

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
32^e année
Décembre 2014

*Avec les meilleurs vœux
de votre Fédération*



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

Hippocrate, - 400 av JC



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

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

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

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



MOULINS DE STATTE
HUY

Le pain riche en Oméga 3

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

“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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

Aménagements de magasins



Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **4** Compte rendu du CA du 26 novembre 2014
- Publireportage** **6** Edouard Bechoux, une carrière entre l'Italie et Florenville
- Fiscal** **10** Forfaits 2015 modifications importantes
- 14** Salon de consommation. La caisse enregistreuse certifiée est une réalité
- Chronique technique** **20** Les Brioches
- Publireportage** **23** Machine arrière !
- Hygiène** **24** Obligation de formation de l'opérateur et au sein de l'entreprise
- 25** Fiches QUICK START
- La Fédération et ses membres** **28** Pensez à votre affiliation 2015
- Recettes** **30** Les marrons glacés
- 31** Spécialités au chocolat
- Culture** **32** Le muséum des sciences naturelles ouvre vos cerveaux
- Fêtes et convivialité** **35** Invitation à la Saint Aubert du Tournaisis
- 36** Actualité 2014, après le G20 de Brisbane en Australie, le G25 en Hainaut !
- Social** **39** Commission paritaire de l'industrie alimentaire
- Fêtes et convivialité** **44** 42^{ème} Saint Aubert de l'Union des boulangers-pâtisseries-glaciers de la province du Luxembourg
- Humour** **47** Amusante, la langue française
- 47** Petites annonces

Editeur Responsable

Albert DENONCIN
Grand Place, 4 • 6927 TELLIN

Administration, gestion et Publicité

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

Ont collaboré à la rédaction

G. Xhauftaire, G. Honor, H. Léonard, A. Denoncin, D. Cigagna, J. Smetz, J. Vanderauwera.

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 26 novembre 2014

1. Le rapport du conseil d'administration du 10 septembre est approuvé à l'unanimité.

2. Correspondances et activités

- Les propositions de la société Edenrad pour les chèques-repas.
- Les dates des conférences de vulgarisation du guide 026.
- Le jury central : nominations et candidats.
- La vérification des balances.
- Le contrat avec la société Total : une exclusivité pour les membres.
- La crème Inex nommée meilleure crème mondiale.
- Le coût commercial de calendriers lors d'un achat.
- L'assemblée générale de février 2015.
- Les contrôles « Villes » de l'Afsca.

3. Apaq-W

- Le plan opérationnel 2015.
- L'analyse des résultats de la campagne 2014.

4. Confédération

- La présentation des analyses « riz » pour les tartes au riz.

5. Bureau et Moniteur

- La vérification des comptes intermédiaires au 31 juillet 2014.
- La lecture du rapport financier.
- Les retombées médiatiques des « Fêtes de Wallonie ».
- La gestion du Moniteur.

6. Concours

- La fin de carrière de Monsieur Cara.
- La dissolution des commissions techniques.
- Le Trophée Jean-Marie Wanet.
- Les inscriptions au « Meilleur Artisan ».
- Le camion-atelier d'Epicuris.

7. Rapport des délégués aux commissions

- Fiscal :
 - Réunions prévues à l'Administration Centrale pour les forfaits 2015 des Boulangers-Pâtisseries et des Glaciers ;
 - Pressions de certains contrôleurs pour l'abandon du forfait et le passage en comptabilité normalisée.
 - Mise en route du système de caisse enregistreuse (SCE) certifiée.
- Social :
 - Adaptation des conventions collectives au saut d'index.
 - Modification du régime des pensions.
 - Gestion du Fonds Social.
- Economique :
 - Proposition de négocier un tarif préférentiel avec une O.C.P. pour l'obtention du « Smiley ».

8. Guide auto-contrôle

- La conservation des assouplissements en cas de facturation par un dépôt personnel à un autre opérateur.
- L'avis négatif du Conseil Supérieur sur le « Guide Transversal ».
- La publication obligatoire des allergènes dès le 13 décembre 2014.

9. Tour de table des activités dans les associations locales

Les responsables relatent les activités, services et festivités réalisés durant l'année au sein de leurs associations.

10. Le prochain conseil d'administration se tiendra le 14 janvier 2015 à 14 heures.

■ H. Léonard





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

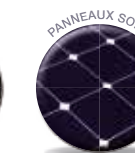
8c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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



Edouard Bechoux,

Une carrière entre
l'Italie et Florenville



Comment présenter Edouard Bechoux ? Encore tout jeune et une vie déjà bien remplie qui l'a fait beaucoup voyager avant de le ramener dans son terroir. Son terroir, ce sont les Ardennes, c'est Florenville, cette commune de 3 600 âmes où il est né, enfin, à Chassepierre très précisément, là où il a grandi dans les champs de patates de son grand-père.

De Florenville, à Libramont, de Libramont à Bruxelles, de Bruxelles à Bergame, de Bergame à la Toscane, de la Toscane à Forenville... Quel parcours, quelle aventure !

Tout commence pourtant par un cheminement bien classique : quatre ans à l'école hôtelière de Libramont. Il aurait pu en rester là mais Edouard enchaîne au Céria à Anderlecht pour décrocher le diplôme de boulanger-pâtissier-chocolatier, tout en travaillant comme barman à l'Opéra national pour payer ses études – servir 1 200 personnes en 20 minutes, c'est un bon exercice – comme au Conrad où il fait des extra en cuisine comme en salle. Il reste cinq ans à Bruxelles pour faire ses armes, notamment chez Marcolini. Puis, il a envie de changer d'air et accepte, sur un coup de tête, il prend un emploi à Bergame, en Italie où il passe un an à fabriquer du chocolat, *c'est ce qu'on demande des belges à l'étranger*. En 1998, il entre chez le président des pâtisseries italiens qui le pousse à faire un concours et c'est ainsi qu'il remporte le 1^{er} prix international « assortiment de pralines » à Rimini. Et le voilà, à 25 ans, en Toscane, à faire de la pâtisserie, du chocolat et des glaces. Il sert 1 000 cafés chaque matin, fabrique les pâtisseries pour la fameuse collation de l'après-midi, des boules de Berlin mais aussi toutes les spécialités locales et italiennes en général. Il se partage entre son point d'attache (Mantova) et Florence où il ne travaille que le chocolat, dans un quartier hyper-touristique, pour la signora Valenza, qui a pignon sur rue depuis 250 ans. Malgré la chaleur (pas vraiment l'amie



du chocolat) il décide de s'installer sur place, mais comme indépendant. L'entreprise occupait déjà 120 personnes sur quatre sites. Là, il forme les vendeuses, change les packagings et très vite, l'entreprise passe d'une production de 500 à 2 800 kg de chocolats par an. Ce fut pour lui aussi, même si c'est anecdotique, l'occasion de recevoir les comédiens du film Hannibal Lecter, mais aussi Catherine Deneuve, Gucci, Di Caprio... qui venaient prendre leur café près de lui.

Il est resté trois ans là-bas, puis est devenu consultant pour Callebaut en Italie où il a travaillé pour les particuliers comme sur la mise au point de recettes pour l'industrie. Il restera un an au bord du lac Majeur. Mais l'appel du pays se fait de plus en plus sentir. Edouard est célibataire, il a envie de revoir sa famille, de voir ses neveux... Mais ce n'est toutefois pas pour tout de suite car il a un copain qui ouvre un établissement à Florence où il sert du chocolat (belge) chaud au comptoir... ce qui le conduit à quelques démêlés avec le fisc italien. Des chocolats aux épices pour lesquels très vite, tant les florentins que les touristes font la file. Déjà à l'époque, il revenait tous les mois en Belgique, à Florenville... jusqu'à la rencontre avec son épouse.

Aujourd'hui encore, Edouard Bechoux fait de la consultance à l'étranger et surtout en Italie mais sa base reste à Florenville. Il continue aussi à travailler dans la restauration, c'est ainsi qu'il a été recruté pour le banquet des 20 ans du *Four Seasons* l'an dernier. Et il retourne régulièrement à Bergame pour créer des collections, ainsi qu'en Sicile où, en tant que consultant, il revoit deux fois par an, les recettes tant pour le salé que pour le sucré, d'un restaurant coté.

Il s'implique toujours dans la formation. Il va parfois dans les écoles aussi, pour les élèves de 6^e ou 7^e professionnelle. *Parce qu'un jour comme ça, c'est une motivation pour un an.* Il reçoit aussi des stagiaires,

venus de Belgique (Suarlée, Neufchâteau, Céria) mais aussi d'Italie, d'Allemagne ou de France. Et en 2014 encore, il formait des pâtisseries à Naples.

Mais ce qui a surtout marqué son retour en Belgique, à Florenville, c'est la création, avec sa compagne et son frère de la 1^{ère} fête du chocolat, une opération lancée afin de faire venir les touristes à Florenville. Une organisation calquée quelque peu sur les fêtes du chocolat que l'on peut découvrir en Italie. Et c'est une réussite avec 5 000 entrées dès la première année. Autant dire que l'opération a été répétée, avec un chapiteau plus grand, des salles de cinéma où l'on a projeté *Charlie et la chocolaterie* ou encore *Chocolat*. Des concours ont aussi été organisés avec Wittamer, Darcy dans le jury, rien que du beau monde.

Et c'est ainsi que l'aventure belge a commencé. En 2004 avec l'ouverture de la chocolaterie « Les chocolats d'Edouard » à Florenville. Pendant la saison creuse, Edouard Bechoux reste consultant en Belgique comme à l'étranger avec le luxe, après 16 ans de travail, de choisir ses clients. Il fait aussi des démonstrations et organise des ateliers pour des journées d'entreprises, des *team building*. Cela fait dix ans maintenant qu'il a ouvert sa maison à Florenville, où il propose du sucré comme du salé (il est un des rares à avoir un diplôme d'école hôtelière et de boulanger-pâtisseries). Il continue aussi la consultance pour le monde de l'industrie. C'est ainsi qu'il a été appelé par un chocolatier qui n'arrivait plus à se renouveler. Sa spécialité : partir de ce que les gens font le mieux pour innover, varier les produits.

Mais les produits d'origine, d'où viennent-ils ? Pas de parti pris pour Edouard. Chaque origine de chocolat a ses caractéristiques et on choisit selon que l'on veuille faire de la pâtisserie, de la glace ou une pâte à tartiner. Aucune raison d'être dépendant d'un seul

PUBLIREPORTAGE

fournisseur. Ce qui ne l'empêche pas, lorsqu'il travaille pour des clients privés, de proposer des produits en fonction de leurs propres fournisseurs. Liberté totale !

« Les chocolats d'Edouard » a maintenant pignon sur rue et pas seulement à Florenville. La société dispose de *Corner* dans différentes régions, jamais très loin et fournit aussi des grandes surfaces locales en chocolats, pralines, paniers cadeaux, sujets de Pâques... La maison a notamment une antenne à Luxembourg, par contre, aucune raison de venir à Charleroi ou à Namur avec seulement une partie des produits, les clients ne se déplaceront pas à Florenville pour découvrir la gamme complète. La zone de chalandise, c'est Virton, Charleville, Arlon, voire Reims. Tout le marketing de la société est basé sur ce constat. Quant à la glace, elle est fournie, d'avril à septembre, dans onze supermarché, sous le nom de Bechoux, avec code-barre d'origine.

Les chocolats Bechoux, parmi les 27 variétés, ce sont encore des chocolats chauds vendus à Paris, Prague, Chypre et même Mexico ou, plus proche, Bruges. La maison collabore d'ailleurs étroitement avec le musée du chocolat de Bruges.

