

Le Moniteur

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

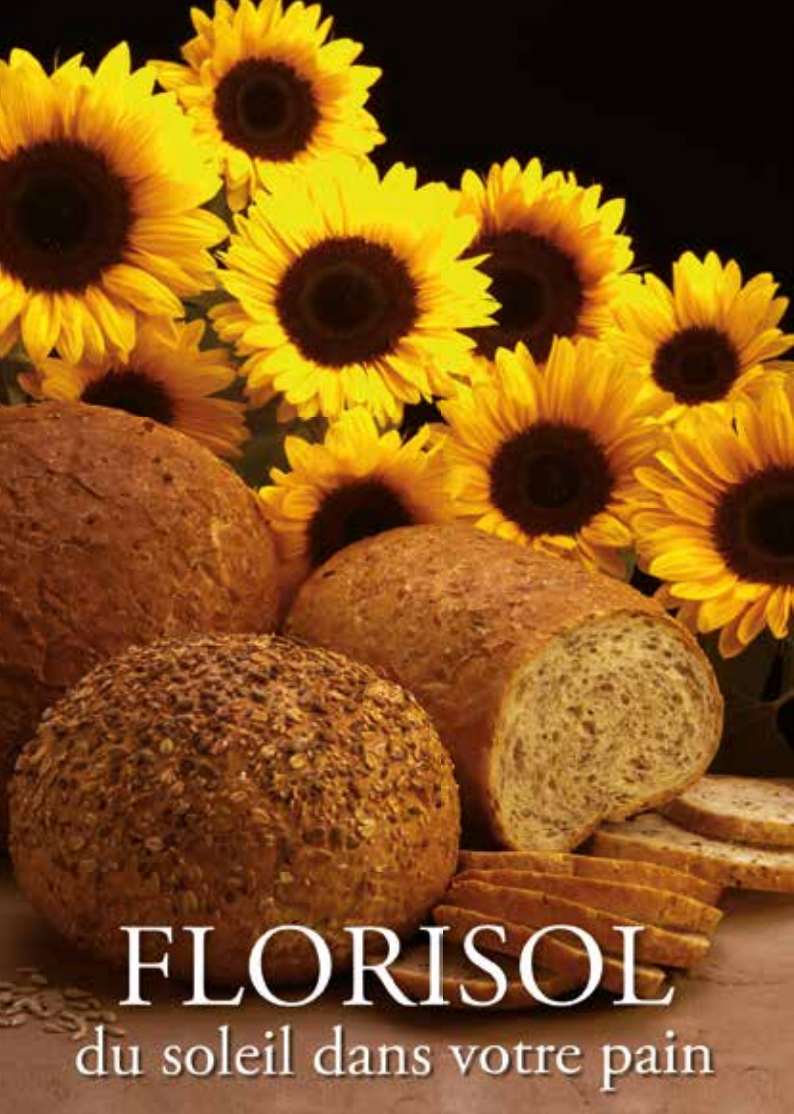
Bulletin mensuel
33^e année
Janvier 2015



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

Ensemble
on est toujours plus fort!





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

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

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

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

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



MOULINS DE STATTE
HUY

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

Beco[®]

POLYESTER & INOX

**Résiste à
la Rouille et la Corrosion**

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

MOULIN MEYERS S.A.

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

Rue gulpen, 15
4852 HOMBURG

☎ (087) 78 53 70



Chers Membres de la Fédération,

Les membres du Conseil d'administration de la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie se joignent à moi pour vous présenter des vœux de réussite dans tout ce que vous entreprendrez pour l'année 2015. Demain doit toujours être une promesse de bonheur et d'épanouissement personnel.

Au moment où je vous écris ces lignes démarre le rassemblement populaire Place de la République à Paris en hommage aux personnes disparues lors de l'attentat ayant frappé le siège de Charlie Hebdo. Au-delà des paroles vides de contenu souvent entendues ces derniers jours, force est de constater que ce rassemblement est la preuve, s'il en fallait une, que les hommes et les femmes peuvent se réunir autour d'une cause commune.

Cet élan, qui dépasse les frontières des idées, est source d'unité et de convergence susceptible de modifier les comportements et les pensées. Notre métier, au travers de sa Fédération, a besoin de la mobilisation de chacun pour évoluer vers l'artisanat de demain.

Mon nouveau mandat de Président, accompagné des personnes qui ont accepté de se mobiliser à mes côtés, sera l'occasion d'insister sur la solidarité nécessaire au sauvetage de notre profession. Les temps sont difficiles et resteront difficiles encore quelques années. Il faut donc que nous soyons capables de réinventer notre métier et axer notre réflexion sur la qualité et l'innovation.

Notre profession est exigeante et chronophage. Nous en sommes tous conscients. Mais nous devons aussi employer notre énergie à la construction et au développement de notre noble métier. Cette volonté exige l'implication de tous. N'hésitez donc pas à nous transmettre vos idées et à nous soumettre vos difficultés. Nous sommes là pour vous aider et vous soutenir.

Reprenons, en guise de conclusion, une citation de Baden Powell, fondateur du scoutisme « Rester immobile ne sert à rien. Il faut choisir entre progresser ou régresser. Allons donc de l'avant et le sourire aux lèvres. »

■ **A. DENONCIN,**
Président





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

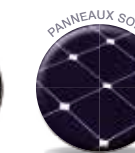
8c€

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)



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Formation** **6** Epicuris : Formations courtes de perfectionnement technique
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie
- Fiscal** **11** Forfait 2015
Boulangerie et Pâtisserie
- Hygiène** **19** Circulaire relative aux informations sur les allergènes
- Fiscal** **27** Feuille de calcul TVA
- Le monde du chocolat** **32** Belgian Chocolate Village, le village du chocolat belge à Bruxelles
- Formation** **34** Produits de boulangerie et viennoiseries
- Social** **36** Salaires en vigueur à dater du 1^{er} janvier 2015
- 39** Petites annonces

Editeur Responsable

Albert DENONCIN
Grand Place, 4 • 6927 TELLIN

Administration, gestion et Publicité

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

Ont collaboré à la rédaction

G. Xhauftaire, H. Léonard, A. Denoncin, D. Cigagna.

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.

FORMATION

EPICURIS

Avec une démonstration exceptionnelle de **Jean-Michel PERRUCHON** Meilleur Ouvrier de France (MOF)



**Formations courtes de perfectionnement technique
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie**

Janvier - Juin 2015

Présentation

Epicuris, centre de compétence des métiers de bouche depuis 2004, est spécialisé dans les formations de perfectionnement technique depuis 2011 !

Nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir dans des **ateliers hyper équipés, à la pointe de la technologie**. Nous proposons des formations de perfectionnement technique pour les **petites entreprises** de moins de 10 personnes, les artisans, mais aussi les **entreprises de plus grande envergure**.

Nous pouvons également répondre à vos besoins de formation par une analyse de ceux-ci en nous rendant chez vous.

Qui est concerné par la formation continue ?

La formation continue est destinée aux **patrons, ouvriers ou indépendants** qui souhaitent développer des compétences dans le cadre de leur activité professionnelle. Nos formations abordent les thèmes spécifiques à la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie et Glacerie, mais aussi à la Confiserie.

Que fait-on en formation ?

On met la main à la pâte, on échange et on déguste.

Nous vous offrons :

- Des **horaires** adaptés pour se former tout en continuant à travailler ;
- Une **diversité de modes d'organisation** avec des formations inter-entreprise, ET intra-entreprise ;
- Une **diversité des programmes**, en fonction des tendances, des demandes et des analyses recueillies sur le terrain ;
- Une **diversité de lieux de formations** ;
- Des **formateurs expérimentés et reconnus** dans leurs domaines !

Comment bénéficier de nos formations ?

Vous êtes patron ?

