

# Le Moniteur

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



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

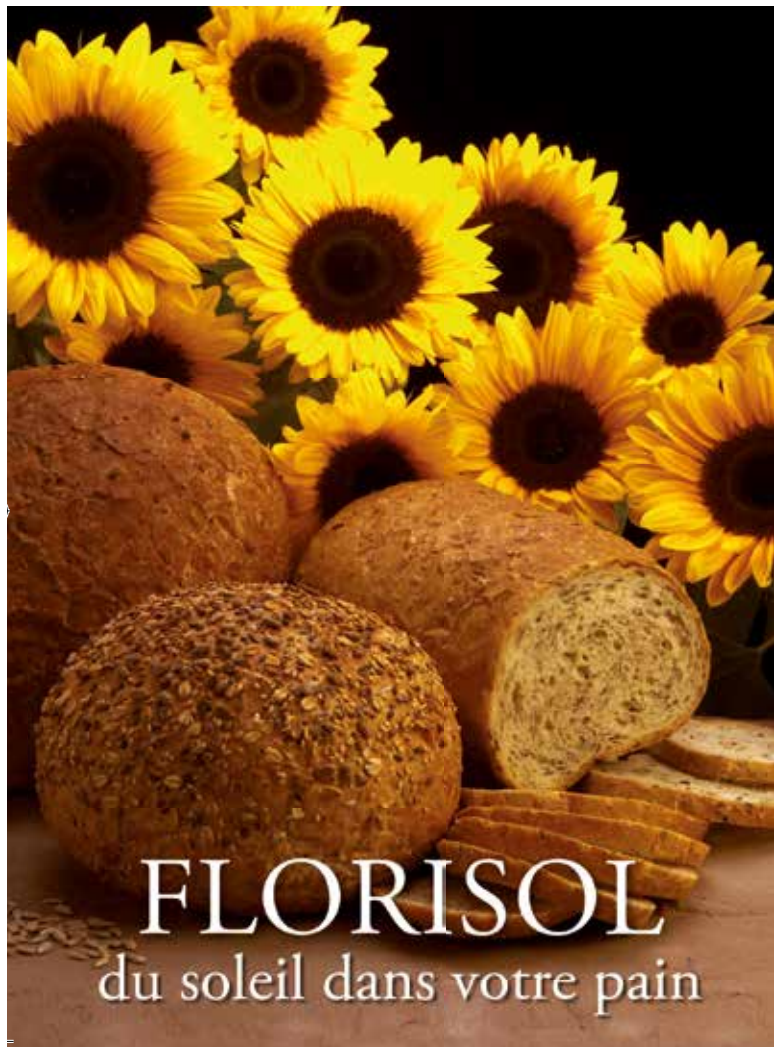
Bulletin mensuel  
35<sup>e</sup> année  
Janvier 2017

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



## Forfait 2017

Nouveaux accords forfaitaires  
pour le forfait TVA 2017



# FLORISOL

du soleil dans votre pain

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

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

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

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

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



MOULINS DE STATTE  
HUY

Tél : 085/27.40.40 - Fax: 085 / 27.40.41 - [info@moulinsdestatte.be](mailto:info@moulinsdestatte.be)



Herman De Nayerstraat 9D  
2550 Kontich (Waarloos)  
+32.3.455.56.36  
[info@deweco.be](mailto:info@deweco.be)

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

*Deweco floor Solutions est  
votre spécialiste en sols industriels.*

### **Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?**

Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes HACCP et de l'AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement ! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques** ! Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil !



## Chers lecteurs,

J'espère que vous avez passé d'excellentes fêtes et que vous vivrez une année 2017 positive et fructueuse.

La réglementation forfaitaire représente le cœur du moniteur de ce mois de janvier. Ce qui est très utile pour pouvoir apprécier l'évolution des prix en un an.

La Fédération, je le rappelle, est là pour vous représenter, vous défendre et vous informer en vous proposant des synthèses abordables des différents textes officiels souvent indigestes.

C'est un travail quotidien qui implique de gros efforts et nous ne baissons jamais les bras afin de protéger et faire la promotion de notre belle profession.

Je vous demande donc de penser à vos cotisations 2017. Nous en avons besoin pour mener à bien toutes nos actions.

Je vous souhaite une bonne lecture.

● A. Denoncin  
Président





**TOTAL**  
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



## Total, votre partenaire multi-énergie.

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

**ÉCONOMISEZ JUSQU'À :**

**15%**

sur votre facture  
gaz et électricité

**30€**

HTVA/1.000L  
de mazout

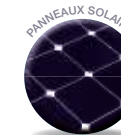
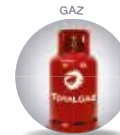
**9,1c€**

ttc/L sur votre  
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

youenergy@total.com | Tél.: 02 224 96 00 | [www.totalcards-adhesion.be](http://www.totalcards-adhesion.be) (code promo: BENERGY)



# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Fêtes et convivialités** 7 À vos agendas : banquet de Namur le dimanche 26 mars 2017
- Santé** 8 La musique trop fort, trop souvent, trop longtemps : oreilles en danger !
- Social** 10 Salaires en vigueur à dater du 1<sup>er</sup> janvier 2017
- Fêtes et convivialités** 12 La Saint-Aubert à la Liégeoise
- Consommation** 15 Ne jetez plus rien, apprenez à cuisiner avec vos fonds de placards
- Fiscal** 16 Forfait et caisse enregistreuse
- Fiscal** 17 Forfait 2017 : boulangerie et pâtisserie
- Culture** 33 Epiphanie et galette des rois
- Social** 34 Convention collective de travail du 21 janvier 2014 relative à la modernisation de la durée du travail
- Promotion** 36 Liste des gagnants du concours « 1 ans de pain » !
- Formation** 37 Formations courtes Epicuris : Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie
- Publireportage** 42 Une boulangère à l'honneur, S. Moeckx
- Humour** 46 Hahaha !
- 47 Petites annonces

#### Administration & gestion

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

#### Publicité et petites annonces

Florence de Thier,  
florence@2thier.com, 0485 164 936

#### Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

#### Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc,  
J. Mathias, G. Xhaufnaire, S. Moeckx.

Impression : Snel Grafics, Herstal – Photos : Shutterstock.com

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.



**Ets DENIS sa Denislux sarl**

rue de la Pierre Bleue, 1  
B-5580 ROCHEFORT  
Tél. 0032(84)21.12.43  
Fax 0032(84)21.12.38

Quai Vercour, 121  
B-4000 LIEGE  
Tél. 0032(4)252.28.18  
Fax 0032(4)252.10.59

route d'Arlon, 5  
L-8399 WINDHOFF CAPELLEN  
Tél. 00352 39.94.55  
Fax 00352 39.94.58

## **Matières premières Petit et gros matériel Impression alimentaire Décorations**

Une entreprise familiale au service  
de l'artisan boulanger-pâtissier,  
du glacier et du chocolatier  
depuis plus de 50 ans



# NEO Mat

Nos batteurs  
et pétrins de grande  
qualité à petit prix  
grâce à l'importation  
directe du fabricant



# CANAMA

Vous cherchez des  
produits de qualité  
à prix avantageux, notre  
gamme Canama  
est faite pour vous



Nous réalisons pour vous  
l'impression sur support  
alimentaire de tout motif avec des  
encres alimentaires.  
Pour toute occasion  
familiale ou professionnelle



Une cinquantaine de personnes répartie sur trois sites de vente.  
Dix représentants et une dizaine de camions se déplacent chez vous.  
Toute l'équipe vous assure un service de haute qualité.

# Le Moniteur

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

*Le Moniteur des Boulangers,  
c'est de l'information destinée à tous les  
Boulangers-Pâtissiers-Chocolatiers de la  
région francophone et de la communauté  
germanophone de Belgique.*

**Informations sur le métier,  
informations économiques, fiscales,  
sociales, alimentaires, hygiène, santé,  
formation, événements, etc.**

**Nous résumons les contenus  
les plus importants  
afin de faire gagner à tous  
du temps et de l'argent.**

**Pour tout annonceur désireux de  
s'adresser aux Boulangers-Pâtissiers  
dans un contexte rédactionnel lié  
à leurs intérêts, adressez-vous à  
Florence de Thier au 0485 164 936  
ou par mail : [florence@2thier.com](mailto:florence@2thier.com)**





# A vos agendas :

**banquet de Namur le dimanche 26 mars 2017.**



**L'union des boulangers pâtissiers de Namur vous convie à son banquet annuel au restaurant l'Espièglerie à Namur.**

Nous serions honorés par votre présence et vous promettons de très bons moments.

**L'union des boulangers-pâtissiers remercie les sponsors et vous les recommande chaleureusement.**

## Au menu

Le crémant et ses mises en bouches chaudes et froides

—

Lotte et langoustine marinées, pomelo, bouillon de céleri rave, radis red-meat et ses condiments de coriandre

—

Beignet de cabillaud fumé, coquillage, émulsion de jus de safran

—

Pigeonneau en croustillant poire et sauge, foie gras champignons et jus brun

—

Ananas confit au rhum vanillé, coulis passion et sorbet d'orange sanguine crumble d'épices

—

Le moka et ses mignardises

**Au prix de 85 euros par personne**

Nous vous souhaitons très nombreux.

## Informations pratiques

**Où :** La réception se fera au restaurant l'Espièglerie à Namur (le restaurant gastronomique de l'hôtel les Tanneurs)

Rue des Tanneries 13 | 5000 Namur  
081 24 00 24 | [www.tanneurs.com](http://www.tanneurs.com)

**Quand :** Le dimanche 26 mars à partir 18h au restaurant l'Espièglerie à Namur

## Réservation :

Coordonnées pour les réservations (réservations souhaitées pour au plus tard le 18 mars) :

Frédéric Lefranc | 0496 68 14 08

Somme de 85 euros à verser sur le compte  
BE96 0689 0303 8705

Union des boulangers  
Route d'Andenne, 5  
5340 Gesves

● **LEFRANC Frédéric**, Président  
0496 68 14 08



## La musique trop fort, trop souvent, trop longtemps :

# oreilles en danger !

Ces dernières années on constate une augmentation significative du nombre de personnes souffrant de déficiences auditives, notamment chez les jeunes. En cause : une exposition longue et fréquente à de la musique à plein volume lors de soirées, concerts et festivals, ou encore une mauvaise et intensive utilisation de Mp3! C'est devenu un véritable phénomène de société entraînant un réel problème de santé publique. La musique à fond dans les oreilles, pour s'isoler, déconnecter, planer... La musique à fond, un peu comme une drogue !

### Trop-plein de bruit

C'est l'histoire d'un changement d'habitude de « consommation musicale » chez les jeunes.

Il y a d'abord l'arrivée du walkman, qui s'est perfectionné pour devenir lecteur Mp3. La possibilité d'écouter de la musique partout, tout le temps en augmentant simplement le son pour couvrir les bruits ambiants. Résultat : le peu de distance entre l'écouteur et l'oreille augmente les risques en cas de volume élevé! Il y a ensuite le succès grandissant des festivals en plein air, des concerts et des discothèques avec une musique amplifiée à l'effet « décoiffant » garanti pour tous et dangereusement assourdissant pour ceux qui sont proches des baffles surpuissants.

