

Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel
32^e année
Février 2014

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



Le Goût du Pain ?

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

Hippocrate, - 400 av JC



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

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

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

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



MOULINS DE STATTE
HUY

Le pain riche en Oméga 3

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

Votre cotisation : un soutien est indispensable

Afin de continuer à défendre vos intérêts
et poursuivre dans la voie de l'excellence,
nous vous invitons à renouveler votre
confiance à la Fédération francophone en
régulant votre cotisation.

La Fédération des boulangers-pâtisseries
c'est l'alliance des compétences au service
de votre beau métier et de l'avenir de ce-
lui-ci. Merci de votre soutien !

Le président

Rex Synergie[®]
Original

Rex Synergie[®]
Chia

recommandé par
Sonja Kimpen
xxx

"le bien-être commence
par une bonne santé"

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

IREKS



Cher(e)s membres,

Après les réjouissances de début d'année, la consécration des Rois et Reines et quelques jours de repos bien mérités pour certains d'entre vous, il est temps de concrétiser les idées qui ont été développées tout au long de nos différents conseils d'administration. Je profite d'ailleurs pour remercier vivement les membres du Conseil pour leur soutien indéfectible et leur force de proposition.

En particulier, je tiens à souligner le travail de Monsieur Léonard dans l'élaboration de ce numéro de février. La bonne question : le goût du pain ! Grâce à son article éclairant, fouillé et instructif, vous allez pouvoir (re)découvrir les vraies notions liées au goût du pain. Nous avons le devoir de transmettre ces notions à la jeune génération. Merci à lui de sa contribution.

Pour poursuivre notre route dans la nécessaire défense des intérêts des artisans, vos cotisations sont indispensables ! Je vous demande de veiller au bon règlement de ces dernières, il en va de l'équilibre de notre Fédération. Une année comptant 365 jours, faites le rapport en terme de coût journalier de votre cotisation, vous verrez, qu'au vu des services apportés par votre Fédération, la contribution de chacun est limitée mais l'apport de tous totalement indispensable.

Preuve, s'il en fallait encore une, de l'apport de la Fédération francophone : la publication de la 3^{ème} version du guide d'hygiène auto-contrôle et traçabilité qui sera bientôt disponible chez vous.

En collaboration avec l'AFSCA, La Fédération contribue plus que largement à l'édition de ce guide. L'impression et la distribution via les comités régionaux sont des exclusivités de notre Fédération francophone. Aide à la rédaction, défense des intérêts des artisans, actions de facilitation voilà autant d'arguments qui justifient la faible cotisation demandée.

Croyez en votre métier, transmettez votre passion et malgré les difficultés, soyez fiers de nourrir quotidiennement notre population dans le respect des valeurs. Voir un sourire sur le visage d'un enfant qui découvre le vrai goût du pain est sans nul doute le plus beau des salaires.

Amicalement,

■ **Albert Denoncin**, *Président*

Réagissez en envoyant un mail à info@ffrboulpat.be

“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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



Aménagements de magasins

Peeters
bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

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

Beco[®]

POLYESTER & INOX
Résiste à
la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

MOULIN MEYERS S.A.

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

QUALITÉ et SERVICE

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** **6** Compte rendu du CA du 13 janvier 2014
- Actualités** **7** Le goût du pain ?
- 14** Artisan-boulangier, une appellation au rabais ?
- Communication** **16** Lauréats du travail
- Fiscal** **19** Forfait 2014 Glaciers
- Culture** **31** Le XVIII^e siècle et la médecine se dévoilent au château de Seneffe
- Social** **34** Salaires en vigueur à dater du 1^{er} janvier 2014
- Salon professionnel** **36** Horecatel
- Social** **37** Commission paritaire de l'industrie alimentaire
- Information** **43** La fiscalité wallonne à la rencontre du citoyen
- Boulangerie vue d'ailleurs** **44** Bavarois, une spécialité bel et bien française
+ **La recette du bavarois orange sanguine - clémentine**
- Communication** **47** A vos agendas
Communication aux lecteurs du Moniteur
- 47** Petites annonces

Editeur Responsable

Albert DENONCIN
Grand Place, 4 - 6927 TELLIN

Administration, Gestion et Publicité

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

Ont collaboré à la rédaction

G. Xhaufaire, A. Denoncin, G. Honor, H. Léonard, D. Gigagna.

Impression

UNIJEP - 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.

Compte rendu du CA du 13 janvier 2014

- 1. Le rapport du CA du 13 novembre 2013 est approuvé à l'unanimité.**
- 2. Correspondances et activités**
 - La gestion de l'association d'Ath transmise à Lessines.
 - La gestion des listes de membres.
 - Les réactions à l'émission de la RTB «Questions à la une ?» sur le pain.
 - Le salon Horecatel du 9 au 12 mars 2014 à Marche.
 - Les nouvelles du jury central.
 - Le refus de financement de l'émission TV «Quand je serai grand...».
 - L'organisation de la cession des Lauréats du Travail.
 - La fête nationale le 2 juin 2014 à Lessines.
- 3. APAQ-W**
 - Les gagnants du concours via les sacs à pain.
 - Notre future participation aux Fêtes de Wallonie.
 - Le budget de la campagne 2014 et ses objectifs.
 - Le projet du ministre Di Antonio pour les «Produits de Wallonie».
- 4. Confédération**
 - L'intervention de Monsieur Van Damme en faveur de «Aspirant Bakker».
- 5. Délégués aux commissions**
 - Sociale : - passage en revue des nouvelles CCT en commissions paritaires 201 et 118.3 ;
 - gestion du fonds social.
 - Fiscale : commentaires sur les accords forfaitaires pour 2014 pour les boulangers et les glaciers.
- 6. Bureau et Moniteur**
 - Le rapport financier 2013.
 - Le changement d'imprimeur pour «Le Moniteur» suite à la faillite de l'imprimerie Chauveheid.
 - Les adaptations à effectuer suite à la visualisation du projet.
 - La prochaine assemblée générale à Tournai le 26 février 2014.
 - L'assemblée générale statutaire prévue pour avril 2014 devra désigner le nouveau comité et le nouveau président.
- 7. Concours**
 - Meilleurs Artisans : en attente de l'inscription définitive des candidats glaciers
 - Trophée Wanet : envoi des formulaires d'inscription aux écoles.
- 8. Guide autocontrôle (AFSCA)**
 - Le projet de publication «grand public» des résultats obtenus par les entreprises sur l'hygiène.
 - L'amiante dans les fours de boulangerie.
 - La déclaration annuelle.
 - La réalisation du guide générique (inter secteurs) B2C.
- 9. Divers**
 - Le refus par la ministre Laruelle de lier le produit artisanal au titre d'artisan.
 - Le lancement du projet Incipio en province du Luxembourg avec soutien de la Députation permanente.
- 10. Le prochain conseil d'administration est fixé au 19 mars 2014.**

Invitation à la prochaine assemblée générale du 26 février 2014 à 15 heures à La Ferme du Reposeoir 4, chemin du Ruisseau à 7540 Kain.

H. Léonard



Le GOUT du Pain ?

L'actualité récente, a mis en évidence un grief (fondé ou pas ?) que nous avons rencontré très souvent lors de nos prestations de dégustation promotionnelles, que ce soit au Moulin de Ferrière, à la Foire de Libramont ou encore aux Fêtes de Wallonie à Namur pour les dernières en date. A savoir : **le peu de saveur du pain actuel.**

À l'heure où le secteur industriel affiche sans détour sa volonté de laminer l'artisanat, il est vital que le Maître Artisan que vous êtes, utilise pour défendre sa place au soleil, cet atout que nous réclament nos consommateurs : **améliorer la saveur des pains que nous produisons.**

Bien sûr, par réaction épidermique, vous vous révoltez contre cette affirmation. Bien sûr, vous êtes convaincu de travailler correctement mais ces critiques ne vous

donnent-elles pas l'opportunité de développer un argument de vente percutant, tout en remettant en question des pratiques qui se sont immiscées sournoisement dans nos processus de fabrication.

L'expérience française dans ce domaine est exemplaire. Depuis la promulgation de la réglementation du « Pain de tradition », la production artisanale, **de moribonde est redevenue florissante** grâce au retour des qualités gustatives qui faisaient la gloire du pain français dans le monde. Mais comment en étaient-ils et en sommes-nous arrivés là ?

Sans vouloir faire le tour très complexe de la question, il faut néanmoins pointer quelques « évolutions » négatives plus ou moins liées entre elles et **sur lesquelles le boulanger peut et doit intervenir :**

ACTUALITÉS

- l'apparition du pétrissage rapide donnant des produits plus volumineux et une mie plus blanche ;
- une accélération généralisée de la fermentation ;
- l'usage excessif d'additifs permettant l'usage de matériel mécanique agressif (pétrissage, pesage, boulage) et donnant des pains encore plus volumineux avec une mie au goût fade et de conservation limitée ;
- une cuisson insuffisante, ne fixant pas les acides organiques volatils, qui donnent au pain sa saveur caractéristique.

Le pétrissage

On sous-estime l'importance de cette opération. Car si à la fin de l'opération la pâte doit être homogène et lisse, bien se détacher des parois du pétrin, il faut se garder du sur-pétrissage et de la suroxydation.

L'intensité du pétrissage et la température de la pâte (en moyenne entre 24 et 25°), normalisée par la température de l'eau, sont étroitement liées à la formation des chaînes protéiques formées par l'agglutination des particules de gluten et à l'oxydation qui va accélérer l'évolution physique de la pâte et réduire sa durée de maturation.

- Avec certains pétrins rapides, la fin du pétrissage est atteinte alors que l'oxydation de la pâte est pratiquement nulle. Si le résultat est positif pour l'arôme du pain, un défaut de force de la pâte doit être pallié par une première fermentation plus prolongée ou une température de la pâte plus élevée, ou une dose d'additifs augmentée.

- **Lorsque le pétrissage est lent et le travail mécanique modéré**, la maturation engendrée par le pétrissage est pratiquement nulle. La fermentation alcoolique y pourvoira en prévoyant pour celle-ci un pointage relativement long. On obtient alors, **une maturation naturelle de la pâte**.
- En revanche, **si l'on pratique un pétrissage intensif** et que des **additifs oxydants** sont présents et qu'en plus, on **incorpore le sel avec retard** et que la pâte est **fortement au contact de l'oxygène** de l'air, on obtient une intense oxydation de la pâte dont la maturation est fortement accélérée : on obtient alors **une maturation artificielle**.

Celle-ci entraîne une très forte amputation de la première fermentation (pointage) et **prive la pâte des acides organiques** assurant la saveur et la conservation du pain.

De plus, le développement maximum du réseau glutineux, accompagné de l'hyper-oxydation de la pâte offre **des pains très volumineux, dont le goût est inversement proportionnel à l'augmentation de leur volume**.

A titre d'exemple, en se basant sur le total des révolutions du bras pétrisseur de deux types de pétrin :

	Pétrin à axe oblique	Pétrin à spirale
1^{ère} vitesse	40 Rév. Par Minute	100 Rév. Par Minute
Durée pétrissage	3 min	3 min
Total révolutions	120	300
2^{ème} vitesse	80 R.P.M	200 R.P.M.
Durée pétrissage	12 min	4 min
Total révolutions	960	800
Durée totale	15 min	7 min
Total révolutions	1080	1100



Pour réduire d'au moins 15 % la durée de pétrissage et abaisser l'oxydation de la pâte au profit du bon goût du pain, un repos **d'AUTOLYSE** peut être appliqué. Ce qui ramène celle-ci à **13 min** pour l'axe oblique et à **6 min 30** pour le spirale.

Soit:

1. en donnant un **repos de 15 min, au mélange total : eau / farine / +un peu de sel**, avant adjonction de la levure et du restant de sel
2. en conservant la veille et au frais le même mélange de **25 % de la farine** nécessaire à la fournée.

L'autolyse favorise également le pesage automatique.

Ceci dit, le mode de fermentation a, bien entendu, une influence importante sur le goût du pain.

La fermentation

Nous n'aborderons pas ici la panification au levain naturel qui hormis certaines régions, est peu appréciée de par son arôme à prédominance acétique mais qui peut être recherchée par des consommateurs avertis.

- La panification sur poolish

La poolish est une culture de ferments relativement liquide, préparée avec une partie de la farine, de l'eau et de la levure, préalablement au pétrissage d'une pâte.

De l'expérience de chacun, dépend le niveau d'ensemencement à la levure et la durée de la culture, de 3 à 7 heures et parfois plus, suivant également la température de conservation utilisée. Le pain obtenu, grâce à la formation d'acides organiques, venus enrichir la pâte d'une fermentation alcoolique non-acétique, est très apprécié et a en plus une bonne conservation. Nombre de jeunes boulangers, reviennent actuellement vers cette très ancienne méthode de panification.

- La panification au levain-levure

Contrairement à son appellation, son ensemencement est uniquement assuré avec de la levure de boulangerie. Mais sa consistance, contrairement à la poolish, est relativement ferme, mais préparé comme elle préalablement à chaque fournée. Cette technique enrichit la pâte en acides organiques, qui au niveau du goût demeure dans les saveurs émises par la levure biologique, sans arôme prédominant d'acide acétique mais développe ceux qui sont apportés par le froment et la cuisson.





Cette technique laisse une grande place aux arômes de blé, ainsi qu'à ceux issus de

la fermentation alcoolique, lente et de longue durée, qui s'effectue sur la totalité de la pâte.

- La panification directe à la levure

Cette méthode proche de la technique souvent pratiquée actuellement, diffère par son ensemencement à la **levure relativement faible ($\pm 0,8\%$)**.