Vous venez **accompagné** d'au moins un de vos ouvriers faisant partie de la **commission paritaire 118**, toutes nos formations sont **gratuites** et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez !

Vous souhaitez participer à nos formations **sans être accompagné** d'un de vos ouvriers faisant partie de la commission paritaire 118, un droit d'**inscription de 100€ par formation** vous sera réclamé (Possibilité de recevoir une facture).

Vous êtes ouvrier ?

Ouvrier de la **commission paritaire 118**, toutes nos formations sont entièrement **gratuites** et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez !

Informations utiles !

- Ces cycles de perfectionnement sont destinés aux Boulangers, Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Confiseurs ou à leur personnel.
- Le nombre d'inscription sera limité à 12 personnes par cycle pour permettre à chacun une participation active.
- La tenue professionnelle est obligatoire.
- La participation à la formation comprend les matières premières, le support écrit ainsi qu'un repas.



Epicuris est détenteur de la certification Qfor. Qfor est un contrôle de qualité qui s'adresse spécifiquement aux organismes de formation.





Les formations Epicuris

À Villers-le-Bouillet

La boulangerie dans tous ses états

Revisitez une gamme de produits de boulangerie : pains de tradition française, pains fantaisie, viennoiseries garnies, sandwiches, biscuits. Démarquez-vous de l'offre habituelle, par des formes et des couleurs attirantes !

La fabrication différée : gagnant sur tous les plans !

Conjuguez simplicité, qualité, goût, arômes et produits frais toute la journée en utilisant les techniques de la pousse contrôlée.

Pâte à choux, pâte à tartes et pâtes feuilletées

Utilisez des recettes simples et efficaces aux saveurs agréables et variées. Revisitez les produits de base en boulangerie et en viennoiserie.

Pains de tradition sur fermentation variée

Personnalisez vos produits grâce à des méthodes de fabrication faisant appel à de longues fermentations (avec ou sans levain dur, liquide...).

Spécialités exotiques

Apprenez à fabriquer des produits salés et sucrés qui permettront de développer une gamme de produits typiques des îles exotiques (Caraïbes...).

Méli-mélo printemps-été spécial apéritif

Réalisez des produits de saison à base de pains, brioches, pâte levée feuilletée, sucrés et salés, à servir en amuse-bouche.

La pomme en vedette

Réalisez un assortiment de produits savoureux à base de pommes qui seront largement appréciés des petits et des grands.

Petits fours secs ou moelleux

Réalisez des petits fours aux textures variées, de très bonne conservation et qui peuvent être commercialisés en sachets sur le comptoir.

Entremets longue conservation

Réalisez des gâteaux individuels aux parfums variés. La garniture et le décor vous permettront de garder ces produits plusieurs jours en vitrine.



Gâteaux de voyage gourmands

Réalisez des gâteaux soit individuels soit multi-parts, rapides à fabriquer, aux parfums variés. Ils seront tous glacés à l'eau pour une plus longue conservation.

Mignardises en série

Réalisez une gamme de mignardises aux parfums classiques et au visuel très coloré.

Douceurs de la Saint-Valentin

Réalisez un assortiment d'entremets et gâteaux décorés aux couleurs de la Saint-Valentin.

Les macarons, un festival de parfums

Réalisez un assortiment de macarons sucrés-salés haut en couleur et en saveur.

Pâtisseries autour du chocolat : entremets et gourmandises

Réalisez un assortiment de pâtisseries variées à base de chocolat blanc, au lait et noir.

La fraise en vedette

Réalisez un assortiment d'entremets et tartes à base de fraises fraîches qui seront largement appréciés des petits et des grands.

Gâteaux de Pâques

Réalisez un assortiment d'entremets et gâteaux décorés sur le thème de Pâques.

Les sucres d'art

Apprenez à réaliser des éléments de décor en sucre tiré et soufflé.

Le pastillage et les techniques d'aérogaphie seront également abordées.

Les grands classiques de la Pâtisserie revisités

Les grands classiques de la pâtisserie française seront revisités et actualisés (le Pont neuf, le Paris Brest...).

Des tartes, toujours des tartes

Réalisez des tartes de manière rationnelle, au prix de revient maîtrisé autant en terme de temps de travail que de matières premières mises en œuvre.

FORMATION

La pâtisserie de tradition

Réalisez un assortiment de pâtisseries classiques à partir des recettes originales et traditionnelles : surtout ne changez rien !

Décors et pièces artistiques en chocolat

Maîtrisez les techniques qui vous permettront de réaliser des décors qui sublimeront vos gâteaux.

Les bonbons en chocolat

Il n'y a pas que les pralines ! Les bonbons et autres confiseries en chocolat raviront le palais de vos clients.

Le chocolat sucré-salé

Réalisez différentes recettes originales de pâtisseries mêlant le chocolat à des saveurs sucrées OU salées : Inédit !



À Mons



Les entremets et gourmandises au chocolat

Réalisez une déclinaison de pâtisseries, desserts, mousses... Bref, le chocolat dans tous ses états !

Les desserts d'exception – la pâtisserie fine

Envie de sortir des sentiers battus, de proposer d'autres pâtisseries que la crème fraîche ou la crème au beurre ? Perfectionnez vos techniques en proposant des entremets d'exception à base de biscuit au pain de gène, de dacquoise et autres préparations ultratendances !

Guide d'autocontrôle en Boulangerie

La lecture de ce guide vous paraît difficile, compliquée et beaucoup trop longue ? Participez à cette formation pratique, truffée d'exemples concrets et adaptés à VOTRE réalité quotidienne. Vous bénéficierez d'outils faciles et prêts à l'emploi qui vous permettront de vous mettre rapidement aux normes.

1001 Baguettes

Variez les plaisirs en proposant à votre clientèle des produits différents, des variantes aux recettes classiques et les secrets de fabrication de la véritable baguette française !

Les verrines et entremets glacés

Proposez une gamme de produits glacés sous forme d'entremets ou sous forme de verrines qui viendront compléter l'offre de verrines fraîches.

Les secrets de la glace artisanale

Avec un Meilleur Artisan glacier, réalisez un assortiment de glaces maison au goût authentique.

La technique de la pâte à sucre

Apprenez les bases de modelage, de coloration et de découpe. Créez toutes les formes possibles allant du simple cercle au décor travaillé en relief. Du gâteau d'anniversaire aux couleurs d'un super héros à la pièce montée aux décors raffinés.

Perfectionnement pâte à sucre

Perfectionnez vos techniques de modelage, de coloration, de découpe, de création de formes complexes...

À Libramont



Incontournables tartes et tartelettes

Produits incontournables de votre étalage à proposer toute l'année ! Découvrez comment réaliser des tartes moelleuses et savoureuses ! Fruits, chocolat, caramélisées... Il y en aura pour tous les goûts !

Les entremets et gourmandises au chocolat

Réalisez une déclinaison de pâtisseries, desserts, mousses... Bref, le chocolat dans tous ses états !

Glaces, sorbets et entremets glacés

Les beaux jours arrivent ! Pensez à la sélection de parfums que vous pourrez proposer cet été ! Réalisez un assortiment de glace, de sorbets et d'entremets glacés mêlant tradition et modernité.





« Pâtisseries by PERRUCHON »

par Jean-Michel PERRUCHON
Meilleur Ouvrier de France (MOF)

Mardi 17 mars 2015
de 11h à 17h (Villers-le-Bouillet)
OU
Vendredi 20 mars 2015
de 11h à 17h (Libramont)



Le meilleur Ouvrier de France (MOF) Jean-Michel Perruchon, vous livrera ses secrets de préparation !

Après avoir créé l'Ecole Gastonomique Bellouet Conseil Paris en 1990, Jean-Michel Perruchon y transmet depuis, son savoir en tant que Directeur et professeur.

Lors de cette démonstration, ce Pâtissier de renommée internationale partagera quelques-uns de ses secrets !