Après, ça devient comme une évidence : pour qu'il y ait de l'ambiance il faut que la musique aille à fond dans les soirées, dans les voitures, dans les cafés, au cinéma ce qui amène presque « tout naturellement » à augmenter le son de sa télé quand on rentre chez soi !

Tout cela, en plus du bruit ambiant général qui nous entoure (circulation, avions, machines diverses), saturent les oreilles d'autant plus que nous leur accordons de moins en moins de périodes de repos, de silence, pourtant nécessaires à leur bon fonctionnement.

### Repères sonores

La plupart des sons de la vie courante sont compris entre 30 et 90 décibels, mais nous sommes régulièrement en contact avec des sons de niveaux supérieurs aussi bien dans la vie professionnelle que lors de certains loisirs (concerts, discothèques)

### Quelques repères sonores :

55 db : lave-linge

80 db : voiture (seuil de risque pour les oreilles)

90 db : tondeuse à gazon

100 db : marteau-piqueur

105 db : concert ou discothèque

130 db : course automobile (seuil de douleur)

140-150 db : avion au décollage

Lorsque vous savez que vous allez être soumis à un volume sonore important (concert ou soirée) utilisez des bouchons d'oreilles : ils réduisent les risques tout en vous permettant d'entendre.

Mais pour une bonne protection veillez également à :

- vous mettre à l'endroit le plus éloigné des baffles;
- faire une pause de 10 minutes au calme tous les trois-quarts d'heure;
- faire attention à votre consommation d'alcool ou de médicaments, elle diminue votre perception auditive (vous ne percevez, du coup, plus aussi bien la puissance de la musique et vous avez alors tendance à ne pas ressentir le seuil de douleur auditif);
- éviter de faire plusieurs sorties « bruyantes » sur une courte période.

Au-dessous de 20 db, on n'entend quasiment rien, au-dessus de 80 db le son peut devenir dangereux pour nos oreilles.

On estime en effet que l'exposition à un niveau sonore de 90 db durant 3 heures, 100 db durant 20 minutes et 110 db durant 2 minutes (la plupart des concerts ont un niveau sonore de 105dB !) comporte des risques importants pour notre audition.







### Oreilles blessées, les conséquences

Les oreilles ne sont pas faites pour supporter des doses de décibels élevées durant des périodes longues et de façon répétitive. C'est donc à la fois la puissance, la durée et la fréquence qui posent problème et peuvent provoquer des lésions définitives responsables d'acouphènes (sifflements ou bourdonnements continus et irréversibles. En Belgique 1 personne sur 10 souffre d'acouphènes !), d'hyperacousie (perception amplifiée de sons « normaux »), d'hypoacousie (diminution de l'audition) ou de surdité (réduction souvent brusque, complète ou partielle, d'une oreille, parfois des deux).

Enfin, quand on dépasse la dose de bruit, ce ne sont pas que les oreilles qui souffrent ! Tout le corps est concerné : trop de bruit augmente le stress, l'agressivité, la tension artérielle, il produit des modifications cardiovasculaires et hormonales et induit des problèmes de concentration.

### Comment fonctionne l'oreille ?

Si notre oreille permet le merveilleux voyage qu'est la communication, c'est surtout une mécanique extrêmement complexe dont la connaissance parfaite permet le meilleur traitement des problèmes de maudition.



Notre organe auditif est ainsi constitué des trois parties essentielles :

#### L'oreille externe capte

L'oreille externe est composée du pavillon et du conduit auditif externe. C'est le pavillon de l'oreille qui capte les vibrations sonores pour les acheminer vers le tympan, via le conduit auditif.

#### L'oreille moyenne transmet

L'oreille moyenne est composée du tympan et de la chaîne des osselets, elle-même constituée du marteau, de l'enclume et de l'étrier, qui sont les plus petits os du corps humain. L'oreille moyenne est un amplificateur qui propage à son tour les ondes sonores de la membrane tympanique jusqu'à l'oreille interne, en passant par la chaîne des osselets.

#### L'oreille interne code

L'oreille interne est composée du vestibule, organe de l'équilibre, et de la cochlée et ses 15.000 cellules sensorielles. Ce sont ces dernières qui traduisent le message vibratoire en influx nerveux. C'est alors que l'influx nerveux quitte l'oreille par le nerf auditif pour être transmis aux centres auditifs cérébraux où il va être décodé et interprété sous forme de sons.

#### La Stéréoacousie

Si chacune de nos oreilles est pourvue de son propre dispositif de perception, c'est le bon fonctionnement simultané des deux oreilles qui permet, en présence de plusieurs sources sonores, de localiser d'où viennent les sons. Une localisation rendue possible grâce à la stéréoacousie, particulièrement utile en milieu bruyant. La stéréoacousie garantit deux fonctions essentielles : l'effet de direction qui permet de localiser la source sonore et l'effet de relief qui permet d'apprécier l'éloignement de cette source. Ainsi, notre cerveau pourra déterminer si le son vient de devant, de derrière, de la gauche ou de la droite.

**QUAND LES OREILLES BOURDONNENT APRÈS UNE SOIRÉE C'EST LE SIGNE D'UN TRAUMATISME QU' IL NE FAUT PAS PRENDRE À LA LÉGÈRE, CAR, SI CELA SE RÉPÈTE SOUVENT, LES LÉSIONS PEUVENT ÊTRE DÉFINITIVES !**

# Salaires en vigueur

À dater du 1<sup>er</sup> janvier 2017

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

**L'indexation annuelle des salaires au 1<sup>er</sup> janvier 2017 est de 1.12%.**

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

*On peut constater par exemple qu'un ouvrier boulanger pâtissier qualifié "catégorie 1" verra son salaire revu à la hausse à concurrence de **0.28 €** ; c'est à dire qu'il passera de **13.66€** à **13.94 €** au 1<sup>er</sup> janvier 2017.*

Dans la programmation sociale finalisée le 29 juin 2015 (voir Moniteur septembre 2015), il a été prévu dans l'enveloppe globale de 0.5%, 0.3% pour les grandes boulangeries, soit 0.10 au 1<sup>er</sup> janvier 2016.

Pour les petites boulangeries (moins de 20 travailleurs) : une prime brute de 80 € à partir de janvier 2016 (évaluation fin 2016)

Celle-ci est d'application en même temps que la prime de fin d'année 2016.

**Pour la C.P. 201 : Commerce de détail indépendant « employés(es), vendeurs(euses) », les augmentations de salaires se font chaque fois que l'index dépasse les 2 %. Le dernier** a été atteint en septembre 2013. Il était permis de prédire que le saut d'index interviendrait fin 2016.

Il sera vraisemblablement d'application dans les premiers mois de cette année

*Il me reste à vous souhaiter au nom de la commission sociale, une excellente année 2017 pour vous et vos proches.*

● **Cigagna Dominique**

Président de la Commission Sociale Nationale

## Barème 1

Boulangeries-Pâtisseries occupant moins de 10 travailleurs. 38h/semaine.

Indexation annuelle: + 1,12%

Vêtements de travail :

- fourniture 3,64 €

- entretien 4,30 €

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2016	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2017
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	11,99	coupeur de pain/emballleur	12,26
2	12,38	troisième ouvrier	12,65
3	13,22	deuxième ouvrier	13,50
4	13,66	ouvrier qualifié	13,94
5	14,46	chef d'équipe	14,76
6	15,67	chef boulanger/chef Pâtissier	15,99
7	11,26	entretien locaux	11,51
8	12,12	nettoyage industriel atelier	12,39
9	12,87	fonction « mixte » vente-atelier	13,15
10	13,05	clark : conducteur-transpalette	13,33
11	13,22	magasinier-mag-clarkiste	13,50
12	13,22	chauffeur-livreur, permis B	13,50
13	13,31	chauffeur-livreur, permis C	13,59
14	13,22	mécanicien ou électricien débutant	13,50
15	14,20	mécanicien ou électricien qualifié	14,50
16	16,33	électromécanicien	16,66



**Barème 2**  
Boulangeries-Pâtisseries occupant plus de 10 travailleurs. 38 h/semaine.

**Indexation annuelle: + 1,12%**  
Vêtements de travail :  
- fourniture 3,64 €  
- entretien 4,30 €

Cat.	Salaire horaire min. au 01/01/2016	Qualification	Salaire horaire min. au 01/01/2017
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,16	coupeur de pain/emballeur	12,43
2	12,55	troisième ouvrier	12,82
3	13,38	deuxième ouvrier	13,66
4	13,81	ouvrier qualifié	14,10
5	14,64	chef d'équipe	14,95
6	15,86	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,18
7	11,39	entretien locaux	11,64
8	12,30	nettoyage industriel atelier	12,57
9	13,04	fonction « mixte » vente-atelier	13,32
10	13,21	clark: conducteur-transpalette	13,49
11	13,38	magasinier-mag-clarkiste	13,66
12	13,38	chauffeur-livreur, permis B	13,66
13	13,49	chauffeur-livreur permis C	13,77
14	13,38	mécanicien ou électricien débutant	13,66
15	14,39	mécanicien ou électricien qualifié	14,69
16	16,53	électromécanicien	16,87

**Barème 3**  
Grandes Boulangeries-Pâtisseries occupant des travailleurs avec moins de six mois d'ancienneté dans l'entreprise.

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

**Indexation annuelle: + 1,12%**  
Vêtements de travail :  
- fourniture 3,64 €  
- entretien 4,30 €

Cat.	Salaire horaire min. au 01/01/2016	Qualification	Salaire horaire min. au 01/01/2017
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	11,81	coupeur de pain/emballeur	12,07
2	12,18	troisième ouvrier	12,45
3	13,02	deuxième ouvrier	13,30
4	13,45	ouvrier qualifié	13,73
5	14,22	chef d'équipe	14,52
6	15,42	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,73
7	11,09	entretien locaux	11,34
8	11,91	nettoyage industriel atelier	12,17
9	12,66	fonction « mixte » vente-atelier	12,93
10	12,84	clark: conducteur-transpalette	13,12
11	13,02	magasinier-mag-clarkiste	13,30
12	13,02	chauffeur-livreur, permis B	13,30
13	13,09	chauffeur-livreur permis C	13,37
14	13,02	mécanicien ou électricien débutant	13,30
15	13,97	mécanicien ou électricien qualifié	14,27
16	16,07	électromécanicien	16,40

**Barème 4**  
Grandes Boulangeries-Pâtisseries occupant des travailleurs avec plus de six mois d'ancienneté dans l'entreprise. 38 h/semaine

**Indexation annuelle: + 1,12%**  
voir explication barème 3  
Vêtements de travail :  
- fourniture 3,64 €  
- entretien 4,30 €

Cat.	Salaire horaire min. au 01/01/2016	Qualification	Salaire horaire min. au 01/01/2017
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,16	coupeur de pain/emballeur	12,43
2	12,55	troisième ouvrier	12,82
3	13,38	deuxième ouvrier	13,66
4	13,81	ouvrier qualifié	14,10
5	14,64	chef d'équipe	14,95
6	15,86	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,18
7	11,39	entretien locaux	11,64
8	12,30	nettoyage industriel atelier	12,57
9	13,04	fonction « mixte » vente-atelier	13,32
10	13,21	clark: conducteur-transpalette	13,49
11	13,38	magasinier-mag-clarkiste	13,66
12	13,38	chauffeur-livreur, permis B	13,66
13	13,49	chauffeur-livreur permis C	13,77
14	13,38	mécanicien ou électricien débutant	13,66
15	14,39	mécanicien ou électricien qualifié	14,69
16	16,53	électromécanicien	16,87

# La Saint-Aubert

## à la Liégeoise.

En ce dimanche 20 novembre, arrivant en ligne droite du fin fond de la province de Luxembourg, Saint Aubert, porté par un souffle puissant d'Éole, heureusement apaisé en vue de la Cité Ardente, recevait ses aficionados boulangers, pâtisseries, glacières et leurs amis fournisseurs pour une grande soirée festive dans les Salons de Jean-Marie.

