

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
33^e année
Février 2015

Le pain dans
tous ses états !



En forme avec le pain VITAFORM



Notre corps a quotidiennement besoin d'énergie.

Les glucides contenues dans les céréales sont bien connues comme source essentielle de vitalité.

Grâce à son apport important en glucides, le pain VITAFORM vous fournit naturellement cette énergie indispensable et vous maintiendra actif tout au long de la journée.

La part importante de fibres contenues dans le pain VITAFORM complétera le sentiment de satiété et facilitera les fonctions digestives.

VITAFORM vous apportera aussi des vitamines du groupe B et des sels minéraux nécessaires à votre organisme.



MOULINS DE STATTE
HUY

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

Votre cotisation : un soutien est indispensable

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

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

Le président

Rex
Synergie
Original



recommandé par

Sanja
Kimpen
XXX

"le bien-être commence
par une bonne santé"

Rex
Synergie
Chia



RTL TVI

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


IREKS

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **4** Compte rendu du CA du 14 janvier 2015
- Social** **5** Nouveau calcul des cotisations sociales en 2015
- Recettes** **8** Le pain dans tous ses états
- 10** Les tartes salées
- Salon professionnel** **11** Horecatel
- Fiscal** **13** Forfait 2015 Glaciers
- Hygiène** **19** Circulaire relative aux informations sur les allergènes
- Fiscal** **28** Report du nouveau Système de Caisse Enregistreuse...
- Formation** **30** Le bal est ouvert !
- Information** **31** Réduire les coûts. Electricité, comment l'économiser ?
- Recette** **35** Le yokan
- Social** **36** Les jours de congés
- Humour** **38** Les mathématiques, ça explique tout...
- 39** In Memoriam
- 39** Petites annonces

Editeur Responsable

Albert DENONCIN
Grand Place, 4 • 6927 TELLIN

Administration, gestion et Publicité

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

Ont collaboré à la rédaction

G. Xhaufflaire, H. Léonard, A. Denoncin, J. Vanderauwera, J. Smetz.

Impression

UNIJEP - Liège

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

Compte rendu du CA du 14 janvier 2015

Présentation et développement du projet « Ticket Restaurant » par les délégués de la société Edenred.

1 Le président Denoncin présente ses vœux à l'ensemble du conseil.

2 Le rapport du conseil d'administration du 26 novembre 2014 est approuvé à l'unanimité.

3 Correspondance et activités

- L'évocation du décès de Messieurs Penet et Van Asbroeck.
- La sélection de la société de communication située à Jambes pour la campagne de promotion.
- La modification de l'offre de Widra pour la vérification des balances.
- La cession sur la glace réalisée par la société Bruyère.
- La régionalisation du Jury Central.
- Les lauréats du travail.
- L'analyse du projet de la société Edenred.

4 Apaq-W

- L'organisation de la remise des prix aux différents gagnants du concours.

5 Confédération

- Le dossier sur les « allergènes ».
- L'analyse du dossier « tartes au riz ».

6 Délégués aux commissions

- Fiscal : - La présentation des accords conclus pour 2015 pour les forfaits boulangers-pâtisseries et glacières.
- L'introduction des caisses enregistreuses.

- Social : - L'incidence de l'index sur les salaires et appointements.
- La gestion du Fonds Social.
- Economique : - Le coût de l'outil de communication des « allergènes ».

7 Guide d'autocontrôle AFSCA

- L'évolution chaotique du guide « Transversal ».

8 Bureau et Moniteur

- La situation financière de la Fédération.
- Le nécessaire renouvellement des chargés de missions.
- La mauvaise distribution du Moniteur de décembre par la poste.
- La gestion du moniteur.

9 Concours

- L'énoncé des inscriptions.
- La mise à la retraite de Monsieur Cara.

10 Divers

- Les articles de presse dans « Gondola » et « Sud Presse ».

Le prochain conseil d'administration se tiendra le lundi 23 mars 2015 à 14 heures.

■ H. Léonard





Nouveau calcul des cotisations sociales en 2015

Cela fait longtemps que l'on entend parler de la réforme des cotisations sociales pour les travailleurs indépendants. Concrètement, qu'est-ce qui va changer ?

En 2015, les indépendants paieront des cotisations sociales sur base des revenus de l'année en cours et plus sur leurs revenus d'il y a trois ans.

A partir du 1^{er} janvier 2015, le mode de calcul des cotisations sociales pour les indépendants sera en effet fondamentalement modifié. Le but de cette réforme est de mieux faire correspondre le montant des cotisations sociales à la situation économique réelle du travailleur.

Au 1^{er} janvier 2015, les cotisations sociales seront calculées sur base des revenus de l'année en cours. Des cotisations provisoires seront réclamées chaque année. Elles seront ensuite régularisées sur base des revenus de l'année correspondante dès communication de ces revenus par l'administration fiscale.

Les indépendants qui connaissent une hausse ou une baisse significative de leurs revenus pourront ajuster, dans l'année, leurs paiements de cotisations provisoires. C'est de la responsabilité de tous les indépendants mais il faudra que ceux-ci soient informés correctement de la responsabilité qui pèse sur eux.

Une situation plus juste

Jusqu'à présent, les cotisations sociales étaient calculées sur la base des revenus de la troisième année précédant celle pour laquelle elles étaient dues.

Autrement dit, entre cette année « de référence » et la situation trois ans plus tard, de nombreux changements pouvaient intervenir... Et ne plus correspondre du tout à la réalité économique de l'indépendant, dans un sens comme dans l'autre. Le but est donc d'éviter ce genre de situations.

Nouveautés engendrées par cette modification

La manière dont est calculée la cotisation sociale (pourcentage, plafond, planchers...) n'est pas modifiée, seule **l'année de référence à prendre en compte lors du calcul a changé.**

Les cotisations en début d'activité (moins de trois ans d'activité) restent, comme actuellement, calculées sur des cotisations forfaitaires et provisoires.

L'indépendant en régime définitif (plus de trois années civiles complètes) connaît le plus grand changement. Les cotisations sociales d'une année sont calculées sur base des revenus de cette même année. Les cotisations correspondront désormais beaucoup mieux à l'évolution de la situation de chaque indépendant.

En pratique

Début 2015, tout indépendant recevra un avis d'échéance de sa caisse d'assurances sociales lui proposant dans un premier temps une cotisation trimestrielle.

En tant qu'indépendant en régime définitif, le montant proposé sera basé sur les revenus indexés d'il y a trois ans. En d'autres termes, il sera indiqué quel est le montant de la cotisation si les rentrées sont du même ordre qu'il y a trois ans.

En tant que débutant, des cotisations provisoires et forfaitaires continueront à être réclamées.

En deux étapes

Le calcul des cotisations sociales sera désormais réalisé en deux phases.

Premièrement, durant l'année de cotisation (2015, par exemple), une cotisation provisoire sera perçue sur base des revenus professionnels d'il y a trois ans (2012, donc). Quand les revenus professionnels de 2015 auront été fixés et communiqués par l'administration fiscale (en l'occurrence, pas avant 2017), un décompte final des cotisations sociales sera effectué.

Estimer ses revenus

En attendant son décompte final, le travailleur indépendant a trois solutions.

- Ne rien changer.

L'indépendant peut payer la cotisation sociale proposée par la caisse d'assurances sociales. C'est le choix prioritaire et de sécurité si ses revenus sont restés à peu près stables, si son activité n'a pas récemment subi de variation significative ou s'il ne parvient pas à estimer l'évolution de ses revenus pour l'année concernée.

- Payer plus.

C'est le choix de la prudence s'il sait que ses revenus actuels sont plus importants qu'en 2012. Il faut anticiper en payant plus de cotisations et éviter de ce fait, lors du décompte final, un supplément de cotisation sociale.

- Payer moins.

L'indépendant peut demander à payer moins si ses revenus actuels sont inférieurs à ceux d'il y a trois ans. Ce choix mérite réflexion. S'il constate que ses revenus ont diminué de manière significative, il peut demander à sa caisse d'assurances sociales de diminuer le montant de sa cotisation trimestrielle.

Pour ce faire, l'indépendant doit remplir trois conditions.

Premièrement, le montant de la cotisation sociale est adapté si les revenus se situent en dessous d'un des deux planchers légaux. Le premier plancher concerne les revenus inférieurs à 13.000 €, et le second les revenus de moins de 26.000 €.

Deuxièmement, l'indépendant devra faire une demande de diminution du montant de ses cotisations sociales via le formulaire ad hoc disponible auprès de sa caisse d'assurances sociales depuis janvier 2015.

Troisièmement, l'indépendant devra apporter des éléments de preuve objectifs de sa diminution de revenus (diminution du volume d'activité, tendance à la baisse des revenus, fermeture momentanée, maladie, accouchement, hospitalisation...).

Il devra toutefois convaincre sa caisse d'assurances sociales, qui devra donner son accord. Sans l'accord de la caisse d'assurances sociales, la cotisation initiale proposée est due. **En cas de défaut de paiement, la couverture sociale de l'indépendant n'est plus sauvegardée.**

Payer plus : exemple.

Un indépendant à titre principal dont les revenus sont habituellement de l'ordre de 30.000 €. Sa caisse d'assurances sociales, se basant sur les derniers revenus dont elle a connaissance, l'invite à payer trimestriellement une cotisation de 1.650 €, soit 6.600 € sur base annuelle. En cours d'année, l'indépendant constate que son activité va générer un revenu de 50 % supérieur. Il peut librement effectuer un versement complémentaire de 3.300 €. Ce qui lui évitera de devoir cette somme lors du décompte final. Bon à savoir : fiscalement, ces 3.300 € viennent directement en déduction de ses revenus de l'année.