Les démonstrations en collaboration avec :



Participation GRATUITE sur base d'une inscription obligatoire !

Réservez dès à présent en renvoyant le formulaire d'inscription car le nombre de place est limité.

085/27.88.62 – info@formation-epicuris.be

Le calendrier des formations

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Les bonbons en chocolat	Merc.	04/02	9h - 17h	V-I-B
Douceurs de la Saint-Valentin	Mardi	27/01	9h - 17h	V-I-B
Workshop CERES : Festival des baguettes	Lundi	02/02	13h30 - 16h30	V-I-B
Workshop Puratos : 5 facilités en boul.	Merc.	11/02	13h - 17h	V-I-B
Petits fours secs ou moelleux	Lundi	16/02	9h - 17h	V-I-B
Entremets longue conservation	Mardi	17/02	9h - 17h	V-I-B
Les entremets et gourmandises au...	Mardi	17/02	9h - 17h	L
Les verrines et entremets glacés	Lundi	23/02	9h - 17h	V-I-B
Décor et pièces artistiques en chocolat	Mardi	24/02	9h - 17h	V-I-B
Les entremets et gourmandises au...	Mardi	24/02	9h - 17h	M
Perfectionnement Pâte à sucre	Lundi	02/03	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : Travail du chocolat	Mardi	03/03	13h - 17h	V-I-B
Les bonbons en chocolat	Lundi	09/03	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : Les levains actifs	Merc.	11/03	13h - 17h	V-I-B
Démonstration J.-M. PERRUCHON	Mardi	17/03	11h - 17h	V-I-B
Démonstration J.-M. PERRUCHON	Vend.	20/03	11h - 17h	L
Le chocolat sucré-salé	Lundi	23/03	9h - 17h	V-I-B
Workshop CERES : Formation et démo.	Mardi	24/03	13h30 - 16h30	V-I-B
La boulangerie dans tous ses états	Lundi	30/03	9h - 17h	V-I-B
Les desserts d'exception...	Mardi	31/03	9h - 17h	M
Gâteaux de Pâques	Mardi	31/03	9h - 17h	V-I-B
Glaces, sorbets et entremets glacés	Mardi	14/04	9h - 17h	L
Les secrets de la glace artisanale	Lundi	20/04	9h - 17h	V-I-B

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

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Pâte à choux, pâte à tarte et pâte...	Lundi	27/04	9h - 17h	V-I-B
Pains de tradition sur fermentation variée	Mardi	28/04	9h - 17h	V-I-B
Workshop CERES : Présentation « Le Saisonnier »	Lundi	04/05	13h30 - 16h30	V-I-B
Méli-mélo printemps-été spécial...	Mardi	05/05	9h - 17h	V-I-B
Gâteaux de voyage gourmands	Merc.	06/05	9h - 17h	V-I-B
Spécialités exotiques	Lundi	11/05	9h - 17h	V-I-B
La fabrication différée...	Mardi	12/05	9h - 17h	V-I-B
Perfectionnement Pâte à sucre	Lundi	18/05	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : La baguette	Mardi	19/05	13h - 17h	V-I-B
Mignardises en série	Merc.	20/05	9h - 17h	V-I-B
La pomme en vedette	Mardi	26/05	9h - 17h	V-I-B
La technique de la pâte à sucre	Lundi	01/06	9h - 17h	V-I-B
1001 Baguettes	Mardi	02/06	9h - 17h	M
Les macarons, un festival...	Mardi	02/06	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : La viennoiserie	Lundi	08/06	13h - 17h	V-I-B
Pâtisseries autour du chocolat...	Mardi	09/06	9h - 17h	V-I-B
La fraise en vedette	Lundi	15/06	9h - 17h	V-I-B
Pains de qualité 100 % maison	Mardi	16/06	9h - 17h	V-I-B
Le sucre d'art	Lundi	22/06	9h - 17h	V-I-B
Les grands classiques de la pâtisserie...	Mardi	23/06	9h - 17h	V-I-B
Workshop Valrhona : Démonstration hocolat	Merc.	01/07	9h - 17h	V-I-B
Des tartes, toujours des tartes	Lundi	06/07	9h - 17h	V-I-B
La pâtisserie de tradition	Mardi	07/07	9h - 17h	V-I-B
Guide d'autocontrôle en boulangerie	Mardi	05 et 12/05	13h - 17h	M
Petits gâteaux d'été	Lundi	01/06	9h - 17h	L

FORMATION

Inscriptions

Pour vous inscrire, contactez
Nomiki MACRILLO

Tél : 02/528.89.50 - Fax : 02/528.89.40 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

Ou via internet, sur le site : <http://boulangers.ipv-ifp.be>

Formulaire à faxer au 02/528.89.40 - 1 formulaire d'inscription par personne.

Coordonnées de l'entreprise

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

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Démonstration J-M. PERRUCHON (V-I-B) | <input type="checkbox"/> La technique de la pâte à sucre |
| <input type="checkbox"/> Douceurs de la Saint-Valentin | <input type="checkbox"/> Les macarons, un festival de parfums |
| <input type="checkbox"/> Petits fours secs ou moelleux | <input type="checkbox"/> Pâtisseries autour du chocolat... |
| <input type="checkbox"/> Entremets longue conservation | <input type="checkbox"/> La fraise en vedette |
| <input type="checkbox"/> Les verrines et entremets glacés | <input type="checkbox"/> Pains de qualité 100 % maison |
| <input type="checkbox"/> Décors et pièces artistiques en chocolat | <input type="checkbox"/> Le sucre d'art |
| <input type="checkbox"/> Les bonbons en chocolat | <input type="checkbox"/> Les grands classiques de la pâtisserie... |
| <input type="checkbox"/> Le chocolat sucré-salé | <input type="checkbox"/> Des tartes, toujours des tartes |
| <input type="checkbox"/> La boulangerie dans tous ses états | <input type="checkbox"/> La pâtisserie de tradition |
| <input type="checkbox"/> Méli-mélo printemps-été spécial apéritif | Formations en collaboration : |
| <input type="checkbox"/> Les secrets de la glace artisanale | <input type="checkbox"/> Workshop Puratos : 5 facilités en boulangerie |
| <input type="checkbox"/> Pâte à choux, pâte à tarte et pâtes... | <input type="checkbox"/> Workshop Puratos : Le travail du chocolat |
| <input type="checkbox"/> Pains de tradition sur fermentation variée | <input type="checkbox"/> Workshop Puratos : Les levains actifs |
| <input type="checkbox"/> Gâteaux de Pâques | <input type="checkbox"/> Workshop Puratos : La baguette |
| <input type="checkbox"/> Gâteaux de voyage gourmands | <input type="checkbox"/> Workshop Puratos : La viennoiserie |
| <input type="checkbox"/> Spécialités exotiques | <input type="checkbox"/> Workshop CERES : Festival de baguettes |
| <input type="checkbox"/> La fabrication différée... | <input type="checkbox"/> Workshop CERES : Formation et démonstration |
| <input type="checkbox"/> Mignardises en série | <input type="checkbox"/> Workshop CERES : «Le saisonnier by CERES» |
| <input type="checkbox"/> La pomme en vedette | <input type="checkbox"/> Workshop Valrhona : Démonstration chocolat |

Coordonnées du participant

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

Formations décentralisées à Libramont :

Démonstration J-M. PERRUCHON

- Les entremets et gourmandises au chocolat
 Glaces, sorbets et entremets glacés
 Petits gâteaux d'été

Formations décentralisées à Mons :

- Les entremets et gourmandises au chocolat
 Les desserts d'exception - la pâtisserie fine
 1001 Baguettes
 Guide d'autocontrôle en boulangerie

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

Date :

Signature :

Contact

Pour toute information sur les thèmes de formation :