Dès l'entrée, où vraiment personne ne manquait à l'appel, l'apéro délia les langues et resserra les contacts entre habitués et nouveaux convives dans une ambiance feutrée, distillée par notre accordéoniste de charme Patricia Crolbois et ses compagnons musiciens.

Les zakouskis raffinés, chauds et froids présentés par un personnel aimable et stylé, pilotés par Papa Jean-

Marie, mirent à de multiples reprises, tant les saveurs étaient diverses, les papilles en éveil.

Ayant dévalisé les plateaux de service et tordu le cou à la dernière bouteille, chacun rejoignit en musique la place lui étant personnellement réservée.

La surprise fut de taille dès l'arrivée de la première entrée, car la Pyramide de Foie Gras était effectivement présentée de façon aérienne, en une jolie superposition des trois déclinaisons couchées dans leurs contenants transparents, le tout rappelant l'architecture aztèque. (Là, je laisse galoper mon imagination). Superbe, mais surtout quelles saveurs !



Aubade à MM. Dessart et Fayen



M. Léonard remerciant l'accordéoniste Patricia Crolbois



M. et Mme Wiliquet, M. et Mme Tarabella



M. et Mme Bero, M. et Mme Dessart



M. et Mme Delbrouck et M. Darimont



Pyramide de foie gras



La seconde entrée, La besace de Neptune, avec ses généreux segments de Homard et de St Pierre, relevés d'un Sabayon au citron vert, ne démentit ni la qualité gustative, ni le soin de la présentation du plat précédent : Succulent !

Toujours bercé par les mélodies discrètes favorisant les échanges entre voisins et de table en table, le Sorbet au marc de Gewurztraminer préparé par nos amis Glaciers fit son entrée et rafraîchit en puissance nos palais déjà bien sollicités.

Ce fut le moment choisi par Henri Léonard, président de l'Union de Liège, pour accueillir dignement l'assemblée en évacuant d'office l'abord de tout problème, même s'ils sont nombreux en ce moment, afin de consacrer exclusivement cette rencontre au plaisir de faire la fête ensemble.

Il remercia chaleureusement les firmes qui sponsorisent chaque année l'événement, et mit ensuite particulièrement l'accent sur la cheville ouvrière de l'organisation de la soirée, Monsieur Jacky BEER, qui se dépense sans compter pendant plusieurs mois pour choyer nos invités. Il eut droit à une standing-ovation.

Le président Denoncin, dans le même esprit, prit ensuite la parole puis il congratula et fleurit Mme Léonard, tout en circonvenant son époux par quelques précieux flacons d'Orval. Lui succédèrent, le président Rudy Wertz de Verviers qui porta son dévoué sur Mme Dessart. Frédéric Lefranc président de Namur et Alain Wanson président de Huy se partageant les bises de Mme Léonard.

Rarement une prise de parole protocolaire fut-elle aussi rondement et joyeusement menée, et ce, à la satisfaction générale !

Guettant la fin de cet intermède vocal, le Chef Jean-Luc Raisier, à la tête de son escouade, nous fit dès lors apprécier son Suprême de Faisan Guillaume Tell et Rossini (à la pomme bien sûr, mais sans la flèche heureusement), les garnitures apportant à la volaille un surplus de bonheur en bouche, si besoin en était. Vraiment,... que du bonheur !

Après une légère pause musicale, nos artistes, tous français rappelons le, entamèrent une variation du Valeureux liégeois qui permit au comité d'offrir à chacun



M., Mme et Aurélie Wertz, M. Wergifosse



M. et Mme Bertrand et quelques bons vivants



Mme Dessart et M. Wertz



MM. Leonard et Denoncin

## FÊTES & CONVIVIALITÉS

en cadeau, une bière « Liégeoise » chapeauté qui d'un Tchanchès, qui d'une Nanesse, suivant affinités. Avec de tels ambassadeurs notre reconnaissance territoriale est sans ambiguïté !

Montant en puissance, Patricia Crolbois et son jeune collègue pétri de divers talents en chant et aux instruments, firent place à la danse. Chantal et Albert Denoncin ouvrirent le bal, bientôt rejoints par Alain Goffaux et son amie liégeoise (il a du goût le matou !) Tant et si bien que ce fut rapidement une joyeuse bousculade, seulement interrompue par les uns ou les autres, reprenant haleine en dégustant entre deux rythmes les Petits Câlins de nos Artisans.

Dans cette ambiance, la fête se prolongea jusqu'aux premières heures et après un café réparateur, peu à peu la salle se vidait et tard dans la nuit, l'on se quittait en pensant que l'année prochaine, sans faute, on se retrouvera pour recommencer cette « Saint Aubert » dont chacun gardera un excellent souvenir.

Merci à toutes et tous et à l'année prochaine

Pour le comité ,  
● **H.Léonard**



M. Lefranc et Mme Léonard



Mme Crolbois l'Acordéoniste



M. et Mme Goffaux



M. et Mme Denoncin



Tchanchès et Nanesse



M. et Mme Goffaux



# Ne jetez plus rien,

## apprenez à cuisiner avec vos fonds de placards.

Aujourd'hui, 1 aliment sur 3 termine à la poubelle. Dans un pays d'Europe moyen, 20 kilos par an et par habitant sont jetés, dont 7 kg sont encore emballés. Cela représente 200 à 1500 euros de produits gâchés par an pour une famille de 4 personnes.

Quand on jette un aliment emballé non consommé, c'est la double punition. Non seulement on gaspille une denrée qui a nécessité de la main d'œuvre et de l'énergie pour être produite mais si l'aliment est jeté tel quel dans son emballage dans la poubelle d'ordures ménagères, celui-ci ne sera même pas recyclé, ce qui revient à jeter une ressource.

La bonne nouvelle, c'est qu'avec des astuces et un peu de bon sens, vous ne gâcherez plus ni vos produits ni vos emballages recyclables.



### Quand j'achète, je fais attention aux conditionnements

J'opte pour des contenants en fonction de mon utilisation (lait, crème, etc.). Si par exemple ma recette de quiche réclame 20 cl de crème, j'arrête d'acheter des bouteilles ou des cartons de 25 cl.



### Je n'achète pas trop

Je fais une liste et je raisonne surtout en fonction du nombre de repas à préparer et du nombre de personnes à table, sans avoir les yeux plus gros que le ventre.

J'évite d'acheter machinalement certains produits quand je sais que je les ai gâchés par le passé.

Avant de partir en vacances, j'achète moins et je vide mes stocks.



### Je gère mes stocks

En surveillant notamment les dates de péremption. Au moment de préparer le repas, je sors les produits les plus proches de leur date de péremption et j'improvise. Plus vous le ferez, plus ça sera facile. Il suffit de le prendre comme un jeu.



### Je cuisine les restes

Avec un œuf ou deux, je prends ma recette de gâteau chouchou et je fais une règle de 3 pour ajuster le reste des ingrédients par rapport au nombre d'œufs qu'il me reste. Je n'oublie pas de prendre un moule plus petit et le tour est joué. Je n'oublie pas non plus de trier ma boîte en carton d'œufs.

Avec des fonds de paquets de pâtes ou de riz, je profite des déjeuners en solo pour les utiliser ou je mélange des pâtes de différentes formes. C'est moins joli mais ce n'est pas bien grave et je n'oublie pas de trier mon paquet en carton.

Avec le paquet de biscuit entamé depuis des jours dont plus personne ne veut, j'écrase les biscuits et je les mélange à du beurre fondu. C'est parfait pour des fonds de tarte façon cheesecake.

Avec un reste de bocal de pesto, j'en ajoute dans ma quiche ou dans ma vinaigrette. Et maintenant que mon bocal en verre est bien vidé, je peux le mettre dans le bac de tri.

Avec un fond de boîte de concentré de tomates, je donne un coup de fouet à mes plats mijotés à base de tomates, comme un chili con carne, un poulet basquaise ou une ratatouille maison.

Avec un tube de lait concentré à moitié terminé, je prépare une sauce au chocolat.

Il y a suffisamment de gens qui vivent dans la misère et qui n'ont pas de quoi s'acheter à manger alors...

**Réfléchissons pour mieux consommer.**



# Forfait et caisse enregistreuse

Les assujettis qui sont tenus de délivrer un ticket de caisse enregistreuse dans le secteur horeca ne peuvent plus bénéficier du régime forfaitaire en matière d'impôts sur les revenus à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2017.

## Système de caisse enregistreuse

Tout assujetti qui effectue des prestations de services de restaurant ou de restauration est tenu de délivrer un document justificatif déterminé, soit des reçus en matière de TVA, soit des tickets de caisse d'un système de caisse enregistreuse.

Les tickets de caisse d'un système de caisse enregistreuse doivent être délivrés par l'exploitant d'un établissement où sont consommés des repas ainsi que le traiteur qui effectue des prestations de restauration lorsque le chiffre d'affaires annuel, hors TVA, relatif aux prestations de services de restaurant et de restauration, à l'exclusion de la fourniture de boissons, excède 25.000 euros (législation de décembre 2015 parue dans Le Moniteur de février 2016).

## Régime du forfait

Suite à l'adaptation de l'arrêté royal n° 2 sur base de la circulaire AGFisc N° 39/2016 (n° Ci.708.300) dd 28.11.2016 (en Impôts sur les revenus) et de la décision TVA n° E.T.131.030 dd. 10.11.2016 (en Taxe sur la valeur ajoutée) les assujettis qui sont tenus de délivrer le ticket de caisse enregistreuse ou qui utilisent volontairement le SCE (système de caisse enregistreuse) dans le secteur horeca ne peuvent plus bénéficier, à partir du 01.01.2017, des bases forfaitaires de taxation en matière d'impôts sur les revenus et en matière de TVA.

L'introduction obligatoire du système des caisses enregistreuses dans le secteur horeca entraîne une conséquence importante pour le régime forfaitaire visé à l'article 56, § 1, du Code de la TVA et à l'arrêté royal n° 2 du 07.11.1969, relatif à l'établissement des bases forfaitaires de taxation à la taxe sur la valeur ajoutée.

L'exploitant d'un établissement où sont consommés des repas, ainsi que le traiteur qui effectue des prestations de restauration, sont tenus de délivrer au client un ticket de caisse issu d'un système de caisse enregistreuse pour toutes les opérations qu'ils effectuent dans l'exercice de leur activité économique et qui ont un rapport avec la fourniture de repas et de boissons, que les boissons soient fournies ou non au cours du repas, en ce compris toutes les ventes de nourriture et de boissons dans cet établissement, lorsque le chiffre d'affaires annuel, hors

taxe sur la valeur ajoutée, relatif aux prestations de services de restaurant et de restauration à l'exclusion de la fourniture de boissons, excède 25.000 euros.