Payer moins : exemple.

Un indépendant à titre principal dont les revenus sont habituellement de 60.000 €. Sa caisse d'assurances sociales, se basant sur les derniers revenus dont elle a connaissance, l'invite à payer trimestriellement une cotisation de 3.500 €, soit 14.000 € sur base annuelle. En cours d'année, suite à une hospitalisation, l'indépendant constate que ses revenus sont nettement inférieurs (par exemple inférieurs à 26.000 €). Il peut alors diminuer ses paiements à 1.600 € par trimestre. Le décompte final permettra de vérifier définitivement que les cotisations réduites étaient suffisantes.





Le décompte final

Dès que la caisse d'assurances sociales connaît les revenus annuels définitifs (probablement en 2017), elle transmet un décompte final avec le montant des cotisations.

La caisse d'assurances sociales vérifiera alors, en fonction des revenus réels de l'année 2015. Elle lui transmettra alors un décompte simple et transparent. Si l'indépendant a payé trop peu de cotisations sociales, il devra payer un supplément. Dans le cas contraire, il sera remboursé.

Impacts en cas de cessation d'activité

Après la cessation d'activité, il n'y a plus de cotisations sociales à payer. La réforme mise en place à partir du 1^{er} janvier 2015 prévoit que les cotisations de chaque année fassent l'objet d'un décompte final. Après cessation, deux ou trois décomptes seront encore envoyés à l'indépendant. Cela implique soit un remboursement s'il a trop payé, soit la réclamation d'un supplément s'il a payé trop peu. **L'indépendant doit donc être attentif dans les dernières années de son activité à effectuer des versement au plus près de ce qui est dû.**

L'indépendant qui cesse son activité ou qui prend sa retraite peut bénéficier, sous certaines conditions, du retrait des plus-values de cessation d'activité de la base de calcul de ses cotisations. Il s'agit des plus-values réalisées soit au cours de l'année civile de la cessation complète d'activité ou de l'année civile qui précède celle-ci ; soit au cours de l'année civile de la prise de pension (avec ou sans cessation complète d'activité) ou de l'année civile qui précède celle-ci. L'indépendant doit prévenir sa caisse d'assurances sociales qu'il a bénéficié de cette plus-value et elle vérifiera alors si l'indépendant entre dans les conditions pour exclure cette plus-value de la base de calcul des cotisations de l'année concernée.

Après la prise de pension (sans continuer à travailler), l'indépendant peut clôturer immédiatement son compte de cotisations ; il ne recevra plus de décompte. Pour bénéficier de ce régime d'exception, il doit introduire une demande auprès de sa caisse d'assurances sociales. Il payera, au titre de cotisations définitives, les cotisations proposées par sa caisse d'assurances sociales basées sur le revenu d'il y a trois ans. L'indépendant pensionné qui fait ce choix s'assure une tranquillité parfaite en terme de cotisations sociales. Cette mesure concernant les pensionnés est d'application jusqu'en 2019 au moins.

■ G. Xhaufaire

Textile technique

Tapis:

- lami noir
- d'enfournement



manchons de filtres



gamme complète sur:
www.ivanbakkerijmachines.be



toiles de couches

IVAN
BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable



Le pain

dans tous ses états

Sandwich au bleu d'Auvergne et aux noix



Pain utilisé : pain de seigle sur levain

Ingrédients

100 g bleu d'Auvergne
100 g beurre
50 g noix hachées
une pointe de Cayenne

Fabrication

Travaillez dans une terrine le bleu d'Auvergne avec le beurre ramolli en pommade.

Ajoutez les noix hachées.

Bien mélanger l'ensemble et le relever d'une pointe de Cayenne.

Tartinez copieusement entre deux belles tranches de pain de seigle.

La bonne tartine équilibrée de midi



Pain utilisé : 4 tranches épaisses de pain au levain

Ingrédients

1 courgette
8 tranches de jambon Ganda
150 g de feta
100 g de roquette
1 gousse d'ail pelée
1 c. à c. de pâte de curry
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Lavez puis émincez la courgette en fines rondelles. Arrosez celles-ci d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez et faites-les revenir à la poêle des deux côtés pendant 5 minutes.

Préparez la sauce roquette : pour ce faire, mixez la roquette avec un peu d'huile d'olive et la pâte de curry.

Faites griller les tranches de pain, frottez-les avec la gousse d'ail pelée avant de les tartiner de sauce à la roquette.

Disposez ensuite sur chaque tartine grillée, les rondelles de courgette, le jambon Ganda et la feta émiettée. Parsemez de feuilles de roquette puis disposez le reste de sauce par-dessus.



Pain croquant au velouté de châtaignes

Pain utilisé : 6 petits pains ronds multi céréales

Ingrédients

1 kg de châtaignes
1 litre de bouillon de volaille
Sel et poivre
Une branche de céleri
25 cl de crème fraîche

Pour la garniture : Persil
Noisettes concassées

Préparation

Faites cuire les châtaignes dans de l'eau bouillante avec une cuillère à café de sel pendant 30 minutes. Enlevez les deux peaux.

Réservez 1/3 des châtaignes. Ecrasez le reste en purée.

Faites bouillir le bouillon de volaille avec la noix de muscade râpée, les feuilles de céleri et la purée de châtaignes pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, fendez les pains, puis évidez-les.

Ajoutez la crème fraîche et les châtaignes entières à votre bouillon. Poivrez et laissez mijoter 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

Versez le velouté dans les pains. Parsemez de noisettes concassées et garnissez d'un bouquet de persil. Servez tout de suite.



Pain aux bananes

Ingrédients

½ tasse de cassonade
½ tasse de beurre ou de margarine, ramolli
2 œufs
2 bananes moyennes très mûres, presque noires
1/3 de tasse de crème 35 %
1 c. à thé de vanille
1 tasse de farine blanche
½ tasse de farine de blé
½ tasse de flocons d'avoine réduits en poudre
2 c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
½ tasse de un ou plusieurs des choix suivants hachés grossièrement : noix de Grenoble, noix de macadamia, amandes, noisettes, grains ou morceaux de chocolat.

Les quantités peuvent être multipliées pour la réalisation de plusieurs pains.

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Graissez le fond d'un moule à pain de 23 x 12 cm.

Dans un grand récipient, battre en crème la cassonade et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et crémeux. Incorporez les œufs, puis les bananes, la crème et la vanille.

Dans un autre bol, bien mélanger les farines, les flocons d'avoine, les noix (ou le chocolat), le bicarbonate de soude, le sel.

Incorporez les composants secs au mélange en crème, juste le temps nécessaire pour humecter les ingrédients secs. Versez le tout dans le moule et le taper contre la table de travail pour égaliser la pâte.

Mettre au four environ 55 minutes et surveiller la cuisson. Laissez refroidir 5 minutes et démouler sur une grille.



Toast à la pomme et au camembert

Pain utilisé : 12 tranches d'un petit pain briqué légèrement grillées

Ingrédients

1 camembert
1 pomme (de préférence Jonagold)
1 citron
12 feuilles de basilic
1 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de paprika

Préparation

Divisez la pomme, ôtez le trognon et coupez les quartiers de pomme en tranches de 2 mm et arrosez-les de jus de citron.

Coupez le camembert en 12 fines tranches.

Sur chaque tranche de pain, déposez quelques tranches de pommes et une tranche de camembert. Décorez d'une feuille de basilic et d'une pincée de paprika. Versez un filet d'huile d'olive.

Placez vos toasts 2 ou 3 minutes sous le gril. Le fromage doit être légèrement fondu.

Préparez les toasts à l'avance, vous n'aurez plus qu'à les glisser au four au moment de servir.

Les tartes salées

Tarte feuilletée au brocoli



Ingrédients

- 1 brocoli
- 1 cercle de 30 cm de pâte feuilletée
- 2 œufs
- 150 g de fromage Cheddar râpé
- 3 dl de lait
- 6 tranches de pancetta
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- Sel et poivre

Préparation

Faites cuire le brocoli à la vapeur. Pendant ce temps, faites une béchamel rapide avec le lait, le beurre et la farine : délayez la farine avec le lait dans un poêlon, placez celui-ci sur le feu et remuez constamment jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition. Retirez du feu, salez légèrement et poivrez.

Ajoutez à la béchamel le brocoli cuit, le fromage râpé et la pancetta coupée en lanières et mélangez le tout. Ajoutez les deux œufs aux autres ingrédients et mélangez.

Mettez le cercle de pâte feuilletée dans la platine beurrée, versez le mélange légèrement refroidi sur la pâte et enfournez une demi-heure à 175°C.



Tarte flambée

Avant la cuisson du pain, la tarte flambée était cuite dans le four à pain ouvert, chauffé au feu des fagots de bois de pin ou de sarments de vigne. Elle doit être « léchée » par les flammes et se déguste soit précédée d'une bonne soupe, soit accompagnée d'un verre de Kirsch.

Cette recette paysanne peut être servie à la fois comme entrée ou comme plat unique, accompagnée d'un bon vin d'Alsace.

Ingrédients

- | | | |
|------|-------|------------------------|
| Pâte | 800 g | farine T 55 |
| | 200 g | farine de seigle blanc |
| | 550 g | eau |
| | 60 g | huile de colza |
| | 20 g | sel |
| | 10 g | levure |

Appareil à tarte flambée

- | | |
|-------|------------------------|
| 500 g | fromage blanc à 40 % |
| 250 g | crème double (épaisse) |
| 100 g | œufs |
| 10 g | sel |
| 3 g | poivre |
| 1 g | muscade |

Garniture

Oignons - Lardons

Fabrication

Pétrissage

Pétrir une pâte avec tous les ingrédients.

Pré-cuisson

Abaisser la pâte très mince.