Epicuris

Tél. : 085/27.88.62
Fax : 085/27.88.69
info@formation-epicuris.be

Coordonnées des lieux de formations

Epicuris

LE CENTRE DE COMPETENCE
DES METIERS DE BOUCHE



Parc d'activités économiques
Rue de Waremme 101
4530 Villers-le-Bouillet
Tél. : 085/27.88.62
Fax : 085/27.88.69
info@formation-epicuris.be
www.formation-epicuris.be

Centre IFAPME MBC

Avenue du Tir 79A
7000 Mons
Tél. : 065/35.60.00
mbc@ifapme.be
<http://www.centrembc.ifapme.be>



Centre IFAPME Luxembourg de Libramont

Rue de la Scierie 32
B-6800 Libramont-Chevigny
Tél. : 061/22.33.36
Fax : 061/22.53.82
lux@ifapme
<http://www.luxembourg.ifapme.be>





Forfait 2015

Boulangerie et Pâtisserie

Nouveaux accords forfaitaires pour le forfait TVA 2015

Comme les années précédentes, la Commission Fiscale, en collaboration avec l'Administration Centrale du « Service Public Finances », a négocié le 12 décembre 2014 les différents paramètres du forfait pour permettre la fixation d'un nouvel accord pour le forfait 2015.

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

Au niveau des prix de revient des matières premières, l'accord intervenu donne par rapport à 2014, une légère augmentation (allant de + 0,01 € à + 0,06 €) de la plupart des marchandises utilisées ; cependant les négociations furent beaucoup plus difficiles pour les groseilles, les prunes, les margarines et améliorants pain et fine boulangerie, le lait en poudre + 0,03 €, le lait + 0,03 € et le crème fraîche + 0,05 €.

Toutefois, suite à la chute du prix du sucre par rapport à 2014, les négociations concernant cette matière furent des plus ardues et si nous avons pu conserver un prix identique à 2014 pour le sucre impalpable et le perlé nous avons du concéder une diminution de 0,08 € pour le sucre cristallisé (lequel avait augmenté de 0,06 € en 2014) et de 0,10 € pour le sucre semoule.

Par ailleurs, au vu de la forte augmentation constatée sur les amandes et le chocolat, sur base de nos arguments, c'est sans discussion que l'administration a accepté les prix que nous proposons, soit : + 0,30 € sur le broyage 50/50, + 0,80 € pour le chocolat couverture + 1 € pour les granulés et + 0,02 € pour les bâtons de chocolat de fourrage.

Bien que le prix d'achat de la levure soit maintenu à l'identique, le prix d'achat de la farine normale quant à lui subit une modification en 2015.

Quelles que soient les causes de la diminution du prix de la farine et aussi afin d'éviter une révision des accords conclus, l'administration a décidé de diminuer le prix d'achat normal de la farine de 5 € aux 100 kg ; ce qui donne pour le calcul du forfait, **à partir du 1^{er} janvier 2015, un nouveau prix minimum de 80 € pour 100 kg de farine normale.** A partir de la même date, en ce qui concerne **le prix maximum de la farine normale il sera maintenu à 110 € les 100 kg** comme l'année passée.

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

Du côté des prix de vente de la fine boulangerie, par rapport à 2014, malgré quelques difficultés lors de la négociation sur le prix des pains français de 400 g, des couques et des cramiques nous avons pu obtenir un

accord satisfaisant en limitant la hausse à + 0,03 € pour les pains français de 400 g, + 0,03 € pour les couques, + 0,04 € pour les cramiques avec raisins et + 0,05 € pour les cramiques sans raisins. Par ailleurs, pour les pains français de 300 g et les pistolets, les prix fixés restent identiques à ceux fixés en 2014 tandis que les sandwiches augmentent de 0,01 €.

Concernant le prix de vente des produits de la pâtisserie aux 100 gr, contrairement à l'année passée où sur les 9 produits repris à l'échelle tarifaire, 4 d'entre eux n'avaient pas augmentés ; il n'en est pas de même cette année car les 9 produits subissent une augmentation.

Au vu des prix proposés par l'administration, les négociations furent très laborieuses principalement pour les petits gâteaux crème au beurre, les tartelettes aux fruits, les tartes et tartelettes au riz, car l'écart avec nos propositions était respectivement de 0,24 €, de 0,13 € et de 0,10 € ; mais nous avons réussi à limiter la hausse à 0,07 € pour les petits gâteaux crème au beurre, à 0,03 € pour les tartelettes aux fruits et à 0,02 € pour les tartes et tartelettes au riz.

Parmi les 5 autres produits, mis à part les éclairs qui augmentent de 0,04 € et les grands gâteaux crème au beurre qui augmentent de 0,03 €, les autres accusent une hausse de 0,02 €.

Le résultat des différents prix retenus pour la pâtisserie produit **une hausse de 27 cents à l'échelle tarifaire** qui passe donc de 10,97 € à **11,24 € pour 2015.**

Bien que le total de l'échelle tarifaire augmente de manière très significative, sur base des calculs forfaitaires on enregistre **une hausse du coefficient de 0,08** pour passer de 4,70 en 2014 à **4,78 en 2015**, cela est dû principalement à la diminution du prix normal de la farine mais aussi à une augmentation plus importante des prix de vente des produits de la pâtisserie que des prix de vente des produits de la fine boulangerie, lesquels produits tiennent également compte de la baisse du prix de la farine dans leurs prix de revient.

En 2015, sur base des constatations tant du côté de la commission fiscale que de l'administration, **tous les autres coefficients sont maintenus à l'identique** y compris celui des « Mix complets pour la fabrication de pains de marque » qui demeure à 2,50 depuis l'année passée.

En résumé, le forfait 2015 garde la même structure que le précédent si bien que vous trouverez ci-après le tableau comparatif ainsi que la réglementation forfaitaire nourrie d'exemples chiffrés et le modèle d'une feuille de calcul chiffrée.

■ **Ghislaine Xhaufnaire,**
Présidente de la Commission Fiscale Francophone

Comparaison du forfait 2014 avec celui de 2015

	2014 en euros	2015 en euros
Echelle tarifaire	10,97	11,24
Coefficient	4,70	4,78
Perte de vente pour vente au détail de boulangerie, fine boulangerie et pâtisserie	6%	6%
Prix moyen farine par 100 kg	85,00	80,00
Prix de revient maximum à prendre en considération pour la farine par 100 kg	110,00	110,00

Prix de revient boulangerie par sac	2014 en euros	2015 en euros
Catégorie 1	90,59	85,59
Catégorie 2	98,41	93,46
Catégorie 3	105,63	100,73
Catégorie 4	94,02	89,04
Catégorie 5	98,32	93,37
Catégorie 6	102,29	97,37
N : Produits ajoutés à la production de pain et de pain spécial Prix adjuvant par kg	3,28	3,29

Fine boulangerie par pièce	2014 en euros	2015 en euros
Pain français 300 gr	1,19	1,19
Pain français 400 gr	1,45	1,48
Pistolet	0,36	0,36
Sandwich	0,41	0,42
Couque	0,86	0,89
Cramique avec raisins	3,48	3,52
Cramique sans raisins	3,32	3,37

Pâtisserie - échelle tarifaire - prix par 100 gr	2014 en euros	2015 en euros
Gâteau crème au beurre grand	1,95	1,98
petit	1,75	1,82
Gâteau crème fraîche grand	1,46	1,48
petit	1,46	1,48
Tarte aux fruits grande	0,83	0,85
petite	0,99	1,02
Tarte au riz grande	0,76	0,78
petite	0,86	0,88
Eclair	0,91	0,95