Les assujettis qui en vertu de cette législation sont tenus de délivrer un ticket de caisse issu d'un système de caisse enregistreuse seront exclus du régime forfaitaire pour la totalité de leur activité, à partir du 01.01.2017. C'est également le cas lorsqu'ils utilisent volontairement un système de caisse enregistreuse.

Il est rappelé que le régime forfaitaire de taxation a pour but de calculer plus aisément le chiffre d'affaires de certaines catégories d'assujettis qui vendent principalement à des particuliers. Un régime forfaitaire de taxation est par définition incompatible avec l'utilisation d'un système de caisse enregistreuse qui permet d'établir avec précision le chiffre d'affaires. Il est dès lors évident que le régime forfaitaire sera supprimé pour ceux qui doivent disposer d'un SCE ou qui utilisent volontairement ce système.

Les secteurs qui sont susceptibles de perdre le régime du forfait suite à l'obligation de disposer d'un système de caisse enregistreuse sont :

- les glaciers ;
- les exploitants de friterie ;
- les cafés et petits cafés ;
- les bouchers et charcutiers ;
- les boulangers et boulangers-pâtisseries.

Les assujettis de ces secteurs qui ont l'obligation de disposer d'un système de caisse enregistreuse ou qui utilisent volontairement ce système seront soumis d'office au régime normal de la taxe et à la réglementation fiscale normale en ce qui concerne les impôts sur les revenus à partir du 01.01.2017.

Les assujettis concernés seront informés personnellement dans les meilleurs délais de cette exclusion et des conséquences du passage vers le régime fiscal normal.

## Remarques

Il est à remarquer que lorsque le seuil de chiffre d'affaires de 25.000 euros en services de restaurant et de restauration n'est pas dépassé et qu'une souche TVA doit être délivrée pour les repas à consommer sur place, le régime forfaitaire reste possible.

Le régime forfaitaire reste également possible lorsque l'activité des assujettis concernés reste limitée à une simple livraison de nourriture.

● G. Xhaufflaire





# Forfait 2017

## Boulangerie et Pâtisserie

### Nouveaux accords forfaitaires pour le forfait TVA 2017

#### Boulangerie et Pâtisserie

Comme chaque année en septembre, la commission fiscale francophone s'est réunie pour récolter les chiffres des différentes provinces concernant les prix d'achat des matières premières et les prix de vente pratiqués nécessaires à la réalisation de tableaux. Sur base de ces données, pour chaque marchandise achetée nécessaires à la composition du forfait et chacun des 9 produits de l'échelle tarifaire, un calcul de moyenne est effectué. C'est ainsi que l'on peut apprécier l'évolution des prix en un an.

## CONSTATATIONS

**En comparant les moyennes récoltées pour l'année 2016 à celles de 2015** on arrive aux constatations suivantes :

- une légère augmentation des matières premières telles que : margarines, adjuvants, chocolat, lait, pudding et l'ensemble des fruits dont les cerises plus particulièrement ;
- une légère diminution des matières premières telles que : levure, lait en poudre, raisins, broyage et crème fraîche ;
- une très légère diminution des prix de vente des produits de fine boulangerie et pratiquement l'égalité pour les 9 produits de l'échelle tarifaire, sauf pour les tartes et tartelettes au riz ainsi que les éclairs, pour lesquels une minime augmentation est constatée.

**En comparant les moyennes pour l'année 2016 aux chiffres retenus pour le forfait provisoire 2015 et déjà reconduits en 2016**, on arrive aux constatations suivantes ;

- une légère augmentation des moyennes des prix d'achat des marchandises telles que : chocolat et l'ensemble des fruits dont les cerises plus particulièrement ;
- pour toutes les autres marchandises les moyennes des prix d'achat correspondent pratiquement aux prix retenus et sont parfois, pour six d'entre elles, inférieures aux prix définis ;
- les prix de vente de la fine boulangerie sont plus ou moins égaux mais ils sont légèrement supérieurs pour les 9 produits de l'échelle tarifaire.

#### REGLEMENTATION FORFAITAIRE EN MATIERE DE TVA

En vue de la **préparation du forfait provisoire 2017**, une réunion de la commission fiscale nationale aurait du avoir lieu, comme d'habitude au siège de la confédération en novembre dernier. Cette réunion n'a pas été organisée,

car l'Administration Centrale du "Service Public Finances" nous a informé qu'elle n'a pu, à nouveau, recueillir suffisamment de données au cours de l'année écoulée pour négocier les forfaits avec les différentes fédérations professionnelles.

Cette décision ne concerne pas seulement les boulangers-pâtisseries et les glaciers mais également les forfaits définis pour d'autres corporations.

De ce fait, l'Administration Centrale nous a proposé de reprendre pour l'année 2017 tous les chiffres et coefficients des forfaits de 2015 et 2016.

En résumé, pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, le forfait provisoire 2017 sera le même que ceux de 2016 et de 2015. Pour l'année prochaine, en reprenant contact avec l'Administration Centrale nous insisterons sur le fait que 3 ans avec un forfait inchangé risquerait d'être préjudiciable aux deux parties.

Par ailleurs, dans le courant de l'année dix nouveaux pains de marques ont été ajoutés à la déjà très longue liste existante, à savoir : Walkorn Desem, Trispelti, Céréales Anciennes, Avoine et Mais – Rex Blandink – Vita+ Haverhout – Pain Arthur – Peulkorn – Pan O' Chia et cela ne modifie en rien le coefficient.

## CONCLUSION

### Forfait provisoire 2017 Boulangers-Pâtisseries

**En 2017**, suite à notre accord sur la proposition de l'Administration Centrale, tous les coefficients fixés pour 2016 sont maintenus à l'identique en 2017.

Le **forfait 2017** garde donc la même structure que le précédent. En conséquence, vous trouverez ci-après les mêmes chiffres dans le tableau comparatif, de même que la réglementation forfaitaire nourrie d'exemples chiffrés et le modèle d'une feuille de calcul chiffrée, lesquels sont reproduits de manière identique à ceux publiés en janvier 2016 et ce, à titre purement informatif et afin d'en permettre à chacun le classement adéquat.

### Forfait provisoire 2017 Glaciers

**Pour 2017**, étant donné que la proposition de l'Administration Centrale concernait également le forfait provisoire TVA pour les glaciers et suite à notre accord, les chiffres du forfait TVA de l'année 2016 sont reconduits.

**En résumé, les mêmes bases forfaitaires** de taxation en matière de TVA sont dès lors **applicables au 1<sup>er</sup> janvier 2017 et tous les coefficients fixés pour 2016 sont maintenus à l'identique en 2017.**

● **G. Xhaufaire,**  
Présidente de la Commission Fiscale Francophone

## Comparaison du forfait 2016 avec celui de 2017

	2016 en euros	2017 en euros
Echelle tarifaire	11,24	11,24
Coefficient	4,78	4,78
Perte de vente pour vente au détail de boulangerie, fine boulangerie et pâtisserie	6%	6%
Prix moyen farine par 100 kg	80,00	80,00
Prix de revient maximum à prendre en considération pour la farine par 100 kg	110,00	110,00
<b>Prix de revient boulangerie par sac</b>		
	2016 en euros	2017 en euros
Catégorie 1	85,59	85,59
Catégorie 2	93,46	93,46
Catégorie 3	100,73	100,73
Catégorie 4	89,04	89,04
Catégorie 5	93,37	93,37
Catégorie 6	97,37	97,37
N : Produits ajoutés à la production de pain et de pain spécial		
Prix adjuvant par kg	3,29	3,29
<b>Fine boulangerie par pièce</b>		
	2016 en euros	2017 en euros
Pain français 300 gr	1,19	1,19
Pain français 400 gr	1,48	1,48
Pistolet	0,36	0,36
Sandwich	0,42	0,42
Couque	0,89	0,89
Cramique avec raisins	3,52	3,52
Cramique sans raisins	3,37	3,37
<b>Pâtisserie - échelle tarifaire - prix par 100 gr</b>		
	2016 en euros	2017 en euros
Gâteau crème au beurre grand	1,98	1,98
petit	1,82	1,82
Gâteau crème fraîche grand	1,48	1,48
petit	1,48	1,48
Tarte aux fruits grande	0,85	0,85
petite	1,02	1,02
Tarte au riz grande	0,78	0,78
petite	0,88	0,88
Eclair	0,95	0,95
<b>TOTAL</b>	<b>11,24</b>	<b>11,24</b>
• Pâtes prêtes à l'emploi devant encore subir une cuisson : prix d'achat x coefficient de l'entreprise x	50%	50%
• Produits vendus sans transformation :		
- s'ils sont soumis à 6 % de T.V.A., marchandises du groupe 11	1,35	1,35
- s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 12 et qui sont tous les produits surgelés cuits et précuits de la boulangerie, de la fine boulangerie et de la pâtisserie.	1,65	1,65
- s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 13 et qui sont les boissons froides vendues au comptoir	1,50	
- s'ils sont soumis à 21 %de T.V.A., marchandises du groupe 31	1,50	1,50
• Mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque : prix d'achat x	2,50	2,50
• Boissons froides servies au salon de consommation : prix d'achat x coefficient	3,20	3,20

En concertation avec l'administration des finances, les pains de marque suivants sont reconnus comme répondant à la définition de « mix prêts à l'emploi pour la fabrication de pains de marque » pour le forfait 2017.

### BAKEALL

Limburgs  
bruintje

### DEBOC/UNIPRO

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

### ZEELANDIA NV

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

### IREKS GMBH

Rex Bayerisch  
Rex Bucheron  
Rex Synergie  
Rex Croustillant  
Rex Delikatess  
Rex Fitty  
Rex Maltroc  
Rex Multicroc  
Rex Sovital  
Rex Dinkel  
Rex Dinkelberg  
Rex Country  
Tex Synergie Chiu

### KOMPLET BENELUX NV

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

### PURATOS NV

Trio  
Kerne Brod  
Multi  
Oatie Bran  
Spekkel  
Sporting  
Vita Plus

**GYMFI BVBA**

Fijn linctje

**HANIWIJKMOLEN**Duiveltjesbrood  
t kampioentje**NEW TREE**

Easy New Tree

**B2B**

Child Focus

**WOUTERS**

Délipure

**GB PLANGE**

Vollerkoren

**1. Remarques préliminaires**

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

**2. Répartition des opérations visées par la réglementation forfaitaire**

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

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

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

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

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

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

**4. Règle**

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

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

**5. Multiplicateur forfaitaire**

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

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

**Catégories et Multiplicateurs**

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

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

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

**[EXEMPLE 1]**

Calcul trimestriel. Chiffre d'affaires pain.

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

Catégorie 3, multiplicateur 133 kg de pains

• acheté : 150 sacs

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

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

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

## FISCAL

### 6. Supprimé

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

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

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

#### [EXEMPLE 2]

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

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

N x prix de vente réel par kg 2,50 € = 506,25 € (T.V.A. comprise).

