

# Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel  
36<sup>e</sup> année  
Février 2018

SOYEZ ATTENTIFS À VOTRE ÉTIQUETAGE,  
VOUS ÊTES SOUS SURVEILLANCE !

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

NC	BR. BLANCHE 800GR	CP
2,23€	2,88€ le Kg	2,30€

# “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)



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

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

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

### Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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

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



## Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Vous trouverez dans ce moniteur le courrier du Vice-Premier Ministre et Ministre de l'emploi, de l'économie, des consommateurs, chargé du commerce extérieur, Monsieur Kris PEETERS, relatif à la réglementation de l'affichage des prix. J'invite les boulangers-pâtisseries à respecter cette législation afin d'éviter de sévères amendes et de contribuer à la bonne image du secteur vis-à-vis du consommateur.

Le grand Maître BOCUSE nous a quittés au cours du mois de janvier et je déplore le départ d'un grand chef mondialement apprécié, fervent défenseur du savoir-faire, du produit naturel et qui a toujours fait évoluer la gastronomie vers l'excellence y compris les desserts. Un homme qui a toujours su motiver les passionnés à se dépasser.

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

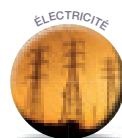
**30€**  
HTVA/1.000L  
de mazout

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



# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Compte-rendu du CA francophone du 17 novembre 2017 (résumé)
- Hygiène** 8 Réorganisation des unités provinciales de contrôle de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire : les contacts utiles
- Fêtes & convivialités** 10 Journée Nationale des boulangers-pâtisseries le 4 juin à ARLON
- Chocolat** 12 Au Salon du Chocolat de Bruxelles 2018  
Un Grand Goûter et de nombreux ateliers pour petits et grands!
- Humour** 14 A vos agendas : banquet de Namur le dimanche 25 mars 2018
- Fêtes & convivialités** 15 A vos agendas : banquet de Namur le dimanche 25 mars 2018
- Économie** 16 La crise de la vanille fait trembler le monde de la pâtisserie
- Fiscal** 19 Forfait 2018 Glaciers
- Actualités** 31 La fin du pape de la gastronomie au parcours étoilé Paul BOCUSE
- Chocolat** 32 6 petits rappels sur le chocolat
- Salon** 34 Mettez bien à l'agenda le salon HORECATEL du 4 au 7 mars 2018
- Social** 35 Fonds Social de la Commission Paritaire 201 (Vente)
- Fiscal** 40 La réforme fiscale Immobilière wallonne
- Économie** 41 Rappel sur l'obligation d'indication des prix
- Un boulanger à l'honneur** 42 Boulangerie-Pâtisserie Hugo Pihart, un pilier à Jemelle
- Auto Moto** 45 Bilan du salon de l'auto
- In Memoriam** 47
- Petites annonces** 47

#### Administration & gestion

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

#### 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. Xhaufaire, J. Beer, R. Wertz, V. Darimont.

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

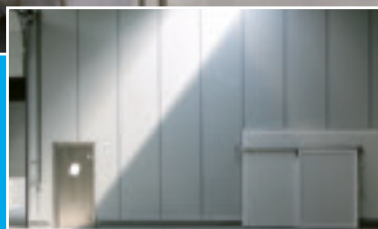
Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur. La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

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



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

Galler  
CHOCOLATIER

### La Chocolaterie Galler et les Etablissements Denis s'associent pour vous livrer le meilleur du chocolat !

Profitez de la renommée et de la qualité des chocolats Galler pour doper vos ventes





# Compte-rendu du CA

## francophone du 17 novembre 2017 (résumé)

### 1 Le rapport du CA du 15 novembre 2017 est approuvé à l'unanimité

### 2 Correspondance et activités

- Les remerciements de Monsieur Detroyer et de Monsieur Denoncin pour notre attention lors du décès de leur proche respectif
- Le remplacement de Monsieur Bounameau à l'IFAPME par M<sup>me</sup> Nicole Roland
- Les salons C'est bon, C'est wallon à Liège, Marche, La Louvière en 2018
- La foire de Libramont
- La réception Royale des Lauréats du Travail
- La mise à jour des listes de membres
- La révision des syllabus avec Alimento
- Le contrôle des comptes à la CEBP
- La gestion des placements
- Les négociations de partenariat
- La brochure Snacks Salés Sucrés par Alimento
- Le renouvellement de la convention avec Total
- IFAPME :
  - Le 20<sup>e</sup> anniversaire de l'association Liège-Huy-Waremme
  - La suppression de la monographie en patronat
- L'accès à la profession
- Le salon Européen à Paris
- Le calendrier des réunions

### 3 Apaq-W

- L'analyse de la campagne 2017
- L'oubli d'inscription aux diverses actions de certains boulangers
- L'itinéraire du Beau Vélo de Ravel 2018 et la participation des boulangers

### 4 Confédération

- La cotisation CEBP (Confédération Européenne Boulangerie-Pâtisserie)
- La transmission harmonieuse en Commission Sociale

### 5 Délégués aux commissions

- Social : - L'acceptation de Mr Radermecker à la présidence de la commission  
 - L'acceptation de Bruno Kuylen à la présidence du fonds social  
 - Les Flexi-jobs et les BONUS à l'emploi  
 - La définition des métiers lourds
- Fiscal : - L'acceptation de notre proposition de forfait  
 - Le forfait glaciers : la parution est prévue en février
- Economique :  
 - Le dossier pour insuffisance de copies de comptabilités  
 - Le Paiement par carte : supplément bientôt interdit

### 6 Bureau et Moniteur

- La situation financière
- La demande de plus de collaboration à la rédaction
- Le financement de la revue

### 7 Concours

- Le Mondial de la Pâtisserie
- Le prix Jacques Rouard à Horecatel
- Le Trophée Wanet

### 8 Divers

- Curiosité malsaine de certains journalistes

### 9 Prochain CA le 21 mars 2018

● H. Léonard

## HYGIÈNE

# Réorganisation des unités provinciales de contrôle de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire :

# les contacts utiles

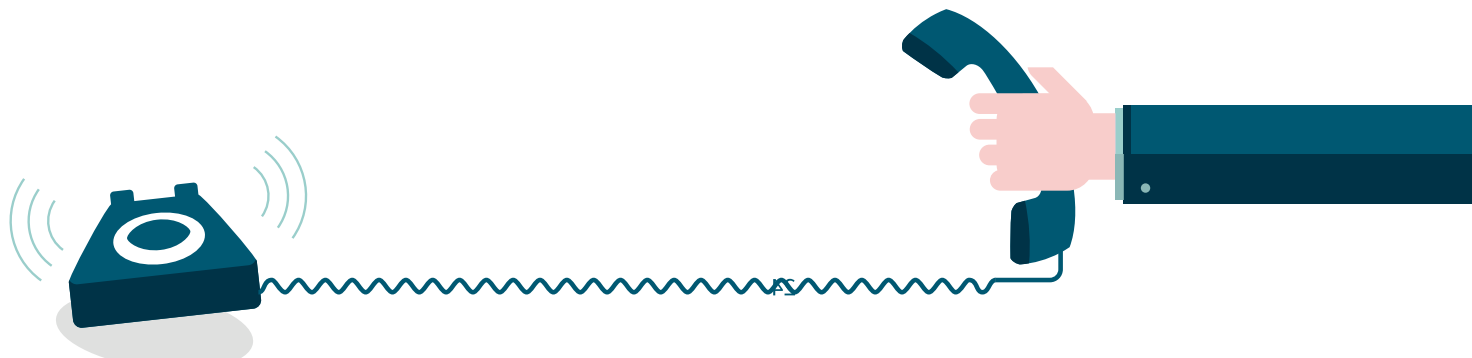


Comme nous vous l'annonçons dans le Moniteur de mai 2017 (page 12), les Unités Provinciales de Contrôle de l'AFSCA sont l'objet d'une réorganisation importante.

Ne pouvant désormais plus faire référence aux provinces dont elles ne respectent plus toujours les limites géographiques, elles se nomment Unités Locales de Contrôle ou ULC. Les UPC (Unités Provinciales de Contrôle) deviennent donc les ULC (**Unités Locales de Contrôle**).

Voici les principales modifications en application depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018 :

### Les adresses des Unités Locales de Contrôle :



#### ULC Brabant wallon Namur (ULC BNA)

Route de Hannut 40 | 5004 BOUGE

Tél. 081/20 62 00

Fax : 081/20 62 01

Email : [info.BNA@AFSCA.be](mailto:info.BNA@AFSCA.be)

Notification obligatoire : [notif.BNA@AFSCA.be](mailto:notif.BNA@AFSCA.be)

#### Territoire

Provinces du Brabant wallon et de Namur à l'exclusion des communes de Beauraing, Gedinne, Bièvre et Vresse-sur-Semois

#### Chef d'ULC

Michel Lambert

#### Chef de secteur Production primaire

Bernard Marchoul

#### Chef de secteur Transformation

Daniel Dehareng

#### Chef de secteur Distribution

Véronique Phaleg

#### ULC Luxembourg Namur (ULC LUN)

Rue des Alliés 11 | 6800 LIBRAMONT

Tél. 061/21 00 60

Fax : 061/21 00 79

Email : [info.LUN@AFSCA.be](mailto:info.LUN@AFSCA.be)

Notification obligatoire : [notif.LUN@AFSCA.be](mailto:notif.LUN@AFSCA.be)

#### Territoire

Province du Luxembourg et les communes de Beauraing, Gedinne, Bièvre et Vresse-sur-Semois

#### Chef d'ULC

Joël Gustin

#### Chef de secteur Production primaire

Pierre Hubert

#### Chef de secteur Transformation

Kévin Mathieu

#### Chef de secteur Distribution

Michaël Vandecan





**Nouvelle distribution géographique :**



D'autres réorganisations concernent :  
 ULC Flandre orientale Brabant flamand (ULC OVB)  
 ULC Brabant flamand Limbourg (ULC VLI)

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez également consulter le site [www.afsca.be](http://www.afsca.be).

● H. Léonard

FÊTES ET CONVIVIALITÉS

# Journée Nationale

des boulangers-pâtisseries le 4 juin à ARLON

Nous avons abordé en janvier le volet économique de la Province du Luxembourg. Découvrez ici le volet touristique.

## L'Ardenne, un ilot de beauté en Luxembourg belge

En plein cœur de l'Europe, laissez-vous émerveiller par le Luxembourg belge! Véritable poumon vert de la Belgique, notre terroir offre ressourcement et plaisir de la découverte à tous les amoureux de la nature. Terre de légendes, Le Luxembourg belge ravit les sens et l'esprit de ses visiteurs. Séjourner chez nous, c'est vivre des émotions nouvelles et inoubliables...

Pays de calme et de sérénité, ce nid de verdure est aussi un lieu d'action et de sensations fortes. De la simple balade à pied en passant par le « trail » au sport d'aventure extrême, les amateurs de loisirs sportifs seront comblés. La région est aussi le lieu de vacances





idéal pour les amateurs de bicyclette : sur tout le territoire, des itinéraires balisés ont été spécialement mis en place pour les férus de VTT, de vélo, de vélo électrique. Pour se détendre après l'effort, pourquoi ne pas profiter de l'un des nombreux centres « wellness » établis un peu partout dans la province ?

Dans ce coin de Belgique, les gourmets sont comblés. Le Luxembourg belge peut se targuer de posséder l'un des patrimoines gastronomiques les plus riches d'Europe. Véritables fleurons de nos tables gourmandes, certains produits traditionnels sont labélisés I.G.P. (indication géographique protégée) comme le Jambon d'Ardenne, le Pâté Gaumais et la Plate de Florenville. La bière d'Orval est l'une des six trappistes brassées en Belgique. Partout dans la région, les saveurs du terroir sont valorisées par des restaurateurs et des producteurs soucieux de la qualité de leurs produits et désireux de partager leur passion avec les visiteurs gourmands.

Loger en Ardenne ? A vous de choisir entre un hôtel quatre étoiles, un camping le long d'une rivière chantante, une chambre d'hôtes charmante aux propriétaires accueillants ou un gîte tout confort au milieu de la nature. Envie de choses plus insolites ? Ici aussi, vous trouverez couette à votre goût ! Et toujours et partout, la nature comme compagne de voyage...

