

Le Moniteur

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



PB-PP1B-10
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
36^e année
Janvier 2018

ED. RESP. A. DENONCIN - 270 RUE DE LA LIBERATION 6927 TELLIN



BONNE ANNÉE 2018 !

Beco®

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be



Disponible chez
votre grossiste!

NOUVEAU

www.ireks.be

IREKS



Ets DENIS sa

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

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

Denislux sarl

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



Découvrez le nouveau mini rotatif :
la qualité et la facilité d'un four rotatif
pour un prix et un emplacement mini !

 **Ramalhos**

Nous sommes distributeurs exclusifs des fours Ramalhos en Belgique.
Profitez de notre expertise sur cette gamme et consultez votre
représentant commercial.

Une qualité exceptionnelle à un prix attractif.



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

En ce mois de janvier 2018, je présente mes meilleurs vœux aux boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers ainsi qu' à leur famille.

Cette nouvelle année est remplie de perspectives et de succès à venir.

La fédération s'engage à vous représenter à tous les niveaux et à vous informer judicieusement et en toute indépendance.

Vous pouvez compter sur une équipe expérimentée et tournée vers l'avenir.

La fédération est une alliance de compétences, alliée de votre réussite.

Je vous invite à contribuer à nos combats et à nos actions en réglant votre cotisation.

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

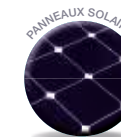
30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

[Gaz et électricité](#) | [Mazout](#) | [Cartes carburant](#) | [Pellets](#)

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Campagne de promotion** 7 Campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries : les gagnants des concours
- Fêtes & convivialités** 8 Journée Nationale 2018
- Chocolat** 10 5^e Salon du Chocolat Bruxelles
- Actualités** 12 Quelques changements en 2018 en Belgique
- Social** 14 Salaires en vigueur : À dater du 1^{er} janvier 2018
- Nutrition** 16 La farine de café, le super aliment que l'on attend !
- Fiscal** 17 Forfait 2018 : Boulangerie et Pâtisserie
- Auto Moto** 33 Une voiture électrique pour tout le monde ?
- Évènement** 34 Coqs de cristal 2017
Hé !... que vient faire cette rubrique agricole dans nos pages ?
- Anecdote** 37 Une anecdote qui en dit long sur le prix du travail d'un pâtissier
- Salon** 38 EUROPAIN 2018 : Le salon phare de la boulangerie-pâtisserie fait sa révolution !
- Formation** 40 Formations et démonstrations Epicuris
- Santé** 44 Après les fêtes, retrouvez le bon rythme !
- In Memoriam** 47
- Petites annonces** 47

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 • 270 rue de la Libération, 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. Xhauftaire, J. Beer, R. Wertz, V. Darimont.

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.



un échantillon de **luxe** dans votre assortiment

Le nom le dit lui-même: les pâtes de luxe apportent une note luxueuse à votre assortiment.

Afin de garantir la qualité, Zeelandia respecte les normes les plus sévères en matière de moelleux, résistance à la congélation, interruption de la fermentation et tolérance de la pâte pendant le développement de produits. Car s'intéresser à vos désirs, n'est pas un luxe superflu!

Question d'un boulanger sur les sandwiches

“L'aspect de mes sandwiches n'est pas toujours aussi beau. Comment éviter la perte de qualité?”



Erik Torfs,
Conseiller technique Boulangerie-
Pâtisserie :

Pour éviter la perte de qualité, il est important avant tout de comprendre ce qui peut mal tourner pendant la production, la préparation et l'emballage.

① Temps de pétrissage

Le temps de pétrissage influence en premier lieu l'absorption d'eau et de matière grasse de la pâte. Plus le pétrissage en première vitesse est long, plus la farine absorbera bien l'eau et la matière grasse. Le pétrissage en seconde vitesse peut commencer à partir du moment que la pâte est bien formée. Bref, veillez à bien pétrir la pâte.

☹ Une pâte sous-pétrie va se contracter pendant la cuisson; la croûte sera rugueuse et parfois tachée; la structure sera plus grossière.

☺ Une pâte pétrie suffisamment et correctement donnera un produit fini avec un beau volume, avec une plus belle structure de la mie et une croûte plus lisse.

Conseil supplémentaire Si l'apprêt dure trop longtemps, partagez la farine en 2 parties au début de la phase du pétrissage. Commencez à pétrir avec 2/3 de la farine, la levure, l'eau et les œufs. Lorsque vous avez obtenu une belle pâte avec ces ingrédients, vous commencez la 2e phase du pétrissage. Ajoutez le reste de la farine, la matière grasse, le sucre et le sel et pétrissez bien la pâte.

Pourquoi pétrir en 2 phases? Pour éviter que la matière grasse ne forme une couche autour de la levure, ralentissant ainsi l'apprêt.

② Temps de travail

Plus le temps de travail est court, plus on obtient un bon résultat final question régularité et structure.

③ Dorage

Le dorage est un point très important.

L'œuf procure, d'une part, une couleur chaude attrayante aux sandwiches et il veille, d'autre part, à ce qu'ils deviennent moins vite durs.

Conseil supplémentaire L'œuf ne peut pas être trop froid pour éviter la formation de bulles.

④ Processus d'emballage

Finalement, le processus d'emballage mérite également l'attention requise. Afin de garantir une qualité optimale après la cuisson, il est essentiel d'emballer le plus vite possible (max. 1 heure) les produits cuits dans du plastique. Ceci autant pour les sandwiches qui sont vendus quelques heures plus tard dans le magasin, que pour ceux qui sont conservés dans le congélateur.



Campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries :

les gagnants des concours

Dans le cadre de cette campagne de promotion, des concours étaient organisés

- Du 1^{er} au 31 octobre, les consommateurs ont eu l'occasion de tenter de remporter des lots divers chez les Maîtres Boulangers-Pâtisseries participants

- 5 personnes ont gagné 1 an de pains et pâtisseries gratuits (pour une valeur de 1.000 € au total par gagnant).

Voici la liste de ces 5 gagnants :

- Laurence Fichelle de Rumes
- Jocelyne Gérard de Forrières
- Gérard Daix d'Andenne
- Géraldine Depaye de Couthuin
- Marie-Noëlle Coutisse de Huppaye

- 599 personnes ont gagné un bon d'achat d'une valeur de 20 €.

Chaque boulanger participant à la campagne de promotion a donc un gagnant.

Si vous avez participé à la campagne, vous allez recevoir un courrier ainsi que le client.

- Les consommateurs ont aussi eu la chance de gagner des bons à valoir d'une valeur de 150 ou 175 €, du 29 septembre au 3 décembre, les vendredis matins, via l'émission 'Le 6-8' sur la Une et, les dimanches matins, via l'émission radio 'Viva Week-End' sur Vivacité.

Les gagnants ont pu choisir leur boulanger.

Voici la liste des gagnants et la boulangerie choisie :

Bons de valeur 150 €

- Maïté Hanicq, boulangerie Au Vieux Moulin, Vezin
- Anne-Marie Trefois, boulangerie Beurre et moi, Aische En Refail
- Laetitia Legrand, boulangerie Laurent et Véronique, Ath
- Jocelyne Lachambre, boulangerie Bauden Benoit, Anderlues
- Myriam Hucq, boulangerie Grégoire Marie Rose, Aiseau-Presles
- Rita Mariotti, boulangerie Henrion, Seraing
- Véronique Laurent, boulangerie-pâtisserie Michel, Fontaine-L'évêque
- Brigitte Bricteux, boulangerie Dasnoy Albert, Xhendremael
- Marie-Hélène Lebecque, boulangerie Willemet Dimitri, Vielsalm
- Anne Jaminet, boulangerie Herbillon Francis, Flémalle
- Xavier Lemaire, boulangerie Georges Crosset, Liège
- Marie-France Verborgh, boulangerie La Mignardise, Marbais
- Jacques Desneux, boulangerie Stéphane Warginaire, Libramont-Chevigny
- Nathalie Zuliani, boulangerie Le Beffroi, Grâce-Hollogne
- Ingrid Kegels, boulangerie Le Bon Pain Doré, Herstal
- Yvan Guillaume, boulangerie Stéphane Warginaire, Libramont-Chevigny.

Bons de valeur 175 €

- Michèle Moreau, Boulangerie Timmers Didier, Rocourt
- Fabienne Cools, Boulangerie Jean-Luc Dal, Mouscron



Journée Nationale 2018

Dès maintenant réservez la date du **4 juin 2018** afin de participer à cet événement exceptionnel. Durant ces quelques mois, l'Union des boulangers-pâtisseries-glaciers et ASBL de la province de Luxembourg, organisatrice de cet incontournable rendez-vous annuel, vous présentera la province de Luxembourg sous toutes ses facettes. Dans cette publication, il sera question d'économie.

Plus vaste province belge avec 4.400 km² de superficie, soit 26,4 % de la Wallonie, la province de Luxembourg est située à l'extrême sud du pays. De façon plus large, elle se trouve au cœur d'un vaste ensemble européen et constitue une porte d'entrée pour la Wallonie et la Belgique sur les pays voisins que sont le Grand-Duché de Luxembourg, l'Allemagne et la France. La province de Luxembourg possède en effet 120 km de frontières avec le Grand-Duché de Luxembourg et 110km avec la France. Au-delà de cet aspect, la province est localisée au cœur des principaux flux de marchandises, bassins de consommation et bassins de production de l'Europe

de l'ouest. La densité de ses réseaux de transport et leur taux de congestion relativement faible lui garantissent une large accessibilité des différents marchés.

Avec un taux de boisement de près de 52,2 % du territoire provincial (soit 231.650 ha de superficie forestière), la ressource bois présente en province de Luxembourg est une donnée essentielle pour l'essor de la filière forêt bois locale. La plus-value générée par sa trans-



© IDELUX



NOVALIS à Marche-en-Famenne

© IDELUX



Place des étoiles à l'Euro Space Center Transinne

© IDELUX



formation est un enjeu pour toute l'économie provinciale.

Au 1^{er} janvier 2016, on dénombre en province de Luxembourg 280.327 habitants, soit 7,8 % de la Wallonie (3.602.216 habitants).

La densité moyenne est de 63,1 habitants au km², soit trois fois et demi moins qu'en Wallonie et près de six fois moins que pour l'ensemble de la Belgique. Au niveau des arrondissements, celui d'Arlon présente une densité nettement supérieure aux 4 autres.

En 2015, la population en âge de travailler (de 15 à 64 ans) est estimée en province de Luxembourg à 181.923 individus. Parmi ces personnes en âge de travailler, 126.524 travaillent ou sont désireuses de travailler. 112.941 personnes ont effectivement un emploi, soit un taux d'emploi pour la province de 62,1 %, (contre 57,2 % en Wallonie).

Le taux de demande d'emploi en province de Luxembourg s'élève à 10,1 % (moyenne 2016). Il est inférieur au taux wallon (14,6 %) et à celui observé dans les autres provinces wallonnes (de 10,1 % en province de Luxembourg à 16,5 % en province de Hainaut).