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

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

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

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

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

#### [EXEMPLE 3]

Calcul trimestriel coupage et emballage si supplément de prix demandé.

Achat de 21 .500 sacs à pain

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

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

= 2.150 € (T.V.A. comprise).

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

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

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

#### [EXEMPLE 4]

Calcul trimestriel chiffre d'affaires de livraison à domicile.

Livraison à domicile de 4.000 pains.

4.000 pains x 0,05 € (prix demandé au 1.1.2015) = 200,00 € (T.V.A. comprise).

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

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

#### [EXEMPLE 5]

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

#### 11. Détermination de la recette totale

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

#### 12. Modifications éventuelles de la réglementation forfaitaire

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



## CHAPITRE 2

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

#### 13. Notion

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

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

#### 14. Règle

##### A. METHODE DE PREPARATION CLASSIQUE

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

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

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

##### [EXEMPLE 6]

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

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

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

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

Pour l'application de la règle établie à l'alinéa qui précède, le prix de revient normal, hors T.V.A., de la farine (11/680) (avec de la farine et/ou mélange de farines (11/680) sans addition de denrées alimentaires et à l'exclusion de mix pour pains de marque) est fixé à € 80 par 100 kg pour 2017. Le prix maximum est fixé à € 110.

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

##### [EXEMPLE 7]

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

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

Exemple:

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

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

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

## FISCAL

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

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

### [EXEMPLE 8]

Déclaration trimestrielle.

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

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

= € 715,25, recette T.V.A. comprise.

### C. MIX COMPLETS POUR LA FABRICATION DE PAINS DE MARQUE

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

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

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

### [EXEMPLE 9]

Déclaration trimestrielle

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

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

T.V.A. comprise

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

#### A. PAIN, PAIN SPÉCIAL

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

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

### [EXEMPLE 10]

Déclaration trimestrielle.

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

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

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

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

(prix de revient matières premières secteur boulangerie).

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

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

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

### [EXEMPLE 11]

Déclaration trimestrielle

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

"N" = 202,50 kg x € 3,29 = € 666,23.

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

"O" = € 13.895,07 + € 2.644,64 = € 16.539,71  
(total achats après correction du prix de la farine)

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

"A" = 135 x € 100,73 = € 13.598,55

"N" = 202,50 x € 3,29 = € 666,23

€ 14.264,78

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

Chiffre d'affaires : € 2.274,93 x 4,73 (coef. entreprise)  
= € 10.760,42 (T.V.A. comprise)

### 16. Mécanismes de l'échelle tarifaire

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

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

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



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

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

#### [EXEMPLE 12]

Le total de l'échelle tarifaire dans votre entreprise est de € 10,99.

La différence est de : € 11,24 - € 10,99 = € 0,25, soit 5 fractions de 0,05 €.

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

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

#### [EXEMPLE 13]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## FISCAL

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

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

### [EXEMPLE 14]

Déclaration trimestrielle.

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

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

Plus de six fois les matières premières

Nombre de litres fabriqués au cours du trimestre 120

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

= € 817,80 (T.V.A. comprise).

## 19. Détermination du montant imposable

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

## CHAPITRE 3

### [Vente sans transformation de produits achetés]

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

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

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

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

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

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

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

### [EXEMPLE 15]

Prix d'achat € 994,05.

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

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

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

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

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

### [EXEMPLE 16]

Prix d'achat : € 371,84

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

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

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

### [EXEMPLE 17]

Prix d'achat : € 150,00

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

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

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

### [EXEMPLE 18]

Prix d'achat € 1.030,79

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

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

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

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





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

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

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

#### [EXEMPLE 19]

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

## CHAPITRE 4

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

#### 22. Opérations visées

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

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

#### 23. Règle

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

#### 24. Autres opérations

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

## CHAPITRE 5 [Ristournes]

#### 25. Règle

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

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

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

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

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

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

#### [EXEMPLE 20]

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

## CHAPITRE 6

### [Vente dans un salon de consommation]

#### 26. Règle

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

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

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

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

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

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

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

### 27. Vente de crème glacée achetée

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

### 28. Vente de boissons froides

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

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

### 29. Vente de boissons chaudes

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

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

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

Thé en portions individuelles : une consommation par portion.

Potage acheté préparé : une consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

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

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

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

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

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

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

### Clause d'exclusion

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

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



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

## CHAPITRE 7

### [Modalités d'application]

#### 31. Exploitation normale

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

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

#### 32. Pertes

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

## CHAPITRE 8

### [Caractère particulier de la réglementation]

#### 33. Règle

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

## CHAPITRE 9

### [Déclarations périodiques et notifications]

#### 34. Formalités

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

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

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

## CHAPITRE 10 [Comptabilité]

### 35. les assujettis soumis au régime forfaitaire doivent tenir :

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

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

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

CHAPITRE 11 [Notes de crédit]

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

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

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

2. rectification d'une erreur dans la facturation;
3. diminution de prix accordée après l'envoi de la facture pour le motif que la qualité ou l'état des objets vendus ne répond pas à l'intention commune des parties;
4. intervention pécuniaire du fabricant ou du grossiste dans les diminutions de prix accordées par l'assujéti pour des actions publicitaires bien déterminées. Ces notes de crédit doivent être réparties, dans le facturier d'entrée, entre les colonnes réservées à l'inscription des prix d'achat des matières premières et des marchandises achetées en vue de la vente sans transformation, et leur montant doit être précédé du signe moins s'il n'est pas écrit à l'encre rouge.

Facturier d'entrée

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

Facturier d'entrée (suite)

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

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

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

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

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

(5) Il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du code TVA, et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art.17bis de l'A.R n°1)

(6) Ne concerne que les opérations effectuées en Belgique

(\*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne Remarque importante : S'il y a lieu, les assujettis peuvent ouvrir des colonnes supplémentaires, notamment pour satisfaire aux obligations imposées par la loi du 17 juillet 1975 relative à la comptabilité et aux comptes annuels des entreprises.



## Feuille de calcul

T.V.A. n° :          

Nom et adresse de l'assujéti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

## BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS

du  trimestre    

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

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

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

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS  
ET BOULANGERS-PATISSIERS**

du  trimestre

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

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



## Feuille de calcul

T.V.A. n° :          

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

## BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS

du  trimestre    

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

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

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS  
ET BOULANGERS-PATISSIERS**

du  trimestre

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

IV. Opérations autres que celles visées sous I à III - Taux de T.V.A. 6%			
<p><b>Recette, T.V.A. comprise</b> (v. note explicative n° 18)</p> <p>a) A évaluer si le total ne dépasse pas € 1500 par trimestre</p> <p>b) Dans le cas contraire, suivant le journal de recettes</p> <p>- cuisson pour le compte de particuliers : .....</p> <p>- autres recettes 6% .....</p> <p style="text-align: right;">Recettes totales, T.V.A. comprise : .....</p> <p style="text-align: right;">Recette totale, T.V.A. non comprise <math>\times \frac{100}{106} =</math> .....</p>		/	IV
V. Ristournes			
<p>En timbres-ristourne achetés : .....</p> <p>En ristournes propres : .....</p> <p style="text-align: right;">Sur factures : <b>1.292,52</b></p> <p style="text-align: right;"><b>1.292,52</b> <math>\times \frac{100}{106} =</math> .....</p>		<b>1.219,36</b>	V
VI. Récapitulation (v. note explicative n° 19)			
<p><b>Recettes imposables</b></p> <p>1) à 6% :</p> <p>TOTAL I = <b>43.012,97</b></p> <p>TOTAL II<sup>1</sup> ou II<sup>2</sup> = <b>12.053,65</b></p> <p>TOTAL III<sup>1</sup> = <b>1.341,97</b></p> <p>TOTAL III<sup>2</sup> a + b = <b>838,54</b></p> <p>TOTAL III<sup>4</sup> = <b>852,94</b></p> <p>TOTAL IV = .....</p> <p>TOTAL = <b>58.100,07</b></p> <p>Déduction TOTAL V : - <b>1.219,36</b></p> <p>A reporter dans la grille 01 de la déclaration <b>56.880,71</b> x 6%</p> <p>2) à 12% :</p> <p>TOTAL II<sup>3</sup> = .....</p> <p>A reporter dans la grille 02 de la déclaration ..... x 12%</p> <p>3) à 21% :</p> <p>TOTAL II<sup>4</sup> = .....</p> <p>TOTAL III<sup>3</sup> = <b>1.546,18</b></p> <p>A reporter dans la grille 03 de la déclaration <b>1.546,18</b> x 21%</p> <p>Total des taxes dues - A reporter à la case 54 de la déclaration</p>	<p><b>Taxes dues</b></p> <p>= <b>3.412,84</b></p> <p>=</p> <p>= <b>324,70</b></p> <p><b>3.737,54</b></p>		





# Épiphanie et galette des rois

**L'Épiphanie ou jour des Rois est une fête chrétienne commémorant la visite des rois mages à l'enfant Jésus. Épiphanie provient du grec Epiphaneia, qui signifie "manifestation", ainsi cette fête célèbre la manifestation de Dieu parmi les hommes.**

La tradition veut qu'on se partage la galette des rois. Pourtant il n'y a aucun lien entre la fête religieuse et la frangipane !

Vous avez été nombreux à vendre et à manger la traditionnelle galette des rois le 6 janvier.

Il y en avait du monde dans les pâtisseries !

La galette, c'est en fait une tradition païenne qui n'a rien à voir avec l'épiphanie que le calendrier chrétien fixe au 6 janvier.

Le premier roi mage serait roi de Perse, il apporte de l'or. Le deuxième serait roi des Arabes, il apporte de l'encens. Le troisième viendrait d'Inde avec de la myrrhe. Peu de gens connaissent les noms des trois rois mages: «Melchior, Balthazar et... je ne sais pas» Le dernier roi qu'on oublie souvent, c'est Gaspard. Pour les Chrétiens, l'épiphanie, l'arrivée des rois mages dans la crèche, c'est en quelque sorte la reconnaissance officielle de Jésus.

Jean-Pierre Delville, évêque de Liège, nous explique cette fête religieuse: «On pourrait dire que les bergers quand ils viennent dans la crèche, ils voient Jésus de manière un peu naïve. Tandis que les mages, eux, ils savent qu'ils doivent chercher le roi des Juifs et donc quelqu'un d'important. Ils ont donc un certain sens de l'identité profonde de Jésus, c'est ça, l'épiphanie.»



Selon la tradition, les rois mages, spécialistes de l'astronomie ont été guidés par une étoile. «Les mages, ce sont des gens de très haut niveau. L'évangile montre qu'ils se mettent en route. Il y a cette dimension de découverte, de pèlerinage, de découverte scientifiques», analyse Jean-Pierre Delville.

La galette des rois en revanche est une tradition païenne au départ. Galette des rois, rois mages, l'usage du même mot à la même période a fini par créer une certaine confusion dans les esprits.



# Convention collective

## de travail du 21 janvier 2014 relative à la modernisation de la durée du travail

Il y a longtemps que l'industrie alimentaire, dont notre secteur de la Boulangerie Pâtisserie, a adopté la modernisation du temps de travail. Celle-ci peut atteindre plus de 130h annuellement. La moyenne du temps de travail reste 38h semaine mais il est permis de déroger à cette règle en respectant les

modalités prescrites par les conventions collectives prévues à cet effet. Nous les redéfinirons dans un prochain article.