Outre la nature, l'Histoire a également marqué le territoire luxembourgeois, de l'Antiquité à nos jours. Une bonne dizaine de musées racontent notre histoire collective. Mais chez nous, on a aussi le sens de la fête ! Tout au long de l'année, spectacles, concerts, festivals émaillent la vie culturelle de la région. Autant de moments forts pour se retrouver entre amis ou en famille. La Foire agricole de Libramont, le Festival interculturel du Conte de Chiny, le Festival des Arts de la Rue à Chassepierre, le Gaume Jazz Festival attirent les foules...

Venez découvrir le Luxembourg belge à travers ses 9 pays d'accueil ! Vous ne serez pas déçus !



CHOCOLAT

# Au Salon du Chocolat de Bruxelles 2018

Un Grand Goûter et de nombreux ateliers pour petits et grands !

Du 2 au 4 mars 2018, au Salon du Chocolat de Bruxelles, on ne se contente pas de se promener et de regarder... on déguste des nouveautés, on goûte de nouvelles saveurs, on découvre des recettes inédites de grands Chefs, on s'exerce à préparer soi-même de délicieuses gourmandises... bref, on s'active et on met la main à la pâte.

Et c'est valable pour les petits comme pour les grands !

**Principale nouveauté** pour les enfants et leurs familles : « **Le Grand Goûter** » ou « **Quand bio rime avec gourmandise** » Objectif : initier les plus jeunes au plaisir du « manger sain ». Bio et gourmandise ne sont pas incompatibles, bien au contraire ! En partenariat avec Bio c' Bon, un Grand Goûter équilibré sera

offert tous les jours aux familles. Au menu : galette de riz chocolat, biscuits bio, fruit frais, compote et jus de fruit.

A découvrir au détour d'un stand chocolaté ou d'une sculpture en chocolat, les ateliers pour enfants et pour adultes font le bonheur de tous et... ils sont gratuits !





### Chocoland pour les 6-12 ans

Les petits amateurs de chocolat ont rendez-vous sur l'espace **Chocoland** pour des **ateliers d'initiation** à la technique du chocolat, spécialement développés pour eux. Ils réaliseront divers produits surprenants, en partenariat avec l'institut Émile Gryzon.

*Inscription sur place dans la limite des places disponibles : 12 enfants par atelier, toutes les heures.*

### Classes cacao pour les 6-12 ans

Non! Les tablettes de chocolat ne poussent pas dans les arbres! Les « **classes cacao** » du Salon du Chocolat de Bruxelles expliqueront aux enfants l'origine du chocolat et ses secrets de fabrication à travers des mini-conférences ludiques et didactiques animées par **Choco-Story Brussels**.

*Limité à 20 enfants. Inscription sur place, sous réserve des places disponibles.*



### Les ateliers pour adultes

Vous êtes passionnés de cuisine et de pâtisserie? Rendez-vous sur le stand **Les Secrets du Chef** pour des ateliers gratuits à 10h30, 12h30, 14h30 et 17h30.

*Atelier d'1 heure – Inscriptions sur place – Sous réserve des places disponibles*

Christophe Berthelot-Sampic, maître chocolatier et fondateur du concept-store ATELIER C à Paris, animera des ateliers-dégustations de « chocolats rares » sur son stand et apprendra aux visiteurs à détecter eux-mêmes les fameuses « notes aromatiques » de ces « chocolats rares ». Fils et petit-fils de chocolatier, Christophe Berthelot-Sampic est également sélectionneur de fèves de cacao pour la chocolaterie Robert, véritable institution à Madagascar et seul planteur-chocolatier de l'île.

### Infos pratiques

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

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 1<sup>er</sup> mars 2018 à 19h00  
Tarif : 20 € par personne

### Prix d'entrée (tarifs prévente)

Adulte : 8,50 € le vendredi  
10 € le samedi et le dimanche  
Enfant de 3 à 12 ans : 5 €  
Gratuit pour les moins de 3 ans  
Senior (à partir de 60 ans) : 8,50 €  
Etudiant (sur présentation d'un justificatif) : 8,50 €  
Family pack (2 adultes + 2 enfants de 3 à 12 ans) : 25 €

Billetterie en ligne disponible sur  
<http://brussels.salon-du-chocolat.com>

### Site internet et Réseaux sociaux

<http://brussels.salon-du-chocolat.com>  
[www.facebook.com/SalonChocolatBE](http://www.facebook.com/SalonChocolatBE)  
[www.instagram.com/salonduchocolat](http://www.instagram.com/salonduchocolat)  
Twitter : @salonchocolat

## UN ÉLÈVE PLUS DOUÉ QUE LE MAÎTRE.

Un professeur déjeune à la cantine quand un étudiant vient s'asseoir en face de lui.

Le prof lui dit avec un sourire narquois, pour le taquiner : « Les oiseaux et les cochons ne déjeunent pas ensemble ! »

« Oh ! Excusez-moi, dans ce cas, je m'envole » lui répond l'étudiant.

Honteux de s'être fait avoir si bêtement, le professeur décide de le coller lors du contrôle de la semaine suivante, mais l'étudiant répond parfaitement à toutes les questions.

Alors le prof lui pose un petit problème : « Tu es dans la rue et tu trouves deux sacs, l'un contient des billets de

banque et l'autre de l'intelligence, lequel choisis-tu ? »

« Le sac rempli de billets » répond l'étudiant.

« Moi, à ta place, j'aurais choisi l'intelligence ! »

« Les gens prennent toujours ce qu'ils n'ont pas » lui répond l'étudiant !

Le professeur ravale sa rage, mais il prend la copie de l'étudiant et inscrit dans la marge : « CONNARD ».

L'étudiant reprend sa copie, va s'asseoir et au bout de quelques minutes revient :

« Monsieur » lui dit-il, vous avez signé mais vous avez oublié de me mettre une note ! »

### LES BONNS MOTS DE PIERRE DAC (HUMORISTE ET COMÉDIEN FRANÇAIS)

#### RENCONTRES

- Astronaute recherche femme lunatique.
- Artificier cherche femme canon.
- Sourd rencontrerait sourde pour trouver terrain d'entente.
- Jeune homme désintéressé épouserait jeune fille laide même fortunée.
- Abeille épouserait frelon. Lune de miel assurée.

#### EMPLOI

- Metteur en scène cherche nain pour rôle dans court métrage.
- On recherche deux hommes de paille (1 grand, 1petit) pour tirage au sort.
- Cannibale mélomane cherche travail dans opéra-bouffe.
- Offre bonne place de gardien de vaches. Paiement par traites.
- Inventeur produit amaigrissant cherche grossiste.

#### ACHAT – VENTE

- Cause fausse alerte, vend cercueil en ébène, jamais servi.
- Chien à vendre : mange n'importe quoi. Adore les enfants.
- A vendre robe de mariée portée une seule fois. Par erreur !

#### SERVICES

- Analphabète ? Écrivez-nous dès aujourd'hui pour obtenir une brochure gratuite sur nos formations accélérées.

#### DIVERS

- Homme sans histoires recherche éditeur pour devenir écrivain.
- Souffrant d'insomnies, échangerait matelas de plumes contre sommeil de plomb !
- Échangerait voiture de sport endommagée contre chaise roulante en bon état.
- Ceux qui ne savent rien en savent toujours autant que ceux qui n'en savent pas plus qu'eux
- Celui qui, parti de rien, n'est arrivé à pas grand-chose, n'a de merci à dire à personne !



A vos agendas :

# Banquet de Namur

le dimanche 25 mars 2018

L'union des patrons boulangers pâtisseries chocolatiers glacières de la province de Namur vous convie à son banquet annuel au restaurant Wine and More, un établissement moderne dont le chef Carl Gillain nous préparera un repas digne de son statut.

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

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

Nous vous souhaitons très nombreux.

L'animation sera faite de magie et de bien d'autres choses...

## Informations pratiques

Où : La réception se fera au restaurant Wine and More - Chaussée de marche 496 à 5101 Erpent

Quand : Le dimanche 25 mars à partir de 18h

## Réservation

Le prix du menu est de 90 euros et est à verser sur le compte de l'Union :  
Be 96 068903038705 avant le 18 mars

En communication, indiquez votre nom svp.

Pour les réservations voici le n° de gsm de Bero Bruno 0494/692091 et Lefranc Frédéric 0496/681408 .

Pour les personnes qui désirent rester sur Namur afin d'y passer la nuit , nous vous proposons l'hôtel The Royal Snail « [www.theroyalsnail.com](http://www.theroyalsnail.com) »

Avenue de la Plante 23 à 5000 Namur (à côté du Casino de Namur). Tél 081/570023.

## AU MENU

**Apéritif : La coupe de Champagne Gonet et ses mises en bouche (vers 18h)**

\*\*\*\*

**Le tartare de veau et anchois sur un terreau d'olives et légumes pickles**

\*\*\*\*

**Le dos de cabillaud, mousseline de pomme de terre et de sa vinaigrette**

\*\*\*\*

**Pluma ibérique, coulis de poivrons brûlés et texture de brocolis**

\*\*\*\*

**Chocolat et croustillant de noisette et glace vanille**

\*\*\*\*

**La sélection des vins par le Maître Sommelier**

*Au prix de 90 euros par personne*

# La crise de la vanille

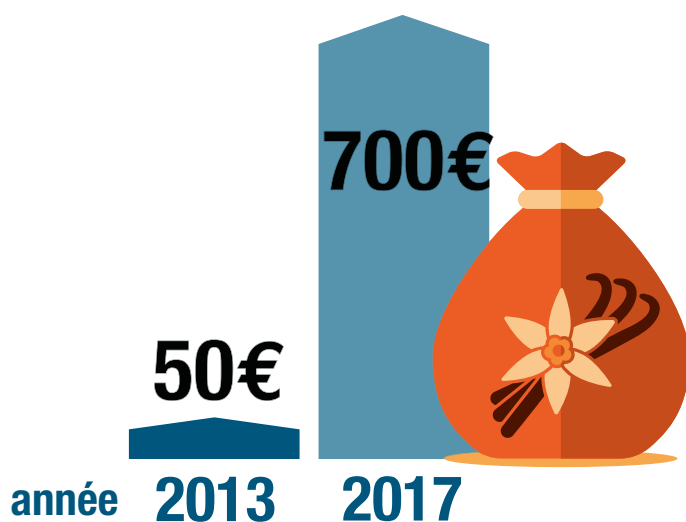
fait trembler le monde de la pâtisserie



## ON EN PARLE DÉJÀ DEPUIS UN CERTAIN TEMPS...

La vanille est l'un des parfums et épices les plus raffinés pour le monde alimentaire. Pour certains, une épice fétiche, « the Queen of Spices », mais pour nous, l'ingrédient ultime pour élever nos plats et créations à un niveau supérieur. Il serait inimaginable de préparer de la crème brûlée, de la glace à la vanille, de la crème au beurre ou de la crème pâtissière sans (arôme de) vanille. Aujourd'hui, le prix de la vanille a explosé. Vaut-il mieux attendre ou plutôt engranger une bonne quantité de cet or noir ? Des alternatives se présentent pour mettre le coût de production total sous contrôle.

Si la pénurie et le prix du beurre sont au cœur des discussions, on en oublierait presque les autres ingrédients stars en pâtisserie. Or le prix de la vanille s'envole : de 50 euros en 2013, le kilo de gousses se négocie aujourd'hui au-dessus de 700 euros. Parmi les épices, il n'y a que le safran qui coûte encore plus cher. Il y a donc de très fortes chances pour que le prix des gourmandises composées de vanille subisse une nouvelle augmentation dans les mois à venir.



## QU'EST-CE QUE LA VANILLE?

### Origine

Les gousses de vanille sont le fruit de l'orchidée vanille (*Vanilla planifolia*). Cette orchidée spécifique provient initialement du Mexique, le berceau de la vanille, mais est à l'heure actuelle également cultivée autour de l'équateur (Antilles, Tahiti, Congo, Ouganda, Inde et évidemment Madagascar,...).



La pollinisation par voie naturelle, via les abeilles et les papillons locaux, est devenue insuffisante. En raison de l'exportation de l'orchidée vanille vers d'autres régions de l'équateur sans la faune et la flore nécessaires, les fleurs mouraient sans porter de fruit.