Étaler le fond sur une pelle de boulanger ou sur plaque.

Précuire le fond de tarte.

Finition

Sur le fond précuit, étaler une fine couche d'appareil à tarte flambée.

Parsemer d'oignons coupés en fines lamelles et de lardons.

Passer un court instant dans un four très vif à 300-320°C.

Servir aussitôt; se déguste brûlante.



Horecatel

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

08 > 11.03.2015

horecatel.be

Du dimanche 8 mars au mercredi 11 mars 2015, rendez-vous à Horecatel, l'événement professionnel où sont rassemblées **toutes les tendances de l'Horeca et de la Gastronomie**. L'opportunité rêvée de développer vos relations commerciales dans une ambiance conviviale, au contact des quelques 400 exposants annoncés pour la **49^{ème} édition du Salon Horecatel, au Wex à Marche-en-Famenne**.

Lors de la dernière édition, vous étiez 34.115 visiteurs professionnels à avoir visité le salon.

Serez-vous des nôtres en 2015 ?

Horecatel présente

23.500 m² d'espaces gourmands dédiés aux produits de bouche, aux équipements et aux services dans les secteurs de l'Horeca, des collectivités et des métiers de bouche.

Son **Palais Gastronomie**, lieu de rendez-vous exclusif dédié aux chefs, à leurs fournisseurs et producteurs.

Des démonstrations culinaires de haut vol, des rencontres prestigieuses avec les chefs les plus emblématiques.

Déjà l'eau à la bouche ?

Rendez-vous dès à présent sur horecatel.be le nouveau site du salon.

L'édition 2015 surfe clairement sur la voie du succès. Horecatel est plus que jamais le salon de référence où les professionnels viennent découvrir les produits de bouche, les saveurs, les tendances qui raviront les tables dans les prochains mois ainsi qu'une large gamme de matériel, de services et d'équipements performants.

L'affiche des exposants

Impossible de citer l'ensemble des 400 exposants attendus. Mais l'affiche de l'édition 2015 s'annonce plus attractive et variée que jamais. Plusieurs grands noms, aux côtés des dizaines d'exposants fidèles depuis des années, font leur retour ou sont présents pour la première fois. Tous reflètent la variété des secteurs présents sur le salon : Cnudde (pâtisserie), Zeelandia (boulangerie et pâtisserie), Biscuiterie Jules Destrooper, les thés Harney and Sons, le glacier « Crème de la crème », Delasia (produits asiatiques), la commission de promotion des vins et crémants luxembourgeois, le cava catalan Vall Formosa, De Notekraker (amuse-gueule méditerranéen), Ecolab (hygiène et produits d'entretien), Lightspeed (prise de commandes et gestion de tables informatisées), Procter&Gamble Pro (produits soins, hygiène et nettoyage), 3Go Soft (logiciel de caisse certifié et applications de gestion Horeca)... Citons également l'arrivée, sur le plateau collectif « Horeca Magazine », d'Upignac (foie gras) et de Bonduelles (légumes).

Horecatel accorde aussi une attention particulière aux producteurs de produits locaux et des circuits courts, de plus en plus courtisés par nos chefs. Vous pourrez les rencontrer sur les deux stands collectifs de l'APAQ-W et des Saveurs du Luxembourg belge. Durant tout le salon, producteurs wallons et luxembourgeois se relayeront pour présenter leur savoir-faire. Grâce au soutien du Ministre wallon de l'Agriculture, Monsieur René Collin, et à celui de la Province de Luxembourg, ces deux stands permettent à de « petits producteurs » de bénéficier de la formidable attractivité d'Horecatel tout en bénéficiant de services leur permettant de développer leurs relations commerciales au contact d'un public qualitatif.

Le Palais Gastronomie

Le rôle d'ambassadeur 2015 est confié cette année à un homme de cœur et toujours avide de faire partager son expérience, le chef **Laury Zioui** du restaurant L'Eveil des Sens à Montigny-le-Tilleul.

Lancé il y a trois ans, le Palais Gastronomie s'affirme comme un lieu exclusif dédié à l'innovation, aux produits de bouche haut de gamme, aux produits locaux, aux vins du monde, à la presse spécialisée et aux nouvelles tendances.

Le Palais Gastronomie vous présente :

- Le Plateau Passion Pâtisserie & Gastronomica
- Le Village Horeca Magazine, construit autour des neufs exposants partenaires d'Horeca Magazine

SALON PROFESSIONNEL

- La Librairie Le Toqué et le Café Littéraire de Génération W
- Les stands collectifs de l'Apaq-w et des Saveurs du Luxembourg belge, vitrine des producteurs de Wallonie et de la province de Luxembourg
- Le plateau des artisans, petits producteurs et jeunes entreprises
- Le restaurant du Palais Gastronomie géré par le chef Olivier Bauche, du restaurant « La Gloriette » à Marche-en-Famenne
- et bien d'autres exposants...

Concours, Animations et Conférences

- **Le concours WexProChef**
Lundi 9 mars de 12H30 à 18H30.
- **Le concours Trophée Passion Pâtisserie**
Mardi 10 mars de 11H30 à 18H30.
- **Le concours de recettes de produits wallons APAQ-W**
Dimanche 8 mars à partir de 13H.

- **Les démonstrations-conférences sur l'assiette de demain**
Lundi 9 mars de 14H00 à 17H00.
- **La province de Luxembourg invite ses « sœurs » wallonnes !**
Un chef, un producteur en accord avec une bière luxembourgeoise.
Mardi 10 mars de 12H00 à 18H00.
- **La pré-finale SkillsBelgium**
En vue de désigner les jeunes candidats en « cuisine et salle » qui se rendront au Mondial des Métiers.
Mercredi 11 mars à partir de 11H00.

Plus d'infos

- Dates :** Du dimanche 8 mars au mercredi 11 mars 2015.
Heures d'ouverture : De 11h00 à 19h00.
Lieu : Wallonie Expo, Wex, Marche-en-Famenne.
Entrée : Salon réservé aux professionnels
- Avec carte d'invitation : entrée gratuite
 - Sans invitation : 35 euros.

“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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



Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

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



Forfait 2015 Glaciers

Nouveaux accords forfaitaires pour le forfait TVA 2015

Après avoir négocié les accords forfaitaires 2015 pour les boulangers-pâtisseries et comme certains prix de matières premières sont les mêmes pour les glaciers, nous sommes passés aux négociations pour le secteur glacier, lors de notre rencontre du 12 décembre 2014 avec l'Administration Centrale du « Service Public Finances ».

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

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

Pour rappel, dans le calcul du chiffre d'affaires sur base du **coefficient fixé à 13,85 € en 2015, concernant son adaptation en plus ou en moins de 0,10 point, celle-ci s'effectue toujours par tranche de 0,60 €** en tenant compte que toute tranche inférieure à 0,60 € est comptée pour une tranche complète.

Prix des matières premières

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

En effet, comme pour les boulangers, si pour le lait et la crème fraîche, l'augmentation n'est pas élevée ; il n'en est pas de même pour des produits comme la brésilienne + 0,50 €, le chocolat couverture + 0,80 €, le cacao + 1,30 €, les copeaux + 1,35 €, le moka + 2,30 € mais aussi pour des matières premières spécifiques reprises au forfait glaciers comme le colak + 0,65 €, les cerises amarena + 0,90 €, le pralin + 0,94 €, les noisettes + 6 € et les pistaches + 12 €. Les sauces ont elles aussi subi une forte augmentation.

Parmi les différents prix de revient conclus pour ce forfait nous avons du accepter une diminution pour les fraises - 0,18 €, pour les citrons - 0,40 € et comme pour les boulangers des sucres cristallisé et semoule.

Sur base de tous les prix de revient conclus et suite à l'augmentation du lait et du colak non compensée par la diminution du prix du sucre semoule - 0,10 €, le prix de revient au litre de la composition est en légère hausse de 0,018 €.

Toutefois, sur base des constatations de l'administration centrale, bien que le prix de revient en fabrication propre soit plus élevé que l'année passée, il n'en est pas de même du prix de revient de fabrication par mix qui lui subit une diminution assez sensible. Sur base de tous ces éléments, force est de constater que la moyenne donne un prix de revient de fabrication en diminution de 0,06 € au litre.

Prix de vente

Tant du côté de l'administration centrale que de la commission fiscale nationale, les propositions concernant les prix de vente étaient pratiquement identiques à celles de 2014.

Pour l'année 2015, compte tenu du nombre peu important de glaciers encore taxés forfaitairement et de la probable disparition, en 2016, des glaciers ayant un salon de consommation suite à l'introduction de la caisse enregistreuse avec l'obligation de passer au régime normal de taxation, il a été décidé de commun accord de maintenir tous les prix de vente identiques à ceux conclus en 2014.

Le prix de vente d'un litre de glace est donc maintenu à **28 € pour 2015**. Pourtant, malgré le statu quo du prix de vente, suite à la diminution du prix de revient d'un litre de glace en fabrication propre et au moyen de mix, le **coefficient glace** subit une hausse de 0,42 € et passe de 13,43 à **13,85 en 2015**.

Comme pour les autres prix de vente celui d'une portion de crème fraîche est aussi maintenu à l'identique. Sur base de ce prix de 0,90 €, bien qu'il y ait une diminution du prix du sucre semoule lequel est légèrement compensé et au-delà par l'augmentation du prix de la crème fraîche et compte tenu de la hausse du coefficient glace, le prix de vente total est en augmentation de 0,17 € mais comme le prix de revient total est lui aussi en hausse, le **coefficient crème fraîche** reste statu quo par rapport à celui de l'année passée, soit également **5,79 pour 2015**.