Les leitmotiv d'Edouard ? *L'authenticité du goût, la recherche, la simplicité, le travail et le respect du produit.* Pas d'huile de palme chez Bechoux, pas de fécule de soja non plus. **QUE DU BON.** *Les artisans doivent continuer à s'identifier à leur matière, à ce qu'ils font.* D'autant que bientôt, Edouard Bechoux en est convaincu, *l'industrie arrivera à enlever les colorants, les huiles hydrogénées, fera appel à des diététiciens et sera capable d'être plus forte que l'artisan.*

Bechoux insiste aussi sur l'importance du contact avec la clientèle, de la proximité avec les artisans qui travaillent, à Florenville, derrière la vitre – et à leur polyvalence. Il propose des fêtes d'anniversaire, des ateliers, des visites, l'élaboration de sculptures personnalisées, de 7 à 25 € par participant... A tester, non ? Le métier est fier d'avoir son *Edouard et la chocolaterie* !





Edouard Bechoux est lauréat de quelques concours : 2^e prix au concours de dessert à l'assiette de Blankenberge en 1993, 1^{er} prix international « assortiment de pralines » à Rimini en 1998, Coq de cristal pour sa pâte à tartiner et ses pralines au sésame en 2007 et prix du meilleur artisan pour la province de Luxembourg. En 2009, il remporte encore la 3^e place au prestigieux *Gourmand World Cookbook Awards*, avec son livre « Prédessert ». En 2009, il intègre le groupe des Dix maîtres chocolatiers de Belgique et, en 2013, il organise le buffet dessert des 20 ans du *Four Seasons* à Milan. What else ?



LES CHOCOLATS D'EDOUARD

Artisan chocolatier
Place Albert 1^{er}, 36
6820 Florenville

Téléphone : 061/50.29.72

Horaires d'ouverture :
du mardi au vendredi 10h00 - 18h30
samedi et dimanche 09h00 - 19h30

Forfaits 2015

MODIFICATIONS IMPORTANTES

Régime forfaitaire et régime normal

Le boulanger, le boulanger-pâtissier ou le glacier soumis au régime forfaitaire et qui **fournit une partie de sa production pour être consommée sur place**, était jusqu'à présent dispensé de l'obligation de délivrer un document de contrôle.

A partir du 1^{er} janvier 2015, cette exception en faveur de ces assujettis forfaitaires prendra fin.

Dès lors, à partir de cette date, toutes **les entreprises soumises au régime forfaitaire ne pourront plus bénéficier de ce régime de taxation si elles disposent d'un salon de consommation** (même s'il s'agit d'une place debout au comptoir ou d'une seule table avec deux chaises). En effet, pour toutes les opérations de

restauration sur place, soit toutes celles soumises au taux de 12 % de TVA, un document de contrôle devra être obligatoirement délivré.

Dans ce cas, **le régime normal** en matière de TVA sera d'application dès le 1^{er} janvier 2015, avec délivrance d'**un ticket de caisse enregistreuse** s'il fournit **régulièrement** des repas **pour plus de 10 % du chiffre d'affaires**, soit sous la forme d'**une note ou d'un reçu** s'il fournit **occasionnellement** des repas **pour moins de 10 % du chiffre d'affaires**.

Attention

Tous les assujettis soumis au régime forfaitaire et ne disposant pas d'un salon de consommation pourront toujours bénéficier de ce régime de taxation.



Aperçu

Depuis le 1^{er} janvier 2014, une nouvelle réglementation dans le secteur HORECA a été mise en place. Elle consiste en l'obligation de la plupart des établissements à posséder une « caisse blanche » qui permettra de contrôler les activités et de lutter contre la fraude TVA. Une période de transition a été étalée entre le 01.01.2014 et le 31.12.2015. Après cela, tous les établissements concernés travailleront avec un « Système de **CAISSE ENREGISTREUSE** » (**SCE**) conforme à la nouvelle loi horeca.

Caisse enregistreuse obligatoire

A partir du 1^{er} janvier 2015, le système de caisse enregistreuse s'appliquera à tous les exploitants d'un établissement où des fournitures sont consommées sur place et **dont 10 % du chiffre d'affaires provient de cette activité.**

L'introduction de la caisse enregistreuse obligatoire a déjà été décidée en 2009, en échange d'une baisse de la TVA de 21 à 12 % dans la restauration. Objectif ? Eviter la fraude fiscale et les manipulations.

Concrètement, les boulangers, les boulangers-pâtisseries et les glaciers concernés seront contraints de s'équiper d'une caisse enregistreuse et d'un appareil de contrôle, composé d'une « boîte noire » et d'une carte de lecture. L'avantage de ces caisses, c'est qu'une fois les données introduites, elles ne peuvent plus être modifiées. Si elles le sont, le module de contrôle le

détecte. L'installation de ces appareils sera à charge de l'exploitant.

A partir du 1^{er} janvier 2015, **tous les assujettis** qui fournissent occasionnellement des fournitures à déguster sur place et qui, **à l'expiration de la période de référence**, soit l'année 2014, constatent que le chiffre d'affaires relatif à cette activité **dépasse les 10 %** seront considérés comme fournissant régulièrement des repas.

Qu'est-ce qu'un SCE ?

Un « Système de Caisse Enregistreuse » ou SCE, est un système composé de trois éléments qui devront être agréés par le Service Public Fédéral Finances :

- **Un « Système de Caisse »** : la caisse ou l'ordinateur contenant le logiciel de caisse. Une fois agréé, plusieurs systèmes de caisses seront disponibles sur le marché. Depuis le 18 novembre 2014 il y a 30 systèmes de caisse agréés.
- **Un « Fiscal data Module » (FDM)** : la « boîte noire » auquel le Système de Caisse devra être connecté en permanence. C'est un petit dispositif physique qui sera vendu séparément dans le commerce au prix annoncé d'environ 400 EUR HTVA. Depuis le 1^{er} janvier 2014 il y a 2 FDM agréés.
- **Une Vat Signing Card (VSC)** : une smartcard à introduire dans le module de contrôle (FDM). Elle devra être commandée en ligne auprès du SFP Finances. La demande et la carte elle-même seront gratuites.

Tout ce qui est introduit dans la caisse, y compris les modifications de commande est automatiquement enregistré dans le module de contrôle. Lorsque l'addition est établie, le module de contrôle produit une signature unique imprimée sur un ticket SCE qui remplace alors la souche TVA.

Assujettis visés

L'exploitant d'un établissement où sont régulièrement consommés des repas et le traiteur qui effectuent régulièrement des services de restauration sont tenus de délivrer des tickets de caisse au moyen d'un système de caisse enregistreuse pour toutes les opérations qu'ils effectuent dans le cadre de l'exercice de leur activité économique.

Un assujetti effectue **régulièrement** des services de restaurant ou de restauration si le chiffre d'affaires provenant des services de restaurant et de restauration atteint au moins 10 % du chiffre d'affaires total généré par ses activités (il s'agit de la « règle des 10 % »).

Si l'assujetti effectue **occasionnellement** des services de restaurant et de restauration (moins de 10 % du chiffre d'affaires total provient des activités horeca), il n'est pas tenu de délivrer des tickets de caisse au moyen d'un système de caisse enregistreuse. Toutefois, il peut toujours opter pour utiliser volontairement un système de caisse enregistreuse. Toutes les obligations qui incombent à l'assujetti qui effectue régulièrement des services de restaurant et de restauration sont également applicables à celui qui utilise volontairement un système de caisse enregistreuse.

Aucune distinction n'est opérée entre l'assujetti qui fournit lui-même les services de restaurant ou de restauration et l'assujetti qui fait pour cela appel à un sous-traitant. Tout assujetti, qu'il soit maître d'œuvre ou sous-traitant, doit appliquer à son tour la règle des 10 %.

Comment seront déterminés les 10 % ?

Sur base des recettes du salon de consommation et du chiffre d'affaires total **de l'année 2014**.

Si le résultat de la fraction suivante :

$$\frac{\text{Recettes provenant du salon de consommation (hors TVA) à l'exception de boissons} \times 100}{\text{Chiffre d'affaires total}} = X \%$$

atteint ou dépasse 10 %, les assujettis seront toujours tenus de **délivrer un ticket de caisse enregistreuse** pour toutes les opérations effectuées.

En résumé, dans le régime normal de taxation :

- **Moins de 10 %** = fourniture **OCCASIONNELLE** de repas. Délivrance **d'une note ou un reçu** (souche TVA) **UNIQUEMENT** pour la fourniture de repas à consommer sur place et des boissons y afférentes.
- **Plus de 10 %** = fourniture **REGULIERE** de repas. Délivrance d'une facture simplifiée au moyen **d'un ticket de caisse enregistreuse**.

Exemple

Si un boulanger effectue des services de restaurant en exploitant un salon de consommation, il doit appliquer la règle des 10 %.

Au numérateur de la fraction, il reprend toutes les prestations de services de restaurant et de restauration effectuées comme, par exemple, les couques, pâtisseries,

petits pains et repas légers fournis dans le salon de consommation.

Au dénominateur de la fraction, il reprend le chiffre d'affaires total provenant des activités horeca. Les ventes dans le salon de consommation y compris les boissons fournies, sont considérées comme des activités horeca. La nourriture vendue dans la boulangerie est également considérée comme une activité horeca.

Si les 10 % sont atteints, des tickets de caisse doivent être délivrés au moyen d'un système de caisse enregistreuse, tant pour les ventes dans le salon de consommation que pour celles dans la boulangerie. Si les 10 % ne sont pas atteints, des notes ou des reçus doivent être délivrés mais uniquement pour les repas fournis et les boissons y afférentes.

Détails pratiques

Au 1^{er} janvier 2015, tous les assujettis qui devront abandonner le forfait, seront donc soumis au régime normal. De ce fait il est conseillé de prendre les dispositions nécessaires le plus rapidement possible.

Si en tant qu'assujetti on est exclu du forfait, peut importe la règle des 10 % qui ne joue que pour savoir s'il faut délivrer un ticket de caisse enregistreuse ; en attendant, dans tous les cas (même pour les plus de 10 %) il faudra délivrer une note ou un reçu provenant de carnets de souches TVA qui doivent être commandés auprès des imprimeries agréées.

Remarques

- L'année 2014 servira de référence pour déterminer si le chiffre d'affaires réalisé au salon de consommation dépasse les 10 % du chiffre d'affaires total. Dans ce cas, l'assujetti sera obligé de délivrer un ticket de caisse enregistreuse pour toutes les opérations. Si pour une raison quelconque, **la caisse enregistreuse ne fonctionne plus il faut avoir à sa disposition un carnet de souches TVA et donner à ses clients une souche TVA** pour toutes les opérations réalisées au sein de l'exploitation (même pour la vente d'un éclair ou d'un pain). Il est donc intéressant d'avoir en réserve quelques carnets de souches TVA.
- Une facture régulière demandée par un client peut remplacer une souche TVA mais ne peut pas remplacer un ticket de caisse enregistreuse. Dans ce cas il est obligatoire de délivrer le ticket de caisse joint à la facture régulière.