Une des raisons pour lesquelles la vanille est si chère, est l'obligation de féconder l'orchidée vanille manuellement. Sachant que la fleur de vanille ne s'ouvre que quelques heures, cette manipulation longue et extrêmement précise est cruciale. Après une fécondation manuelle réussie, la fleur se ratatine et après environ sept mois, la gousse de vanille est assez mature pour être cueillie.

### Fermentation et sélection

Après la récolte, les gousses sont plongées dans de l'eau chaude, ce qui met fin à la maturation. Les gousses sèchent au soleil la journée et sont enveloppées dans des linges la nuit. Ce processus ou « touraillage » est répété quelques jours. La gousse verte non aromatique et non mature se transforme ainsi en une gousse de vanille noire brillante.





La semaine suivant la récolte, une présélection des gousses de vanille est déjà réalisée sur la base de la couleur, de la longueur et de l'épaisseur. Plus de 80 % de la récolte n'est pas conforme aux exigences de qualité très strictes et est principalement transformée en essences.

La fin de la maturation de toutes les gousses prend encore environ six mois. C'est la vanilline qui donne ce parfum particulier. Reconnaisable aux minuscules aiguillettes argentées (givre) poussant parfois aux extrémités de la gousse.

Saviez-vous que certains producteurs tatouent leurs gousses de vanille contre le vol lors du dernier mois du processus de maturation ? Ils utilisent pour cela un petit poinçon en bois avec de petites aiguilles formant le nom de la plantation.

Attention : certains producteurs proposent des gousses de vanille (exagérément) givrées. Il est particulièrement difficile d'admettre que cette quantité de « givre » soit apparue de manière naturelle. En règle générale, une quantité de gousses de vanille sont plongées lors du processus de fermentation dans un bain d'eau chaude avec de la vanilline synthétique (4-hydroxy-3-méthoxybenzaldéhyde). La pousse du givre est ainsi fortement accélérée, mais sans avantage aromatique.

CONSEIL : demandez toujours la fiche technique auprès de votre fournisseur !

## QUELS TYPES ET VARIETES SONT IMPORTANTS ?

La variété la plus importante et la plus connue de « Vanilla Planifolia » vient de Madagascar, env. 70 % de la production mondiale. Cette qualité « bourbon » doit son nom à l'ancienne île Bourbon, aujourd'hui Ile de la Réunion. La référence pour les pâtisseries, les glacières et les chocolatiers. La variété Planifolia est aussi cultivée en Ouganda, en Inde et au Congo. Logique, vu la situation climatologique.

La vanille Tahitensis ou vanille de Tahiti est considérée comme plus exclusive et donc plus coûteuse, mais la différence de prix se réduit. Le goût et l'arôme typiques se démarquent dans certaines créations des saveurs bourbon classiques. Outre de la vanilline, les gousses tahitensis contiennent du pipéronal, une odeur prisée pour l'industrie du parfum.

Une variété moins connue est la vanille Pompona de Madagascar; de bonnes gousses de minimum 20 cm et caractérisées par des arômes de rhum et de raisins. Egalement appelée « vanille banane ».

## ALTERNATIVES

Pour s'adapter à cette nouvelle situation, certains professionnels décident tout bonnement d'arrêter leurs gâteaux à base de vanille.

D'autres artisans préfèrent continuer à vendre au même prix leurs créations vanillées, malgré l'augmentation des coûts de fabrication.

D'autres artisans ont choisi une troisième voie, en utilisant des alternatives :

Dans le cas d'un **extrait**, des gousses de vanille moins belles sont infusées dans de l'alcool pendant trois à six mois pour être ensuite mélangées avec du sirop, ce qui simplifie le dosage. Ici, il y a les versions avec et sans points de vanille. Comptez ± 15 g par kg de masse.

**L'arôme de vanille ou essence** (flavour) est un mélange de vanilline synthétique, d'alcool, de glycérine et de sirop; le dosage est identique à celui de l'extrait de vanille, mais aura un goût différent. Organisez quelques tests avant de passer complètement à un autre ingrédient.



**Arôme de vanille (naturel) concentré** : le nom parle de lui-même; arôme fortement concentré de vanille : dosage par goutte ou environ 0,4-0,8 g/kg de masse.

Dans ce groupe, les prix sont difficilement comparables, étant donné les proportions utilisées. La part de vanilline naturelle est finalement le facteur décisif déterminant le prix. C'est pourquoi les prix varient entre € 20 et € 200/l. A nouveau : demandez la fiche technique !

**Sucre vanillé** : cette vanilline synthétique mélangée avec du sucre peut être utilisée pour préparer des gâteaux, des biscuits et la célèbre crème chantilly.

## RÉCUPÉRATION

Vu la problématique des prix actuelle, le séchage des gousses de vanille utilisées vaut la peine d'être envisagé. Cette matière obtenue est un ingrédient parfait pour doter les produits cuits d'un goût ou arôme de vanille élégant et économique. Pensez aux pâtes sablées, aux friands, aux croissants, aux madeleines ou à la meringue, ... Rincez toujours rapidement les gousses de vanille utilisées ouvertes sous l'eau afin d'éviter la moisissure. Après trois semaines, vous pouvez mixer les gousses bien sèches, avec ou sans sucre ou dextrose.

## CONSERVATION

La meilleure manière de conserver les gousses de vanille est un bocal ou une boîte fermée. Les arômes ne s'échappent ainsi pas et les gousses ont la place et le temps pour vieillir. Le conditionnement sous vide ou la conservation au congélateur ne comporte pas d'avantage.

## CONCLUSION

Depuis la mi-2016, le prix de la vanille a été multiplié par dix. Aujourd'hui, les prix de gousses de Madagascar tournent autour des € 750/kg. Une bonne raison pour envisager des alternatives. Pour certains transformateurs professionnels, à nouveau une raison de ne pas céder à une qualité moindre. Lorsque les prix oscillaient sous les € 100/kg, nous avons noté un net revirement des grands transformateurs vers la vanille fraîche, parce que l'étiquetage influençait notamment la fixation des prix. Aujourd'hui, il en va autrement.

L'une des raisons de la fixation des prix élevée instable est l'insécurité parmi les cultivateurs. Pour pouvoir répondre à la demande, des stocks « tampon » ne sont pas constitués depuis des années et on assiste régulièrement à une récolte trop précoce. Cela se traduit, selon les initiés, par un arôme plus faible et une diminution de la teneur en vanilline par gousse. En 2014, elle tournait encore autour de 1,7 %; en 2018, on s'attend à 1 % de vanilline. Avec, en plus, une maigre récolte et le vol organisé, les importateurs n'osent plus faire de prévisions. On s'attend plutôt à une stabilisation des prix d'ici 2018 quand la nouvelle récolte peut être prévue. Mais reste à savoir si les prix redescendront au niveau de 2015...

La principale pénurie se situe à Madagascar. Le principal producteur de cette épice (80 % de l'offre mondiale) a connu le passage dévastateur du cyclone Enawo en mars 2017 qui a endommagé une partie des récoltes. L'île a aussi subi deux grosses périodes de sécheresse, ayant pour conséquence une diminution conséquente des rendements. Enfin, de nombreux paysans ont développé le « quick curing », un mode de préparation à partir de gousses vertes qui façonne une vanille industrielle liquide pour l'aromatization.

Malgré des tarifs prohibitifs, la vanille bourbon de Madagascar est aujourd'hui souvent de moindre qualité: par peur de se faire voler leurs précieuses gousses, de nombreux producteurs récoltent les plans avant qu'ils n'arrivent à complète maturité. Enfin, des trafiquants locaux de bois de rose poussant dans la même région – et dont l'exportation est interdite – spéculeraient sur une hausse des

Malheureusement, et selon la majeure partie des experts sérieux, le marché de la vanille est entré dans une crise durable. La demande mondiale pour ce produit est telle que les prix risquent de rester à un haut niveau pendant quelques années. De plus, les prévisions pour les récoltes à venir ne sont pas optimistes, la production planétaire de vanille pour 2018 sera diminuée d'environ un tiers à cause de différentes catastrophes naturelles.

Source : [lexpress.fr](http://lexpress.fr), [chocolaterie.pmg.be](http://chocolaterie.pmg.be)



# Forfait 2018

## Glaciers

### 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 le prix de vente des 7 coupes types servies avec crème fraîche et TVA comprise, 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 fonctionnaires habilités à négocier les forfaits avec les responsables des diverses Fédérations comme les années précédentes.

Cette année, comme pour les boulangers-pâtisseries, 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.

### PRIX DES MATIERES PREMIERES

Au niveau du prix de revient des matières premières, sauf les sucres, les fruits confits, les myrtilles, les bananes, les framboises et le cacao qui subissent une légère diminution, tous les autres ingrédients accusent une augmentation. Toutefois l'augmentation est beaucoup plus forte pour certaines marchandise utilisées, comme par exemple : les citrons + 0,86 €, la brésilienne + 0,91 €, les amarens + 0,94 €, les noisettes + 1,48 €, le moka + 1,94 €, le pralin + 2,12 €, les pistaches + 4,30 € et la vanille + 75 €. Les sauces ont elles aussi subi une forte augmentation, laquelle est beaucoup plus importante pour la fraise + 0,28 €, le caramel + 0,39 € et la groseille + 2,12 €.

Sur base de tous les prix de revient retenus et suite à l'augmentation du lait et de la crème fraîche non compensée par la diminution du prix des sucres, le prix de revient au litre de la composition est en légère hausse de 0,06 €.

### PRIX DE VENTE

Du côté des prix de vente des coupes types, par rapport à 2015, sur base des moyennes relevées nous avons proposé des chiffres en augmentation, à savoir : + 0,09 € pour la dame blanche et la brésilienne, + 0,10 € pour la fraise melba et le parfait, + 0,20 € pour l'ananas melba et l'amarena et + 0,25 € pour le café glacé.

Concernant le **prix de vente d'un litre de glace**, le prix proposé et retenu est de **29 € en 2018**. Etant donné que le prix de revient de fabrication propre ou avec des mix est en légère augmentation, de même que le prix de vente du litre de glace, le **coefficient glace** subit lui aussi une hausse de 0,11 € et passe de 13,85 à **13,96 en 2018**.

Pour la portion de crème fraîche, malgré la hausse conséquente du prix de revient de la crème fraîche celle-ci n'est pas compensée étant donné que le prix de vente d'une portion TVA comprise est passé de 0,90 € à 1 €, le **coefficient crème fraîche** est en augmentation et passe de 5,79 à **5,93 en 2018**.

Concernant les parfums, l'augmentation du prix de revient de certains n'étant pas totalement contrebalancée par la diminution du prix de revient des autres et suite au prix de vente de 29 € du litre de glace, le **coefficient parfums** diminue de - 0,03 et passe donc de 2,36 à **2,33 en 2018**.

Pour les garnitures, étant donné la hausse modérée du prix de vente de chacune des 7 coupes types et la forte augmentation du prix de revient du chocolat, du moka, des amarens ainsi que des différentes sauces; le **coefficient garniture** subit également une diminution de l'ordre de - 0,28 ce qui lui permet de passer de 2,20 à **1,92 en 2018**.

Pour rappel, dans le calcul du chiffre d'affaires sur base du **coefficient fixé à 13,96 en 2018, concernant son adaptation en plus ou en moins de 0,10 point, celle-ci s'effectue toujours par tranche de 0,60 €** en tenant compte du fait que toute tranche inférieure à 0,60 € est comptée pour une tranche complète.

**En 2018**, suite à l'accord sur nos propositions par l'Administration fiscale, **tous les autres coefficients sont maintenus à l'identique**.

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

## Tableaux comparatifs

### Forfait 2017

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

### Forfait 2018

Coefficient glace .....	13,96
Prix de vente par litre .....	€ 29,00
Coefficient parfums .....	2,33
Coefficient garnitures.....	1,92
Coefficient crème fraîche.....	5,93
Coefficient marchandises .....	1,40
Coefficient boissons froides	
- comptoir et commerce ambulant .....	1,50
- salon de consommation .....	3,20
Coefficient boissons froides, apéritif et boissons spiritueuses.....	3,20
Clause d'exclusion.....	€ 45,00
Coefficient produits de boulangerie et pâtisserie au salon de consommation.....	1,80

## 1. Remarques préliminaires

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

## 2. Opérations visées par la réglementation forfaitaire

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

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

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

## 3. Prix d'achat

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

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

## CHAPITRE 1

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

#### 4. Taux de taxe applicable - Distinction

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

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

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

- ⋮ [EXEMPLE]
- ⋮ 30 % comptoir <=> 70 % salon de consommation.