Au 31 décembre 2015, la province compte 22.677 indépendants et aidants (92,5 % indépendants et 7,5 % aidants), dont 64,5 % en activité principale, 24,0 % en activité complémentaire et 11,6 % actifs après l'âge de la pension.

Au niveau provincial, le commerce est le 1^{er} secteur par ordre d'importance (25,9 %). L'industrie-artisanat (incluant l'industrie du bâtiment), les professions libérales et l'agriculture représentent chacun environ 21-22 %.

Au 30 juin 2015, la province compte 76.826 postes de travail salarié dans la province, dont 12.324 dans la santé et action sociale, 11.945 dans l'administration publique, 10.602 dans l'enseignement, 9.580 dans les commerces, 8.492 dans l'industrie, 6.067 dans la construction, 5.531 dans les activités de services administratifs, 3.018 dans l'Horeca. Entre juin 2008 et juin 2015, l'augmentation du nombre de postes s'est élevée à 4,5 % (+2,2 % en Wallonie).

Le développement économique du Grand-Duché de Luxembourg et le fort impact qu'il a sur les pays voisins en termes d'attractivité de main d'œuvre, sont également l'une des

explications du taux de demande d'emploi assez faible comparativement aux autres provinces, et ce principalement pour les arrondissements situés les plus au sud de la province. Au total, sur la province, près d'un quart des actifs travaille chez le voisin luxembourgeois. Dans certaines communes du sud, ce phénomène concerne plus de la moitié de la population active. Les communes ayant la plus grande proportion de travailleurs frontaliers (entre 58,7 % et 66,4 %) sur son territoire sont : Aubange (66,4 %), Messancy (61,9 %), Attert (60,3 %) et Arlon (58,7 %).

Cependant, ramener la bonne santé socio-économique de notre province à la seule présence du voisin luxembourgeois est quelque peu réducteur. En effet, la province de Luxembourg a connu un développement économique important entamé dans les années 60, poursuivi avec l'implantation de grandes industries, souvent multinationales (L'Oréal, Ferrero, Burgo Ardennes, Spanolux, IBV, Euro Space Center, l'agence spatiale Européenne...) et amplifié par le développement d'entreprises régionales à forte expansion dans le cadre de réseaux économiques structurés.

Au 31/12/2015, on dénombre 18.804 entreprises actives, assujetties à la TVA, en province de Luxembourg.

Outre le développement économique de ces dernières décennies, la province de Luxembourg conserve un cadre de vie exceptionnel et mérite amplement son qualificatif de « verte province ».

Une qualité de vie qui incite de plus en plus de gens à venir s'y installer pour se rapprocher de leur lieu de travail pour certains d'entre eux (frontaliers), bénéficiant ainsi du calme et de la tranquillité d'une zone rurale mais à proximité des grandes villes grâce au réseau de communication. Mais cela entraîne aussi une augmentation des zones urbanisées et une « réurbanisation » de la campagne luxembourgeoise.

● Département Economique de la province de Luxembourg.



BURGO Ardenne fabrique de papier à Virton

© IDELUX



5^e Salon du Chocolat

Bruxelles, 2 > 4 mars 2018, Tour & Taxis

Soirée inaugurale : le 1^{er} mars à 19h00

Pour la cinquième année consécutive, Bruxelles accueillera le Salon du Chocolat du 2 au 4 mars prochain, pour une nouvelle célébration du chocolat belge sous toutes ses formes et dans tous ses états.

Rendez-vous à Tour & Taxis sur 8.000 m² pour une parenthèse gourmande et réconfortante qui réunira plus de 130 participants – chocolatiers, chefs pâtisseries, confiseurs, designers et experts du cacao !

Chocolat & du Cacao : la Grande Aventure

Le thème de cette nouvelle édition, « Chocolat & Cacao : la Grande Aventure » célébrera la créativité et la passion de toute une profession. La richesse d'expression et les subtilités du cacao seront également à l'honneur à travers la présence des pays producteurs, comme le Pérou. Le public pourra également découvrir toutes les étapes de transformation du cacao en chocolat à travers la reconstitution d'une ligne de fabrication à l'initiative de la société Callebaut.

Découvertes et initiations gourmandes, éveil au goût et au « manger sain », expositions, ... de nombreuses nouveautés attendent les visiteurs de tout âge pour cette édition 2018 !

> Quand le houblon rencontre le cacao.... Le Salon mettra à

l'honneur cette année les alliances bière et chocolat, ces deux produits emblématiques de la culture culinaire belge. Sur un espace dédié, la célèbre marque flamande Duvel proposera des dégustations pendant 3 jours en association avec Jitsk Chocolates et notamment avec la présence du sommelier de bière Brecht Terry. Des recettes et tables-rondes sur les accords bière et chocolat seront également animées tout au long du Salon par des spécialistes du secteur et des brasseries artisanales.

> Quand le chocolat devient une œuvre d'art... Œufs traditionnels ou formes plus audacieuses, nos chocolatiers vont rivaliser de créativité pour faire rêver les gourmands. Une grande exposition d'œufs de Pâques révélera en effet les plus belles créations des chocolatiers, ... à déguster des yeux sans modération !

LE SALON DU CHOCOLAT EN CHIFFRES DEPUIS SA CRÉATION

Le Salon du Chocolat c'est :

9,6 millions de visiteurs
212 éditions
32 villes internationales
16 pays
4 continents
26.000 participants
87% de notoriété spontanée en France
et 62% en Europe

Et chaque année :

20 Salons
1 million de visiteurs
25 millions d'euros de retombées
média
+2,5 millions de visiteurs uniques
sur les sites web



SALON DU CHOCOLAT
CHOCOLADESALON



3 jours de show pour toute la famille

Pendant 3 jours, le Salon proposera un programme complet d'animations ludiques et didactiques pour petits et grands :

Un défilé de robes en chocolat, des ateliers, des conférences-dégustations, des dédicaces, des animations de Choco Story (Le Musée du Chocolat de Bruxelles), un espace Jeunes Talents, etc.

Les démonstrations de recettes : sur le podium du « Pastry Show », les plus grands chefs pâtisseries et maîtres chocolatiers se relayeront toutes les heures pour présenter en direct leurs meilleures recettes chocolatées et partager leurs astuces de professionnels avec le public. Ils ont déjà confirmé leur présence sur la scène du Pastry Show : Chez Léon, Eric Fernez (D'Éugénie à Emilie**), Christophe Hardiquet (Bon Bon**), Isabelle Arpin (WY Brussels*), Michel Van Cauwelaart (Le Pilori*), Roland Debuyst (Bocuse d'argent 1997), Vincent Vervisch, Jean-Philippe Watteyne (iCook).

Après le succès rencontré l'an dernier, l'espace Tendances Pâtisserie revient en 2018 avec toujours plus de créativité et de saveurs gourmandes.

Mémo Pratique

Où ?

Tour & Taxis – Sheds 3 et 4
Avenue du Port 86c / 1000 Bruxelles

Quand ?

Du vendredi 2 mars au dimanche 4 mars 2018
Ouvert de 10h à 19h le vendredi et le samedi/de 10h à 18h le dimanche

Soirée d'inauguration : jeudi 1er mars à 19h00

Accès

Méto : STIB – Lignes : 2 & 6 – Station: Yser

Tram : STIB – Lignes : 51 – Arrêt : Saintelette

Bus : STIB - Lignes: 14, 15, 89 - Arrêt: Picard / Lignes: 14, 15 - Arrêt : Tour & Taxis / Lignes: 57, 88 - Arrêt : Steamers

Bus : DE LIJN Lignes 129, 620 – Arrêt Ribaucourt / Lignes 213, 214, 230, 231, 232, 233, 240, 241, 242, 243, 245, 246, 250, 251, 260 – Arrêt : Molenbeek St Jean – Ribaucourt

Parking payant à disposition



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

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 !

Quelques changements

en 2018 en Belgique

Depuis le 1^{er} décembre 2017, chaque travailleur peut racheter ses années d'études afin qu'elles soient comptabilisées dans sa pension légale. Le montant de cette bonification a été fixé forfaitairement à 1.500 euros brut par année de diplôme. La procédure, désormais payante pour tout le monde, prévoit que seul un diplôme peut être régularisé et ne prend pas en compte les années de redoublement.

La bonification pour années d'études était jusqu'à présent gratuite pour les fonctionnaires. Elle sera dorénavant payante pour tous les travailleurs, qu'ils soient salariés, indépendants ou de la fonction publique.

Le montant forfaitaire de cotisation de régularisation, fixé de manière uniforme à 1.500 euros par année de diplôme, est lié à l'index. Ceux qui choisiront de le payer verront leur pension de retraite augmenter. Il sera plus élevé à partir de dix ans suivant la fin des études.

Concrètement, chaque année d'étude régularisée rapportera aux salariés et aux indépendants un supplément de pension brut de 266,66 euros par an (isolés) ou 333,33 euros (pensions de ménage). Pour les fonctionnaires, le supplément de pension dépendra de leur rémunération. « Ceux qui ont un salaire de référence de 48.000 euros bruts verront leur pension augmenter de 833 euros bruts par année achetée », illustre le porte-parole du ministre des Pensions Daniel Bacquelaine.

Il est à noter que, pour les pensions des fonctionnaires qui prennent cours à partir du 1^{er} mars 2018, les droits acquis seront préservés. Ainsi, un fonctionnaire titulaire d'un diplôme de 4 années et qui a déjà accompli les trois quarts de sa carrière bénéficiera d'une prise en compte gratuite de 3 années de diplôme. La gratuité est également maintenue pour les personnes qui, au plus tard le 1^{er} mars 2018, remplissaient les conditions pour obtenir une pension anticipée.

Les fonctionnaires pourront par ailleurs faire valoir le diplôme dont ils sont titulaires même s'il n'est pas requis pour l'exercice de leur fonction. Actuellement, seuls les diplômes requis pour l'exercice de la fonction sont pris en compte.

Fin de période de transition pour l'usage des sacs plastiques à usage unique

Les sacs de caisse jetables en plastique sont interdits en région bruxelloise depuis le 1^{er} septembre dernier, tant

dans les magasins que sur les marchés et ce, quelque soit le type d'article vendu (alimentation, vêtements, produits de beauté, matériel de bricolage, etc...). Une période de transition -afin que les commerçants puissent écouler leur stock acheté avant la date d'entrée en vigueur de l'interdiction- était prévue avec cette mesure et elle a pris fin le 1^{er} décembre.

Après cette échéance, les commerçants qui proposent des sacs de caisse jetables à leurs clients risquent une amende et une sanction pénale.

A noter que cette législation ne s'applique pas encore aux sacs utilisés en rayon (emballage des fruits et légumes notamment), qui restent, eux, autorisés jusqu'en septembre 2018.