■ **G. Xhaufaire**



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 :

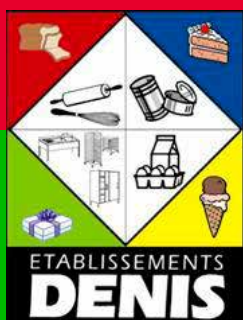
Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras du choix pour **personnaliser vos créations maison.**

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



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**



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

Salon de consommation

La caisse enregistreuse certifiée est une réalité

1. Régime forfaitaire

Le boulanger, le boulanger-pâtissier ou le glacier soumis au régime forfaitaire qui fournit, tout au plus avec du pain, **des repas « légers »** visés sous le numéro 18 de la circulaire n° 6 du 27 avril 1999 pour être consommés sur place, **était jusqu'à présent dispensé de l'obligation de délivrer un document de contrôle.**

Les repas « légers » visés dans la circulaire précitée sont les :

- potages ;
- croques (monsieur, madame, hawaïen,...) et autres toasts en tout genre ;
- croquettes (de crevettes, de viande, de volaille, de fromage, ...), à l'exclusion des croquettes de pommes de terre ;
- vol-au-vent, boudins, « satés » ;
- sandwiches (y compris hamburgers, hot-dogs, pittas, ...)
- pâtes (spaghettis, lasagnes...pizzas, quiches et autres tartes salées ;
- salades froides (de viande, de poisson,...) ;
- assiettes anglaises ;
- omelettes, œufs brouillés, œufs sur le plat et autres œufs préparés ;
- crêpes, desserts et glaces, gaufres, gâteaux, brioches, croissants, yaourts et milk-shakes.

Cette exception en faveur des assujettis précités prend toutefois fin à dater du 1^{er} janvier 2015. A partir de cette date, une note ou un reçu (une souche TVA) devra être délivré en cas de fourniture occasionnelle de repas. En cas de fourniture régulière de repas, c'est un ticket de caisse enregistreuse qui devra être délivré (voir infra). La délivrance d'un tel document de contrôle implique que le régime forfaitaire visé à l'article 56, § 1^{er}, du Code de la TVA ne pourra plus être appliqué.

L'assujetti forfaitaire mentionné ci-dessus, tenu à la délivrance d'un ticket de caisse enregistreuse ou d'une note

ou d'un reçu à partir du **1^{er} janvier 2015** sera, par conséquent, **exclu du régime forfaitaire à partir du 1^{er} janvier 2015** et soumis, à compter de cette date, au régime normal de la taxe.

Le régime normal en matière de TVA avec dépôt de déclarations trimestrielles sera, en principe, applicable. Toutefois, si le chiffre d'affaires annuel dépasse 1.000.000 EUR, le dépôt de déclarations mensuelles sera obligatoire.

2. A partir de quand le « Système de CAISSE ENREGISTREUSE » (SCE) sera-t-il mis en service ?

Suite à la décision du gouvernement, la SCE devra être utilisé de manière obligatoire **à partir du 1^{er} janvier 2015** par tout exploitant horeca dont au moins **10 % du chiffre d'affaires** provient de repas consommés sur place.

Depuis le 1^{er} janvier 2014, tous les exploitants horeca peuvent toutefois choisir d'utiliser le SCE sur base volontaire.

3. Quelles sont les conséquences si j'atteins 10 %.

Dès que les 10 % sont atteints, vous êtes obligé d'utiliser un SCE.

Vous devrez donc toujours utiliser le SCE, même si votre établissement évolue par la suite vers une situation où votre chiffre d'affaires pour les services de restauration redevient inférieur à 10 % de votre chiffre d'affaires total.



Exemple :

En 2014, 95 % de votre chiffre d'affaire est à emporter. Vous ne devez donc pas utiliser de SCE. En 2015, la situation est identique. En 2016, 45 % de votre chiffre d'affaires provient de ce qui est consommé sur place et 55 % à emporter. Conséquence : début 2017, vous devez commencer à utiliser un SCE.

En 2019, les circonstances vous obligent à concentrer votre activité sur les produits à emporter, ce qui représente cette année là près de 98 % de votre chiffre d'affaires. Vous devrez pourtant continuer à travailler avec un SCE. Vous ne pourrez enlever le SCE que si vous décidez d'adapter votre établissement pour que plus aucun repas ne puisse être consommé sur place.

4. Qu'en est-il du régime forfaitaire ?

À partir du 1^{er} janvier 2015, celui qui effectue des services de restauration devra, , délivrer soit des souches TVA, soit des tickets SCE. Ceci s'applique entre autre au boucher, boulanger, glacier, cafetier et exploitant de friagerie à présent soumis au régime forfaitaire.

Tous les repas fournis dans le salon de consommation d'un boulanger, d'un boulanger-pâtissier ou d'un glacier sont des services de restaurant, dont, par exemple, des croissants, des gâteaux, des glaces, des gaufres, des sandwiches, etc.

Si 10 % ou moins de votre chiffre d'affaires est réalisé par des services de restauration, vous devrez délivrer une souche TVA pour ces services.

Si vous atteignez les 10 %, vous devrez délivrer un ticket SCE pour toutes vos opérations horeca.

Les entreprises existantes qui offrent des services de restauration perdent le régime forfaitaire à compter du 1^{er} janvier 2015.

A savoir !

Il est important de faire la différence entre une « livraison des biens » et « un service de restaurant ou de restauration ».

Il s'agit d'une simple « livraison des bien », si l'ensemble des conditions suivantes sont remplies :

1. la nourriture et les boissons fournies peuvent exclusivement être consommées en plein air. La consommation sous auvent, toit pliant ou n'importe quelle autre protection contre la pluie qui ne dispose pas d'un espace fermé, est considérée comme de la consommation en plein air ;

2. la nourriture et les boissons fournies sont des produits et préparations standard traditionnellement fournis ou vendus dans votre niche d'activités. La préparation est effectuée en continu et de manière régulière (pas lieu à la demande d'un certain client) ;
3. les aliments et boissons sont servis exclusivement dans des contenants ou des emballages à usage unique, en papier, carton ou plastique, accompagnés, le cas échéant, de couverts à usage unique eux aussi ;
4. il n'y a pas de service à table, même s'il y a possibilité de s'asseoir.

Par conséquent, ce sont surtout ceux qui tiennent occasionnellement des stands lors de braderies qui se trouvent dans cette situation.

Cette différence est également cruciale pour les glaciers et autres établissements auxquels les clients peuvent acheter des produits depuis la rue.

Comme il s'agit de livraisons de biens, et non de services de restaurant, vous ne devez pas délivrer de souches TVA ni utiliser un SCE pour ces activités.

Lorsqu'un établissement est équipé d'un espace fermé aménagé pour la consommation sur place ainsi que d'une infrastructure permettant la consommation en plein air, l'ensemble de la nourriture et des boissons consommées sur place font l'objet d'une prestation de restaurant, qu'elles soient consommées à l'intérieur ou à l'extérieur.

5. Que devez-vous faire pour être en règle

Au courant du mois de janvier 2015, vous devrez appliquer la règle de 10 % à votre chiffre d'affaires de l'année 2014. Si le résultat égale ou dépasse les 10 %, un SCE devra être installé et activé en 2015. Dans ce cas, vous **devez vous enregistrer** auprès du Service Public Fédéral Finances, dans l'application online d'enregistrement SCE entre le **1^{er} janvier 2015 et le 28 février 2015**. Une fois enregistré, vous recevrez la date ultime à laquelle le SCE devra être activé.

Cette date ultime sera l'une des suivantes : **30.06.2015 – 30.09.2015 – 31.12.2015**.

Cette date doit donc être considérée comme une tolérance administrative par rapport à la date légale d'introduction obligatoire du 1^{er} janvier 2015. Par conséquent, avant l'expiration de la date ultime, aucune amende ne sera infligée en raison du fait qu'aucun SCE n'est actif. Pour éviter toute discrimination, l'administration ne procédera aux sanctions qu'à partir du 01.01.2016. Toutefois, n'attendez pas trop longtemps pour vous enregistrer.

6. Souche TVA ou ticket de caisse enregistreuse

L'exploitant d'un établissement où sont consommés des repas est tenu de délivrer un document de contrôle, soit sous la forme **d'une note ou d'un reçu** (une souche TVA) s'il fournit des repas pour **moins de 10 %** de son chiffre d'affaires, soit sous la forme **d'un ticket de caisse enregistreuse** s'il fournit régulièrement des repas pour **plus de 10 %** de son chiffre d'affaires (article 13bis, de l'arrêté royal n°1).

Dans le cas où plusieurs commerces dans l'horeca sont exploités sous un même numéro d'identification à la TVA, la règle des 10 % est calculée par établissement. Chaque établissement suit donc son propre régime.

a. Règle des 10 %

Un assujetti fournit régulièrement des repas si **le résultat de la fraction suivante atteint ou dépasse 10 %** :

$$\frac{\text{Chiffre d'affaires des services de restaurant et de restauration} \times 100}{\text{Chiffre d'affaires total des activités}}$$

Le numérateur comprend les recettes provenant des services de restaurant et de restauration (hors TVA), à l'exception de boissons y afférentes et des repas à emporter.

Le dénominateur comprend le chiffre d'affaires total (hors TVA) généré par les activités (tous les repas, y compris à emporter, toutes les boissons, toutes les ventes de nourriture et autres activités horeca).

Si des snacks et des repas sont proposés dans un café, ces activités doivent figurer dans le numérateur et le dénominateur de la fraction. Les denrées alimentaires non préparées telles qu'un paquet de chips ou une gaufre préemballée ne doivent pas être repris dans le numérateur, mais bien dans le dénominateur.

La vente de denrées alimentaires est considérée comme une activité horeca et doit dès lors être reprise au dénominateur de la fraction. Par exemple, **dans une boulangerie avec salon de consommation, les ventes au comptoir de la boulangerie doivent être reprises dans le dénominateur de la fraction.** Chez un boucher avec activité de traiteur, les ventes au comptoir de la boucherie doivent également être reprises dans le dénominateur de la fraction.

Lorsqu'un assujetti, exploitant d'une friterie par exemple, applique la règle des 10 %, les repas à emporter ne

doivent pas être considérés comme des services de restaurant et de restauration mais bien comme une activité horeca. Les repas à emporter sont dès lors repris au dénominateur mais pas au numérateur de la fraction.

Exception

La vente de nourriture et de boissons via des automates n'est pas considérée comme un service de restaurant ou de restauration. Il s'agit cependant bien d'une activité horeca dont le chiffre d'affaires doit être repris au dénominateur de la fraction lors de l'application de la règle de 10 %.

Si les 10 % sont atteints, des tickets de caisse d'un système de caisse enregistreuse doivent en principe être délivrés pour toutes les activités. Pour des raisons pratiques, cette obligation ne s'étend toutefois pas aux ventes via des automates.

b. Quelles sont les conséquences à partir du 1^{er} janvier 2015 ?

Vous ne devez pas utiliser de SCE ?

Alors vous devez, au 1^{er} janvier 2015, délivrer des souches TVA papier pour les activités de restauration consommées sur place et les boissons y afférentes.

Vous devez délivrer ces souches jusqu'au jour de l'installation d'un SCE dans votre commerce, soit parce que vous avez choisi d'utiliser ce système, soit en raison d'une modification de vos activités impliquant qu'au moins 10 % de votre chiffre d'affaires horeca provienne des services de restauration.

Vous devez utiliser un SCE ?

Entre le 1^{er} janvier 2015 et le 28 février 2015, vous enregistrez en ligne tous les établissements où un SCE doit être installé.

Vous recevrez alors par établissement, la date ultime à laquelle le SCE devra être activé. Cette date sera fixée en fonction de l'implémentation par phase sur le terrain.

Pour votre fonctionnement quotidien, vous disposez de trois options en attendant cette activation :

Option 1 :

Vous délivrez des souches TVA pour tous vos services de restauration en attendant l'installation de votre SCE. Vous tenez également un journal des recettes.

Option 2 :

Les commerces qui possèdent déjà une autorisation Circulaire 6/1999 ou ET 103.592 en date du 1^{er} janvier 2014, peuvent, à titre de mesure transitoire, continuer à travailler avec ces tickets jusqu'à la date d'activation du SCE dans leur commerce.