Le pétrissage est assuré **à vitesse réduite**, en alternance de périodes de travail et de repos, **(trois périodes de travail de 5, 4, 3 minutes, entrecoupées de deux périodes de repos de 5 minutes)** soit un total de 20 à 25 minutes. La pâte au pétrissage n'est pratiquement pas oxydée, mais la première fermentation (pointage) est **prolongée à 4 ou 5 heures**. Une rupture (rabat) de la pâte sera effectuée aux deux tiers du pointage.

- La panification directe avec apport de pâte fermentée

Mais un effort d'adaptation, nous conduit à préconiser la panification directe comprenant une addition de **pâte préalablement fermentée, prélevée sur la production précédente**, qui permet, sans complications, d'assurer vite et bien, une panification de qualité. Supportant raisonnablement la mécanisation à la disposition de l'artisan. **L'apport de pâte fermentée, qui peut osciller autour de 15 % du poids de la farine mise en œuvre et parfois plus, doit avoir - ensemencée à 1,5 % de levure -**



3 heures de fermentation minimum et jusqu'à 12-14 heures conservées en ambiance ou, 18-20 heures, et plus, conservée à +4 ou +5°C

- Pour bénéficier pleinement de cet enrichissement d'acides organiques, il faut impérativement **écarter au pétrissage, toute oxydation excessive de la pâte**. Toutes précautions prises, le pain ainsi obtenu retrouvera les caractéristiques de la panification directe *avec une première fermentation prolongée*, ou par addition d'une culture sur poolish ou sur levain-levure

Telles sont, en gros, les possibilités offertes, **elles sont précieuses**, par les méthodes de panification utilisant une culture de ferments.

Pour obtenir un résultat, vous devrez certainement vous remettre en question, principalement au niveau de l'organisation de la production. Mais le jeu en vaut la chandelle.

La cuisson

Le processus ne serait pas complet si le plus grand soin n'était apporté à la conduite de la **cuisson** :

1. Dès l'enfournement, malgré la chaleur élevée du four, (**env. 250°**) la richesse aqueuse de la pâte et l'adjonction de vapeur freinent l'élévation de la température à la surface du pâton et facilitent son développement. Simultanément, se manifeste une période de fermentation intense qui

entraîne l'accélération de la production de gaz carbonique et la dilatation du pâton. Développement amplifié par les entailles pratiquées préalablement suivant le type de produit. Cette action perdure jusqu'à ce que la température interne du pâton atteigne **50-60°**, températures auxquelles **les levures sont détruites** et cessent la production de gaz carbonique.

2. Durant la deuxième étape, la pâte, encore plastique, sous la poussée combinée de la vapeur d'eau, qui prend naissance et de la dilatation du gaz carbonique qui s'amplifie, continue encore à se développer. Mais simultanément, l'augmentation de la température progresse vers le centre, et la gélification de l'amidon ainsi que la coagulation du gluten, vont marquer, **à partir de 70°C**, la fin du développement de la pâte. Le pain en élaboration a dès lors atteint son volume définitif et **son statut éventuel de pain dit «précuit»**

3. **Vient la dernière et importante étape** : la très forte évaporation de la paroi externe diminue, tandis que la température augmente. La croûte se forme, s'épaissit et la **caramélisation des sucres résiduels**, présents dans la pâte, doublée de leur **réaction avec les matières azotées** (réaction de Maillard) **provoquent sa coloration**.

- Au cours de cette dernière étape, l'évaporation de la paroi extérieure s'abaisse encore et les besoins en chaleur diminuent. Aussi est-il judicieux que la courbe de cuisson, vers la fin, tende à décroître.

- Il est à noter, que la température intérieure des pains, durant la cuisson, atteint péniblement, et ne **dépasse pratiquement pas, 100°C**, alors que la température extérieure de la croûte subit une chaleur moyenne de **225°C**.

- Il est bon de souligner ici, **l'importance du degré de coloration de la croûte et de son épaisseur, sur son goût et celui du pain** et s'il faut éviter tout excès qui aboutisse à une certaine amertume, il est nécessaire de parvenir en respectant les équilibres appropriés de température du four et durée de cuisson, à la **fixation optimum des arômes**.

Cette coloration se situera légèrement au-delà de la couleur jaune dorée, pour atteindre la teinte orangée discrètement associée au brun clair.

Mais, et c'est très important, en deçà du jaune doré, la croûte pâtira d'un défaut de coloration. L'insuffisance de la réaction de Maillard, associée au défaut de caramélisation qui s'y ajoute, affectent alors, sensiblement l'odeur et le goût du pain.

Il est impératif d'informer le consommateur sur ce problème, en lui donnant l'occasion de faire la différence et de l'inciter à consommer un pain moins volumineux, mieux cuit, plus coloré, un pain plus appétant.

Je terminerai en attirant l'attention sur le **farinage excessif des pâtons**, qui faisant écran au rayonnement de la chaleur, empêche la coloration de la

croûte et la caramélisation, qui n'ayant pu produire ses effets, donne sous la farine, une **croûte insipide, dont sont absents les riches arômes** qui par leur diffusion en direction de la mie, **enrichissent notablement la saveur de celle-ci et la flaveur de l'ensemble**.

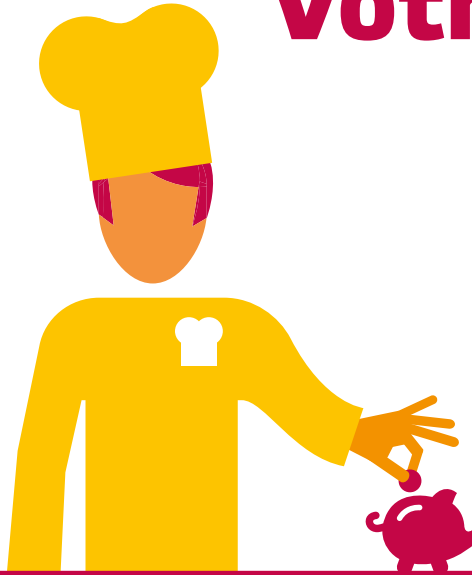
Toutes ces méthodes, et d'autres ont fait l'objet d'une reconnaissance par l'Afscsa, suite à notre intervention et apparaissent sur le site de l'agence, en attendant l'impression du Guide papier.

J'espère par cet article avoir collaboré à une meilleure approche du goût de votre pain quotidien en posant **cette première pierre sur laquelle vous bâtirez votre... prospérité**.

Pour les perfectionnistes, je leur recommande la lecture de l'ouvrage du Professeur Raymond Calvel, LE GOUT DU PAIN aux éditions Jérôme Villette, qui m'a été d'un grand secours pour la rédaction de cette chronique.

Henri LEONARD





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 ces 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

Artisan-boulangier

une appellation au rabais ?*

QUESTIONS A LA UNE

Artisanal ou industriel,
où est passé
le bon pain ?

Qu'est ce qu'un artisan-boulangier ? Un mitron qui pétrit sa pâte à la main : une image d'Épinal. A tout le moins, le boulangier d'aujourd'hui utilise un pétrin électrique, une diviseuse voire une chambre de pousse pour réaliser ses pâtes. Sa farine est rarement vierge et provient souvent de champs bien éloignés de Belgique...

A l'inverse, dans les chaînes de boulange industrielle, la fabrication des pâtes est mécanisée, les additifs sont légion et l'ouvrier n'exprime plus sa

touche personnelle au façonnage des pains. Quant aux recettes, elles sont standardisées...

Plusieurs appellations sont censées guider le consommateur sur le chemin qui serpente entre les méthodes artisanales et industrielles. Mais ne comptez pas sur elles pour vous aider à placer précisément le curseur...

L'appellation belge «le boulangier artisan» est un label pour les boulangers ayant «la passion du goût». En Belgique, il rassemble déjà plus de 300 boulangeries artisanales modernes, peut-on lire sur

le site. Les critères ? «Un pain savoureux tout frais sorti du four réalisé exclusivement avec des ingrédients naturels ayant une excellente valeur nutritive et cuit dans le propre four du boulangier». Qu'entend-on par «ingrédients naturels» et par «excellente valeur nutritive» ? Aucune précision... Une indication cependant dans le «disclaimer» du site : ce dernier est la propriété de la meunerie Cérés (filiale du Groupe Soufflet) qui fournit en matières premières ces boulangers artisans. Le naturel a ici un goût de multinationale !

* Extrait tiré de l'article de Philippe Bodeux paru le 28 novembre 2013 dans le journal «Le Soir» au lendemain de l'émission «Question à la Une?».



Autre «label» celui du **«maître boulanger-pâtissier»** décerné par l'Apaaq-W et la Fédération francophone des boulangers-pâtisseries. Un site et du matériel promotionnel à destination des boulangeries assurent la visibilité de cette appellation aux critères pétris de bonnes intentions : *«un maître boulanger-pâtissier s'engage à assurer une fabrication quotidienne dans le respect des règles de l'art, offrir une grande variété de pains (...) d'une fraîcheur absolue, mettre en œuvre des recettes traditionnelles du terroir au moyen de techniques modernes, garantir une qualité maximale dans le choix des matières premières».*

Sur les 1.400 boulangers wallons qui paient leur cotisation obligatoire à l'Apaaq-W, un millier ont le titre de «maître». Et parmi eux, des usines. *«Oui mais artisanales»*, déclare Albert Denoncin, le président de la fédération francophone. Encore faut-il s'entendre sur le terme «artisanal». *«L'artisan-boulangier utilise des machines mais celles-ci sont réglables et il garde un œil et une main sur sa pâte qui ne sort pas d'une machine où tout est automatisé, explique Albert Denoncin. C'est du semi-automatique».*

Et les matières premières telles que la farine, est-on sûr qu'elles ne contiennent pas des additifs ? *«Là, nous sommes encadrés par une législation européenne qui autorise une grande panoplie d'additifs. Voilà deux ans que j'ai déposé un dossier sur la table du ministre wallon de l'Agriculture pour définir un pain de qualité différenciée mais les lobbys de l'industrie bloquent»*, continue A. Denoncin.

Ce serait quoi un «pain de qualité différenciée» ? *«Un produit qui intègre le travail de l'agriculteur wallon avec un blé de qualité sans pesticide, cultivé localement dans un rayon de 80 km autour de la meunerie. Puis une meunerie qui ne mélange pas ce blé avec d'autres, issus parfois de très loin, pour faire la farine. Enfin, un boulanger qui pétrit sa pâte lui-même avec une méthode de fermentation longue (poolish) qui assure une qualité gustative et nutritionnelle au pain».*

Il y a vingt ans, la France avec son décret «pain» a réalisé un cahier des charges précis pour sauver sa baguette de tradition. Mais en Belgique, les appellations de pain se résument souvent à des mix de farine produits par la grande industrie où le «naturel» est avant tout une histoire de marketing. Pour le président des boulangers, *«ce sont ces mix qui tuent la profession car tous les pains finissent par être identiques».*



Promotion des Lauréats du Travail.

L'institut Royal des Elites du Travail organise en collaboration avec les organisations représentatives des travailleurs et les associations professionnelles, une procédure de sélection de Lauréats du Travail - Label: Avenir du Métier, (médaille de bronze), Expérience et Innovation (médaille d'argent) ou Expert (médaille d'or).

Une procédure repensée par les professionnels du secteur.

Qu'est-ce qui est nouveau ?

3 catégories propres au secteur "Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie artisanales".

- Vous vous inscrivez à la catégorie de votre choix.
- Une sélection basée sur vos connaissances et votre expérience.
- Une sélection qui tient compte du métier, de la fonction ou du mandat que vous exercez.
- Vous êtes déjà Lauréat du Travail dans un autre secteur?

Pas de problème, vous pouvez vous inscrire.

Qui peut participer ?

La procédure est réservée à toutes les personnes occupées dans le secteur "Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie artisanales".

(consultez le règlement détaillé sur le site www.iret-kiea.be)

S'inscrire ? Pourquoi ?

- Parce que vous faites du bon travail et que vous avez raison d'en être fier.
- Parce que vous aurez la possibilité de mettre en valeur vos atouts et démontrer votre engagement pour votre profession.
- Parce que ce titre et ce label constituent un plus pour votre carrière.
- Parce qu'être sélectionné vous permettra de sortir votre travail de l'ombre et de devenir un exemple pour les générations futures.
- Appel aux employeurs et aux organisations du secteur.

Dans votre entreprise ou votre organisation, vous connaissez sans doute des personnes qui méritent ces labels. Alors n'hésitez pas, encouragez-les à déposer leur candidature.

Comment ?

- En nous transmettant leurs coordonnées.
- En leur annonçant votre soutien.

Pourquoi ?

- Parce qu'il faut parfois un petit coup de pouce pour oser franchir le pas.
- Parce que les candidats sélectionnés contribueront à la renommée de votre entreprise ou organisation.
- Parce qu'un secteur qui bouge est un secteur qui mérite l'attention et le respect.



Comment s'inscrire ?

Le bulletin d'inscription et le règlement peuvent être obtenus auprès de l'Institut des Elites du Travail rue des Poissonniers 13 bte 11 à 1100 BRUXELLES (fax: 02/514.05.93).

Vous pouvez également les demander via le site www.iret-kiera.be ou par courrier électronique : info@iret-kiera.be

La date limite d'inscription a été fixée au 20 juin 2014

Pour toutes informations complémentaires vous pouvez vous adresser aux membres du comité organisateur.

Membres francophones du comité organisateur national.

Monsieur Jacques BEER > LIEGE
 Monsieur Bruno BERO > NAMUR
 Monsieur Thierry DE ROO > TOURNAI
 Monsieur André LARDENOIS > BRUXELLES
 Monsieur Pierre LEGRAIN
 > SAMBRE et MEUSE
 Monsieur Henri LEONARD > LIEGE
 Monsieur José MATHIAS > LUXEMBOURG
 Monsieur Attilio PANZARELLA > CHARLEROI
 Monsieur José VANDERAUWERA
 > BINCHE - LA LOUVIERE
 Monsieur Alain VAN TWEMBEKE
 > BRABANT WALLON
 Monsieur Albert DENONCIN Président national du comité organisateur.

Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie Artisanales.

A remplir en caractères d'imprimerie S.V.P.

Nom : Prénom :
 Rue N° Boîte
 Code postal : Commune :
 Téléphone :/..... Fax:/.....

Désire recevoir :

- à titre personnel
 en tant qu'employeur souhaitant proposer des candidats
 en tant qu'organisation de travailleurs souhaitant proposer des candidats

Nombre d'exemplaires :

..... exemplaire(s) du bulletin d'inscription et du règlement.

Date

Signature

horecatel.be

48^e Horecatel

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

09 > 12.03.2014

Les
dessous
des métiers
de bouche

...



Organisation :
WEX – MARCHE-EN-FAMENNE
BELGIQUE



machines d'occasion,
à **prix légers**
et avec **garantie**

une gamme énorme de machines d'occasion

www.ivanbakkerijmachines.be



IVAN BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

Kleine Monnikenwerve 34-36, 8000 Brugge



Forfait 2014 Glaciers

Nouveaux accords forfaitaires pour le forfait TVA 2014

Après avoir négocié les accords forfaitaires 2014 pour les boulangers-pâtisseries et comme certains prix de matières premières sont les mêmes pour les glaciers, nous sommes passés aux négociations pour le secteur glacier, lors de notre rencontre du 9 décembre 2013 avec l'Administration Centrale du «Service Public Finances».

Dès lors, nous sommes en mesure de vous présenter le nouveau forfait pour tous les glaciers encore taxés forfaitairement en Belgique.

Il a été décidé, en concertation, que la structure du forfait ne serait pas modifiée, de sorte que les différents coefficients puissent être calculés sur base des observations des prix d'achat des matières premières et des prix de vente ayant cours pour un litre de glace, une portion de crème fraîche et le prix de vente des différentes coupes.

Pour rappel, dans le calcul du chiffre d'affaires sur base du **coefficient fixé à 13,43 € en 2014, concernant son adaptation en plus ou en moins de 0,10 point, celle-ci s'effectue comme depuis 2012, par tranche de 0,60 €** en tenant compte que toute tranche inférieure à 0,60 € est comptée pour une tranche complète.

PRIX DES MATIERES PREMIERES

Sur base de cette négociation, l'accord intervenu donne au niveau du prix de revient des matières premières par rapport à l'année passée, une légère augmentation des prix d'achat de la moitié des marchandises mises en œuvre, tandis que l'autre moitié subit une petite diminution.

Si pour la plupart des produits en augmentation, celle-ci est proche de l'indexation annuelle, ce qui est notamment le cas pour le lait et la crème fraîche, deux des principales matières premières utilisées, lesquelles avaient subi une diminution l'année passée ; d'autres subissent une hausse assez forte de l'ordre de + 0,12 € pour le cocktail de fruits, + 0,60 € pour la brésilienne de même que pour certaines marchandises nécessaires au parfum comme + 0,10 € pour les myrtilles, + 0,20 € pour le cacao, + 0,60 € pour le citron et + 2,10 € pour le moka.

Malheureusement, comme pour les boulangers, nous avons dû concéder une diminution de l'ordre de - 0,20 € pour les copeaux et - 0,29 € pour le chocolat de couverture, laquelle est même assez conséquente pour certains produits composant les parfums avec - 0,10 € pour les fruits de la passion, - 0,20 € pour les framboises, - 0,44 € pour les fraises, - 0,60 € pour les pistaches et - 0,80 € pour les amaranas.

PRIX DE VENTE

Tant du côté de l'administration centrale que de la commission fiscale nationale, les propositions concernant **le prix de vente d'un litre de glace** étaient identiques à celles faites l'année passée, ce qui a permis de maintenir le prix au litre de glace à **28 € en 2014**.

Le statu quo du prix de vente d'un litre de glace et compte tenu de l'augmentation des produits laitiers, ainsi que sur base des constatations réalisées par la commission fiscale donnent une augmentation du prix de revient d'un litre de glace en fabrication propre et au moyen de mix, en opposition aux relevés réalisés par l'administration centrale, le **coefficient glace** ne subit qu'une très légère hausse de 0,16 et passe de 13,27 à **13,43 en 2014**.

L'administration souhaitait fixer le prix de vente d'une portion de crème fraîche à 1,15 € et les négociations furent très ardues pour obtenir un prix de 0,90 €, soit une augmentation à la portion de 0,05 € par rapport à 2013. Du fait de cette augmentation qui ne peut être compensée par la hausse du prix de revient de la crème fraîche, le **coefficient crème fraîche** est en légère augmentation et passe de 5,53 en 2013 à **5,79 en 2014**.

Concernant les parfums, l'augmentation du prix de revient de certains parfums étant contrebalancée par la diminution du prix de revient des autres et suite au prix de vente de 28 € d'un litre de glace, resté identique à 2013 ; le **coefficient parfums** reste lui aussi, comme l'année passée à **2,64 pour 2014**.

Pour les garnitures, la forte diminution du prix de revient du chocolat de couverture, des fraises, des pistaches, des amaranas non compensée par l'augmentation du prix de revient du moka mais aussi l'augmentation du prix de vente des 7 coupes types, de + 0,09 € pour la dame blanche et la brésilienne et de + 0,10 € pour les 5 autres donnent une hausse du **coefficient garniture** qui passe de 2,24 en 2013 à **2,36 en 2014**.

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**.

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 chiffré.

Ghislaine Xhaufaire,
Présidente de la Commission Fiscale Francophone

Tableaux comparatifs

Forfait 2013

Coefficient glace	13,27
Prix de vente par litre	€ 28,00
Coefficient parfums	2,64
Coefficient garnitures	2,24
Coefficient crème fraîche	5,53
Coefficient marchandises	1,40
Coefficient boissons froides	
- comptoir et commerce ambulant.....	1,50
- salon de consommation	3,20
Coefficient boissons froides, apéritif et boissons spiritueuses	3,20
Clause d'exclusion	€ 42,00
Coefficient produits de boulangerie et pâtisserie au salon de consommation	1,80

Forfait 2014

Coefficient glace	13,43
Prix de vente par litre.....	€ 28,00
Coefficient parfums	2,64
Coefficient garnitures.....	2,36
Coefficient crème fraîche.....	5,79
Coefficient marchandises	1,40
Coefficient boissons froides	
- comptoir et commerce ambulant.....	1,50
- salon de consommation.....	3,20
Coefficient boissons froides, apéritif et boissons spiritueuses.....	3,20
Clause d'exclusion.....	€ 43,00
Coefficient produits de boulangerie et pâtisserie au salon de consommation.....	1,80



1. Remarques préliminaires

Les dispositions qui suivent sont applicables uniquement aux glaciers (fabricants de glace à l'exclusion des acheteurs-revendeurs de glace) soumis au régime du forfait prévu par l'article 56, § 1^{er} 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 TVA et, en particulier, l'arrêté royal n° 2 du 7 novembre 1969 relatif à la détermination des bases forfaitaires de taxation pour la taxe sur la valeur ajoutée.

2. Opérations visées par la réglementation forfaitaire

Le chiffre d'affaires est fixé forfaitairement pour les produits suivants, livrés ou servis :

- a) glace de consommation (glace vanille ou glace avec parfums);
- b) spécialités à base de glace de consommation ;
- c) gaufres ou crêpes ;
- d) crème fraîche ;
- e) marchandises qui sont revendues sans transformation ;
- f) boissons froides et chaudes.

D'autre part, un régime particulier d'imposition est prévu, au chapitre 6, pour les assujettis qui exploitent un salon de consommation.

3. Prix d'achat

La détermination forfaitaire du chiffre d'affaires est établie au départ du prix d'achat des matières premières, produits et marchandises. On entend par prix d'achat le montant sur lequel la TVA a été ou aurait dû être calculée lors de l'achat, de l'acquisition intracommunautaire ou de l'importation de ces biens.

Les inscriptions faites dans les facturiers d'entrée sont totalisées par période de déclaration et par rubrique. Ces totaux doivent être reportés sur la feuille de calcul qui est jointe à la déclaration (v. n° 23 ci-après).

CHAPITRE 1

[Vente au cours d'une tournée comme ambulante, au comptoir ou dans un salon de consommation]

4. Taux de taxe applicable - Distinction

La livraison des produits visés sous les n° 2 à 5 ci-après, est soumise au taux de 6 %, lorsqu'elle a lieu soit au cours d'une tournée comme ambulante, soit au comptoir.

Le taux de 21 % est néanmoins applicable lorsque ces produits sont servis dans un salon de consommation.

Lorsqu'une partie de ces produits est vendue au cours d'une tournée ou au comptoir tandis que le reste est servi dans un salon de consommation, l'assujetti doit alors ventiler son chiffre d'affaires sous le contrôle de l'administration, suivant un pourcentage qu'il fixe annuellement en proportion des ventes effectuées pour consommation immédiate au salon par rapport aux autres ventes.

... [EXEMPLE]

... 30 % comptoir <=> 70 % salon de consommation.

CHAPITRE 2

[Glace de consommation]

5. Chiffre d'affaires

A. GLACE VANILLE ET PREPARATIONS DE BASE POUR LES GLACES AVEC PARFUMS

Le chiffre forfaitaire en raison, de la vente de la glace vanille et de la glace avec parfums s'obtient en multipliant le prix d'achat de tous les produits qui sont utilisés à la préparation de la glace vanille ou de la préparation de base des glaces avec parfums, par le coefficient **13,43**.

Ce coefficient s'applique seulement lorsque le prix de vente forfaitaire, TVA comprise, d'un litre de glace, tel qu'il est calculé de la façon prévue au n° 6 s'élève à **€ 28,00**.

Il doit être adapté soit en plus, soit en moins, lorsque le prix de vente est plus élevé ou plus bas. Cette adaptation s'élève à 0,10 point par tranche de **€ 0,60** ; une tranche inférieure à € 0,60 est comptée pour une tranche complète.

... [EXEMPLE]

... Prix de vente d'un litre :

... € 27,20 TVA comprise - coefficient 13,07 (13,27 - 0,20)

... € 28,30 TVA comprise - coefficient 13,37 (13,27 + 0,10)

Par produit de base pour la préparation de la glace vanille ou de la glace avec parfums, on vise entre autres : le lait, la crème, le sucre, la vanille, les produits améliorants, les stabilisateurs, les œufs, etc. Sont visés également les produits semi-finis (mix), même s'ils contiennent des parfums ou des colorants.

B. CHIFFRE D'AFFAIRES COMPLEMENTAIRE PROVENANT DE LA VENTE DE GLACE AVEC PARFUMS

Lorsque l'assujetti ajoute à la préparation de base certains produits pour donner à la glace une couleur ou un goût déterminé, il doit calculer un chiffre d'affaires complémentaire. Celui-ci est obtenu en multipliant le prix d'achat des produits utilisés à cette fin, par le coefficient **2,64**.

Sont visés ici : les essences, les colorants, les fruits, le cacao, les sauces, le chocolat, le moka, les « compounds »,... à l'exclusion de la vanille.

... [EXEMPLE]

... Prix d'achat des parfums : € 278,04

... Recette TVA non comprise : € 278,04 x 2,64 = € 734,03

Ces produits doivent être inscrits dans la colonne 10 du facturier d'entrée.

Lorsque les produits subdivisés ne sont pas incorporés dans la préparation de la glace avec parfums, mais sont livrés ou servis en même temps que la glace vanille ou la glace avec parfums, ils sont visés sous le n° 7 ci-après.

6. Calcul forfaitaire du prix de vente d'un litre de glace

Sur la feuille de calcul, l'assujetti doit mentionner :

- l'indice de la plus petite pince (indice le plus élevé) ;
- le prix de vente, cornets et galettes compris, de trois boules de glace (TVA incluse) ;

Le prix de vente d'un litre de glace est fixé au moyen de ces données, en utilisant la formule suivante, par laquelle il est tenu compte d'une perte de 12,5 % lors du service :

N° (indice) de la pince la plus petite (numéro le plus élevé) = K
 Prix de vente de 3 boules, galette et TVA incluses = L

$$\text{Formule : } \frac{K \times L \times 87,50}{3 \times 100}$$

[EXEMPLE]

Prix de vente 3 boules : € 2,25

Indice plus petite pince : n° 40

$$\text{Prix de vente par litre : } \frac{40 \times 2,10 \times 87,50}{3 \times 100} = € 26,25$$

(87,5 : 100 = 12,5 % perte)

Le coefficient de l'entreprise s'élève donc à :

Prix de vente par litre € 26,25

Prix de vente de base forfait - € 28,00

Différence - € 1,75

1,75 = 3 tranches de € 0,60

Le coefficient devient donc : 13,43 - 0,30 = 13,13

CHAPITRE 3

[Spécialités à base de glace de consommation et garnitures]

7. Chiffre d'affaires

Lorsque les produits visés sous le n° 5, b, ne sont pas utilisés par le glacier à la préparation de glace avec parfums, mais sont livrés ou servis en même temps que la glace vanille ou la glace avec parfums, il vend une spécialité à base de glace de consommation (p. ex. dame blanche, brésilienne, pêche melba, etc.).

Le chiffre d'affaires forfaitaire en raison de la vente de ces spécialités, est obtenu en multipliant le prix d'achat total de ces produits par le coefficient **2,36**.