Réforme du permis de conduire

Les règles du permis de conduire changent en Wallonie dès ce mois de janvier 2018. L'apprenti conducteur qui choisit la filière libre et qui apprend avec un guide aura également la possibilité de rouler seul, ce qui n'est pas le cas actuellement. Il lui faudra simplement passer un certificat d'aptitudes.

Pour la fédération des auto-écoles agréées, c'est une aberration. Concetta Deletto, présidente de la fédération dénonce : « Aujourd'hui, pour pouvoir conduire seul, le candidat a l'obligation d'effectuer un minimum de 20h. Si la formation n'est pas suffisante, il n'y a pas obligation de délivrer cette autorisation. C'est une formation minimum. Et maintenant, à 3h, moyennement un petit test, ils vont pouvoir conduire seul. Il y a là quelque chose qui n'est pas cohérent. »

En effet, autre grande nouveauté de cette réforme : l'obligation pour le guide et l'apprenti conducteur de la filière libre de suivre une formation de 3h avant de pouvoir aller sur la route. Changement donc pour cette filière mais on note aussi création d'une nouvelle filière : celle de l'auto-école rapide.

Plus simple à obtenir?

« On fait 30h, on passe un examen, comme c'est le cas





aujourd'hui. Si la personne qui a eu une formation beaucoup plus longue réussit, il a directement un permis définitif », explique Concetta Deletto.

Plus besoin d'attendre 3 mois avant de passer son permis. Via cette filière, il pourrait être plus simple à obtenir. Encore faudra-t-il réussir l'examen théorique qui sera renforcé. On a en effet réintroduit la faute grave, comme dans le passé.

Cette réforme entrera en vigueur avec un objectif clair : accroître d'avantage la sécurité routière et ainsi diminuer le nombre d'accidents surtout chez les jeunes pour qui le risque est 2 à 3 fois plus élevé que la moyenne générale.

Un changement de banque plus facile

Changer de banque est devenu plus facile depuis ce 1^{er} janvier 2018. Le client ne doit plus transmettre lui-même son nouveau numéro de banque, que ce soit à son employeur ou à ses fournisseurs d'énergie ou de télécoms, par exemple. En cas de changement, c'est sa nouvelle banque qui se charge des notifications administratives.

La nouvelle banque envoie, via un nouveau service central appelé Bankswitching, les notifications nécessaires aux différents créanciers et donneurs d'ordre de virements entrants récurrents.

Ce nouveau mécanisme s'inscrit dans le cadre de la Directive européenne relative aux comptes de paiement, qui doit être transposée dans le droit belge et entre en vigueur le 1^{er} janvier prochain.

Toutes les informations nécessaires se trouvent sur <http://www.bankswitching.be>.

Nouveau dispositif pour l'examen de chasse en Wallonie

Les nouvelles dispositions pour l'examen de chasse (pratique et théorique) en Wallonie sont entrées en vigueur le 1^{er} décembre. Inchangé depuis une dizaine d'années, l'examen de chasse a été modifié par le gouvernement wallon, en concertation avec le Conseil supérieur de la Chasse. Ses nouvelles dispositions en simplifient l'aspect administratif, en relèvent le seuil d'exigence, tout en prévoyant des possibilités de rattrapage.

Concrètement, l'examen de chasse se compose de trois branches : la première sur la connaissance de la réglementation sur la chasse et la conservation de la nature; la seconde sur la connaissance des espèces de gibier et la gestion de leurs populations, les dégâts de gibier à l'agriculture, les oiseaux et mammifères sauvages, les

chiens de chasse, l'aménagement et la gestion des territoires de chasse; et enfin la troisième, sur la connaissance des armes de chasse, des munitions et de l'éthique de la chasse.

Les principales modifications permettent une inscription par courrier électronique, réduisent le nombre de questions de l'épreuve théorique de 80 à 60, mais font passer le seuil de réussite de 50% à 60% pour les branches I et II et à 70% pour la branche III. Un seuil global de minimum 66% doit également être atteint.

Une seconde session sera par ailleurs possible pour ceux qui ont échoué. Des questions relatives à la reconnaissance d'espèces non indigènes envahissantes, que les chasseurs peuvent tirer, sont aussi intégrées.

Pour l'examen pratique aussi, des sessions de rattrapage seront prévues. L'organisation des parcours de chasse pourra aussi être modifiée, afin de garantir une évaluation sérieuse des candidats en termes de sécurité.

La reconnaissance de l'équivalence des certificats délivrés par les régions et pays voisins n'est pas remise en question.

Le permis couvre une année cynégétique, soit du 1^{er} juillet de l'année en cours au 30 juin de l'année suivante. Il est accordé sur base de la réussite de l'examen de chasse, d'un certificat de bonne vie et mœurs et des assurances requises, et délivré aux personnes de minimum 18 ans accompli. Au total, plus de 16.000 personnes sont titulaires d'un permis de chasse en Wallonie.

Un abonnement moins cher et des parkings gratuits pour les navetteurs vers le Luxembourg

Depuis le 1^{er} décembre, les navetteurs qui se rendent quotidiennement au Grand-Duché de Luxembourg en train ont vu le prix de leur abonnement diminuer. Ils peuvent également bénéficier de la gratuité dans les parkings d'une vingtaine de gares et points d'arrêt situés à proximité de la frontière.

Les prix des abonnements de base mensuels sont réduits de 13,50 euros, et les prix des abonnements de base annuels sont quant à eux réduits de 135 euros. Une version trimestrielle du « Flex Pass » (abonnement vers le Grand-Duché) est également lancée.

La SNCB met par ailleurs gratuitement à la disposition des détenteurs d'un abonnement, les parkings situés à proximité des gares. Cette mesure s'applique à l'ensemble des gares situées en province de Luxembourg, ainsi qu'à Rochefort-Jemelle et Trois-Ponts.

Une lettre d'intention visant à améliorer la mobilité transfrontalière entre les deux pays a été signée par les autorités belge et luxembourgeoise le 6 novembre dernier.

Source : 7sur7.be

Salaires en vigueur

À dater du 1^{er} janvier 2018

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

L'indexation annuelle des salaires au 1^{er} janvier 2018 est de 1.79 %.

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

*On peut constater par exemple qu'un ouvrier boulanger pâtissier qualifié "catégorie 1" verra son salaire revu à la hausse à concurrence de **0.25 € ; c'est à dire qu'il passera de 14.07€ à 14.32 € au 1^{er} janvier 2018.***

Pour info : bien prendre connaissance des modalités sur les primes de fin d'année et autres, dans le moniteur de décembre.

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 mars 2017. Il est permis de prédire que le prochain saut d'index interviendrait dans le courant 2018.

Il me reste à vous souhaiter au nom de la commission sociale, une excellente année 2018 pour vous et vos proches.

● **Dominique Cigagna**

Barème 1

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

Augmentation de 1,79% au 1^{er} janvier 2018

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/07/2017	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/01/2018
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,37	coupeur de pain/emballer	12,59
2	12,76	troisième ouvrier	12,99
3	13,62	deuxième ouvrier	13,86
4	14,07	ouvrier qualifié	14,32
5	14,89	chef d'équipe	15,16
6	16,13	chef boulanger/chef Pâtissier	16,42
7	11,61	entretien locaux	11,82
8	12,50	nettoyage industriel atelier	12,72
9	13,27	fonction « mixte » vente-atelier	13,51
10	13,45	clark : conducteur-transpalette	13,69
11	13,62	magasinier-mag-clarkiste	13,86
12	13,62	chauffeur-livreur, permis B	13,86
13	13,71	chauffeur-livreur, permis C	13,96
14	13,62	mécanicien ou électricien débutant	13,86
15	14,63	mécanicien ou électricien qualifié	14,86
16	16,81	électromécanicien	17,11



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

Augmentation de 1,79% au 1^{er} janvier 2018

Cat.	Salaire horaire min. au 01/07/2017	Qualification	Salaire horaire min. au 01/01/2018
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,54	coupeur de pain/emballeur	12,76
2	12,94	troisième ouvrier	13,17
3	13,78	deuxième ouvrier	14,03
4	14,23	ouvrier qualifié	14,48
5	15,08	chef d'équipe	15,35
6	16,33	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,62
7	11,74	entretien locaux	11,95
8	12,68	nettoyage industriel atelier	12,91
9	13,44	fonction « mixte » vente-atelier	13,68
10	13,61	clark: conducteur-transpalette	13,85
11	13,78	magasinier-mag-clarkiste	14,03
12	13,78	chauffeur-livreur, permis B	14,03
13	13,89	chauffeur-livreur permis C	14,14
14	13,78	mécanicien ou électricien débutant	14,03
15	13,82	mécanicien ou électricien qualifié	15,09
16	17,02	électromécanicien	17,32

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.

Augmentation de 1.79 % au 1^{er} janvier 2018

Cat.	Salaire horaire min. au 01/07/2017	Qualification	Salaire horaire min. au 01/01/2018
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,18	coupeur de pain/emballeur	12,40
2	12,56	troisième ouvrier	12,78
3	13,42	deuxième ouvrier	13,66
4	13,85	ouvrier qualifié	14,10
5	14,65	chef d'équipe	14,91
6	15,87	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,15
7	11,44	entretien locaux	11,64
8	12,28	nettoyage industriel atelier	12,50
9	13,05	fonction « mixte » vente-atelier	13,28
10	13,24	clark: conducteur-transpalette	13,48
11	13,42	magasinier-mag-clarkiste	13,66
12	13,42	chauffeur-livreur, permis B	13,66
13	13,49	chauffeur-livreur permis C	13,73
14	13,42	mécanicien ou électricien débutant	13,66
15	14,40	mécanicien ou électricien qualifié	16,85
16	16,55	électromécanicien	16,40

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

Augmentation de 1.79 % au 1^{er} janvier 2018.
Voir explication barème 3

Cat.	Salaire horaire min. au 01/07/2017	Qualification	Salaire horaire min. au 01/01/2018
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,54	coupeur de pain/emballeur	12,76
2	12,94	troisième ouvrier	13,17
3	13,78	deuxième ouvrier	14,03
4	14,23	ouvrier qualifié	14,48
5	15,08	chef d'équipe	15,35
6	16,33	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,62
7	11,74	entretien locaux	11,95
8	12,68	nettoyage industriel atelier	12,91
9	13,44	fonction « mixte » vente-atelier	13,68
10	13,61	clark: conducteur-transpalette	13,85
11	13,78	magasinier-mag-clarkiste	14,03
12	13,78	chauffeur-livreur, permis B	14,03
13	13,89	chauffeur-livreur permis C	14,14
14	13,78	mécanicien ou électricien débutant	14,03
15	14,82	mécanicien ou électricien qualifié	15,09
16	17,02	électromécanicien	17,32

La farine de café,

le super aliment que l'on attend !

Les "cerises", ces fruits qui contiennent les grains de café, peuvent être transformées en une super farine. On vous dit tout sur la farine de café, nouveauté venue des États-Unis.

