

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
36^e année
Octobre 2019

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



CONSULTEZ NOTRE DOSSIER
PRIX DE REVIENT DU PAIN



POSIDONIA®



**Voyez loin
pour un quart
de sel
en moins**



Grâce au sel de mer **Posidonia®** 100 % naturel, vous pouvez **réduire jusqu'à 25% le taux de sel dans votre pain, sans en sacrifier le goût**. Une bonne nouvelle pour la santé et les papilles avec de vos clients !

Contactez votre représentant Puratos pour plus d'informations



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Je vous incite à prendre connaissance du contenu de ce moniteur, plus particulièrement en raison de la mise en avant de tous les événements faisant la promotion du métier de boulanger-pâtissier auprès des consommateurs.

N'oubliez pas le concours du mois du boulanger. Je vous invite à utiliser les sacs à pain mis à votre disposition et à informer les consommateurs des prix à gagner.

Vous trouverez également dans ce moniteur les feuilles de calcul pour la déclaration fiscale.

Je remercie Monsieur LEONARD, président de la commission économique francophone, pour l'énorme travail effectué pour la mise à jour du dossier prix du pain.

● **A. Denoncin**
Président



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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%
sur votre facture
gaz et électricité

30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport CA francophone du 18/09/2019 - Résumé
- Économique** 8 Très chères énergies
- Promotion** 10 Compte-rendu d'une journée exceptionnelle le Tea-Time sur Meuse 2019
- Fêtes et convivialité** 12 Saint Aubert de Lessines-Ath et environs
- Vu chez nous** 13 Une idée zéro déchet intéressante !
- Fêtes et convivialité** 14 Rendez-vous festif et gastronomique de la Saint Aubert de Liège
- Fêtes et convivialité** 16 Journée festive de l'association royale des patrons boulangers pâtisseries de Charleroi & Sambre et Meuse le lundi 26 aout 201
- Formation** 18 Démonstration Inspiration Hivernale de Valrhona
- Communication fournisseurs** 20 Nouveau showroom & nouvelle adresse pour Denislux
- Formation** 22 Formation découverte pour enfants
- La fédération et ses fournisseurs** 28 Portes ouvertes chez Bruyere, une fréquentation en hausse
- Promotion** 30 Concours petit-déjeuner
- Économique** 32 Le prix de revient du pain
- Publireportage** 36 Raphael Giot, un pâtissier gastronomique, sympathique et jamais à court d'idées !
- Promotion** 39 Campagne de promotion « Les Maîtres Boulangers-Pâtisseries. Authentiques et généreux comme du bon pain » : kit promotionnel
- Histoire** 40 Le procédé Daughlish, un peu d'histoire !
- In memoriam** 47
- Petites annonces** 47

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

A. Denoncin • 270 rue de la Libération, 6927 TELLIN

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, A. Antoine, G. Xhaufaire, M. Dewalque, P. Lust, L. Pirard.

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

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



**Votre spécialiste
en sols industriels**



INSTALLATION EN 1 JOUR



MISE EN CHARGE
POSSIBLE APRÈS 2 HEURES



+32 3 455 56 36
info@deweco.be
www.deweco.be



Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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 ! 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.

“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)



Rapport CA

francophone du 18/09/2019 - Résumé

Exposé par Mr Roland DEGEHET Sales Manager Total sur l'étendue de la convention qui nous lie

1 Le PV de la séance du 15/05/19 est approuvé

2 Correspondance et activités

- La mise en conformité avec le registre U.B.O
- La nomination de M. Bourgeois à la présidence de Lessines
- Le système de régénération de l'eau pour le pain
- L'attente du rapport sur Kazan, réception des participants à Namur
- La plateforme Fédération/Alimento sur l'évolution de la formation
- La découverte-métier IFAPME/Alimento à Dinant
- Les contacts à la Foire de Libramont
- La situation du jury central
- La convention Formation-Artisan signée
- Les élites du travail, travaux préparatoires
- Le salon C'est bon c'est wallon, 26 et 27 octobre à La Louvière
- Une première européenne chez notre imprimeur
- La gestion du Brabant wallon
- La réunion de notre commission technique/IFAPME
- L'Union Internationale de la Boulangerie : élections
- Les 100 ans de l'association provinciale du Limbourg
- L'intronisation du nouveau Grand Maître de la Confrérie Saint Aubert
- La Journée Nationale du Collège des Doyens d'Honneur à Arlon (pour cette raison, la Saint Aubert du Luxembourg n'aura pas lieu)
- La journée festive en août à Charleroi et la fête du pain en septembre
- La démonstration Valrhona au Ceria
- La démonstration d'un M.O.F à Epicuris
- La manifestation des pâtisseries à Visé
- La journée portes-ouvertes chez Bruyette
- Les options prises par les jeunes patrons boulangers
- La mise à la retraite de M. Devillé
- La Saint Aubert à Liège le 24 novembre