[EXEMPLE]

Prix d'achat spécialités et garnitures : € 530,86

Recette TVA non comprise :

$$€ 530,86 \times 2,36 = € 1.252,83.$$

Ces produits doivent être inscrits dans la colonne 11 du facturier d'entrée

Si les mêmes produits sont utilisés à la fois à la préparation de glace avec parfums et à la préparation des spécialités susvisées, l'assujetti doit, sous le contrôle de l'administration, ventiler ses achats dans son facturier d'entrée (colonnes 10 et 11), en fonction de l'affectation réelle.

CHAPITRE 4

[Gaufres et crêpes]

8. Chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires forfaitaire provenant de la vente de gaufres et de crêpes fabriquées par le glacier, s'obtient en multipliant le prix d'achat total des matières premières (farine, lait, matières grasses et améliorants, sucre, œufs, sel, levure, etc.) ou des gaufres et crêpes surgelées par le coefficient mentionné sous le n° 5, a, éventuellement adapté comme il est dit sous ce numéro.

Par conséquent, les produits précités doivent être inscrits :

- 1) dans la colonne 8 du facturier d'entrée ;
- 2) dans la case prévue sur la feuille de calcul pour l'inscription des produits et des matières premières servant à la préparation de la glace de consommation.

[EXEMPLE]

Prix d'achat matières premières :

a) préparation glace

b) préparation gaufres et crêpes Ensemble € 1.195,27

Recette TVA non comprise :

$$€ 1.195,27 \times 13,13 = € 15.693,90.$$

CHAPITRE 5

[Crème fraîche]

9. Chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires forfaitaire provenant de la vente de crème fraîche s'obtient en multipliant le prix d'achat total de la crème qui est utilisée à sa préparation par le coefficient **5,79**.

Ce coefficient tient compte du fait que le sucre est déjà compris dans le chiffre d'affaires provenant de la vente de glace de consommation.

[EXEMPLE]

Prix d'achat crème fraîche : € 178,76

Recette TVA non comprise :

$$€ 178,76 \times 5,79 = € 1.035,02.$$

CHAPITRE 6

[Marchandises revendues sans transformation]

10. Chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires forfaitaire provenant de la vente de marchandises revendues sans transformation est obtenu en multipliant le prix d'achat total de ces marchandises par le coefficient **1,40**.

Il s'agit notamment des produits de la confiserie, des biscuits, des toffées, des pralines, du chocolat, des friskos et similaires.



[EXEMPLE]

Prix d'achat marchandises sans transformation : € 92,96

Recette TVA non comprise :

€ 92,96 x 1,40 = € 130,14.

Sont toutefois exclus :

- les gaufres et crêpes surgelées, qui sont considérées comme des matières premières (v. n° 4 ci-avant) ;
- les produits de la boulangerie et de la pâtisserie (v. n° 7 ci-après) ;
- les boissons chaudes et froides (v. n° 8 ci-après).

Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie achetés par l'assujetti sont présumés être livrés ou utilisés dans le salon de consommation.

Le glacier qui vendrait au comptoir de tels produits en grande quantité ne répond plus aux conditions pour être soumis à la présente réglementation forfaitaire.

Le total est soumis au taux de 6 %.

CHAPITRE 7

[Produits de la boulangerie et de la pâtisserie]

11. Chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires forfaitaire pour les produits de la boulangerie ou de la pâtisserie servis **au salon** est calculé en multipliant le prix d'achat total par le coefficient **1,80**.

[EXEMPLE]

Prix d'achat de produits de la boulangerie et pâtisserie : € 136,34

Recette TVA non comprise :

€ 136,34 x 1,80 = € 245,41.

Ce montant doit éventuellement comprendre le pourboire réclamé pour les ventes au salon de consommation.

Le total est soumis au taux de 12%.

CHAPITRE 8

[Boissons]

12. Chiffre d'affaires provenant de la vente de boissons froides (excepté vins, apéritifs et boissons spiritueuses taxées à 21 %) au cours d'une tournée comme ambulante et/ou au comptoir

a) Le chiffre d'affaires provenant de la vente de boissons froides (autres que celles visées sous le point b ci-dessus) est obtenu en multipliant par le coefficient **1,5** le prix d'achat total affecté du pourcentage annuel des ventes en tournée et/ou au comptoir (v. 1, 4).

Ce montant est soumis au taux de **6 %**.

b) Le chiffre d'affaires provenant de la vente de bière d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol. et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 1,20 % vol. est obtenu en multipliant par le coefficient **1,5** le prix d'achat total affecté d'un pourcentage annuel des ventes en tournée et/ou au comptoir (v. 1, 4).

Ce montant est soumis au taux de **21 %**.

13. Supprimé

14. Chiffres d'affaires provenant des boissons froides servies au salon de consommation

Le chiffre d'affaires provenant des boissons froides, servies au salon de consommation est obtenu en multipliant par le coefficient **3,2** le prix d'achat total, affecté du pourcentage annuel de la consommation dans le salon. Ce montant doit être augmenté du prix d'achat des autres boissons/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., multiplié par le coefficient **3,2**.

Ce montant doit éventuellement comprendre le pourboire réclamé pour les ventes au salon de consommation.

Le total est soumis au taux de **21 %**.

15. Chiffre d'affaires provenant des boissons chaudes (café, thé, bouillon et potages achetés préparés) servies dans un salon de consommation

Le chiffre d'affaires forfaitaire provenant des boissons chaudes servies, s'obtient en multipliant le prix de vente, TVA et service compris, d'une consommation par le nombre de consommations de l'espèce qui ont été servies.

Il est tenu compte des rendements ci-après :

- Café :
- 70 filtres par kg ;
 - 142 expressos par kg ;
 - 175 tasses par kg ;
 - 1 consommation par filtre prêt à l'emploi

Thé : 1 consommation par portion (sachet).

Potage acheté préparé : 1 consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

L'assujetti doit mentionner sur la feuille de calcul, les quantités de café, de filtres prêts à l'emploi, de thé, de bouillon et de potages achetés préparés, achetées au cours du trimestre.

Etant donné que le chiffre d'affaires forfaitaire est fixé TVA comprise, il y a lieu de le multiplier par la fraction 100/121 pour déterminer le montant imposable.

Le montant total est soumis au taux de TVA de **21 %**.

CHAPITRE 9

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

A. PRODUITS LIVRES OU SERVIS

16. Définition

Lorsque l'assujetti, dans le cadre de son activité professionnelle, livre ou sert des biens autres que ceux visés sous les n° 2 à 7, le chiffre d'affaires provenant de ces opérations n'est pas déterminé forfaitairement.

Il s'agit notamment de petits plats préparés, de sandwiches fourrés, de hot-dogs et d'autres produits préparés, livrés ou servis dans un salon de consommation. Il s'agit également de la livraison d'objets d'ornement et de fantaisie employés lors de l'emballage de dragées ou de la confiserie.

Ces opérations sont, selon le cas et les produits visés, soumises au taux de TVA de 6, 12 ou 21 % lorsque les produits sont vendus au cours d'une tournée ou au comptoir et au taux de 12 % lorsqu'il s'agit de produits d'alimentation qui sont servis dans un salon de consommation.

Les assujettis qui exploitent un salon de consommation sont renvoyés au n°20 ci-après.

17. Chiffre d'affaires

- Lorsque les recettes provenant de ces produits n'excèdent pas € 1.500,00 par trimestre, TVA comprise, elles peuvent être estimées globalement par l'assujetti dans la feuille de calcul.
- Lorsque les recettes excèdent € 1.500,00 par trimestre, TVA comprise, l'assujetti est tenu, conformément à l'article 14, § 2°, 3°, de l'arrêté royal n° 1 du 29 décembre 1992, de les inscrire au jour le jour dans le journal de recettes. Le montant total est reporté dans la feuille de calcul.

Dans le premier cas, le chiffre d'affaires est estimé séparément aux taux de 6 %, 12 et 21 %.

Dans le second cas, les recettes journalières doivent être en principe inscrites séparément par taux.

Les recettes provenant des petits pains, des sandwiches fourrés, des hot-dogs, etc., livrés ou servis, doivent seulement être déclarées à concurrence de **trois quarts**.

Le chiffre d'affaires ainsi déterminé comprend la TVA. Pour obtenir le montant imposable, les totaux sont multipliés respectivement par la fraction 100/106, 100/112 ou 100/121.

Le montant estimé ou inscrit dans le journal de recettes doit comprendre le pourboire réclamé pour les produits servis dans le salon de consommation.

B. AUTRES OPERATIONS

18. Définition

Le montant des autres opérations (p. ex. vente d'un bien d'investissement, etc.) qui, en règle générale, donnent lieu à l'établissement d'une facture ou de tout autre document de même valeur, est fixé au moyen du facturier de sortie. Ce montant doit

être inscrit dans les cases 01, 02 ou 03 de la déclaration périodique à la TVA, en plus des sommes à reporter dans ces cases et provenant de la feuille de calcul à annexer à cette déclaration.

CHAPITRE 10

[Ristournes sur factures clients]

19. Définition

La soustraction des ristournes sur les factures accordées à des clients assujettis ou à des consommateurs importants comme les communautés religieuses, les pensions, les écoles et similaires, n'est permise que si le montant de la ristourne est clairement indiqué sur la facture et calculé sur le prix de vente au détail, TVA comprise.

Un montant égal aux 100/106e du total des ristournes est soustrait du montant imposable.

CHAPITRE 11

[Modalités d'application]

20. Clause d'exclusion

A. Le glacier qui sert dans son salon de consommation d'autres repas que les repas « légers » (qui ne peuvent être servis qu'avec du pain) mentionnés ci-après, doit remettre une addition ou un reçu pour tous les repas qu'il sert (et les boissons accompagnant ces repas), même pour ceux qui sont repris dans la liste limitative ci-dessous. C'est pourquoi, **ce glacier ne pourra pas bénéficier de la réglementation forfaitaire**. Afin de ne pas devoir délivrer une addition ou un reçu, le glacier devra donc limiter les repas qu'il sert à ceux mentionnés ci-dessous. Attention, ces repas ne peuvent être servis qu'avec du pain. Il s'agit des repas « légers » suivants :

- potages ;
- croques (monsieur, madame, hawaïen,...) et autres toasts de toute sorte ;
- croquettes (de crevettes, de viande, de volaille, de fromage,...) ;
- vol-au-vent, boudins, satés ;
- sandwiches (y compris hamburgers, hot-dogs, pittas,...) ;
- salades froides (de viande, de poisson,...) ;
- assiettes anglaises ;
- omelettes, œufs brouillés, œufs sur le plat et autres œufs préparés ;
- crêpes, desserts et glaces, gaufres, gâteaux, brioches, croissants, yaourts et milk-shakes.

Le glacier qui ne fournit pas de repas dans son salon de consommation ou qui se limite aux repas « légers » (servis avec du pain) mentionnés ci-dessus, peut bénéficier du système forfaitaire.

B. Ne peuvent pas suivre la réglementation forfaitaire pour la détermination de leur chiffre d'affaires provenant des spécialités livrées ou servies (v. 3), les assujettis qui, pour les sept spécialités désignées ci-après, pratiquant des prix de vente par portion, crème fraîche et TVA comprise, dont le total excède € 43,00, pourboire non compris.



Dans ce cas, l'assujetti peut, s'il le souhaite, demander l'application d'un forfait individuel à l'inspecteur principal de l'office de contrôle dont il dépend.

Les sept spécialités sont : ananas (pêche ou banane) melba, dame blanche; brésilienne, fraises melba, parfait, café glacé et coupe amarena.

Les prix de vente par portion pratiqués pour chacune des spécialités doivent être mentionnés sur la feuille de calcul.

Les prix 2014 sont :

Dame blanche.....	€ 4,99
Brésilienne.....	€ 4,99
Café glacé.....	€ 4,75
Ananas melba.....	€ 5,10
Fraise melba.....	€ 5,95
Parfait.....	€ 5,45
Coupe amarena.....	€ 5,75
Total.....	€ 36,98

Si une ou plusieurs des spécialités visées n'ont pas été livrées ou servies pendant la période de déclaration, le total des prix de vente par portion pour l'ensemble des spécialités est obtenu au moyen de la formule suivante :

Total des prix de vente par portion des spécialités réellement livrées ou servies : = R

Nombre de spécialités réellement vendues ou servies : S

Formule : $\frac{R \times 7}{S}$

21. Prélèvements pour usage privé et pertes

La présente réglementation forfaitaire tient compte des prélèvements effectués par le glacier pour son usage privé et de toutes les pertes possibles, par exemple, les pertes en cours de fabrication, celles résultant du fait que certains produits sont invendus, celles résultant du rasage imparfait des boules, etc.

CHAPITRE 12

[Caractère particulier de la réglementation forfaitaire]

22. Définition

Etant donné le caractère particulier de cette réglementation qui détermine forfaitairement le chiffre d'affaires de l'assujetti en partant de ses achats (v. article 9, 1° de l'arrêté royal n° 2 du 7 novembre 1969), les dispositions de l'article 77, § 1er, 2° à 7° du Code de la TVA ne sont pas applicables à la TVA acquittée par cet assujetti.

CHAPITRE 13

[Déclarations périodiques et notifications]

23. Définition

Une feuille de calcul dont le modèle est établi par l'administration, doit être annexée à chaque déclaration périodique.

Toute modification apportée au cours du trimestre ou de l'année

par l'assujetti, soit au prix qu'il pratique, soit dans le format des pinces qu'il utilise, doit être mentionné sur la feuille de calcul, avec indication de la date de mise en application.

Doit en outre être portée à la connaissance du contrôleur en chef de la TVA compétent, le plus tôt possible, toute modification dont il résulte que l'assujetti ne peut plus invoquer le régime forfaitaire.

