresser la situation.

Afin de continuer à défendre vos intérêts et poursuivre dans la voie de l'excellence, je vous incite vivement à renouveler votre confiance à la Fédération francophone en réglant votre cotisation. La Fédération des boulangers-pâtisseries c'est l'alliance des compétences au service de votre beau métier et de l'avenir de celui-ci.

Amicalement,

■ **Albert Denoncin**, *Président*

Réagissez en envoyant un mail à info@ffrboulpat.be

DRESSEUSE Baby drop Maxx



La plus petite et la plus flexible des dresseuses
à Biscuits et produits pâtisseries !



- Platines de 400 (40 x 60)
- Pompe de dosage + kit de douilles pour éclair, macarons et meringues
- Kit coupe fil pour biscuits inclus
- Ecran de contrôle tactile
- Mémoire pour 200 recettes
- Règle avec douilles rotatives et vitesse variable



Bruyère

A votre service

Depuis 1909



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- 2** In Memoriam
- Boulangerie
vue d'ailleurs** **6** Epiphanie, traditions, coutumes, festivités,
jeux et gâteaux
+ La recette traditionnelle de la galette des rois !
- Littérature** **10** Eugène Pottier, au panthéon des inconnus
- Evènements** **12** Tous unis pour la première Journée européenne
de la glace artisanale
Conférence de presse 24 mars 2013
- Activités
de la fédération** **15** Compte rendu du CA du 13 novembre 2013
- Fiscal** **17** Forfait 2014 Boulangerie et Pâtisserie
- Publireportage** **33** Jean-Sébastien De Meyer, de père en fils...
- Culture** **36** Europalia jette son dévolu sur l'Inde,
merveilleux voyage
- Fêtes & convivialités** **40** Saint Aubert
 - **Magnifique Saint Aubert à Chapelle !**
 - **Saint Aubert était liégeois ce 8 décembre**
 - **La Saint Aubert luxembourgeoise : une fête réussie**
- 47** Petites annonces

Editeur Responsable

Albert DENONCIN
Grand Place, 4 - 6927 TELLIN

Administration, Gestion et Publicité

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

Ont collaboré à la rédaction

G. Xhaufflaire, A. Denoncin, G. Honor, J. Vanderauwera, H. Tavolieri, H. Léonard.

Impression

UNIJEPI - Liège

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.

Épiphanie

traditions,
coutumes,
festivités,
jeux et gâteaux

Quelques jours après Noël, l'Épiphanie arrive avec sa traditionnelle galette. Merveilleux gâteau des rois !

De quelle coutume oubliée, de quelle croyance populaire nous vient, par-delà les âges, cette tradition vivace ?



Les Rois de la tradition religieuse

Pour le monde chrétien, le jour des rois est d'abord l'Épiphanie. Le mot vient du grec "epiphaneia" qui veut dire apparition. Car c'est bien d'une apparition dont il s'agit : celle d'une étoile apportant aux mages la nouvelle de la naissance de l'enfant Jésus.



Albrecht Dürer – L'Adoration des Mages

Les mages étaient, sans aucun doute, des savants, des "initiés" peut-être, des "gentils". Mais il n'est pas certain du tout qu'ils étaient rois ! Ce sont les pères de l'église (Saint Léon notamment) qui leur ont donné plus tard ce titre. Nous ne savons pas non plus exactement d'où ils venaient. De Perse ou de Chaldée ? Ni le temps qu'ils mirent pour atteindre Bethléem. Deux mois, quatre mois ?

Quoi qu'il en soit, au cours des premiers siècles de notre ère, l'église célébra les rois, ou plus exactement leur arrivée devant la crèche, "l'adoration des mages", le 25 décembre, le jour de Noël. Au Ve siècle, le Pape Jules II décida d'attribuer un jour particulier à l'Épiphanie : le 6 janvier.

La fève

Pendant très longtemps, ce fut la fève, volumineuse, résistant bien à la cuisson, et présente dans toutes les réserves familiales qui, dissimulée dans le gâteau, désigna le roi. Un haricot la remplaça quelquefois. Dans le Sud de l'Angleterre, le gâteau des rois comportait une fève et un pois. La fève désignait le roi, et le pois, la reine. C'est à la fin du 19^{ème} siècle que la fève fut remplacée par le petit emblème en porcelaine que nous connaissons.

Il y a à cela deux explications. La plus amusante est donnée par les mauvaises langues. L'usage voulait, en de nombreuses régions, que le roi d'un jour offre un cadeau à ses amis, ou à boire ou même encore les invite à dîner. Cela n'était pas du goût des avares. Lorsqu'ils sentaient la fève sous leurs dents, vite, ils la croquaient et l'avalèrent. C'est pourquoi on imagina une fève moins comestible !

La seconde version est plus vraisemblable. Au 19^e siècle, la mode était aux "biscuits", petites sculptures en porcelaine non émaillée. L'idée de faire, en biscuit, de petites figurines qui serviraient de fèves est née en Saxe. Bientôt, Limoges, capitale française de la porcelaine, se mit à en fabriquer aussi.

Ces figurines naïves étaient blanches pour la plupart mais pouvaient aussi être colorées. Elles ne se laissaient pas facilement avaler. Elles mesuraient plus de trois centimètres ! Aujourd'hui, les petits sujets représentés restent très évocateurs : petit Jésus, Sainte Vierge, fantassin, pierrot, main de fatma, trèfle... Au lendemain de la première guerre, on fabriqua même de petites croix militaires.



Le gâteau

L'origine du gâteau des rois, moins ancienne que celle de la fève, est cependant plus obscure. Dans l'ancienne France, les chanoines se servaient d'une fève cachée dans le pain pour élire leur roi. Bientôt, on remplaça le pain par un gâteau.

Chez les petites gens, c'était un gâteau très simple fait de pâte à pain améliorée avec du beurre, des œufs, selon les possibilités. Ce gâteau à la fève d'ailleurs n'était pas servi uniquement pour l'Épiphanie. Il présidait à d'autres circonstances : mariage, baptême ou tout autre petit festin propice à l'élection d'un roi.



Tour de France

La galette en pâte feuilletée est surtout parisienne. Ailleurs, le gâteau des rois, tantôt brioche, tantôt fougasse, parfois même tarte aux fruits, s'identifiait à la cuisine régionale. En Provence, la "tourte des rois" était une grande fougasse annulaire, saupoudrée de sucre et décorée de fruits confits. Celui qui trouvait la fève devait réunir le lendemain, ses parents ou ses amis, pour leur offrir une nouvelle brioche. Et ainsi de suite. Cela faisait durer la fête tout au long du mois de janvier.



A Marseille, la fève se cachait dans un gâteau en pâte de levain sucrée. Dans les Basses-Alpes, elle se dissimulait dans une tarte aux pommes. Le gâteau des rois de Bordeaux, encore fabriqué aujourd'hui, est une couronne briochée garnie de cédrat confit. Dans le Nord, c'était le gâteau de Verviers à la cannelle et au sucre candi qui contenait la fève.

En Normandie, on confectionnait des "nouroles". En Auvergne, le gâteau des rois était fait d'un peu de pâte à pain. Lorsque la maison était prospère, on ajoutait du beurre, des œufs, du sucre. La pâte, à peine étalée, était fendue en étoile. Cela donnait des triangles de pâte que l'on rabattait vers l'extérieur. Ainsi se faisait le "gâteau à cornes". Sous l'une des cornes se dissimulait la fève.

Ressource - Bibliographie

<http://www.lexilogos.com> - fr.wiktionary.org

Recette : saveursdailleurs.over-blog.com -

Craig Honor - N'hésitez pas à me faire part de vos avis sur les articles parus - info@ffrboulpat.be

La galette des rois de Bordeaux, couronne briochée garnie de cédrat confit



La recette traditionnelle de la galette des rois



La galette des rois traditionnelle, ça donne envie, non ?!

Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingédients pour 6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 oeufs
- 100 gr. de poudre d'amande
- 100 gr. de sucre semoule
- 100 gr. de beurre mou
- 1 gousse de vanille
- Pour la dorure : 1 jaune d'oeuf avec un peu d'eau

1.

Coupez la pâte feuilletée en deux parties égales. Abaissez la première pâte feuilletée sur une plaque allant au four. Vous étalez la seconde au moment voulu.

Préparez la crème d'amandes : dans un saladier, fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne très mou, puis versez le sucre en poudre et mélangez pour obtenir une consistance crémeuse.

Ajoutez les oeufs entiers un par un, sans cesser de fouetter, incorporez la poudre d'amandes. Fendez une gousse de vanille en deux puis ajoutez en les graines noires dans la crème. Mélangez soigneusement le tout.

2.

Sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé, disposez un disque de pâte feuilletée et répartissez dessus la crème (à la cuillère ou à la poche à douille) en laissant tout autour un bord libre de 5 cm. Enfoncez la fève dans la crème d'amandes.

Humidifiez le bord libre de la pâte feuilletée avec un pinceau trempé dans l'eau, puis recouvrez avec le second disque de pâte. Appuyez légèrement avec les doigts, sur les bords pour faire adhérer les disques entre eux. Réservez au réfrigérateur durant 30 minutes. Préchauffer le four à th. 8 (240°)

3.

