

# Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel  
33<sup>e</sup> année  
Mars 2015

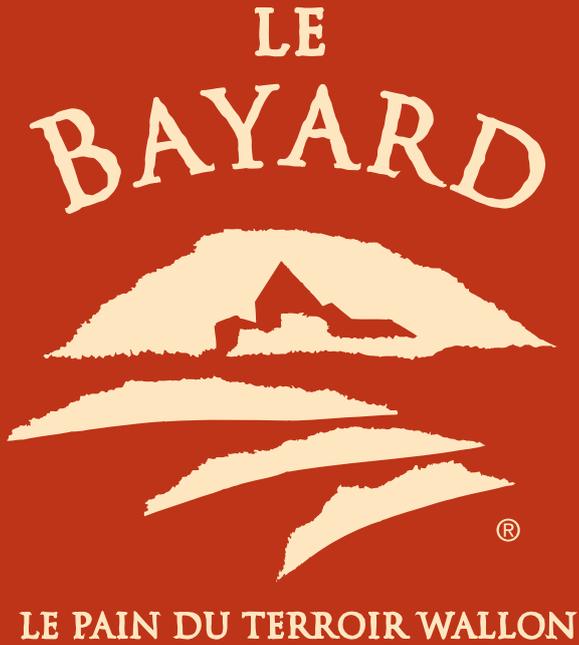
Joyeuses  
Pâques



# BAYARD, le pain du Terroir Wallon

Des Agriculteurs, un Moulin et des Boulangers de votre région ont créé une filière wallonne "du blé au pain".

Engagés par la signature d'une Charte, ils certifient l'origine et la qualité du blé, de la farine et du pain.



**Les Agriculteurs** s'engagent à semer des blés de haute valeur boulangère et à pratiquer une culture raisonnée et contrôlée, sans insecticides. Soucieux de la sécurité alimentaire de leur produit et de la santé du consommateur, ils suivent une méthode culturale très rigoureuse. C'est le **blé BAYARD**.



**Le Meunier** s'engage à n'utiliser que du **blé BAYARD**, cultivé exclusivement en Wallonie. Il en assure sa traçabilité. Il élabore la **farine BAYARD**, sans émulsifiants, selon un cahier des charges très strict préservant les qualités naturelles du blé.



**Le Boulanger** s'engage à travailler le **pain BAYARD** exclusivement avec de la farine issue de cette filière. Il incorpore dans sa fabrication uniquement farine, eau, sel, levure et son savoir-faire. Il privilégie un pétrissage traditionnel et une longue fermentation qui permettent à la pâte de développer tout son arôme.

Le résultat est la mie typique du pain d'autrefois, une meilleure conservation et un goût savoureux rehaussé par la présence d'épeautre et de germes.

Tél : 085/27.40.40 - info@moulinsdestatte.be

BAYARD, le goût retrouvé

## "Qualité et économie d'énergie sur mesure"

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



Aménagements de magasins

**Peeters** bvba  
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

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

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **5** Compte rendu de l'AG du 9 février 2015
- Boulangerie vue d'ailleurs** **6** Pâques d'ici et d'ailleurs
- Communication** **10** Vols à main armée contre cibles Commerciales (VMA-C)
- Business** **13** Business, vous avez dit Business
- Recettes** **15** Oeuf aux profiteroles farcies
- 16** Gâteau Derrien
- Hygiène** **17** Fiches QUICK START
- Economie** **19** La déflation
- Le monde du chocolat** **21** La robe en chocolat de Sabrina Jacobs est signée Bruyere
- Social** **23** Commission paritaire du commerce de détail indépendant
- 24** Cotisations sociales 2015
- Fêtes et convivialité** **26** A vos agendas
- La Fédération et ses fournisseurs** **27** Pâques se fêtera sous le signe du chocolat
- 27** Téléphones portables
- Le monde du chocolat** **28** Le chocolat, victime de la crise économique mondiale ?
- 31** In memoriam
- 31** Petites annonces

#### Editeur Responsable

Albert DENONCIN  
Grand Place, 4 • 6927 TELLIN

#### Administration, gestion et Publicité

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

#### Ont collaboré à la rédaction

G. Xhauftaire, H. Léonard, D. Cigagna, B. Bero, C. Lheureux.

#### 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.



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 :

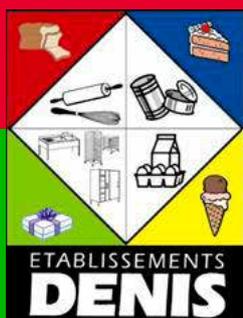
Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras du choix pour **personnaliser vos créations maison.**

## 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](mailto: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](mailto:info@etsdenis.be)



# Compte rendu de l'AG du 9 février 2015

Présentation et développement par Monsieur Roisin du projet « Expansion » pour la campagne de promotion 2015.

## 1 Le rapport de l'assemblée générale du 22 octobre 2014 est approuvé à l'unanimité.

## 2 Correspondance et activités

- Le contrôle des balances par la société Widra.
- La démission de Monsieur Mathias.
- La candidature de Monsieur Radermecker.
- Le centre Epicuris : formations hygiène à distance.
- Les formations par la cellule de vulgarisation de l'Afscfa.
- Les lauréats du travail : séance de clôture du comité organisateur.
- Les tickets restaurant inclus dans la feuille de salaire.
- Les nouveaux terminaux Bancontact pour les smartphones.

## 3 Confédération

- La communication des dates des CA et des AG pour l'année 2015.
- L'avis rendu par la commission scientifique de l'Afscfa sur les tartes au riz.

## 4 Apaq-W

- L'évolution de l'appel d'offre pour la prochaine campagne de promotion.

## 5 Bureau et Moniteur

- La demande de collaboration à la rédaction du Moniteur par la fourniture de textes à publier.
- Les difficultés rencontrées pour recueillir des publicités.
- La fixation des objectifs du Moniteur : principalement axé sur la gestion.

## 6 Délégués aux commissions

- Fiscal : - La parution dans le Moniteur des accords conclus pour 2015 pour les forfaits boulangers-pâtisseries et glaciers.
- L'imminence de l'obligation des caisses enregistreuses avec black-box.
- Social : - Les cotisations sociales « indépendants » calculées sur les revenus de l'année.
- Economique : - L'influence de la baisse des énergies sur le calcul du prix de revient du pain.

## 7 Concours

- L'absence de la Belgique lors de la finale de la coupe du monde de pâtisserie à Lyon les 25 et 26 janvier.

## 8 AFSCA

- L'opposition au guide transversal.
- L'information des clients sur les allergènes.

La prochaine assemblée générale se tiendra à Huy le mercredi 15 avril 2015 à 14 heures.

La séance se clôture par la présentation par la société TOTAL de la convention signée avec la Fédération pour l'octroi aux membres d'une remise sur les diverses énergies.

■ H. Léonard



# Pâques d'ici et d'ailleurs

Cette année, dans le but de vous donner quelques idées qui peuvent toujours être personnalisées, nous jetons un regard vers d'autres pays et culture ; parce que chacun célèbre cette fête à sa manière.

## Pâques chez nous

À l'origine, Pâques était une fête païenne destinée à célébrer la fin de l'hiver et le retour des beaux jours. Si, au cours des siècles, le contenu de la fête a évolué en fonction des cultures, jamais les œufs n'en ont été absents. Nous décorons les œufs, les cachons pour les enfants et les préparons pour le petit déjeuner pascal. Les œufs symbolisent la vie qui renaît avec l'arrivée du printemps.

Dans notre pays, au fil des années, Pâques est devenu une fête profane. Le moment de s'offrir une petite escapade d'un week-end ou de courtes vacances, tout en croquant un bon morceau de chocolat. Œufs, lapins, canards, agneaux, cloches en chocolat, tout y passe !

Et de plus en plus souvent aussi, Pâques est l'occasion d'offrir un cadeau à ceux qu'on aime. Pâques est le jour idéal pour organiser un lunch ou un brunch sur une table joliment décorée, en compagnie d'amis ou de membres de la famille. Au menu, prévoyez des jus de fruits, des bulles, un beau choix de pains, des fruits, des desserts et quelques plats préparés à l'avance, dont le pâté de Pâques.