3 APAQ-W

- Les petits déjeuners avec G. Watelet
- Les interviews Vivacité
- Le climat interne à l'Agence

4 Confédération

- La gestion du fonds social
- Le suivi par un nouvel audit

5 Délégués aux commissions

- Fiscal :
 - Envoi des tableaux de relevés aux membres
- Social :
 - l'accord salarial du 1^{er} juillet au 31/12/2019
 - Objectifs : formation par défaut et frais de déplacement
 - Report de la négociation en 201
 - Indemnités kilométriques à 0,3653€
- Economique :
 - Dossier prix de revient du pain clôturé
 - Article sur les coûts des énergies

6 Bureau et Moniteur

- La gestion et la diffusion du Moniteur
- Le rapport financier au 30 juin

7 Concours

- La préparation du trophée Wanet
- Les perspectives avec Skills
- Le meilleur artisan chocolatier le 15/10 à Villers

8 Afscs

- L'évolution sur le sel Posidonia

9 Divers

- L'étude sur la gestion des déchets par la région wallonne

10 Le prochain CA se tiendra le 13 novembre

● H. Léonard

Très chères énergies

1 LES PRIX DU GAZ ET DE L'ÉLECTRICITÉ SONT EN BAISSÉ DEPUIS LE DÉBUT DE L'ANNÉE.

En souscrivant à un nouveau contrat via **votre comparateur de prix**, vous pourriez économiser une somme importante sur l'année sur votre facture d'électricité et / ou de gaz. **C'est simple, rapide et gratuit par le biais d'un de ces deux systèmes !**

Monenergie.be, info@monenergie.be
ou via la CWAPE : <https://www.compacwape.be/proc/simulation>

5 minutes de calculatrice qui peuvent vous rapporter gros.

À SAVOIR

Les cotations « futures » utilisées pour les contrats à long terme, basées sur l'historique des années antérieures, situent la période récurrente de prix "bas" vers le mois de mars, tant pour l'électricité que pour le gaz.

2 QUEL TYPE DE MAZOUT CHOISIR POUR ÉCONOMISER ?

En Belgique, les consommateurs ont le choix entre différentes sortes de mazout :

- Le mazout standard ou de base ;
- Le gasoil de chauffage extra, contenant moins de soufre ;
- Le mazout à très haut rendement (parfois appelé mazout ultra), intégrant des additifs de qualité.

Dans le but de réduire votre budget dédié au chauffage, vous pouvez opter pour du **mazout standard (ou de base), soit le fioul le moins cher**. Cependant, il est de bien moindre qualité par rapport aux deux autres et, en raison de son faible rendement, implique de remplir plus souvent votre citerne.

Avec du **mazout Extra**, vous préservez davantage l'environnement grâce aux émissions de dioxyde de soufre (SO₂) moins importantes et facilitez l'entretien de votre chauffage au mazout **en évitant de gros dépôts de suie**. Ce type de mazout est également particulièrement recommandé pour certains types de chaudières à condensation ou de chaudières à basse températures.

Autre possibilité : choisir du **mazout ultra**, de qualité supérieure. **Plus cher à l'achat, le mazout à très haut**

rendement a néanmoins l'avantage de permettre une meilleure combustion en limitant notamment l'encrassement de la cheminée. Cette caractéristique est particulièrement intéressante puisqu'elle entraîne une diminution de la consommation de mazout de 8,5 % sur l'année. De plus, le gasoil à très haut rendement est prévu pour mieux résister au froid et pour rejeter moins de dioxyde de carbone (CO₂). L'avantage supplémentaire de ce mazout de qualité supérieure constitue la protection contre la corrosion de la cuve ainsi que l'ensemble des installations. Toutefois, sa composition varie d'un revendeur à l'autre, alors renseignez-vous sur les additifs réellement ajoutés.