● **Cigagna Dominique**

Président de la Commission Sociale Nationale

### Commission paritaire de l'Industrie alimentaire (118)

#### Convention collective de travail du 21 janvier 2014 relative à la modernisation de la durée du travail

##### CHAPITRE I - CHAMP D'APPLICATION

**Art. 1. § 1<sup>er</sup>.** La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

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

##### CHAPITRE II — BASE JURIDIQUE

**Art. 2.** La présente convention collective de travail est conclue en exécution de :

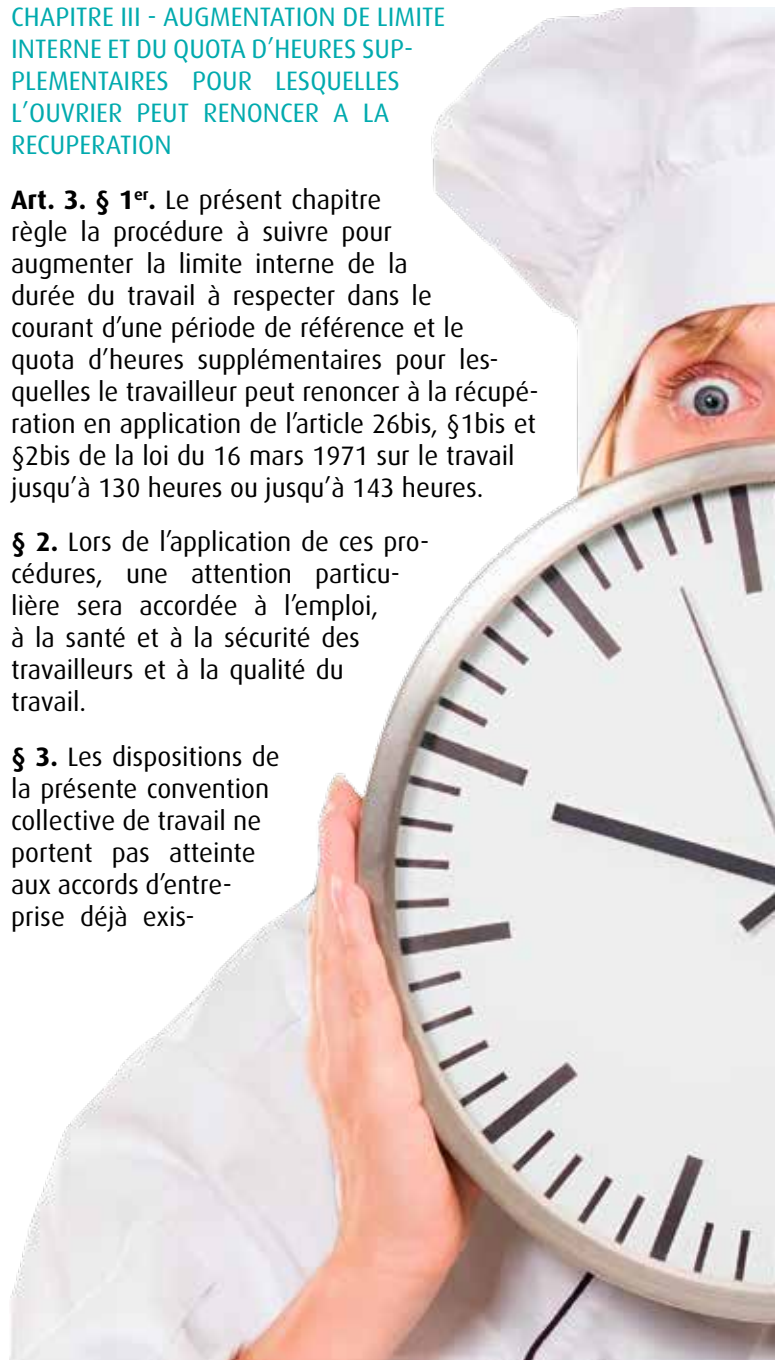
- l'article 26bis, §1<sup>er</sup>bis, alinéa 3 et §2bis, alinéa 3 de la loi du 16 mars 1971 sur le travail; et
- l'arrêté royal du 11 septembre 2013 déterminant les procédures de négociations pour augmenter la limite interne de la durée du travail à respecter dans le courant d'une période de référence et le quota d'heures supplémentaires pour lesquelles le travailleur peut renoncer à la récupération en vertu de l'article 26bis, §1bis et §2bis de la loi du 16 mars 1971 sur la durée du travail (Moniteur belge du 19 septembre 2013).

##### CHAPITRE III - AUGMENTATION DE LIMITE INTERNE ET DU QUOTA D'HEURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LESQUELLES L'OUVRIER PEUT RENONCER A LA RECUPERATION

**Art. 3. § 1<sup>er</sup>.** Le présent chapitre règle la procédure à suivre pour augmenter la limite interne de la durée du travail à respecter dans le courant d'une période de référence et le quota d'heures supplémentaires pour lesquelles le travailleur peut renoncer à la récupération en application de l'article 26bis, §1bis et §2bis de la loi du 16 mars 1971 sur le travail jusqu'à 130 heures ou jusqu'à 143 heures.

**§ 2.** Lors de l'application de ces procédures, une attention particulière sera accordée à l'emploi, à la santé et à la sécurité des travailleurs et à la qualité du travail.

**§ 3.** Les dispositions de la présente convention collective de travail ne portent pas atteinte aux accords d'entreprise déjà exis-





tants au moment de l'entrée en vigueur de la présente convention collective de travail et qui ont porté à 130 heures le nombre d'heures supplémentaires pour lesquelles l'ouvrier peut renoncer à la récupération et/ou à la limite interne.

**§ 4.** Les entreprises où il existait déjà, avant l'entrée en vigueur de la présente convention collective de travail, un accord qui porte à 130 heures le nombre d'heures supplémentaires pour lesquelles l'ouvrier peut renoncer à la récupération et/ou à la limite interne, peuvent directement porter ces limites jusqu'à 143 heures selon la procédure des articles 4 et 5.

Les entreprises où un tel accord n'existait pas encore avant l'entrée en vigueur de la présente convention collective de travail, peuvent augmenter la limite interne et/ou les heures supplémentaires pour lesquelles l'ouvrier peut renoncer à la récupération jusqu'à 130 heures, dans une première phase, et jusqu'à 143 heures, dans une deuxième phase, s'il apparaît que l'augmentation à 130 heures ne répond pas aux besoins de l'organisation du travail de l'entreprise. Cette augmentation doit être effectuée selon la procédure des articles 4 et 5.

**Art. 4. § 1<sup>er</sup>.** S'il existe une délégation syndicale dans l'entreprise et dans les limites de sa compétence, les augmentations visées à l'article 3 sont prévues par convention collective de travail, au sens de la loi du 5 décembre 1968 sur les conventions collectives de travail et les commissions paritaires, conclue avec toutes les organisations représentées au sein de la délégation syndicale.

**§ 2.** Dès le dépôt de cette convention collective de travail au greffe du SPF Emploi, Travail et Concertation sociale,

ses dispositions sont automatiquement insérées dans le règlement de travail, pour autant que cette insertion soit nécessaire au prescrit de l'article 6 de la loi du 8 avril 1965 instituant les règlements de travail.

**Art. 5.** A défaut de délégation syndicale compétente, les augmentations prévues à l'article 3 peuvent être prévues par :

- une convention collective de travail au sens de la loi du 5 décembre 1968 sur les conventions collectives de travail et les commissions paritaires. Dès le dépôt de cette convention collective de travail au greffe du SPF Emploi, Travail et Concertation sociale, ses dispositions sont automatiquement insérées dans le règlement de travail pour autant que cette insertion soit nécessaire au prescrit de l'article 6 de la loi du 8 avril 1965 instituant les règlements de travail. Une copie de la convention collective de travail devra être envoyée à la Commission paritaire; ou
- Jusqu'au 30 juin 2015: par une modification du règlement de travail selon les procédures prévues à l'article 5, § 3, 4 et 5 de l'arrêté royal du 11 septembre 2013 précité.

#### **Commentaire paritaire**

Les partenaires sociaux de la Commission paritaire s'engagent à prendre une décision dans les deux mois suivant la réception du dossier.

#### CHAPITRE IV - VALIDITE

**Art. 6. § 1<sup>er</sup>.** La présente convention collective de travail produit ses effets le 1<sup>er</sup> janvier 2014 et est conclue pour une durée indéterminée, à l'exception de l'article 5, dernier alinéa qui cesse d'être en vigueur le 30 juin 2015.

**§ 2.** Elle peut être dénoncée par une des parties, moyennant un préavis de trois mois signifié par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.



## PROMOTION

# Liste des gagnants



## du concours « 1 an de pain » !

Comme vous le savez tous, dès l'arrivée de l'automne, BJ Scott a invité les clients à passer chez leur Maître Boulanger-Pâtissier le plus proche pour « Gagner 1 an de bonheur croustillant\* » composé de pains, viennoiseries et pâtisseries.

\* 5 gagnants d'1 an de bonheur croustillant valorisé à 20 € de pains et/ou pâtisserie par semaine, soit 1.040 €/an.

Voici la liste des gagnants de ce concours :

Nom & Prénom	Choix de boulangerie
PRÉVÔT Françoise	Boulangerie De Beure Dominique 21 rue Henry Aubry   7100 HAINE SAINT PAUL
HAY Émilie	Boulangerie Canvat-trigaux Place Saint-victor 5560 MARIEMBOURG
LUX Christian	Boulangerie Laurent et Véronique Chaussée de Mons 243   7800 ATH
BARÉ Margareth	Boulangerie Claude Brimioulle Rue Provinciale 58   4042 LIERS
BOCH François	Boulangerie Piquard Daniel Rue des Ateliers 8   6761 CHENOIS

Rex Blandink

100% épeautre

les avantages d'un savoureux pain blanc d'épeautre

NOUVEAU!

Toujours disponible chez votre grossiste

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

**Beco**®

**POLYESTER & INOX**

Résiste à la Rouille et la Corrosion

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

**PANELCO sprl**  
Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • [info@becopanel.be](mailto:info@becopanel.be)

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



Centre de Compétence  
des métiers  
de bouche



# Boulangerie | Pâtisserie Chocolaterie | Glacerie

Janvier - Juin 2017

Formations courtes  
de perfectionnement technique

**SAVEURS  
&  
MÉTIERS**

29 | 30 | 31  
JANVIER  
NAMUR EXPO

**ON PARTICIPE  
STAND 2201**

Démonstrations par  
**2 Meilleurs Ouvriers**  
de France les 30 et 31/01



# Démonstrations par 2 Meilleurs Ouvriers de France !

Côté Pâtisserie...  
«La Tarte Poire Belle Hélène

Par **Sébastien SERVEAU**

Meilleur Ouvrier de France 2004 en Pâtisserie  
et vice-champion de France des desserts en 2000

Lundi 30 janvier de 10h à 13h  
Salon «Saveurs & Métiers», stand Epicuris n°2201



Sébastien Serveau a débuté sa carrière en cuisine. Attiré par le sens artistique de la Pâtisserie, il s'y consacre entièrement et se passionne pour le sucre d'art. En 2005, il décide de transmettre son savoir et prends en charge le pôle Formation et Conseil en pâtisserie chez Alain Ducasse. Membre du très sélect «Club des sucrés», il signe également plusieurs livres destinés aux professionnels mais aussi au grand public. En 2010, il prend la pâtisserie du Ritz.