## Pâté de Pâques

### Ingrédients

pour un pâté de 6 personnes :

- 2 œufs
- 4 œufs durs
- 300 g de médaillons de veau
- 250 g de haché de porc
- 2 cl de vin doux (Muscat ou Marsala)
- 1 échalote, 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil et 1 de ciboulette
- Un peu de coriandre en poudre
- Sel et poivre noir
- 1 pincée de piment et 1 de muscade
- 2 rectangles de pâte feuilletée de 30 sur 12 cm



### Préparation

1. Hachez finement les médaillons de veau, ainsi que l'échalote, le persil et la ciboulette. Verser le tout dans un plat et ajoutez le haché, 1 œuf cru, la gousse d'ail pressée, les épices, le vin doux et du sel. Mélangez le tout.
2. Disposez un rectangle de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Disposez la moitié de la farce dessus en laissant 2 cm de libre de chaque côté. Badigeonnez tous les bords à l'œuf battu. Disposez les œufs durs écalés sur la farce et recouvrez avec le reste de la farce. Recouvrez le tout avec le second rectangle de pâte feuilletée et soudez les bords. Collez quelques décorations en pâte feuilletée sur le dessus et enduisez le tout d'œuf battu.
3. Faites un trou au milieu du pâté et faites cuire 45 minutes dans un four à 180°.
4. Servez le pâté chaud ou froid, découpé en tranches et accompagné d'une salade verte.



Chez nous, le dimanche de Pâques est un jour de fête qui, dans beaucoup de familles, débute par une chasse aux œufs. S'ensuit alors un brunch de Pâques convivial. De par notre beau métier artisanal nous pouvons participer à l'entièreté de la réalisation de ce repas festif par la réalisation de salés, de sucrés, d'entremets et même de glaces avec la réalisation de l'agneau pascal, avec en clôture les traditionnels petits œufs en chocolat pour accompagner le café.

## Pâques en Grèce

Les grecs accordent une grande importance à la fête de Pâques. Celle-ci se prépare un mois à l'avance par la confection de vêtements de fête et la remise à neuf de la maison. Le samedi, veille du dimanche de Pâques est marqué par une activité intense : coloration des œufs, préparation des brioches de Pâques et du repas. Le soir, de longues bougies sont placées aux fenêtres pour rester allumées jusqu'au matin.

Le dimanche de Pâques, les villages changent d'aspect. Un peu partout, dans les jardins ou sur les trottoirs, les hommes se relaient dès le matin pour faire tourner la broche sur laquelle cuit doucement l'agneau. S'il fait beau, les gens fêtent Pâques ensemble, sur la place : ils viennent avec leurs œufs décorés et les échangent avec ceux des voisins. Puis l'on sert l'agneau accompagné de pain, de tzatziki et des célèbres biscuits de Pâques saupoudrés d'amandes. Ensuite, l'après-midi se passe à manger, converser et danser en musique.



## Biscuits de Pâques

### Ingrédients

pour environ 30 biscuits :

125 g de beurre mou

250 g de sucre semoule

4 œufs

15 cl de lait

600 g de farine

20 g de levure

40 g d'amandes effilées

Quelques zestes de citron râpé

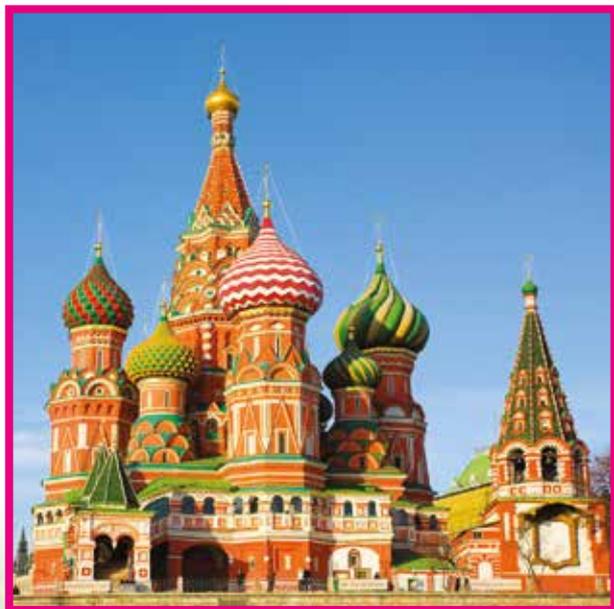


### Préparation

- Mélangez le beurre mou et le sucre en pommade. Ajoutez le lait et la farine en alternance, puis 3 œufs, les zestes de citron et la levure. Travaillez la pâte pour obtenir une texture molle et homogène.
- Farinez légèrement le plan de travail. Divisez la pâte en deux et abaissez-la au rouleau. Découpez des minces lanières de 25 cm de longueur et pliez chaque lanière en deux, tournez-les pour former une torsade. Soudez les bouts en les pressant avec une goutte d'eau de manière à former un anneau. Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Badigeonnez à l'œuf battu et saupoudrez d'amandes.
- Faites dorer 15 minutes au four à 180° et laissez refroidir sur une grille.

## Pâques en Russie

De tout temps, en Russie, la fête de Pâques a été célébrée avec faste. Par le passé, des œufs magnifiquement décorés étaient offerts en cadeaux, comme symboles de fécondité. En 1885, le tsar Alexandre III offrit à son épouse un œuf somptueux créé par le joaillier Fabergé. Ce geste marqua le début d'une tradition annuelle : pauvres et riches s'offrant des cadeaux le jour de Pâques. Les œufs colorés sont également présents partout. Ils sont ensuite échangés avec des amis et des parents, voire même déposés sur la tombe d'un être cher. En 2015, Pâques sera fêté le 12 avril en Russie, une date différente de la nôtre. L'explication de cette différence est complexe mais peut se résumer à deux éléments : le décalage de dates entre le « calendrier julien » utilisé en Russie et le « calendrier grégorien » (le nôtre) et la façon différente d'envisager les phases de la lune. Ceci dit, quoiqu'il en soit, si vous allez en Russie, nous savons déjà ce qu'il y aura au dessert ! Un « koulitch », un délicieux cake aux raisins et de la « paskha », un gâteau traditionnel à base de fromage blanc.



## Pachka



### Ingrédients

- 1 kg de fromage blanc
- 300 g de beurre mou
- 500 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g d'écorces d'orange confites
- Quelques zestes de citron
- Un peu d'essence de vanille

### Préparation

1. La veille, versez le fromage blanc dans une mousseline. Faites un nœud et suspendez le fromage au-dessus d'un récipient afin qu'il s'égoutte.
2. Le lendemain, versez le fromage blanc égoutté dans un plat et fouettez-le jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Mélangez les 2 préparations et ajoutez les jaunes d'œufs, les écorces d'orange confites coupées en petits morceaux, les zestes de citron et l'essence de vanille ; mélangez bien le tout.
3. Rincez la mousseline ayant servi à égoutter le fromage blanc et tapissez-en un bol de 18 cm de diamètre. Versez-y la pachka et fermez la mousseline. Posez une platine avec un poids dessus et laissez reposer une nuit au frais.
4. Démouler sur un plateau et décorez d'écorces d'oranges confites.



## Pâques en Italie

En Italie et à la différence de Noël, Pâques ne se fête pas au sein du cercle familial. Beaucoup d'italiens se rassemblent entre amis et savourent le midi un lunch traditionnel. Au programme du lundi de Pâques : une excursion à la campagne pour pique-niquer ou faire un barbecue. L'agneau est au menu du repas de Pâques traditionnel. Il en va ainsi dans de nombreux pays et aussi en Italie. Autre mets lié à Pâques, la « colomba » : un gâteau en forme de colombe que l'on mange dans le nord du pays, dans la région de Milan. Dégusté en fin de repas, il symbolise la joie et la paix. Plus au sud, c'est la mythique « pastiera » napolitaine qui conclut traditionnellement le repas pascal. Ce gâteau représente le printemps et contient deux ingrédients qui lui confèrent un caractère unique : la fleur d'oranger et les grains de blé. En fait, chaque région propose ses propres spécialités de Pâques. Ainsi les italiens du Val d'Aoste ne jurent que par la « crescia », une pizza au fromage que l'on sert souvent avec du salami et de la saucisse. La recette que nous vous proposons s'appelle en italien « focaccia pasquale », une brioche festive appréciée par tous.