Option 3 :

Si vous remplissez les conditions, vous pouvez encore obtenir cette année une autorisation Circulaire 6/1999 ou ET 103.592 dans votre bureau TVA local. Vous pourrez ainsi également travailler avec ces tickets à titre de mesure transitoire jusqu'à ce que le SCE soit opérationnel dans votre commerce.

Si vous deviez acheter une nouvelle caisse plus tôt que prévu, veillez à obtenir des garanties quant à l'adaptation du système en un SCE.

Exemple :

Vous êtes **un glacier qui dispose d'un salon de consommation**. Les glaces que vous servez dans ce salon constituent des services de restauration.

Les glaces vendues en rue ou au comptoir ne constituent pas des services de restauration. Ce sont toutefois des activités horeca qui doivent dès lors être reprises dans le calcul de votre chiffre d'affaires total provenant de vos activités.

Vous calculez donc la somme de tout ce qui a été consommé dans votre salon de consommation, à l'exception des boissons. Vous divisez ensuite cette somme par ce que vous avez vendu dans le salon de consommation, au comptoir et en rue, y compris les boissons.

Si le résultat atteint ou dépasse 10 %, vous devez utiliser un SCE.

Si le résultat n'atteint pas 10 %, vous devez, à partir du 1^{er} janvier 2015, délivrer une souche TVA à votre client pour les repas pris dans le salon de consommation et les boissons y afférentes. Vous ne devez par contre, pas délivrer de souche TVA pour ce que vous vendez à emporter.

c. Période de référence

Entreprises existantes

En janvier 2015, tout exploitant horeca effectue le calcul pour l'année civile précédente.

Le 1^{er} janvier de chaque année qui suit, les entreprises existantes visées par la réglementation SCE mais qui n'utilisent **PAS encore de SCE** car l'application de la règle des 10 % ne l'y oblige pas, effectuent le calcul pour l'année civile précédente.

Exemple

Le 1^{er} janvier 2016 vous calculez la règle des 10 % sur les données de l'année civile 2015. Si vous atteignez les 10 %, vous devez vous enregistrer au plus tard le 28 février 2016. Le SCE doit être mis en service au plus tard le 31 mars 2016.

Repreneurs

Pour les repreneurs, la première période de référence correspondra aux 12 derniers mois réalisés par le cédant. La période de référence suivante est la partie restante de l'année civile durant laquelle la reprise a eu lieu. Ensuite, chaque année civile ultérieure a valeur de période de référence.

Exemple.

Date de reprise : 1^{er} juillet 2015.

Au 1^{er} juillet 2015 :

utilisation des chiffres réels de la période du 1^{er} juillet 2014 au 30 juin 2015.

Au 1^{er} janvier 2016 :

utilisation des chiffres réels de la période du 1^{er} juillet 2015 au 31 décembre 2015.

Au 1^{er} janvier 2017 :

utilisation des chiffres réels de l'année civile 2016.

Lorsque la reprise a lieu au cours du quatrième trimestre d'une année civile, entre le 1^{er} octobre et le 31 décembre inclus, la partie restante de cette année civile est cumulée à l'année civile suivante pour la 2^{ème} période de référence. Ensuite, chaque année civile ultérieure a valeur de période de référence.

Exemple.

Date de reprise : 1^{er} novembre 2015.

Au 1^{er} novembre 2015 :

utilisation des chiffres réels de la période du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015.

Au 1^{er} janvier 2017 :

utilisation des chiffres réels de la période du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016.

Au 1^{er} janvier 2018 :

utilisation des chiffres réels de l'année civile 2017.

Démarrateurs

(Sont également considérés comme démarrateurs : les repreneurs sans application de l'article 11, du Code de la TVA et les assujettis existants, lors du changement de leur activité économique pour en faire une exploitation où des repas sont consommés).

La première période de référence est la partie restante de l'année civile au cours de laquelle le commerce est lancé. Dans ce cas, le pourcentage doit être estimé par l'exploitant. A cet effet, vous pouvez vous baser sur un business-plan réaliste et sérieux. Lors d'un contrôle, l'administration peut en effet à tout moment effectuer les rectifications nécessaires. Ensuite, chaque année civile suivante a valeur de période de référence.

Exemple.

Date de démarrage : 1^{er} juillet 2015.

Au 1^{er} juillet 2015 :

estimation du pourcentage pour la période du 1^{er} juillet 2015 au 31 décembre 2015.

Au 1^{er} janvier 2016 :
utilisation des chiffres exacts de la période du 1^{er} juillet 2015 au 31 décembre 2015.

Au 1^{er} janvier 2017 :
utilisation des chiffres exacts de l'année civile 2016.

Lorsque le démarrage de l'activité a lieu au cours du dernier trimestre de l'année civile, la première période de référence est constituée du solde de cette année civile et de l'année civile suivante.

Exemple.

Date de démarrage : 1^{er} novembre 2015.

Au 1^{er} novembre 2015 :
estimation du pourcentage pour la période du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016.

Au 1^{er} janvier 2017 :
utilisation des chiffres réels de la période du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016.

Au 1^{er} janvier 2018 :
utilisation des chiffres réels de l'année civile 2017.

d. Conséquences de la règle des 10 %

Si l'assujetti fournit régulièrement des repas – en d'autres mots, **si l'exploitant atteint le seuil de 10 %** –, **il doit délivrer un ticket d'un système de caisse enregistreuse pour toutes les opérations effectuées**, quelle que soit leur nature (exemple : également pour livraison de repas à emporter et pour la livraison ou la fourniture de boissons en dehors du cadre d'un repas), et quelle que soit la qualité du client.

La délivrance d'une facture au moment de l'achèvement du service ou au moment de la livraison **ne peut pas remplacer le ticket SCE**. Si le client est un assujetti ou une personne morale non assujettie, une facture complète doit toujours être délivrée, en plus du ticket SCE. Cette facture doit être reprise dans le facturier de sortie. Au moment où la déclaration à la TVA est complétée, le montant de cette opération doit être porté en déduction du montant du chiffre d'affaires total repris dans le système de caisse enregistreuse, afin que l'opération ne soit pas reprise deux fois dans la déclaration à la TVA.

Si une note de crédit est émise pour une opération reprise dans le système de caisse enregistreuse, elle doit également être encodée dans ce système. Le total des données encodées doit en effet restituer le chiffre d'affaires exact. Au moment de compléter la déclaration à la TVA, le montant de la note de crédit doit être ajouté au chiffre d'affaires total repris dans le système de caisse enregistreuse afin que la note de crédit ne soit pas reprise deux fois dans la déclaration à la TVA.

Dès que le seuil des 10 % est atteint ou dépassé pour une période de référence, l'exploitation acquiert le

statut d'établissement qui fournit régulièrement des repas à consommer sur place, dès le premier jour qui suit cette période de référence (ou pour les démarreurs, dès le début de la première période de référence si l'estimation atteint au moins 10 %), et ceci de façon définitive, indépendamment du pourcentage qui sera réalisé à l'avenir. Le statut d'un tel établissement ne peut être modifié que lorsque l'exploitant cesse complètement et définitivement l'activité relative à la fourniture de repas à consommer sur place (par exemple : un établissement qui, à l'avenir, se limitera aux livraisons de repas à emporter).

Dans l'autre hypothèse – en d'autres mots **si l'exploitant n'atteint pas le seuil de 10 %** –, **il doit délivrer une note ou un reçu (une souche TVA)** au client pour la fourniture de repas à consommer sur place et des boissons y afférentes. Contrairement au ticket SCE, la souche TVA ne doit pas être délivrée pour toutes les opérations effectuées.

Les notes ou reçus doivent être commandés auprès d'un imprimeur agréé. Les doubles des notes ou reçus délivrés doivent être conservés. Les numéros des notes et reçus délivrés au cours de la journée doivent être inscrits chaque jour au journal des recettes.

Ce document peut être remplacé par une facture complète, pour autant que cette facture soit délivrée au moment de l'achèvement du service. Si le client est un assujetti ou une personne morale non assujettie, une facture complète doit toujours être délivrée, le cas échéant en plus de la souche TVA. Cette facture doit être reprise dans le facturier de sortie. Dans le cas où on a délivré une souche et que donc l'opération a déjà été inscrite au journal de recettes, le montant de cette opération doit être porté en diminution du montant du chiffre d'affaires repris au journal de recettes.

Cet exploitant peut cependant choisir d'utiliser un système de caisse enregistreuse. Dans ce cas, les obligations en vigueur pour les établissements qui ont atteint ou dépassé le seuil de 10 % lui sont également applicables.

7. Procédure d'enregistrement pour celui tenu d'utiliser un SCE à partir du 1^{er} janvier 2015

a. Enregistrement

Vous devez vous enregistrer en ligne entre le 1^{er} janvier 2015 et le 28 février 2015 en tant qu'utilisateur obligatoire de SCE.



L'enregistrement est effectué par le biais de l'application internet mise à disposition par le SPF Finances (site internet du SPF Finances : finances.belgium.be > E-services > Module d'enregistrement du système de caisse enregistreuse). En cas de mauvais fonctionnement de l'application, la demande d'enregistrement doit être envoyée à l'adresse e-mail : secr.gksce@minfin.fed.be (FR-NL).

L'assujetti doit enregistrer ses données personnelles, ainsi que celles du (des) établissement(s) concerné(s). Chaque établissement dans lequel un SCE doit être mis en service doit être enregistré séparément. Cet enregistrement est nécessaire afin de pouvoir demander une VAT Signing Card lors d'une phase ultérieure. Lors de cet enregistrement, la date ultime à laquelle l'assujetti devra mettre son SCE en service lui sera communiquée. Un SCE devra dès lors être en activité dans votre commerce au plus tard à cette date.

Cet enregistrement se déroule comme suit :

- Veillez à avoir votre carte d'identité et votre numéro de TVA à portée de main
- Accédez à l'application d'enregistrement. Vous arriverez immédiatement dans votre compte personnel.
- Complétez les données de votre compte personnel dans l'application.
- Enregistrez vos établissements horeca dans lesquels vous souhaitez utiliser un SCE.

Dès que vous activez votre SCE, vous pouvez bénéficier de la réduction des cotisations pour vos employés, à compter du premier jour du trimestre qui suit la date de mise en service du SCE.

Vous trouverez les démarches administratives que vous devez ensuite entreprendre vis-à-vis de l'ONSS afin de bénéficier de la diminution des charges via ce lien [https://www.socialsecurity.be/site_fr/employer/infos/horeca/about-recovery-plan.htm] vers le site de l'ONSS.

- Commandez les composants de SCE dont vous avez besoin auprès de votre revendeur.

Le Fiscal Data Module (FDM) en fait toujours partie. Quant au système de caisse, cela dépendra du fait que votre système actuel puisse ou non être adapté aux caractéristiques du modèle certifié.

- Dès que votre revendeur disposera du produit, il enregistrera les composants en question dans la même application web.

Par conséquent, le numéro de série de chaque composant SCE de votre système apparaîtra dans votre

compte. Demandez à votre revendeur de vous informer de l'enregistrement de vos composants.

- Confirmez la livraison des différents composants via l'onglet « appareils ».
- Faites le lien entre le FDM et la (les) caisse(s).
- Commandez votre VAT Signing Card (VSC).

Cette carte est le dernier composant SCE dont vous avez besoin. Cette carte vous permet d'activer votre Fiscal Data Module (FDM). L'activation du FDM signifie l'activation du SCE dans son entièreté.