Concernant les parfums, la forte augmentation constatée sur certains pour cette année donne une hausse de + 1,17 € du prix de revient au litre, pour un prix de vente du litre de glace resté à l'identique. De cela résulte une diminution du **coefficient parfums** de l'ordre de 0,28 € qui passe donc de 2,64 en 2014 à **2,36 en 2015**.

Pour les garnitures, tenant compte du prix de vente de chacune des 7 coupes types resté également identique et de la forte augmentation du prix de revient des amaranas + 0,90 €, du cacao + 1,30 €, des copeaux + 1,35 €, du moka + 2,30 €, ainsi que des différentes sauces : fraise + 0,52 €, caramel + 0,95 €, café + 1,20 € et chocolat + 1,95 €, le **coefficient garniture** subit également une diminution de l'ordre de - 0,16 € ce qui lui permet de passer de 2,36 en 2014 à **2,20 en 2015**.

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**.

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 chiffré.

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

Tableaux comparatifs

Forfait 2014

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

Forfait 2015

Coefficient glace	13,85
Prix de vente par litre	€ 28,00
Coefficient parfums	2,36
Coefficient garnitures.....	2,20
Coefficient crème fraîche.....	5,79
Coefficient marchandises.....	1,40
Coefficient boissons froides	
- comptoir et commerce ambulant.....	1,50
- salon de consommation.....	3,20
Coefficient boissons froides, apéritif et boissons spiritueuses.....	3,20
Clause d'exclusion.....	€ 43,00
Coefficient produits de boulangerie et pâtisserie au salon de consommation.....	1,80



1. Remarques préliminaires

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

2. Opérations visées par la réglementation forfaitaire

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

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

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

3. Prix d'achat

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

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

CHAPITRE 1

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

4. Taux de taxe applicable - Distinction

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

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

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

... [EXEMPLE]

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

CHAPITRE 2

[Glace de consommation]

5. Chiffre d'affaires

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

Le chiffre forfaitaire en raison, de la vente de la glace vanille et de la glace avec parfums s'obtient en multipliant le prix d'achat de tous les produits qui sont utilisés à la préparation de la glace vanille ou de la préparation de base des glaces avec parfums, par le coefficient **13,85**.

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

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

... [EXEMPLE]

... Prix de vente d'un litre :
 ... € 26,85 TVA comprise - coefficient 13,65 (13,85 - 0,20)
 ... € 28,50 TVA comprise - coefficient 13,95 (13,85 + 0,10)

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

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

Lorsque l'assujetti ajoute à la préparation de base certains produits pour donner à la glace une couleur ou un goût déterminé, il doit calculer un chiffre d'affaires complémentaire. Celui-ci est obtenu en multipliant le prix d'achat des produits utilisés à cette fin, par le coefficient **2,36**.

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

... [EXEMPLE]

... Prix d'achat des parfums : € 278,04
 ... Recette TVA non comprise : € 278,04 x 2,36 = € 656,17

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

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

FISCAL

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE]

Prix de vente 3 boules : € 2,25

Indice plus petite pince : n° 40

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

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

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

Prix de vente par litre

€ 26,25

Prix de vente de base forfait

- € 28,00

Différence

- € 1,75

1,75 = 3 tranches de € 0,60

Le coefficient devient donc : 13,85 - 0,30 = 13,55

CHAPITRE 3

[Spécialités à base de glace de consommation et garnitures]

7. Chiffre d'affaires

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

Le chiffre d'affaires forfaitaire en raison de la vente de ces spécialités, est obtenu en multipliant le prix d'achat total de ces produits par le coefficient **2,20**.

[EXEMPLE]

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

Recette TVA non comprise :

$$€ 530,86 \times 2,20 = € 1.167,89.$$

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

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

CHAPITRE 4

[Gaufres et crêpes]

8. Chiffre d'affaires

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

Par conséquent, les produits précités doivent être inscrits :

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

[EXEMPLE]

Prix d'achat matières premières :

a) préparation glace

b) préparation gaufres et crêpes Ensemble € 1.195,27

Recette TVA non comprise :

$$€ 1.195,27 \times 13,55 = € 16.195,91.$$

CHAPITRE 5

[Crème fraîche]

9. Chiffre d'affaires

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

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

[EXEMPLE]

Prix d'achat crème fraîche : € 178,76

Recette TVA non comprise :

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

CHAPITRE 6

[Marchandises revendues sans transformation]

10. Chiffre d'affaires

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

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



[EXEMPLE]

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

Recette TVA non comprise :

€ 92,96 x 1,40 = € 130,14.

Sont toutefois exclus :

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

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

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

Le total est soumis au taux de 6 %.

CHAPITRE 7

[Produits de la boulangerie et de la pâtisserie]

11. Chiffre d'affaires

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

[EXEMPLE]

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

136,34 Recette TVA non comprise :

€ 136,34 x 1,80 = € 245,41.

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

Le total est soumis au taux de 12%.

CHAPITRE 8

[Boissons]

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

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

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

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

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

13. Supprimé

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

Le chiffre d'affaires provenant des boissons froides, servies au salon de consommation est obtenu en multipliant par le coefficient **3,2** le prix d'achat total, affecté du pourcentage annuel de la consommation dans le salon. Ce montant doit être augmenté du prix d'achat des autres boissons/bières d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol. et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 1,2 % vol., multiplié par le coefficient **3,2**.

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

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

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

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

Il est tenu compte des rendements ci-après :

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

Thé : 1 consommation par portion (sachet).

Potage acheté préparé : 1 consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

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

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

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

CHAPITRE 9

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

A. PRODUITS LIVRES OU SERVIS

16. Définition

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

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

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

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

17. Chiffre d'affaires

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

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

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

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

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

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

B. AUTRES OPERATIONS

18. Définition

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

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

CHAPITRE 10

[Ristournes sur factures clients]

19. Définition

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

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

CHAPITRE 11

[Modalités d'application]

20. Clause d'exclusion

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

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

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

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



A conserver et joindre à votre guide d'autocontrôle

Circulaire relative aux informations sur les allergènes

Date de mise en application 13/12/2014

Dans le cadre de l'information obligatoire sur les allergènes, l'un d'eux semble poser quelques problèmes de reconnaissance de la part de nos confrères. Il s'agit en l'occurrence de :

**L'Anhydride sulfureux
ou Sulfite,**

bien plus présent dans nos aliments et matières premières que désiré.

Réactions de sensibilité aux sulfites

Les réactions allergiques sont des réactions indésirables graves qui surviennent lorsque le système immunitaire réagit à l'excès en présence d'un allergène particulier. Ces réactions peuvent être déclenchées par des aliments, des piqûres d'insectes, le latex, des médicaments et d'autres substances.

Bien que les sulfites ne causent pas une véritable réaction allergique, les personnes qui y sont sensibles peuvent éprouver des réactions semblables à celles causées par les allergies alimentaires. Le risque de souffrir d'une intolérance et d'autres formes de réactions aux sulfites est plus élevé chez les personnes asthmatiques.

Les risques

Les dioxydes de soufre et les sulfites font partie des déclencheurs d'incompatibilités les plus fréquents parmi les additifs chimiques. Chez les personnes asthmatiques très sensibles, une exposition à des concentrations peu élevées d'anhydride sulfureux (E220) peut déclencher rapidement un bronchospasme.

► Quels sont les symptômes d'une réaction allergique ?

Lorsqu'une personne est exposée à un allergène, les symptômes d'une réaction peuvent se manifester rapidement et en peu de temps, des symptômes bénins peuvent s'aggraver. La forme la plus grave de la réaction allergique se nomme anaphylaxie. Les difficultés respiratoires, une chute de la tension artérielle avec un état de choc font partie de ces symptômes. Ceux-ci peuvent entraîner une perte de connaissance et même le décès. Chez une personne victime d'une réaction allergique, les symptômes suivants peuvent se manifester :

- Bouffée de chaleur au visage, urticaire ou éruption cutanée, rougeur et démangeaison de la peau
- Gonflement des yeux, du visage, des lèvres, de la gorge et de la langue
- Difficultés à respirer, à parler ou à avaler
- Anxiété, détresse, malaise, pâleur, oppression et faiblesse
- Crampes, diarrhée ou vomissements
- Chute de la tension artérielle, accélération du rythme cardiaque ou évanouissement.



► **Que sont les sulfites ?**

Les sulfites sont des substances naturellement présentes dans certains aliments et dans l'organisme. Ce sont aussi des additifs alimentaires réglementés qui sont utilisés comme agents de conservation pour préserver la couleur et prolonger la durée de conservation des aliments, pour prévenir la croissance de micro-organismes dans ceux-ci et maintenir la puissance de certains médicaments. Les sulfites servent aussi au blanchiment d'amidons alimentaires (comme celui de la pomme de terre) et entrent dans la fabrication de certains matériaux d'emballage alimentaire (comme la cellophane).

Cependant, si vous êtes sensible aux sulfites et que vous voyez l'un des termes suivants dans la liste des ingrédients, n'en consommez pas.