On peut dire qu'en magasin bio, il y a du choix en matière de farines : de riz, de sarrasin, de châtaigne, de soja, d'épeautre, de seigle, de coco... Ajouterait-on bientôt celle de café à la liste ? La farine de café est une tendance qui monte dans les grandes villes américaines comme New York et Seattle. Et pour cause, elle possède de nombreuses vertus et sa production est très écologique.

Le temps des cerises

Chaque année, avant d'être transformés en cappuccinos et en expressos, des milliards de grains de café sont récoltés, extraits et broyés à partir des cerises de café. Le plus souvent, les restes sont jetés dans les rivières ou laissés à l'abandon. En 2012, la marque Coffee Flour a décidé de se lancer dans le business de la farine de café. Son inventeur, Dan Belliveau, un ancien employé de la célèbre enseigne de café Starbucks, était choqué de voir la quantité de pulpe non utilisée. Il précise que la poudre est fabriquée non pas avec le grain, mais avec la cerise de café, issue du caféier dont on extrait le noyau qui contient les fameuses fèves. La peau et la chair du fruit sont ainsi séchées à faible température et broyées avant d'être transformées en poudre, ce qui donne la fameuse mouture. Aujourd'hui, l'entreprise recycle déjà ce superaliment à Hawaï, au Nicaragua, au Guatemala, au Mexique et au Viêt Nam. Mais en quoi cet aliment est-il super ?

Une farine sans gluten, riche en minéraux

La farine de café contiendrait plus de fer que les épinards, plus de fibres que celle complète, plus d'antioxydants que la grenade, plus de potassium que la banane, plus de protéines que le chou frisé et moins de graisse que la farine de coco. Rien que ça ! Elle est également sans gluten et faible en calories. Bref, une alternative saine. Et son succès ne s'est pas fait attendre : on se l'arrache dans les pâtisseries et même dans les cuisines new-yorkaises, puisqu'elle servirait également à faire des pâtes. À noter que la nouvelle farine n'aurait pas tellement le goût de café et que son taux de caféine est assez faible puisqu'elle est issue de la cerise et non pas du grain de café.

Bientôt chez nous ?

Dans nos préparations, on associerait 15 % de farine de café avec une mouture classique car elle ne possède pas les mêmes propriétés et ne permet pas d'obtenir la même texture. Le produit n'est, pour le moment, pas commercialisé en Europe, mais devrait arriver rapidement dans les rayons des magasins bio, peut-être à un prix un peu élevé puisque le café, à la différence du blé par exemple, est forcément importé. Il ne vous reste plus qu'à rapporter le précieux sésame lors de votre prochain voyage outre-Atlantique.

Source : Madamefigaro.fr



LA FARINE DE CAFÉ CONTIENDRAIT PLUS DE FER QUE LES ÉPINARDS, PLUS DE FIBRES QUE CELLE COMPLÈTE, PLUS D'ANTIOXYDANTS QUE LA GRENADE, PLUS DE POTASSIUM QUE LA BANANE, PLUS DE PROTÉINES QUE LE CHOU FRISÉ ET MOINS DE GRAISSE QUE LA FARINE DE COCO.



Forfait 2018

Boulangerie et Pâtisserie

Nouveaux accords pour le forfait TVA 2018

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 le prix de vente pratiqués, éléments indicatifs nécessaires à la réalisation de tableaux. Sur base de ces données, pour chaque marchandise achetée nécessaire à la composition du forfait et chacun des 9 produits de l'échelle tarifaire, un calcul de moyenne est ensuite effectué. C'est ainsi que l'on peut apprécier l'évolution des prix en un an.

En novembre, lors de la réunion de la commission fiscale nationale toutes les données sont rassemblées afin d'établir des moyennes nationales nous permettant de proposer des chiffres à l'Administration fiscale.

Etant donné le manque de personnel au Service Public Finances, après 3 années de forfait resté à l'identique nous ne pouvions plus poursuivre sur la même voie car les calculs du forfait ne correspondaient plus à la réalité.

Après un contact avec l'administration, il ne nous était à nouveau pas possible de rencontrer les personnes habilitées à négocier les forfaits avec les responsables des diverses fédérations comme les années précédentes.

Cette année, la seule possibilité offerte était de proposer nos chiffres lesquels seraient analysés par l'Administration Centrale du « Service Public Finances ».

Sur base d'un travail consciencieux de notre part, tous les chiffres proposés ont été vérifiés, acceptés et les nouveaux calculs ont été effectués au sein de l'administration afin de nous permettre d'obtenir un nouveau forfait provisoire pour l'année 2018.

En comparant les moyennes proposées pour l'année 2018 aux chiffres retenus pour le forfait applicable depuis 2015, l'accord intervenu le 12 décembre nous permet de formuler certaines constatations.

Au niveau du prix de revient des matières premières, sauf les sucres, les raisins et le lait en poudre qui subissent une légère diminution tous les autres ingrédients accusent une légère augmentation. Toutefois, pour certaines marchandises utilisées, comme par exemple les œufs, la crème fraîche, le lait, le broyage, la cannelle, le moka, le chocolat couverture et les granulés, l'augmentation est beaucoup plus importante (allant de + 0,03 € à + 1,94 €).

En ce qui concerne **le prix d'achat de la farine normale**, celui-ci ne subit pas de modification **en 2018, il s'élève donc toujours pour 100 kg de farine à 80 € pour le prix minimum et à 110 € pour le prix maximum.**

Du côté des prix de vente de la fine boulangerie, par rapport à 2015, sur base des moyennes relevées nous avons proposé des chiffres en augmentation à savoir : + 0,07 € pour les pains français de 300 gr, + 0,02 € pour les pains français de 400 gr, + 0,02 € pour les pistolets, + 0,06 € pour les sandwiches, + 0,11 € pour les couques, + 0,23 € pour les cramiques avec raisins et + 0,25 € pour les cramiques sans raisin.

Concernant le prix de vente des produits de la pâtisserie aux 100 gr, suite aux constatations par rapport au dernier forfait applicable nous avons du proposer pour les 9 produits repris à l'échelle tarifaire, des prix subissant une augmentation plus prononcée étant donné que ceux-ci se calculent sur une période de 3 ans au lieu d'avoir pu évoluer d'année en année.

Les augmentations acceptées par l'administration s'établissent respectivement à : + 0,08 € et + 0,09 € pour les petits et les grands gâteaux crème au beurre, + 0,10 € pour les petits et les grands gâteaux crème fraîche, + 0,05 € pour les tartes aux fruits, + 0,07 € pour les tartelettes aux fruits, + 0,04 € pour les tartes au riz, + 0,02 € pour les tartelettes au riz et + 0,07 € pour les éclairs.

Le résultat des différents prix retenus pour la pâtisserie produit **une hausse de 62 cents à l'échelle tarifaire** qui passe donc de 11,24 € à **11,86 € pour 2018.**

Bien que le total de l'échelle tarifaire augmente de manière très significative, sur base des calculs forfaitaires on enregistre seulement **une hausse du coefficient de 0,21** pour passer de 4,78 en 2015 à **4,99 en 2018.** Cela est dû principalement à une augmentation modérée de la plupart des matières premières environ 1,5 % ; mais aussi à une hausse des prix de vente des produits de fine boulangerie d'environ 5,5 % ce qui engendre une augmentation de plus ou moins 10 % du coefficient boulangerie et fine boulangerie, tandis que le coefficient pâtisserie reste pratiquement identique à celui de 2015 suite à la forte hausse de certaines matières premières utilisées en pâtisserie.

En 2018, suite à l'accord sur nos propositions par l'Administration fiscale, **tous les autres coefficients sont maintenus à l'identique** y compris celui des « Mix complets pour la fabrication de pains de marque » qui demeure à 2,50.

En résumé le forfait 2018 garde donc la même structure que le précédent forfait si bien que vous trouverez ci-après le tableau comparatif, ainsi que la réglementation forfaitaire nourrie d'exemples chiffrés et le modèle d'une feuille de calcul chiffrée.

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

Comparaison du forfait 2017 avec celui de 2018

	2017 en euros	2018 en euros
Echelle tarifaire	11,24	11,86
Coefficient	4,78	4,99
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

Prix de revient boulangerie par sac	2017 en euros	2018 en euros
Catégorie 1	85,59	85,60
Catégorie 2	93,46	93,35
Catégorie 3	100,73	100,48
Catégorie 4	89,04	88,99
Catégorie 5	93,37	93,26
Catégorie 6	97,37	97,18
N : Produits ajoutés à la production de pain et de pain spécial Prix adjuvant par kg	3,29	3,32

Fine boulangerie par pièce	2017 en euros	2018 en euros
Pain français 300 gr	1,19	1,26
Pain français 400 gr	1,48	1,50
Pistolet	0,36	0,40
Sandwich	0,42	0,48
Couque	0,89	1,00
Cramique avec raisins	3,52	3,75
Cramique sans raisins	3,37	3,62

Pâtisserie - échelle tarifaire - prix par 100 gr	2017 en euros	2018 en euros
Gâteau crème au beurre grand	1,98	2,07
petit	1,82	1,90
Gâteau crème fraîche grand	1,48	1,58
petit	1,48	1,58
Tarte aux fruits grande	0,85	0,90
petite	1,02	1,09
Tarte au riz grande	0,78	0,82
petite	0,88	0,90
Eclair	0,95	1,02

TOTAL	11,24	11,86
-------	-------	-------

• 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 2018.

BAKEALL

Limburgs
bruinjte

DEBCO/UNIPRO

Pane Luciane
Waldkorn classic
Waldkorn Vital
Waldkorn donkervolderen
Wit+
Waldkorn de luxe
Libelle lekker
Pantique
Waldkorn de luxe
Waldkorn Haver
Waldkorn Mais
Waldkorn Desem
Waldkorn Trispelti
Walck Oude granen

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 Maltcroc
Rex Multicroc
Rex Sovital
Rex Dinkel
Rex Dinkelberg
Rex Country
Rex Synergie Chiu
Rex Blandink

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
Nordlander
Fagnard
Pro Brody 100
Pan O Chia
Peulkorn

PURATOS NV

Kerne Brod
Multi
Oatie Bran
Spekkel
Sporting
Vita Plus Volkoren
Vita Plus Havermen
Smurfenbrood

**GYMFI BVBA**

Fijn linctje

HANIWIJKMOLENDuiveltjesbrood
t kampioentje**NEW TREE**

Easy New Tree

B2B

Child Focus

WOUTERSDélipure
Pain Arthur**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).

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 € 3,32 par kilo de produits améliorants utilisés.

[EXEMPLE 2]

Augmentation du chiffre d'affaires par l'utilisation de produits ajoutés (max. 1,5 kg par sac de 100 kg)
 135 sacs x 1,5 kg = 202,50 kg = N
 N x prix de vente réel par kg 2,50 € = 506,25 € (T.V.A. comprise).