Avec un petit couteau, tracez une rosace sur le dessus de la galette puis au centre creusez un petit trou de 5 mm de diamètre pour permettre à la vapeur de s'échapper. Mélangez le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonnez le dessus de la pâte avec un pinceau.

Pour obtenir une belle dorure, remettre la galette au frais 5 minutes et recommencez l'opération. Enfournes la galette et au bout de 10 minutes baissez la température à th. 6/7 (200°) et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Laissez tiédir sur une grille et dégustez tiède.

Eugène Pottier, au panthéon des inconnus.



Au Panthéon des inconnus, Eugène Pottier devrait figurer en bonne place. Une tombe modeste érigée en 1905 grâce à une souscription nationale rappelle les mérites de l'auteur de « L'insurgé », « Jean Misère », « La toile d'araignée », « Ce que dit le pain », « La mort d'un globe », « L'Internationale ».



L'internationale, le plus célèbre des chants révolutionnaires.

Le destin prodigieux de "L'Internationale" a rejeté dans l'ombre l'œuvre et la vie de son auteur. Conséquence injuste, car Eugène Pottier est peut-être le chansonnier socialiste le plus important du XIX siècle.

Après une période d'inspiration épicurienne, où prévaut l'influence de Béranger (La Jeune Muse), il s'oriente vers la chanson ouvrière.

Ses textes reflètent largement les étapes de sa vie militante : il est babouviste (1), puis, après 1848, fouriériste (2) ; ces influences idéologiques n'éclipsent cependant pas totalement la veine épicurienne première. Ne pouvant vivre de la vente de ses œuvres, publiées sur des feuilles volantes, dans des fascicules ou des journaux, Pottier n'abandonne jamais son métier de dessinateur sur étoffes.

Sa vie professionnelle est une réussite : il devient dessinateur sur tissus, s'installe à son propre compte avec un succès certain, éliminant la concurrence d'une manière peu banale : « Je m'étais attiré la malédiction de tous mes confrères en poussant leurs employés, exploités, à former une chambre syndicale ».

Conviction politique ou opportunisme commercial ?

En 1871, il est élu membre de la Commune de Paris et fait partie de la commission des Services ainsi que de la Fédération des artistes. Réfugié aux États-Unis après la Semaine sanglante, il célèbre alors le souvenir d'une expérience qui le marque pour le reste de ses jours. L'orientation résolument socialiste, mais surtout le souffle épique qui anime ses meilleures chansons confèrent à la production de cette période une force que Jules Vallès compare à celle des Châtiments de Victor Hugo (En avant la classe ouvrière



et Jean Misère, 1880 ; L'Insurgé, 1884 ; La Question sociale, 1885 ; Elle n'est pas morte, 1886). Pourtant la renommée ne l'atteindra qu'à la veille de sa mort, grâce à un recueil, *Quel est le fou* (1884), publié avec l'aide financière du chansonnier Gustave Nadaud.

En 1880, ruiné et à demi-paralysé, il revient en France après l'amnistie accordée aux communards. Il meurt dans la misère, en 1887: dix mille personnes se rassemblent

à son enterrement, qui est l'occasion d'un affrontement violent avec la police aux cris de "Vive Pottier ! Vive la Commune !" Eugène Pottier est enterré au cimetière du Père-Lachaise à Paris.

Ressources – Bibliographie

Encyclopédie Larousse - Encyclopédie Universalis
fr.wikisource.org

Craig Honor - N'hésitez pas à me faire part de vos avis sur les articles parus - info@ffrboulpat.be

Eugène Pottier

« Ce que dit le pain »

A Léon Ottin, 1867

J'entends les plaisants répéter :
Que dit le pain quand on le coupe ?
Bien aisé serait d'écouter.
Rien d'éloquent comme la soupe.
Fleur de froment ou sarrasin
À notre estomac qu'il convie,
Savez-vous ce que dit le pain ?
Savez-vous ce que dit le pain ?
Il dit : « Mangez, je suis la vie ! »

Qui sait ce que coûte le blé,
Hors les bœufs reprenant haleine
Et l'homme au visage brûlé
Qui creuse un sillon dans la plaine ?
Au grand monde inutile et vain
Qui, sans travailler le savoure,
Savez-vous ce que dit le pain ?
Savez-vous ce que dit le pain ?
Il dit : « Gloire au bras qui laboure ! »

Le progrès veut nos dévouements,
But large impose tâche amère.

Hélas ! tous les enfantements
Font saigner les flancs de la mère.
Pour stimuler l'effort humain,
Pour retremper une âme veule,
Savez-vous ce que dit le pain ?
Savez-vous ce que dit le pain ?
Il dit : « J'ai passé sous la meule ! »

Travailleurs, quand verras-tu clair ?
Ta boulangère est dame Usure :
Mais pas plus que le jour et l'air
Le pain ne veut qu'on le mesure.
Au long vertige de la faim,
Quand la misère est condamnée,
Savez-vous ce que dit le pain ?
Savez-vous ce que dit le pain ?
Il dit : « Fais ta grande fournée ! »

Nous pompons nos gouttes de sang
Dans les sucs de la nourriture ;
Notre corps, toujours renaissant,
S'assimile ainsi la nature.
Quand il devient par cet hymen
Cerveau qui médite et chair rose,
Savez-vous ce que dit le pain ?
Savez-vous ce que dit le pain ?
Il dit : « C'est mon apothéose ! »

(1) Babouviste : partisan de l'égalité entre tous les hommes

(2) Fouriériste : relatif au fouriérisme. Système d'organisation politique et économique des sociétés humaines, imaginé par Charles Fourier, philosophe français, fondateur de l'École sociétaire.

Conférence de presse 24 mars 2013

Tous unis pour la première Journée européenne de

la glace artisanale

L'univers de la glace artisanale n'a jamais été aussi uni réussissant à souder 9 pays européens dans le but d'obtenir une reconnaissance jamais obtenue jusqu'à ce jour.

Instituée officiellement le 5 juillet 2012 par le parlement de Strasbourg grâce au 387 parlementaires qui ont soutenus l'initiative, la journée est une grande occasion de promouvoir un des produits les plus aimés pas seulement en Europe mais aussi dans le monde, la glace artisanale. Le défit de ART GLACE « Association des associations des artisans glaciers européens » consiste à organiser simultanément en Belgique, Italie, Autriche, France, Pays-Bas, Allemagne, Portugal, Espagne, République Tchèque ainsi que 5 nouveaux pays qui ont demandés à adhérer à notre initiative, c'est-à-dire, Royaume Uni, Pologne,

Grèce, Canada et Argentine un évènement qui permettra de communiquer clairement au consommateur les bienfaits de la glace artisanale. Celle-ci en effet constitue un repas complet recommandé par les nutritionnistes et les diététiciens les plus réputés parmi les produits laitiers frais, la glace artisanale représente l'excellence en terme de qualité et de sécurité alimentaire et valorise les produits alimentaires de chaque pays dans lesquels on peut trouver des glaciers artisanaux. Le secteur fournit de l'emploi dans toute l'Union Européenne, soit, environ 300.000 travailleurs dans 50.000 salons de glace ce qui représente un chiffre d'affaires d'environ 4 milliards d'euros.

Chez les glaciers artisanaux souvent mari et femme travaillent côte à cote et dans



l'activité de leurs parents. Les entreprises qui travaillent dans le domaine n'ont pas eu recours à la délocalisation.

Ce n'est pas seulement que de la glace dont je vous parle maintenant. Je vous parle d'un modèle culturel gagnant qui résiste aussi à des changements économiques gigantesques comme ceux que tout le monde est en train de vivre et qui véhiculent encore des valeurs de travail, passion, abnégation et qualité.

Ce n'est pas un hasard si les demandes d'adhésion à la journée sont arrivées en grand nombre de la part des glaciers provenant même de pays hors Union Européenne.

Pour bien participer à la fête, quelques informations pratiques :

Tout glacier en règle de cotisation envers son association et signataire d'une charte stipulant qu'il est glacier fabricant peut participer.

Il recevra pour 30€ un kit de participation contenant 250 pots, 250 cuillères biodégradables, affiches, autocollants et flyers.

Les glaciers créeront ce jour-là un goût spécial avec la même recette pour tous. Il s'agira de fleur de lait chocolat fondant en marbrage et amandes grillées caramélisées et s'appellera « fantaisie d'Europe ». Le prix de vente est le même partout en Europe c'est-à-dire 1€ la boule. Par contre, les glaciers peuvent prendre toute autre initiative en respectant l'idée générale de la journée.

Merci à tous celles et ceux qui nous ont soutenus pour mener à bien ce projet.





Président : Henri TAVOLIERI Tél : 04 263 57 21 Vice-Président : Ignace DI MAIO Tél : 0477 37 62 21.

Membres fondateurs d'« ARTGLACE », **Confédération des Associations des Artisans Glaciers Européens**, nous avons réussi avec nos collègues de différents pays à obtenir des instances européennes une reconnaissance appréciable de notre métier. En effet, en date du 5 juillet 2012, le parlement européen a institué **le 24 mars** de chaque année, journée européenne de la glace artisanale.