CHAPITRE 14 [Comptabilité]

24. Définition

Les glaciers 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 réalisées réellement 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 les rouleaux de contrôle et présenter ces pièces pour information au fonctionnaire compétent en matière de l'administration de la taxe sur la valeur ajoutée, sans se déplacer.

CHAPITRE 15

[Notes de crédit]

25. Définition

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

Le montant des notes de crédit ne peut être soustrait du prix d'achat que dans les seuls cas suivants :

1. retour des marchandises ou d'emballages sur lesquels la TVA 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, quand 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 le glacier pour des actions publicitaires bien déterminées.

La déduction des notes de crédit a toujours lieu hors TVA. Ces notes de crédit doivent être réparties, dans le facturier d'entrée, entre les colonnes réservées à l'inscription des prix d'achat des produits achetés 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 est tenu au paiement de la TVA		Acomptes relatifs aux acquisitions intracommunautaires	Analyse du document									
Numéro d'ordre	Date	Fournisseur	Montant total	Acquisitions intracommunautaires de biens	Autres opérations		Prix d'achat des matières premières					Prix d'achat des produits achetés en vue de la vente sans transformation				
						Matières premières pour la glace de consommation, pour les gaufres et crêpes : lait, sucre, crème, « pudding », vanille, amellorants, stabilisateurs, farine, sel, levure, œufs, matières grasses, produits tout préparés, gaufres et crêpes surgelées... (3)	Crème fraîche (3)	(essences, colorants, fruits, sauces, chocolat, moka, « pralin », autres parfums,...) (3) (4)	10 : pour la glace parfumée	11 : pour les garnitures (4)	Produits utilisés (confiserie - chocolat - toffées - pralines - biscuits (3))	Produits de la boulangerie et de la pâtisserie (3)	Boissons, exceptés le café, le thé, le bouillon, le potage acheté préparé et les boissons visées dans la colonne 15 (3)	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. (3)	Autres achats éventuels (3)	
1	2	3	4	5 (*) 86	6 (*) 87	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

- (1) Les montants des notes de crédit repris dans cette colonne sont 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 17, après soustraction des notes de crédit.
- (3) Ne peuvent être déduites des colonnes 8 à 17 que les notes de crédit délivrées dans les cas ci-après : retour de marchandises, rectification d'une erreur dans la facturation, rabais de prix pour non-conformité, retour d'emballages déjà taxés, intervention du fournisseur dans des réductions de prix accordées par le détaillant. Pour l'inscription dans ces colonnes, le montant des notes de crédit est précédé du signe « moins » ou inscrit en rouge.
- (4) Le prix d'achat des produits qui peuvent être utilisés dans la fabrication de la glace de consommation parfumée et des garnitures doit être ventilé, sous le contrôle de l'administration, en fonction de l'utilisation réelle de ces produits.

Facturier d'entrée (suite)

Analyse du document						T.V.A.					
Biens d'investissement Services, biens divers et autres		Notes de crédit reçues		Privé		T.V.A. due à la suite de :					T.V.A. déductible
Nature	Biens d'investissement (Montant sans TVA.) (1) (4)	Services, biens divers et autres (Montant sans TVA.) (1) (5)	Acquisitions intracommunautaires	Autre opérations	T.V.A. inscrite sur le document repris à la colonne 7 (7)	Acquisitions intracommunautaires	Opérations fournies par des cocontractants (6)	Importations en provenance	Notes de crédit reçues		
										18	19

- Le total de cette colonne (après déduction des notes de crédit) doit être inscrit dans la grille 83 de la déclaration.
- (1) Le total de cette colonnes doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 82 de la déclaration.
- (2) Il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du Code T.V.A., et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art. 20 § 1 de l'arr. roy. n° 1).
- (3) Ne concerne que les opérations réalisées en Belgique.
- (*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne.

Remarque importante : S'il y a lieu, les assujettis peuvent ouvrir des colonnes supplémentaires, notamment pour satisfaire aux obligations imposées par la loi du 17 juillet 1975 relative à la comptabilité et aux comptes annuels des entreprises.



Feuille de calcul

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

FEUILLE DE CALCUL

GLACIERSdu trimestre

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

I. DECLARATIONS			
1. Format des pinces utilisées			
2. Format de la pince la plus petite (le plus grand indice) :		40	A
3. Prix de vente normal pour 3 boules, TVA comprise :		2,25	B
4. Prix de vente forfaitaire d'un litre de glace $B \times A \times 87,5$ (voir note n° 1) :		26,25	C
	3 x 100		
5. Coefficient à appliquer (v. note n° 1)		13,13	D
6. Nombre de kg de café achetés		12	H
7. Nombre de portions de thé achetées		150	J1
8. Nombre de sachets de potage achetés préparés		-	J2
9. Nombre de litres de bouillon achetés		-	K
10. Nombre de filtres prêts à l'emploi achetés		100	L
11. Prix d'achat des boissons froides soumises au taux de 6%		178,48	M1
12. Prix d'achat des boissons froides soumises au taux de 21%		59,49	M2
13. Pourcentage du chiffre d'affaires réalisé (v. note n° 2)		30%	Q
- au comptoir et/ou par un glacier ambulant (TVA 6%)		70%	R
- dans le salon de consommation (TVA 21%)			
		100%	
14. Prix de vente, TVA et supplément pour crème fraîche inclus, d'une portion de chacune des spécialités suivantes. Si une ou plusieurs spécialités n'ont pas été vendues, v. note n° 3			
a) € 3,80 - Ananas (pêche ou banane) Melba			
b) € 3,80 - Dame blanche			
c) € 4,40 - Fraise Melba			
d) € 3,80 - Coupe Amarena			
e) € 3,90 - Brésilienne			
f) € 4,25 - Parfait			
g) € 3,50 - Café glacé			
Total a) + b) + c) + d) + e) + f) + g) : € 27,45			
II. DETERMINATION FORFAITAIRE DU CHIFFRE D'AFFAIRES VENTE AU COMPTOIR ET/OU PAR UN AMBULANT			
A. TAUX DE TVA 6%			
1. Glace de consommation, gaufres et crêpes (v. notes n° 4 et 10)			
Montant des achats :	€ 1.195,27 x 13,13 D =	15.693,90	
2. Parfums (v. notes n° 5 et 10)			
Montant des achats :	€ 278,04 x 2,64 =	734,03	
3. Spécialités (v. notes n° 5 et 10)			
Montant des achats :	€ 530,86 x 2,36 =	1.252,83	
4. Crème fraîche (v. notes n° 6 et 10)			
Montant des achats :	€ 178,76 x 5,79 =	1.035,02	
Recettes totales, TVA non comprise		18.715,78	S
Vendu au comptoir et/ou par un glacier ambulant :			
	S 18.715,78 x Q 30% =	5.614,73	
5. Produits du négoce à l'exclusion des boissons et des produits de la boulangerie et de la pâtisserie (v. note n° 10)			
Montant des achats :	€ 92,96 x 1,40 =	130,14	
6. Vente d'autres boissons que celles visées dans la rubrique B ci-après			
	M ¹ 178,48 x Q 30% = 53,54 x 1,50 =	80,32	
		5.825,19	I
TOTAL:			

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

FEUILLE DE CALCUL
GLACIERS

du trimestre

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

B. Taux de TVA 21%			
Boissons froides (*) (voir note explicative n° 10)			
Montant des achats : M ² 59,49 x Q 30% : 17,85 x 1,50 =		26,77	II
VENTES AU SALON DE CONSOMMATION			
TAUX DE TVA 12%			
1. Produits mentionnés sous A, 1 à 4, vendus au salon			
S 18.715,78 x R 70% =	13.101,05		
2. Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie (voir note explicative n° 10)			
Montant des achats : € 136,34 x 1,80 =	245,41		
Recettes totales 1 et 2 TVA non comprise		13.346,46	X ₁
3. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X ₁ 13,346,46 x 15% =	2.001,97		
TOTAL :		15.348,43	III
TAUX DE TVA 21%			
1. Boissons froides (voir note explicative n° 10)			
Montant des achats :			
M ¹ 178,48 x R 70% x 3,2 =	399,80		
M ² 59,49 x R 70% x 3,2 =	133,26		
		533,06	X ₂
2. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X ₂ 533,06 x 15% =		79,96	
3. Boissons chaudes - Prix de vente, TVA et pourboire compris (voir note explicative n° 7)			
• Café			
Filtre = T ¹ x H ¹ x 70 =			
Expresso = T ² 1,36 x H ² 12 x 142 =	2.317,44		
Tasse = T ³ x H ³ x 175 =			
• Thé = U ¹ 1,36 x J ¹ 150 = 204,00			
• Potage = U ² x J ² =			
• Bouillon = V x K x 100 = 174,00			
• Filtre = W 1,74 x L 100 =			
2.695,44 x $\frac{100}{121}$ =		2.227,64	
TOTAL :		2.804,66	IV

(*) Les 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.

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

FEUILLE DE CALCUL

GLACIERSdu trimestre

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

III. LIVRAISONS NON COUVERTES PAR LE FORFAIT

Chiffre d'affaires, TVA comprise, provenant de la livraison de petits plats préparés, hot-dogs, etc., et objets d'ornement et de fantaisie (v. note n° 9) :

- lorsque les recettes n'excèdent pas, par trimestre, 1.500, à estimer :
- dans le cas contraire, suivant le journal des recettes.

a) à 6%	x $\frac{100}{106}$ =	V
b) à 12%	245,41	x $\frac{100}{112}$ =	219,12	VI
b) à 21%	699,31	x $\frac{100}{121}$ =	577,94	VII

VI. RECAPITULATION (voir note explicative n° 11)**A. Sommes pour lesquelles il est dû 6% :**

TOTAL I : **5.825,19**
 TOTAL V : **5.825,19**

A soustraite : ristournes sur facture clients :

..... x $\frac{100}{106}$ =

€ 5.825,19 x 6% = € 349,51

A reporter dans la grille 01 de la déclaration

B. Sommes pour lesquelles il est dû 12% :

TOTAL III : **15.348,43**
 TOTAL VI : **219,12**

€ 15.567,55 x 12% = € 1.868,11

A reporter dans la case 02 de la déclaration

C. Sommes sur lesquelles il est dû 21% :

TOTAL II : **26,77**
 TOTAL IV : **2.804,66**
 TOTAL VII : **577,94**

€ 3.409,37 x 21% = € 715,97

A reporter dans la case 03 de la déclaration

Total = € 2.933,59

A reporter dans la case 54 de la déclaration



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.

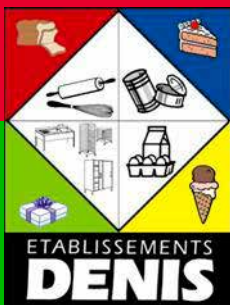
**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**

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



Le XVIII^e siècle et la médecine se dévoilent au château de Seneffe



Le château de Seneffe a l'habitude de nous proposer des expositions originales, un peu en dehors des sentiers battus comme celle-ci, consacrée à l'art de la médecine au XVIII^e siècle qui aborde son sujet par le grand bout de la lorgnette (hygiène, vaccins, égouttage), mais aussi par le petit (corset, alchimie, capote anglaise...). Pas de censure mais des explications scientifiques et anecdotiques. Un mélange qui rend cette exposition, concoctée par Marjolaine Hanssens et son équipe, particulièrement attractive.

Coincée entre deux siècles, la médecine du XVIII^e tente de combattre l'ignorance et les superstitions et de mettre en place les bases d'un savoir axé sur l'expérimentation. L'hygiène, l'alimentation, l'habitat, la manière de s'habiller, l'utilisation de l'eau (tant dans un cadre préventif que curatif avec le thermalisme), les conditions de travail : tout est pris en compte. On pourrait presque parler de médecine holistique avant la lettre.

Le corset, disions-nous. Et oui, les femmes voulaient être belles, elles étaient à la recherche de l'éternel jeunesse... qui passait – aussi - par la taille de guêpe. Le corset n'est que la face visible de l'iceberg : dès la naissance l'enfant est emmaillotté, suivaient les jarrettières, les corsets, les

boucles de chaussures, le maquillage, souvent à base de céruse et terriblement dangereux pour la santé. Dès cette époque, certains médecins vont s'élever contre ces pratiques dangereuses pour la santé, tandis que d'autres vont se livrer à un véritable commerce. L'automédication, le "charlatanisme", les remèdes secrets font les choux gras des journaux qui en font la publicité : rien de neuf sous le soleil ! L'Encyclopédie ne fait que renforcer cette conviction que "ce qui est écrit est vrai" ! L'exposition le rappelle à plusieurs reprises. Le conte de Saint Germain représente l'exemple type d'annonceur en publicité avec ses crèmes et élixirs censés garantir l'éternelle jeunesse.

Attardons-nous aux corsets en évoquant la mise en scène des évanouissements, ces langueurs mondaines (appelées aussi, parfois, crises d'hystérie) qui laissent les médecins perplexes. Mais le corset disparaîtra peu à peu avec un changement de mode qui prône le retour à la nature. Marie-Antoinette ne rêve que de tenues champêtres et confortables; les aristocrates constatent que les paysannes ont une bien plus jolie peau qu'elles. Les médecins aussi

accusent les corsets de "faire remonter les organes". Mai 68 a brûlé les soutiens-gorge, le XVIIIe a jeté les corsets.

Autre sujet, peut-être plus étonnant encore, abordé par l'exposition : les lunettes, correctrices, mais parfois utilisées aussi pour éviter d'aller à la guerre ! Tandis que la chirurgie oculaire est pratiquée avec talent par les Arabes, très avancés en matière scientifique.