➤ En résumé, obtenir du mazout de chauffage au meilleur prix est très bien à condition de veiller également à **la qualité du combustible**.

3 QUAND COMMANDER DU MAZOUT DE CHAUFFAGE ?

Tout est une question de timing quand il s'agit de trouver le mazout de chauffage le moins cher du marché. Son prix varie en effet d'une saison à l'autre, selon la demande de chauffage, mais plus précisément



encore, d'un jour à l'autre. Cette évolution quotidienne s'explique par le fait qu'il dépend de nombreux facteurs, dont les fluctuations du cours du dollar et les cotations internationales des produits pétroliers. Afin de mettre les citoyens à l'abri d'une soudaine et forte hausse tarifaire, **le SPF Économie (Service Public Fédéral) fixe chaque jour le prix maximum officiel du mazout.**

4 LES ACHATS GROUPÉS DE MAZOUT, UN BON PLAN ?

Au lieu de prendre seul l'initiative d'acheter du fioul, **pourquoi ne pas profiter d'un achat groupé de mazout ?** Par exemple chez **Wikipower**, est supporté et organisé ce type d'initiative sur toute la Wallonie, car elle permet, en rassemblant un maximum de citoyens, de négocier un prix du mazout moins cher auprès d'un fournisseur, après en avoir mis plusieurs en concurrence. Grâce au volume important de mazout commandé, les distributeurs sont en mesure d'offrir des ristournes conséquentes. **Intéressé par les avantages d'un achat groupé ? N'hésitez pas à les contacter par téléphone au 04/287.61.81 ou par courriel. info@wikipower.be**

Les achats groupés d'énergie seront bientôt régulés.

La CREG, le régulateur fédéral du secteur de l'énergie, souhaitait mettre en place des mesures pour encadrer davantage la façon dont les achats groupés d'énergie sont organisés en Belgique.

La loi du 9 mai 2019* a consacré cette demande et offre à présent les compétences nécessaires à la CREG pour réguler les achats groupés d'énergie.

Évolution du prix maximum du mazout 50S sur 1 mois

Variations du 10/08/2019 au 10/09/2019

+ 0,0368€/L + 5,59%

CONCLUSION

Comment déterminer **le bon moment pour commander votre mazout ?** La réponse est simple : suivre l'évolution des prix du marché et leurs tendances saisonnières. Vous pouvez retrouver ces tarifs au jour le jour sur le site Informmazout.

Pour dégager des prévisions à la hausse ou à la baisse, **il est important de suivre l'évolution des prix du mazout.** Vous constatez qu'ils baissent depuis plusieurs jours ? Profitez-en car ils peuvent à nouveau vite augmenter et prévoir les prix est un exercice difficile. **N'attendez d'ailleurs pas que votre cuve à mazout soit presque vide pour passer une commande.** Vous n'aurez en effet alors pas d'autre choix que de programmer une livraison rapidement et n'aurez donc pas la possibilité d'attendre un moment plus opportun.

... D'autre part la convention que la Fédération a négociée avec TOTAL peut être extrêmement intéressante, pensez donc à faire la comparaison ! (Retrouvez toutes les coordonnées dans votre Moniteur) ou pour tout type d'énergie, appeler notre contact : Roland DEGEHET Sales Manager Total, 0475 92 03 47.

Sachez également que certains démarcheurs indépendants se présentent faussement comme délégués de Total mais ne constituent qu'un intermédiaire supplémentaire à rémunérer.

● **Henri Léonard**

Président de la Commission Économique Francophone



Compte-rendu d'une journée exceptionnelle

le Tea-Time sur Meuse 2019

Ceux d'entre vous présents sur place ont largement pu le constater, le Tea-Time sur Meuse, édition 2019, fut une totale réussite ! A tel point que, ne devant être qu'une édition unique, il se pourrait bien que quelque chose s'imagine déjà du côté de Namur (ou Waterloo) pour l'année prochaine...