TOTAL	2014 en euros	2015 en euros
	10,97	11,24

<ul style="list-style-type: none"> • Pâtes prêtes à l'emploi devant encore subir une cuisson : prix d'achat x coefficient de l'entreprise x 	50%	50%
<ul style="list-style-type: none"> • Produits vendus sans transformation : <ul style="list-style-type: none"> - s'ils sont soumis à 6 % de T.V.A., marchandises du groupe 11 - s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 12 et qui sont tous les produits surgelés cuits et précuits de la boulangerie, de la fine boulangerie et de la pâtisserie. - s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 13 et qui sont les boissons froides vendues au comptoir - s'ils sont soumis à 21 % de T.V.A., marchandises du groupe 31 	1,35 1,65 1,50 1,50	1,35 1,65 1,50 1,50
<ul style="list-style-type: none"> • Mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque : prix d'achat x 	2,50	2,50
<ul style="list-style-type: none"> • Boissons froides servies au salon de consommation : prix d'achat x coefficient 	3,20	3,20

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

BAKEALL

Limburgs
bruintje

DEBOC/UNIPRO

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

ZEELANDIA NV

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

IREKS GMBH

Rex Bayerisch
Rex Bucheron
Rex Synergie
Rex Croustillant
Rex Delikatesse
Rex Fitty
Rex Maltcroc
Rex Multicroc
Rex Sovital
Rex Dinkel
Rex Dinkelberg
Rex Country
Tex Synergie Chiu

KOMPLET BENELUX NV

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

PURATOS NV

Trio
Kerne Brod
Multi
Oatie Bran
Spekkel
Sporting
Vita Plus

**GYMFI BVBA**

Fijn lijntje

HANIWIJKMOLENDuiveltjesbrood
t kampioentje**NEW TREE**

Easy New Tree

B2B

Child Focus

WOUTERS

Délipure

GB PLANGE

Vollerkoren

1. Remarques préliminaires

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

2. Répartition des opérations visées par la réglementation forfaitaire

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

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

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

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

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

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

4. Règle

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

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

5. Multiplicateur forfaitaire

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

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

Catégories et Multiplicateurs

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

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

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

[EXEMPLE 1]

Calcul trimestriel. Chiffre d'affaires pain.

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

Catégorie 3, multiplicateur 133 kg de pains

• acheté : 150 sacs

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

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

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

6. Supprimé

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

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

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

[EXEMPLE 2]

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

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

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

(T.V.A. comprise).

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 3]

Calcul trimestriel coupage et emballage si supplément de prix demandé.

Achat de 21 .500 sacs à pain

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

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

= 2.150 € (T.V.A. comprise).

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

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

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

[EXEMPLE 4]

Calcul trimestriel chiffre d'affaires de livraison à domicile.

Livraison à domicile de 4.000 pains.

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

(T.V.A. comprise).

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

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

[EXEMPLE 5]

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

11. Détermination de la recette totale

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

12. Modifications éventuelles de la réglementation forfaitaire

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



CHAPITRE 2

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

13. Notion

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

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

14. Règle

A. METHODE DE PREPARATION CLASSIQUE

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

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

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

[EXEMPLE 6]

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 7]

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

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

Exemple:

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

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

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

FISCAL

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

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

[EXEMPLE 8]

Déclaration trimestrielle.

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

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

= € 715,25, recette T.V.A. comprise.

C. MIX COMPLETS POUR LA FABRICATION DE PAINS DE MARQUE

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

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

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

[EXEMPLE 9]

Déclaration trimestrielle

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

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

T.V.A. comprise

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

A. PAIN, PAIN SPÉCIAL

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

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

[EXEMPLE 10]

Déclaration trimestrielle.

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

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

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

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

(prix de revient matières premières secteur boulangerie).

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

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

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

[EXEMPLE 11]

Déclaration trimestrielle

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

"N" = 202,50 kg x € 3,29 = € 666,23.

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

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

(total achats après correction du prix de la farine)

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

"A" = 135 x € 100,73 = € 13.598,55

"N" = 202,50 x € 3,29 = € 666,23

€ 14.264,78

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

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

= € 10.760,42 (T.V.A. comprise)

16. Mécanismes de l'échelle tarifaire

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

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

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



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

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

[EXEMPLE 12]

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

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

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

[EXEMPLE 13]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FISCAL

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

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

[EXEMPLE 14]

Déclaration trimestrielle.

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

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

Plus de six fois les matières premières

Nombre de litres fabriqués au cours du trimestre 120

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

= € 817,80 (T.V.A. comprise).

19. Détermination du montant imposable

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

CHAPITRE 3

[Vente sans transformation de produits achetés]

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

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 15]

Prix d'achat € 994,05.

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 16]

Prix d'achat : € 371,84

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

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

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

[EXEMPLE 17]

Prix d'achat : € 150,00

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

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

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

[EXEMPLE 18]

Prix d'achat € 1.030,79

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

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

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

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



A conserver et joindre à votre guide d'autocontrôle

Circulaire relative aux informations sur les allergènes

Date de mise en application 13/12/2014

But

Nouvelles règles sur l'indication des allergènes dans les denrées alimentaires **préemballées** et la communication des informations sur les allergènes dans le cas de denrées alimentaires **non préemballées**.

Il s'agit de la livraison directe au consommateur final de denrées alimentaires par exemple dans les supermarchés, boucheries, boulangeries, épicerie, traiteurs, restaurants, collectivités, milieux d'accueil de la petite enfance...

► Denrées alimentaires préemballées

L'article 21 du FIC stipule que, pour les denrées alimentaires préemballées, les allergènes de la liste doivent toujours être indiqués dans la liste d'ingrédients, avec une référence claire au nom des allergènes. Ils doivent en outre être mis en évidence de telle manière à pouvoir être distingués clairement du reste des ingrédients, par exemple en étant indiqués dans un autre type ou style de caractère, une autre couleur, etc. Si aucune liste d'ingrédients n'est présente sur l'emballage, le nom de l'allergène doit alors être mentionné après le terme « contient... ».

Dans les situations spécifiques où des composants d'un aliment peuvent être omis dans la liste d'ingrédients (FIC, article 20), nous tenons à rappeler que cela est uniquement autorisé pour les substances non reprises dans la liste des allergènes.

► Denrées alimentaires non préemballées

Celles-ci englobent trois groupes de denrées alimentaires :

- Les denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente au consommateur final ;
- Les denrées alimentaires qui sont emballées à la demande du consommateur sur le lieu de vente ;
- Les denrées alimentaires qui sont préemballées en vue de leur vente immédiate.

Dans le cas de denrées alimentaires non préemballées, seules les informations sur les allergènes se doivent d'être mentionnées. Les modalités de cette obligation sont fixées dans l'arrêté royal du 17 juillet 2014.

La transmission des informations sur les allergènes au consommateur final **doit se faire par écrit**, les informations étant apposées de manière clairement

lisible **sur un support physique ou électronique** installé sur le lieu de vente de l'aliment. Cette déclaration doit être **accessible librement et facilement avant la conclusion de l'achat**.

En dérogation à cette règle, la transmission des informations peut se faire oralement si les cinq conditions suivantes sont remplies :

- À la demande du consommateur, les informations doivent être communiquées sans délai à l'endroit où l'aliment est mis en vente, et avant la conclusion de l'achat.
- Une procédure écrite doit être élaborée et mise en œuvre afin de garantir que les informations sur les allergènes sont communiquées de façon correcte.
- Cette procédure doit être disponible sur le lieu de vente et être facilement accessible aux employés de l'établissement et aux agents de l'AFSCA.
- Le personnel concerné doit être suffisamment formé sur la problématique des allergènes et sur la procédure à ce sujet.
- Aucun frais ne peut être réclamé pour la fourniture de ces informations.