Si vous désirez, en tant qu'ARTISAN GLACIER FABRIQUANT, nous rejoindre et bénéficier de l'organisation de cette journée, **ainsi que de participer à la vie de notre association**, il vous suffit de contacter un des membres du comité qui vous expliquera la marche à suivre pour profiter, de cette appréciable promotion de notre métier.

En tant que membre de la confédération des Boulangers, Pâtisseries, Glaciers, Chocolatiers, pour participer à la journée européenne de la glace artisanale et obtenir toutes les aides et informations (affiches et flyers, set de pots aux couleurs européennes et d'ARTGLACE), complétez une copie du formulaire ci-dessous, qui vous sera demandé à la livraison du colis promotionnel.

Autorisation à la participation de la journée de la glace artisanale.

Nom :Prénom :

Etablissement :

Adresse :

Téléphone : E-mail :

N° entreprise : ...BE.....

Je déclare sur l'honneur être un **Artisan Fabricant Glacier**.

Date et Signature :



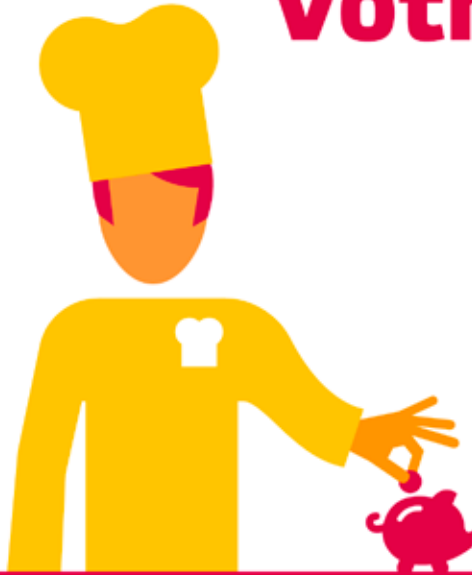
Compte rendu du CA du 13 novembre 2013

1. Le rapport du CA du 11 septembre 2013 est approuvé à l'unanimité.
- 2. Correspondances et activités**
 - ENECO : réaction immédiate à un problème posé (philippe.deyaert@eneco.com) ; proposition de modifier les contrats en cours.
 - RTBF : projet d'émission TV «Quand je serai grand, je serai...».
 - Sel iodé : évolution du dossier au cabinet de la ministre Onkelinks.
 - Elites du Travail : poursuite de la mise en place de la cession 2014.
 - Filière grandes cultures : évolution du projet «Pain de qualité différenciée».
 - Jury Central : retard dans la parution au Moniteur Belge de nouveaux délégués.
 - CEBP : nouveau conseil d'administration et Monsieur Denoncin est nommé vérificateur à la gestion financière.
 - Fête Nationale : informations sur l'évolution de la prochaine organisation à Lessines.
 - Proposition d'achat groupé de gaz et de mazout.
- 3. APAQ-W**
 - Retour de Monsieur Gielen comme directeur général.
 - Evolution du projet du ministre Di Antonio «Produits d'origine wallonne».
 - Impact sur le budget de notre campagne de promotion.
 - Analyse de la campagne de promotion 2013 et objectifs pour 2014.
- 4. Confédération**
 - Demande de parrainage pour le championnat d'Europe de la Boulangerie.
 - Prise de position envers l'AFSCA concernant les tartes au riz réfrigérées.
- 5. Délégués aux commissions**
 - Sociale : - évocation d'une intervention possible du Fonds Social dans le projet RTBF ;
 - fin de la concertation sociale mais aucune CCT n'est encore parue (préavis, congés supplémentaires, absence de formations, indexation des primes, etc...).
 - Fiscale : l'élaboration des données nationales pour les forfaits boulangers et glaciers a eu lieu le 12 novembre à la confédération.
 - Economique : poursuite de la collecte des données «Energies».
- 6. Bureau et Moniteur**
 - Poursuite des commandes en cours jusque fin décembre malgré la faillite de l'imprimerie Chauveheid.
 - Evocation des mesures conservatoires de nos dossiers et de nos fichiers et impression du numéro de novembre.
 - Réorganisation de la rédaction des futures éditions du Moniteur.
 - Motivation insuffisante des confrères plus jeunes pour poursuivre la gestion du secteur.
 - Lecture de la situation de trésorerie par Monsieur Mathias.
- 7. Concours**

Meilleurs Artisans : des candidats glaciers se sont manifestés, une date sera proposée en février 2014.
- 8. Guide autocontrôle (AFSCA)**
 - Toujours en attente du format «papier» du guide.
 - Etude en cours sur «Quick Start Fiche», version très dépouillée de mise en œuvre des divers aspects du guide.
- 9. Divers**

Prise de contact par les organisateurs de Broodway et de Bibac pour organiser leur salon.
- 10.** Le prochain conseil d'administration est fixé au 13 janvier 2014.

H. Léonard



Votre électricité pour une croûte de pain?

Notre électricité 100% verte vous réserve de belles économies.

Vos avantages :

- Une **énergie** réellement **verte**
- Jusqu'à **20% moins chère** que votre fournisseur actuel
- **20€/an de réduction** sur votre consommation privée de gaz et d'électricité
- ✦ **Un prix FIXE très bas et garanti. Eneco s'adapte au prix du marché de l'énergie qui est actuellement en baisse.**

180 membres de la fédération nous accordent déjà leur confiance.

Pourquoi ont-ils choisi Eneco? Parce que nous leur garantissons une énergie vraiment verte et des tarifs intéressants. De plus, Eneco ajuste ses prix en fonction du marché.

Profitez maintenant du marché de l'énergie en baisse et contactez votre représentant Eneco.

Bruxelles / Brabant Wallon

Thibault Michiels
+32 490 64 99 75
thibault.michiels@eneco.com

Hainaut

Ludivine Agneessens
+32 499 94 63 38
ludivine.agneessens@eneco.com

Liège / Luxembourg

Jennifer Rivera
+32 495 78 60 32
jennifer.rivera@eneco.com

Namur

Nicolas Bertrand
+32 490 649 987
nicolas.bertrand@eneco.com



Forfait 2014 Boulangerie et Pâtisserie

Nouveaux accords forfaitaires pour le forfait TVA 2014

Comme les années précédentes, la Commission Fiscale nationale, en collaboration avec l'Administration Centrale du "Services Public Finances", a négocié le 2 décembre 2013 les différents paramètres du forfait pour permettre la fixation d'un nouvel accord pour le forfait 2014.

Tant au niveau des prix d'achat des matières premières que des prix de vente des produits finis, les chiffres proposés par notre secteur ont été confrontés aux chiffres que l'administration nous fournit lors de cette rencontre.

Au niveau des prix de revient des matières premières, l'accord intervenu donne une légère augmentation de tous les prix d'achat des marchandises par rapport à 2013 ; sauf pour les œufs - 0,025 € (ceux-ci ayant subi une très forte augmentation l'année passée), les raisins - 0,07 € et le chocolat de couverture - 0,29 €. Si pour certains produits les chiffres proposés par l'administration étaient identiques à nos propositions, pour d'autres, bien que les négociations furent beaucoup plus ardues nous avons pu obtenir des augmentations significatives sur des marchandises essentielles à la fabrication ; telles que la levure + 0,03 €, le sel + 0,03 €, la crème fraîche + 0,05 €, le sucre cristallisé + 0,06 €, la margarine fine boulangerie + 0,09 €, la moyenne des fruits + 0,17 €, l'améliorant fine boulangerie +0,19 € et le lait en poudre + 0,19 €.

En ce qui concerne **le prix d'achat de la farine normale**, celui-ci ne subit pas de modification en 2014, il **s'élève donc toujours pour 100 kg de farine à 85 € pour le prix minimum et à 110 € pour le prix maximum.**

Ces données sont d'une importance capitale lors du calcul du P ou PP pour l'application du forfait.

Du côté des prix de vente de la fine boulangerie, par rapport à 2013, malgré quelques difficultés lors de la négociation du fait de l'écart entre nos propositions et celles de l'administration, principalement au niveau des pistolets, des pains français et des cramiques avec raisins, nous avons pu conclure un arrangement sur une hausse limitée à 0,01 € pour les pistolets, à 0,02 € pour les pains français de 300 et de 400 gr et de 0,03 € pour les cramiques. Par ailleurs, pour les cramiques sans raisins, le prix fixé reste identique à celui de 2013 tandis que les sandwiches augmentent de 0,01 € et les couques de 0,02 €.

Concernant le prix de vente des produits de la pâtisserie aux 100 gr, les chiffres retenus relèvent d'une excellente négociation car sur les 9 produits repris à l'échelle

tarifaire, 4 d'entre eux conservent un prix de vente identique à ceux fixés en 2013. Pour les 5 autres, bien que les chiffres avancés par l'administration soient plus élevés que les nôtres, 3 produits sont concernés par une légère augmentation + 0,01 € pour les tartelettes au riz, + 0,02 € pour les tartes au riz et + 0,02 € pour les tartelettes aux fruits ; tandis que, tenant compte de négociations plus laborieuses concernant les grands et les petits gâteaux crème beurre, où l'écart entre nos propositions et celles de l'administration centrale était respectivement de 0,20 € et de 0,17 € ; nous avons réussi à limiter la hausse à 0,08 € pour les grands gâteaux crème au beurre et à 0,05 € pour les petits gâteaux crème au beurre.