E 220 (anhydride sulfureux), et ses dérivés :
E 221, E 222, E 223, E 224, E 225, E 226, E 227, E 228 (classification européenne)

Aliments et produits qui contiennent des sulfites ou qui en contiennent souvent

(en gras, ceux qui nous concernent en premier lieu)

- **Bière** et cidre alcoolisés ou non alcoolisés
- **Jus de citron et de lime** embouteillés et concentrés de ces jus

- **Fruits et légumes en conserve et congelés**
- **Céréales, farine et fécule de maïs**, craquelins et muesli
- Condiments, par exemple salade de chou, raifort, ketchup, moutarde, cornichons, choucroute
- Pommes de terre déshydratées, en purée, pelées et précoupées et frites congelées
- **Fruits et légumes séchés, par exemple abricots, noix de coco, raisins secs** et patates douces
- Fines herbes, épices et thés séchés
- **Raisin frais**
- **Garnitures et sirops aux fruits, gélatine, confitures, gelées, conserves de fruits, marmelades, mélasse et pectine**
- **Jus de fruits** et de légumes
- **Fruits glacés et confits, par exemple cerises au marasquin**
- **Amidons, par exemple de pomme de terre, de maïs**
- **Sirops de sucre, par exemple** : glucose, matières sèches de glucose, sirop de dextrose, de maïs et de table
- Concentrés, pulpes et purées de tomate
- Vinaigre et vinaigre de vin
- **Vin**





Les dioxydes sulfureux sont également utilisés dans la production de vin. Cependant, le vin doux est plus sulfuré que le vin sec. Depuis peu, l'étiquette de la bouteille de vin doit indiquer le contenu de dioxyde sulfureux. Il existe des vins où l'on dépasse déjà, après 1 ou 2 verres, **la dose tolérable de 0,7 milligrammes maximum par kilogramme du poids du corps.**

Autres sources éventuelles de sulfites

- Produits de boulangerie et de pâtisserie, particulièrement ceux contenant des fruits séchés
- Charcuteries, saucisses de Francfort et saucisses

En ce qui concerne la viande d'un hamburger, une personne pesant 70 kilogrammes (49 milligrammes) dépasse la dose quotidienne admise par kilogramme, d'une quantité de 450 milligrammes, lorsqu'elle consomme une seule boulette de viande de 125 grammes.

Un enfant pesant 15 kilos obtient alors une dose quatre fois plus élevée que celle admise quotidiennement (10,5 milligrammes).

- Sauces pour salade, fonds, guacamole, sauces, soupes et préparations pour soupe
- Poissons, crustacés et mollusques
- Barres de céréales, particulièrement celles contenant des fruits séchés
- Préparations pour riz et nouilles
- Collations, par exemple raisins secs et salade de fruits
- Produits à base de soja

Visionnez sur votre ordinateur la vidéo à l'adresse ci-dessous

http://www.dailymotion.com/video/xaedux_e220-anhydride-sulfureux-ou-sulfite_lifestyle

Vous voilà informés : Conservez ce document dans votre guide, il vous sera utile !

■ H. Léonard

Lupin

Allergène et SANS GLUTEN

Ce sont des espèces annuelles ou vivaces, herbacées ou ligneuses, de l'Ancien et du Nouveau monde. Elles se caractérisent notamment par la richesse en protéines de leurs graines (jusqu'à 50 %). **Alimentation humaine** : Comparaison des valeurs nutritionnelles par type de farine (% sur matière sèche de graines décortiquées).

	Lupin	Soja	Farine de blé
Protéines	43	41	11
Lipides	12	25	1
Fibres	27	12	2
Glucides	13	14	60

Utilisation dans l'industrie

Les graines de lupin peuvent être utilisées par les industriels comme émulsifiant biologique ; elles peuvent compenser le manque de lysine de la farine de blé dans les produits céréaliers ; elles peuvent se substituer aux œufs dans les produits destinés aux personnes allergiques aux œufs.



Utilisation dans les produits sans gluten

1. La règle de base

Avant toute chose, il est vivement conseillé d'avoir 3 à 4 farines sans gluten différentes afin de les combiner dans vos préparations. En effet, peu de farines sans gluten peuvent être utilisées en remplacement total de la quantité de farine de blé d'une recette.



2. Les farines sans gluten

- **La farine de lupin** : plutôt « passe-partout », la farine de lupin s'utilise de manière aisée et diversifiée. Elle n'est pas toujours facile à se procurer cependant.
- **La farine de riz** : très blanche et très fine, elle possède une **savoir assez neutre** et se prête à toutes sortes de préparations : pâtes à tarte, cakes, gâteaux, sauce Béchamel, etc. Une fois cuite, la farine de riz peut toutefois apporter une **texture friable** et sableuse, l'association avec une autre farine sans gluten est recommandée : elle se marie parfaitement avec tout autre farine.
- **La farine de sarrasin** : de couleur sombre, elle apporte un **goût rustique** inimitable à vos réalisations. Indispensable pour la confection de galettes bretonnes, la farine de sarrasin s'adapte à beaucoup d'autres préparations, tant salées que sucrées : pâte à tarte, gâteaux et biscuits, cakes salés... Utilisée seule, la farine de sarrasin a toutefois tendance à dominer gustativement et à « alourdir » les préparations. La coupler avec une farine de riz ou une fécule de maïs constitue une bonne solution.
- **La farine de maïs** : elle colore agréablement vos préparations d'un **jaune doré**, pour un résultat très appétissant. Sans saveur profondément marquée, la farine de maïs produit une texture plutôt satisfaisante. **C'est la seule farine sans gluten utilisée parfois en remplacement total de la quantité de farine de blé d'une recette.**
- **La fécule de maïs (ou pomme de terre)** : poudre blanche fine et volatile, la fécule de maïs **allège la texture** des cakes et des gâteaux (comptez $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{3}$ de la quantité totale de farine de la recette). Appréciée en association avec des farines sans gluten « denses » et « lourdes », comme les farines de sarrasin ou de châtaigne. *Les fécules de pomme de terre, présentent des utilisations similaires.*
- **La farine de châtaigne** : savoureuse et colorée, elle donne sans conteste un petit « plus » à vos réalisations. Du fait de sa **densité élevée**, il est préférable de couper la farine de châtaigne avec une farine neutre (farine de riz ou fécule de maïs) dans une préparation aérée (cake, gâteau).
- **La farine de pois chiche** : dotée d'une saveur et d'une texture agréables, la farine de pois chiche s'utilise de préférence dans les plats salés, aussi bien cakes que tartes.
- **La farine de millet** : l'associer avec une farine sans gluten neutre pour obtenir une texture satisfaisante.
- **Les farines de soja et de quinoa** : **saveurs très prononcées**, s'utilisent de préférence en mélange avec d'autres farines.



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

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

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

Les prix 2015 sont :

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

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

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

Nombre de spécialités réellement vendues ou servies : S

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

21. Prélèvements pour usage privé et pertes

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

CHAPITRE 12

[Caractère particulier de la réglementation forfaitaire]

22. Définition

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

CHAPITRE 13

[Déclarations périodiques et notifications]

23. Définition

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

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

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

CHAPITRE 14

[Comptabilité]

24. Définition

Les glaciers soumis au régime forfaitaire doivent tenir :

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

Lorsque, lors d'un contrôle effectué chez l'assujetti, l'administration constate des manquements aux obligations comptables susvisées, elle n'est plus liée par la présente réglementation pour la détermination du chiffre d'affaires.

Cette même règle est valable lorsqu'il apparaît que les recettes réalisées réellement par l'assujetti s'écartent sensiblement des recettes calculées forfaitairement.

Lorsque l'assujetti utilise dans le cadre de ses activités économiques, pour n'importe quelle raison, une caisse enregistreuse, il doit conserver le double des tickets de caisse et/ou les rouleaux de contrôle et présenter ces pièces pour information au fonctionnaire compétent en matière de l'administration de la taxe sur la valeur ajoutée, sans se déplacer.

CHAPITRE 15

[Notes de crédit]

25. Définition

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

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

1. retour des marchandises ou d'emballages sur lesquels la TVA avait été perçue lors de la livraison ;
2. rectification d'une erreur dans la facturation ;
3. diminution de prix accordée après l'envoi de la facture, quand la qualité ou l'état des objets vendus ne répond pas à l'intention commune des parties ;

4. intervention pécuniaire du fabricant ou du grossiste dans les diminutions de prix accordées par le glacier pour des actions publicitaires bien déterminées.

La déduction des notes de crédit a toujours lieu hors TVA. Ces notes de crédit doivent être réparties, dans le facturier d'entrée, entre les colonnes réservées à l'inscription des prix d'achat des produits achetés et leur montant doit être précédé du signe « moins » s'il n'est pas écrit à l'encre rouge.

Facturier d'entrée

Indications générales du document (facture, bordereau d'achat, note de crédit, document d'importation, ...)				Opérations (montant hors TVA) pour lesquelles le déclarant est tenu au paiement de la TVA		Comptes relatifs aux acquisitions intracommunautaires	Analyse du document									
Numéro d'ordre	Date	Fournisseur	Montant total	Acquisitions intracommunautaires de biens	Autres opérations		Prix d'achat des matières premières			Prix d'achat des produits achetés en vue de la vente sans transformation						
						Matières premières pour la glace de consommation, pour les gaufres et crêpes : lait, sucre, crème, « pudding », vanille, amellorants, stabilisateurs, farine, sel, levure, œufs, matières grasses, produits tout préparés, gaufres et crêpes surgelées... (3)	Crème fraîche (3)	(essences, colorants, fruits, saucres, chocolat, moka, « pralin », autres parfums,...) (3) (4) 10 : pour la glace parfumée 11 : pour les garnitures (4)	Produits utilisés (confiserie - chocolat - torréfés - pralines - biscuits) (3)	Produits de la boulangerie et de la pâtisserie (3)	Boissons, exceptés le café, le thé, le bouillon, le potage acheté préparé et les boissons visées dans la colonne 15 (3)	Bières d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol. et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 1,2 % vol. (3)	Autres achats éventuels (3)	Nombre de kg de café, de filtres prêts à l'emploi et de portions de thé, nombre de litres de concentré de bouillon, nombre de sachets de potage acheté préparé (3)		
1	2	3	4	5 (*) 86	6 (*) 87	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

- (1) Les montants des notes de crédit repris dans cette colonne sont précédés du signe « moins » ou inscrits en rouge.
- (2) Le montant à inscrire dans la grille 81 de la déclaration est égal au total des colonnes 8 à 17, après soustraction des notes de crédit.
- (3) Ne peuvent être déduites des colonnes 8 à 17 que les notes de crédit délivrées dans les cas ci-après : retour de marchandises, rectification d'une erreur dans la facturation, rabais de prix pour non-conformité, retour d'emballages déjà taxés, intervention du fournisseur dans des réductions de prix accordées par le détaillant. Pour l'inscription dans ces colonnes, le montant des notes de crédit est précédé du signe « moins » ou inscrit en rouge.
- (4) Le prix d'achat des produits qui peuvent être utilisés dans la fabrication de la glace de consommation parfumée et des garnitures doit être ventilé, sous le contrôle de l'administration, en fonction de l'utilisation réelle de ces produits.