## CHAPITRE 2

### [Glace de consommation]

#### 5. Chiffre d'affaires

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

Le chiffre forfaitaire en raison, de la vente de la glace vanille et de la glace avec parfums s'obtient en multipliant le prix d'achat de tous les produits qui sont utilisés à la préparation de la glace vanille ou de la préparation de base des glaces avec parfums, par le coefficient **13,96**.

Ce coefficient s'applique seulement lorsque le prix de vente forfaitaire, TVA comprise, d'un litre de glace, tel qu'il est calculé de la façon prévue au n° 6 s'élève à **€ 29,00**.

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

- ⋮ [EXEMPLE]
- ⋮ Prix de vente d'un litre :
- ⋮ € 27,85 TVA comprise - coefficient 13,76 (13,96 - 0,20)
- ⋮ € 29,50 TVA comprise - coefficient 14,06 (13,96 + 0,10)

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

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

Lorsque l'assujetti ajoute à la préparation de base certains produits pour donner à la glace une couleur ou un goût déterminé, il doit calculer un chiffre d'affaires complémentaire. Celui-ci est obtenu en multipliant le prix d'achat des produits utilisés à cette fin, par le coefficient **2,33**.

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

- ⋮ [EXEMPLE]
- ⋮ Prix d'achat des parfums : € 278,04
- ⋮ Recette TVA non comprise : € 278,04 x 2,33 = € 647,83

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

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

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE]

Prix de vente 3 boules : € 2,70

Indice plus petite pince : n° 40

$$\text{Prix de vente par litre : } \frac{40 \times 2,70 \times 87,50}{3 \times 100} = € 31,50$$

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

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

Prix de vente par litre € 31,50

Prix de vente de base forfait - € 29,00

Différence + € 2,50

2,50 = 5 tranches de € 0,60

Le coefficient devient donc : 13,96 + 0,50 = 14,46

## CHAPITRE 3

### [Spécialités à base de glace de consommation et garnitures]

#### 7. Chiffre d'affaires

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

Le chiffre d'affaires forfaitaire en raison de la vente de ces spécialités, est obtenu en multipliant le prix d'achat total de ces produits par le coefficient **1,92**.

[EXEMPLE]

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

Recette TVA non comprise :

$$€ 530,86 \times 1,92 = € 1.019,25.$$

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

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

## CHAPITRE 4

### [Gaufres et crêpes]

#### 8. Chiffre d'affaires

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

Par conséquent, les produits précités doivent être inscrits :

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

[EXEMPLE]

Prix d'achat matières premières :

a) préparation glace

b) préparation gaufres et crêpes Ensemble € 1.195,27

Recette TVA non comprise :

$$€ 1.195,27 \times 14,46 = € 17.283,60.$$

## CHAPITRE 5

### [Crème fraîche]

#### 9. Chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires forfaitaire provenant de la vente de crème fraîche s'obtient en multipliant le prix d'achat total de la crème qui est utilisée à sa préparation par le coefficient **5,93**.

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

[EXEMPLE]

Prix d'achat crème fraîche : € 178,76

Recette TVA non comprise :

$$€ 178,76 \times 5,93 = € 1.060,05.$$

## CHAPITRE 6

### [Marchandises revendues sans transformation]

#### 10. Chiffre d'affaires

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

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

... [EXEMPLE]

... Prix d'achat marchandises sans transformation : € 92,96  
 ... Recette TVA non comprise :  
 ... € 92,96 x 1,40 = € 130,14.

Sont toutefois exclus :

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

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

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

**Le total est soumis au taux de 6 %.**

## CHAPITRE 7

### [Produits de la boulangerie et de la pâtisserie]

#### 11. Chiffre d'affaires

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

... [EXEMPLE]

... Prix d'achat de produits de la boulangerie et pâtisserie : €  
 ... 136,34 Recette TVA non comprise :  
 ... € 136,34 x 1,80 = € 245,41.

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

**Le total est soumis au taux de 12%.**

## CHAPITRE 8

### [Boissons]

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

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

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

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

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

#### 13. Supprimé

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

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

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

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

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

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

Il est tenu compte des rendements ci-après :

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

Thé : 1 consommation par portion (sachet).

Potage acheté préparé : 1 consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

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

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

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

## CHAPITRE 9

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

## A. PRODUITS LIVRES OU SERVIS

## 16. Définition

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

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

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

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

## 17. Chiffre d'affaires

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

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

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

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

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

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

## B. AUTRES OPERATIONS

## 18. Définition

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

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

## CHAPITRE 10

## [Ristournes sur factures clients]

## 19. Définition

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

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

## CHAPITRE 11

## [Modalités d'application]

## 20. Clause d'exclusion

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

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

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

B. Ne peuvent pas suivre la réglementation forfaitaire pour la détermination de leur chiffre d'affaires provenant des spécialités livrées ou servies (v. 3), les assujettis qui, pour les sept spécialités désignées ci-après, pratiquant des prix de vente par portion, crème fraîche et TVA comprise, dont le total excède € **45,00**, pourboire non compris.



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

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

Les prix de vente par portion pratiqués pour chacune des spécialités doivent être mentionnés sur la feuille de calcul. Les prix 2018 sont :

Dame blanche .....	€ 5,08
Brésilienne.....	€ 5,08
Café glacé.....	€ 5,00
Ananas melba.....	€ 5,30
Fraise melba .....	€ 6,05
Parfait.....	€ 5,55
Coupe amarena.....	€ 5,95
Total .....	€ 38,01

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

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

Nombre de spécialités réellement vendues ou servies : S

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

## 21. Prélèvements pour usage privé et pertes

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

## CHAPITRE 12

### [Caractère particulier de la réglementation forfaitaire]

#### 22. Définition

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

## CHAPITRE 13

### [Déclarations périodiques et notifications]

#### 23. Définition

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

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

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

## CHAPITRE 14 [Comptabilité]

### 24. Définition

Les glaciers soumis au régime forfaitaire doivent tenir :

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

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

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

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

## CHAPITRE 15

### [Notes de crédit]

#### 25. Définition

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

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

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

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

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

Facturier d'entrée

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

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

Facturier d'entrée (suite)

Analyse du document						T.V.A.										
Biens d'investissement Services, biens divers et autres		Notes de crédit reçues		Privé		T.V.A. inscrite sur le document repris à la colonne (7)	T.V.A. due à la suite de :				T.V.A. déductible					
Nature	Biens d'investissement (Montant sans T.V.A.) (1) (4)	Services, biens divers et autres (Montant sans T.V.A.) (1) (5)	Acquisitions intracommunautaires	Autre opérations			Acquisitions intracommunautaires	Opérations fournies par des cocontractants (6)	Importations en provenance	Notes de crédit reçues						
						18					19	20 (*) 82	21 (*) 84	22 (*) 85	23	24

- Le total de cette colonne (après déduction des notes de crédit) doit être inscrit dans la grille 83 de la déclaration.
  - (1) Le total de cette colonnes doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 82 de la déclaration.
  - (2) Il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du Code T.V.A., et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art. 20 § 1 de l'arr. roy. n° 1).
  - (3) Ne concerne que les opérations réalisées en Belgique.
  - (\*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne.
- Remarque importante : S'il y a lieu, les assujettis peuvent ouvrir des colonnes supplémentaires, notamment pour satisfaire aux obligations imposées par la loi du 17 juillet 1975 relative à la comptabilité et aux comptes annuels des entreprises.

## Feuille de calcul

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

---



---



---

FEUILLE DE CALCUL

### GLACIERS

du  trimestre

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

I. DECLARATIONS			
1. Format des pinces utilisées .....			
2. Format de la pince la plus petite (le plus grand indice) :		<b>40</b>	A
3. Prix de vente normal pour 3 boules, TVA comprise :		<b>2,70</b>	B
4. Prix de vente forfaitaire d'un litre de glace B x A x <b>87,5</b> (voir note n° 1) :		<b>31,50</b>	C
	$3 \times 100$		
5. Coefficient à appliquer (v. note n° 1)		<b>14,46</b>	D
6. Nombre de kg de café achetés		<b>12</b>	H
7. Nombre de portions de thé achetées		<b>150</b>	J1
8. Nombre de sachets de potage achetés préparés		-	J2
9. Nombre de litres de bouillon achetés		-	K
10. Nombre de filtres prêts à l'emploi achetés		<b>100</b>	L
11. Prix d'achat des boissons froides soumises au taux de 6%		<b>178,48</b>	M1
12. Prix d'achat des boissons froides soumises au taux de 21%		<b>59,49</b>	M2
13. Pourcentage du chiffre d'affaires réalisé (v. note n° 2)			
- au comptoir et/ou par un glacier ambulant (TVA 6%)		<b>30%</b>	Q
- dans le salon de consommation (TVA 21%)		<b>70%</b>	R
		<b>100%</b>	
14. Prix de vente, TVA et supplément pour crème fraîche inclus, d'une portion de chacune des spécialités suivantes. Si une ou plusieurs spécialités n'ont pas été vendues, v. note n° 3			
a) <b>€ 5,20</b> - Ananas (pêche ou banane) Melba			
b) <b>€ 4,20</b> - Dame blanche			
c) <b>€ 5,40</b> - Fraise Melba			
d) <b>€ 6,00</b> - Coupe Amarena			
e) <b>€ 4,20</b> - Brésilienne			
f) <b>€ 5,25</b> - Parfait			
g) <b>€ 4,00</b> - Café glacé			
Total a) + b) + c) + d) + e) + f) + g) : <b>€ 34,25</b>			
II. DETERMINATION FORFAITAIRE DU CHIFFRE D'AFFAIRES VENTE AU COMPTOIR ET/OU PAR UN AMBULANT			
A. TAUX DE TVA 6%			
1. Glace de consommation, gaufres et crêpes (v. notes n° 4 et 10)			
Montant des achats :	<b>€ 1.195,27 x 14,46 D =</b>	<b>17.283,60</b>	
2. Parfums (v. notes n° 5 et 10)			
Montant des achats :	<b>€ 278,04 x 2,33 =</b>	<b>647,83</b>	
3. Spécialités (v. notes n° 5 et 10)			
Montant des achats :	<b>€ 530,86 x 1,92 =</b>	<b>1.019,25</b>	
4. Crème fraîche (v. notes n° 6 et 10)			
Montant des achats :	<b>€ 178,76 x 5,93 =</b>	<b>1.060,05</b>	
Recettes totales, TVA non comprise		<b>20.010,73</b>	
Vendu au comptoir et/ou par un glacier ambulant :			
	<b>S 20.010,73 x Q 30% =</b>	<b>6.003,22</b>	S
5. Produits du négoce à l'exclusion des boissons et des produits de la boulangerie et de la pâtisserie (v. note n° 10)			
Montant des achats :	<b>€ 92,96 x 1,40 =</b>	<b>130,14</b>	
6. Vente d'autres boissons que celles visées dans la rubrique B ci-après			
	<b>M1 178,48 x Q 30% = 53,54 x 1,50 =</b>	<b>80,32</b>	
TOTAL :		<b>6.213,68</b>	I