Endéans la semaine qui suit votre demande de carte, vous recevrez deux courriers. Le premier contiendra la carte VSC et les instructions d'activation. Le second contiendra le code PIN dont vous avez besoin afin d'activer le SCE.

b. Acquisition du système de caisse correct

Les systèmes de caisse et les fiscal data modules seront soumis au SPF Finances par les fabricants à des fins de contrôle. Les appareils qui satisfont à l'ensemble des exigences requises recevront un certificat. Tous les systèmes de caisse et les fiscal data modules certifiés, ainsi que les données des fabricants concernés, seront repris sous forme de liste sur le site d'information internet du système SCE.

c. Transfert du système de caisse enregistreuse

Si à un moment donné un assujetti décide de vendre, céder, supprimer, ... son système de caisse enregistreuse ou la totalité de son activité, il est tenu d'enregistrer l'acheteur du système de caisse enregistreuse via la même application internet. **La VAT Signing Card ne peut être transmise à un autre assujetti étant donné qu'elle est personnalisée.**

d. Commentaires

De plus amples informations concernant l'introduction du système de caisses enregistreuses peuvent être consultées sur les sites :

<http://ccff02.minfin.fgov.be/KMWef/document.do?method=view&nav=1&id=b541d41b-9763-4f94-bade-97f65ae222bd&disableHighlighting=true&documentLanguage=fr#findHighlighted>

et aussi d'autres informations

<http://minfin.fgov.be/gkssce/caisse-enregistreuse/reglementation.htm>

<http://www.minfin.fgov.be/gkssce/caisse-enregistreuse/index.htm>

■ G. Xhaufaire

Brioches



La brioche est une spécialité française que l'on redécouvre avec plaisir. La brioche tendre et légère est une délicieuse alternative pour le croissant. L'appellation de cette pâte levée nous vient de loin (xv^e siècle) et est d'origine normande. La pâte à brioche est une pâte levée à laquelle un boulanger normand a ajouté des œufs, en remplacement d'eau, ainsi que du beurre, pour en améliorer la qualité. Il fallait pétrir cette nouvelle pâte de manière plus intensive. D'où la dénomination de « brioche », pour ce qui en Normand s'appelle « brier », c.-à-d. « mélanger vigoureusement, briser autrement ». La « brioche » a acquis ses lettres de noblesse et toute province de France en a fait sa propre spécialité. Les matières premières doivent être sélectionnées soigneusement, car les brioches sont généralement dégustées sans accompagnement. C'est la raison pour laquelle nous préférons le beurre et les œufs frais. Légèrement tièdes, elles accompagnent à ravir les foies gras et autres spécialités servis aux fêtes de fin d'année.



INGRÉDIENTS

- 1 000 g de farine,
- 20 à 50 g de levure,
- du lait pour délayer la levure,
- 17 g de sel,
- 100 g de sucre,
- 12 à 14 œufs,
- 600 g de beurre

Le pétrissage de la pâte

- Délayer la levure dans le lait (il faut environ trois fois autant de lait que de levure) au fond de la cuve. Ajouter les matières sèches et deux tiers des œufs.
- Pétrir la pâte en première vitesse pendant 3 à 5 minutes afin d'obtenir une masse lisse et élastique.
- Ajouter ensuite, en deux ou trois fois le reste des œufs et pétrir en première ou en deuxième vitesse, afin qu'il soient bien incorporés. La pâte doit être ferme, lisse et élastique. Ne pas pétrir trop longtemps.
- A ce stade, le beurre peut être incorporé. L'ajouter en une fois ou en petites parcelles et ne pas pétrir trop longtemps. La pâte est assez pétrie lorsqu'elle se détache de la paroi de la cuve.
- Veiller à ce que la pâte soit éliminée du crochet pendant le pétrissage et certainement au moment d'ajouter le beurre. Eventuellement, détacher la pâte du crochet et des parois au moyen d'un racloir.

TEMPS DE LEVAGE

- Méthode directe.
- Déposer la pâte dans un récipient en matière plastique pouvant en contenir le triple. Recouvrir d'un plastique et reposer 1 heure dans un endroit chaud.
- Bien rompre la pâte et la plier. Laisser reposer encore 1h1/2. Ensuite, la rompre à nouveau.
- Placer la pâte 1 h au réfrigérateur (5°C), afin qu'elle se décolle et durcisse également pour pouvoir être travaillée plus facilement.
- Les temps de levage ne sont que des indications, car la quantité de levure, la température de la pâte, le degré d'humidité du lieu de travail jouent un rôle non négligeable dans la détermination de cette durée.

MÉTHODE TRADITIONNELLE

- Faire lever la pâte 60 minutes, comme décrit ci-dessus. La rompre et l'abaisser finement (max. 5 cm d'épaisseur) dans un récipient en plastique ; la placer 12 heures au réfrigérateur. Le processus de levage doit pratiquement être stoppé.
- Diviser la pâte en gros pâtons et laisser reposer une heure à température ambiante.
- Travailler les pâtons et faire lever les brioches

QUELQUES BRIOCHES

1. Brioche avec tête



Peser des pâtons de 1 kg pour 30 pièces. Diviser et bouler. Laisser se décoller la pâte et rouler la tête - 1/3 de la pâte - avec le dos de la main.

Prendre la brioche par la tête, déposer dans le moule et bien enfoncer la tête avec l'index.

Badigeonner légèrement de jaune d'œuf. Faire lever et éviter la formation de croûte.

Badigeonner une seconde fois de jaune d'œuf au moment de passer sur une plaque de cuisson brûlante.

Cuire 7 à 8 minutes dans un four à 240°C. Détacher immédiatement. Les brioches sont délicieuses tièdes.

Elles doivent être consommées maximum 12 heures après cuisson.

Les brioches ne se conservent pas facilement au congélateur.

2. Grosses brioches avec tête



Peser la pâte de la dimension du moule. Diviser la pâte en 2/3 pour le corps et 1/3 pour la tête. Bouler la brioche et la déposer dans le moule, faire un puits au milieu et y fixer la tête boulée en pointe.

Badigeonner très légèrement de jaune d'œuf, faire lever et éviter la formation de croûte. Badigeonner une seconde fois d'œuf. Au moment de passer au four, faire quelques entailles avec des ciseaux humides. Cuire à four moyen (180-200°C).

3. Brioche de Nanterre



Utiliser 300 g de pâte à brioche pour un moule à cake de 18 x 8 x 7 cm. Bouler des petits pâtons dans la masse et les placer les uns contre les autres dans le moule. Badigeonner très légèrement de jaune d'œuf. Faire lever et éviter la formation de croûte. Badigeonner une seconde fois d'œuf et cuire à four moyen (180-200°C).

4. Brioche couronne



Peser des pâtons de 250 à 300 g. Bouler Placer un rouleau en bois au centre et former des couronnes en imprimant des mouvements de rotation. Déposer sur une plaque de cuisson. Badigeonner une première fois, très légèrement, de jaune d'œuf. Faire lever et éviter la formation de croûte. Badigeonner les brioches d'une seconde couche d'œuf et faire quelques incisions au moyen de ciseaux mouillés. Cuire à four moyen (180-200°C).

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR LES BRIOCHES

- Utiliser de la farine riche en gluten, aux propriétés absorbantes importantes.
- Il est conseillé de réaliser au préalable une pré-pâte ou poolish, car la pâte est très riche.
- On obtient les meilleurs résultats en laissant reposer la pâte 12 heures au réfrigérateur et en la travaillant le lendemain.
- La quantité de levure dépend de la méthode de travail, de la saison, de la température de l'atelier. Utiliser du liquide froid et/ou des œufs froids.
- La matière grasse ou le beurre doivent être mou et souple ; ils doivent avoir la même consistance que la pâte pour en faciliter l'absorption.
- Utiliser une cuve de bonnes dimensions. Si elle est trop petite, la pâte s'agglutinera au crochet, si elle est trop grande, la pâte adhèrera aux parois. Si le crochet tourne trop longtemps sans pâte, celle-ci sera mal pétrie et se décollera difficilement.



Mach̄ine arrīere!

La recette qui vous est présentée devait faire partie intégrante du « Publireportage » édité dans Le Moniteur de novembre 2014 intitulé « Thierry De Roo, le boulanger-fermier. De la ferme au moulin ».

Recette de la tarte d'automne

- 1) Foncer votre tarte en pâte sablée.
- 2) Ajouter une fine couche de compote de pommes dans le fond et une épaisseur de douille de savoyard.

Pour réaliser le savoyard :

Ingrédients :

- 500 g beurre
- 575 g sucre
- 400 g broyage 50/50
- 350 g œufs
- 250 g lait
- 750 g farine
- 10 g ferment



Crémer le beurre avec le sucre.

Ajouter le broyage et ensuite les œufs doucement.

Verser le lait tiède et terminer par la farine et le ferment préalablement mélangés à deux.

- 3) Cuire à four moyen.
- 4) Napper la tarte refroidie.
- 5) Recouvrir la tarte d'une fine couche de crème au beurre praliné au moyen d'une fine douille cannulée. Répartir la crème de manière à réaliser une spirale.
- 6) Mettre de la brésilienne sur le bord.
- 7) Décorer avec des noisettes caramélisées et quelques petits décors en chocolat.

Obligation de formation



de l'opérateur et au sein de l'entreprise

Pour rappel : Chaque opérateur a l'obligation de se former et de former son personnel sur les nouvelles règles d'autocontrôle et de justifier de ces formations lors du passage des contrôleurs de l'Afsca et/ou des OCI pour une certification éventuelle.

Pour vous aider à faire face à cette obligation, nous avons, en partenariat avec la cellule de vulgarisation de l'Afsca, convenu pour 2015, de diverses dates de formation à travers la Wallonie où vous serez conviés, en temps voulu, accompagnés idéalement de votre personnel. Un justificatif de suivi de formation vous y sera délivré, vous mettant ainsi à l'abri de toute sanction

Dates retenues :

- Le mardi 20 janvier** Charleroi, La Louvière et environs
- Le mardi 10 février** Tournai, Mons, Lessines, Mouscron
- Le mardi 31 mars** Namur et environs
- Le mardi 7 avril** Province du Luxembourg
- Le mardi 5 mai** Province de Liège
- Le lundi 8 juin** Bruxelles, Brabant Wallon

L'endroit où seront données ces formations vous sera communiqué ultérieurement

Par ailleurs, l'Agence nous a communiqué les périodes et les lieux de contrôles annoncés chez tous les opérateurs (commerces) de certaines régions du pays, pour le premier semestre 2015.

Il est bien entendu très important pour votre sérénité, que vous y soyez préparés.