Facturier d'entrée (suite)

Analyse du document						TVA.					
Biens d'investissement Services, biens divers et autres		Notes de crédit reçues		Privé		TVA. inscrite sur le document repris à la colonne (7)	TVA. due à la suite de :				TVA. déductible
Nature	Biens d'investissement (Montant sans TVA.) (1) (4)	Services, biens divers et autres (Montant sans TVA.) (1) (5)	Acquisitions intracommunautaires	Autre opérations			Acquisitions intracommunautaires	Opérations fournies par des cocontractants (6)	Importations en provenance	Notes de crédit reçues	
						18					19

- Le total de cette colonne (après déduction des notes de crédit) doit être inscrit dans la grille 83 de la déclaration.
- (1) Le total de cette colonnes doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 82 de la déclaration.
- (2) Il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du Code TVA., et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art. 20 § 1 de l'arr. roy. n° 1).
- (3) Ne concerne que les opérations réalisées en Belgique.
- (*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne.

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



Feuille de calcul

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujetti :

FEUILLE DE CALCUL

GLACIERSdu trimestre

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

I. DECLARATIONS			
1. Format des pinces utilisées			
2. Format de la pince la plus petite (le plus grand indice) :		40	A
3. Prix de vente normal pour 3 boules, TVA comprise :		2,25	B
4. Prix de vente forfaitaire d'un litre de glace $B \times A \times 87,5$ (voir note n° 1) :		26,25	C
	3×100		
5. Coefficient à appliquer (v. note n° 1)		13,55	D
6. Nombre de kg de café achetés		12	H
7. Nombre de portions de thé achetées		150	J1
8. Nombre de sachets de potage achetés préparés		–	J2
9. Nombre de litres de bouillon achetés		–	K
10. Nombre de filtres prêts à l'emploi achetés		100	L
11. Prix d'achat des boissons froides soumises au taux de 6%		178,48	M1
12. Prix d'achat des boissons froides soumises au taux de 21%		59,49	M2
13. Pourcentage du chiffre d'affaires réalisé (v. note n° 2)			
- au comptoir et/ou par un glacier ambulant (TVA 6%)		30%	Q
- dans le salon de consommation (TVA 21%)		70%	R
		100%	
14. Prix de vente, TVA et supplément pour crème fraîche inclus, d'une portion de chacune des spécialités suivantes. Si une ou plusieurs spécialités n'ont pas été vendues, v. note n° 3			
a) € 3,80 - Ananas (pêche ou banane) Melba			
b) € 3,80 - Dame blanche			
c) € 4,40 - Fraise Melba			
d) € 3,80 - Coupe Amarena			
e) € 3,90 - Brésilienne			
f) € 4,25 - Parfait			
g) € 3,50 - Café glacé			
Total a) + b) + c) + d) + e) + f) + g) : € 27,45			
II. DETERMINATION FORFAITAIRE DU CHIFFRE D'AFFAIRES VENTE AU COMPTOIR ET/OU PAR UN AMBULANT			
A. TAUX DE TVA 6%			
1. Glace de consommation, gaufres et crêpes (v. notes n° 4 et 10)			
Montant des achats :	€ 1.195,27 x 13,55 D =	16.195,91	
2. Parfums (v. notes n° 5 et 10)			
Montant des achats :	€ 278,04 x 2,36 =	656,17	
3. Spécialités (v. notes n° 5 et 10)			
Montant des achats :	€ 530,86 x 2,20 =	1.167,89	
4. Crème fraîche (v. notes n° 6 et 10)			
Montant des achats :	€ 178,76 x 5,79 =	1.035,02	
Recettes totales, TVA non comprise		19.054,99	S
Vendu au comptoir et/ou par un glacier ambulant :			
	S 19.054,99 x Q 30% =	5.716,50	
5. Produits du négoce à l'exclusion des boissons et des produits de la boulangerie et de la pâtisserie (v. note n° 10)			
Montant des achats :	€ 92,96 x 1,40 =	130,14	
6. Vente d'autres boissons que celles visées dans la rubrique B ci-après			
	M ¹ 178,48 x Q 30% =	53,54	
		80,32	
TOTAL :		5.926,96	I

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

FEUILLE DE CALCUL
GLACIERS

du **1** trimestre **2 0 1 5**

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

B. Taux de TVA 21%

Boissons froides (*) (voir note explicative n° 10)

Montant des achats : M² **59,49** x Q 30% : **17,85** x 1,50 =

26,77 II

VENTES AU SALON DE CONSOMMATION
 TAUX DE TVA 12%

1. Produits mentionnés sous A, 1 à 4, vendus au salon
 S **19.054,99** x R 70% = **13.338,49**

2. Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie (voir note explicative n° 10)
 Montant des achats : € **136,34** x 1,80 = **245,41**

Recettes totales 1 et 2 TVA non comprise

13.583,90 X₁

3. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X₁ **13.583,90** x 15% =

2.037,59

TOTAL :

15.621,49 III

TAUX DE TVA 21%

1. Boissons froides (voir note explicative n° 10)
 Montant des achats :

M¹ **178,48** x R 70% x 3,2 = **399,80**
 M² **59,49** x R 70% x 3,2 = **133,26**

533,06 X₂

2. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X₂ **533,06** x 15% =

79,96

3. Boissons chaudes - Prix de vente, TVA et pourboire compris (voir note explicative n° 7)

• Café

Filtre = T¹ x H¹ x 70 =

Expresso = T² 1,36 x H² 12 x 142 = **2.317,44**

Tasse = T³ x H³ x 175 =

• Thé = U¹ 1,36 x J¹ 150 = **204,00**

• Potage = U² x J² =

• Bouillon = V x K x 100 = **174,00**

• Filtre = W 1,74 x L 100 =

2.695,44 x $\frac{100}{121}$ =

2.227,64

TOTAL :

2.804,66 IV

(*) Les bières d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5% vol. et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 1,2% vol.

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujetti :

FEUILLE DE CALCUL

GLACIERSdu trimestre

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

III. LIVRAISONS NON COUVERTES PAR LE FORFAIT

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

• lorsque les recettes n'excèdent pas, par trimestre, € 1.500, à estimer :

• dans le cas contraire, suivant le journal des recettes.

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

VI. RECAPITULATION (voir note explicative n° 11)**A. Sommes pour lesquelles il est dû 6% :**TOTAL I : **5.926,96**TOTAL V : **5.926,96**

A soustraite : ristournes sur facture clients :

..... x $\frac{100}{106}$ =**€ 5.926,96** x 6% = **€ 355,62**

A reporter dans la grille 01 de la déclaration

B. Sommes pour lesquelles il est dû 12% :TOTAL III : **15.621,49**TOTAL VI : **219,12****€ 15.840,61** x 12% = **€ 1.900,87**

A reporter dans la case 02 de la déclaration

C. Sommes sur lesquelles il est dû 21% :TOTAL II : **26,77**TOTAL IV : **2.804,66**TOTAL VII : **577,94****€ 3.409,37** x 21% = **€ 715,97**

A reporter dans la case 03 de la déclaration

Total = **€ 2.972,46**

A reporter dans la case 54 de la déclaration

Report du nouveau système de Caisse Enregistreuse...

Dès que l'Arrêté Royal n° 2 sera signé, la caisse enregistreuse certifiée sera une réalité pour les glaciers ayant un salon de consommation, les boulangers, les pâtisseries, ainsi que d'autres professions bénéficiant de la taxation forfaitaire.

Rappel de ce qui était prévu

A partir du 1^{er} janvier 2015, (avec activation du « Système de Caisse Enregistreuse » au plus tard le 31.12.2015), tout assujetti qui effectue des prestations de services de restaurant ou de restauration délivre un type de document justificatif.

Sur base des données de l'année civile 2014, si les services de restaurant ou de restauration représentent 10 % du chiffre d'affaires horeca, l'assujetti doit enregistrer son établissement au plus tard le 28 février 2015.

Chiffre d'affaires services de restaurant & restauration (hors boissons et repas à emporter x 100)

= %

Chiffre d'affaires total activités horeca (tous les repas, y compris à emporter, toutes les boissons, toutes les ventes de nourriture et autres activités horeca)

Il est toujours permis de s'enregistrer plus tôt de manière volontaire et de déjà mettre un système de caisse enregistreuse en service.

Lors de la mise en service d'un système de caisse enregistreuse, et dans l'attente de l'adaptation de l'AR n° 2 relatif à l'établissement de bases forfaitaires de taxation à la TVA, l'assujetti peut provisoirement continuer à appliquer le régime forfaitaire durant l'année civile 2015.

Il est toutefois libre de passer volontairement au régime normal, et ce avec date d'effet au 1^{er} avril 2015, en optant par lettre recommandée auprès de l'office de contrôle de la TVA avant le 15 mars 2015.