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

FEUILLE DE CALCUL

**GLACIERS**

du  trimestre

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

<b>B. Taux de TVA 21%</b>			
Boissons froides (*) (voir note explicative n° 10)			
Montant des achats : M <sup>2</sup> <b>59,49</b> x Q 30% : <b>17,85</b> x 1,50 =		<b>26,77</b>	II
VENTES AU SALON DE CONSOMMATION			
TAUX DE TVA 12%			
1. Produits mentionnés sous A, 1 à 4, vendus au salon			
S <b>20.010,73</b> x R 70% =	<b>14.007,51</b>		
2. Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie (voir note explicative n° 10)			
Montant des achats : € <b>136,34</b> x 1,80 =	<b>245,41</b>		
Recettes totales 1 et 2 TVA non comprise		<b>14.252,92</b>	X <sub>1</sub>
3. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X <sub>1</sub> <b>14.252,92</b> x 15% =		<b>2.137,94</b>	
TOTAL :		<b>16.390,86</b>	III
TAUX DE TVA 21%			
1. Boissons froides (voir note explicative n° 10)			
Montant des achats :			
M <sup>1</sup> <b>178,48</b> x R 70% x 3,2 =	<b>399,80</b>		
M <sup>2</sup> <b>59,49</b> x R 70% x 3,2 =	<b>133,26</b>		
		<b>533,06</b>	X <sub>2</sub>
2. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X <sub>2</sub> <b>533,06</b> x 15% =		<b>79,96</b>	
3. Boissons chaudes - Prix de vente, TVA et pourboire compris (voir note explicative n° 7)			
• Café			
Filtre = T <sup>1</sup> x H <sup>1</sup> x 70 = .....			
Expresso = T <sup>2</sup> 1,36 x H <sup>2</sup> 12 x 142 =	<b>2.317,44</b>		
Tasse = T <sup>3</sup> ..... x H <sup>3</sup> ..... x 175 = .....			
• Thé = U <sup>1</sup> 1,36 x J <sup>1</sup> 150 =	<b>204,00</b>		
• Potage = U <sup>2</sup> ..... x J <sup>2</sup> ..... = .....			
• Bouillon = V ..... x K ..... x 100 =	<b>174,00</b>		
• Filtre = W 1,74 x L 100 = .....			
	<b>2.695,44</b> x $\frac{100}{121}$ =	<b>2.227,64</b>	
TOTAL :		<b>2.804,66</b>	IV

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

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

---



---



---

FEUILLE DE CALCUL  
**GLACIERS**

du  trimestre

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

<p><b>III. LIVRAISONS NON COUVERTES PAR LE FORFAIT</b></p> <p>Chiffre d'affaires, TVA comprise, provenant de la livraison de petits plats préparés, hot-dogs, etc., et objets d'ornement et de fantaisie (v. note n° 9) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lorsque les recettes n'excèdent pas, par trimestre, € 1.500, à estimer :</li> <li>• dans le cas contraire, suivant le journal des recettes.</li> </ul> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">a) à 6%</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">.....</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">x <math>\frac{100}{106}</math> =</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">.....</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">V</td> </tr> <tr> <td>b) à 12%</td> <td style="text-align: right;">245,41</td> <td style="text-align: right;">x <math>\frac{100}{112}</math> =</td> <td style="text-align: right;"><b>219,12</b></td> <td style="text-align: right;">VI</td> </tr> <tr> <td>b) à 21%</td> <td style="text-align: right;">699,31</td> <td style="text-align: right;">x <math>\frac{100}{121}</math> =</td> <td style="text-align: right;"><b>577,94</b></td> <td style="text-align: right;">VII</td> </tr> </table>	a) à 6%	.....	x $\frac{100}{106}$ =	.....	V	b) à 12%	245,41	x $\frac{100}{112}$ =	<b>219,12</b>	VI	b) à 21%	699,31	x $\frac{100}{121}$ =	<b>577,94</b>	VII																																																																								
a) à 6%	.....	x $\frac{100}{106}$ =	.....	V																																																																																			
b) à 12%	245,41	x $\frac{100}{112}$ =	<b>219,12</b>	VI																																																																																			
b) à 21%	699,31	x $\frac{100}{121}$ =	<b>577,94</b>	VII																																																																																			
<p><b>VI. RECAPITULATION</b> (voir note explicative n° 11)</p> <p><b>A. Sommes pour lesquelles il est dû 6% :</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">TOTAL I :</td> <td style="width: 10%; text-align: right;"><b>6.213,68</b></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>TOTAL V :</td> <td style="text-align: right;"><u>.....</u></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><b>6.213,68</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>A soustraite : ristournes sur facture clients :</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">.....</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">x <math>\frac{100}{106}</math> =</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">.....</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><b>€ 6.213,68</b></td> <td style="text-align: right;">x 6% =</td> <td style="text-align: right;"><b>€ 372,82</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="4" style="text-align: center;">A reporter dans la grille 01 de la déclaration</td> </tr> </table> <p><b>B. Sommes pour lesquelles il est dû 12% :</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">TOTAL III :</td> <td style="width: 10%; text-align: right;"><b>16.390,86</b></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>TOTAL VI :</td> <td style="text-align: right;"><b>219,12</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><b>€ 16.609,98</b></td> <td style="text-align: right;">x 12% =</td> <td style="text-align: right;"><b>€ 1.993,18</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="4" style="text-align: center;">A reporter dans la case 02 de la déclaration</td> </tr> </table> <p><b>C. Sommes sur lesquelles il est dû 21% :</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">TOTAL II :</td> <td style="width: 10%; text-align: right;"><b>26,77</b></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>TOTAL IV :</td> <td style="text-align: right;"><b>2.804,66</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL VII :</td> <td style="text-align: right;"><b>577,94</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;"><b>€ 3.409,37</b></td> <td style="text-align: right;">x 21% =</td> <td style="text-align: right;"><b>€ 715,97</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="4" style="text-align: center;">A reporter dans la case 03 de la déclaration</td> </tr> </table> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Total</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">=</td> <td style="width: 10%; text-align: right;"><b>€ 3.081,97</b></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="4" style="text-align: center;">A reporter dans la case 54 de la déclaration</td> </tr> </table>	TOTAL I :	<b>6.213,68</b>				TOTAL V :	<u>.....</u>					<b>6.213,68</b>				.....	x $\frac{100}{106}$ =	.....				<b>€ 6.213,68</b>	x 6% =	<b>€ 372,82</b>			A reporter dans la grille 01 de la déclaration				TOTAL III :	<b>16.390,86</b>				TOTAL VI :	<b>219,12</b>					<b>€ 16.609,98</b>	x 12% =	<b>€ 1.993,18</b>			A reporter dans la case 02 de la déclaration				TOTAL II :	<b>26,77</b>				TOTAL IV :	<b>2.804,66</b>				TOTAL VII :	<b>577,94</b>					<b>€ 3.409,37</b>	x 21% =	<b>€ 715,97</b>			A reporter dans la case 03 de la déclaration				Total	=	<b>€ 3.081,97</b>				A reporter dans la case 54 de la déclaration					
TOTAL I :	<b>6.213,68</b>																																																																																						
TOTAL V :	<u>.....</u>																																																																																						
	<b>6.213,68</b>																																																																																						
.....	x $\frac{100}{106}$ =	.....																																																																																					
	<b>€ 6.213,68</b>	x 6% =	<b>€ 372,82</b>																																																																																				
	A reporter dans la grille 01 de la déclaration																																																																																						
TOTAL III :	<b>16.390,86</b>																																																																																						
TOTAL VI :	<b>219,12</b>																																																																																						
	<b>€ 16.609,98</b>	x 12% =	<b>€ 1.993,18</b>																																																																																				
	A reporter dans la case 02 de la déclaration																																																																																						
TOTAL II :	<b>26,77</b>																																																																																						
TOTAL IV :	<b>2.804,66</b>																																																																																						
TOTAL VII :	<b>577,94</b>																																																																																						
	<b>€ 3.409,37</b>	x 21% =	<b>€ 715,97</b>																																																																																				
	A reporter dans la case 03 de la déclaration																																																																																						
Total	=	<b>€ 3.081,97</b>																																																																																					
	A reporter dans la case 54 de la déclaration																																																																																						

L'Horeca en pince pour  
**HORECATEL**  
et son palais gastronomie



MADBEYUEBE

**Horecatel invite les lecteurs du Moniteur!**  
Rendez-vous sur [www.horecatel.be](http://www.horecatel.be) et enregistrez-vous  
avec votre guest code 69WB57

04 → 07  
**03/2018**  
**HORECATEL.BE**  
WEX - Marche-en-Famenne



Le  
**Moniteur**

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

*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](http://www.ffrboulpat.be)

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





## La fin du pape de la gastronomie au parcours étoilé

# PAUL BOCUSE

Les hommages se sont multipliés après la disparition le 20 janvier, à 91 ans, de Paul Bocuse, pionnier de la nouvelle cuisine.

À Lyon, en France, en Belgique, dans le monde, les chefs pleurent encore Paul Bocuse, décédé quelques jours avant ses 92 ans, à Collonges-au-Mont-d'Or, dans la maison où il est né, dans la maison qui abrite depuis plus de cinquante ans son auberge aux éternelles trois étoiles.

En près d'un demi-siècle, Paul Bocuse a construit une légende autour de son nom, s'imposant en maître incontesté d'une cuisine française qui fait la part belle aux mets du terroir, à la cuisson et a mis un point d'honneur à la simplicité.

Accumulant les médailles, les distinctions et les titres de gloire au point d'en décrocher les étoiles, sacré cuisinier du siècle, considéré comme un dieu vivant au Japon, statufié au musée Grévin, son savoir-faire, sa personnalité charismatique et généreuse non dénuée d'humour, sa passion de la rigueur et du travail bien fait ont contribué à façonner le mythe Bocuse. Globe-trotter, dénicheur de talents, créateur des Jeux olympiques de la cuisine, le Bocuse d'Or, Paul Bocuse a poursuivi sans relâche sa quête de la transmission.

Défiant toutes les modes, conservant pendant des décennies à sa carte ses grands classiques comme la fameuse soupe VGE à la truffe, le rouget en écailles de

pommes de terre, le loup en croûte sauce Choron, ou la poularde aux morilles, Monsieur Paul avait élevé la cuisine traditionnelle française au beurre au rang d'art et inspiré des générations de chefs.

Avec une volonté farouche de transmettre, Paul Bocuse a aussi créé, avec Gérard Pélisson, fondateur du groupe Accor, l'Institut Paul Bocuse, école de management en hôtellerie et restaurant, qui forme, à Lyon et à Shanghai, l'élite internationale de la cuisine à la française. Mais aussi les Bocuse d'or, concours mondial de cuisine où s'affrontent, tous les deux ans, les meilleurs chefs du monde.

Inspiré en cuisine, Paul Bocuse l'était aussi en affaires. Il avait construit autour de son nom un véritable empire culinaire en ouvrant huit brasseries à Lyon, deux au Japon et une en Floride, quatre fast-foods baptisés Ouest-Express et un hôtel.

Paul Bocuse a été une source d'inspiration pour de nombreux pâtisseries.

A L'École de Cuisine de l'Institut Paul Bocuse, on entre dans l'univers de la gourmandise! De l'alchimie des ingrédients au maniement du fouet, ses ateliers de pâtisserie s'ouvrent aux petits comme aux grands chefs pâtisseries en herbe.

Sources : [leparisien.fr](http://leparisien.fr), [bocuse.fr](http://bocuse.fr), [ecoledecuisine.institutpaulbocuse.com](http://ecoledecuisine.institutpaulbocuse.com), [paulbocuse.com](http://paulbocuse.com)



## 6 petits rappels sur le



### Le chocolat est bon pour la santé...

Le chocolat contient des polyphénols. Ce sont des antioxydants qu'on trouve généralement dans les fruits et légumes. Les antioxydants ont un rôle de protection contre les radicaux libres, responsables du vieillissement prématuré et de certaines maladies. Consommer du chocolat permettrait donc de rester en bonne santé et de lutter notamment contre l'hypertension artérielle.

Les antioxydants se trouvent dans la fève de cacao. Plus le chocolat a une forte teneur en cacao, c'est le cas du chocolat noir par exemple, plus il est riche en antioxydants.

Le chocolat est également riche en minéraux (magnésium, potassium, cuivre, sélénium, zinc, fer) et en vitamines (A, B et D).

Pour décupler ses effets bénéfiques pour la santé, il faut le choisir noir avec 70 % de cacao minimum.

### Chocolat noir, au lait ou blanc : quelles différences

Le chocolat noir est constitué d'un mélange de sucre et de cacao (35 % minimum). Le cacao doit contenir au moins 18 % de beurre de cacao. Le chocolat noir est le meilleur d'un point de vue santé en raison de sa forte teneur en cacao.

Le chocolat au lait contient du lait, du sucre et 25 % de pâte de cacao minimum. Nutritionnellement moins intéressant que le chocolat noir, il est cependant le préféré des consommateurs.

Le chocolat blanc ne contient pas de cacao à proprement parler. Il est constitué de sucre, de lait (ou de crème) et de beurre de cacao. Des arômes vanille et caramel peuvent y être ajoutés.