De plus, quelle que soit la manière dont les informations sont transmises, **une déclaration écrite doit être affichée de manière apparente, afin de signaler clairement à quel endroit et/ou comment les informations sur les allergènes peuvent être retrouvées; ainsi qu'un avertissement selon lequel la composition de l'aliment est susceptible de varier.**

Il est important, lors des contrôles, de pouvoir démontrer que l'information exigée sur les allergènes soit disponible et puisse être communiquée. L'information sur les allergènes peut être fournie de façon écrite **ou sur base d'une procédure dans le cas d'une communication orale.**

Un modèle de procédure est fourni en annexe, qui peut être utilisé en cas de transmission orale des informations sur les allergènes. Vous pouvez également mettre au point votre propre procédure, à condition qu'elle conduise au même résultat.

Nous négocions actuellement avec l'AFSCA, la possibilité de vous procurer le matériel nécessaire pour répondre, dans votre magasin, à cette obligation d'information sur les allergènes.

Annexe 1 :

Procédure en cas de transmission orale des informations sur les allergènes pour des denrées alimentaires non préemballées

1. Exigences

L'article 4 de l'arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées stipule que la transmission des informations sur les allergènes peut se faire oralement à condition qu'une procédure interne soit rédigée par écrit et mise en œuvre au sein de l'entreprise dans le cadre du système d'autocontrôle de celle-ci, de manière à pouvoir garantir que les informations sur les allergènes sont communiquées de façon correcte.

Cette procédure doit être présente sur le lieu de vente et doit décrire clairement comment les informations sur les allergènes sont gérées, et comment elles sont communiquées sans délai au consommateur de manière à ce que celui-ci puisse disposer à tout moment d'informations correctes et complètes lui permettant de faire des choix avisés.

Si ces conditions ne sont pas remplies, les informations doivent obligatoirement être transmises par écrit.

Les substances provoquant des allergies ou intolérances sont énumérées à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et sont également reprises ci-dessous.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a. sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
 - b. maltodextrines à base de blé ;
 - c. sirops de glucose à base d'orge ;
 - d. céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a. la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b. la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a. de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
 - b. des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c. des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d. de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a. du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b. du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

2. Méthode de travail

Une distinction doit être faite entre les produits achetés d'une part, et les denrées alimentaires fabriquées par l'établissement même d'autre part.

• **Dans le cas des produits entrants achetés**, les fournisseurs ont l'obligation de transmettre les informations sur les allergènes (par exemple sur l'étiquette des produits, ou sur les documents d'accompagnement).

Il peut s'agir ici d'ingrédients ou de produits semi-finis qui seront encore transformés par la suite (p.ex. boulangers qui achètent des fonds de tarte ou restaurants qui préparent leurs sauces à partir d'un pré-mélange) mais aussi de denrées alimentaires qui sont présentées au consommateur sans le moindre ajout d'autres ingrédients (p.ex. bouchers qui achètent du pâté, en retirent l'emballage et le vendent ensuite à la demande du consommateur, ou restaurants qui achètent du vol-au-vent prêt à consommer et le servent tel quel aux clients).

Dans tous ces cas, il faut pouvoir retrouver sur base des informations reçues du fournisseur, les informations sur les allergènes. Dans la procédure, il doit être décrit comment l'information sera gérée.

• **En ce qui concerne les préparations fabriquées au sein même de l'établissement**, il faut se baser sur les ingrédients utilisés dans la recette.

Si des fiches de produit ou des recettes sont utilisées, les informations relatives aux allergènes s'y retrouvent et peuvent être utilisées en cas de demande d'informations.

En cas de préparations fraîches du jour, comme des plats dans les restaurants par exemple, ou en l'absence de fiches de produit, il est alors nécessaire de développer un système instaurant une personne de contact

(p. ex. le chef de cuisine) qui disposera des informations à tout moment et qui pourra les communiquer rapidement et correctement.

Entre autres, les aspects suivants sont importants lors de l'élaboration de cette procédure :

- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes présents dans mes matières premières ?
- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes que j'ai utilisés moi-même ?
- Comment puis-je m'assurer que les informations sur les allergènes que je donne sont toujours à jour ?
- Qui est responsable de la gestion des informations sur les allergènes ?
- Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?
- Que se passe-t-il si, en raison des circonstances, la recette habituelle n'est soudainement pas respectée ?
- Comment se déroule la transmission des informations du responsable au consommateur final ?
- Cette transmission d'informations est-elle garantie à tout moment, par exemple aussi aux périodes de grande affluence ou en cas de personnel intérimaire ?

Une dose minime d'allergènes peut provoquer une crise allergique grave (démangeaisons, éruptions cutanées, diarrhée, vomissements, gonflements, difficulté respiratoire,...) voire même être fatale.

Il est donc très important que le consommateur sache où demander les informations sur les allergènes et qu'il soit informé correctement sur la présence d'allergènes dans les produits qui lui sont offerts lorsqu'il pose une question à ce sujet. Le personnel concerné doit être suffisamment formé sur la procédure à suivre.

Un formulaire est mis à disposition ci-dessous, dans lequel les réponses aux questions précitées peuvent être notées et qui peut être utilisé pour déterminer la méthode à appliquer.

Ce formulaire peut éventuellement être adapté pour tenir compte des spécificités de votre établissement.



Formulaire-type à compléter en cas de transmission orale des informations sur les allergènes pour des denrées alimentaires non préemballées

1. Gestion des informations

a. Informations sur les matières premières

Vous devez pouvoir retrouver les informations sur les allergènes pour toutes les matières premières présentes dans vos denrées non préemballées. Pour ce faire, vous pouvez utiliser les informations qui sont mentionnées sur les étiquettes ou sur les documents d'accompagnement. Veuillez également à vérifier ces informations lors de l'achat de nouveaux produits ou en cas de nouveaux fournisseurs.

Qui est responsable de cette tâche ?

.....

Comment et à quel emplacement peut-on retrouver les informations provenant des matières premières ?

.....

.....

b. Informations relatives aux produits de fabrication propre

Veillez à pouvoir retrouver les informations sur les allergènes présents dans les produits que vous avez vous-même fabriqués. Pour ce faire, vous pouvez par exemple utiliser les fiches de produit ou les recettes.

Si vous ne travaillez pas avec les fiches de produit ou les recettes, l'information doit être gérée d'une autre façon.

Qui est responsable de cette tâche ?

.....

Comment et à quel emplacement peut-on retrouver les informations pour les produits de fabrication propre ?

.....

.....

c. Mise à jour des informations

Veillez à ce que les informations soient toujours à jour. Faites régulièrement une vérification.

Qui est responsable de cette tâche ?

.....

À quelle fréquence cela est-il vérifié/ mis à jour ?

.....

.....

2. Communication des informations

Veillez toujours à ce que les informations correctes puissent être communiquées directement sur place lorsque le consommateur en fait la demande.

- Les informations sont-elles disponibles de manière centralisée, et tous les employés peuvent-ils les consulter et les communiquer au consommateur ? Oui/Non (biffer la mention inutile).

- Y a-t-il un responsable/un nombre limité de responsables pour communiquer l'information au consommateur ? Oui/non (biffer la mention inutile).

Si oui :

Qui est le responsable ?

.....

Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?

.....

.....

De quelle manière les informations sont-elles transmises (p.ex. directement du responsable au consommateur, ou par l'intermédiaire de l'employé) ?

.....

.....



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

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

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

[EXEMPLE 19]

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

CHAPITRE 4

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

22. Opérations visées

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

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

23. Règle

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

24. Autres opérations

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

CHAPITRE 5 [Ristournes]

25. Règle

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 20]

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

CHAPITRE 6

[Vente dans un salon de consommation]

26. Règle

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

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

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

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

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

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

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

27. Vente de crème glacée achetée

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

28. Vente de boissons froides

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

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

29. Vente de boissons chaudes

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

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

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

Thé en portions individuelles : une consommation par portion.