Durant le courant de l'année 2015, les assujettis concernés seront plus amplement informés de l'impact de l'entrée en vigueur du système de caisse enregistreuse sur leur régime de taxation.

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez consulter la Décision TVA n° E.T. 127.190 du 26 novembre 2014 sur le site *FisconetPlus* du SPF Finances.

■ G. Xhaufaire



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

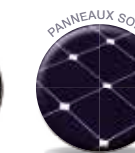
8c€

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 bal est ouvert!



Le Hainaut a encore une fois ouvert la série de conférences de vulgarisation de votre guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'autocontrôle 026.

Après une première séance avec peu d'assistance, vu le manque d'invitations par l'AFSCA, cette fois, vos deux groupements, celui de Charleroi & Basse Sambre et Binche & La Louvière, se sont associés pour inviter avec l'AFSCA leurs membres et non membres de leurs régions respectives.

Le nombre de boulangers était à son maximum, la salle était presque trop petite, ± 110 personnes étaient là pour écouter et questionner la déléguée de l'AFSCA, Madame Verbestel, que nous remercions d'avoir vulgarisé notre guide 026 de manière interactive, ce qui est passé beaucoup mieux et plus facile à digérer !!!

Tant les patrons, que les épouses, les ouvriers et les vendeuses étaient au rendez-vous !

Nous espérons que le guide n'a plus de secrets pour eux !!!

Ne pas oublier que cette formation compte pour 1/2 jour dans les trois jours de formation annuelle !

Nous remercions tous les participants ainsi que les organisateurs.

■ VDA. J.





Réduire les coûts

Electricité, comment l'économiser ?

Dernièrement, une étude a montré que nous avons de plus en plus besoin d'énergie. Cette situation serait liée au fait que nous disposons d'appareils électriques toujours plus nombreux et que nous les utilisons toujours plus. Et cela, les appareils les plus économiques (avec des labels A allant jusqu'à A+++) n'y peuvent rien. On peut toutefois réduire les charges en achetant intelligemment et en réduisant sa consommation.

Quels appareils consomment le plus ?

Voici une liste des appareils courants, du plus vorace au moins gourmand.

1. Un climatiseur : 960 kWh par an
2. Des taques de cuisson : 703 kWh par an
3. Une lampe halogène : 503 kWh par an
4. Un réfrigérateur avec compartiment congélation : 500 kWh par an
5. Un téléviseur : 263 kWh par an
6. Un sèche-linge : 256 kWh par an
7. Un lave-linge : 192 kWh par an
8. Un chauffage électrique d'appoint : 180 kWh par an
9. Un four ménager classique : 162 kWh par an
10. Un ordinateur + écran : 97 kWh par an.

De quoi adapter ses habitudes ou, du moins, être conscient de la consommation induite.

Remarque : il faut savoir qu'une cuisinière au gaz consomme deux fois moins d'énergie que son homologue électrique.

Achetez un appareil qui correspond à vos besoins

Par exemple, si vous avez besoin d'un grand espace de congélation, n'achetez pas deux appareils séparés mais optez plutôt pour un seul modèle, plus grand et très efficace en énergie.

Un appareil trop grand consomme inutilement de l'énergie (un grand appareil consomme plus d'électricité qu'un petit dans la même classe énergétique) ; un appareil trop petit est souvent surchargé et n'offre pas le service souhaité en n'assurant pas une conservation adéquate des aliments.



- 1 Nom/logo du fabricant et référence du modèle
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation annuelle d'énergie en kWh (basée sur les résultats de tests standard pour 24 h)
- 4 Niveau sonore en décibel
- 5 Volume total de stockage dans les compartiments de surgélation 4
- 6 Volume total de stockage dans les compartiments de réfrigération
- 7 Identification

La consommation journalière d'énergie d'un congélateur détermine en bonne partie les coûts d'utilisation durant toute la durée de vie de l'appareil. Cette consommation dépend principalement de l'efficacité énergétique (mentionnée sur le label énergétique européen), de la grandeur du congélateur et le cas échéant des options présentes.

A l'heure actuelle, 95 % des appareils sont munis du label A, A+, A++ ou A+++. Cela signifie que ces appareils économes sont devenus les appareils standards. Pourtant, les congélateurs les plus économes, munis du label A++, consomment encore jusqu'à 50 % d'énergie en moins que les appareils de la classe A.

Consommation annuelle moyenne d'énergie (en kWh)	A++	A+	A	B	C
Congélateur armoire (200 l)	147	205	269	367	440

La consommation réelle sera toujours différente de cette consommation, étant donné qu'elle dépend en bonne partie de la manière dont est utilisé l'appareil, de la température ambiante dans la pièce où celui-ci est installé et de l'espace disponible pour la ventilation.



Moins d'éclairage, plus d'économies !



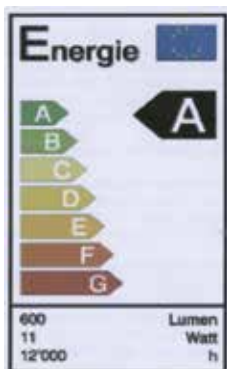
La première solution consiste à explorer au maximum l'éclairage naturel. Très souvent, la lumière du jour suffit amplement pour éclairer correctement. De surcroît, elle est gratuite ! Choisissez des peintures de couleurs claires pour toutes les surfaces. Elles réfléchissent la lumière naturelle et vous consommerez moins d'éclairage artificiel. Sachez qu'en créant des ouvertures plus hautes que larges vous faites entrer un maximum de lumière.

N'oubliez pas d'éteindre la lumière dès que vous quittez une pièce. Contrairement aux idées reçues, allumer ou éteindre une lampe n'entraîne pas de surconsommation. En revanche, en faisant brûler les lampes inutilement, vous faites non seulement grimper le montant de votre facture, mais vous devez aussi changer plus souvent d'ampoules.

Pour économiser de l'électricité, rien de tel que des interrupteurs à coupure automatique. Ils conviennent particulièrement pour les halls, réserves, garages, caves ou greniers. Si vous placez une lampe de faible puissance tout près de l'endroit à éclairer, elle sera plus efficace qu'une lampe plus forte, mais plus éloignée.

La poussière absorbe beaucoup de luminosité. Pensez à donner régulièrement un coup de chiffon sur vos lampes. Leur rendement sera augmenté de 40 %.

Savez-vous ... qu'une personne de 50 ans a besoin de six fois plus de lumière qu'un enfant de 10 ans ???



S'éclairer malin

Pour toutes les lampes, optez pour la puissance la plus faible qui vous paraît acceptable.

Plus de puissance, c'est plus de consommation. Vous pouvez éventuellement réserver les éclairages plus vifs aux zones de travail.

Le bon choix

Privilégiez les lampes fluorescentes, les plus économiques. Leur durée de vie est très longue.

Il existe deux types de lampes fluorescentes : les tubes, bon marché mais nécessitant un support particulier et les ampoules fluocompactes, qui se vissent sur des douilles ordinaires. Utilisez des lampes fluorescentes dans les pièces souvent éclairées. Pensez également aux leds ! Il s'agit de très petits composants électroniques ayant une durée de vie particulièrement élevée mais un peu plus chers à l'achat.



Toute la lumière sur les ampoules



Quelles ampoules choisir ? Ses avantages, ses inconvénients et ses modes de fonctionnement.

1. L'ampoule à incandescence – label E, F ou G

Le filament s'allume et donne de la lumière (et de la chaleur). Ces lampes sont bon marché à l'achat mais consomment trop d'énergie et ont une durée de vie relativement courte. C'est pourquoi elles sont interdites au sein de l'UE depuis 2012 (les stocks existants peuvent encore être vendus).

2. L'ampoule halogène – label de B à G

En fait, elle fonctionne comme une ampoule à incandescence mais déjà plus efficace. Son avantage, c'est sa lumière étincelante et son côté économique. Malgré tout, elle dévore encore trop d'énergie et a aussi une durée de vie réduite.

3. L'ampoule éco-halogène – label B ou C

Il s'agit d'ampoule halogène améliorée ayant un rendement de 30 % supérieur, mais celle-ci n'est pas très économique. Toutes les ampoules halogènes actuellement disponibles sont en principe des ampoules éco-halogènes.

4. L'ampoule économique – label A+, A ou B

Ce terme désigne une lampe fluorescente compacte. En fait, c'est une sorte de tube néon plié, introduit dans une douille classique. Cette ampoule est économique mais doit chauffer 1 minute ou 2 avant de donner tout son éclat et il n'est pas toujours possible de faire varier son intensité lumineuse. L'allumer et l'éteindre souvent peut réduire sa durée de vie.

5. La lampe fluorescente forme de tube ou d'anneau (TL) – label A ou A+

Les TL sont les ampoules les plus économiques à condition qu'elles soient munies d'un ballast électronique. Les

ballasts modernes, (entièrement électroniques) ont remplacé les modèles conventionnels avec starter : ils permettent des économies d'énergie supplémentaires, offrent un plus grand confort lumineux et assurent une durée de vie encore prolongée. Même sans ce ballast, il s'agit du type le plus économique (jusqu'à 85 % d'économie d'énergie par rapport aux ampoules classiques) et dont la durée de vie est très longue.

6. L'ampoule LED – label A++, A+ ou A

De petites diodes (les LED) lumineuses émettent un flux lumineux. Ce genre d'ampoule est très économe en énergie, entre autre parce qu'elle tient longtemps. Revers de la médaille : elle est assez chère à l'achat et la technologie LED est encore en plein développement.

En remplaçant 10 lampes de 60 Watts par 10 lampes économiques (fluocompactes) de 11 Watts, par exemple, on réalise une économie d'environ 75 euros après 1 000 heures de fonctionnement. De même, il est préférable de changer ses tubes lumineux à temps, car en fin de vie, ils perdent une grande partie de leur luminosité tout en consommant toujours autant d'électricité.