Aujourd'hui, Sébastien Serveau est consultant international et transmet ses connaissances en France et à l'étranger.

Lors de cette démonstration, Sébastien Serveau nous montrera ses secrets de fabrication d'une tarte poire Belle Hélène.



Côté Boulangerie...

Par **Cyrille VAN DER STUYFT**

Meilleur Ouvrier de France 2015 en Boulangerie

Mardi 31 janvier de 14h à 17h  
Salon «Saveurs & Métiers», stand Epicuris n°2201



Cyrille Van Der Stuyft, 27 ans, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie s'est entraîné seul durant 2 ans, a comblé ses manques à l'Institut national de la boulangerie à Rouen où il a effectué plusieurs stages avec des Meilleurs ouvriers de France. Il a ouvert, en parallèle de son travail pour les minoteries Guiard, un centre de formation pour les boulangers professionnels. Ce qu'il aime le plus : l'itinérance, former, transmettre : « J'ai une proposition

pour animer un stage de formation dans une école en Chine. Je vais accepter mais pas cette année car j'ai trop de travail ici. »

Lors de cette démonstration, Cyrille Van Der Stuyft vous présentera : des viennoiseries (brioche « La fleur rhubarbe »), des pâtes à croissant (le Nœud et l'Hémisphère), des gâteaux secs (Cookie pépites de chocolat et Biscuit cannelle) et un pain Tradition au curry.



Ces 2 démonstrations ont lieu au Salon «Saveurs & Métiers» se déroulant à Namur Expo. Inscrivez-vous gratuitement sur [www.saveurs-metiers.be](http://www.saveurs-metiers.be) avec le code BOULEPIC17

# Les formations d'Épicuris

- 1001 baguettes

Réalisez une gamme de baguettes : blanches, grises, demi-blanches, demi-grises, aux céréales, aux noix, au seigle... et ficelles.

- Snacking, sandwiches, tartines et autres produits à déguster sur le pouce

Réalisez une gamme de snacking, sandwiches, tartines et autres produits à partir de recettes simples et rapides répondant aux attentes variées des clients.

- Variations autour des fruits rouges

Réalisez une gamme d'entremets individuels de luxe, mis en valeur par divers fruits rouges, qui attireront l'œil de votre clientèle dans le comptoir.

- Les douceurs de la Saint-Valentin

Proposez des douceurs aux couleurs de l'amour à votre clientèle !  
Réalisez un assortiment d'entremets et gâteaux décorés spécialement pour la Saint-Valentin.

- Festival de mignardises

Réalisez un assortiment de mignardises, petits délices sucrés pour accompagner le café ou le thé.



- Modelages : pâte d'amandes et massepain

Réalisez tous types de modelages, des plus concrets comme des personnages, des animaux, des objets... Aux plus abstraits.

- Les fruits déguisés, caramélisés, confits, etc

Réalisez avec différents fruits, de la confiserie traditionnelle et de qualité.

- Babas et savarins classiques et originaux

Réalisez un assortiment de babas au rhum et de savarins classiques et originaux !

- Initiation au travail de la pâte à sucre

Réalisez des modelages en pâte à sucre. Technique à la pointe des dernières tendances. Apprenez à manipuler la pâte à sucre, à recouvrir un gâteau et à confectionner de petits décors simples.

- Quiches, tourtes et tartes salées

Réalisez les différentes sortes de pâtes adéquates pour chaque type de tarte et préparez des farces à base de viande, de poisson et/ou de légumes et agrémentées d'épices et d'arômes.

- Les charlottes revisitées

Réalisez un assortiment de charlottes originales et surprenantes.



- Perfectionnement pâte à sucre : les pièces montées

Décorez votre pièce montée et agrémentez-la de décors et de personnages sophistiqués.

- Pièces plaisir en Boulangerie

Réalisez des pâtes de couleur, des socles en pâte levée, découpes, cuissons et assemblages de petites pièces de décoration pour votre vitrine.

- Mélo cakes sucrés et salés

Réalisez des recettes originales de mélo cakes sucrés et salés.

- Gourmandises tout chocolat-café

Apprenez les différents montages et techniques de finitions en réalisant tout un ensemble de produits à base de chocolat et de café. Un travail d'harmonisation des goûts et des textures vous permettra de proposer à votre clientèle une gamme réussie.

- Pâte à choux, pâte à tarte et pâte feuilletée revisitées

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

- Confiseries «maison»

A l'heure du «fait maison», développez une gamme de confiseries tant classiques que tendances (guimauves, nougats, pâtes de fruits, caramels mous, sucettes, bonbons effervescents...). Profitez ainsi de la vente additionnelle en magasin.

- Glaces et épices

Réalisez et turbiniez diverses préparations de manière à fabriquer des glaces tant sucrées que salées à base d'épices couramment rencontrées (anis, cannelle, piment d'Espelette...).

- Brownies et crumbles aux fruits de saison

Réalisez un assortiment de brownies et crumbles aux fruits de saison.

# Calendrier

## Formations

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
1001 baguettes	Lundi	16 janvier	9h - 17h	V+B
Snacking, sandwiches, tartines...	Mardi	17 janvier	9h - 17h	V+B
Variations autour des fruits rouges	Merc.	18 janvier	9h - 17h	V+B
Les douceurs de la Saint-Valentin	Lundi	23 janvier	9h - 17h	V+B
Festival de mignardises	Lundi	24 janvier	9h - 17h	V+B
<b>Démo Sébastien Serveau MOF Pâtisserie</b>	Lundi	30 janvier	10h - 13h	N
<b>Démo Cyrille Van Der Stuyft MOF Boulangerie</b>	Mardi	31 janvier	10h - 13h	N
<b>Démonstration Puratos : les levains</b>	Lundi	6 février	13h - 18h	V+B
Modelages : pâte d'amandes et massepain	Lundi	20 février	9h - 17h	V+B
<b>Démonstration CERES</b>	Mardi	21 février	14h - 17h	V+B
Les fruits déguisés, caramélisés, ...	Mardi	7 mars	9h - 17h	V+B
Initiation au travail de la pâte à sucre	Merc.	8 mars	9h - 17h	M
<b>Démonstration Les Moulins de Statte</b>	Mardi	14 mars	9h - 17h	V+B
Babas et savarins classiques et ...	Lundi	20 mars	9h - 17h	V+B

## Démonstrations

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Initiation au travail de la pâte à sucre	Mardi	21 mars	9h - 17h	V+B
<b>Démonstration CERES</b>	Jeudi	23 mars	14h - 17h	V+B
Quiches, tourtes et tartes salées	Lundi	27 mars	9h - 17h	V+B
<b>Démonstration Dossche Mills</b>	Mardi	25 avril	14h - 17h	V+B
Les charlottes revisitées	Merc.	26 avril	9h - 17h	V+B
Perfectionnement pâte à sucre	Merc.	3 mai	9h - 17h	V+B
Pièces plaisir en Boulangerie	Lundi	8 mai	9h - 17h	V+B
Perfectionnement pâte à sucre	Jeudi	11 mai	9h - 17h	M
Mélo cakes sucrés et salés	Lundi	15 mai	9h - 17h	V+B
Gourmandises tout chocolat-café	Lundi	22 mai	9h - 17h	V+B
<b>Démonstration Puratos : Pâtisseries d'été</b>	Mardi	23 mai	13h - 18h	V+B
Pâte à chou, pâte à tarte et ...	Lundi	12 juin	9h - 17h	V+B
<b>Démonstration VALRHONA</b>	Mardi	20 juin	13h30 - 17h30	V+B
Confiseries maison	Lundi	26 juin	9h - 17h	V+B
<b>Démonstration CALLEBAUT</b>	Merc.	28 juin	9h - 17h	V+B
Glaces et épices	Lundi	3 juillet	9h - 17h	V+B
Brownies et crumbles aux fruits...	Lundi	10 juillet	9h - 17h	V+B

V+B : Villers-le-Bouillet / M : Mons / N : Namur.

## Inscriptions

Pour vous inscrire, contactez-nous :

Tél : 0497/57.00.85 ou 085/27.88.60

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

Formulaire à faxer au 085/27.88.69 - 1 formulaire d'inscription par personne.

**Démonstrations au salon Saveurs & Métiers de Namur**

- Démonstration MOF S. Serveau  
 Démonstration MOF C. Van Der Stuyft

**Formations organisées à Mons :**

- Initiation au travail de la pâte à sucre  
 Perfectionnement pâte à sucre : les pièces montées

**Formations à Villers-le-Bouillet :**

- 1001 baguettes  
 Snacking, sandwiches, tartines et autres produits à déguster sur le pouce  
 Variations autour des fruits rouges  
 Les douceurs de la Saint-Valentin  
 Festival de mignardises  
 Modelages : pâte d'amandes et massepain  
 Les fruits déguisés, caramélisés, confits, etc  
 Babas et savarins classiques et originaux  
 Initiation au travail de la pâte à sucre  
 Quiches, tourtes et tartes salées  
 Les charlottes revisitées  
 Perfectionnement pâte à sucre : les pièces montées  
 Pièces plaisir en Boulangerie  
 Mélo cakes sucrés et salés  
 Gourmandises tout chocolat-café  
 Pâte à chou, pâte à tarte et pâte feuilletée...  
 Confiseries maison  
 Glaces et épices  
 Brownies et crumbles aux fruits de saison

**Démonstrations en collaboration :**

- Démonstration Puratos : les levains  
 Démonstration CERES  
 Démonstration Les Moulins de Statte  
 Démonstration CERES  
 Démonstration Dossche Mills  
 Démonstration Puratos : Pâtisseries d'été  
 Démonstration VALRHONA  
 Démonstration CALLEBAUT

Coordonnées de l'entreprise

Nom : .....

Nom du patron : .....

Rue et n° : .....

Code postal : ..... Localité : .....

Tél : ..... Fax : .....

E-mail : .....

N° ONSS : .....

N° de TVA : .....

Coordonnées du participant

**N° de registre national** : .....

Mme  Mr Nationalité : .....

Nom et prénom : .....

E-mail : .....

Code postal domicile : ..... GSM : .....

Statut :  Patron Boulanger  Ouvrier Boulanger (CP 118)

Employé(e) vente  Apprenti(e)

Si autre, précisez : .....

Niveau d'étude (Diplôme ou équivalent) : .....

Cette formation a-t-elle lieu en dehors des heures de travail ?  Oui  Non

Si oui, ces heures sont-elles payées ou récupérées ?  Oui  Non

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

Date :

Signature :





## **Aldia Fruits des bois**

*Fourrage de fruits  
de qualité  
supérieure*



Fruits des bois: un nouveau venu dans la gamme des fourrages de fruits Aldia. Ce produit prêt à l'emploi est très riche en fruits et très facile à utiliser. Un fourrage de fruits qui résiste à la cuisson et à la congélation et conserve son bel éclat. Donne un goût exquis à vos pâtisseries et convient tant pour les applications chaudes que froides.