Petit rappel des faits. Il est 11 heures le dimanche 8 septembre, l'agitation est à son comble sur la petite île Robinson en plein cœur de Visé. Des dizaines de bénévoles s'affairent aux derniers préparatifs du plus gros évènement sucré en Wallonie.

Une heure plus tard, le départ est donné pour une après-midi dédiée entièrement à la pâtisserie mais surtout à la générosité ! En effet, tous les bénéfices de cette journée spéciale (dont l'entrée est gratuite et ouverte à tous) seront reversés au Relais pour la Vie de Visé, organisation pour la lutte contre le cancer.

Pour l'occasion, des chapiteaux ont été dressés, des Food-Trucks acheminés des quatre coins de la province,

un gâteau géant gonflé à l'entrée du site, mais c'est surtout la tente principale vers laquelle tous les regards sont tournés ! A l'intérieur de celle-ci, de nombreux stands ont été montés afin d'accueillir le gratin de la pâtisserie régionale. Durant toute l'après-midi, ces pâtisseries vont proposer des démonstrations en tous genres ainsi que la vente de nombreuses compositions de leur cru. N'oublions pas non plus les stands des bénévoles où les enfants ont pris le plus grand plaisir : dégustation de glace, popcorn, barbe à papa, écriture en chocolat,... C'est surtout la scène principale qui a capté l'attention de la foule pendant cette journée. Sur celle-ci, se sont succédés de grands noms de la pâtisserie et de la gastronomie tels que





Julien Lapraille, Gauthier Arnould ou encore Sébastien Trudelle (meilleur ouvrier de France), pour des démonstrations plus élaborées les unes que les autres. Des centaines de curieux se sont pressés devant la scène tout au long de l'après-midi afin de voir évoluer ces virtuoses de la spatule !

Autre moment important de cette édition, la croisière sur Meuse à bord du « Pays de Liège », péniche aménagée, pouvant accueillir un peu plus de 200 convives. Pour l'occasion, 15 maisons de pâtisseries, du groupement Passion Pâtisserie, avaient concocté plus de 2500 mignardises à déguster pour les heureux élus ayant eu la chance d'avoir leur billet ! Pour accompagner ces douceurs sucrées, un assortiment de thés était proposé aux invités. Les membres de Passion Pâtisserie ont d'ailleurs profité de l'évènement pour introniser leur nouvelle recrue visétoise : Benjamin Raes, de la boulangerie « Pelzer by Benjamin », bien connue dans la cité de l'Oie.

En espérant que le succès soit au rendez-vous de la (probable) prochaine édition !

● D. Smeets

Terminons maintenant par quelques chiffres, et non des moindres :

- Plus de 2000 pâtisseries vendues sur place en une après-midi,
- Une septantaine de pâtisseries présents sur le site,
- Des centaines de kilos de sucre,
- 80 litres de glace boulés sur cornets,
- Des milliers de visiteurs durant l'après-midi,
- Plus de 350 barbes à papa produites,
- 20 kilos de maïs transformés en popcorn,



L'association des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Lessines-Ath et environs vous invite à participer à son

Banquet-spectacle

de Saint-Aubert

Vous serez reçus dans le cadre
très agréable du restaurant

Le VANNES

**Chaussée de Binche, 177
7000 Mons**

Les festivités débuteront **dès 13h30**
le dimanche 20 octobre 2019
(passage à table à 14h30)

P.A.F : 90€/personne

Réservation OBLIGATOIRE pour
le vendredi 12 octobre 2019 :
Par téléphone au 068/84.24.73
(Pierre Bourgeois - l'Atelier Gourmand)
ou 068/84.11.02
(Pilatte Isabelle - Confiserie Pilate)
Par sms au 0494/30.14.51 (Pierre Bourgeois)
ou 0472/30.04.74 (Sarah Drachman)
Par mail atelier.gourmand@skynet.be
ou sarahdrachman@gmail.com

Si vous désirez payer d'avance, possibilité
de payer sur le compte de l'association
(BE12 7512 0664 4392) avec comme
communication votre nom
et le nombre de personnes.

Nous serons heureux de vous accueillir
pour un petit moment dans la bonne humeur !

Menu

Les bulles et ses amuses bouche

Crème de chicons

Blanc de turbot et petits farcies de laitues
aux langoustines au champagne

Trou normand au citron et eau de villée

Tournedos de veau Marie-Louise
pommes amandines

Buffet de Maitre Corbeau

Dessert

Prince Noir et ses Mignardises



Une idée

Zéro déchet

intéressante !