Attention, le calcul du chiffre d'affaires ne représente qu'un seul calcul sur la feuille de calcul. Sur la première ligne, l'on met : 135 (sacs farine, secteur boulangerie) x 133 (rendement catégorie 3) = 17.955 (nombre de kg de pains) + 202,50 (N) = 18.157,50 (total des kg de pains produits) x 2,50 € (prix de vente tout compris au 1^{er} janvier 2018) = 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 1.1.2018) = 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 € 4,99, le prix d'achat des matières premières, produits et marchandises, y compris les produits servant au graissage des platines, achetés par l'assujetti pendant la période de déclaration et déduction faite du prix d'achat des matières premières, produits et marchandises affectés à la fabrication des produits de la boulangerie.

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

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

[EXEMPLE 6]

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

Le coefficient fixé à 4,99 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 2018. 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).

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 5,03 (coef. entreprise) = € 1.521,22 x 1/2
 = € 760,61, 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). € 85,60
2. Vente presque exclusive de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec batures (95 % et plus) € 93,35
3. Vente presque exclusive de pain spécial sans bature, autre que pain spécial français et de pain spécial baguette (95 % et plus) € 100,48
4. Vente de pain de ménage, rond avec batures pour plus de 50% € 88,99
5. Vente de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec batures pour plus de 50 % € 93,26
6. Vente de pain spécial sans bature, autre que pain spécial français ou pain spécial baguette pour plus de 50 % € 97,18

[EXEMPLE 10]

Déclaration trimestrielle.
 Calcul déduction prix de revient matières premières utilisées pour le secteur boulangerie.
 Boulangerie catégorie 3, prix de revient € 100,48 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 € 100,48 = € 13.564,80 (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 € 3,32.

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 € 3,32 = € 672,30.

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 € 100,48 = € 13,564,80
 "N" = 202,50 x € 3,32 = € 672,30

€ 14.237,10

€ 16,539,71 - € 14,237,10 = € 2.302,61 (matières premières, utiles dans la fine boulangerie et la pâtisserie)

Chiffre d'affaires : € 2.302,61 x 5,03 (coef. entreprise) = € 11.582,12 (T.V.A. comprise)

16. Mécanismes de l'échelle tarifaire

Le coefficient de 4,99 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	€ 2,07
Petit gâteau à la crème au beurre	€ 1,90
Gâteau à la crème fraîche	€ 1,58
Petit gâteau à la crème fraîche	€ 1,58
Tarte aux fruits	€ 0,90
Tartelette aux fruits	€ 1,09
Tarte au riz	€ 0,82
Tartelette au riz	€ 0,90
Eclair	€ 1,02
Total	€ 11,86



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 € 11,86 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 4,99.

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 € 12,06.
La différence est de : € 12,06 - € 11,86 = € 0,20, soit 4 fractions de 0,05 €.
Votre coefficient devient 4,99 - 0,04 = 5,03.

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 € 11,86 et dont le dénominateur est égal à la différence entre € 11,86 et le total des prix de vente des produits non fabriqués indiqués dans l'échelle tarifaire.

[EXEMPLE 13]

Formule :
$$\frac{\text{Total prod. fabr.} \times \text{€ 11,86}}{(\text{€ 11,86} - \text{Tot. prod. non fabr.})}$$

Si au cours d'un trimestre, un assujetti n'a fabriqué ni tartes au riz ni tartelettes au riz à € 0,82 et € 0,90 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 :

$$\frac{\text{€ 10,99} \times \text{€ 11,86}}{(\text{€ 11,86} - \text{€ 1,72})} = \text{€ 12,85}$$

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 14]

Déclaration trimestrielle.

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

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

Plus de six fois les matières premières

Nombre de litres fabriqués au cours du trimestre 120

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

= € 817,80 (T.V.A. comprise).

19. Détermination du montant imposable

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

CHAPITRE 3

[Vente sans transformation de produits achetés]

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

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 15]

Prix d'achat € 994,05.

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 16]

Prix d'achat : € 371,84

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

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

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

[EXEMPLE 17]

Prix d'achat : € 150,00

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

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

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

[EXEMPLE 18]

Prix d'achat € 1.030,79

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

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

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

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



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

€ 961,83 x 94% x 100/106 = € 852,94, TVA non comprise.

CHAPITRE 4

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

22. Opérations visées

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

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

23. Règle

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

24. Autres opérations

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

CHAPITRE 5 [Ristournes]

25. Règle

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 20]

Ristournes autorisées aux clients :

- selon le livre de vente : € 1 292,52
- à soustraire: € 1 292,52 x 100/106 = € 121 9,36.

CHAPITRE 6

[Vente dans un salon de consommation]

26. Règle

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

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

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

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

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

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

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

27. Vente de crème glacée achetée

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

28. Vente de boissons froides

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

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

29. Vente de boissons chaudes

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

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

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

Thé en portions individuelles : une consommation par portion.

Potage acheté préparé : une consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

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

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

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

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

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

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

Clause d'exclusion

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

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



Le boulanger ou le boulanger-pâtissier 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-pâtissiers 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'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**du trimestre

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

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

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

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**

du trimestre

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

II. Secteur des produits de la boulangerie autres que le pain, des produits de la boulangerie fine, de la pâtisserie et des fabrications accessoires (v. note explicative n° 10)		
A. Déclarations		
1. Prix d'achat en euro des matières premières achetées pendant la période de déclaration à l'exception des pâtes «prêtes à l'emploi» et mix pour la fabrication de pains de marque (v. note explicative n° 11)	13.895,07	O
2. Prix d'achat en euro des mix complets pour la fabrication de pains de marque (v. note explicative n° 21)	193,36	L
3. Prix d'achat en euro des pâtes «prêtes à l'emploi» achetées (v. note explicative n° 12)	302,43	Z
4. Différence, en euro, pour les kg de farine achetés, entre le prix d'achat normal de la farine considérée comme farine 11/680, et le prix d'achat réel (v. note explicative n° 13) :		
- si le prix d'achat normal de la farine 11/680 est supérieur au prix payé	2.644,64	P
- si le prix normal de la farine 11/680 est inférieur au prix payé		PP
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire (v. note explicative n° 2)	100,48	Q
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de la pâtisserie (v. note explicative n° 14)		
Prix de vente au comptoir par 100 kg (6% T.V.A. comprise)		
Gâteau à la crème au beurre	€ 2,05	
Petit gâteau à la crème au beurre	€ 1,93	
Gâteau à la crème fraîche	€ 1,68	
Petit gâteau à la crème fraîche	€ 1,65	
Tarte aux fruits	€ 0,90	
Tartelette aux fruits	€ 1,10	
Tarte au riz	€ 0,80	
Tartelette au riz	€ 0,90	
Eclair	€ 1,05	
Total :	€ 12,06	R
7. Si la glace de consommation fabriquée par l'assujetti est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières, il faut indiquer ici :		
a) le nombre de litres de glace de consommation écoulés pendant la période de déclaration	120	S
b) le multiplicateur applicable à la glace de consommation (v. note explicative n° 15)	1/2	T
c) le prix de vente en euro du litre de glace de consommation	13,63	U
B. Calcul du coefficient		
Echelle tarifaire R	12,06	
- 11,86		
+ 0,04		
Coefficient de base (v. note ci-après)	= 4,99	
Coefficient à appliquer	+ 0,04	
	5,03	BB
<p><i>Note : Lorsque le total des prix pratiqués par l'assujetti pour ces produits-types fait apparaître une différence en plus ou en moins avec le total 10,97 indiqué ci-avant, une correction de 0,01 par tranche entamée de 0,05 euro doit être ajoutée ou retranchée, selon le cas, au coefficient de 4,78. Cette correction doit être effectuée qu'il s'agisse d'une différence en plus ou en moins.</i></p>		



Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS

du trimestre

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

C. Recettes, T.V.A. comprise			
1. Recette ordinaire			
Prix d'achat	O	13.895,07	+ P 2.644,64
			16.539,71
ou	O		- PP =
à diminuer de			
	A	135	x Q 100,48 = 13.564,80
			} - 14.237,10
	N(20)	202,50	
			2.302,61
			x BB 5,03 = + 11.582,13
Prix d'achat	L	193,36	x 2,50 = + 483,40
Prix d'achat	Z	302,43	x BB 5,03 = 1.521,22
			x 1/2 = + 760,61
2. Recettes supplémentaires éventuelles pour la vente de glace de consommation :			
	S	120	x T 1/2 = 60
			x U 13,63 = + 817,80
			Recette totale T.V.A. comprise 13.643,94
			Recette totale T.V.A. noncomprise x $\frac{100}{106} =$
			12.871,64
ATTENTION : Les boulangers-pâtisseries qui ne tiennent pas un salon de consommation reportent directement le total II ¹ au cadre VI (récapitulatif)			
Les boulangers-pâtisseries qui tiennent un salon de consommation ne reportent pas le total II ¹ au cadre VI, mais partent de ce total, pour remplir la feuille spéciale «salon de consommation» annexée à la présente, qui leur est réservée. Après avoir rempli cette feuille spéciale, ils reportent ci-après les résultats.			
			/ II ²
- Ventes au comptoir. Recettes hors T.V.A., imposables à 6 %			/ II ³
- Ventes au salon. Recettes hors T.V.A. à 12 %			/ II ⁴
- Ventes au salon. Recettes hors T.V.A. imposables à 21 %			/
III. Ventes sans transformation de produits achetés			
Recettes, T.V.A. non comprise (v. note explicative n° 16)			
1. Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 11 : 994,05 EUR x 1,35 =			1.341,97 III ¹
2. Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 12 : 371,84 EUR x 1,65 =			613,54 III ^{2a}
3. Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 13 : 150,00 EUR x 1,50 =			225,00 III ^{2b}
4. Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 31 : 1.030,79 EUR x 1,50 =			1546,18 III ³
5. Revente en EUR de pain, de produits de la boulangerie autres que le pain et les produits de la fine boulangerie et de la pâtisserie (v. note explicative n° 17) :			
Recette T.V.A. comprise :	961,82	x 94 % = 904,12	
Recette totale T.V.A. non comprise :		x $\frac{100}{106} =$	852,94 III ⁴

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**

du trimestre

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

IV. Opérations autres que celles visées sous I à III - Taux de T.V.A. 6%			
Recette, T.V.A. comprise (v. note explicative n° 18) a) A évaluer si le total ne dépasse pas € 1500 par trimestre b) Dans le cas contraire, suivant le journal de recettes - cuisson pour le compte de particuliers : - autres recettes 6% Recettes totales, T.V.A. comprise : Recette totale, T.V.A. non comprise		$x \frac{100}{106} =$	/ IV
V. Ristournes			
En timbres-ristourne achetés : En ristournes propres : Sur factures : 1.292,52 1.292,52		$x \frac{100}{106} =$	1.219,36 V
VI. Récapitulation (v. note explicative n° 19)			
Recettes imposables 1) à 6% : TOTAL I = 43.012,97 TOTAL II ¹ ou II ² = 12.871,64 TOTAL III ¹ = 1.341,97 TOTAL III ² a + b = 838,54 TOTAL III ⁴ = 852,94 TOTAL IV = TOTAL = 58.918,06 Déduction TOTAL V : - 1.219,36 A reporter dans la grille 01 de la déclaration 57.698,70 x 6%		Taxes dues = 3.461,92	
2) à 12% : TOTAL II ³ A reporter dans la grille 02 de la déclaration x 12%		=	
3) à 21% : TOTAL II ⁴ TOTAL III ³ = 1.546,18 A reporter dans la grille 03 de la déclaration 1.546,18 x 21%		=	324,70
Total des taxes dues - A reporter à la case 54 de la déclaration			3.786,62



Une voiture électrique

pour tout le monde ?