Potage acheté préparé : une consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

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

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

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

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

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

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

Clause d'exclusion

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

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



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

CHAPITRE 7

[Modalités d'application]

31. Exploitation normale

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

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

32. Pertes

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

CHAPITRE 8

[Caractère particulier de la réglementation]

33. Règle

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

CHAPITRE 9

[Déclarations périodiques et notifications]

34. Formalités

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

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

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

CHAPITRE 10 [Comptabilité]

35. les assujettis soumis au régime forfaitaire doivent tenir :

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

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

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

CHAPITRE 11 [Notes de crédit]

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

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

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

2. rectification d'une erreur dans la facturation;

3. diminution de prix accordée après l'envoi de la facture pour le motif que la qualité ou l'état des objets vendus ne répond pas à l'intention commune des parties;

4. intervention pécuniaire du fabricant ou du grossiste dans les diminutions de prix accordées par l'assujéti pour des actions publicitaires bien déterminées. Ces notes de crédit doivent être réparties, dans le facturier d'entrée, entre les colonnes réservées à l'inscription des prix d'achat des matières premières et des marchandises achetées en vue de la vente sans transformation, et leur montant doit être précédé du signe moins s'il n'est pas écrit à l'encre rouge.

Facturier d'entrée

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

Facturier d'entrée (suite)

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

(1) Les montants de notes de crédit doivent être, en vue de la soustraction autorisée par la réglementation forfaitaire (voir n°36) précédés du signe « moins » ou inscrits en rouge.

(2) Le montant à inscrire dans la grille 81 de la déclaration est égal au total des colonnes 8 à 15 (à l'exclusion, de la colonne 13b), après soustraction des notes de crédit.

(3) Le total de cette colonne doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 83 de la déclaration.

(4) Le total des colonnes 18 et 19 doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 82 de la déclaration

(5) Il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du code T.V.A, et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art.17bis de l'A.R n°1)

(6) Ne concerne que les opérations effectuées en Belgique

(*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne

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



Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS

du trimestre

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

Déclaration préalable :

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

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

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS
ET BOULANGERS-PATISSIERS**

du trimestre

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

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



Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS

du trimestre

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

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

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**

du trimestre

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

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



NOUVEAU

Crèmes Aldia

Orange
Citron
Butterscotch

Un nouvel assortiment de crèmes prêtes à l'emploi, pour aromatiser vos fourrages, pâtes etc., incorporables aux pâtes levées.

En plus, les crèmes Aldia supportent la cuisson et la congélation.

Découvrez le goût fruité de la Crème Citron et de la Crème Orange Aldia.

Ou que diriez-vous d'un goût savoureux de caramel au beurre? Laissez-vous séduire par le nouveau Butterscotch Aldia. Parions que vous ne pouvez pas résister?

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



Belgian Chocolate Village,

le village du chocolat belge à Bruxelles



Un nouveau temple du chocolat est à découvrir **sur le site de l'ancienne chocolaterie et biscuiterie Victoria de Koekelberg**. Le Belgian Chocolate Village est le plus grand espace muséal belge dédié au chocolat. Histoires, cultures, traditions, une serre tropicale, un atelier, une salle d'exposition temporaire, un espace d'accueil et de projection complètent l'offre du Belgian Chocolate Village, tout est mis en œuvre pour vous faire découvrir les mille facettes du monde du chocolat.

Il s'agit du premier musée du chocolat à Koekelberg et du second en Région bruxelloise. Situé à proximité de la **Basilique de Koekelberg**, la démarche pour ce lieu de 900 m² est « *plus moderne et interactive* » que celle poursuivie par le musée situé à proximité de la Grand-Place à Bruxelles. Le projet initié en 2005 a coûté à la commune de Koekelberg environ 2 millions et demi d'euros dont entre 500.000 et 600.000 euros uniquement pour l'achat du bâti.

Avant tout cet endroit se veut être une vitrine du chocolat belge à Bruxelles et un atout touristique pour la capitale.

Parmi ses successeurs, Godiva, ex-plus gros employeur de la commune, a arrêté son activité en 2000. Le Belgian Chocolate Village compte bien faire revivre le passé chocolaté des lieux. » *L'histoire de Koekelberg est liée au chocolat* », se targue le bourgmestre. « *Nous avons souhaité faire cette démarche de protection et de rayonnement du chocolat belge. Il y a deux ans, j'ai d'ailleurs créé la première confrérie du chocolat – « La confrérie de la cabosse » – pour la défense du chocolat* ».



Le village du chocolat belge

Cet espace se veut un lieu de rencontre convivial mais aussi un endroit de réflexion, d'éducation et de mémoire.

Les amateurs de la plus belge des friandises pourront déambuler dans cet immense espace entièrement dédié au meilleur chocolat du monde, le chocolat belge !

L'occasion aussi pour les visiteurs de découvrir une ancienne usine, jadis fleuron de l'histoire du chocolat belge. En effet, « Victoria » s'est implanté à Koekelberg à la fin du XIX^{ème} siècle et a fermé ses portes en 1969.





chocolat

Serre tropicale au cœur de Bruxelles

Le parcours scénographique présente aux visiteurs les différentes étapes de la fabrication du chocolat, son histoire, ses utilisations, ses bienfaits, son économie et bien d'autres facettes encore... ainsi que tous les secrets de cette gourmandise à base de cacao et la culture. Une serre tropicale reproduit en plein cœur du musée les conditions tropicales des plantes exotiques. Des cacaoyers, des bananiers, du curcuma, un vanillier et d'autres épices y poussent sous les yeux des curieux.

Place aux enfants

Le musée fait une belle place aux enfants avec de nombreuses animations consacrées aux plus petits : un vrai ou faux, une expérience de toucher à l'aveugle, des écrans tactiles...

Des visites et...

La visite se déroule via un parcours scénarisé, en français, néerlandais et anglais et fera appel à tous vos sens car il est interactif.

Des audioguides sont disponibles en 7 langues dont l'espagnol, l'allemand, le japonais et le chinois.

Pour compléter le tableau : une boutique et un salon de dégustation sustenteront les appétits titillés par la visite.

Organiser votre visite

Belgian Chocolate Village
Rue de Neck 20
1081 Bruxelles (Koekelberg)

Ouvert tous les jours sauf le lundi.
Pendant les vacances scolaires,
ouvert 7/7 ainsi que les lundis fériés.

Horaires

En semaine :
de 9 heures à 18 heures.
Dernière entrée à 17 heures.
Week-end, vacances scolaires et jours fériés :
de 10 heures à 18 heures.

Durée de visite : 1 heure.

Renseignements

Par téléphone au : 32 (0) 2 412 14 90
Par Internet : <http://www.belgianchocolatevillage.be/>
Par e-mail : Iducarme.regie@koekelberg.irisnet.be

■ G. Xhaufaire

Produits de boulangerie et viennoiseries



1 veste de pâtissier blanche, montée d'un col bleu, blanc et rouge. Au-dessus du cou, trois lettres MOF : Meilleur Ouvrier de France.

3 noms : l'IFP, la Fédération francophone de la Boulangerie-pâtisserie-glacierie-confiserie-chocolaterie et Epicuris.

45 travailleurs.

1-3-45 : C'est le tiercé gagnant de la **journée du 18 novembre 2014** !

En effet, Epicuris – seul centre de compétence des métiers de bouche ! – soutenu par l'IFP et la Fédération francophone de la Boulangerie-pâtisserie-glacierie-confiserie-chocolaterie a eu l'honneur d'accueillir **Monsieur Mickael Morieux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger** en 2011 et installé à Boulogne-Billancourt.

45 travailleurs venus de toute la Wallonie ont pu découvrir les techniques et secrets professionnels qui ont fait de lui un Nom de la boulangerie française. Non avare de commentaires, d'interactions avec le public et accessible, Mickael Morieux a réalisé 6 recettes gourmandes parmi lesquelles figuraient des classiques revisités tels que la Brioche de Noël, la Brioche chocolat blanc-citron-coco, la baguette de tradition sur levain liquide, le pain aux figues et à la framboise, le pain de sigle d'Auvergnat au levain dur, la tourte meule,... Grand technicien de la boulangerie, il n'a pas hésité à expliciter ses gestes et savoirs !