## Fougasse de Pâques

### Ingrédients

- 25 cl de lait
- 360 g de farine blanche
- 75 g de beurre
- 70 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 20 g d'écorces d'orange confites hachées
- 10 g d'écorces de citron confits hachés
- 25 g de poudre d'amandes
- 25 g de levure
- 10 g de sucre vanillé
- Une pincée de cannelle en poudre
- Un peu de Marsala
- Une pincée de sel



### Préparation

1. Faites tiédir le lait avec un peu de sucre et une pincée de sel, puis délayez-y la levure.
2. Versez dans une cuve contenant 160 g de farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Couvrez et laissez lever 20 minutes.
3. Battez 1 œuf entier et 2 jaunes. Versez-les sur la pâte levée et ajoutez 30 g de sucre, 50 g de beurre fondu et 150 g de farine. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrez et laissez à nouveau lever la pâte 2 heures.
4. Ajoutez les écorces d'orange et de citron confites, la poudre d'amandes, la cannelle, le Marsala, le reste du beurre et de sucre, le sucre vanillé et le reste de farine. Pétrissez longuement afin d'obtenir une pâte souple et homogène. Formez une boule.
5. Disposez la boule de pâte sur une platine ; abaissez-la à la main et laissez-la reposer 10 minutes. A l'aide d'un couteau, pratiquez 3 entailles profondes sur la pâte. Enfourez-la dans un four préchauffé à 180° et faites cuire 45 minutes, en baissant la température à 140° après 20 minutes de cuisson.
6. Laissez refroidir sur une grille pour la vente mais cette fougasse peut se déguster tiède.

■ G. Khaufflaire

# Vols à main armée

## VMA-C

### contre cibles Commerciales

Chers Confrères,

- Depuis quelques années nous participons à la table ronde organisée par l'Arrondissement Judiciaire de Liège en vue d'améliorer la sécurité dans les commerces.

Les récents événements ne font que confirmer la vulnérabilité de nos entreprises.

- Aussi, bien que les extraits du rapport 2014 que vous trouverez ci-après, concernent essentiellement la région liégeoise, le phénomène est malheureusement identique (à des degrés divers) dans toute la Wallonie et le Pays.
- **Malgré la sécheresse et le côté « indigeste » de ce texte administratif, je vous invite à lire attentivement ce rapport. UN HOMME AVERTI EN VAUT DEUX.**



## Évaluation générale du projet « A212 Vols à Main Armée contre cibles Commerciales »

Le projet A212 VMA-C tel que conçu et développé depuis 2011 veut, au travers de 7 grandes pistes d'amélioration, lutter de manière optimale contre le phénomène des VMA contre cibles Commerciales dans l'arrondissement judiciaire de Liège. Ces 7 pistes d'amélioration sont :

- 1) INTERVENTION  
mise en œuvre du protocole « gestion des événements dynamiques » ;
- 2) CONSTAT  
création d'une check-list et d'une fiche d'aide au codage ;
- 3) ENQUETE  
amélioration de la répartition des enquêtes Polices Locales / Police Fédérale ;

- 4) IMAGE  
optimisation de la banque de données « VMA » gérée au SICA/CIA Liège ;
- 5) TECHNO PREVENTION  
création de la Table Ronde provinciale de techno prévention depuis 2008 ;
- 6) COMMUNICATION  
amélioration de la communication envers le secteur des commerçants et la population ;
- 7) PARTENARIAT  
mise en œuvre d'une collaboration efficace avec le secteur commercial (au travers d'un protocole d'accord de coopération signé le 25 octobre 2011).

## Résultats obtenus jusqu'à présent

- 4 Tables Rondes VMA-C entre partenaires Justice – Police – Secteur commercial ont été mises en œuvre depuis 2011. Elles ont permis à de nombreuses entités de s'exprimer : Polices Fédérale et Locales, Parquet, Secteur commercial (Sociétés de gardiennage, Horeca, UCM, Bijouteries, Librairies, LIDL,...) ;
- 27 « INFOS VMA-C » échangés en 3 ans. On retrouve dans ces documents les tendances du phénomène, des conseils de techno prévention mais également les nouveaux modi operandi, les épidémies éventuelles, les signalements ou photos d'identité,... collaboration au-delà des VMA-C ;
- Mise en place d'une politique de (techno) prévention et de sensibilisation ;
- Volonté de mise en place d'un partenariat structuré avec les sociétés de sécurité privées ;
- Début de la « provincialisation » du projet (élargissement aux anciens arrondissements de Huy et Verviers) ;
- Améliorations du fonctionnement en la matière au sein des 3 entités.



## Rappel de la procédure d'échange d'information (en provenance du secteur commercial)

En matière d'échange d'informations, les partenaires du secteur commercial désireux de fournir à la police une information, doivent suivre une des deux procédures décrites ci-dessous :

- Si information urgente : l'information est transmise au Centre d'Information et de Communication (CIC) via le numéro d'appel d'urgence 101 ou vers un poste de police locale.
- Si information non urgente : l'information est transmise via la messagerie électronique à destination du SICA/CIA Liège ([cia.liege@police.be](mailto:cia.liege@police.be)).

## Les Vols à Main Armée (toutes cibles confondues)

Après 3 années très importantes (2009, 2010 et 2011), le phénomène diminue en 2012 (-33% par rapport à 2011) et en 2013 (-18% par rapport à 2012). Depuis le phénomène a tendance à se stabiliser. En effet, pour les 10 premiers mois de 2014, le nombre de VMA s'élève à 290, ce qui représente une petite diminution de 2% par rapport aux 10 premiers mois de 2013. En termes de volume, la situation semble donc s'améliorer depuis plusieurs années, d'autant plus que pour la première fois depuis longtemps, notre arrondissement revêt une importance moindre au niveau national (Liège = 4<sup>ème</sup> arrondissement belge le plus concerné par la problématique en 2014).

## Les VMA contre les cibles Commerciales



Les VMA commis à l'encontre des cibles commerciales sont en nette diminution en 2014. Comparativement aux 10 premiers mois de 2013, le phénomène diminue de 27% en 2014. En termes de nombre de faits, 2014 deviendra plus que probablement l'année la plus basse depuis longtemps. Le taux d'élucidation se situe aux alentours de 20%.

La localisation spatiale suit bien évidemment la répartition des cibles potentielles et il n'est pas étonnant de constater une concentration de 75% des faits dans 3 zones de police : Liège, Seraing/Neupré et, nouveauté par rapport à 2013, Grâce-Hollogne/Awans.

L'évolution mensuelle montre comme chaque année une période hivernale (de novembre à mars) relativement critique (mois sombres, périodes de fêtes,...) même si cette tendance est moins marquée depuis quelques années.

Pour 2014, on constate une augmentation depuis le mois d'août. Pour 2014, le jour le plus touché est le lundi. A l'inverse, relativement peu de faits sont commis durant le week-end. Au niveau de la répartition horaire, la fin d'après-midi de 15 heures à 19 heures reste le moment le plus à risque, avec des nuances en fonction du type des cibles.

**Le top 5 des cibles commerciales visées (56% des VMA) se compose du secteur de l'Horeca (16%), des pharmacies (12%), des night-shops (11%), des boulangeries (9%) et des grands magasins (8%).** Ce classement diffère très peu de celui de 2013 et confirme à nouveau le fait que les auteurs se tournent vers des cibles moins protégées. L'horaire à risque varie fortement en fonction des cibles visées.

## A retenir

- Moindre importance de l'arrondissement judiciaire de Liège au niveau national (4<sup>ème</sup>).
- Tendance générale à la diminution en 2014 (amorcée en 2012 et poursuivie en 2013) ; Importance de la période 2009 – 2011.
- Période critique = de novembre à avril (tendance moins marquée toutefois ces 3 dernières années).
- L'horaire dépend des cibles.
- Horeca, night-shops, pharmacies et **boulangeries** = cibles privilégiées en 2014 (48% des VMA-C en 2014).

...poursuite du glissement vers des cibles moins protégées.

Mr Xhonneux attire également l'attention des participants sur l'émergence du phénomène des home invasions (agression de commerçants à leur domicile dans l'espoir d'y trouver des sommes d'argent provenant de l'activité commerciale) et assure que la police judiciaire fédérale (PJF) y porte une attention toute particulière.