Le résultat des différents prix retenus pour la pâtisserie produit **une hausse de 18 cents à l'échelle tarifaire** qui passe donc de 10,79 € à **10,97 € pour 2014.**

Bien que le total de l'échelle tarifaire n'augmente pas de manière très significative, sur base des calculs forfaitaires on enregistre **une hausse du coefficient de 0,10** pour passer de 4,60 en 2013 à **4,70 en 2014** et revenir ainsi au coefficient appliqué en 2011, cela consécutivement à une augmentation plus importante des prix de vente des produits de la pâtisserie que des prix de vente des produits de la fine boulangerie.

Cette légère hausse du coefficient global est due pour la plus petite partie à la hausse de 30 % du coefficient applicable à la boulangerie et la fine boulangerie et à la hausse de 70 % du coefficient applicable à la pâtisserie.

En 2014, sur base des constatations tant du côté de la commission fiscale que de l'administration, **tous les autres coefficients sont maintenus à l'identique sauf le coefficient "Mix complets pour la fabrication de pains de marque"** qui passe de 2,85 en 2013 à **2,50 en 2014.** Cette baisse significative de ce coefficient est due essentiellement aux constatations effectuées lors de nos différents relevés. En effet, sur les 57 sortes de mix complets vendus par les fabricants, seulement 13 sortes de pains sont réalisés et vendus par les boulangers et 13 autres sortes de pains sont réalisés et vendus couramment par les boulangers ; ce qui nous a permis de calculer un coefficient pour chacune de ces deux catégories, d'en faire une moyenne et de la proposer à l'administration centrale.

En résumé, le forfait 2014 garde la même structure que le précédent si bien que vous trouverez ci-après le tableau comparatif ainsi que la réglementation forfaitaire nourrie d'exemples chiffrés et le modèle d'une feuille de calcul chiffrée.

Ghislaïne Xhauffaire,
Présidente de la Commission Fiscale Francophone

Comparaison du forfait 2013 avec celui de 2014

| | 2013 en euros | 2014 en euros |
|---|---------------|---------------|
| Echelle tarifaire | 10,79 | 10,97 |
| Coefficient | 4,60 | 4,7 |
| Perte de vente pour vente au détail de boulangerie, fine boulangerie et pâtisserie | 6% | 6% |
| Prix moyen farine par 100 kg | 85,00 | 85 |
| Prix de revient maximum à prendre en considération pour la farine par 100 kg | 110,00 | 110 |
| Prix de revient boulangerie par sac | | |
| | 2013 en euros | 2014 en euros |
| Catégorie 1 | 90,44 | 90,59 |
| Catégorie 2 | 98,17 | 98,41 |
| Catégorie 3 | 105,31 | 105,63 |
| Catégorie 4 | 93,83 | 94,02 |
| Catégorie 5 | 98,08 | 98,32 |
| Catégorie 6 | 102,01 | 102,29 |
| N : Produits ajoutés à la production de pain et de pain spécial | | |
| Prix adjuvant par kg | 3,22 | 3,28 |
| Fine boulangerie par pièce | | |
| | 2013 en euros | 2014 en euros |
| Pain français 300 gr | 1,17 | 1,19 |
| Pain français 400 gr | 1,43 | 1,45 |
| Pistolet | 0,35 | 0,36 |
| Sandwich | 0,40 | 0,41 |
| Couque | 0,84 | 0,86 |
| Cramique avec raisins | 3,45 | 3,48 |
| Cramique sans raisins | 3,32 | 3,32 |
| Pâtisserie - échelle tarifaire - prix par 100 gr | | |
| | 2013 en euros | 2014 en euros |
| Gâteau crème au beurre grand | 1,87 | 1,95 |
| petit | 1,70 | 1,75 |
| Gâteau crème fraîche grand | 1,46 | 1,46 |
| petit | 1,46 | 1,46 |
| Tarte aux fruits grande | 0,83 | 0,83 |
| petite | 0,97 | 0,99 |
| Tarte au riz grande | 0,74 | 0,76 |
| petite | 0,85 | 0,86 |
| Eclair | 0,91 | 0,91 |
| TOTAL | 10,79 | 10,97 |
| • Pâtes prêtes à l'emploi devant encore subir une cuisson : prix d'achat x coefficient de l'entreprise x | 50% | 50% |
| • Produits vendus sans transformation : | | |
| - s'ils sont soumis à 6 % de T.V.A., marchandises du groupe 11 | 1,35 | 1,35 |
| - s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 12 et qui sont tous les produits surgelés cuits et précuits de la boulangerie, de la fine boulangerie et de la pâtisserie. | 1,65 | 1,65 |
| - s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 13 et qui sont les boissons froides vendues au comptoir | 1,50 | |
| - s'ils sont soumis à 21 % de T.V.A., marchandises du groupe 31 | 1,50 | 1,50 |
| • Mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque : prix d'achat x | 2,85 | 2,50 |
| • Boissons froides servies au salon de consommation : prix d'achat x coefficient | 3,20 | 3,20 |

En concertation avec l'administration des finances, les pains de marque suivants sont reconnus comme répondant à la définition de « mix prêts à l'emploi pour la fabrication de pains de marque » pour le forfait 2014

BAKEALL

Limburgs
bruintje

DEBOC/UNIPRO

Pane luciane
Waldkorn classic
Waldkorn Vital
Walkorn donkervolderen
Wit+
Waldkorn de luxe
Libelle lekker
Pantique

ZEELANDIA NV

Kids
Fibre/Vezelwit
Ostia
Panda
Prokorn
Toscane
Vikorn
Vitesse
O'mega

IREKS GMBH

Rex Bayerisch
Rex Bucheron
Rex Synergie
Rex Croustillant
Rex Delikatess
Rex Fitty
Rex Maltroc
Rex Multicroc
Rex Sovital
Rex Dinkel
Rex Dinkelberg
Rex Country
Tex Synergie Chiu

KOMPLET BENELUX NV

Ballastrafit
Dreisaat/Triple Alliance
Malzkorn/Pain au malt
Saraceno
Montagnard
Pan Doro
Pan O Mais
Sechskorn/Six céréales
Komplet Spelta d'Or 50
Nordländer
Fagnard
Pro Brody 100

PURATOS NV

Trio
Kerne Brod
Multi
Oatie Bran
Spekkel
Sporting
Vita Plus

**GYMFI BVBA**

Fijn linctje

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 € 3,28 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 1er janvier 2014) = 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 1.1.2014) = 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, oeufs, 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 € 4,70, 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 4,70 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 € 85 par 100 kg pour 2014. 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 € 85 = | € 12.750,00 |
| Payé en moins | € 3.394,64 ou P |
| Pour le calcul du chiffre d'affaires : | |
| «O» (€ 13.895,07) + «P» (€ 3.394,64) = | € 17.289,71 |

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 4,70 (coef. Entreprise) = € 1,421,42 x 1/2

= € 710,71, 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).
€ 90,59
2. Vente presque exclusive de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec batures (95 % et plus) € 98,41
3. Vente presque exclusive de pain spécial sans bature, autre que pain spécial français et de pain spécial baguette (95 % et plus)
€ 105,63
4. Vente de pain de ménage, rond avec batures pour plus de 50%
€ 94,02
5. Vente de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec batures pour plus de 50 % € 98,32
6. Vente de pain spécial sans bature, autre que pain spécial français ou pain spécial baguette pour plus de 50 % € 102,29

[EXEMPLE 10]

Déclaration trimestrielle.

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

Boulangerie catégorie 3, prix de revient € 105,63 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 € 105,63 = € 14.260,05

(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 € 3,28.

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 € 3,28 = € 664,20.

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 + € 3.394,64 = € 17.289,71

(total achats après correction du prix de la farine)

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

"A" = 135 x € 105,63 = € 14.260,05

"N" = 202,50 x € 3,28 = € 664,20

€ 14.924,25

€ 17.289,71 - € 14.924,25 = € 2.365,46 (matières premières, utiles dans la fine boulangerie et la pâtisserie)

Chiffre d'affaires : € 2.365,46 x 4,70 (coef. entreprise)

= € 11.117,66 (T.V.A. comprise)

16. Mécanismes de l'échelle tarifaire

Le coefficient de 4,70 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 | € 1,95 |
| Petit gâteau à la crème au beurre | € 1,75 |
| Gâteau à la crème fraîche | € 1,46 |
| Petit gâteau à la crème fraîche | € 1,46 |
| Tarte aux fruits | € 0,83 |
| Tartelette aux fruits | € 0,99 |
| Tarte au riz | € 0,76 |
| Tartelette au riz | € 0,86 |
| Eclair | € 0,91 |
| Total | € 10,97 |



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 € 10,97 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 4,70. 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 € 10,88.
La différence est de : € 10,97- € 10,88 = € 0,09, soit 2 fractions de 0,05 € .
Votre coefficient devient 4,70- 0,02 = 4,68.