Déchiffrer l'emballage

Flux lumineux

Plus que le nombre de watts, c'est le flux lumineux qui est important. Il figure sur l'emballage sous le terme « lumen ». Exemple : une ampoule à incandescence de 100 watts équivalait environ à 1200 lumens.

Efficacité énergétique

Tous comme les appareils électriques, les ampoules portent un label énergétique (exprimé par une lettre de A à G). Vous pouvez économiser beaucoup d'argent en optant pour les ampoules les moins voraces en énergie (type A).

Durée de vie

La durée de vie d'une ampoule s'exprime en nombre d'heures d'éclairage avant qu'elle ne soit défectueuse. Ce temps varie entre 1000 heures pour les ampoules à incandescence encore en circulation et 15000 heures pour les meilleures ampoules économiques et les LED. Plus la vie des ampoules est longue, moins il faut en racheter.

Variateur ou pas ?

Attention, en général, l'emballage mentionne aussi si l'on peut utiliser un variateur d'intensité lumineuse pour cette ampoule ou non.

■ G. Xhaufaire



Connaissez-vous PRINTCAKE ?

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

Pour toute occasion familiale ou professionnelle :

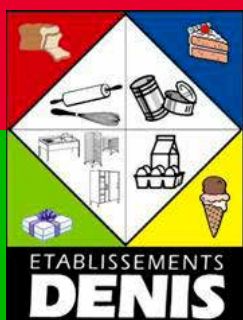
Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras du choix pour **personnaliser vos créations maison.**

ETS DENIS S.A

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

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

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



GROSSISTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

DENISLUX sarl

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



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

**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**



Nos produits et services :

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



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

Un service de livraison jusqu'à deux fois par semaine

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

Pour toute information :
info@etsdenis.be



Le Yokan

On ne dira plus :

« Les cacahuètes ne se mangent qu'à l'apéritif !!! »



Recette pour 9 entremets de 6 personnes

Pâte à cigarettes

Sucre.....	10 g
Beurre	10 g
Farine	10 g
Blancs d'œufs	10 g
Colorant.....	QS

Biscuit Joconde (1 feuille)

Sucre.....	150 g
Cacahuètes en poudre	85 g
Amandes en poudre.....	75 g
Farine	42 g
Œufs	4
Beurre fondu.....	33 g
Blancs montés	120 g
Sucre.....	17 g

Monter les blancs avec les 17 g de sucre. Pendant ce temps, mélanger le sucre, les cacahuètes et amandes en poudre, la farine tamisée, les œufs, et le beurre fondu. Incorporer les blancs montés dans l'appareil. Etaler sur feuille cuisson. Cuisson 230°.

Sablé Cacahuètes

Beurre pommade	400 g
Sucre glace	174 g
Sel.....	4 g
Cacahuètes hachées.....	100 g
Farine	500 g
Œuf	1

Mélanger beurre, sucre glace, sel, œuf, farine et cacahuètes. Etaler. Cuisson 180°C.

Croquant Sésames et Cacahuètes

Lait.....	100 g
Sucre.....	225 g
Beurre.....	185 g
Pectine NH	4 g
Glucose.....	75 g

Faire bouillir et ajouter :

Sésame.....	150 g
Cacahuètes hachées.....	100 g

Etaler finement entre deux feuilles de cuisson.
Cuisson 180°C.

Parfait au Soho

Jaunes d'œufs.....	160 g
Sucre.....	200 g
Eau	QS
Crème fouettée.....	500 g
Alcool de Soho.....	17 g

Cuisson du sucre 118°C.

Verser sur les jaunes et faites monter jusqu'à refroidissement.

Faire monter la crème fouettée et incorporer la pâte à bombe.

Sorbet mangue

Purée de mangue.....	1335 g
Saccharose	315 g
Glucose atomisé	146 g
Eau.....	625 g
Stabilisateur	7 g

Mélanger une partie du sucre avec le stabilisateur et le glucose atomisé. Incorporer le restant du sucre dans l'eau, faites monter à 45° rajouter le mélange des sucres et laisser monter à ébullition pendant une minute. Laisser maturer. Turbiner.

Crème glacée coco

Lait entier.....	2072 g
Pâte de coco sucré à 50 % ..	240 g
Poudre de lait	
0 % MG	120 g
Crème.....	500 g
Sucre.....	320 g
Stabilisateur	5 g
Monostéarate.....	5 g

Mettre le lait à chauffer avec le sucre (réserver une partie du sucre) et la poudre de lait. A 35°C, ajouter la crème et la pâte de coco. A 45°C, incorporer le stabilisateur et le monostéarate avec le restant de sucre. Cuire à 85°C pendant 3 minutes, chinoiser, filmer et laisser maturer, turbiner.

Glaçage neutre

Nappage.....	500 g
Glucose.....	600 g
Sirop 1260D	300 g

Décor

Etoiles d'anis
Chapeau chinois
Bâtons de cannelles
Chips de mandarines
Fleurs séchées.

© Recette de Séverine Pountcheff

Les jours de congés

Prendre un ou plusieurs jours de congé ne s'improvise pas. Différentes règles sont là pour le rappeler.

En général

Certains secteurs ou entreprises imposent des vacances annuelles fixes. Dans ce cas, les travailleurs sont tenus de respecter les dates en vigueur. Par ailleurs, le règlement de travail peut prévoir certaines règles concernant la prise des congés : délai d'introduction de la demande, priorité à certaines catégories de personnes... Ces différentes règles sont bien entendu contraignantes pour l'employé et l'employeur.

Les vacances doivent être prises de commun accord avec l'employeur. Ceci dit, les deux parties sont tenues de respecter certaines directives.

- Les chefs de famille sont prioritaires pour les congés pris durant les vacances scolaires.
- En dehors des vacances dites « principales », les jours de congé doivent, dans la mesure du possible, être pris durant des périodes de moindre activité ou à l'occasion de jours fériés régionaux, locaux...

Le travailleur doit prendre ses congés endéans les douze mois suivant la fin de l'année de service. Les jours de congé qui ne sont pas pris à temps ne peuvent être transférés ni reportés à l'année suivante. Au cours de l'année 2015, les jours de congés qui n'ont pas été pris sont donc définitivement perdus.

Jours fériés en 2015

Le 1^{er} janvier étant déjà passé, il reste 9 jours fériés légaux pour l'année 2015 :

- Lundi de Pâques : lundi 6 avril
- Fête du Travail : vendredi 1^{er} mai
- Ascension : jeudi 14 mai
- Pentecôte : lundi 25 mai
- Fête Nationale : mardi 21 juillet
- Assomption : samedi 15 août
- Toussaint : dimanche 1^{er} novembre
- Armistice : mercredi 11 novembre
- Noël : vendredi 25 décembre.

Jours de remplacement

En 2015, deux jours fériés devront donc faire l'objet d'un remplacement : le samedi 15 août (Assomption) et le dimanche 1^{er} novembre (Toussaint). Ils devront être remplacés, dans la même année, par deux jours habituels d'activité dans l'entreprise.

Ce remplacement peut être décidé via une convention collective de travail, ou, à défaut, par un accord entre l'employeur et les travailleurs, par accord individuel entre l'employeur et le travailleur, par le conseil d'entreprise, ou encore par un accord entre l'employeur et la délégation syndicale.

En l'absence d'accord, le jour férié est remplacé par le premier jour habituel d'activité de l'entreprise suivant le jour férié.

Si un jour férié tombe un jeudi, comme ce sera le cas le 14 mai prochain, il est tentant de prendre le vendredi afin de bénéficier d'un week-end de quatre jours. Le site « Références » (www.references.be) rappelle les différentes règles relatives aux congés.

■ G. Xhaufaire

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

Votre prochain rendez-vous avec les professionnels de l'Horeca,
des collectivités et de la gastronomie.

Horecatel

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

08 > 11.03.2015

horecatel.be



Organisation:
WEX – MARCHE-EN-FAMENNE - BELGIQUE



Les mathématiques, ça explique tout...

Dernièrement, je me suis demandé ce que voulait dire, se donner à 100 % ?
Et comment font ceux (ou celles) qui se vantent de se donner à PLUS de 100 % ?
Voici une explication scientifiquement prouvée qui peut donner à réfléchir...

Si l'on considère que :

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Correspondent à :

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26

Alors faisons des comparatifs :

- T R A V A I L = 20+18+1+22+1+9+12 = 83 %
- E N G A G E M E N T = 5+14+7+1+7+5+13+5+14+20 = 91 %
- C O M P E T E N C E = 3+15+13+16+5+20+5+14+3+5 = 99 %

On s'approche du résultat, n'est ce pas ?

Alors continuons :

- A T T I T U D E = 1+20+20+9+20+21+4+5 = 100 %
- D I S C I P L I N E = 4+9+19+3+9+16+12+9+14+5 = 100 %

Impressionnant, non ?

Continuons donc :

- V A N T A R D I S E = 22+1+14+20+1+18+4+9+19+5 = 113 %

Là, on vient de péter le 100 % !

Voyons jusqu'où cela peut nous mener...

- L E C H E L E C U L = 12+5+3+8+5+18+12+5+3+21+12 = 120 %
- C I R E R L E S P O M P E S = 3+9+18+5+18+12+5+19+16+15+13+16+5+19 = 133 %
- S U C E R L E B O S S = 19+21+3+18+12+5+2+15+19+19 = 173 %

Alors la prochaine fois que quelqu'un (e) vous dira :

« Moi, dans mon travail, je me donne à plus de 100 % ».

Vous saurez pourquoi !!