Actions de contrôle dis en ville			
	Période	UPC	Ville
2015	janvier	NAM	Ciney
	février	BRW	Waterloo
	mars	ANT	District groot Antwerpen
	mars	HAI	Mouscron
	avril	WWL	Kortrijk
	avril	LIM	Genk
	mai	LIE	Spa - Malmedy - Stavelot
	juin	OVL	Oudenaarde
	juin	VBR	Asse



Fiche QUICK START N°7

Eau



L'eau, la vapeur et la glace qui sont en contact avec des denrées alimentaires doivent toujours être de qualité potable

Exception : la glace pour réfrigérer les produits de la pêche peut être produite à partir d'eau de mer propre



L'eau non potable ne peut pas présenter un risque de contamination



Marquez les robinets des conduites d'eau non potable avec l'inscription "eau non potable"



Ne raccordez jamais des conduites pour l'eau potable avec des conduites pour l'eau non potable



Réalisez les analyses exigées par la réglementation sur l'eau de puits, l'eau de surface et l'eau de pluie si vous faites usage de l'un de ces types d'eau

Fiche QUICK START N°8

Hygiène personnelle



Maintenez une bonne hygiène corporelle



Veillez à disposer d'une attestation médicale valable



Informez votre chef si vous êtes (ou avez été) malade et si vous avez (ou avez eu) des symptômes qui impliquent un problème éventuel dans la chaîne alimentaire ou qui peuvent le provoquer (par ex. diarrhée)



Portez des vêtements de travail adaptés et, au besoin, une charlotte ou un couvre-chef



Ne portez pas de bijoux aux bras et aux mains



Lavez-vous toujours les mains

- à chaque début de service
- avant et après chaque pause
- après chaque passage aux toilettes
- après avoir toussé, éternué, vous être mouché...
- après avoir touché des matériaux potentiellement contaminés
- après avoir touché des produits crus d'origine animale
- si elles sont sales

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

IVAN

BAKKERIJMACHINES

Machines occasions pour boulangerie



GRAND CHOIX
EN OCCASIONS
dans notre
salle d'exposition

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



pour info:

www.ivanbakkerijmachines.be

Kleine Monnikenwerve 34-36, 8000 Brugge - België

tél: 050 31 93 43 - fax: 050 31 88 97

info@ivanbakkerijmachines.be

MOULIN MEYERS S.A.

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

Rue gulpen, 15
4852 HOMBOURG

☎ (087) 78 53 70

Pensez à votre affiliation 2015

Etre membre de sa Fédération, c'est :

- Soutenir l'indispensable travail des artisans engagés dans la défense de l'artisanat ;
- Participer à la représentativité de la Fédération et sa crédibilité sur l'échiquier politique et administratif ;
- Accéder aux informations de tous ordres spécifiques au secteur ;
- Recevoir de la documentation complémentaire sur le site de la Fédération ;
- Bénéficier d'avantages auprès de différents partenaires ;
- Participer à des formations spécifiques à la profession ;
- Devenir membre d'une famille et se créer des occasions d'entrer en relation avec les autres ;
- S'engager soi-même, œuvrer à ses convictions, participer à une action collective, ajouter du sens, de la dimension, peut-être ;
- Dynamiser le débat démocratique en y ajoutant sa voix.

Faire partie de la Fédération, c'est se protéger au travers d'une solidarité, d'une information en continu et de liens avec d'autres professionnels.

N'hésitez pas à prendre contact avec vos responsables, informez-vous le plus possible, cela vous aidera à prévenir les difficultés.

Pour continuer à être membre ou le devenir, il vous suffit de prendre contact avec vos responsables locaux.



ASSOCIATIONS MEMBRES DE LA FÉDÉRATION FRANCOPHONE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE- GLACERIE-CONFISERIE-CHOCOLATERIE

Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Huy

M. Alain WANSON, Rue Mohery, 19, 4280 HANNUT - Tél. 019/69.91.81
M. Robert BOVENISTY, ruelle Colon, 5, 4210 Marneffe - Tél. 085/71.15.09

Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Verviers, environs et région germanophone

M. Daniel SORET, rue J. Baguette, 17, 4802 Verviers - Tél. 087/22.51.60
M^{me} M.L. SCHINELLI, rue de Mont, 199 A, 4820 Dison - Tél. 087/44.73.71

Union des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Namur

M. Bruno BERO, rue d'Andenne, 5, 5340 Faux les Tombes - Tél. et Fax 081/57.06.77
M. LEFRANC, place de l'Armistice, 18, 5170 Bois de Villers - Tél. 081/43.35.99

Union des Boulangers-Pâtisseries-Glacières de Sambre & Meuse

M. Pierre LEGRAIN, Rue du Tram, 9, 5060 Sambreville - Tél. et Fax 071/77.17.69
M. Luc DEBLIER, rue de la Glacière, 24, 5190 Moustier s/S. - Tél.071/78.50.94 - Fax 071/78.50.98

Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Binche - La Louvière

M. José VANDERAUWERA, rue Warocqué, 41, 7160 Chapelle-lez-Herlaimont - Tél. 064/45.80.12
M. Marcel DETROYER, rue Solvay, 70, 7160 Chapelle-lez-Herlemont - Tél 064/45.18.22

Union Professionnelle de Mons Borinage

M. Pierre SAEY, pl. Vandervelde, 35, 7370 Dour- Tél. 065/65.26.67 - Fax 065/65.33.28

Union Professionnelle de Tournai

M. Thierry DE ROO, avenue d'Audenarde, 4, 7540 Kain - Tél. 069/22.57.85

Union Professionnelle des Boulangers-Pâtisseries-Glacières province du Luxembourg

M. Albert DENONCIN, Rue Grande, 4, 6927 Tellin - Tél. 084/36.65.94
M. José MATHIAS, rue des Déportés, 20, 6700 Arlon - Tél. 063/22.41.74

Association des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Bruxelles

M. André LARDENNOIS, Heiberg, 2, 3090 Overijse - Tél. 0477/29.28.12
M. Alain VAN TWEMBEKE, Avenue des Cerisiers, 5, 1470 Bousval - Tél.010/61.55.52

Association des Glacières de Wallonie

M. Henri TAVOLIERI, rue de Bruxelles, 53, 4340 Awans - Tél. 04/263.57.21
M. Ignace DI MAIO, rue H. Goffin, 270, 4000 Liège - Tél. 04/247.29.92

Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Charleroi et arrondissement

M. Attilio PANZARELLA, Av. des Oiseaux, 21, 6001 Marcinelle - Tél. 071/51.58.74

Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Liège & environs

M. Henri LEONARD, rue Rys des Chenaux, 4, 4870 Trooz - Tél. 04/351.76.46
M. Jacques BEER, rue Jambe Bois, 5, 4000 Liège - Tél. 04/226.58.82

Association des Patrons Boulangers-Pâtisseries du Brabant wallon

M. Arnaud SZALIES, 167 Chaussée d'Alseberg, 1420 Braine L'Alleud - Tél 02/387.36.93

Association des Patrons Boulangers-Pâtisseries-Glacières de Mouscron & environs

M. Philippe VANBRUAENE, Ch.de Dottignies, 88, 7730 Estaimpuis - Tél. 056/33.09.46

Association des Boulangers-Pâtisseries d'Ath & environs

M. Jean-Pierre MOECKX, chaussée de Bruxelles, 28, 7800 Ath - Tél. + Fax 068/28.29.16

Union des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Lessines & environs

M. Henri LELEUX, rue P. Fontaine, 1, 7861 Papignies - Tél. 068/33.53.46
M. Pierre BOURGEOIS, Rue de Soignies, 307, 7811 Arbre - Tél. 068/84.24.73

Les marrons glacés

Marrons glacés

Les marrons que l'on confit généralement sont ceux de Lyon, de l'Ardèche et de Turin.

Avec un couteau spécial à lame courte et pointue, enlever l'écorce sans abîmer le fruit. Mettre les fruits épluchés dans un panier d'osier blanc et faire blanchir doucement en chauffant et en maintenant l'eau en frémissement, mais sans faire bouillir ; cet état se prolonge pendant 20 minutes environ et l'eau commence à se colorer en rouge. Pendant ce temps on aura mis à chauffer une quantité équivalente d'eau pour la changer, afin que le fruit n'en prenne pas la couleur ; délayer un peu de son ou de farine pour l'adoucir. Sortir le panier de sa première eau de cuisson et le déposer aussitôt dans sa deuxième eau de cuisson et poursuivre la cuisson pendant une heure environ. Les marrons sont cuits quand une épingle peut les traverser sans rencontrer de résistance. Sortir le panier de l'eau, l'arroser et le remettre dans une nouvelle eau préparée comme ci-dessus pour les dégorger. Les sortir un à un pour les éplucher avec précaution, sans les briser et les déposer dans un sirop de sucre vanillé de 1,1609° densité (20° B). Le bain de sucre est maintenu constamment proche du point d'ébullition, mais sans le laisser bouillir et sans le couvrir. Par évaporation, le sirop épaisse au fur et à mesure ; cette opération peut durer plus de 24 heures. Aussitôt qu'il se forme une légère pellicule à la surface du sucre, on peut considérer l'opération comme terminée.

Le sirop doit maintenant accuser entre 1,3082° et 1,3319° densité (34 à 36° B) ; à présent on retire les marrons de leur bain de sucre et on les dépose sur une grille pour les laisser sécher.

Marrons déguisés

500 g marrons
650 g sucre
125 g chocolat
1 cuillerée glucose

On fait cuire avec de l'eau légèrement sucrée et vanillée les marrons épluchés, puis on les égoutte et on les passe au tamis fin. On mélange à cette purée 300 g de sucre cuit au petit cassé et on travaille jusqu'à refroidissement. Diviser cette pâte en petites boules de la grosseur et de la forme de marrons naturels, en les roulant dans les mains poudrées de sucre glace.



Faire cuire ensuite au grand cassé 350 g de sucre en morceaux, fondu avec un peu d'eau et additionné d'une cuillerée de glucose. Quand le sucre est cuit à point, ajouter le chocolat fondu à part avec très peu d'eau. Mélanger délicatement le chocolat dans le sucre cuit en tournant avec une aiguille à brider bien propre ; et comme ce chocolat a décuit le sucre de 2 ou 3 degrés, on laisse celui-ci revenir sur le feu au grand cassé. Piquer alors les marrons reconstitués avec un petit couteau que l'on enfonce par le côté épais et les tremper dans le sucre cuit, mais en laissant le haut sans couverture, de manière à imiter le culot. Les laisser s'égoutter une seconde et les déposer sur le marbre huilé. Quand ils sont froids, dissimuler la fente produite par le couteau en rapprochant la pâte avec les doigts.

On peut aussi les piquer un à un avec des petites brochettes de bois et, une fois trempés au sucre cuit, faire entrer ces brochettes dans les trous d'une passoire retournée.



Spécialités au chocolat



Bûchettes, Bonaparte, Châtaignes, Noisettes, Pruneaux truffés, Mendiants, Noix déguisées, Diabolins

BONAPARTE

Ovales de ganache, enrobés de fondant additionné d'un peu de beurre de cacao.

BÛCHETTES

Boudins de pâte d'amandes pistache au praliné, enrobés de couverture. Découper en bûchettes après solidification.

CHÂTAIGNES

Intérieur : boule de gianduja enrobée de pâte d'amandes blanche. Tremper dans de la couverture. Hérissier. Laisser figer. Découper une petite partie pour dénuder le noyau intérieur.

DIABLOTINS

Amandes entières émondées et grillées, assemblées avec de la couverture, par paquets de quatre.

MENDIANTS

Couverture coulée à la poche à douille ; garnir avant solidification d'amandes, de noix, de noisettes et de raisins secs.

NOISETTES

Noisettes émondées, enveloppées par deux à la fois dans une bande de pâte d'amandes, échançrée sur les bords. Assembler paires par paires en les soudant avec du blanc d'œuf. Laisser reposer 24 heures avant la cuisson. gommer

PRUNEAUX TRUFFÉS

Pruneaux secs, dénoyautés, farcis de pralin, trempés dans de la couverture au lait, puis passés dans du cacao en poudre à la façon des truffes au chocolat.

BERLINGOTS

Lorsqu'on a fait cuire du sucre au cassé pour glacer un petit four quelconque, il en reste toujours un peu ; on fera d'excellents berlingots.

Parfumer avec un peu de menthe ou d'absinthe, le colorer d'un peu de vert végétal et le verser sur le marbre huilé ; avec les doigts également huilés, on le travaille (lorsqu'il n'est plus trop chaud), en l'allongeant et le repliant à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il soit juste malléable. Le tirer alors en un boudin de la grosseur du doigt et bien régulier puis, avec des ciseaux, le couper en petits morceaux, en donnant un coup de ciseaux dans un sens et un dans l'autre.