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 € 10,97 et dont le dénominateur est égal à la différence entre € 10,97 et le total des prix de vente des produits non fabriqués indiqués dans l'échelle tarifaire.

[EXEMPLE 13]

Formule :
$$\frac{\text{Total prod. fabr.} \times \text{€ 10,97}}{(\text{€ 10,97} - \text{Tot. prod. non fabr.})}$$

Si au cours d'un trimestre, un assujetti n'a fabriqué ni tartes au riz ni tartelettes au riz à € 0,76 et € 0,86 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 € 9,75, il doit calculer comme suit le total des prix de l'échelle tarifaire :

$$\frac{€ 9,75 \times € 10,97}{(\text{€ 10,97} - \text{€ 1,62})} = \text{€ 11,44}$$

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, coeur, 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

€ 961,83 x 94% x 100/106 = € 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 ».

FISCAL

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 ;
- Sandwichs (y compris hamburgers, hot-dogs, pittas, ...) ;
- Pâtes (spaghettis, lasagnes, ...), pizzas, quiches et autres tartes salées ;
- Salades froides (de viande, de poisson, ...) ;
- Assiettes anglaises ;
- Omelettes, oeufs brouillés, oeufs sur le plat et autres oeufs 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 de : crème glacée, café, thé ou autres boissons destinées au salon de consommation (1) | Prix d'achat d'autres marchandises non reprises par le forfait (1) | 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 délaout, 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'exclus, 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) 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 assujétis 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'assujéti :

.....

.....

.....

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 |

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.

| 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 | 3.394,64 | 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) | 105,63 | Q |
| 6. Echelle tarifaire applicable aux produits de la pâtisserie (v. note explicative n° 14) | | |
| Prix de vente au comptoir par 100 g (6% T.V.A. comprise) | | |
| Gâteau à la crème au beurre | € 1,93 | |
| Petit gâteau à la crème au beurre | € 1,73 | |
| Gâteau à la crème fraîche | € 1,45 | |
| Petit gâteau à la crème fraîche | € 1,45 | |
| Tarte aux fruits | € 0,83 | |
| Tartelette aux fruits | € 0,98 | |
| Tarte au riz | € 0,75 | |
| Tartelette au riz | € 0,85 | |
| Eclair | € 0,91 | |
| Total : | € 10,88 | 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 | 10,88 | |
| - 10,97 | Coefficient de base = 4,70 | |
| - 0,09 | (v. note ci-après) | |
| | Coefficient à appliquer - 0,02 | |
| | 4,68 | BB |

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 4,70. Cette correction doit être effectuée qu'il s'agisse d'une différence en plus ou en moins.

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujéti :

.....

.....

.....

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 3.394,64 |
| | | | 17.289,71 |
| ou | O | | - PP = |
| à diminuer de | | | |
| | A | 135 | x Q 105,65 = 14.260,05 |
| | N(20) | 202,50 | x 3,28 = 664,20 |
| | | | } -14.924,25 |
| | | | 2.365,46 |
| | | | x BB 4,68 = 11.070,35 |
| Prix d'achat | L | 193,36 | x 2,50 = + 483,40 |
| Prix d'achat | Z | 302,43 | x BB 4,68 = 1.415,37 |
| | | | x 1/2 = + 707,69 |
| 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 13.079,24 |
| | | | Recette totale T.V.A. noncomprise x $\frac{100}{106}$ = |
| | | | 12.338,91 |
| | | | 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. | | | |
| | | | - Ventes au comptoir. Recettes hors T.V.A., imposables à 6 % / II ² |
| | | | - Ventes au salon. Recettes hors T.V.A. à 12 % / II ³ |
| | | | - Ventes au salon. Recettes hors T.V.A. imposables à 21 % / II ⁴ |
| 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 |

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 → $\frac{100}{106}$</p> | | / | IV |
| V. Ristournes | | | |
| <p>En timbres-ristourne achetés :</p> <p>En ristournes propres :</p> <p>Sur factures : 1.292,52</p> <p style="text-align: right;">1.292,52 $\times \frac{100}{106} =$</p> | | 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 = 12.338,91</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 = 58.384,93</p> <p>Déduction TOTAL V : = - 1.219,36</p> <p>A reporter dans la grille 01 de la déclaration 57.165,57 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> | <p>Taxes dues</p> <p>= <input style="width: 100px;" type="text" value="3.429,93"/></p> <p>= <input style="width: 100px;" type="text"/></p> <p>= <input style="width: 100px;" type="text" value="324,70"/></p> <p style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 3px double black;">3.754,63</p> | | |



Jean-Sébastien De Meyer

De père en fils...

Pâtissier ou plutôt boulanger-chocolatier, c'est ainsi que se présente Jean-Sébastien De Meyer, le fils de Marcel, dont il a repris la boulangerie à Mons il y a quatre ans... ce qui ne veut d'ailleurs pas dire que papa a arrêté de mettre la main à la pâte! C'est qu'après avoir ouvert une boulangerie à Haine-Saint-Paul, puis une autre à Mons dans laquelle il a travaillé 35 ans avec son épouse, puis avec son fils, il a bien du mal à décrocher, le papa.

Quant à Jean-Sébastien, il ne regrette pas son choix, confirmé voici quatre ans lorsqu'il a repris la boulangerie familiale à son propre compte. Il a son originalité aussi. Il ne fait quasiment pas de pâtisserie parce que son vrai truc c'est le CHOCOLAT. Qui lui donnerait tort?

Autre originalité : contrairement à nombre de ses confrères, il ne travaille pas avec son épouse ou plutôt, son épouse ne travaille pas avec lui. Chacun chez soi et les chiens sont bien gardés. Valérie est enseignante dans le milieu artistique, à Saint-Luc La Biche à Mons, à mi-temps. L'autre mi-temps, elle le consacre à leurs poules, à leur potager, aux chèvres et évidemment, le plus important, à leurs deux enfants, Marius, 11

ans et Lucien, 8 ans. Le meilleur moyen pour ne pas se disputer et avoir plaisir à se retrouver autour de la table du souper, tous les soirs, selon Jean-Sébastien qui va bientôt fêter ses 40 ans.

Dans l'atelier paternel, dès 15 ans

Notre homme a commencé à plonger les mains dans la pâte et à découvrir levures, farines et levains à l'âge de 15 ans et demi, en apprentissage chez son père. L'essentiel du reste de ses connaissances, il l'a trouvé dans les livres qu'il a dévorés... si on peut oser la formule, un peu facile, avouons-le. Il a aussi fait différentes formations en Belgique et s'est initié à la chocolaterie, avant d'approfondir le sujet, à Paris. Et tout cela, parce qu'il ne trouvait aucun chocolat qui lui plaisait vraiment. Difficile, en plus ! Et le pari est réussi : il y a dix ans, il ouvrait sa chocolaterie à 10 mètres de la boulangerie qui vend également toutes les petites douceurs chocolatées, fabriquées dans l'autre atelier, juste à côté.

Soit dit en passant, Jean-Sébastien a décroché le prix du meilleur boulanger-pâtissier en 1998, celui du meilleur chocolatier en 1999 et celui du meilleur glacier en 2011.

Mais son "truc", ça reste le chocolat et la boulangerie. Ce qui ne veut pas dire qu'il ne fait pas de pâtisserie mais le mot pâtissier a disparu de son enseigne, au profit de "boulanger-chocolatier". En fait, Jean-Sébastien propose toujours une très bonne pâtisserie, mais il a décidé de se limiter à une belle gamme de tartes à base de pâte sablée ou feuilletée, sans oublier la galette des rois, bien d'actualité et, petite entorse à sa règle, au gâteau à la mousse au chocolat : qui s'en étonnerait ? Bon chocolatier ne peut mentir.

Jean-Sébastien travaille avec quatre personnes : Giovanni à la vente, Isabelle aux chocolats, Nicolas à la pâtisserie, Marie-Laure à l'intendance et lui-même à la boulangerie. Il n'en faut pas plus pour être heureux.

Se former et être exigeant aussi avec soi-même

Ses conseils aux jeunes, notre traditionnelle question ? Bien apprendre. Jean-Sébastien trouve que les jeunes qui passent par ses ateliers sont assez nuls. Ils ne savent pas grand-chose et il ne mâche pas ses mots : "leur diplôme, ce n'est bien souvent qu'un papier pour aller s'inscrire au chômage". C'est clair, pour lui, "les écoles diplômement trop facilement un peu n'importe qui". Et c'est bien dommage car le métier reste exigeant.

Est-ce pour ça qu'il a créé un site sur lequel il donne toutes les bases de la boulangerie mais aussi un tas d'autres informations?. Rendez-vous sur "Mon ami chocolatier" www.monamilechocolatier.com pour en savoir plus !