Un peu d'histoire

Les premières voitures électriques datent du début de l'automobile vers 1880. La fabrication étant bien moins coûteuse que pour les voitures à pétrole, leur part de marché était loin d'être négligeable. Malgré l'avantage économique et la facilité d'utilisation, la voiture électrique a presque disparu du paysage automobile pendant un siècle principalement à cause d'une autonomie insuffisante

5 800 000 voitures

L'annonce faite par des grandes villes de limiter voire d'interdire l'utilisation de voitures à moteur thermique sous-entend que seuls les véhicules électriques seraient autorisés à circuler en ville. Or remplacer toutes les voitures actuelles (5 800 000 voitures tout de même) par des véhicules électriques obligerait à produire 30% d'électricité en plus !

Petit bémol : le gouvernement a promis de sortir du nucléaire en 2025 et on va la produire comment cette électricité ? Il y a bien la technologie à l'hydrogène qui est très coûteuse ou celle du méthanol qui entre en compétition avec la production alimentaire. Où donc est l'intérêt de rouler avec une voiture « propre » s'il faut produire son électricité par une centrale à charbon qui produit poussières et CO₂ ?

La capacité des batteries évolue très vite et bientôt faire 1000 km avec une charge complète ne sera plus une utopie, mais recharger sa voiture quand on habite en ville sans avoir de garage ou d'emplacement privé est encore bien compliqué.

Alors oui, la petite voiture électrique utilisée en ville ou en agglomération est promise à un bel avenir, cependant, les routières équipées de moteurs thermiques en constante évolution ont encore de beaux jours devant elles.

● **V Darimont**

Source : *La Libre Philippe Casse*



Coqs de cristal 2017

Hé !... que vient faire cette rubrique agricole dans nos pages ?

Simplement : suite à notre présence active à la Foire de Libramont depuis de nombreuses années, le Ministre Collin envisage d'ouvrir, à notre profession, cette reconnaissance grand public.

Nous avons été aimablement invités à cette manifestation, et nous nous ferons et nous nous ferons un devoir d'informer tous ceux qui désireront y participer sur la concrétisation de ce projet.

Quels sont les produits de bouche d'excellence en Wallonie ?

Pour répondre à cette question qui taraude les consommateurs et amateurs de produits de terroir, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont organisent depuis 23 ans le Concours «Coq de Cristal». Créé à l'initiative de Mme Natacha PERAT en 1994

Celui-ci valorise des entreprises wallonnes employant maximum 5 personnes qui, grâce à leur savoir-faire et dans le respect de l'environnement, élaborent une large gamme de produits de bouche artisanaux. Issues d'une agriculture diversifiée, ces productions reflètent un savoir-faire traditionnel, une passion du métier et un art de vivre typiquement régional.

Le 6 septembre 2017, au Libramont Exhibition & Congress, pas moins de 33 entreprises agricoles wallonnes ont tenté leur chance de faire valoir une quarantaine de produits, répartis en 3 catégories (produits laitiers, viandes et autres produits) et en 8 sous-catégories (ci-dessous).

C'est lors d'une épreuve de dégustation à l'aveugle que le jury professionnel a évalué ces productions selon divers critères : le goût (50%), la texture ou la consistance (25%), l'odeur dégagée (15%) et l'aspect visuel (10%).

Découvrez sans plus attendre les produits et producteurs lauréats 2017 que nous félicitons et encourageons vivement ! Ceux-ci ont été récompensés le mardi 5 décembre à l'occasion d'une soirée de remise des Coqs de Cristal au Libramont Exhibition & Congress.

La cérémonie, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, était d'une part animée par le duo gourmand Eric Boschman & Gerald Watelet, (très « basse-cour »), et d'autre part par la Ligue d'Improvisation Belge Professionnelle, qui mit à contribution

tout au long de la soirée, des volontaires désignés dans l'assistance, pour la plus grande joie de tous.

Les producteurs/transformateurs lauréats se sont non seulement vus remettre le célèbre Coq de Cristal, mais aussi un diplôme et du matériel promotionnel destiné à valoriser leurs produits primés.

Ils pourront également bénéficier d'une communication importante et d'une présence à de nombreuses foires et salons (B to B et B to C) mis en place par l'APAQ-W au cours de l'année prochaine.

La soirée se clôtura par une dégustation grand format de produits primés, mis en situation gastronomique, orchestrée par le traiteur PAULUS.

Nous vous conseillons d'envisager sérieusement cette nouvelle opportunité de valoriser vos compétences.

● H.Léonard





PALMARÈS

PRODUITS LAITIERS



Fromage frais nature au lait cru de brebis

La ferme du Planois I Françoise Lecocq I « Carré frais de brebis »
Rue de la Chapelle au Foya, 22 I 7090 Hennuyère SI 067/56 13 35
lafermeduplanois@skynet.be I www.lafermeduplanois.be



Flan au lait de vache aromatisé vanille

Fromagerie de l'Enclus I Bruno Hespel I Flan vanillé de l'Enclus »
Rue Saint-Pierre, 2 I 7750 Amougies I 069/76 73 46 I bruno.hespel@skynet.be



Fromage à pâte persillée (toutes espèces) au lait cru (catégorie ouverte aux transformateurs)

Fromagerie École du CARAH I Jean-Philippe Vercaigne I « Bleu d'Ath »
Rue de l'Agriculture, 301 I 7800 Ath I 068/26 46 30 I fromagerie@carah.be I www.carah.be

VIANDES



Viande bovine : aloyau

Boucherie à la Ferme de la Croix Scaille I Famille Fontaine I « Steak »
Rue Léon Mathieu, 75 I 5575 Rienne I 061/22 23 00 I boucheriedelacroixscaille@gmail.com



Viande porcine : saucisse sèche de porc – type « pipe d'Ardenne » (catégorie ouverte aux bouchers)

Boucherie de la Ferme Martin I Aurélien Martin I « Saucisse sèche fumée »
Rue de Graide, 25C I 5555 Naomé I 061/31 19 31
boucheriedelafermemartin@hotmail.com I www.boucheriedelafermemartin.be



Cuisse de canard confite

Ferme de la Sauvenière I Valérie Van Wynsberghe I « Cuisse de canard confite »
Chemin de Philippeville, 9 I 5620 Hemptinne-lez-Florennes I 071/66 86 08
info@fermedelasauveniere.be I www.foie-gras-de-la-sauveniere.be

AUTRES PRODUITS



Tomate pleine terre cultivée en Wallonie

Ferme du Champ des Bails I Stéphane Longlune I « Tomates anciennes pleine terre »
Rue du Grand Caillou, 48 I 7050 Jurbise I 065/65 28 25
stephanelonglune@skynet.be I www.aspergewallonne.be



Miel de printemps

Clos des abeilles I Jean-Marie Hoyoux I « Miel des terrains calaminaires »
Rue Darimont, 10 I 4560 Clavier I 085/71 29 93
apijmhoyoux@gmail.com I www.clos-des-abeilles.be



Les lauréats



Coq et Poule : Gerald Wathelet et Eric Boschman



Avec le Ministre COLLIN



Le trio de la ligue d'impro et le public sur la selle



Les lauréats avec les ministres Collin et Borsus
Mme Natacha Perat initiatrice des COQS



Le lauréat apiculteur M. et Mme Hoyoux et Mme Natacha Perat



Une anecdote qui en dit long sur le prix du

travail d'un pâtissier

Une dame a voulu acheter un gâteau. Trouvant le prix du gâteau un peu élevé, elle a dit, d'une façon brusque :

« JE VEUX ACHETER VOTRE GÂTEAU, MAIS JE PENSE QUE LE PRIX EST TRÈS ÉLEVÉ ».

Le pâtissier un peu abasourdi a quand même répondu : « combien pensez- vous que je devrais le vendre ? »

La dame a répondu : « le prix de la farine, du sucre, des œufs, du lait, du ferment, du lait concentré, du beurre, du chocolat etc... » et l'artisan a donné un prix. La dame a fait un calcul et le prix final était beaucoup moins cher que le prix du gâteau. Le pâtissier a conclu :

« TRÈS BIEN, JE FERAI VOTRE GÂTEAU ».

La cliente très satisfaite d'elle-même est allée raconter à toutes ses amies l'affaire fabuleuse qu'elle avait faite.

A la date convenue, elle a reçu une belle boîte. Elle a ouvert la boîte qui contenait les ingrédients : la farine, le sucre, les œufs, le lait, etc...

Très énervée, elle est retournée voir l'artisan et lui a dit

« COMMENT AVEZ-VOUS PU ME FAIRE ÇA ? JE VOUS AI COMMANDÉ UN GÂTEAU ET VOUS M'AVEZ ENVOYÉ UNE BOÎTE AVEC LES INGRÉDIENTS ! »

Ce dernier a calmement répondu :

« MADAME, VOUS AVEZ REÇU EXACTEMENT CE POURQUOI VOUS AVEZ PAYÉ, SI VOUS PENSEZ QU'IL MANQUE QUELQUE CHOSE... IL FAUDRA PAYER. »

Morale de l'histoire :

Quand on achète un gâteau, un dessert ou quelque chose d'autre fait à la main, par un professionnel ou non, on n'achète pas seulement des ingrédients... Il faut aussi acheter notre temps, l'effort, l'amour, le dévouement, les nuits sans sommeil, la douleur au dos, la douleur dans les jambes, les fêtes auxquelles nous n'avons pu participer, etc.

Cette anecdote nous montre à quel point il faut valoriser les artisans qui embellissent tous les moments spéciaux !

● A. Panzarella



SALON

EUROPAIN 2018 :

Le salon phare de la boulangerie-pâtisserie fait sa révolution !

Accompagnateur de toutes les évolutions de la Boulangerie-Pâtisserie et révélateur des nouveautés du métier, Européain se réinvente en février 2018 pour le plus grand bénéfice de tous les entrepreneurs de la filière. Quel que soit le format de leur établissement et leur volume de production, les professionnels trouveront l'ensemble des solutions dont ils ont besoin, dans une toute nouvelle sectorisation : Je fabrique/je produis – Je vends – Je gère. Concentré sur 4 jours, Européain 2018 accueille de nouvelles animations et les concours internationaux et nationaux qui ont fait sa réputation et sa force d'inspiration.