Le muséum des sciences naturelles

ouvre vos cerveaux



Jusqu'au 30 août 2015, le muséum des sciences naturelles de Bruxelles – ce fameux musée où l'on peut notamment tout apprendre ou presque sur les dinosaures mais aussi sur l'évolution des espèces et sur l'homme – propose au public une exposition temporaire intitulée « À vos cerveaux », soit 444 jours pour découvrir bien des choses, sur notre cerveau mais aussi sur celui des animaux.

« Ét0nn4nt c3 qu3 p3ut f41r3 v0tr3 c3rv34u, n0n ? ». Vous avez su lire cette phrase bizarre ? Cela atteste des qualités remarquables de votre cerveau, des capacités d'adaptation inouïes aux circonstances, aux déficiences. Le cerveau s'adapte et apprend extrêmement rapidement. Mais comment fonctionne-t-il ? Comment illusions d'optique et autres tours de passe-passe parviennent-ils à le berner ?

Cette exposition vous apporte des réponses à la plupart, si pas à toutes vos questions. Elle vous permet de tester la performance de vos neurones, d'explorer en 3D l'anatomie de vos hémisphères et de démystifier les tours de magie et de ne plus vous laisser attraper pas des illusions d'optique, grâce au « Cervomaton ». Des vidéos et des jeux interactifs complètent le tout, rendant l'exposition extrêmement ludique, comme c'est toujours le cas au muséum. Une adresse à fréquenter sans modération avec nos juniors (celle-ci est recommandée à partir de 10 ans pour pleinement en profiter).

« À vos cerveaux » a été développée par Cap Sciences à partir d'une première version créée par le muséum national d'histoire naturelle de Paris – rien de moins. Elle s'est évidemment enrichie, ici, des collections, des connaissances du muséum bruxellois et de l'expertise de son personnel.



Mais d'abord, savez-vous qui a un cerveau ? « Tout le monde », allez- vous répondre sauf bien entendu celui qui est le roi des... » et on préfère ne pas entendre la suite ! Et bien non, trêve de plaisanterie, sachez qu'à l'exception des organismes très simples comme les éponges par exemple, tous les animaux, des plus « basiques », comme le ver de terre, le perce-oreille aux plus élaborés comme les mammifères, et puis l'homme en bout de chaîne, possèdent, si pas un cerveau très élaboré (pensons au ver de terre) au moins un système nerveux. Vidéo, maquettes et cartes interactives démontrent néanmoins la difficulté de dater l'apparition de cet organe et nous invitent à découvrir toute son évolution et sa variabilité.

On découvre ainsi que chaque espèce appréhende son environnement de façon différente selon l'organisation et la complexité de son système nerveux. À travers des vidéos et des jeux interactifs à nouveau, cette zone de l'exposition, intitulée « 1 000 cerveaux, 1 000 mondes », illustre quatre « mondes » réunissant chacun un ensemble d'animaux qui possèdent le même degré de capacités cérébrales : un monde réflexes, un monde programmes, un monde d'innovations et un monde culture, le plus élaboré.

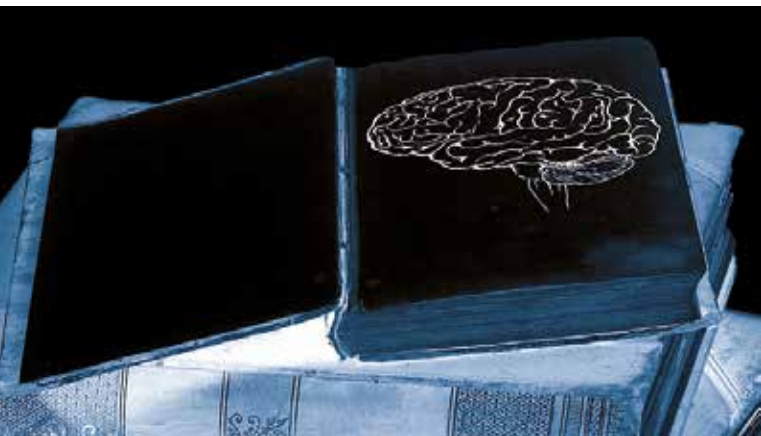
Autre découverte mise en évidence : alors qu'on a longtemps cru que le cerveau était câblé une fois pour toutes comme une machine et que chaque zone avait une fonction définie, programmée et immuable, les neurosciences nous ont fait découvrir, grâce à l'imagerie médicale, qu'il n'en était rien. Le cerveau ne cesse d'évoluer tout au long de la vie. C'est ce qu'on appelle la plasticité cérébrale. Vous découvrirez le rôle joué par cette plasticité dans l'apprentissage, comment le cerveau s'adapte aux événements qui rythment notre vie... Ainsi aussi, lorsqu'une zone est lésée (choc violent, AVC...), une autre partie du cerveau peut prendre le relais.

Aucun cerveau n'est infailible

Un autre espace de l'exposition explique comment notre cerveau peut être trompé, peut se faire berner. Car s'il interprète les informations captées par nos sens pour construire notre perception du monde, il peut mal interpréter en cherchant par exemple à donner du sens à quelque chose qui n'en a pas. En court : il n'est pas infailible !

Mais le cerveau, c'est quoi, en fait ? Ce sont plus de 100 milliards de neurones, dont chacun communique avec 10 000 de ses voisins. C'est sans doute ce qui en fait l'organe le plus mystérieux du corps humain. grâce au « Cervomaton », le petit visiteur mais aussi les ados et les adultes peuvent observer l'anatomie du cerveau en 3D, découvrir ses dysfonctionnements, ses dégénérescences et dérèglements possibles. Que l'on pense à la dyslexie, à l'épilepsie, à Alzheimer (la communication entre les cellules est mal régulée), à l'AVC (manque d'oxygène), à la sclérose en plaques (la transmission de l'influx nerveux est altérée)... Nous avons été tous ou serons tous un jour confronté à ce genre de cas dans notre entourage proche ou éloigné.

Dans cet espace, on peut aussi découvrir des moulages de cerveaux, y compris de cerveaux de dinosaures... pas si bêtes qu'on pourrait le croire. C'est en tout cas ce qu'a pu constater Pascaline Lauters, paléontologue de l'Institut royal des sciences naturelles de Belgique et de l'Université Libre de Bruxelles. Elle a étudié l'*Amurosaurus riabinini*, qui présente un cerveau relativement plus grand que ses congénères herbivores. Elle a aussi pu vérifier grâce à des moulages que, comme chez les oiseaux et les mammifères, le cerveau était en contact avec la boîte crânienne, autre preuve de sa plus grande taille, toutes proportions gardées évidemment. D'autres études ont encore démontré que les crêtes creuses de l'animal faisaient caisse de résonance



quand les hadrosaures poussaient leurs cris... qui pouvaient donc être entendus à de très longues distances ! Voilà pour l'anecdote !

On poursuit la visite avec une salle équipée de huit tablettes tactiles permettant au visiteur de mettre à l'épreuve une fonction cognitive – la mémoire ou l'attention. Une fois fini le test, qui a été mis au point par différents laboratoires de neurosciences, le multimédia vous livre les clés de compréhension liées à la fonction cognitive testée.

L'exposition est accompagnée, comme c'est généralement le cas au muséum des sciences naturelles, d'un espace pédagogique où, en équipe, les élèves de la 5^e primaire à la 6^e secondaire, vont de défi en défi construire un cerveau et aborder des notions telles que le fonctionnement d'un neurone ou d'un réseau neuronal, les réponses du cerveau aux stimulations, l'apprentissage, la mémoire...

Des animations plus particulières sont encore prévues durant les congés scolaires, renseignez-vous !

Museum des sciences naturelles, rue Vautier, 29 – 1000 Bruxelles – du mardi au vendredi de 9h30 à 17 heures, samedi, dimanche et vacances scolaires de 10 à 18 heures – accès préférable par les transports en commun (peu de parking – profitez des B-excursions, combinant billet de train et accès au musée). PAF : 9,50 € (adultes), 8,50 € (étudiants, seniors, handicapés), 7 € pour les 6-17 ans. En savoir plus : info@sciencesnaturelles.be – www.sciencesnaturelles.be



Le muséum évolue encore

La rénovation du muséum se poursuit. On se souviendra que tout l'espace dédié aux dinosaures avait été restauré et mis en scène à grands frais pour un résultat bluffant. Maintenant, c'est une nouvelle galerie qui va ouvrir ses portes au printemps, la « galerie de l'homme ». Elle sera suivie, en 2017, de la galerie « Planète vivante ».

La galerie de l'homme constituera une nouvelle exposition permanente se penchant sur l'évolution de l'homme de nos plus lointains ancêtres à nos jours. Comment a-t-il évolué ? Comment a-t-il accumulé autant de connaissances ?... Elle abordera aussi longuement l'homme moderne, son adaptation à son environnement, le développement des techniques en même temps que le cerveau ne cessait de grossir, les différences physiques locales entre les hommes modernes... sans oublier tout ce que nous partageons avec notre cousin le plus proche : le grand singe. Il sera enfin question de notre corps, de nos gènes que nous transmettons de génération en génération. Tout un parcours de la vie, de l'embryon à l'âge adulte.

Invitation

à la Saint Aubert du Tournaisis

FÊTES ET CONVIVIALITÉ



Union des patrons boulangers-pâtisseries du Tournaisis
Confrérie de Saint-Aubert en Tournaisis
Union professionnelle reconnue « société royale »
Groupement des associations de Tournai Mons Borinage et Soignies
vous invitent

le dimanche 1^{er} février 2015

à la « Ferme du Reposoir », chemin du Ruisseau 4, 7540 Kain

- 10h30** Messe en l'église de Mont Saint-Aubert, solennisée par la fanfare de Froidmont
- 11h30** (à la suite de la messe) Intrônisation des nouveaux confrères de Saint-Aubert
- 12h00** Dépôt de fleurs au Monument aux morts de la commune
- 12h15** Réception en l'ancienne Maison communale, Remise des diplômes aux nouveaux confrères.
- 13h30** Salons de la « Ferme du Reposoir » à Kain (Tournai) et vin d'honneur
- 14h00** Banquet

Réservation

85 € par personne, virement au compte 700-0070616-44 ou à l'europpéen Be55 7000 0706 1644, des patrons boulangers, Vieux Chemin d'Ath 10, Warchin
70 € menu ado et 35 € menu enfant

Inscription obligatoire même si le virement bancaire a été effectué :

- > J. Henneghien : 069/77.75.77 ou henneghien.jacques@skynet.be
- > T. De Roo : 069/22.57.85

Réservation confirmée = paiement
Dernier délai : le 24 janvier 2015

Menu

*« Oasis de pêche »
et son tapis de gourmandises*

Arc-en-ciel et sa cocotte surprise

Velouté courgettes, fines herbes

Dos de Cabillaud sur un lit d'épinards

Sauce Hollandaise

Crevettes grises

Le bigarré des bruyères aux trois poivres

Fantaisie de légumes

Le Panier de la Bergère

Frisson d'un beau jour

Prince Noir

Le Prince Noir et ses Courtisanes

Vins

Chardonnay « Luis Felipe Edward » Chili
Château de Pennautier (Languedoc)

ACTUALITE 2014

après le G20 de Brisbane en Australie, le G25 en Hainaut ! ! ! !

C'est par une belle journée de novembre, le 18, que le G25, le groupement des Boulangers-Pâtisiers de Binche, La Louvière et environs s'est réuni pour fêter la SAINT AUBERT 2014.