### ... et pour le moral !

Le chocolat, grâce à sa haute teneur en minéraux, notamment en magnésium agit sur le moral. Le magnésium joue un rôle régulateur dans le stress et la nervosité.

En cas de fatigue, le chocolat est aussi capable de remonter la glycémie pour un coup de fouet immédiat.

En outre, sa teneur en sucres et en graisses en fait un « aliment doudou » qui active les circuits de la récompense dans le cerveau en procurant un bien-être instantané.

En cas de petite déprime, de fatigue ou de stress passager, il est donc tout indiqué.

Source : Passeportsanté.net





### **Le chocolat reste un aliment calorique**

Malheureusement, le chocolat n'a pas que des bienfaits. S'il était bon à la fois pour la santé, pour le moral et pour la ligne, on en consommerait des kilos et des kilos par année.

Côté silhouette, il n'est effectivement pas un allié de taille. Sa richesse en sucres et en gras font que sa consommation doit rester modérée.

Apportant presque autant de calories que 100 g de chips (500 calories vs 550 calories pour les chips), on se limitera donc à deux carrés par jour, pas plus, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée.

### **Le chocolat blanc n'est pas du vrai chocolat**

Le chocolat blanc n'est pas du vrai chocolat car il ne contient pas de cacao pur.

Fabriqué avec du beurre de cacao, il n'est donc pas aussi riche nutritionnellement parlant que le chocolat noir ou le chocolat au lait.

Il est effectivement pauvre en vitamines et minéraux, ce qui ne fait pas de lui un allié santé de choix. Il est aussi, voire plus, sucré et gras, que les autres chocolats.

Quitte à manger du chocolat, préférez donc du chocolat au lait, ou mieux du chocolat noir. Pour les irréductibles de chocolat blanc, la prescription d'un carré maximum par jour est recommandée.

### **Il est toxique pour nos animaux de compagnie**

Le chocolat contient de la théobromine, une molécule qui compose le cacao. Cette substance est toxique pour nos animaux de compagnie car mal assimilée par leur foie.

Les symptômes d'une ingestion toxique de chocolat chez le chien sont les suivants : agitation, vomissements, diarrhée, miction fréquente, respiration haletante, voire convulsions et des troubles du rythme cardiaque.

Le chocolat noir, plus riche en cacao et donc en théobromine est le plus dangereux. 4 carrés de chocolat noir suffisent à intoxiquer un chien de taille moyenne. En revanche, le chocolat blanc n'est presque pas toxique car il ne contient que très peu de théobromine. Dans tous les cas, mieux vaut s'abstenir de donner du chocolat à un chien.

## Mettez bien à l'agenda

# le salon HORECATEL du 4 au 7 mars 2018

Depuis plus de 50 ans, Horecatel donne le ton dans les secteurs de l'Horeca, des collectivités et de la gastronomie. Du 04 au 07 mars prochains, quelque 420 exposants soigneusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits de bouche, de leurs équipements et services seront à nouveau réunis au WEX à Marche-en-Famenne, pour ce premier rendez-vous qui ouvre traditionnellement la nouvelle saison.

A Horecatel, tout se goûte, tout se teste, tout se compare... Les chefs s'activent derrière leurs plans de travail à créer les saveurs de demain tandis que vous, professionnels, êtes accueillis par des fournisseurs qui ont à cœur de vous présenter leurs dernières nouveautés. Sur un salon, le contact humain reste au cœur d'une démarche commerciale unique et privilégiée.

Découvrez la liste complète des exposants et préparez efficacement votre visite au salon via le site [horecatel.be](http://horecatel.be)

À une époque où le temps est compté, il est important de bien préparer sa visite sur un salon. Le nouveau site [www.horecatel.be](http://www.horecatel.be) vous guide adroitement pour optimiser vos contacts, une fois sur place. Découvrez la liste complète des entreprises présentes, sélectionnez les produits et les exposants qui répondent le mieux à vos envies et faites déjà votre « sélection » grâce à un système de favoris qui vous permet de recevoir votre liste d'exposants par email ou directement en PDF.

A noter, entre autres, pour vous boulangers-pâtisseries-chocolatiers :



## TROPHÉE JACQUES ROUARD

**Le mardi 6 mars**

11H00-17H00 : Concours ouvert aux jeunes chocolatiers, pâtisseries et chefs sous la présidence du chocolatier, Dimitri Salmon de La Dacquoise et de l'A.S.B.L. Passion Pâtisserie.

Thème : l'Ikebana, ou l'art floral japonais.

Organisation : Horecatel – Passion Pâtisserie

## MASTER STAGE « LA SCÈNE DE DEMAIN » – PALAIS 1

**Dimanche 04 mars**

14H30-15H30 : Démonstration sucrée par l'association luxembourgeoise des pâtisseries-chocolatiers « Les sucrés du Lux »

16H00-17H30 : Le Petit-déjeuner ardennais, par la Fédération Touristique du Luxembourg belge

**Lundi 05 mars**

12H30-13H30 : Des desserts de restaurant d'inspiration fraises, passion et amandes par le chocolatier Fabrice Debroux (Pâtisserie Biasetto)

Organisation : Valhrona

# Fonds Social

## de la Commission Paritaire 201 (Vente)

Créé par l'arrêté royal du 17 avril 1992, le fonds de sécurité d'existence (FSE) pour les employés dans le commerce de détail indépendant a notamment pour objectif de permettre à chaque partie (Employeur et Employé) de bénéficier d'avantages spécifiques et conditionnés permettant de bénéficier de réductions.

### AVANTAGES FINANCIERS

#### Employeur

- › Engagement de personnel (Groupes à risques)
- › Formation du personnel (Groupes à risques)
- › Augmentation du nombre d'heures

Le Fonds accorde des avantages aux employeurs à l'embauche d'un employé ressortant des groupes à risques ou lors de l'augmentation du nombre d'heures de travail par semaine.

Dans le *Moniteur des boulangers* de février, nous vous facilitons la tâche en insérant un modèle des formulaires EMPLOYEURS que vous pouvez découper et/ou photocopier.

Dans le *Moniteur* de mars, vous y trouverez les formulaires EMPLOYÉS.

#### Employé

- › Garderie enfants 0-3ans
- › Garderie enfants malades
- › Accueil Parascolaire (2,5-12ans)
- › Réduction des prestations (Crédit Temps)

Le Fonds prévoit une intervention auprès des employés pour la garderie normale, parascolaire ou des enfants malades dans des institutions reconnues ou spécialisées.

Afin d'être mieux informés, vous et votre personnel, au sujet de ces avantages spécifiques, le fonds social met à votre disposition des circulaires ainsi que des formulaires de demande.

Nous vous suggérons de bien vouloir communiquer ces informations à tous vos employés.

Nous attirons votre attention sur le fait que seules les demandes introduites à l'aide de ces formulaires joints seront prises en compte.

Le site web offre la possibilité de traiter votre demande plus facilement et plus vite. Mais il va de soi que les demandes peuvent encore être introduites par courrier si vous le désirez.

Une permanence téléphonique est assurée au 02/212 26 32 entre 12h45 et 16h00.

Si vous le désirez, les formulaires peuvent également être consultés et/ou téléchargés sur le site [www.fonds-social201.be](http://www.fonds-social201.be).

● Th. Radermecker

## LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.  
 CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992  
 QUAI DE WILLEBROECK 37 – 1000 BRUXELLES - TEL : 02/212 26 32

DOC.2017.01F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE WEB : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

## MISE AU TRAVAIL DES GROUPES À RISQUES

*Afin de favoriser la mise au travail des groupes à risques, la commission paritaire N°201 a conclu une convention collective de travail qui prévoit une prime forfaitaire dont peuvent bénéficier les entreprises qui embauchent des employés des groupes à risques.*

**CONDITIONS CONCERNANT LES EMPLOYÉS**

La décision de la CP N°201 s'applique aux employés engagés sous contrat de travail d'employé dans une entreprise du commerce de détail et qui étaient auparavant:

**1. CHÔMEURS DE LONGUE DURÉE, C-À-D. :**

- 1° Les demandeurs d'emploi qui, pendant les 12 mois qui précèdent leur engagement, ont bénéficié, sans interruption, d'allocations de chômage ou d'attente pour tous les jours de la semaine ;
- 2° Les demandeurs d'emploi qui au moment de leur engagement bénéficient sans interruption depuis au moins 6 mois du minimum de moyens d'existence ;
- 3° Les demandeurs d'emploi handicapés qui, au moment de leur engagement, sont enregistrés au Fonds National de reclassement social des handicapés.

**2. PERSONNES A SCOLARITÉ OBLIGATOIRE PARTIELLE :**

C.-à.-d. les demandeurs d'emploi âgés de plus de 18 ans qui étaient encore soumis à l'obligation scolaire et qui ne poursuivaient plus l'enseignement secondaire de plein exercice.

**3. PERSONNES QUI REINTEGRENT LE MARCHÉ D'EMPLOI :**

Qui ont interrompu leur emploi :

- pour prendre soin de l'éducation de leurs enfants, des enfants de leur époux/épouse ou de leur cohabitant ;
- pour prendre soin de leurs parents, les parents de leur époux/ épouse ou de leur cohabitant.

Relèvent de cette catégorie les demandeurs d'emploi ayant exercé une activité professionnelle qui implique le paiement de cotisations de sécurité sociale personnelles et patronales correspondant à une activité à temps plein d'une durée de 2 ans au cours des 5 années précédant l'inscription comme demandeur d'emploi.

Pour l'interruption de carrière pour l'éducation des enfants la période de référence de 5 ans est prolongée de 5 ans par enfant.

Ces conditions ne s'appliquent pas pour les demandeurs d'emploi ayant droit à une allocation de chômage.

**4. CHÔMEUR À QUALIFICATION RÉDUITE :**

Les demandeurs d'emploi de plus de 18 ans qui ne sont pas titulaires :

- soit, d'un diplôme de l'enseignement universitaire ;
- soit, d'un diplôme ou d'un certificat de l'enseignement supérieur de type long ou de type court ;
- soit, d'un certificat de l'enseignement secondaire supérieur.

**MONTANT**

- Cette prime est unique et s'élève à €1240 pour l'embauche d'un employé à temps plein (38 h). Pour les employés de moins de 26 ans une prime plus élevée de €2.500 est en vigueur.
- Cette prime est octroyée au prorata pour les employés sous contrat à temps partiel de 19 h et plus.

**CONDITIONS**

- L'employeur peut demander la prime à l'emploi au moment où le travailleur a atteint 1 an d'ancienneté au sein de l'entreprise, que le travailleur ait été engagé sous contrat de travail à durée déterminée ou indéterminée. (Minimum 19h)
- La période durant laquelle le travailleur est occupé sous le statut d'étudiant (tel que visé au titre VII de la loi du 3 juillet 1978 concernant les contrats de travail), sous convention FPI ou contrat d'apprentissage n'est pas prise en compte pour le calcul de l'ancienneté.
- L'employeur s'engage à assurer la formation adéquate à l'employé concerné.

**PAIEMENT**

Les employeurs recevront la prime si toutes les conditions sont remplies.

Le paiement sera effectué à la fin de chaque semestre civil.

**COMMENT OBTENIR LES PRIMES**

Les employeurs qui répondent aux conditions susmentionnées, peuvent introduire une demande auprès du secrétariat du Fonds Social 201, Quai de Willebroeck 37, 1000 Bruxelles, soit par le biais d'une organisation représentative des employeurs siégeant en CPN°201, soit directement.

La demande doit être transmise après que l'employé concerné ait totalisé 12 mois de service et au plus tard dans les 18 mois suivant l'engagement.

Les pièces justificatives suivantes doivent être jointes à chaque demande :

- copie du contrat(s) de travail à durée indéterminée/déterminée.
- document prouvant que l'employé appartenait à un groupes à risques. (une preuve de réduction de cotisations groupe-cible ou les documents A63 ou C63 au service de l'emploi/ONEM).