De l'alchimie aux "humeurs"

Marjolaine Hanssens aborde aussi *la médecine, entre humeur, alchimie, religion et exotisme*. Il y a bien sûr ces instruments médicaux bien connus de tous que sont la seringue de lavement, le vase en verre, utilisé afin de mirer les urines, les sangsues ou encore le scarificateur destiné à inciser la peau. Le but : évacuer les excréments et le mauvais sang, considérés comme responsables des maladies. De cette époque remonte encore *la théorie des humeurs: la sanguine, la flegmatique, la mélancolique et la bilieuse*.

Depuis le XVIe siècle, apothicaires, médecins et alchimistes travaillent ensemble sur la notion de corps pur. L'ouverture au monde et les colonisations vont apporter des connaissances scientifiques nouvelles grâce au monde arabe (et essentiellement en chirurgie – avec une approche humaine : on fait venir des musiciens dans les hôpitaux pour adoucir et divertir les malades), des drogues encore inconnues, venues du nouveau monde, le thé de

Chine qui soigne la goutte et les troubles respiratoires, l'acupuncture ou encore l'opium qui permet de lutter contre les douleurs. Et de l'alchimie, *on extrait la science exacte*. Quant à la religion, elle soutient les souffrants et leur entourage et les ex-voto, qu'on retrouve encore en masse aujourd'hui dans les églises italiennes (il ne faut pas aller plus loin) marquent la reconnaissance en cas de guérison. Et quelque part, les gens font plus confiance à la religion qu'à la médecine et notamment aux hôpitaux où, finalement, on contracte plus de maladies qu'on n'en soigne.

Le Roi aura aussi une grande influence sur les comportements : ce que le roi fait, on le fait. C'est ainsi qu'il fait évoluer la société et joue un rôle important dans la variolisation – l'invention d'un "vaccin" (on inocule la maladie à petite dose) partant du constat que les paysans qui travaillaient les vaches en ayant de petites plaies aux mains, étaient épargnés par cette maladie qui décimait les populations. Même chose pour la peste qui épargne ceux qui sont en contact étroit avec les chevaux. On constate aussi que lorsque les marins mangent du citron, ils n'attrapent pas le scorbut...





Ce XVIII^e siècle sera aussi celui des lumières et la médecine bénéficie des recherches sur la ... lumière, l'électricité, la classification du vivant (plantes, animaux, maladies) les dissections, sans compter les expériences acquises sur les champs de bataille, essentiellement par les chirurgiens.

Une médecine "stratégique"

On constate aussi que la médecine se développe pour des raisons très stratégiques: il faut des hommes pour faire la guerre et donc, des hommes en bonne santé. Pour satisfaire les besoins de l'armée, On développe l'hygiène (la toilette intime et vestimentaire, mais aussi l'égouttage, la purification de l'eau, l'éloignement des cimetières et des déchets, l'assainissement des hôpitaux et des prisons...), on essaie d'éradiquer les maladies, le thermalisme se développe et l'on encourage la consommation d'eau minérale en bouteille. Les matrones sont

aussi formées pour aider les femmes à accoucher dans les meilleures conditions possibles. On leur apprendra à manier les forceps... La lutte contre les maladies vénériennes bat son plein aussi, avec les bidets pour les bains de siège et les préservatifs, utilisés, aussi, pour éviter les grossesses dans cette société du libertinage. On opère déjà de pierres dans la vessie et on procède à l'ablation de seins malades. On fait aussi le lien entre certaines maladies et la pratique professionnelle (on a parlé des paysans et des cavaliers, *a contrario* protégés contre la variole ou la peste). Les scientifiques constatent que le cancer du sein, par exemple, est plus fréquent chez les religieuses privées de relations sexuelles.

Il est encore question, dans cette exposition de l'importance de la religion dans la diffusion des connaissances médicales (les religieux, eux, savent lire). De la différence entre les médecins, érudits, parlant latin mais ne touchant que rarement les corps et les chirurgiens qui palpent, touchent, coupent...

Bref, ce XVIII^e fut vraiment une époque clé dans le développement de la médecine "moderne". L'exposition le prouve à souhait. Elle est accompagnée d'un catalogue de 72 pages qui en illustre admirablement le propos tandis qu'un film consacré à la chute du corset, présenté d'entrée de jeu, place d'emblée le visiteur dans le contexte d'une exposition qui mérite le détour.

P.G.

Domaine du château de Seneffe, rue Lucien Plasman 7-9 à 7180 Seneffe - 064/55 69 13. [Info@chateauduseneffe.be](mailto:info@chateauduseneffe.be) - PAF: 5€ pour les adultes, 4€ pour les seniors, gratuit pour les moins de 12 ans et les personnes à mobilité réduite.

Salaires en vigueur À dater du 1^{er} janvier 2014

Commission paritaire de l'industrie alimentaire sous commission de la boulangerie pâtisserie 118.03.

L'indexation annuelle des salaires au 1^{er} janvier 2014 est de 1.04 %.

Le gouvernement n'a pas autorisé de normes salariales au dessus de l'index.

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

Pour rappel : pour le secteur 118. 03 de la boulangerie-pâtisserie, catégorie ouvriers(ères) les primes de rattrapage de pouvoir d'achat de 125 € en 2009 et 250 € en 2010, sont incorporées dans les salaires.

Pour la C.P. 201 : Commerce de détail indépendant «employés(es), vendeurs(euses)»,

les augmentations de salaires se font chaque fois que l'index dépasse les 2 %.

Celui-ci a été revu le 1^{er} septembre 2013 (voir moniteur de novembre).

La prime de 250 € n'a pas été d'application en 2013.

Pour 2014 : la prime de 250 € sera due :

- soit sous forme d'éco-cheque de 250 €
- soit 188 € dans le salaire + Charge Sociale

Cette prime sera vraisemblablement incorporée dans Les salaires lors des prochaines négociations.

Il me reste à vous souhaiter au nom de la commission sociale, de très bonnes ventes et une excellente année 2014 pour vous et vos proches.



Dominique Cigagna
Président de la Commission Sociale Nationale

Cat.	Salaires horaires minimum au 01/01/2013	Qualification	Salaires horaires minimum au 01/01/2014
		ouv,débutant form/manoeuvre	
1	11,87	coupeur de pain/emballeur	11,99
2	12,25	troisième ouvrier	12,38
3	13,07	deuxième ouvrier	13,21
4	13,51	ouvrier qualifié	13,65
5	14,30	chef d'équipe	14,45
6	15,50	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,66
7	11,14	entretien locaux	11,26
8	12,00	nettoyage industriel atelier	12,12
9	12,73	fonction «mixte» vente-atelier	12,86
10	12,91	clark: conducteur-transpalette	13,04
11	13,07	magasinier-mag-clarkiste	13,21
12	13,07	chauffeur-livreur, permis B	13,21
13	13,16	chauffeur-livreur permis C	13,30
14	13,07	mécanicien ou électricien débutant	13,21
15	14,04	mécanicien ou électricien qualifié	14,19
16	16,15	électromécanicien	16,32

Barème 1

boulangeries-pâtisseries artisanales occupant moins de dix travailleurs 38 h/ semaine

indexation annuelle: + 1.04 %
vêtements de travail :

- fourniture 3,60 €
- entretien 4,25 €



Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2013	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2014
1	12,03	ouv,débutant form/manoeuvre coupeur de pain/emballeur	12,16
2	12,41	troisième ouvrier	12,54
3	13,23	deuxième ouvrier	13,37
4	13,66	ouvrier qualifié	13,80
5	14,48	chef d'équipe	14,63
6	15,69	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,85
7	11,27	entretien locaux	11,39
8	12,17	nettoyage industriel atelier	12,30
9	12,90	fonction «mixte» vente-atelier	13,03
10	13,06	clarck: conducteur-transpalette	13,20
11	13,23	magasinier-mag-clarkiste	13,37
12	13,23	chauffeur-livreur,permis B	13,37
13	13,34	chauffeur-livreur permis C	13,48
14	13,23	mécanicien ou électricien débutant	13,37
15	14,23	mécanicien ou électricien qualifié	14,38
16	16,35	électromécanicien	16,52

Barème 2

boulangeries-pâtisseries occupants plus de 10 travailleurs 38 h/semaine

Indexation annuelle: + 1.04 %

Vêtements de travail :

- fourniture 3,60 €

- entretien 4,25 €

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2013	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2014
1	11,69	ouv,débutant form/manoeuvre coupeur de pain/emballeur	11,81
2	12,05	troisième ouvrier	12,18
3	12,88	deuxième ouvrier	13,01
4	13,30	ouvrier qualifié	13,44
5	14,06	chef d'équipe	14,21
6	15,25	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,41
7	10,98	entretien locaux	11,09
8	11,79	nettoyage industriel atelier	11,91
9	12,52	fonction «mixte» vente-atelier	12,65
10	12,70	clarck: conducteur-transpalette	12,83
11	12,88	magasinier-mag-clarkiste	13,01
12	12,88	chauffeur-livreur,permis B	13,01
13	12,95	chauffeur-livreur permis C	13,08
14	12,88	mécanicien ou électricien débutant	13,01
15	13,82	mécanicien ou électricien qualifié	13,96
16	15,89	électromécanicien	16,06

Barème 3

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

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

Indexation annuelle: + 1.04%

Vêtements de de travail :

- Fourniture 3,60 €

- Entretien 4, 25 €

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2013	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2014
1	12,03	ouv,débutant form/manoeuvre coupeur de pain/emballeur	12,16
2	12,41	troisième ouvrier	12,54
3	13,23	deuxième ouvrier	13,37
4	13,66	ouvrier qualifié	13,80
5	14,48	chef d'équipe	14,63
6	15,69	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,85
7	11,27	entretien locaux	11,39
8	12,17	nettoyage industriel atelier	12,30
9	12,90	fonction «mixte» vente-atelier	13,03
10	13,06	clarck: conducteur-transpalette	13,20
11	13,23	magasinier-mag-clarkiste	13,37
12	13,23	chauffeur-livreur,permis B	13,37
13	13,34	chauffeur-livreur permis C	13,48
14	13,23	mécanicien ou électricien débutant	13,37
15	14,23	mécanicien ou électricien qualifié	14,38
16	16,35	électromécanicien	16,52

Barème 4

Grandes boulangeries-pâtisseries occupant des travailleurs Avec plus de six mois d'ancienneté dans l'entreprise 38 h/semaine

Indexation annuelle: + 1.04%

voir explication barème 3

vêtements de travail :

- Fourniture 3 ,60 €

- Entretien 4, 25 €

SALON PROFESSIONNEL

48^e/_{ste} Horecatel

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

09 > 12.03.2014



HORECATEL est le lieu ce rendez-vous stratégique où se déclinent, sur 23.500 m² de vitrines alléchantes, toutes les tendances qui marqueront la nouvelle saison. Chaque année, **près de 400 sociétés** choisissent **Horecatel** pour y présenter leurs produits et fournitures aux **40.000 visiteurs professionnels** venus de toute la Belgique et des pays frontaliers.

Horecatel 2014 & ses exposants !

Toutes les sociétés qui comptent sur le marché sont au rendez-vous. Citons-en quelques unes : les fournisseurs de l'Horeca et des collectivités, avec entre autres, *Interfrost* et ses partenaires, *Unilever*, *Mabru*, *Vandemoortele*, *Ava*, *Lutosa*, *Freisland/Debic*, *Pastridor/Lantmännen Unibake*, *Lotus*, *Bakeries*, *Café Liégeois...* ; le secteur brassicole ... et le retour cette année de **Délicifrance** et **Java** !

A Horecatel, la **Fédération Ho.Re.Ca Wallonie** sera présente avec le centre de formation Horeca Wallonie Formation, **Horeca Magazine** vous accueillera avec ses partenaires au sein de son village, Passion Pâtisserie partagera sa passion du sucré et des nouvelles sociétés feront leur entrée, telles que Bru, Winterhalter, Faux Gras de Gaia...

Enfin, on ne peut plus parler cuisine sans penser "circuits courts" et "produits de terroir". Cette année, les produits de chez nous seront merveilleusement valorisés grâce aux deux stands collectifs de l'APAQ-W/OPW (Office de produits wallons) et des "Saveurs du Luxembourg belge". Durant tout le salon, les producteurs wallons et luxembourgeois se relayeront pour présenter et faire déguster leurs produits. **Grâce au soutien du Ministère wallon de l'Agriculture, Monsieur Carlo Di Antonio, et à celui de la Province de Luxembourg** via la cellule Economie, Agriculture et Tourisme du député provincial René Collin, ces deux stands permettent aux "petits producteurs" d'être présents sur le salon au sein d'un espace confortable.

Zoom sur le Palais Gastronomie

Cette année, pour porter haut les valeurs de la gastronomie, les organisateurs ont confié la veste d'Ambassadeur à **Eric Martin** du Restaurant Lemonnier à Lavaux-Sainte-Anne.

Depuis son ouverture il y a eue ans, l'attrait pour le **Palais Gastronomie** ne cesse de croître ! Ce nouvel espace, créé au sein d'Horecatel, se positionne comme un rendez-vous d'excellence ! Qualité, unicité, proximité, durabilité... telles sont les valeurs qui décrivent le mieux les produits et services. Produits fins, délicatesses, vins et spiritueux, équipements et aménagements, presse spécialisée, voici des produits qui rayonneront au sein du **Palais Gastronomie**.

Concours, Animations et Conférences

- **Le concours WexProCup**
Lundi 10 mars de 12H30 à 18H30.
- **Le concours Trophée Passion Pâtisserie**
Mardi 11 mars de 12H30 à 18H30.
- **Un concours de sommellerie en salle**
Lundi 10 mars à partir de 19H30.
- **Un concours de recettes de produits wallons APAQ-W**
Dimanche 9 mars à partir de 13H.
- **Des démonstrations à 4 mains de chefs sur la master Stage WewProChef**
Dimanche 9 mars et mercredi 12 mars.
- **Un Café littéraire avec un espace lounge "Dédicaces" et une expo photos.**
- **Une conférence FED Ho.Re.Ca Wallonie : économie de coûts**
Mardi 11 mars de 10H à 12H30.
- **La journée santé & nutrition**
Mercredi 12 mars de 13H30 à 17H.