Comme l'an passé, le dîner s'est déroulé dans une bonne entente festive et gastronomique.

Le Président de cuisine, DAVID, s'est encore surpassé, par l'étalage de son menu, proposant aux papilles gustatives de nos chers membres des choix multiples tant en entrées qu'en plats principaux ; nous vous mettrons l'eau à la bouche plus loin ! ! !

Vers 12 heures 30, les premiers arrivants prenaient places et à 13 heures l'assemblée était complète, nous pouvions commencer par le kir royal maison avec assiette dégustation, consommé de potiron et mini salade gourmande ; ensuite, l'Italie fut mise à l'honneur : antipasto maison ! ! !

Le Président, profita d'un bref entracte pour remercier les quelques firmes présentes et les membres du G25 pour leur participation et lança le débat, à vous de choisir ! ! !





Carpaccio de biche à l'huile de noix et ses copeaux de foie gras ou

Poêlée de scampis, crème chorizo et copeaux de reggiano ou encore

Linguines aux moules et tomates fraîches.

L'assemblée était ravie et personne ne dormait !!!

L'instant propice aux discours, le Président du groupement prit la parole, pour mettre à l'honneur et remercier le Vice-Président Provincial du Hainaut, Monsieur Jacques Desantoine, pour son dévouement et ses précieux conseils lors de réunions. Ce dernier enchaîna quelques mots de remerciement et expliqua à l'assemblée son optique du futur juste avant l'arrivée des différentes régions, l'Alsace, avec sa choucroute Royale jambonneau, La Forêt, avec son mignon de biche grand veneur et ses rustis, La Mer, proposant un délicieux dos de cabillaud Royal en papillote, tomates fraîches au romarin citronné. Un grand silence régna !!!

Le Président reprit ensuite la parole pour lire le bouquet de remerciements de notre aide secrétaire, Brigitte Detroyer, très touchée par notre geste délicat : elle avait reçu des roses rouges à son domicile, comme toutes les dames de l'assemblée lors de la réunion.

L'instant dessert arriva, c'est un des membres dudit groupement, Monsieur Olivier, de Manage, qui eut le plaisir de nous proposer un assortiment de mignardises pâte à choux, avant l'arrivée du Prince noir.

La séance fut levée en se donnant rendez-vous l'an prochain pour un G30,

G35 voir un G40 !!!!!

■ J. Vanderauwera

Rex
Synergie[®]
Original



recommandé par
Sanja Kimpen
XXX

"le bien-être commence par une bonne santé"

Rex
Synergie[®]
Chia



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


IREKS

Les spécialistes pour le traitement du chocolat



SELMI ONE

- Fusion et tempérage du chocolat très rapide + ou - 7 minutes
- Dimensions compactes pour un encombrement minimum
- Un nettoyage simple et rapide
- Consommation d'énergie réduite
- Capacité de la cuve : 12 kg
- Production de 55 kg par heure
- Puissance : 0.9kw - sur demande , alimentation en 220V monophasée



SELMI CONFIT

- Turbine entièrement en acier inox
- La confit est équipée d'un variateur de vitesse pour optimiser la granulation de tous genre de produits.
- Une ventilation contrôlée afin d'obtenir des produits avec une finition parfaite.
- Un écran à affichage digital pour une programmation simple et rapide.
- Production de 20 kg par heure.
- Puissance de 1.8 kw - 220V monophasé.
- Dimensions : 720 x 1030 x 1480 mm.



**Pour plus de renseignements,
consultez-nous!**

Rue François-Léon Bruyere, 34
B-6041 Gosselies (Charleroi)
Tél. 071/25.01.22

Bruyere



Commission paritaire de l'industrie alimentaire

Programmation sociale 2013/2014 du 25 novembre 2013

Les accords sociaux sont établis tous les deux ans. La prochaine programmation sociale sera en principe conclue en 2015.

Veillez prendre connaissance des accords négociés pour les années 2013-2014, ceux-ci restent donc bien entendu valables jusqu'aux prochaines négociations.

Les conventions collectives du travail (CCT) de l'industrie alimentaire paraissent régulièrement dans Le Moniteur de la Fédération et plus précisément les CCT relatives à notre sous secteur 118.03 de la boulangerie-pâtisserie...

Au moment d'écrire ces lignes, certains paramètres pourraient subir des modifications, suite aux prises de position du nouveau gouvernement. Nous adapterons et vous informerons de la suite à donner en temps opportun.

Pour information :

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.**

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 2^e 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.*

§ 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.

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.

Petit chômage

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

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.

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.

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.

§ 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.

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 endéans 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.

■ D. Cigagna

42^{ème} Saint Aubert

de l'Union des boulangers-pâtisseries-gâchiers de la province de Luxembourg



La Table d'Honneur



Le Trésorier toujours au poste avec le Vice-Président Monsieur Gosset



Le Président de Namur fleuri Madame Denoncin

Chaque année, l'endroit des agapes est différent, ce qui permet de découvrir les nombreux établissements gastronomiques de la province.

C'est dans le cadre du « Moulin de Daverdisse » situé au coeur de la forêt d'Ardenne que l'Union des B.P.G. a.s.b.l. avait convié tous ses sympathisants à les rejoindre ce 16 novembre.

C'est après avoir roulé quelques kilomètres dans la forêt des grands sapins verts, que l'on découvre cette somptueuse bâtisse située en bord de Lesse.

Restaurée et aménagée en hôtel-restaurant ayant obtenu un bib gourmand au guide Michelin et arborant fièrement l'emblème de « Relais du Silence », toute la fierté de la famille DUFOR, propriétaire des lieux.

Après un apéritif généreux au bar, installés dans de confortables fauteuils, nous sommes passés dans la salle à manger parfaitement mise en place.

Chacun ayant rejoint sa table, le président DENONCIN pris la parole pour remercier chaleureusement, les participants, qui par leur présence témoignent leur



Le Président souhaite la bienvenue



soutien mais également la solidarité des « Maîtres boulangers-pâtisseries-glaciers ». Il adressa un remerciement appuyé aux sponsors qui contribuent généreusement à la réussite de cet événement annuel. Il souhaite à chacun et chacune de passer une soirée de plaisir.

De nombreux confrères et présidents francophones étaient présents, chacun à tour de rôle s'est exprimé en assurant le président et ses collègues Luxembourgeois de leur confiance dans la gestion de la Fédération et des nombreux dossiers, dans un contexte qui n'est pas toujours aisé à comprendre.

De nombreuses et magnifiques fleurs ont été offertes à Madame DENONCIN par respect pour sa compréhension. Le président fut particulièrement touché par ces marques de sympathie.

Après quoi, nous avons pu apprécier le homard et fruits de mer, suivi de la cassolette de sole et noix de Saint Jacques accompagnée par un original vin blanc des Cévennes, cépages chardonnay et sauvignon, une surprenante découverte, le granité de poires suivi de la noisette de faon au jus d'airelles et raifort, croquettes de céleri, endives braisées et choux rouge servie avec un Haut Médoc « Château Cortal 2011 ». Un véritable menu gastronomique de l'avis général.

Pour terminer le repas une farandole de petites douceurs réalisées par le pâtissier de service et bien sûr la tombola, où tout le monde gagne, gérée avec efficacité par la sympathique famille MATHIAS, un véritable succès.



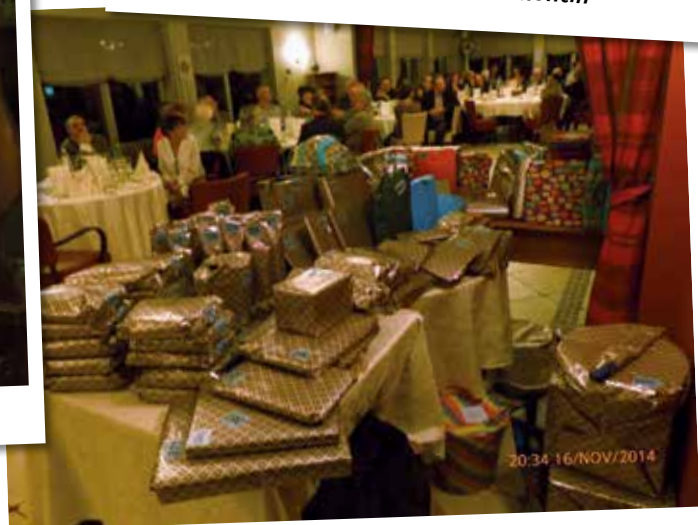
Le Président Léonard fleuri Madame Denoncin



Le président de Huy fleuri Madame Denoncin



Discours du Président Honoraire Marc Sansen

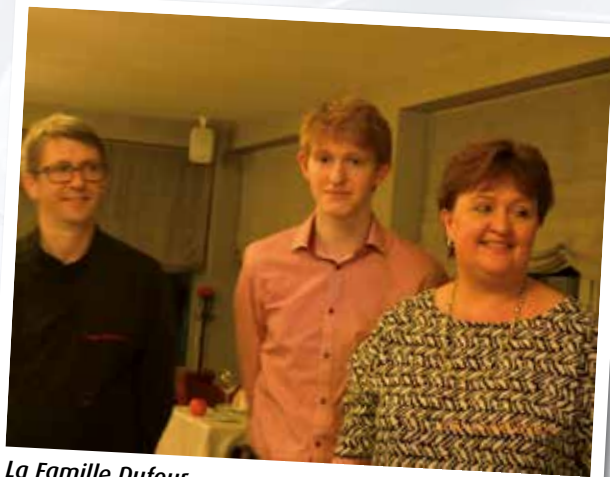


La Tombola et les convives

FÊTES ET CONVIVIALITÉ



Les Desserts très appréciés



La Famille Dufour



Belle Ambiance

Le D.J. Sergio M toujours en grande forme enflamma la soirée avec la complicité des présidents.

Digne du cabaret de Patrick SEBASTIEN toutes les serviettes ont tourné, les sardines ont fait le « BUZZ », les farandoles etc. bref l'ambiance des grands soirs.

Serge LAMA alias Georges GOSSET était excusé, mais le pétillant président liégeois, casque sur les oreilles s'est mis à la console, une première à revoir !

A travailler sérieusement pour sa candidature à « THE VOICE ».

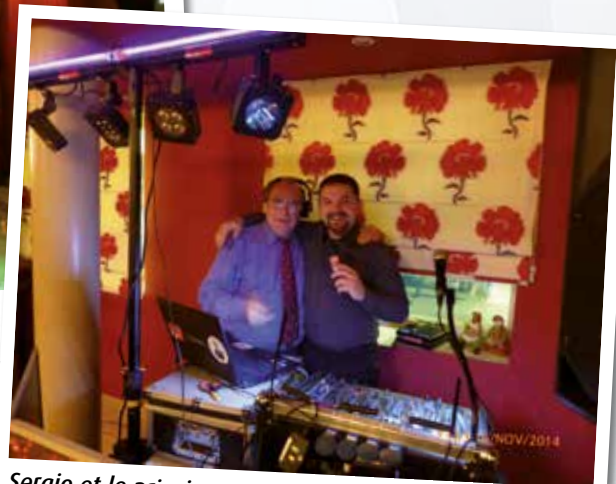
La soirée se termine aux petites heures, non sans avoir dégusté avec sagesse une, deux, trois... trappistes bien connues de la province dont la devise est « FAITE DU BIEN AUTOUR DE VOUS ».

A l'année prochaine.

■ L'œil de Moscou



Beaucoup de gaieté



Sergio et le principauteire à l'animation



Joyeux Noël
et Bonne Année
2015