Nouvelles dates – Nouvelle sectorisation – Nouveau contenu

Pour accompagner les attentes des visiteurs et des exposants, Européain se déroulera sur 4 jours (du 3 au 6 février 2018) et rassemblera l'ensemble de son offre sur les 48 000m² du hall 6 au Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte.

Européain innove avec une nouvelle sectorisation conçue pour mieux accompagner les visiteurs, qu'ils soient porteurs de projet ou professionnels, d'un point de vente ou de plusieurs, d'un fournil ou d'un centre de production :

JE FABRIQUE, JE PRODUIS : Tous les équipements et matières premières pour fabriquer du pain, des viennoiseries et des pâtisseries, quels que soient les volumes de production.

JE VENDS : Toutes les solutions pour vendre et distribuer efficacement ses produits : agencement magasin, communication, produits finis, emballages et services...

JE GÈRE : Les outils et services indispensables à la gestion quotidienne d'une entreprise : gestion, formation, finances, assurances, RH ...

Nouvelles animations et nouveau contenu

Forum Européain : Cet espace incontournable au centre du salon proposera 4 jours d'échanges entre experts et opérationnels, sur les thématiques d'actualité des métiers de la filière - sous la forme de conférences, interviews et tables rondes, pour les professionnels et les porteurs de projet Français et internationaux.

Boutique restaurant : Cet espace présenté pour la première fois en 2016 sera désormais une véritable boulangerie restaurant opérationnelle. Doté des dernières technologies digitales, complété d'un espace restauration ergonomique et chaleureux, il





EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PARIS

accueillera les visiteurs soucieux d'explorer et de goûter toutes les possibilités de la restauration boulangère.

Lab' du Boulanger : 4 jours de démonstrations non-stop assurées dans un fournil ultra-moderne par les meilleures écoles et grands noms de la boulangerie française et internationale permettront aux visiteurs de visualiser gestes techniques et idées créatives. Des visites guidées proposées pour la première fois feront découvrir en action les toutes dernières nouveautés du fournil de demain.

Lab' Intersuc : L'espace proposera 4 jours de démonstrations de pâtisserie, chocolaterie, glacerie par des MOF, des champions de pâtisserie, des pâtisseries boutique ou de restaurant.

Concours d'excellence et d'inspiration

Masters de la Boulangerie, organisés par Lesaffre

Les meilleurs candidats de la Coupe Louis Lesaffre et de la Coupe du Monde de Boulangerie vont concourir en individuel pour obtenir le prestigieux titre de MASTER BAKER. Les pays et les noms des candidats seront révélés en juin prochain.

Mondial des Arts Sucrés, organisé par DGF

Pendant 4 jours, 16 équipes constituées d'une chef pâtissière et d'un chef pâtissier confrontent l'excellence de leurs talents, dans la course au titre de Champion du Monde des Arts Sucrés.

Coupe de France des Écoles, organisé par EKIP, parrainé par ENGIE

Regroupés en équipe mixte de 3 personnes et en 2 catégories, "Espoirs" et "Excellence", les candidats auront 6 heures pour démontrer leur maîtrise de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie et ainsi mettre en exergue le savoir-faire et les formations dispensées dans les instituts.

Europain 2016 en chiffres

700 exposants et marques
65 000 visiteurs professionnels
48 000 m² d'exposition
140 pays

**VOTRE BADGE
GRATUIT**

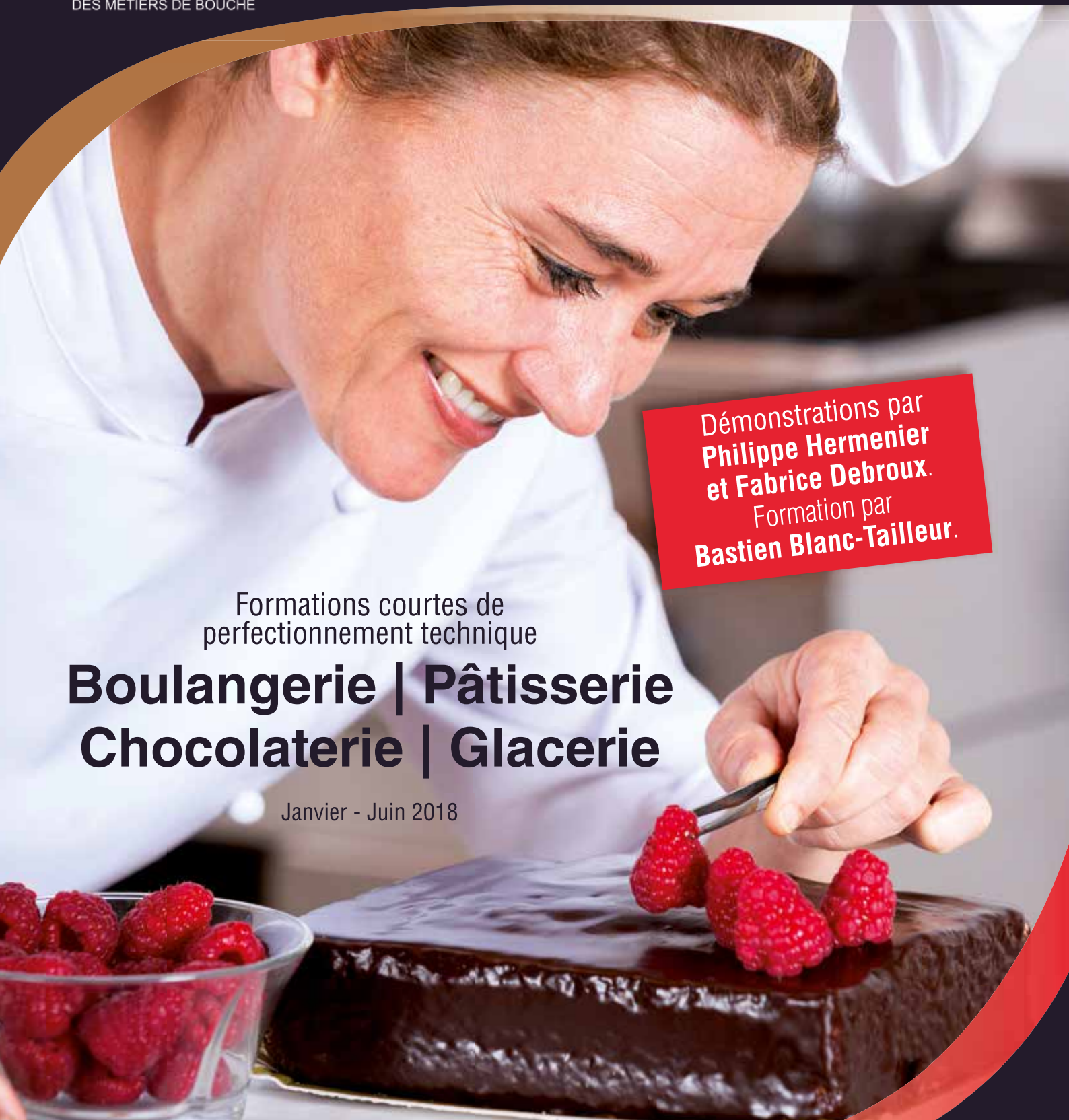
SUR WWW.EUROPAIN.COM
AVEC CE CODE INVITATION :

PPARA





LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



Démonstrations par
Philippe Hermenier
et **Fabrice Debroux.**
Formation par
Bastien Blanc-Tailleur.

Formations courtes de
perfectionnement technique

Boulangerie | Pâtisserie Chocolaterie | Glacerie

Janvier - Juin 2018



Filière boulangerie
Formations et conseil



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Démonstration

« Fabrications sur levain dur »

Par **Philippe Hermenier**

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011

**Jeudi 22 février
de 13h à 17h**



Philippe Hermenier dispense des formations partout en France, notamment directement en entreprise, et à l'international. Il anime aussi quelques stages de perfectionnement à Rouen.

« Titulaire d'un CAP et d'un BM en boulangerie, j'ai travaillé comme salarié dans diverses boulangeries au Lavandou, à Paris, à Versailles et dans la région parisienne. J'ai également exercé comme démonstrateur au Moulin de Deize (Belgique) et au Moulin de Vittefleux. Après une première expérience à l'INBP en tant que formateur boulanger de 2000 à

2002, j'ai réintégré l'Institut en 2004 comme formateur itinérant cette fois.

Les levains durs ou liquides sont faciles à mettre en œuvre à condition de bien maîtriser toutes les étapes de leur fabrication, depuis le chef jusqu'aux rafraîchis. Je vous apprendrai aussi à développer un levain plutôt lactique ou acétique. »

Philippe Hermenier nous proposera un tour d'horizon des fabrications françaises :

- Pain de tradition française
- Pain de campagne sur levain
- Pain rustique sur levain
- ...



Formation

« Le travail du sucre »

Par **Bastien Blanc-Tailleur**

Spécialiste en sculptures de sucre

**Lundi 12 mars
de 9h à 17h**



Bastien Blanc-Tailleur est aujourd'hui formateur freelance pour les professionnels de la restauration et de la pâtisserie. Après avoir suivi une formation à la prestigieuse école Grégoire Ferrandi à Paris, il travaille en tant qu'ouvrier et chef de poste à la maison Pillon et chez Carette, tous deux basés à Paris. Il travaille ensuite dans de prestigieux hôtels en tant que sous-chef Pâtissier.

Ce 12 mars 2018, il nous fera l'honneur de partager avec nous son savoir-faire en matière de montage de pièces en sucre.



Pour participer à cette formation, vous devez remplir les conditions d'inscription.



Les formations d'Epicuris

- Festival de mignardises

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

- La brioche dans tous ses états

Apprenez et mettez en œuvre les techniques de fabrication de brioches.



- Festival de tartes

Réalisez une gamme variée de tartes à base de fruits ou non, sucrées ou salées.

- Osez la meringue

Sur gâteau ou cuite, la meringue n'aura plus aucun secret pour vous.

- Pains spéciaux à la bière

Réalisez un assortiment de pains spéciaux à la bière.

- Cakes et gâteaux moelleux

Réalisez des cakes et gâteaux moelleux originaux destinés à la vente en magasin.

- Trouver des alternatives aux allergènes

Reconnaissez les allergènes et réalisez un assortiment de produits en utilisant des alternatives à ces allergènes afin de répondre à la demande de plus en plus croissante de la part de votre clientèle.

- Diminuez les coûts : créez vos œufs en chocolat

Réalisez un assortiment de sujets en chocolat (œufs et personnages) qu'ils soient creux ou fourrés sur le thème de Pâques.



- Le levain dur et liquide

Le levain est une saveur appréciée des clients de par leur diversité. Apprenez différentes techniques de levains durs et liquides pour la confection de pains, baguettes...

- Entremets glacés

Réalisez des entremets glacés aux goûts traditionnels et modernes afin de confectionner un assortiment gourmand et original.