Plus d'infos

Dates : Du dimanche 9 mars au mercredi 12 mars 2014.
Heures d'ouverture : De 11 heures à 19 heures.
Lieu : WEX à Marche-en-Famenne
Entrée : Salon réservé aux professionnels
- Avec carte d'invitation : entrée gratuite
- Sans invitation : 35 euros

Retrouvez la liste détaillée des 400 exposants, l'affiche des chefs, les dernières news du salon sur www.horecatel.be.



Commission paritaire de l'industrie alimentaire

Programmation sociale 2013/2014 du 25 novembre 2013

Le gouvernement a pris des mesures spécifiques pour la période 2013-2014. Dans ces circonstances, les partenaires sociaux concluent dans la commission paritaire de l'industrie alimentaire du 25 novembre 2013 la convention collective de travail pour l'amélioration des conditions de travail et de rémunération en 2013 et 2014. La présente convention ne reprend pas toutes les modalités techniques. C'est la raison pour laquelle celle-ci ne sera pas rendue obligatoire. Les parties établiront les conventions d'exécution nécessaires et les feront déclarer obligatoires pour donner exécution à ce cadre.

Champ d'application

Art. 1. § 1. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

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

Primes

Art. 2. § 1. *“Le présent article ne s'applique pas aux boulangeries, aux pâtisseries qui fabriquent des produits « frais » de consommation immédiate à très court délai de conservation et aux salons de consommation annexés à une pâtisserie”.*

§ 2. Au 1^{er} janvier 2014, les montants minima des primes d'équipes sectorielles sont fixés comme suit :

Prime du matin :	€ 0,47
Prime de l'après-midi :	€ 0,53
Prime de nuit :	€ 1,86

Cette disposition ne porte pas atteinte aux pourcentages sectoriels minima existants.

Prime d'équipes des boulangeries

Art. 3. Les partenaires sociaux reportent aux négociations sectorielles 2015-2016 l'instauration du principe d'une prime d'équipes dans les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits «frais» de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie.

Prime de fin d'année

Art. 4. Les quatre conventions collectives de travail existantes relatives à la prime de fin d'année pour l'industrie alimentaire en général, pour les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits «frais» de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie, pour les légumes et pour les sucreries seront remplacées par une seule convention collective de travail où les conditions d'octroi seront harmonisées à partir du 1^{er} janvier 2014 sur base des principes suivants:

- Droit à une prime de fin d'année après 1 mois de service ;
- Assimilations sur base de la législation concernant les congés annuels ;
- Un mois dans lequel l'ouvrier concerné est entré en service, au plus tard le 15 ou est encore en service après le 15 donne droit à 1/12^{ème} de la prime ;
- Moment du paiement: avant le 25 décembre ;

- Pas droit en cas de départ volontaire dans la première année ou en cas de licenciement pour motifs graves.

CCT. complete, sur le site internet de la fédération...

Plan de pension sectoriel

Art. 5. § 1. A partir du 1^{er} janvier 2014, l'effort global des employeurs pour le régime de pension complémentaire sectoriel social augmente de 0,22% à 1,65% des salaires bruts x 108%.

§ 2. Si l'employeur est exclu du champ d'application ou applique l'opting out du régime de pension complémentaire sectoriel et, pour autant que son engagement de pension soit au moins équivalent à l'engagement de pension sectoriel, une enveloppe de 0,15% de la masse salariale est octroyée à l'entreprise, à utiliser dans le respect du cadre légal pour les négociations 2013-2014. Par masse salariale, il faut entendre les salaires bruts et les charges sociales correspondantes.

Art. 6. Avec maintien des conditions existantes et sans augmentation de la cotisation au Fonds 2e pilier, les prestations de solidarité sont fixées comme suit à partir du 1^{er} janvier 2014:

- Décès : € 2.000 unique ;
- Incapacité de travail : € 200 unique ;
- Chômage économique : € 0,75 par jour.

Régime de chômage avec complément d'entreprise (RCC)

Art. 7. Les parties prorogeront les conventions collectives de travail existantes en matière de RCC

- jusqu'au 31 décembre 2014 pour le RCC à partir de 58 ans
- jusqu'au 31 décembre 2015 pour le RCC à partir de 58 ans pour les ouvriers occupés dans le cadre d'un métier lourd
- jusqu'au 31 décembre 2015 pour le RCC à partir de 56 ans moyennant une carrière de 40 ans

- jusqu'au 31 décembre 2014 pour le RCC à partir de 56 ans avec 20 ans de prestations de nuit et 33 ans de carrière.

Art. 8. § 1. Le présent article ne s'applique pas aux boulangeries, pâtisseries qui fabriquent des produits « frais » de consommation immédiate à très court délai de conservation et salons de consommation annexés à une pâtisserie.

CCT. complete, sur le site internet de la fédération...

§ 2. Dans le but d'assurer l'équilibre financier du Fonds social et de garantie de l'industrie alimentaire (ci-après dénommé «fonds social»), les partenaires sociaux prennent les mesures reprises ci-dessous. Ces mesures ne peuvent pas être considérées comme des conditions supplémentaires concernant l'accès au RCC.

§ 3. Pour les RCC à partir de 56 ans moyennant une carrière de 33 ans dont 20 ans dans un régime de travail comportant des prestations de nuit qui prennent cours dans la période du 1^{er} janvier 2014 au 31 décembre 2014, le complément d'entreprise est à charge de l'employeur jusqu'à l'âge légal de la pension. L'employeur peut récupérer ce complément d'entreprise, hors cotisations patronales spéciales, auprès du fonds social.

Le conseil d'administration du fonds social établira un plafond pour éviter les abus ainsi que les modalités de cette récupération (2 x par an et dans un délai de 3 mois). Cette mesure sera évaluée début 2015 en fonction de son impact sur la situation financière du fonds social.

§ 4. Pour le RCC qui prend cours à partir du 1^{er} janvier 2014, les modalités de l'intervention du fonds social dans le complément d'entreprise sont modifiées comme suit :

- Pour RCC à partir de 58 ans et 56 ans : l'employeur doit être affilié au fonds social durant 7 ans et l'ouvrier doit être lié à un



employeur de l'industrie alimentaire par un contrat de travail comme ouvrier pendant 7 ans dont 2 ans précédant immédiatement le licenciement.

- Pour RCC à partir de 60 ans : l'employeur doit être affilié au fonds social depuis 5 ans et l'ouvrier doit avoir été lié à un employeur de l'industrie alimentaire pendant 5 ans, dont 2 ans précédant immédiatement le licenciement.

Crédit-temps

Art. 9. § 1. Les partenaires sociaux adapteront les conventions collectives de travail sectorielles existantes concernant le crédit-temps aux dispositions de la convention collective de travail n° 103 du 27 juin 2012 conclue au sein du Conseil National du Travail instaurant un système de crédit-temps, de diminution de carrière et d'emplois de fin de carrière.

A partir du 1^{er} décembre 2013, la convention collective de travail du 27 avril 2005 relative à une indemnité complémentaire en cas de crédit-temps prévoira également le droit à la réduction des prestations de travail de 1/5 à partir de l'âge de 50 ans sur base d'une carrière de 28 ans conformément à l'article 8, § 3, de la convention collective de travail n° 103.

§ 2. Les partenaires sociaux présenteront dans les 3 mois en application de l'article 6, § 5 c) de l'AR de 12/12/2001 en exécution du chapitre IV de la loi du 10 août 2001 relative à la conciliation entre l'emploi et la qualité de vie concernant le système du crédit-temps, la diminution de carrière et la réduction des prestations de travail à mi-temps au ministre compétent sous forme d'un avis une liste reprenant les métiers en pénurie pour l'exercice du crédit temps pour les travailleurs qui réduisent leurs prestations de travail à mi-temps à partir de 50 ans et qui sont occupés dans un métier lourd repris sur une liste de métiers en pénurie.
CCT. Boulangerie à voir sur le site de la fédération...

Jours de fin de carrière

Art. 10 § 1. *Le présent article ne s'applique pas aux boulangeries, pâtisseries qui fabriquent des produits « frais » de consommation immédiate à très court délai de conservation et salons de consommation annexés à une pâtisserie.*

§ 2. Compte tenu des mesures de responsabilisation du régime de chômage avec complément d'entreprise reprises dans l'article 8, des jours de fin de carrière sont introduits à partir du 1^{er} janvier 2014 selon les modalités reprises ci-dessous. Les travailleurs remplissant les conditions de carrière et d'âge pour les régimes sectoriels de RCC et continuant à travailler, ont droit à :

- **3 jours de fin de carrière par an à partir de 56 ans ;**
- **6 jours de fin de carrière par an à partir de 58 ans.**

§ 3. Dans les entreprises où les ouvriers disposent déjà de jours de congé supplémentaires aux âges mentionnés, ces jours de fin de carrière peuvent être transformés en un avantage équivalent pour ces ouvriers.

Passage d'un métier lourd à un métier léger

Art. 11. Les partenaires sociaux rappellent la recommandation n° 20 du Conseil National du Travail du 9 juillet 2008 pour maintenir les travailleurs plus âgés plus longtemps au travail dans les entreprises, en leur proposant un métier moins lourd. Ils recommandent aux entreprises de l'appliquer et de faire connaître la compensation financière temporaire prévue à charge de l'ONEM lorsque ces travailleurs sont confrontés à une perte salariale.

CCT. complete, sur le site intenet de la fédération...

Petit chômage

Art. 12. Dans le cadre de l'harmonisation entre les ouvriers et les employés, la réglementation sectorielle suivante concernant le

SOCIAL

petit chômage est instaurée à partir du 1^{er} décembre 2013, en complément de la réglementation existante :

- **Mariage du travailleur : 3 jours**
- **Décès du mari/de l'épouse, d'un enfant du travailleur ou de son époux/épouse, le (beau-) père, la (belle-) mère, le/la second(e) époux/épouse de la mère/du père du travailleur : 5 jours à prendre dans les six mois à partir du jour du décès.**

Gestion du stress et ergonomie

Art. 13. Les partenaires sociaux présenteront aux entreprises une offre de formation adéquate au sujet de la gestion du stress et de l'ergonomie à partir de l'IFP (Initiatives pour la Formation Professionnelle).

Formation permanente

Art. 14. § 1. En application de l'article 30 de la loi du 23 décembre 2005 relative au pacte de solidarité entre les générations et de l'arrêté royal du 11 octobre 2007, les parties conviennent d'augmenter les efforts de formation selon les modalités convenues à cet article.

§ 2. A partir du 1^{er} janvier 2013, l'employeur est tenu de relever les efforts concernant la formation professionnelle pour les ouvriers sur base annuelle à 1,20% du volume total de la durée de travail prestée de tous les ouvriers de l'entreprise. Ce pourcentage est porté à 1,30% à partir du 1^{er} janvier 2014. **"Ce pourcentage représente plus ou moins 3 jours" de formation**

§ 3. A partir du 1^{er} janvier 2014 et afin d'atteindre cet objectif, toutes les entreprises ayant 20 travailleurs ou plus devront établir un plan de formation.

Les partenaires sociaux élaboreront un modèle sectoriel de plan de formation où une attention particulière sera prêtée à la participation de groupes à risques.

Pour pouvoir faire appel à l'intervention financière de l'IFP, l'entreprise ayant 20 travailleurs ou plus devra disposer d'un plan de formation. Cette mesure ne porte pas atteinte aux conditions d'intervention existantes de l'IFP.

§ 4. Pour les entreprises ayant moins de 20 travailleurs, les partenaires sociaux réfléchiront au sein de l'IFP à des projets spécifiques afin d'atteindre les entreprises plus petites et leurs ouvriers. Cette mesure sera évaluée avant les négociations 2015-2016.

§ 5. A partir de 2014, l'IFP remettra aux ouvriers une fiche de formation reprenant un aperçu de toutes les formations suivies via l'IFP.

§ 6. Chaque ouvrier disposera d'un droit d'initiative pour demander un entretien avec le responsable au sujet de ses possibilités de formation.

§ 7. Le dossier concernant l'heure de début des stages scolaires dans les boulangeries est reporté aux négociations sectorielles 2015-2016.

CCT. Boulangerie à voir sur le site de la fédération...

Dispense pour les conventions de premier emploi

Art. 15. Les parties feront le nécessaire pour obtenir la dispense, pendant la période 2013-2014, de l'application du chapitre VIII de la loi du 24 décembre 1999 pour la promotion de l'emploi.

A cette fin, le Conseil d'Administration de l'IFP veillera notamment à ce que:

- 0,15% de la masse salariale du secteur soit affectée au financement de la formation des demandeurs d'emploi et de travailleurs parmi les groupes à risques ;
- le nombre d'apprentis industriels s'élève au moins à 200 sur une période de 2 ans ;
- le nombre de demandeurs d'emploi et de travailleurs parmi les groupes à risques qui bénéficient d'une formation IFP s'élève au moins à 3.000 par an ;



- la formation de demandeurs d'emploi parmi les groupes à risques soit organisée de manière à ce que les possibilités d'emploi dans le secteur soient réelles.

Cet engagement vient à échéance si la dispense souhaitée n'est pas obtenue.

La dispense vient à échéance lorsqu'il s'avère que l'engagement n'est pas respecté.