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de €5 seront déduits.

décembre 2017

LE FONDS SOCIAL N°201  
UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.  
CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992  
QUAI DE WILLEBROECK 37 – 1000 BRUXELLES - TEL : 02/212 26 32

DOC 2017.02F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

## DEMANDE DE PRIME POUR L'EMBAUCHE ET LA FORMATION DES EMPLOYÉS APPARTENANT AUX GROUPES À RISQUES

### L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise : .....	
Rue : .....	N° : ..... Bte : .....
Code postal : .....	Commune : .....
N° de téléphone : .....	E-mail : .....
N° de compte bancaire (IBAN & BIC) : .....	
N° TVA : .....	N° ONSS <sup>1</sup> : ...../.....
Branche de commerce : .....	Nombre de travailleurs occupés : .....

*Certifie que*

### L'EMPLOYÉ

Nom : .....		Prénom : .....	
Rue : .....	N° : .....	Bte : .....	
Code postal : .....	Commune : .....		
N° de téléphone : .....	E-mail : .....		
N° Registre National : .....			
1) Qui est <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/> chômeur de longue durée	<input type="checkbox"/> personne qui réintègre le marché de l'emploi	
	<input type="checkbox"/> chômeur à qualification réduite	<input type="checkbox"/> bénéficiaire du minimum de moyens d'existence	
	<input type="checkbox"/> handicapé	<input type="checkbox"/> personne à scolarité obligatoire partielle	
2) A été engagé	<input type="checkbox"/> sous contrat de travail à durée indéterminée		
	<input type="checkbox"/> à temps plein (38 hrs / semaine)		
	<input type="checkbox"/> à temps partiel (nombre d'heures par semaine selon le contrat de travail : .....		
3) est entré(e) en service le ..... et a au moins 12 mois d'ancienneté dans l'entreprise.			

L'entreprise s'engage, sur demande, à apporter la preuve de ce que l'employé appartient aux groupes à risques mentionnés ci-dessus et qu'il répond aux conditions imposées.

**A renvoyer au plus tard 18 mois après embauche**

Fait à ....., le .....

Pour l'entreprise  
Signature + nom + qualité

Cachet de l'entreprise

Veuillez joindre en annexe une photocopie du/des contrat(s) de travail ainsi qu'un document de l'office national de l'emploi ou FOREM, ACTIRIS, prouvant que l'employé appartenait à un groupe à risques.

**Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.**

<sup>1</sup> Veuillez bien remplir le numéro ONSS complet et la dénomination exacte de votre entreprise.

<sup>2</sup> Cochez les mentions correctes

Ce formulaire peut être reproduit

décembre 2017

## LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.  
 CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992  
 QUAI DE WILLEBROECK 37 - 1000 BRUXELLES - TEL.: 02/212 26 32

DOC.2017.05F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE WEB : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

**OCCUPATION DE TRAVAILLEURS À TEMPS PARTIEL****PRIME EN CAS D'AUGMENTATION DU NOMBRE D'HEURES DE TRAVAIL PRESTÉES PAR LES TRAVAILLEURS À TEMPS PARTIEL**

Les employeurs peuvent bénéficier d'une prime forfaitaire, lorsqu'ils augmentent le nombre d'heures de travail de travailleurs à temps partiel.

**MONTANT DE LA PRIME**

- La prime s'élève à € 75 par heure supplémentaire prestée.
- La prime est accordée proportionnellement à l'augmentation du nombre d'heures de travail de travailleurs à temps partiel.
- Une augmentation d'au moins 5 heures de travail par semaine est requise. La prime minimale qui est accordée s'élève ainsi à € 375.
- Le montant maximum de la prime est plafonné à € 1500, même si l'augmentation du nombre d'heures de travail est supérieure à 20 heures par semaine.

**TROIS EXEMPLES CHIFFRÉS**

1.  $15\text{ h} > 20\text{ h} = 5\text{ h} \times 75\text{ €}$  : L'employeur concerné a droit à une prime de € 375.
2.  $15\text{ h} > 19\text{ h} = 4\text{ h}$  : L'employeur concerné n'a pas droit à une prime étant donné que le seuil de 5 heures de travail en plus n'est pas atteint.
3.  $15\text{ h} > 38\text{ h} = 25\text{ h} \times 75\text{ €}$  : L'employeur concerné a uniquement droit à la prime maximale de € 1500.

**CONDITIONS**

- Les employés doivent être engagés sur base d'un contrat à durée indéterminée.
- Les employés doivent être occupés dans l'entreprise depuis au moins 7 mois.
- L'employé concerné doit avoir été engagé précédemment dans l'entreprise selon un régime hebdomadaire de travail de minimum 13 heures.
- L'augmentation des heures de travail des travailleurs à temps partiel doit être de durée indéterminée.
- L'augmentation des heures de travail doit porter le régime de travail du contrat de base à un mi-temps minimum.
- L'augmentation des heures de travail doit s'effectuer au cours de l'année 2017.

**PAIEMENT**

Les employeurs reçoivent la prime si les conditions sont remplies.  
 Cette prime sera payée à la fin du semestre.

**COMMENT INTRODUIRE LA DEMANDE ?**

La demande s'effectue au moyen du formulaire DOC.2017.06F. La demande peut être introduite par l'intermédiaire d'une des organisations patronales représentées à la Commission Paritaire ou directement auprès du Fonds Social 201, Quai de Willebroeck 37 à 1000 Bruxelles, au plus tard 9 mois après l'augmentation du nombre d'heures de travail.

Une copie du contrat de travail à durée indéterminée ainsi que l'avenant au contrat qui mentionne l'augmentation du nombre d'heures de travail doit être jointe à la demande.

**Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.**

décembre 2017

LE FONDS SOCIAL N°201  
UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.  
CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992  
QUAI DE WILLEBROECK 37 - 1000 BRUXELLES - TEL.: 02/212 26 32

DOC 2017.06F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

## DEMANDE DE PRIME POUR L'AUGMENTATION DU NOMBRE D'HEURES DE TRAVAIL PRESTÉES PAR DES EMPLOYÉS TRAVAILLANT À TEMPS PARTIEL

### L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise : .....	
Rue : .....	N° : ..... bte : .....
Code Postal : .....	Commune : .....
N° de téléphone : .....	E-mail : .....
N° de compte bancaire (IBAN & BIC) : .....	
N° ONSS : ...../..... <sup>1</sup>	N° TVA : .....
Branche de commerce : .....	Nombre de travailleurs occupés : .....

### ET

### L'EMPLOYÉ

Nom : .....		Prénom : .....	
Rue : .....	N° : .....	Bte : .....	
Code postal : .....	Commune : .....		
Date de naissance : .....	N° registre national : .....		
Téléphone : .....	E-mail : .....		

L'entreprise confirme que l'employé est entré à son service le ..... sur base d'un contrat à durée indéterminée, et qu'il totalise au moins 7 mois d'ancienneté dans l'entreprise.

Le contrat de cet employé est élargi de ..... heures à partir du ..... pour constituer un contrat de travail dont le régime horaire hebdomadaire est de ..... heures.

L'entreprise s'engage à fournir, sur demande, la preuve que l'employé susmentionné répond aux conditions requises.

**A renvoyer au plus tard 9 mois après la modification de contrat**

Fait à ..... le .....

Pour l'entreprise,

Signature + nom + qualité

(Cachet de l'entrepreneur)

***Veillez joindre en annexe une photocopie du contrat de travail à durée indéterminée ainsi que l'avenant au contrat prouvant l'augmentation du nombre d'heures de travail (à durée indéterminée)***

**Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.**

<sup>1</sup> Veuillez inscrire le numéro ONSS complet et la dénomination exacte de votre entreprise.

Ce formulaire peut être reproduit.

décembre 2017

## FISCAL

### La réforme fiscale

# Immobilière wallonne

**Outre la suppression de la télé-redevance, c'est surtout le secteur immobilier qui est visé par cette réforme qui a pris effet au 1<sup>er</sup> janvier 2018.**

#### Petit aperçu

1. L'abattement sur les droits d'enregistrement : un abattement de 20.000 € sur base imposable est prévu pour l'acquisition de la première habitation, à condition d'y résider. Au vu du double taux de droits d'enregistrement de 12,5 % et 6 % pour les habitations modestes, le gain pour l'acquéreur s'élèvera à 2.500 € pour le premier taux et à 1.200 € pour le second.
2. La baisse des droits d'enregistrement : le taux de 15 % prévu à partir de l'achat de la troisième habitation par le premier gouvernement de cette législature a été retiré. Cette mesure n'amenait pas ou peu de résultat et le Gouvernement actuel a donc ramené les droits à 12,5 %
3. Les donations immobilières redynamisées : trois taux de donations existaient jusqu'alors (3,3 %, 5,5 % et 7,7 % en fonction du degré de parenté). Une érosion des donations immobilières ayant été constatée ces dernières années, le taux de donation le plus élevé (soit 7,7 % entre frères et sœurs, oncles/tantes et neveux/nièces ou entre autres personnes) a été ramené à 5,5 %.
4. Fin des droits de succession pour le conjoint ou cohabitant légal : pas pour tout le patrimoine, mais à tout le moins pour l'immeuble d'habitation familiale, qui servait de résidence principale au défunt. Cette immunisation est totale (non limitée à un certain montant estimé du bien).
5. L'accent sur le viager : le gouvernement désireux de soutenir cette manière d'acquérir un bien afin de permettre au vendeur soit de rester chez lui, soit de bénéficier d'une participation au financement

d'une situation d'hébergement en maison de repos ou autre. Ainsi, le taux des droits d'enregistrement passe de 12,5 % à 6 % en cas de vente en viager. Une condition : l'habitation doit servir de résidence principale au vendeur t depuis au moins 5 ans.

*Source : Communiqué de presse du Gouvernement wallon du 2 décembre 2017 [gouvernement.wallonie.be](http://gouvernement.wallonie.be), onglet presse-actualités*

LE BAYARD

LE PAIN DU TERROIR WALLON

Moulins de Statte  
— Depuis 1857 —



## Rappel sur l'obligation

# d'indication des prix

En tant que Président de la Fédération Francophone, j'attire votre attention sur le courrier ci-dessous, émanant du Ministre Peeters. Je demande aux maîtres boulangers d'être vigilants et les invite à mettre tout en œuvre afin de respecter l'Arrêté Royal en la matière et d'éviter des amendes inutiles.

● A. Denoncin

**Vice-premier ministre et ministre de l'Emploi, de l'Economie et des Consommateurs, chargé du Commerce extérieur**

Bruxelles, 08 JAN. 2018

Est... Rue Ducale 28-31, 1050 Bruxelles

Monsieur Albert DENONCIN  
Président de la Fédération francophone de la Boulangerie, Pâtisserie, Glaceries, Confectionnerie, Chocolaterie  
rue Florent Pirotte 3  
4430 Ans

Objet : Vos courriers du / Vos références / Nos références / Annexe(s)  
KAB/PA/NO-20180102/ETEL

**Concerne : Boulangeries - indication des prix**

Monsieur le Président,

L'inspection économique du SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie est chargée du contrôle du respect de toute une série de réglementations dans le domaine de la protection du consommateur.

Dans ce cadre, elle vérifie, entre autres, le respect des règles contenues dans le livre VI du Code de droit économique (CDE). L'indication des prix des biens offerts en vente constitue un élément clef de l'information à fournir par les entreprises aux consommateurs avant que ceux-ci décident d'acheter. Ainsi, l'inspection économique a mené une enquête générale sur ce sujet dans différents secteurs.

Tout récemment j'ai reçu les résultats de cette enquête pour les neuf premiers mois de l'année 2018. Plus de 1.700 entreprises ont été contrôlées. Bien qu'il s'agisse d'une obligation essentielle en vigueur depuis longtemps, il faut malheureusement constater que presque une entreprise contrôlée sur cinq n'observait pas les prescriptions légales. Pour rappel, l'article VI.3 du CDE impose aux entreprises qui offrent en vente des biens aux consommateurs, qu'elles indiquent le prix de façon écrite et non équivoque. Lorsque le bien est étalé, son prix doit être lisible et bien visible. Conformément à l'article VI.4 du CDE le prix indiqué est le prix total à payer par le consommateur. Ces dispositions légales sont exécutées par l'arrêté royal du 30 juin 1996.

Dans le cadre de l'enquête, 160 boulangeries ont également été contrôlées. Les résultats sont plus qu'inquiétants : 39% des boulangeries visitées, c.à.d. plus ou moins 2 sur 5, commettaient des infractions aux règles précitées. En raison de ce résultat extrêmement insatisfaisant, je fais appel à votre organisation pour que cette situation soit inversée et qu'à l'avenir le secteur observe scrupuleusement les dispositions légales.