**L'augmentation des home-invasions : nouvelle tendance sur l'arrondissement judiciaire de Liège et réactions policières (CP Eric VINDEVOGEL, PJFLiège).**

Les home-invasions sont définies comme étant des vols ou extorsions commis à l'aide de violences dans une habitation privée lors desquels l'auteur cherche, avec préméditation, [la confrontation violente avec les victimes](#).

## COMMUNICATION

Le CP VINDEVOGEL rappelle que **ce phénomène est en forte augmentation** sur notre arrondissement et qu'il s'agit là d'une nouvelle tendance. **Les commerçants** (Horeca, entrepreneurs, garagistes,...), en raison de fortes sommes potentielles ramenées à domicile, **représentent en effet des cibles de choix.**

**Une grande partie de ces home invasions concerne des commerçants (85% en 2014) ce qui représente une caractéristique « wallonne ».**

L'accent  
sur les bonnes  
réactions  
à avoir en la matière :



### PREVENTION

- Détecter les agissements suspects ou les situations inhabituelles.
- Assurer une certaine discrétion par rapport aux valeurs/fonds disponibles.
- Modifier certaines habitudes, la routine représentant un danger (par exemple, adapter le processus de flux d'argent).

- Rester discret par rapport aux moyens de dissuasion mis en place (par exemple, modifier la temporisation du système d'alarme).
- Sensibiliser la famille et l'entourage à la discrétion et à une certaine vigilance.

### PENDANT

- Ne pas s'opposer aux auteurs.
- Observer et écouter pour pouvoir fournir un maximum de détails (traces laissées, objets manipulés, description des auteurs, phrases prononcées, moyens de communication,...).

### APRES

- Avertir le plus rapidement possible les services de secours via le numéro d'urgence 101.
- Préserver les traces et les signaler.
- Communiquer un inventaire précis des objets volés.

Je ne désire pas que cet article provoque chez vous une situation de stress permanente, mais qu'il vous rappelle que **la vigilance est de mise.**

**Renseignez-vous auprès de votre zone de police locale sur les dispositions prises en ce domaine.**

■ Henri LEONARD

Rex Synergie®  
Original

Rex Synergie®  
Chia

recommandé par  
Sanja Kimpen  
XXX

"le bien-être commence  
par une bonne santé"

RTVL TVI

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

IREKS



# Business

vous avez dit

# Business

**J'ai lu...** début février

**« Comprendre pourquoi le prix du pétrole pourrait rester bas pendant longtemps encore »**

En ce moment, le pétrole va-t-il rester stable au prix actuel, diminuer ou augmenter ? Vous pouvez lire un peu plus loin (source : publications Agora) certains éléments que vous ne connaissez probablement pas sur la façon dont sont fixés les prix du pétrole. Une explication donnée par un seul homme qui semble avoir compris cela : **Warren Mosler**, ancien banquier et excellent gestionnaire de HEDGE FUNDS. Warren Mosler est également un pionnier de l'école de la pensée macroéconomique appelée théorie Monétaire Moderne.

D'abord il faut comprendre que les Saoudiens sont les producteurs d'appoint du monde entier et ce sont eux qui fixent les prix **« les saoudiens ne vendent pas au prix comptant sur le marché. Ils fixent le prix pour leurs clients-raffineurs et les laissent acheter la quantité qu'ils veulent à ces prix-là »**. Dernièrement, les prix qu'ils ont fixés, l'ont été avec un écart constant par rapport à divers prix de référence, comme le Brent.

Par conséquent, s'ils décident, comme ils l'ont fait, de vendre moins cher et de laisser filer les raffineurs acheter la quantité qu'ils souhaitent, cela fera chuter les prix partout dans le monde, car les acheteurs se réfèrent au prix des Saoudiens. **« Ces demandes exigent des fournisseurs qu'ils s'alignent sur ces prix ou qu'ils laissent du pétrole invendu tant que les Saoudiens peuvent satisfaire la demande »**. Autrement dit, l'Arabie Saoudite crée une spirale descendante tant qu'elle continue à casser les prix.

Pendant ce temps, la demande de pétrole est restée stable comme le montre Warren Mosler. Pour lui, on ne peut pas parler « d'excès d'offre » mais plutôt une réaction aux prix fixés par les Saoudiens. Par conséquent, les prix du pétrole n'augmenteront pas jusqu'à ce que :

1. les Saoudiens augmentent leurs prix ou
2. la demande physique augmente au-delà de la capacité de production des Saoudiens.

**« Les Saoudiens ne réduisent jamais leur production »** remarque Mosler. Ils fixent leurs prix et laissent le monde entier acheter ce qu'il veut à leur prix. Personne ne semble savoir cela. Tout comme personne ne demande jamais s'ils vont augmenter les prix.

**Le ministre du pétrole Saoudien, Ali Al-Naimi dit exactement cela.**

**« Il a déclaré que les Saoudiens ne réduiraient pas leur production, quel que soit le prix ». Dans une récente interview, il a dit : « Qu'il baisse à 20 \$, 50 \$ ou 60 \$, peu importe. Pour l'Arabie Saoudite, comme pour les autres producteurs du golfe, les coûts d'extraction sont extrêmement faibles ».**

Les Saoudiens tiennent en laisse les marchés mondiaux du pétrole. A moins que l'un de ces deux éléments mentionnés plus haut (ou les deux) ne survienne, il est difficile d'imaginer un scénario où les prix atteindraient à nouveau 100\$ le baril.

On peut penser que les prix du pétrole resteront bas plus longtemps qu'on ne le pense.

Comme la plupart des baisses, il y aura assurément une phase difficile, source d'angoisse et de faillites. On peut penser qu'une ou deux grandes compagnies pétrolières coulent et que beaucoup de petites entreprises disparaissent.

Publications Agora

**Conclusion personnelle :  
A qui profite le crime ???**

- a) **En rapport avec l'extraction intensive des Etats Unis dans le gaz de schiste.**
- b) **Affaiblir certains pays, dont la principale richesse est le pétrole en accord avec les U.S.A.**
- c) **En attendant, à nous d'en profiter.**

■ **D. Cigagna**



**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

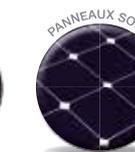
**8c€**

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](http://www.totalcards-adhesion.be) (code promo: BENERGY)





# Oeuf aux profiteroles farcies



## Ingrédients

Profiteroles en pâte à choux garnies de sucre perlé P1  
 Œufs en chocolat de 20 cm  
 Violettes et grains de mimosa en sucre  
 Petits œufs en chocolat  
 Crème anglaise

## Ingrédients et préparation de la crème anglaise

1 kg de crème pâtissière  
 800 g de crème fraîche  
 50 g de curaçao  
 7 feuilles de gélatine

Chauffer légèrement la crème pâtissière, ajouter la gélatine fondue et le curaçao.

Mélanger jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.

Incorporer la crème fraîche montée au 2/3.

## Montage

Garnir les choux de crème anglaise et les mettre au froid.

Disposer les choux dans les demi-coques, décorer de violettes, de grains de mimosa et de petits œufs en chocolat.

Fermer délicatement d'une autre demi-coque et garnir d'un ruban.

Les demi-coques peuvent être vendues non fermées avec juste un emballage en cellophane et une décoration de Pâques.

Ce produit doit être préparé en dernière minute et vendu rapidement.

# Gâteau Derrien



- 1 L crème fraîche 40 %
- 200 g couverture foncée
- 2 fonds de progrès
- 1 dl eau-de-vie de framboises
- beurre de cacao
- framboises fraîches ou congelées

Se présente sous forme ronde ou rectangulaire.

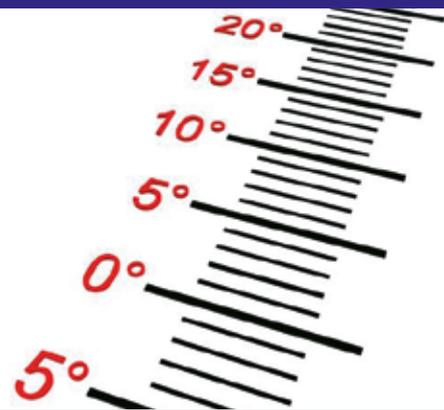
1° Entreposer le ou les moules choisis au congélateur. Monter la crème et y ajouter 200 g de couverture fondue, non tempérée. Chemiser les moules bien frappés d'une couche de cette crème au chocolat (épaisseur environ 1 cm), puis mettre en congélation. Recouvrir le fond chemisé et congelé d'un fond de progrès de taille appropriée, puis poursuivre le remplissage en ajoutant dans l'ordre : une couche de crème au chocolat, une couche de framboises (congelées hors saison), une couche de génoise imbibée d'eau-de-vie de framboises, une couche de crème au chocolat et, pour terminer, un fond de progrès, formant couvercle et devenant fond après le démoulage.