Le chocolat par Jean-Sébastien De Meyer

Pralines au lait

Ganache aux 5 parfums chinois
Ganache au poivre blanc et bergamote
Fève de Tonka

Pralines Ivoire

Ganache curry rouge
Ganache cumin

Pralines « Origine »

Ganache Equateur 71%
Ganache New Guinea 65%
Ganache Congo 58%





Le pain par Jean-Sébastien De Meyer



Le noix, pistache, raisin

Pain au levain de blé dur et farine française T80 de meule BIO, sel de Guérande. 10 % de seigle T170 Danois, noix du Périgord, pistache italienne et raisin australien. Réalisé sur une pousse lente à 10°C pendant 18 heures. Le tout cuit au four à bois.

Le levain blanc

Pain de campagne au levain de froment, farine BIO française T65 écrasé au cylindre. Sel de Guérande, beurre de ferme et sirop de malte. Sur une pousse lente et basse température. Cuit au four à bois.

L'ancien

Pain au levain réalisé avec une farine française BIO T80 de meule et 20 % de seigle noir danois BIO T170. Sel de Guérande, sirop de malte et miel, sur une pousse lente de 24 heures à 10°C qui lui donne ce goût unique. Pour les vrais amateurs de pain !

Le « 48 heures »

Pain au levain réalisé avec une farine BIO T80 de meule, 20 % de seigle noir BIO T170 et sel de gérande, sirop de malte et miel. Sa particularité ... 48 heures de pousse à 10°C ce qui donne gout et alveole à la mie de ce pain unique. Pour les vrais amateurs de pain.





© Hergé Moulinart

Europalia est un grand festival international qui présente, tous les deux ans, l'essentiel du patrimoine culturel d'un pays. Jusqu'en février, à Bruxelles, mais aussi en Wallonie, le festival met en lumière toutes les pratiques artistiques: musique, arts plastiques, cinéma, théâtre, danse, littérature, architecture, design, mode, gastronomie... L'occasion de partir à la découverte d'un pays, de sa culture, de ses paysages, de ses traditions, de ses habitants. A commencer par cette exposition exceptionnelle, "Indomania".

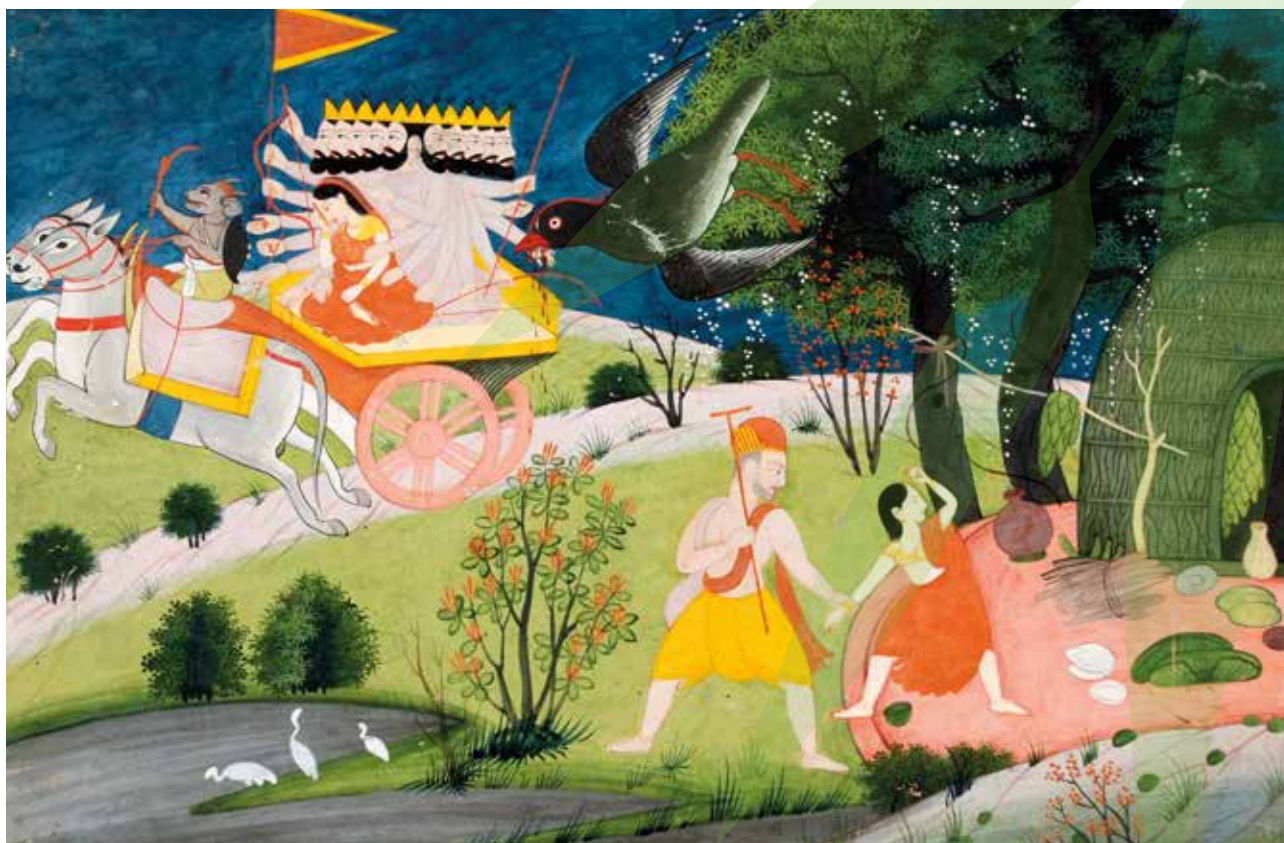
Europalia

jette son dévolu sur l'Inde, merveilleux voyage.

Le point de départ de l'exposition, ce ne sont pas les expéditions d'Alexandre le Grand en 326 av. J.-C. mais plutôt l'année 498 au cours de laquelle Vasco de Gama ouvre la route maritime de l'Inde, où les jésuites et les commerçants débarquent sur les côtes indiennes et décrivent les fastes de l'empire Monghol. La fascination pour l'Inde est totale. Les navires en reviennent chargés d'épices, de textiles, de diamants, de nacre et même d'animaux exotiques.

La découverte de la nouvelle route des Indes est le point de départ de l'exposition "Indomania", qui aborde la rencontre entre l'Europe et l'Inde, au travers des regards des voyageurs occidentaux. Fascination, curiosité, angoisse, ignorance, sentiment de supériorité... de nombreuses émotions





se mêlent. Couvrant la période allant du XVI^e siècle à nos jours, l'exposition balaye large, pour notre plus grand plaisir. La narration démarre sous l'empire Monghol, pour aller à la découverte de l'époque coloniale, de l'indépendance et de l'époque actuelle.

L'exposition nous emmène à travers ces différentes époques: la découverte par Vasco de Gama d'une culture tellement différente de la nôtre, mais aussi d'un pays aux multiples richesses, que certains pilleront sans vergogne; le débarquement des jésuites et leur volonté d'évangélisation, contre vents et marées, considérant la culture indienne non pas comme différente, mais comme inférieure. Et puis les multiples pillages (notamment des oeuvres de l'artisanat local), dans un esprit éminemment colonisateur, l'installation des grandes compagnies occidentales ...

Mais juste retournement des choses, d'autres vont découvrir et se passionner pour une culture séculaire, vont s'intéresser au sanskrit

et se remettre à l'étudier. On redécouvre les liens avec l'antiquité grecque et romaine. Et les artistes occidentaux y trouvent une nouvelle source d'inspiration, s'intéressent à la richesse de l'artisanat local. Comme Rembrandt qui dessinera des miniatures indiennes, mais aussi Dürer, avec ses dessins et gravures d'épignes). Les textiles (et notamment le Cachemire) vont séduire l'occidental qui va importer des quantités invraisemblables de textiles, en reproduire les motifs sur des châles, des tapis ou des vêtements. Des artistes indiens sont invités à peindre "la vie quotidienne" sur commande, pour des clients britanniques essentiellement. Henri Cartier-Bresson ne manquera pas de photographier des scènes de vie de ce pays fascinant. Le Corbusier, Jeanneret vont mener des projets architecturaux, comme pour Corbusier, une formidable cité à la demande de Nehru lui-même. De Wagner au Beatles, les artistes vont s'inspirer de l'Inde, qu'on se souvienne de la période "baba-cool" et fleur aux dents des

quatre de Liverpool ou de George Harrison jouant du sitar. Le cinéma et les écrivains s'intéresseront aussi à ce continent, que l'on pense à Rossellini, à Pasolini ou encore David Lean ("la route des Indes") ou Renoir. Ils seront tellement nombreux à s'en inspirer qu'on aurait peur d'en oublier d'importants. Le chorégraphe Maurice Béjart y puisera aussi une partie de son inspiration, tout comme Peter Brook ou, chez les photographes, Lucien Hervé, Cartier Bresson ou encore Werner Bischoff... Et cette fascination continue avec des artistes de la jeune génération comme la chorégraphe Anne Teresa De Keersmaeker... La seconde moitié du XX^e siècle et la première

décennie du XXI^e siècle sont largement représentées par des noms comme Keith Sonnier, Luigi Ontani. Au-delà, Indomania tient aussi à observer comment l'Inde inspire aujourd'hui. Europalia a donc envoyé deux artistes belges dans le pays, à savoir Max Pinckers et Hans Op de Beeck pour créer sur place une oeuvre nouvelle, qu'Indomania donne à voir pour la première fois.