Je vous demande de m'informer par retour du courrier des initiatives que votre organisation prendra afin de réaliser ces objectifs.

Veillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments distingués.

Kris PEETERS

PUBLIREPORTAGE UN BOULANGER À L'HONNEUR

Boulangerie-Pâtisserie

Hugo Pihart,

un pilier à Jemelle



C'est un homme très avenant et accueillant que je découvre un jeudi de janvier. Alors que je suis bien consciente de le déranger en plein travail en atelier !

Mais par chance, il ne confirme pas le vieil adage selon lequel un homme ne sait pas faire 2 choses à la fois : il parle tout en s'affairant.

Non il n'a pas repris une affaire de famille. C'est lui qui démarre une lignée (éventuelle mais fort peu probable) de boulangers-pâtisseries car Hugo Pihart et la boulangerie, c'est une grande histoire d'amour. C'est à treize ans qu'il découvre ce métier qui le passionne toujours autant.

*« UN AMI M'A PROPOSÉ DE VENIR VISITER UN ATELIER DE BOULANGER DANS LE CADRE DE SON TRAVAIL D'ÉTUDIANT. MES PARENTS NE SONT PAS DU TOUT DU MÉTIER ET RIEN*

*NE ME PRÉDISPOSAIT À FAIRE LA BOULANGERIE. MAIS LORSQUE JE SUIS ENTRÉ DANS CET ATELIER, L'ODEUR M'A IMMÉDIATEMENT SÉDUIT ET C'EST À CE MOMENT QUE J'AI DÉCIDÉ D'ÊTRE BOULANGER. AUJOURD'HUI, JE NE LA SENS PLUS AU QUOTIDIEN. MAIS JE M'EN SOUVIENS TELLEMENT BIEN. QUAND ON PART EN VACANCES QUELQUES JOURS ET QUE JE REVIENS DANS MON ATELIER, JE LA SENS À NOUVEAU ET ELLE ME RAVIT, COMME AVANT. ELLE ME RAPPELLE DE BONS SOUVENIRS. »*

Hugo Pihart est un artisan heureux. En 2006, il a été sacré meilleur artisan boulanger. A Jemelle, son adresse est une institution, une réussite qu'il partage avec son épouse, Sabine Pierlot qui travaille à la vente et à la gestion.





Ils ont repris cette boulangerie-pâtisserie depuis 16 ans.

*« JE SUIS ORIGINAIRE DE BERTRIX, J'Y AVAIS FAIT MON APPRENTISSAGE ET JE CHERCHAIS UNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE À REPRENDRE. »*

Hugo habite Han-sur-Lesse et est un amoureux de la course à pied. Il n'hésite pas à rentrer chez lui en courant à travers bois. Pour ses 40 ans, Hugo a monté le mont Ventoux en courant !

Il pratique également un art martial Israélien, le Krav Maga. Ce qui explique sûrement la forme qu'il semble avoir.

Ils ont, avec son épouse, 3 enfants : 2 filles et un garçon.

A y réfléchir, malgré la passion qui l'anime, il préfère les voir se diriger vers une autre profession car c'est un magnifique métier mais épuisant et pas toujours facile.

Hugo fabrique 99 % de sa marchandise lui-même, avec des produits frais et de qualité, et du pur beurre.

*« DANS LE PETIT VILLAGE ICI, LES GENS SONT PLUTÔT TRADITIONNELS. JE RESTE DONC ASSEZ CLASSIQUE DANS MES PRODUITS. CE N'EST PAS FACILE D'INTRODUIRE DE NOUVEAUX PRODUITS OU DES GÂTEAUX ORIGINAUX. MAIS SI JE FAIS DE LA BOULANGERIE TRADITIONNELLE, JE LA FAIS BIEN. »*

Il n'a pas de spécialité proprement dite car il désire soigner chacun de ses produits de la même façon. Il recherche sans cesse l'amélioration de ce qu'il propose, même ce qui est fort demandé. Il ne se repose pas sur ses lauriers !

Il propose 10 sortes de bûches aux fêtes et se renouvelle chaque année.

5 variétés de pain sont proposées chaque jour aux clients et on peut y trouver une baguette de tradition française qui m'a vraiment époustoufflée.

Hugo Pirart continue à se former et essaie d'être présent lors de la démonstration d'un MOF.

Il est bien conscient que les grandes surfaces grignotent des parts de marché car ces dernières copient vraiment bien le travail de l'artisan et arrivent à bluffer les gens mais les gens ne sont pas dupes. Et il reste optimiste tout en réaffirmant que l'artisan n'aura pas d'autre choix que de faire appel aux circuits courts.

La Fédération est évidemment indispensable à l'évolution du secteur et se doit de rester ouverte à l'extérieur.

Hugo aime le contact avec les clients. A Jemelle, sa boulangerie est un pilier du village. Beaucoup d'habitants aiment y venir raconter leurs déboires et écouter les dernières nouvelles du village.

*« C'EST UN MÉTIER PASSIONNANT. C'EST TOUS LES JOURS UN PLAISIR DE ME LEVER POUR TRAVAILLER. LES HORAIRES DIFFICILES NE SONT PAS, POUR MOI, UN OBSTACLE. J'APPRÉCIE LORSQUE LES CLIENTS ME FONT DES COMPLIMENTS SUR MES PRODUITS ET REVIENNENT RAVIS. JE M'ÉPANOUIS DANS MON BOULOT ET JE PENSE QUE C'EST GRÂCE À MA FEMME. SANS ELLE, JE N'Y SERAIS PAS ARRIVÉ. ELLE EST MON PILIER ET JE PENSE QUE C'EST LE CAS POUR BON NOMBRE DE BOULANGERS. ELLES NOUS SONT INDISPENSABLES, ELLES NOUS ENCOURAGENT, NOUS SOUTIENNENT. L'UN NE VA PAS SANS L'AUTRE. ELLES SONT LA CLÉ DE BEAUCOUP DE RÉUSSITES MAIS MALHEUREUSEMENT ON NE LES MET PAS ASSEZ SOUVENT À L'HONNEUR. »*

● Fl. de Thier

La recette du

## Paris-Brest

### 1 Pâte à choux

2L d'eau  
200 gr de poudre de lait  
880 gr de beurre  
40 gr de sel  
40 gr de sucre  
1kg 120 gr de farine  
2L d'œufs



### 2 Crème mousseline pralinée

800 gr de sucre  
200gr d'eau  
400 gr de blanc  
1400 gr de beurre  
700 gr de praliné à l'ancienne  
700 gr de praliné

Faire une meringue italienne, laisser refroidir. Ajouter le beurre et les pralinés. Faire souffler pour avoir une crème bien légère.

### 3 Crème montée au beurre

1 l de lait  
1 gousse de vanille  
200 gr de sucre  
70 gr de poudre à crème  
20 gr de farine  
180 gr de jaunes d'œufs  
10 gr de gélatine avec 100 gr d'eau  
1 kg de beurre  
250 gr de pure pâte de noisettes

Faire une crème pâtissière, ajouter la gélatine. Egoutter, mixer. Puis le beurre et la pâte de noisettes.

Mixer le tout et réserver au frigo 24h. Battre à grande vitesse.

### 4 Montage

Couper le Paris-Brest, fourrer avec de la crème numéro 2. Parsemer de brésilienne maison.

Dresser une deuxième couche de crème numéro 1. Remettre le couvercle et sucrer.

La recette de la

## baguette de tradition

5kgs de farine de baguépi fleuriane  
50 gr de levure  
100 gr de sel  
500 gr de poolish de seigle  
500 gr de pâte fermentée  
3.5l d'eau  
0.5 l d'eau pour le bassinage

### Procédé

Pétrir tout sauf le sel et l'eau du bassinage 7 minutes en première puis 3 minutes en deuxième.

Ajouter le sel +2 minutes en deuxième avec l'eau du bassinage.

Mettre en bac, laisser pointer 45 minutes. Rabatter la pâte et laisser repointer 45 minutes.

Diviser et pré allonger. Laissez lever 30 minutes.

Allonger sur couche (sans trop dégazer) avec les bouts pointus. Fleurer de semoule de blé dur,

± 1h30 de levage et enfourner à 250 degrés ± 20 à 25 minutes.





## Bilan du

# salon de l'auto

La grand-messe automobile s'est tenue cette année du 12 au 21 janvier. L'occasion pour les visiteurs qu'ils soient à la recherche d'une nouvelle voiture ou simplement curieux, de pouvoir admirer et comparer tout ce que l'industrie automobile propose sur le marché belge. Le grand avantage de cette manifestation est de rassembler sous le même toit non seulement les grandes marques mais aussi les plus petits constructeurs ayant un réseau de distribution moins développé

### Des nouveautés à la pelle

Beaucoup de nouveautés cette année et même des premières mondiales malgré la concurrence du salon de Détroit qui se tient en même temps que le salon de Bruxelles.

En voici quelques une parmi les plus remarquées :

Chez les ultra sportives qui font rêver, on notera la Chiron de Bugatti avec son moteur en w de 1500 ch. À peine moins sage, la Ferrari Portofino de 600ch remplace la California. Aston Martin présente une Vantage animée par un V8 de plus de 500 ch puissance que revendique fièrement le nouveau Stelvio quadrifoglio d'Alfa Romeo.

Mais il y a aussi des voitures plaisir plus abordables comme cette Fiat Abarth 124 Spyder, cousine de la Mazda MX5 ou cette grande nouveauté qu'est le retour d'Alpine sur base des traits stylistiques de son illustre ancêtre, la nouvelle A110 qui veut de suite jouer dans la cour des grands. Ce coupé sportif à moteur central arrière a l'ambition de rivaliser avec la Porsche Cayman grâce à son poids plume (à peine 1100kg), son châssis en aluminium et son moteur 1,8 de 250 ch.

### Des SUV en voici en voilà

S'il y a bien un secteur qui a le vent dans le dos c'est bien celui des SUV, presque toutes les marques en proposent. Tout comme Dacia avec son Duster, le X3 de BMW qui se voit renouvelé et secondé par un X2 plus compact. Volvo présente le XC40 de fabrication belge, le groupe PSA renouvelle les Citroens C3 et C4 Cactus, VW n'est pas en reste avec la venue des Seat Arona et VW T-ROC et dans la même catégorie Hyundai lance le Kona concurrent des Peugeot 2008 et autre Renault Kadjar.

### Deux roues

C'est aussi l'occasion d'admirer les plus belles motos, cette année deux palais leur étaient réservés. Pour plus de confort et de sécurité, les gros trails et les GT bénéficient d'une électronique embarquée de plus en plus présente avec il est vrai des tarifs avoisinant celui des voitures. Au détriment des sportives inadaptées à nos routes, les naked et motos vintages offrent une belle alternative aux passionnés.

Avec une fréquentation en légère baisse par rapport aux éditions précédentes le salon 2018 a accueilli plus de 540 000 visiteurs.

● V. Darimont

Source : tv5monde.com

# MOULIN MEYERS S.A.

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

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

# Mimetic Incorporation

*Goûtez-vous la différence ?*

**NOUVEAU**

**Mimetic Incorporation** est une nouvelle génération de matières grasses à utiliser dans toutes vos pâtes de cakes, tartes, biscuits, pâtes brisées et pâtes à choux. Procure une qualité supérieure à tous vos produits et est comparable au beurre. **Mimetic Incorporation** fait la différence à 3 niveaux :

## *Goût*

- Un goût délicieux de beurre intense

## *Propriétés gustatives*

- Fond dans la bouche sans laisser de film gras
- Mâche courte
- Améliore la fraîcheur de votre produit fini

## *Utilisation*

- Facile d'emploi
- Dosable à 100% ou en combinaison avec du beurre
- Facile à conserver (4 à 20 °C)

**Et de plus, Mimetic Incorporation** garantit une réduction de coût par rapport au beurre et un prix stable.



**Puratos**  
Reliable partners in innovation

En savoir plus ?

Contactez votre représentant Puratos ou envoyez un mail à [info@puratos.be](mailto:info@puratos.be).

Puratos N.V., Industrialaan 25, B-1702 Grand-Bigard



## 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