- Douceurs de printemps

Réalisez des desserts frais et légers (mousses, verrines, aux fruits...) à partager au printemps en toute convivialité, qui attireront votre clientèle.

- Le travail du sucre

Apprenez à réaliser des pièces en sucre, de quoi épater vos clients.

- Variations autour de la framboise

Réalisez un assortiment de desserts à base de framboises.

- Le chocolat dans tous ses états

Réalisez des décors, des mousses, des pièces et petits montages artistiques. Le chocolat aromatisé, moulé, fourré, en ganache, en poudre... Bref, le chocolat dans tous ses états.

- 1001 baguettes

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



- Glaces et sorbets

Réalisez des glaces, sorbets aux goûts traditionnels et modernes afin de confectionner un assortiment gourmand et original.

- La fraise en vedette

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

- Le pré-poussé en Boulangerie

Gagnez du temps en préparant vos produits de boulangerie en avance et en utilisant la technique du pré-poussé.

- Viennoiseries maison

Réalisez une gamme de viennoiseries à la fois traditionnelles et modernes.

- Glaçages et ganaches

La diversification devient importante pour tout indépendant, mais il faut oser la différence. Les glaçages et les ganaches permettront d'ajouter une touche différente et personnelle à vos produits.

Le calendrier des formations

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Festival de mignardises	Merc.	24 janv.	9h - 17h	V-I-B
La brioche dans tous ses états	Lundi	29 janv.	9h - 17h	V-I-B
Festival de tartes	Merc.	31 janv.	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : La bière et le chocolat	Lundi	19 févr.	13h - 17h	V-I-B
«Fabrications sur levain dur» par Philippe Hermenier	Jeudi	22 févr.	13h - 17h	V-I-B
Démonstration CERES	Lundi	26 févr.	13h30-16h30	V-I-B
Osez la meringue	Mardi	27 févr.	9h - 17h	V-I-B
Pains spéciaux à la bière	Merc.	28 févr.	9h - 17h	V-I-B
Démonstration Moulins de Statte	Lundi	5 mars	13h - 17h	V-I-B
Cakes et gâteaux moelleux	Merc.	7 mars	9h - 17h	V-I-B
«Le travail du sucre» par Bastien Blanc-Tailleur	Lundi	12-mars	9h - 17h	V-I-B
Trouver des alternatives aux allergènes	Merc.	14-mars	9h - 17h	V-I-B
Diminuez les coûts : créez vos œufs en chocolat	Lundi	19-mars	9h - 17h	V-I-B
Le levain dur et liquide	Vend.	13-avr	9h - 17h	M

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Entremets glacés	Lundi	23-avr	9h - 17h	V-I-B
Douceurs de printemps	Mardi	24-avr	9h - 17h	V-I-B
«Pâtisseries modernes» par Fabrice Debroux	Merc.	25-avr	8h - 17h	V-I-B
Le travail du sucre	Vend.	4-mai	9h - 17h	M
Variations autour de la framboise	Lundi	21-mai	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : Pâtisseries d'été	Mardi	22-mai	13h - 17h	V-I-B
Le chocolat dans tous ses états	Lundi	28-mai	9h - 17h	V-I-B
Démonstration CERES	Lundi	28-mai	13h30-16h30	V-I-B
Démonstration CERES	Mardi	29-mai	13h30-16h30	V-I-B
1001 baguettes	Merc.	30-mai	9h - 17h	V-I-B
Glaces et sorbets	Lundi	4-juin	9h - 17h	V-I-B
La fraise en vedette	Mardi	5-juin	9h - 17h	V-I-B
Le pré-poussé en Boulangerie	Merc.	6-juin	9h - 17h	V-I-B
Viennoiseries maison	Lundi	11-juin	9h - 17h	V-I-B
Glaçages et ganaches	Merc.	13-juin	9h - 17h	V-I-B

V-I-B : Villers-le-Bouillet / M : Mons.

Inscriptions

Pour vous inscrire, contactez-nous :

Tél : 0497/57.00.85 ou 085/27.88.60

info@formation-epicuris.be

caroline.schroeder@formation-epicuris.be

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

Démonstrations exceptionnelles :

Démonstration P. Hermenier

Démonstration F. Debroux

Formation exceptionnelle :

Formation B. Blanc-Tailleur

Formations organisées à Villers-le-Bouillet :

Festival de mignardises

La brioche dans tous ses états

Festival de tartes

Osez la meringue

Pains spéciaux à la bière

Cakes et gâteaux moelleux

Trouver des alternatives aux allergènes

Créez vos œufs en chocolat

Entremets glacés

Douceurs de printemps

Variations autour de la framboise

Le chocolat dans tous ses états

1001 baguettes

Glaces et sorbets

La fraise en vedette

Le pré-poussé en Boulangerie

Viennoiseries maison

Glaçages et ganaches

Formations organisées à Mons :

Le levain dur et liquide

Le travail du sucre

Démonstrations organisées à Villers-le-Bouillet :

Démonstration Puratos (19/02)

Démonstration Puratos (22/05)

Démonstration Ceres (26/02)

Démonstration Ceres (28/05)

Démonstration Ceres (29/05)

Démonstration Les Moulins de Statte

Attention, seules les inscriptions annulées par écrit ou téléphone au minimum cinq jours ouvrables avant le début de la formation ou de la démonstration seront prises en compte. **Les participants ne respectant pas ce délai se verront réclamer un montant de 75€ pour frais administratifs.**

Coordonnées de l'entreprise

Nom de l'entreprise :

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 :

Après les fêtes,

retrouvez le bon rythme !

Les Fêtes sont passées et les bonnes résolutions s'accumulent. Voici quelques conseils pour que l'année commence doucement et sainement.

Les fêtes sont une occasion essentielle de se retrouver autour d'un bon repas. Mais c'est aussi une vraie révolution pour notre organisme : on mange davantage, des plats beaucoup plus riches, avec souvent plus de féculents et moins de légumes et de fibres. Les rythmes sont complètement décalés : on passe plus de temps à table, on se couche tard...

De plus, on met un peu de côté l'activité physique.

Résultat : notre corps est bouleversé, et cela se ressent en premier au travers de nos intestins. Le transit est ralenti, on peut avoir des ballonnements...

Notre intestin possède une véritable horloge interne. Pour la «resynchroniser», il faut commencer par manger à heures fixes. Evitez de grignoter n'importe quand ou de sauter un repas de temps en temps.

La routine est une forme de stabilité indispensable pour votre équilibre personnel et pour votre santé.

De même lorsque l'on mange, il est essentiel de ne pas se presser. Ainsi, il faut prendre le temps de manger doucement et de mastiquer. Car le fait d'avaler trop rapidement, entraîne notamment des problèmes d'aérophagie et de ballonnements : on avale de l'air...

On ne le dit jamais assez : le petit-déjeuner est le repas le plus important de la journée. Mais pour qu'il apporte toute l'énergie nécessaire à l'organisme, il faut qu'il soit complet et équilibré. Il est important de commencer par hydrater son organisme après le jeûne de la nuit. L'idéal est de boire un grand verre d'eau au lever. Selon les goûts et les envies, buvez un thé ou un café. Les produits laitiers sont importants car ils sont sources de calcium. Mangez un fruit, qu'il soit frais ou en jus. Enfin, pensez aux céréales, complètes de préférence, riches en vitamines, fibres et minéraux. Elles peuvent être consommées sous forme de muesli ou de pain, pour changer des céréales habituelles. Vous êtes ainsi prêt(e) pour démarrer la journée du bon pied !





Le contenu de l'assiette le reste de la journée est également important. Adoptez une alimentation riche en fibres. Il faut consommer environ 30 g de fibres par jour, or nous en mangeons à peine 15 à 20 g en moyenne. Il faut notamment privilégier les fruits et légumes (les fameux 5 par jour). Mais vous pouvez aussi opter pour des légumes secs en complément (lentilles, haricots blancs...). Les fruits secs et les noix ou les amandes sont aussi utiles (une petite poignée au goûter par exemple). N'oubliez pas les céréales complètes, notamment le pain complet !

Boire de l'eau permet de désintoxiquer l'organisme. Il est recommandé d'en consommer 1,5 à 2 L par jour sous toutes ses formes : eau plate, eau gazeuse (composée de bicarbonate de sodium, elle a des vertus digestives, attention néanmoins aux contre-indications pour les personnes souffrant de reflux gastro-oesophagien par exemple), thé ou tisane. Le thé vert a des propriétés anti oxydantes. Il favorise l'élimination des toxines et la circulation sanguine. Le citron, pressé dans de l'eau tiède, contribue au renforcement du système immunitaire. Les tisanes à base de gingembre aideront à réguler le transit intestinal.

Une alimentation trop riche en gras, sucres et calories dérègle le système digestif, notamment le foie. Nausées et manque d'appétit sont par exemple des signaux qui doivent alerter.

Le foie aide à l'élimination des toxines grâce aux enzymes contenues dans les cellules hépatocytes qui le composent. Pour stimuler l'effet de ces enzymes,

mettez ainsi sur le chou, le brocoli, le radis noir, le navet, le cresson, l'artichaut, le pissenlit, l'endive, le citron ou encore le concombre. Attention : les personnes qui ont les intestins sensibles doivent consommer ces aliments avec modération pour éviter de réveiller les douleurs.

Votre sommeil doit être régulé : il est important de se mettre au lit plus tôt afin de pouvoir bénéficier d'un sommeil réparateur essentiel pour stimuler le système immunitaire. Mais ce point-là est fort difficile pour les boulangers-pâtisseries !

Enfin pensez à effectuer une activité physique régulière : il est recommandé d'effectuer au moins 30 minutes de marche rapide par jour pour se maintenir en bonne santé. Attention toutefois à stopper toute activité physique au moins 1h avant le coucher pour éviter les problèmes d'endormissement et d'insomnie.

Le bien-être dépend de l'environnement de l'individu, mais aussi de sa capacité à prendre soin de lui. Il peut cependant être difficile pour certains de trouver le temps de se relaxer, de faire du sport ou de prendre l'air. Pourtant ce sont des atouts indispensables pour lutter contre le stress. Le début d'année est souvent propice aux bonnes résolutions comme l'arrêt du tabac, la reprise d'une activité physique ou le commencement d'un régime. Mais si votre corps et votre inconscient ne sont pas préparés, cela risque de tourner court et d'avoir des impacts négatifs sur votre moral.

Sources : doctissimo.fr, passeportsanté.net



“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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



Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

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

Le Moniteur

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

*Le Moniteur des Boulangers, c'est de l'information destinée à tous les
Boulangers-Pâtisseries-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.

**La Fédération c'est aussi un site web très complet où les membres pourront avoir accès
au Moniteur sous forme numérique.**

www.ffrboulpat.be

**et une page facebook (Fédération francophone-boulangerie-pâtisserie-)
que nous vous demandons de liker et partager**

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. : 0477/41.91.52

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 : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com