P.G.

L'exposition est à voir au Bozar, Palais des Beaux-Arts, rue de Ravenstein, 23 - www.bozar.be - www.europalia.eu
 Tarifs particulièrement démocratiques : 1 € pour les écoles; entre 4 et 14 € pour les autres publics.

Des objets du quotidien mis en valeur au Grand-Hornu

Europalia nous offre de découvrir l'Inde sous toutes ses facettes, quel que soit l'âge, la culture, les centres d'intérêts de celui qui pousse les portes d'un lieu d'exposition. Le Grand-Hornu nous emmène - avec "Living objects. Made for India" - à sa rencontre par le biais des objets du quotidien, de la vie quotidienne de l'Inde, bien loin des fastes que l'on peut découvrir ailleurs. L'Inde est multiple à cet égard, elle l'est aussi en fonction des régions, des castes et ce sont finalement les objets "des" quotidiens de la population indienne qui sont à découvrir. Découverte de la pluralité de l'Inde au travers des choses toutes simples, évidentes comme se laver, cuisiner, dresser la table ou préparer l'espace où l'on va prendre le repas. Récipients pour conserver l'eau, ventilateurs à pales comme dans les films, crayons *made in India* mais aussi *made in China*, registres des administrations, avec papier carbone pour en garder/remettre une copie, comme chez nous, à une époque dont certains lecteurs de ces lignes ne se rappellent même plus. Les objets de l'artisanat sont aussi exposés, de même que les outils qui servent à les fabriquer. Tout un art de vivre se révèle ainsi à celui qui veut bien regarder, comprendre, ressentir un autre monde, si différent du nôtre, avec ses rituels liés à la toilette comme aux repas. Un espace est aussi réservé à ces petits autels qui fleurissent un peu partout dans ce pays laïc aux multiples religions qui cohabitent, sans plus trop de difficultés. Un autre regard sur l'Inde au Grand-Hornu, jusqu'au 16 février (rue Sainte Louise, 83 à Hornu. Tél.: 065 65 20 20, du mardi au dimanche).





Mais encore...

Europalia India, ce sont encore des tas d'autres choses. Comme une exposition intitulée "Corps de l'Inde", également au Palais des Beaux-Arts et qui rassemble plus de 300 chefs-d'œuvre originaires d'une cinquantaine de musées, instituts archéologiques et collections privées à travers l'Inde. La plupart des œuvres n'ont jamais été exposées. Une autre exposition se tient en différents lieux de Liège (Grand Curtius, Aquarium, musée d'Ansembourg, galerie Les Drapiers, place du marché, La Passerelle. Elle est intitulée "Water Art Walk". Un parcours à la découverte de l'art indien qui fait la part belle à l'eau, invoquée et chantée depuis les temps les plus reculés. L'occasion de découvrir des artistes de renommée internationale mais aussi de jeunes créateurs remplis de talent. (www.lesmuseedeliege.be).

Autre exposition au Cinquantaire avec "Ramaya", des miniatures indiennes provenant du musée national de New Delhi. La fondation Folon accueille, elle "Les quatre vies du Maharadja", également des miniatures indiennes et des dessins préparatoires (jusqu'au 19 janvier, drève de la Ramée, 6A à La Hulpe. Le musée Hergé de Louvain-la-Neuve se met aussi à l'heure indienne jusqu'au 26 janvier avec "Allo? Bruxelles, ici Rawhajpoutalah"). Dernier exemple, le centre de la gravure et de l'image imprimée de La Louvière a accueilli "Nalini Malini, au-delà de l'imprimé. Mémoire, transmission, montage".

Mais Europalia India, ce ne sont pas que des expositions, ce sont aussi des spectacles de danse, de la musique, de la littérature, des conférences, des lectures. Rendez-vous pour tous les détails, tous les lieux, toutes les formes d'art sur www.europalia.eu



Saint Aubert

Magnifique Saint Aubert à Chapelle !

C'est dans la joie et la bonne humeur que les membres du Groupement de Binche, La Louvière ont fêté la St Aubert, pour la 4^{ième} fois, au restaurant chapellois « d'Un Goût à l'Autre ».

Que du bonheur !

Félicitations au chef Frédéric pour ses propositions et ses menus.

Jugez donc

Le président remercia chaleureusement l'assemblée, moins nombreuse que les années précédentes, pour sa fidèle présence ainsi que les représentants des firmes.

Risotto aux cuisses de grenouilles
Scampis aux quatre saveurs
Trio de terrines de gibier et confits sur ardoise

-
Trou normand offert par la Maison Rorive de Lobbes

-
Suprême de pintadeau aux champignons et foie gras
Civet de marcassin à la kriek et framboises
Dos de cabillaud sur gratin florentin

-
Assiette de desserts offerte par la firme Vandemoortele
Dôme chocolat framboise
tartelette citron meringuée
et framboise chocolat fondant noisette

-
Vins sélectionnés par le patron.

-
Le prince noir et un Limoncello





Ensuite le secrétaire Mr Detroyer Marcel fut mis à l'honneur :



bon anniversaire Marcel, **80 ans**, cela se fête, un grand merci Marcel, **40 ans** de secrétariat, de dévouement, ça se fête aussi.

un grand merci à Madame Detroyer pour les longues soirées passées seule.

Un magnum de champagne et une médaille leur furent offerts.

Que demander de plus ?

Nous retrouver, plus nombreux, en 2014 pour fêter la St Aubert dans la bonne humeur et autour d'une bonne table.

Espérer que l'esprit du groupement se renforce. Ne dit-on pas que l'union fait la force ?

Nous devons être solidaires.

Alors, rendez-vous l'an prochain, nombreux, en appétit et prêts à faire la fête !!!

J. Vanderauwera



Rex
Synergie[®]
Original



recommandé par
**Sonja
Kimpen**
XXX

"le bien-être commence
par une bonne santé"

Rex
Synergie[®]
Chia



IREKS BELGIUM S.A.
Tel.: 02 7672029
www.ireks.be


IREKS

RTL TVI

Saint Aubert était liégeois (ce 8 décembre)

Hermalle, cette sympathique bourgade de la Basse-Meuse, où s'affrontent traditionnellement les « rouges » et les « bleus » dans le duel tonitruant de leurs fanfares respectives, entraînant à leur suite ces interminables cramignons (farandoles liégeoises) de jeunes en robes du soir et smokings, rivalisant d'endurance et laissant éclater leur joie de vivre.

Ce lieu éminemment festif et accueillant nous recevait pour la deuxième année consécutive au Comte de Mercy tout illuminé comme un sapin de Noël.

Exit le Saint-Nicolas des enfants sages, Saint Aubert avait ce soir là l'esprit frondeur liégeois, et ses fans, dès l'entrée, l'affirmèrent haut et fort en faisant un sort aux apéritifs et autres mises en bouche dans le brouhaha des retrouvailles.

En fait de sort, normal en ce pays de « macrales » (sorcières), l'un d'eux s'égara sur le tout récent instrument de diffusion, qui refusant tout service, contraignit le président Léonard à un exercice peu protocolaire mais réalisé en souplesse (hum...).

Juché sur une table, il prit la parole pour accueillir tout les convives et remercier les firmes sponsors et les membres du comité qui, pilotés par **Jacky Beer**, ont oeuvré à l'organisation de la soirée.

Il rappela : « qu'il est urgent qu'une nouvelle génération prenne les rennes des associations et de nos diverses commissions pour la sauvegarde de notre représentativité, qu'elle soit fiscale, sociale, économique ou promotionnelle, dont l'importance vient encore d'être mise en lumière par la prise de conscience, manifestée tout récemment par les médias, de l'artisanat

et de ses valeurs, et qu'au delà de l'aspect festif de cette soirée, c'est la pérennité de notre profession artisanale qui est désormais en jeu et entre VOS mains. »

Si le relais ne s'effectue pas très vite, les industriels prendront les commandes et laminent rapidement l'artisanat, ils ne s'en cachent d'ailleurs pas.

Présentant à chacun ses vœux de fin d'année il transmit la parole au **Président Denoncin**, qui après avoir confirmé l'impérieuse nécessité de continuité, développa notamment quelques aspects de nos interventions à l'Afscfa, autre cheval de bataille parmi nos multiples activités.

Avec l'ardeur d'avance de tout bon ardennais, il se fit un plaisir de fleurir **Madame Léonard** et Madame **Tavoliéri**.



Le Président des Glaciers, **Monsieur Tavoliéri**, lui succéda pour introniser **chaleureusement** (contrairement au dicton, Ici : « Qui peut le moins peut également le plus »), dans l'ordre de la Confrérie des Glaciers, un jeune professionnel, Monsieur **Frédérico Di Filippo**.

Nous lui souhaitons une longue et fructueuse carrière.