Quand on rencontre cet artisan, on ne peut qu'être frappé par sa simplicité – malgré le col bleu-blanc-rouge –,

son franc-parler et son dynamisme. Mickael Morieux utilise son titre pour porter haut et fort les couleurs d'un artisanat de qualité, riche en valeurs et en savoir-faire.

C'est fin 2011 que la Fédération a sollicité Epicuris et l'IFP pour accueillir deux MOF par an. Convaincus de la réelle plus value que ce type de démonstration pouvait apporter aux boulangers-pâtisseries francophones, ce pari osé et audacieux a été relevé. Pour les travailleurs, il représente en effet une chance unique de puiser de nouvelles idées, d'accéder à de nouvelles techniques, de découvrir de nouvelles associations de goûts et de saveurs dans des locaux modernes et hyper équipés. A l'approche des fêtes de fin d'année, ce moment de rencontre était l'occasion de croiser d'autres professionnels et de discuter de nouvelles recettes dans une ambiance professionnelle mais chaleureuse.

La présence en nombre des travailleurs, salariés ou indépendants, en témoigne et souligne la conviction que la formation destinée aux travailleurs est une magnifique opportunité pour les patrons d'élargir leurs gammes de produits et ainsi étonner les papilles de leurs clients. La formation devient un vecteur économique puissant !

C'est donc pour soutenir les entreprises du secteur de la Boulangerie-pâtisserie-glacierie-confiserie-chocolaterie qu'Epicuris, l'IFP et la Fédération francophone continueront de proposer des formations courtes de perfectionnement techniques et des démonstrations de Meilleurs Ouvriers de France !

Tenez à l'œil l'offre de formation du centre de compétence Epicuris... !



Salaires en vigueur

À dater du 1^{er} janvier 2015

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

L'indexation annuelle des salaires au 1^{er} janvier 2015 est de 0,04 %.

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

L'INDEX sera appliqué

Il est vrai que le nouveau Gouvernement « Michel » prévoit un saut d'index pour 2015. Celui-ci n'étant pas finalisé par Arrêté Royal à la date de l'indexation des salaires de l'industrie alimentaire, l'indexation est donc applicable. Nous pouvons constater par exemple qu'un ouvrier boulanger qualifié verra son salaire revu à la hausse à concurrence de 1 cent ; c'est à dire qu'il passera de 13.65 € à 13.66 € au 1^{er} janvier 2015.

Pour la C.P. 201 : Commerce de détail indépendant « employés(es), vendeurs(euses) », les augmentations de salaires se font chaque fois que l'index dépasse les 2 %. Celui-ci a été atteint en septembre 2013. **Il faudra suivre les prises de positions du gouvernement « MICHEL » afin de savoir si le saut d'index sera maintenu !**

L'octroi de la prime de 250 € sous forme d'éco-chèque fera l'objet de prochaines discussions.

Il me reste à vous souhaiter au nom de la commission sociale, une excellente année 2015 pour vous et vos proches.

Dominique Cigagna

Président de la Commission Sociale Nationale



Cat.	Salaires horaires minimum au 01/01/2014	Qualification	Salaires horaires minimum au 01/01/2015
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	11,99	coupeur de pain/emballleur	11,99
2	12,38	troisième ouvrier	12,38
3	13,21	deuxième ouvrier	13,22
4	13,65	ouvrier qualifié	13,66
5	14,45	chef d'équipe	14,46
6	15,66	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,67
7	11,26	entretien locaux	11,26
8	12,12	nettoyage industriel atelier	12,12
9	12,86	fonction « mixte » vente-atelier	12,87
10	13,04	clark: conducteur-transpalette	13,05
11	13,21	magasinier-mag-clarkiste	13,22
12	13,21	chauffeur-livreur, permis B	13,22
13	13,30	chauffeur-livreur permis C	13,31
14	13,21	mécanicien ou électricien débutant	13,22
15	14,19	mécanicien ou électricien qualifié	14,20
16	16,32	électromécanicien	16,33

Barème 1

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

Indexation annuelle: + 0,04 %

Vêtements de travail :

- fourniture 3,60 €

- entretien 4,25 €





Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2014	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2015
1	12,16	ouv, débutant form/manœuvre coupeur de pain/emballeur	12,16
2	12,54	troisième ouvrier	12,55
3	13,37	deuxième ouvrier	13,38
4	13,80	ouvrier qualifié	13,81
5	14,63	chef d'équipe	14,64
6	15,85	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,86
7	11,39	entretien locaux	11,39
8	12,30	nettoyage industriel atelier	12,30
9	13,03	fonction « mixte » vente-atelier	13,04
10	13,20	clarck: conducteur-transpalette	13,21
11	13,37	magasinier-mag-clarkiste	13,38
12	13,37	chauffeur-livreur, permis B	13,38
13	13,48	chauffeur-livreur permis C	13,49
14	13,37	mécanicien ou électricien débutant	13,38
15	14,38	mécanicien ou électricien qualifié	14,39
16	16,52	électromécanicien	16,53

Barème 2

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

Indexation annuelle: + 0,04 %

Vêtements de travail :

- fourniture 3,60 €

- entretien 4,25 €

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2014	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2015
1	11,81	ouv, débutant form/manœuvre coupeur de pain/emballeur	11,81
2	12,18	troisième ouvrier	12,18
3	13,01	deuxième ouvrier	13,02
4	13,44	ouvrier qualifié	13,45
5	14,21	chef d'équipe	14,22
6	15,41	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,42
7	11,09	entretien locaux	11,09
8	11,91	nettoyage industriel atelier	11,91
9	12,65	fonction « mixte » vente-atelier	12,66
10	12,83	clarck: conducteur-transpalette	12,84
11	13,01	magasinier-mag-clarkiste	13,02
12	13,01	chauffeur-livreur, permis B	13,02
13	13,08	chauffeur-livreur permis C	13,09
14	13,01	mécanicien ou électricien débutant	13,02
15	13,96	mécanicien ou électricien qualifié	13,97
16	16,06	électromécanicien	16,07

Barème 3

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

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

Indexation annuelle: + 0,04%

Vêtements de travail :

- fourniture 3,60 €

- entretien 4,25 €

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2014	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2015
1	12,16	ouv, débutant form/manœuvre coupeur de pain/emballeur	12,16
2	12,54	troisième ouvrier	12,55
3	13,37	deuxième ouvrier	13,38
4	13,80	ouvrier qualifié	13,81
5	14,63	chef d'équipe	14,64
6	15,85	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,86
7	11,39	entretien locaux	11,39
8	12,30	nettoyage industriel atelier	12,30
9	13,03	fonction « mixte » vente-atelier	13,04
10	13,20	clarck: conducteur-transpalette	13,21
11	13,37	magasinier-mag-clarkiste	13,38
12	13,37	chauffeur-livreur, permis B	13,38
13	13,48	chauffeur-livreur permis C	13,49
14	13,37	mécanicien ou électricien débutant	13,38
15	14,38	mécanicien ou électricien qualifié	14,39
16	16,52	électromécanicien	16,53

Barème 4

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

Indexation annuelle: + 0,04%
voir explication barème 3

Vêtements de travail :

- fourniture 3,60 €

- entretien 4,25 €



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 :

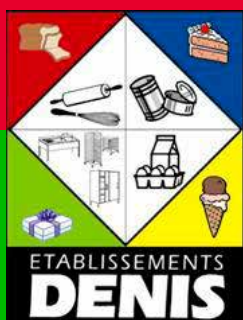
Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras du choix pour **personnaliser vos créations maison.**

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