2° Remettre en congélation. Démouler. Enrober de pâte d'amandes fondante et décorer sobrement. Remettre en congélation, puis velouter à l'aide d'un pistolet à peinture. Garder au frais.

3° Le veloutage : action qui consiste à projeter au moyen d'un pistolet à peinture un mélange chaud de couverture et de beurre de cacao sur l'objet désigné. Pour velouter un gâteau ou autre produit de pâtisserie on emploie un pistolet à peinture électrique (réservé uniquement à cet usage). Le réservoir est rempli de couverture mêlée de 40% de beurre de cacao. Ce mélange doit être exempt de grumeaux et être maintenu à une température suffisamment élevée pour garantir un bon fonctionnement et un bon résultat. Comme pour la peinture normale, il faut trouver la distance appropriée pour obtenir un résultat optimal. Pour ce gâteau, il faut donner deux couches de veloutage, interrompues par une courte recongélation ; cela n'entre pas en ligne de compte pour les sujets en chocolat.

# Fiche QUICK START N°9

## Températures



### DENRÉES ALIMENTAIRES CHAUDES



Portez le plus vite possible la température des denrées alimentaires à 60°C minimum lors du réchauffement de celles-ci



Conservez les denrées alimentaires chaudes à 60°C minimum



Contrôlez la température des produits chauds

### DENRÉES ALIMENTAIRES À CONSERVER AU FRAIS



Suivez strictement les conditions de conservation mentionnées sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées



Veillez à ce que la température interne des denrées alimentaires à conserver au frais ne dépasse pas les maxima légaux s'il n'y a pas de conditions spécifiques de conservation mentionnées sur l'étiquette



**Veillez à ce que les brèves fluctuations vers le haut restent limitées à +3°C aux endroits les plus défavorables du meuble de vente ou du véhicule de transport**



Contrôlez tous les jours la température des réfrigérateurs

### DENRÉES ALIMENTAIRES SURGELÉES



Conservez les denrées alimentaires surgelées à -18°C maximum



Veillez à ce que les brèves fluctuations vers le haut restent limitées à -15°C



Contrôlez tous les jours la température des surgélateurs

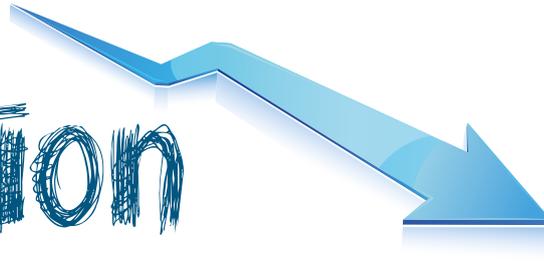
# Fiche QUICK START N°9

## Températures

	Nature des denrées alimentaires	Température de conservation
1	Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	≤ +7,0 °C
2	Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes	≤ +4,0 °C
3	Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage	≤ +4,0 °C
4	Produits à base de viande	≤ +7,0 °C
5	Viandes hachées et préparations de viande	≤ +4,0 °C
6	Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités	≤ +7,0 °C
7	Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants	température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité avec un maximum de 10°C
8	Les produits de la pêche conservés vivants	température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité.
9	Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température approchant celle de la glace fondante: ≤ 4 °C (variation de température comprise)
10	Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques	≤ +4,0 °C
11	Lait cru	≤ +6,0 °C
12	Salades ou croquette de pomme de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires	≤ +7,0 °C
13	Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes ; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés une ou plusieurs sortes	≤ +7,0 °C
14	Graines germées ou jeunes pousses	≤ +7,0 °C
15	Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé à l'exception de ces produit qui ont subi un traitement U.H.T.	≤ +7,0 °C
16	Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement	≤ +7,0 °C
17	Fromage frais; fromage en tranches	≤ +7,0 °C
18	Produits d'œuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 %	≤ +7,0 °C
19	Produits de la pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues	≤ +7,0 °C
20	Œufs cuits pelés	≤ +7,0 °C
21	Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation.	≤ +7,0 °C



# La déflation



**On entend beaucoup parler de déflation dans la presse. De quoi s'agit-il et comment cela va-t-il affecter notre quotidien ?**

La **déflation** est le phénomène inverse de l'inflation. Alors que l'inflation consiste en une hausse générale des prix, la **déflation** est caractérisée par une baisse générale et persistante des prix. Il s'agit d'un phénomène exceptionnel, car la norme est plutôt une situation d'inflation modérée. Aujourd'hui, cependant, de nombreux économistes et décideurs s'inquiètent, car le spectre de la **déflation** pèse sur l'Europe et sur notre pays.

## Un phénomène inquiétant ?

Mais pourquoi les économistes s'inquiètent-ils ? En principe, une baisse généralisée des prix devrait être une bonne nouvelle pour les consommateurs. En réalité, il n'en est rien. Pour commencer, la **déflation** est le signe d'une économie qui entre en léthargie : c'est la faible demande qui pousse les prix vers le bas. Inquiets pour leur avenir depuis la crise financière, les consommateurs se montrent désormais plus prudents qu'à l'accoutumée et préfèrent économiser plutôt que de dépenser. Ils espèrent ainsi se constituer une réserve en cas de coup dur (perte d'emploi, augmentation des impôts, etc.).

## Effet d'entraînement

La **déflation** est un phénomène difficile à inverser. En effet, dès que les prix se mettent à baisser, les consommateurs ont tendance

à reporter leurs achats, en tout cas les plus importants. Et comme les prix sont en baisse constante, ils préfèrent reporter leurs grosses dépenses à plus tard, quand elles leur « coûteront moins ». Ce nouveau recul de la demande entraîne alors une nouvelle baisse des prix, qui pousse encore plus de consommateurs à postposer certaines dépenses. Les entreprises, qui éprouvent de plus en plus de difficultés à joindre les deux bouts, en arrivent alors parfois à devoir licencier du personnel, ce qui augmente encore les craintes de la population.

## Au bord de la déflation

Pour le moment, le recul des prix, certes généralisé, n'est pas encore persistant. L'indice des prix à la consommation évolue en dents de scie cette année, comme vous pouvez l'observer sur le [graphique du portail statistique du SPF Économie](#). De 100,9 en septembre, l'index est passé à 100,22 en octobre avant de retomber à 100,9 en novembre. Le SPF Économie signale cependant que l'inflation en base annuelle est redevenue négative pour la première fois depuis 2010. Reste à savoir s'il s'agit d'un accident de parcours ou d'une tendance sur le long terme.

## Et au quotidien, quels sont les changements ?

Pour le moment, les changements au quotidien ne sont pas encore drastiques : les prix sont quasi

inchangés et l'indice santé, qui sert de base à l'indexation des salaires (mais aussi à l'indexation des loyers), est resté stationnaire. Cela dit, même si la **déflation** se poursuit, il reste peu probable que votre propriétaire adapte spontanément son loyer à la baisse ou qu'un employeur décide de raboter les salaires, à moins d'y être obligé par une convention collective de travail (cela dépend du secteur concerné). Quant à la baisse des taux d'intérêt que nous observons en ce moment, elle matérialise en réalité les efforts menés par la Banque centrale européenne pour stimuler l'économie et lutter ainsi contre la **déflation** en encourageant les entreprises à emprunter pour investir et créer de nouveaux emplois. Cependant, une **déflation** prolongée pourrait neutraliser cet incitant ; si les entreprises ne sont pas certaines de pouvoir écouler leur production, elles préféreront s'abstenir d'investir. De plus, rembourser un emprunt en période de **déflation** leur coûterait plus cher, comme aux particuliers d'ailleurs. En effet, le montant remboursé ne changerait pas, alors que le prix des produits et des services continuerait de diminuer. Autrement dit, la valeur du remboursement, exprimée en pouvoir d'achat, augmenterait. Heureusement, nous n'en sommes pas encore là ! Il est également trop tôt pour s'inquiéter d'une éventuelle augmentation du chômage, due aux conséquences négatives de la **déflation** sur la demande. Reste donc à espérer que les mesures prises par les gouvernements et la Banque centrale européenne permettront d'endiguer ce phénomène.