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



# Boulangerie S. Moeckx

à Ath.

C'est dans un brouillard très épais que je suis arrivée à Ath pour faire mon reportage sur la boulangerie-pâtisserie Moeckx.

Il faut reconnaître que j'avais assez mal choisi mon moment, 2 jours avant le réveillon du nouvel an ! Mais Sabrina Moeckx a joué le jeu en répondant à mes questions tout en s'activant à l'atelier. Ce qui n'a pas dû être très facile pour elle.

Sabrina Moeckx a repris, avec sa compagne, la boulangerie-pâtisserie de ses parents il y a un peu plus d'un an. Ses parents y sont restés 45 ans et se sont rencontrés grâce à des éclairs au chocolat que son papa est venu chercher chez celle qui est devenue plus tard sa femme !

Bien qu'elle ait toujours voulu reprendre l'affaire familiale et qu'elle ait grandi dans une boulangerie-pâtisserie, Sabrina a d'abord fait des études d'hôtellerie car il n'y avait pas d'école dans la région pour apprendre la profession de ses parents. Elle a ensuite fait des études en boulangerie-pâtisserie à Tournai (ITMA).

Sabrina Moeckx a été chef pâtissier dans le Sud-Ouest de la France chez un traiteur événementiel. Mais elle est revenue avec sa compagne Valérie et leur fille Jade, il y a 14 mois.

C'est Valérie qui s'occupe de la vente. Elle a un contact hyper facile avec la clientèle. Sabrina est à l'atelier mais s'occupe également de la vente. Noah est venu agrandir la famille il y a 20 mois.





Quand je l'interroge sur ses souvenirs gustatifs, en plus de ceux liés à la boulangerie-pâtisserie de ses parents, Sabrina me parle de l'ananas au crabe de son oncle ! Car Sabrina est plutôt salée ...

Ses spécialités en boulangerie sont le piccolo, la baguette française et la baguette viennoise (baguette briochée mais sans sucre) et en pâtisserie la craquant (elle y a beaucoup travaillé et ce, depuis ses 18 ans !) et le crousti citron.

Il y a environ 8 pains spéciaux dont le châtaigne (que je recommande vivement), le pain soleil, le waldkorn, l'abondant (9 graines, 6 céréales), etc.

Sabrina favorise le circuit court pour s'approvisionner en matières premières : une ferme locale pour le lait et les œufs, le magasin tout proche pour les fruits etc.

Elle a fait quelques concours plus jeune et n'est pas du tout contre le fait de suivre des formations.

Elle reste optimiste concernant l'avenir du secteur artisanal car les gens cherchent à manger du bon et reviennent toujours quand la qualité est là.

La fédération, elle a grandi avec... et elle est bien consciente des batailles menées pour les défendre. Parfois dans l'ombre.

Quand je lui demande si elle a une clientèle type, Sabrina me répond que les clients de ses parents sont restés fidèles et qu'elle a de très nombreux jeunes dans ses nouveaux clients.

J'ai pour habitude d'acheter une ou plusieurs pâtisseries quand je fais mon reportage.

Je n'avais jamais vu d'éclair au chocolat aussi gros et aussi abondamment nappé de chocolat !

Je n'ai pas pu résister... Un d'eux était pour mon fils et j'ose avouer que j'ai mangé les 2 tant ils étaient bons. Il ne le saura jamais !

Sabrina m'a gentiment offert 2 autres pâtisseries que j'ai mangées le lendemain avec le même plaisir.

La devise de Sabrina est « rien n'est impossible quand on y croit »

Quand je vois toute la passion qui se dégage dans cette jolie boulangerie-pâtisserie, je quitte Sabrina et Valérie tout à fait rassurée sur l'avenir du secteur artisanal.

● **Fl de Thier**



La recette de Sabrina Moeckx :

# le croustillant citron

## CRÈME DE CITRON

jus de citron jaune.....	375 gr
œufs entiers.....	410 gr
sucré.....	120 gr
couverture ivoire.....	300 gr
beurre de cacao.....	75 gr
zeste de citron.....	3

## BISCUIT CITRON VERT

œufs.....	200 gr
sucré inverti.....	50 gr
sucré semoule.....	85 gr
poudre d'amande.....	75 gr
crème.....	85 gr
farine.....	85 gr
levure chimique.....	5 gr
beurre clarifié.....	50 gr
Zeste de citron vert.....	1
sel.....	1 gr

Mélanger les œufs avec le sucre semoule, la crème, le zeste, le sel, ajouter le sucre inverti.

Mélanger la poudre d'amande la levure chimique et la farine ensemble et les ajouter.

Fondre le beurre clarifié à 45° et l'ajouter.

Cuire à 170° pendant 7min

## CRUMBLE AMANDE

beurre.....	160 gr
sucré semoule.....	80 gr
farine.....	160 gr
sel.....	2 gr
poudre d'amande.....	215 gr
sucré roux.....	85 gr

Mélanger tous les éléments secs puis ajouter le beurre pomme.

Cuire 20min à 150°.

## FOND CROUSTILLANT

crumble amandes.....	650 gr
sucré cassonade.....	150 gr
beurre.....	125 gr
beurre de cacao.....	100 gr
zeste citron jaune.....	1

Fondre le beurre de cacao et le beurre séparément ( pas chaud) et mélanger au crumble, cassonade, et le zeste de citron. Dresser selon la forme voulue. Mettre au frais.

## MERINGUE

blanc d'œuf.....	350 gr
sucré semoule.....	350 gr
sucré glace.....	350 gr

Monter les blancs avec le sucre semoule, une fois ferme, incorporer délicatement le sucre glace tamisé.

Cuire à 90° 2h.

## GELÉE DE CITRON VERT

nappage neutre.....	100 gr
jus de citron vert.....	15 gr
zeste de citron vert.....	1
colorant jaune et vert.....	Qs

Mélanger tous les ingrédients

# “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)



FORMATIONS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DU MÉTIER



Cours du 30/01-01/02/17



**VARIATIONS AUTOUR  
DE LA PÂTISSERIE**

par Yann Brys

Cours du 20-22/02/17



**LA PÂTISSERIE  
D'ANGELO**

par Angelo Musa

Cours du 13-15/03/17



**LES PETITS GÂTEAUX  
INDIVIDUELS**

par Johan Martin

Cours du 24-26/04/17



**PETITS GÂTEAUX  
& ENTREMETS**

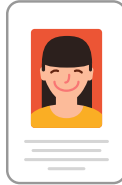
par Sébastien Serveau

Plus d'infos sur :  
[WWW.DARCIS.COM](http://WWW.DARCIS.COM)

# HAHAHA!

## Carte d'identité

Une petite fille de 9 ans demande à sa maman :



- Quel âge as-tu, maman ?
- Cela ne se demande pas ma chérie, lui répond sa mère.
- Combien tu mesures, maman ?
- Cela n'est pas important ma chérie, reprend la mère.
- Maman, pourquoi toi et papa avez divorcé ? Redemande la petite fille.
- Cela ne te regarde pas ma chérie, dit la mère en terminant la discussion. La petite fille demanda à sa meilleure copine pourquoi les adultes ne parlent pas de ces choses-là.

Sa copine lui dit :

- C'est vraiment simple, toutes les réponses à nos questions sont sur leur carte d'identité. Le lendemain la petite fille fouille dans le sac à mains de sa mère et trouve sa carte d'identité.

Elle est ravie de voir que son amie disait vrai, toutes les réponses à ses questions s'y trouvent ! Elle court alors voir sa mère et lui dit :

- Maman, je sais ton âge.
- Ah oui ? Et j'ai quel âge ?
- 36 ans. Et je sais combien tu mesures.
- Ah oui ? Combien ?
- 1 mètre 71. Et je sais aussi pourquoi toi et papa avez divorcé.
- Et bien cela m'étonnerait fort !
- Tu as eu un F en sexe... et ça, ce n'est vraiment pas une bonne note !

## Les 5 sens

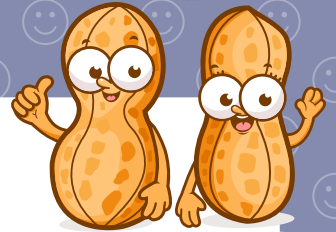
Dans une petite classe, l'institutrice interroge les enfants :

- « On va parler des 5 sens »

Elle désigne un petit garçon au premier rang et commence à l'interroger :

- « Avec quoi sent-on ? »
- « Avec le nez, Madame »
- « Très bien. Avec quoi voit-on ? »
- « Avec les yeux, Madame. »
- « Parfait. Avec quoi goûte-t-on ? »
- « Avec du pain et du chocolat, Madame »

## Un vieux monsieur est hospitalisé



Un vieux monsieur est hospitalisé pour passer des examens de routine. On lui a retiré ses prothèses dentaires.

Un infirmier passe pour voir si tout va bien et voit sur sa table de nuit un plat de "cacahuètes".

Il demande au monsieur s'il peut se permettre d'en prendre quelques-unes. Le vieux monsieur répond difficilement, vu qu'il n'a pas de dents :

- Vas-y mon jeune, sers-toi.

Et l'infirmier en prend une petite poignée.

Le lendemain, le même infirmier demande au vieux monsieur s'il peut se reprendre encore des cacahuètes. Le vieux monsieur lui répond :

- Ne te gêne pas mon jeune, prends-en autant que tu voudras.

Et la même situation continue pendant quelques jours.

La dernière journée, il ne reste que quelques cacahuètes dans le fond du plat. L'infirmier hésite et dit au vieux monsieur :

- Vous êtes sûr que je peux les prendre ? Je ne voudrais pas vous prendre tout ce qui vous reste.

Le vieux monsieur lui répond, toujours sans prothèses dentaires :

- Vas-y mon jeune, prends ce qui reste.

L'infirmier prend la dernière poignée de cacahuètes et alors qu'il a encore la bouche pleine, il dit au vieux monsieur :

- Ha ! elles étaient très bonnes vos cacahuètes. Je vous remercie beaucoup.

Et le vieux monsieur de lui répondre sans ses dents :

- Ça m'a fait plaisir mon jeune, mais elles étaient vraiment meilleures lorsqu'elles étaient enrobées de chocolat.





## Être membre de la Fédération, *c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur*

La Fédération francophone s'est donnée pour mission de représenter, conseiller et défendre ses membres au mieux mais veille aussi à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de ses artisans.

Les sections provinciales et régionales assurent, quant à elles, la représentation au quotidien de ses membres en proposant de nombreuses activités mais aussi en soutenant et proposant des initiatives locales.

Avoir la garantie de voir son métier défendu et protégé, tant au niveau politique que social et humain est la plus-value essentielle de l'appartenance à la Fédération.

Les informations du terrain sont entendues, relayées en haut lieu et la Fédération met tout en œuvre pour apporter les solutions attendues.

Appartenir à la Fédération, c'est désirer voir notre métier perdurer !

***Pensez à vous affilier et à cotiser !***

### Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,  
province de Luxembourg.

Tél. : 084/36.65.94

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,  
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,  
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,  
province du HAINAUT.

Tél. : 064/45.80.12

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,  
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalies@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,  
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com