Travail intérimaire

Art. 16. Les parties conclueront une convention collective de travail concernant l'encadrement du travail intérimaire dans le secteur. Sans porter atteinte aux conditions et aux procédures légales et interprofessionnelles existantes, cette CCT comprendra les mesures suivantes :

- Le conseil d'entreprise et, à défaut la délégation syndicale, devra recevoir trimestriellement les informations nécessaires par poste de travail, par motif et par durée afin de pouvoir évaluer l'utilisation de travailleurs intérimaires.
- La conclusion de contrats journaliers ne pourra s'effectuer qu'après concertation conformément à l'article 34 de la CCT n° 108 du 16 juillet 2013 conclue au sein du Conseil National de Travail concernant le travail temporaire et le travail intérimaire et après l'accord de la délégation syndicale.
- Les partenaires sociaux soutiennent pleinement la commission sectorielle des bons offices et feront appel à celle-ci pour examiner les cas d'entreprise spécifiques, ceci aussi bien à la demande des représentants de travailleurs que d'employeurs.

Modernisation du droit de travail

Art. 17. § 1. Cet article est conclu en exécution de l'article 2 de l'Arrêté Royal du 11 septembre 2013 déterminant les procédures de négociations pour augmenter la limite interne de la durée du travail à respecter dans le courant d'une période de référence et le quota d'heures supplémentaires pour lesquelles le travailleur peut renoncer à la récupération.

§ 2. La limite interne de la durée du travail à respecter dans le courant d'une période de référence et le quota d'heures supplémentaires pour lesquelles le travailleur peut renoncer à la récupération en vertu de l'article 26bis § 1^{er} bis et § 2 bis de la loi du 16 mars 1971 sur le travail peuvent être augmentés au niveau de l'entreprise tout en respectant la procédure suivante :

- Lorsqu'il existe une délégation syndicale dans l'entreprise, les augmentations reprises ci-dessus sont fixées par une CCT signée par toutes les organisations représentées dans la délégation syndicale.
- À défaut d'une délégation syndicale compétente, les augmentations reprises ci-dessus sont fixées :
 - par une CCT d'entreprise, dont copie sera envoyée à la Commission paritaire pour information
 - par adaptation du règlement de travail, dont copie sera envoyée à la Commission paritaire pour information (mesure à durée déterminée en vigueur jusqu'au 30/06/2015).

Dialogue social

Art. 18. Les partenaires sociaux rappellent les instructions de l'ONSS concernant l'octroi de chèques-repas pour les jours de formation dans le cadre du congé-éducation payé et les appliqueront au niveau des entreprises.

Art. 19. À partir de l'année de référence en cours le nombre de journées de formation syndicale des différents délégués de la même entreprise pourra être globalisé de manière illimitée. Le même ouvrier, désigné pour participer aux journées de formation, peut donc utiliser le total des journées de formation syndicale par année de référence. La globalisation au sein d'une entreprise se fait par organisation syndicale.

SOCIAL

Sécurité d'existence chômage temporaire

Art. 20. A partir du 1^{er} janvier 2014, l'indemnité complémentaire en cas de chômage temporaire s'élèvera à :

- € 7,20 pour les 5 premiers jours de chômage et
- € 10,27 à partir du 6^e jour de chômage.

CCT. Boulangerie à voir sur le site de la fédération...

Sécurité d'existence maladie de longue durée

Art. 21. § 1. L'indemnité complémentaire en cas de maladie de longue durée à charge du Fonds social et de garantie s'élèvera à 6,88 € par jour. Cette augmentation sera appliquée à partir du premier paiement intervenant après le 1^{er} janvier 2014.

CCT. Boulangerie à voir sur le site de la fédération...

§ 2. L'augmentation de l'indemnité complémentaire en cas de maladie de longue durée s'effectue sans augmentation de la cotisation au Fonds social.

Indemnité complémentaire en cas de chômage après licenciement

Art. 22. L'indemnité complémentaire en cas de chômage après licenciement s'élèvera à € 5,79 par jour à partir du 1^{er} janvier 2014.

Indemnité complémentaire en cas de cessation du contrat de travail pour cause de force majeure médicale

Art. 23. L'indemnité complémentaire s'il est mis fin au contrat de travail pour cause de force majeure médicale s'élèvera à € 10,35 par jour à partir du 1^{er} janvier 2014.

CCT. Boulangerie à voir sur le site de la fédération...

Indemnité vêtements

Art. 24. Les employeurs doivent fournir et entretenir les vêtements de travail. A partir

du 1^{er} janvier 2014, le coût pour l'entreprise peut être estimé, par semaine, à :

- € 3,60 pour la fourniture des vêtements de travail
- € 4,25 pour l'entretien des vêtements de travail.

Classification

Art. 25. §1. Les partenaires sociaux finaliseront dans la période 2013-2014 les discussions au sujet de l'instauration d'une classification de fonctions scientifique et des salaires minima y afférents pour les entreprises de torréfaction de café.

§ 2. Les partenaires sociaux établiront dans la période 2013-2014 une classification de fonctions scientifique pour les biscuiteries et les chocolateries.

Compétence commission paritaire

Art. 26. Dans la limite de leurs possibilités légales, les partenaires sociaux préciseront en-dehors leurs possibilités légales la compétence de la commission paritaire et feront les démarches nécessaires pour l'officialiser.

Paix sociale

Art. 27. Les organisations syndicales s'engagent à ne pas introduire de revendications au niveau de l'entreprise autres que l'application de la présente convention collective de travail.

Durée de la présente convention

Art. 28. Les dispositions de la présente convention collective de travail entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2013 et sont d'application pour une durée indéterminée sauf disposition contraire.

Les parties peuvent dénoncer la présente convention collective de travail moyennant un préavis de trois mois envoyé au président de la commission paritaire et aux autres parties y représentées.



La fiscalité wallonne, à la rencontre du citoyen

Les «Espaces Wallonie» proposent un accueil sur mesure et fournissent une information sur l'ensemble des compétences et actions de la Wallonie.

Depuis le 1^{er} octobre 2013, l'administration fiscale du Service public de Wallonie (SPW-DG07) organise des permanences d'un jour par semaine dans les Espaces Wallonie de Liège, Verviers, Charleroi, La Louvière et Nivelles.

Les agents de la DG07 vous accueilleront et répondront à vos questions relatives à : la TV-redevance, l'éco-bonus/malus, la taxe sur les jeux et paris, la taxe sur les automates et les appareils automatiques de di-

vertissement, la transmission d'entreprise et toute autre matière ayant trait à la fiscalité wallonne en général.

Les «Espaces Wallonie» proposent un accueil sur mesure et, fournissent une information sur l'ensemble des compétences et actions de la Wallonie (logement, énergie, fiscalité, PME, environnement...). Ce sont aussi des lieux d'expositions, de conférences et d'animations. Il en existe dix en Wallonie et un à Bruxelles.

Toutes les informations complémentaires peuvent être obtenues au 0800 11901 ou sur www.wallonie.be.

Adresses des Espaces Wallonie :

Espace d'Arlon

place Didier 42
6700 ARLON
Tél. : 063/43.00.30
ew.arlon@spw.wallonie.be

Espace de Liège

place Saint-Michel 86
4000 LIEGE
Tél.: 04/250.93.30
ew.liege@spw.wallonie.be

Espace de Tournai

rue de la Wallonie 19-21
7500 TOURNAI
Tél. : 069/53.26.70
ew.tournai@spw.wallonie.be

Espace de Bruxelles

rue du Marché-aux-Herbes, 25-27
1000 BRUXELLES
Tél.: 02/506.43.40 ou 41
ew.bruxelles@spw.wallonie.be

Espace de Mons

rue de la Seuwe 18-19
Ilot de la Grand'Place
7000 MONS
Tél. : 065/22.06.80
ew.mons@spw.wallonie.be

Espace de Verviers

rue Xhavée 86
(entrée visiteurs)
Adresse postale :
rue de Jardon, 41
4800 VERVIERS
Tél. : 087/44.03.50
ew.verviers@spw.wallonie.be

Espace de Charleroi

rue de France 3
6000 CHARLEROI
Tél.: 071/20.60.80
ew.charleroi@spw.wallonie.be

Espace de Namur

rue de Bruxelles 20
5000 NAMUR
Tél. : 081/24.00.60
ew.namur@spw.wallonie.be

Espace de La Louvière

rue Sylvain Guyaux 49
7100 LA LOUVIERE
Tél. : 064/23.79.20
ew.lalouviere@spw.wallonie.be

Espace d'Eupen

Gospertstrasse 2
4700 EUPEN
Tél. : 0800/11.902
ew.eupen@spw.wallonie.be

Espace de Nivelles

rue de Namur 67
1400 NIVELLES
Tél. : 067/41.16.70
ew.nivelles@spw.wallonie.be

Bavarois

une spécialité bel et bien française

Entremets à la crème ou aux fruits, le bavarois fait partie de ces desserts délicatement onctueux. Penchons-nous quelques instants sur les origines d'un classique de la pâtisserie.

Fromage bavarois, crème bavaroise ou tout simplement bavarois, nombreuses sont les appellations pour cet entremets. Et puisque le mystère plane quant au nom exact de ce dessert, ses origines restent donc elles aussi assez obscures.



Si les spécialistes ne reconnaissent pas au bavarois d'attache particulière pour la région allemande qu'est la Bavière, ils imaginent bien volontiers que celui qui inventa ce chef-d'œuvre de la pâtisserie française le fit en l'honneur de quelque seigneur bavarois .

Car lorsque l'on se penche sur les origines de l'entremets, l'on est toutefois sûr d'une chose, le bavarois est bel et bien français. En effet, les historiens attribuent bien souvent au Chef pâtissier Marie-Antoine, dit Antonin, Carême la conception du fromage bavarois au 19^e siècle. Instigateur de la Haute Cuisine ou Grande Cuisine mettant en valeur des goûts subtils et légers, Carême serait donc le géniteur de ce dessert composé d'une crème anglaise gélifiée ou d'une purée de fruits additionnée de crème fouettée et de meringue italienne, parfois agrémenté de chocolat, de liqueur, de café, de noix ou de fruits .

En avant-propos de la recette proposée, focus sur le fruit du mois : La Clémentine

La clémentine date du XIX^{ème} siècle et serait arrivée d'Oran, en Algérie.

La clémentine serait apparue dans une plantation au cœur d'un orphelinat près d'Oran en Algérie. Le père Clément, religieux pépiniériste, découvre un jour au milieu de ses arbres fruitiers, un spécimen

différent, aux fruits juteux et sucrés très prisés des enfants.

Né du croisement entre un bigaradier (oranger amer) et un mandarinier, ce nouveau fruit est naturellement baptisé du nom de son découvreur : la clémentine. En Corse, les premiers clémentiniers sont plantés en 1925 à Figaretto. A partir de 1959, l'INRA entreprend un long travail de recherche dont l'aboutissement est couronné de succès avec l'obtention en 2007 de l'IGP (Indication Géographique Protégée).

Ressource - Bibliographie

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

Recette : cordonvert.overblog.com

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



Le Bavarois Orange sanguine - Clémentine

Préparation : 1 heure

Temps de repos : 6 heures

Temps total : 7 heures

Cuisson : 40 minutes

1. Pour le fond :

- 60g de spéculoos (5 à 9 gâteaux)
- 10g de beurre fondu

- 10g de sucre en poudre
- 1.5 feuilles de gélatine
- 1 orange sanguine non traitée

Ingrédients pour

4 rectangles à pâtisserie (4X8cm)

2. Pour la mousse :

- 1/2 petite brique (10 cl) de crème liquide entière bien froide

3. Pour le miroir :

- 4 grosses clémentines
- 1 feuille de gélatine
- de la décoration (fruits, déco en sucre...).

Avant de commencer, placer la crème liquide entière au frigo, ainsi que le saladier qui servira à faire monter la crème. Déposer également les fouets du batteur électrique au congélateur.

1. Pour le fond :

- écraser les spéculoos à l'aide d'un pilon jusqu'à les réduire en poudre.
- les mélanger au beurre liquide.
- disposer les rectangles à pâtisserie dans les plats où seront servis les bavarois.
- mettre le mélange spéculoos-beurre dans les rectangles puis bien tasser (à la cuillère ou à la main), surtout sur les bords, afin d'obtenir un biscuit régulier.
- réserver au moins 1h au frigo afin que ce fond durcisse.

2. Pour la mousse à l'orange sanguine :

- commencer cette mousse 30 minutes après avoir terminé le fond.
- faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- sortir le saladier, la crème et les fouets du batteur du frigo et faire un crème chantilly en battant la crème. Quand elle commence à prendre du volume, rajouter le sucre en plusieurs fois et continuer de la monter bien ferme. Réserver au frigo.

- éplucher l'orange sanguine et la découper en quartiers. Mixer les quartiers afin d'obtenir un jus avec une fine pulpe. Faire chauffer le jus et la pulpe dans une casserole.
- ajouter ensuite la gélatine bien égouttée. Remuer, ôter du feu, puis laisser refroidir.
- une fois la préparation refroidie, verser sur la chantilly et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule souple jusqu'à obtenir une mousse homogène.
- verser le tout sur le fond en spéculoos. Bien lisser de nouveau la surface jusqu'aux bords du rectangle à pâtisserie.
- réserver au moins 1h au frigo.

3. Pour le miroir à la clémentine :

- faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- presser les clémentines et faire chauffer leur jus dans une casserole.
- ajouter ensuite la gélatine bien égouttée puis laisser refroidir complètement.
- verser ensuite sur le bavarois et bien lisser la surface.
- laisser poser au moins 4h au frigo. Le mieux étant une nuit entière.
- ôter délicatement les rectangles à pâtisserie, si besoin à l'aide d'un couteau passé sous l'eau chaude.
- décorer les bavarois (fruits, décorations en sucre...).



Le
Moniteur