Sources Record Bank

■ G. Xhauflaire

# NOUVEAU

## FRUITY MUFFINBITE À L'ÉPEAUTRE

A263



The Original  
muffins

Un muffin à l'épeautre, prêt à être dégusté et qui vous donnera un regain d'énergie. Idéal comme petit-déjeuner, comme dessert après le déjeuner ou comme en-cas sain. Bref, un exemple de power food pour combler tous les petits creux.

vandemoortele



# La robe en chocolat de Sabrina Jacobs est signée Bruyère



Bruxelles a réservé un accueil exceptionnel à la deuxième édition du Salon du Chocolat en Belgique, qui s'est tenue du 6 au 8 février dernier et qui fut couronnée de succès. Avec près de 33.000 visiteurs, le Salon du Chocolat a conquis avec gourmandise et plaisir le cœur des Belges, venus de tout le pays pour participer à cet hymne au chocolat.

Le Salon du Chocolat est à l'origine de l'idée unique et audacieuse d'associer talents de la mode et du chocolat autour de la création de pièces de couture exceptionnelles.

Lors de la soirée d'inauguration du Salon du Chocolat de Bruxelles qui se déroulait le jeudi 6 février, le défilé des robes en chocolat n'a pas manqué d'épater les gourmands qui s'étaient déplacés.



Sabrina Jacobs, la célèbre animatrice TV sur RTL-TVI était vêtue d'une robe réalisée par le chocolatier Bruyère en partenariat avec la styliste Liliane Malemo.

La robe, dont la traine mesurait plus de 220 cm, était composée de 357 feuilles en chocolat fondant pour un total de 25 kilos. Certaines feuilles en chocolat étaient recouvertes de feuilles d'or pour embellir la traine. La robe a nécessité le travail de 3 personnes pendant plus de 20 heures.

Sabrina portait également un bouquet de roses blanches en chocolat qui font la réputation du chocolatier Bruyère. C'est tout naturellement qu'elle a offert le bouquet de roses en chocolat à la Son Altesse Royale la Princesse Léa de Belgique qui était venue inaugurer la 2<sup>ème</sup> édition de ce salon dans la capitale mondiale du chocolat.



Le salon du chocolat n'en finit pas de nous étonner !



**NOUVEAU**

**Kanomix**

*pour un  
produit top  
sur mesure*

*Zeelandia introduit Kanomix, un mix pour pâte sablée. Le produit fini présente en particulier les caractéristiques aussi bien d'une pâte sablée bretonne que d'une pâte à croûte et est donc universellement applicable. La simplicité en recette et utilisation, et la possibilité de travail immédiat donnent un résultat constant ce qui fait de ce mix un outil exceptionnel pour la boulangerie.*

*Variez avec Kanomix... Une délicieuse pâte à croûte au bon beurre, un assortiment de biscuits pour le café et des fonds croquants pour fines pâtisseries sont prêts en un clin d'œil! Face à votre créativité dans la recette vous obtiendrez un produit top sur mesure en un tournemain.*

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

 **Zeelandia**



# Commission paritaire du commerce de détail indépendant

Convention collective de travail du 23 janvier 2015

## Formation professionnelle

### Chapitre I<sup>er</sup> – Champ d'application

**Article. 1<sup>er</sup>.** La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et employés des entreprises relevant de la compétence de la Commission paritaire du commerce de détail indépendant (CP 201).

On entend par « employés », les employés et les employées.

### Chapitre II – Formation professionnelle

**Art. 2.** La présente convention collective de travail est conclue en exécution de la loi du 23 décembre 2005 relative au Pacte de solidarité entre les générations, notamment l'article 30, publiée au Moniteur belge le 30 décembre 2005 et de son AR d'exécution du 11 octobre 2007 (M.B. 15.12.2007).

**Art. 3.** les partenaires sociaux s'engagent à augmenter annuellement le degré de participation à la formation professionnelle de 5% pour l'ensemble du secteur pour les années 2015 et 2016.

Les employeurs et les employés exécuteront cet engagement, notamment, via une augmentation de la formation sur le lieu de travail et une collaboration plus intense avec les opérateurs de formation.

Les employeurs ont la possibilité de démontrer l'augmentation annuelle en organisant « l'équivalent d'une journée de formation professionnelle continue par travailleur par an ».

**Art. 4.** Une information sera donnée au Conseil d'entreprise, ou le cas échéant au Comité pour la prévention et protection au travail, sur base de l'information du bilan social.

**Art. 5.** Chaque année le Fonds social établira un rapport avec un aperçu des mesures de formation dans sa commission paritaire concernée, qui détaillera le public cible, le degré de participation des travailleurs concernés et la nature des formations.

### Chapitre III – Dispositions finales

**Art. 6.** La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2015 et vient à échéance le 31 décembre 2016



# Cotisations sociales 2015

Comme de coutume, de nouveaux montants sont entrés en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier en matière de cotisations sociales des travailleurs indépendants.

Ces cotisations sont provisoirement calculées sur les revenus professionnels nets indexés de 2012 et ce, dans l'attente des revenus professionnels de l'année 2015. Les pourcentages appliqués fluctuent en fonction du type de cotisation et du revenu du travailleur indépendant.

## Nouveaux montants depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015

Ci-après un aperçu des cotisations sociales dues pour l'année 2015.

Les cotisations sociales représentent un pourcentage des revenus professionnels nets. Ce pourcentage varie en fonction de la catégorie de cotisation et du revenu de l'indépendant.

Par revenu professionnel net, on entend le revenu professionnel brut diminué des frais professionnels et le cas échéant, les pertes professionnelles. Ce montant figure sur l'avertissement extrait de rôle envoyé par le Service Public Fédéral Finances.

Ces revenus professionnels sont indexés en les multipliant par un coefficient pour 2015 de 1,028274.

A ces cotisations, il y a lieu d'ajouter les frais de gestion de la Caisse d'assurances sociales dont le pourcentage varie d'une caisse à l'autre, avec pour la plus intéressante un taux de 3,05 %.

## 1. Cotisations provisoires en début d'activité

### Activité principale

Vos cotisations sociales sont calculées sur la base des revenus de l'année de cotisations en cours. En début d'activité, vous ne disposez d'aucun revenu de référence,

le montant de vos cotisations sociales est déterminé sur la base du revenu minimum légal ou d'un revenu estimé. Vous êtes considéré comme « indépendant en début d'activité » jusqu'au terme de la troisième année civile complète.

Durant cette période, vous êtes redevable de montants spécifiques et progressifs, calculés sur la base d'un revenu forfaitaire de 12.870,43 €.

– 20,5 % pour la 1<sup>ère</sup> année civile complète et, le cas échéant, pour les trimestres antérieurs.

Cotisation trimestrielle : 685,99 € (y compris 4 % de frais de gestion, par exemple), soit 659,60 € en cotisation de base.

– 21 % pour la 2<sup>ème</sup> année civile complète.

Cotisation trimestrielle : 702,73 € (y compris les 4 %), soit 675,70 € en cotisation de base.

– 21,5 % pour la 3<sup>ème</sup> année civile complète.

Cotisation trimestrielle : 719,46 € (y compris les 4 %), soit 691,79 € en cotisation de base.

### Activité complémentaire

Les cotisations provisoires sont calculées sur la base d'un revenu forfaitaire de 4.423,90 € comme suit :

– 20,5 % durant la 1<sup>ère</sup> année civile complète et, le cas échéant, pour les trimestres antérieurs, soit 75,90 € par trimestre (y compris les 4 % de frais de gestion).

– 21 % durant la 2<sup>ème</sup> année civile complète, soit 77,75 € par trimestre (y compris les 4 %).

– 21,5 % durant la 3<sup>ème</sup> année civile complète, soit 79,60 € par trimestre (y compris les 4 %).