Se succédèrent ensuite, la fleur à la main pour congratuler Madame Léonard, Messieurs **Wanson**, président de Huy et Monsieur **Lefranc** de Namur.



Cette partie protocolaire rondement menée, les Mises en bouche épuisées et le Pétillant asséché, chacun rejoignit la place qui lui était réservée autour des tables rondes, joliment drapées.

Cette année, nous avons décidé d'emmener tout nos convives en voyage avec de superbes vins du Monde qui, d'Afrique du Sud, d'Argentine ou de Vénétie vinrent accompagner le Demi-Homard décortiqué et sa vinaigrette à l'huile de vanille sur lit de Taboulé aux herbes et Sucrine en salade pour l'un, le Pâté chaud de Turbotin sur fondue d'épinard Beurre émulsionné au jus de crustacés pour l'autre.

Alors qu'un savoureux sorbet à la poire William rafraîchissait nos papilles, Alex ROGAN en super forme, plein de gouaille et de virtuosité, vint de table en table nous en mettre « plein la vue » ou pour être plus précis nous sidérer avec ce que nous ne pouvions voir.

Dès que le râble de Lièvre rôti au four et son accompagnement bondit dans nos

assiettes (là j'exagère, le lyrisme m'emporte!) et que le vin de Padoue emplit nos verres, le groupe Tzigane PIROSKA déambula dans l'établissement, interprétant à la demande les airs les plus variés, allant de la Valse viennoise à la P'tite Gaillole.

Vraiment pour tout les goûts, mais quel succès !

L'arrivée des « 4 Fils Aymond » en dessert, préparés par **Damien Bayard** (pardon, **Taillard**) Meilleur Artisan et Georges Streibel pour le gâteau glacé, vinrent clôturer le repas sur une note de douceur.

Après un café bien serré, tout doucement, les uns et les autres prirent congé.

Mais en cette période de cadeaux, le comité offrait à chacun et chacune, une de ces petites attentions qui renforcent l'amitié, un flacon de sel de Guérande pour les dames, une bouteille de Calvados pour les messieurs, et pour tous, le traditionnel sujet en massepain réalisé par notre Meilleur Artisan **Pierre Maltus**.

La réussite de cette soirée, confirme une fois de plus que les absents ont toujours tort !

Dès lors, venez vous faire gâter auprès de nous l'année prochaine, car notre devise est et restera :

« Passes par Liège, tu sera reçu comme un Prince ! »

Pour le Comité, H. Léonard



Présentation de St Jacques

La "Saint Aubert,, luxembourgeoise : une fête réussie.

Cette année, le C.A. de l'Union des boulangers - pâtisseries - glaciers avait choisi, pour les agapes annuelles, l'hôtel des Forges du Pont d'Oye et son restaurant « Les plats canailles de la maison bleue », établissement réputé, tenu par la famille Richard THIRY, situé en pleine forêt d'Habay - la - Neuve où certains fêtards ont probablement rencontré des nutons ou des sangliers verts lors de leur retour!

Après un apéritif enchanteur, au champagne exceptionnel J. de Telmont, c'est dans une salle comble et déjà remplie de bonne humeur que le président DENONCIN prit la parole pour remercier d'entrée tous les participants qui par leur présence témoignent leur soutien, leur reconnaissance.

Parmi cette assistance, on remarquait de nombreux représentants des corporations francophones.

Lors de cette intervention, le travail de l'Union, des responsabilités que cette dernière assume furent mis en avant, mais

également la volonté du président de rajeunir les cadres afin de pérenniser l'activité de l'Union. Le président termina en remerciant les généreux sponsors.

Les présidents des autres unions professionnelles venus partager ces moments de détente avec leurs amis boulangers - pâtisseries de la verte province ont pris la parole pour féliciter et remercier le président et son comité. De nombreuses et magnifiques



Henry Léonard nous parle de sangliers verts



fleurs ont été offertes à Madame DENONCIN pour son accompagnement et l'aide apportée à son époux.

Un menu très apprécié a suivi : la caille désossée et rôtie, déposée sur un émincé de chou chinois mélangé à un yaourt aux agrumes et radis noirs, plat accompagné par un Meursault 2011 domaine Sébastien Magnien, suivi de brochettes de St Jacques à l'huile de pistache, mousseline de chou fleur et de salicornes de la mer servies avec un Château de Breuil d'Anjou 2009, le plat principal cuisiné de biche rôtie au four, poêlée de champignons des bois et ce avec un Château Fougueyrat 2010 St Emilion Grand Cru et pour terminer, l'assortiment de desserts réalisés par les Maîtres Pâtissiers VILLANCE et STOUVENAKER a permis à tous les gourmets d'apprécier la maîtrise de l'excellence.

L'incontournable et appréciée tombola, où tout le monde gagne, permet aux convives de rentrer avec de magnifiques cadeaux. Une fois de plus la famille MATHIAS a maîtrisé parfaitement l'organisation et mérite d'être félicitée.

Le D.J. Sergio M toujours aussi efficace enflamma la soirée qui se termina aux petites heures.

Et pour la route ...chacun a reçu une bouteille de vin pétillant « Passion du blé ».

A l'année prochaine.

L'invité



Dessert



Table de la Tombola



Maitre Fabrice Vice-Président



Connaissez-vous PRINTCAKE ?

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

Pour toute occasion familiale ou professionnelle :

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



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

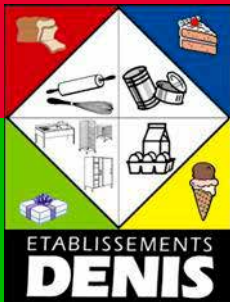
**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**

ETS DENIS S.A

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

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

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



**GROSSISTE EN
BOULANGERIE
PÂTISSERIE**

DENISLUX sarl

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



Nos produits et services :

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



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

Un service de livraison jusqu'à deux fois par semaine

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

Pour toute information :
info@etsdenis.be

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région
qui vous offre
ses farines tous types
et sa collaboration directe.

QUALITÉ et SERVICE

Rue Gulpen, 15
4852 HOMBURG
☎ (087) 78 53 70

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

Petites annonces

Pour insérer une petite annonce, écrire au bureau de la revue : Fédération Francophone de la boulangerie-pâtisserie, c/o G. Xhauftaire, Résidence Amaryllis - Bd Mettwielaan, 83 Bte 42 - 1080 Bruxelles

TARIF : **3 € la ligne + 21% TVA** • Supplément pour encadrement de l'annonce : 50% • Pour petites annonces plus importantes, prix à convenir.

Rubriques

- A VENDRE
- DESIRE ACHETER
- A REMETTRE
- DESIRE REPENDRE
- OFFRE D' EMPLOI
- DEMANDE D' EMPLOI
- A LOUER
- AUTRE

Remplir lisiblement,
un seul caractère
par case.

Les annonces doivent
nous parvenir au plus
tard le 15 du mois
qui précède celui
de l'insertion.

Commande passée par

Nom
Adresse
Localité Tél.

Facture adressée à : (pour acquit)

Nom
Adresse
Localité TVA

Nombre de parutions désirées

ATTENTION! Commande prise en compte dès réception du paiement sur le compte BE02 1270 7132 3240 - mention «petite annonce».

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

A REMETTRE

Boulangerie-pâtisserie artisanale de qualité à Beaufays depuis 50 ans - Excellente réputation - Excellente clientèle - Bien équipée - Plein pied - Immeuble à vendre ou à louer. Tél 043/68.70.10 (P.A. 11/13)

A VENDRE

Enrobeuse Savy-Goiseau X180 avec tapoteuse et moules. Servie 2 ans. Parfait état. Prix : 5.500€. Tél 063/38.80.47 (P.A. 11/13)

A VENDRE OU A REMETTRE

Proximité Frameries Boulangerie-pâtisserie existant depuis 60 ans - Bonne réputation - Sans concurrence - Immeuble en 3 bâtiments : atelier + magasin + habitation dont une partie louée - Cessation pour raisons familiales. Tél 065/84.48.76 (P.A. 11/13)

Retrouvez chaque mois nos meilleures recettes dans le calendrier 2014



Janvier

Tapas de pain de seigle
ou pâté d'Ardenne et
confiture de fruits rouges

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Juillet

La tartine moëlleuse
au fromage frais
et à l'huile de basilic

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Février

Toasts de pain complet
au chèvre chaud et au miel

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Août

Pistolet au filet de dinde
et carottes à la coriandre

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Mars

Croques de pain gris
au jambon cuit,
à la poire et au beurre

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Septembre

Chicons caramélisés
ou lard fumé
sur toast de pain aux noix

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Avril

Pain d'Ardenne et son
Herve fondu
au coulis de sirop de Liège

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Octobre

Toast de cramiq
ou boudin noir aux raisins

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Mai

Mille-feuille de pain blanc
à la mousse
de truite saumonée

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Novembre

Toast de pain blanc gratiné
aux champignons et au lard

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Juin

Gratin de pain perdu
de croquelin
aux fraises

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be



Décembre

Foie gras poêlé
en croûte de pain
cramique à la cannelle

Recette à découvrir sur www.maitre-boulangier-patisserie.be