## 2. Cotisations provisoires hors début d'activité

Vous payez des cotisations sociales sur la base des revenus de l'année de cotisation en cours. Aussi longtemps que ces revenus professionnels ne lui auront pas été communiqués, la Caisse d'assurances sociales calculera des cotisations sociales provisoires compte



tenu de vos revenus professionnels indexés perçus trois ans auparavant, tels que connus au 1<sup>er</sup> janvier de l'année de cotisations en cours.

#### Activité principale

Revenu plancher de base : 12.870,43 €.

Taux de cotisations :

- 5,5 % par trimestre (22 % par an) sur le revenu indexé jusqu'au plafond de 55.576,94 €.
- 3,54 % par trimestre (14,16 % par an) sur la tranche comprise entre 55.576,94 € et 81.902,81 €.
- Aucune cotisation sociale n'est due sur la tranche de revenus dépassant le montant de 81.902,81 €.

#### Activité complémentaire

- Revenu 2012 indexé inférieur à 1.423,90 € : aucune cotisation sociale n'est due.
- Revenu 2012 indexé supérieur ou égal à 1.423,90 € : 5,5 % par trimestre.

#### Personnes mariées, veuves, veufs, étudiants - de 25 ans (art. 37)

- Revenu 2012 indexé inférieur à 1.423,90 € : aucune cotisation sociale n'est due.
- Revenu 2012 indexé supérieur ou égal à 1.423,90 € : 5,5 % par trimestre.
- Condition : le revenu professionnel net indexé doit être inférieur à 6.742,06 €.

#### Conjoint(e)s aidant(e)s - Mini-statut

- 0,1975 % par trimestre (0,79 % par an) sur le revenu indexé jusqu'au plafond de 55.576,94 €.
- 0,1275 % par trimestre (0,51 % par an) sur la tranche comprise entre 55.576,94 € et 81.902,81 €.

#### Maxi-statut

Revenu plancher de base : 5.653,98 €.

Taux de cotisations :

- 5,5 % par trimestre (22 % par an) sur le revenu indexé jusqu'au plafond de 55.576,94 €.
- 3,54 % par trimestre (14,6 % par an) sur la tranche comprise entre 55.576,94 € et 81.902,81 €.

#### Activité après l'âge de la pension

##### Sans pension

- Revenu indexé inférieur à 2.847,81 € : aucune cotisation sociale n'est due.

- Revenu indexé supérieur ou égal à 2.847,81 € :

- 5,5 % par trimestre (22 % par an) sur le revenu indexé jusqu'au plafond de 55.576,94 € ;
- 3,54 % par trimestre (14,6 % par an) sur la tranche comprise entre 55.576,94 € et 81.902,81 € ;
- aucune cotisation sociale n'est due sur la tranche de revenus dépassant ce montant.

##### Avec pension

Mieux vaut prendre contact avec un secrétariat social.

## 3. Cotisations définitives

Dès qu'elle aura connaissance de vos revenus pour l'année de cotisations en cours, votre Caisse d'assurances sociales procédera à une **régularisation**.

Si les cotisations versées sont insuffisantes, vous serez redevable d'un supplément. Afin d'éviter de telles régularisations, nous vous conseillons de verser dès le départ des cotisations provisoires plus élevées. En outre, toutes les cotisations sociales versées sont fiscalement déductibles. Si vous avez trop payé, le surplus vous sera remboursé. Si vous avez demandé une réduction de vos cotisations provisoires et qu'il s'avère, par la suite, que vos revenus dépassent vos estimations, vous serez redevable, en sus du supplément, d'une majoration de 3 % par trimestre et de 7 % en fin d'année.

#### ■ G. Xhaufaire



# A vos agendas

Invitation à la Saint Aubert  
**Le dimanche 22 MARS 2015**

l'association des boulangers-pâtisseries  
de Namur a le plaisir de vous inviter  
à son banquet qui se déroulera  
cette année au restaurant

**« Les Jardins de mon Père »**  
Route de Liège 2 – 5300 Thon Samson  
[www.lesjardinsdemonpere.com](http://www.lesjardinsdemonpere.com)

Accueil et apéritif à partir de 18 heures  
Repas prévu à 19 heures

## Menu

*Apéritif maison et ses dégustations*

\*\*\*

*Coquilles Saint Jacques de Dieppe  
crème de truffes et fenouil*

\*\*\*

*Filets de rouget en farce de mascarpone et coriandre,  
Jeunes poireaux en julienne*

\*\*\*

*Dos de cannette rôtie aux quartiers d'orange et badiane  
Petit gratin de belle de Fontenay*

\*\*\*

*Assortiment de fromages*

\*\*\*

*Dessert par nos Artisans Pâtisseries*

\*\*\*

*Moka et Mignardises*

Sélection de vins

Réservation : Monsieur Lefranc 0496 68 14 06  
Monsieur Gaussin 0472 23 20 33

Participation : 85 €

Voici une date à retenir.  
**Le dimanche 26 AVRIL 2015**

le comité de l'Union Royale  
des Patrons Boulangers-Pâtisseries  
de HUY-HANNUT et environs  
se fera un plaisir de vous recevoir  
pour son

**BANQUET DE LA SAINT AUBERT**  
organisé au

**Restaurant « La Goutte »**  
Chaussée de Tirlemont 16  
4261 Braives (Latinne)

Accueil et apéritif à partir de 18 heures  
Début du repas prévu à 19 heures précises

## Menu

*Apéritif et zakouskis froids et chauds*

\*\*\*

*Tartare de thon rouge,  
coulis mangue et crème wasabi*

\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*

*Cailles farcies aux raisins*

\*\*\*

*Galette de pommes de terre  
et fagots de légumes*

\*\*\*

*Les gourmandises des boulangers*

\*\*\*

*Café et mignardises*

Sélection des vins de France  
par le Maître sommelier

**Les réservations seront reçues  
chez Monsieur J. Williquet**

Thiers Depas 18 – 4260 BRAIVES  
Tél. 019/69 84 11

Mail : [clheureux4@gmail.com](mailto:clheureux4@gmail.com)  
BE80 3770 1338 0377

Participation : 65 € par personne



## Communiqué de Presse

# Pâques se fêtera sous le signe du chocolat



S'il est bien une période qui annonce le retour des beaux jours et qui ravit le palais des petits comme des grands, c'est bien Pâques !

Le chocolatier Bruyère, qui ne manque jamais une occasion de nous surprendre, a réalisé cette année une grande cloche en chocolat fondant de près de 4 kilos décorée de macarons rose.

Mais ce n'est pas tout, les traditionnels petits œufs en chocolat ont revêtu un nouvel emballage aux couleurs plus chatoyantes avec comme nouveauté incontournable, le petit œuf en chocolat au lait fourré au Nutella, un vrai délice !

Les ballotins de 250 gr à 1 kg, eux aussi, se sont vêtus d'un nouveau papier emballage à petits pois pour fêter comme il se doit l'arrivée de la fête la plus gourmande de l'année !

### Petit rappel!

## Téléphones portables

Info utile, on peut se demander pourquoi les marchands de téléphones ne la transmettent pas aux utilisateurs! Avant de se le faire voler, tapez ceci sur votre téléphone :

Étoile - Dièse - Zéro - Six - Dièse

\* # 0 6 #

Vous obtenez le **numéro de série** de votre téléphone portable, il s'affiche immédiatement sur votre écran.

**Ce code est unique !!**



Inscrivez-le et conservez-le précieusement.

Si jamais on vole votre téléphone, appelez votre opérateur et donnez-lui ce code.

Votre téléphone pourra alors être complètement bloqué, même si le voleur change la carte SIM.

Vous ne récupérerez probablement pas votre téléphone, mais vous êtes néanmoins assuré que le voleur ne pourra en aucun cas s'en servir... et vous n'aurez pas de facture mirobolante à payer !

- Si cette info s'étend à tout le monde, les voleurs de téléphones portables n'auront plus qu'à se recycler, car le vol deviendra inutile...

- **Transmettez ce message à autant de personnes que vous pouvez.**

- **Alors... n'oubliez pas de noter votre numéro et de faire passer le message !**

# Le chocolat,



## victime de la crise économique mondiale ?

Nous sommes au bord de la catastrophe, cher lecteur. La vraie ou presque. Oui, nous frôlons la pénurie de cacao... et donc de chocolat.

Vous vous en doutez, c'est avec une grande inquiétude que nous voyons depuis deux ans l'explosion du cours

du cacao, une des seules matières premières à s'être envolée. Entre septembre 2013 et septembre 2014, le cacao a flambé de 83 % passant de 1 800 \$ à 3 300 \$. Depuis, le cours de la fève s'était légèrement calmé... pour se stabiliser autour des 3 000 \$.



Cependant, tout le secteur du cacao/chocolat restait inquiet. Et ce, pour plusieurs raisons :

- la hausse de la demande, en particulier dans les pays émergents ;
- la baisse de la production, menacée, entre autres, par les risques de contagion d'Ebola dans les principaux producteurs mondiaux que sont la Côte-d'Ivoire et le Ghana. Plus que la maladie elle-même, ce sont les risques de désorganisation des récoltes qui ont fait flamber les cours du cacao à l'automne dernier ;
- une concentration plus importante des acteurs du cacao. En début d'année, on apprenait ainsi que le géant de l'agrobusiness ADM se retirait du commerce de la fève, laissant l'essentiel du marché entre les mains de Barry Callebaut (Suisse), de Cargill

(Etats-Unis) et d'Olam (Singapour). Ces multinationales servent d'intermédiaire entre les producteurs et les principaux acheteurs de fèves que sont les chocolatiers ou les grands groupes agroalimentaires (Nestlé, Mars, Mondelez etc.). Or qui dit concentration dit risques de mouvements plus brutaux sur les cours à la moindre nouvelle sur l'offre ou la demande ;

- ajoutez à cela la récente décision de la Banque nationale suisse (BNS) d'abandonner la parité entre le franc suisse et l'euro (ce qui a fait s'envoler le franc). Or comme vous le savez très certainement, la Suisse s'est taillé une réputation de choix dans le monde du chocolat. Certains des plus grands chocolatiers de la planète sont helvètes : Lindt & Sprüngli, Nestlé...

Fin janvier nous nous mettions donc à craindre une nouvelle envolée du prix de la tablette de chocolat...



## Les chocolatiers face à la hausse du cacao...

La hausse des prix du cacao a déjà poussé les chocolatiers et les industriels à prendre plusieurs mesures, à la fois en amont et en aval.

En amont, les acteurs du chocolat ont investi dans les pays producteurs pour s'assurer une production suffisante.

En 2012, le géant américain Mondelez International a lancé le programme « Cacao Life », doté de 400 millions de dollars et destiné à soutenir une filière responsable et durable du cacao. Début 2014, le groupe chocolatier français Cemoi décidait quant à lui d'investir 4 milliards FCFA dans la construction d'une usine de transformation en Côte d'Ivoire.

En aval, nombre de chocolatiers et de géants de l'agroalimentaire ont décidé de répercuter la hausse du cours du cacao... sur les consommateurs. Plusieurs stratégies ont ainsi été déployées au cours des dernières années : augmentation des prix bien sûr, mais aussi et surtout baisse de la qualité ou du pourcentage de chocolat présent dans leurs produits ! C'est un scandale ! Vous avez dû noter l'apparition massive de tablettes de chocolat « customisées » dans les rayons. La raison en est simple : les biscuits, caramel et autres adjonctions permettent d'utiliser moins de chocolat, et donc de réduire les coûts tout en faisant grimper les étiquettes. Ah, le pouvoir du marketing...

## ...et à la spéculation

Ces stratégies de la part des chocolatiers étaient censées contrebalancer les effets de la spéculation sur les cours de la fève. Le cacao s'est en effet imposé comme une des matières premières préférées des spéculateurs en tous genres sur les *commodities*. Episode le plus fameux : en 2010, Anthony Ward, dit « Chocolate finger », était parvenu à faire exploser les cours de la fève sur un coup spéculatif à un milliard de dollars.

Preuve que malgré les efforts des principaux acteurs du secteur, les spéculateurs ont toujours un goût marqué par la tablette, la chute de 30 % des cours du cacao le 7 janvier dernier.

Derrière cet effondrement qui a vu la tonne de cacao passer de 3 000 \$ à 2 000 \$ une annonce qui pourrait bouleverser le marché du cacao dans les mois qui viennent : la demande mondiale est en chute libre.

## Le chocolat, signe d'une nouvelle crise mondiale ?

**La question mérite d'être posée au vu des derniers chiffres publiés sur la quantité de fève broyée sur chaque continent. Au quatrième trimestre 2014, elle a reculé de 7,5 % sur un an en Europe, de 2 % aux Etats-Unis (alors qu'une légère progression était attendue) et de 21 % en Malaisie.**

En cause, une baisse marquée de la demande de chocolat aussi bien en Europe qu'aux Etats-Unis, conséquence de la hausse des prix imposée par les chocolatiers et l'industrie agroalimentaire dont je vous parlais plus haut.

Les acteurs du secteur misent sur la hausse de la demande des pays émergents pour compenser le recul de la demande des consommateurs traditionnels que sont les Européens et Américains. Las... ceux-ci ont encore du mal à se laisser séduire par les vertus du chocolat. Pour rappel, les Chinois n'en consomment que 38 g par an... contre 4 kg en moyenne pour les Français. Alors certes, la marge de progression est importante (la consommation de chocolat augmente de 30 % par an en Chine) mais on voit mal l'Empire du Milieu se convertir de manière massive au chocolat – un produit exotique et de luxe – dans les années qui viennent.

## Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

L'annonce d'une baisse de la consommation de cacao ne peut expliquer à elle seule l'effondrement de 30 % des cours le 7 janvier dernier. Et ce d'autant plus que, depuis, les cours se sont repris pour retrouver leur niveau de 3 000 \$. Pas de doute, les spéculateurs sur les matières premières ont une nouvelle fois accentué le mouvement.

Mais que nous réserve le moyen terme ? Malgré la baisse de la demande, les cours du cacao pourraient se maintenir à des niveaux élevés alors que la production en Côte d'Ivoire et au Ghana est menacée par les conditions météorologiques.

En outre, sur le long terme, tous les analystes s'accordent sur un point : la pénurie menace. En novembre dernier, Barry Callebaut pointait une nouvelle fois du doigt ce risque tandis que le groupe Mars table sur un déficit d'un million de tonnes en 2020.

De quoi accentuer les appétits pour un marché mondial estimé à 110 milliards de dollars en 2014. Et ce qui explique pourquoi l'action de Lindt à la Bourse suisse n'a pas bronché sous la nouvelle de la flambée du franc mais a même progressé ces derniers jours. Ah oui, il vous faudra maintenant déboursier 55 000 euros pour acquérir une action Lindt. Oui, une.

Sources : Publications Agora.

■ G. Xhaufaire

# MOULIN MEYERS S.A.

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

Rue gulpen, 15  
4852 HOMBOURG  
☎(087) 78 53 70

## 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](http://www.becopanel.be)

## AB | MAURI

### VitaFibres: un pain qui contient 35% plus de fibres alimentaires qu'un pain complet!

#### L'importance des fibres alimentaires

On fait tout notre possible pour manger sainement. La consommation d'une quantité suffisante de fibres alimentaires en fait partie. Env. 90% de la population ne mange pas assez de fibres. Il est conseillé de consommer 30 à 40 grammes de fibres par jour. Les fibres sont importantes pour le transit intestinal et une bonne digestion. De plus, les fibres diminuent le sentiment d'avoir faim.

#### Une évolution inquiétante!

Pour vous aider à consommer la quantité journalière conseillée, votre boulanger vous propose VitaFibres, le nouveau pain qui contient 35% plus de fibres alimentaires qu'un pain complet ordinaire. Ceci ne représente pas moins que 3 fois plus de fibres que, par exemple, dans le brocoli.

#### Pourquoi le VitaFibres?

- Le VitaFibres vous aidera à atteindre la quantité conseillée en fibres alimentaires
- Le VitaFibres ne contient que des fibres de blé 100% naturelles
- Le pain VitaFibres est sain et bon pour la santé



**VitaFibres**  
*plus de fibres, plus de goût, plus de plaisir*

Vous voulez en savoir plus? Renseignez-vous auprès de votre représentant régional d'AB Mauri, Guldensporenpark 27, 9820 Merelbeke - T: 09 232 46 18  
E: info.be@abmauri.com - www.abmauri.be

[www.vitafibres.be](http://www.vitafibres.be)