Cette initiative a lieu dans une pâtisserie à Bruxelles.

Ça s'appelle « **Balance ton emballage !** »

Objectif ? Récompenser les clients qui évitent l'utilisation d'emballage à usage unique.

Comment ça marche : On apporte ses propres contenants. Au bout de 7 visites, on reçoit un petit cadeau gourmand. Si on patiente, après 21 visites on reçoit son gâteau individuel préféré !



PANIER A PAIN GRATUIT
A L'ACHAT
DE 2 EMBALLAGES
D'EXSENSA LUXE 20 KG
OU DE LUX BUTTER 25 KG



Pour chaque livraison
en octobre et novembre 2019.

AB | MAURI

tel: 09 232 46 18
www.abmauri.be

Rendez-vous festif et gastronomique de la

Saint Aubert

L'Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Liège et environs

L'association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges

vous invitent

Dans le cadre romantique du **Clos « Les Bruyères »** 16, rue des Artisans 4632 Cerexhe-Heuseux, lieu magique au cœur de l'espace vert du plateau de Herve.

C'est avec un immense plaisir que nous partagerons ce moment de convivialité, propice au maintien et au développement des liens professionnels qui nous rassemblent.

Nous vous invitons donc à réserver cette date dans votre agenda et de confirmer votre présence avant le vendredi 15 novembre par mail ou par téléphone.

M. Henri Léonard : henri.leonard@longdoz.be
ou 04/351.76.46.

M. Jacky Beer : jacky.beer@hotmail.be
ou 04/226.58.82. ou Fax : 04/263.30.30

M. Georges Streibel : streibelgeorges@gmail.com
ou 0486/79 34 49

Pour le bon déroulement de la soirée, **le repas débutera à 19h précises. Apéritif dès 18h.**

L'animation musicale sera assurée par Christian VANDENBOSCH

MENU

Le Cocktail Maison
Aux Perles de Crémant du Vignoble Vosgien
Le Nectar Méridional
La Cascade de Mises en Bouche

~
La Farandole de foie gras, servi en Macaron,
Poêlé au confit de mangues, et comme un Opéra

~
Le Filet de Rouget à la mousse de citron vert
et sa Crevette Panko

~
Le Sorbet de nos glaciers

~
Le Filet de Porcelet en croûte de moutarde à l'ancienne et
sa superbe sauce Grand-veneur
La Jardinière du potager et son gratin de tubercules anciens

~
Les Petits et Gros Câlins de nos Artisans Glaciers et
Pâtisseries

~
Le Prince Arabica et ses Courtisanes

~
Les Fruits du vignoble

Blanc: Le PINOT GRIS Joseph Schaffar
Rouge: Le VACQEYRAS « Secret des Sources »

~
Bières et softs

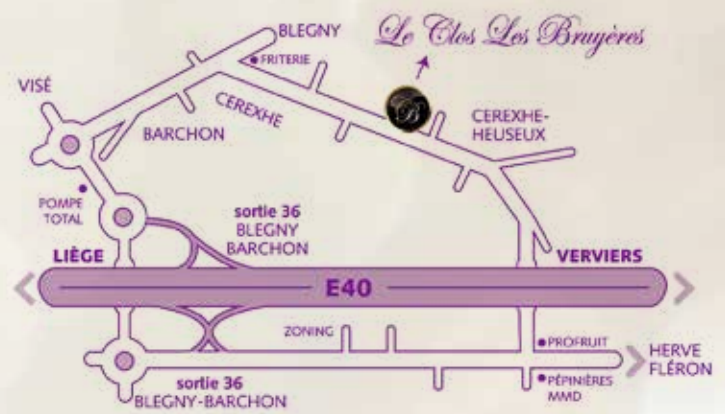




Photos sur le site : <http://closlesbruyeres.be/acces/>
Salle 2 Le Clos « Les Bruyères »
 Rue des Artisans 16
 4632 Cerexhe-Heuseux (GPS : Soumagne / 4630)

Accès via la E40 Sortie 36 Blegny-Barchon :
 Direction Barchon, puis à droite direction Cerexhe-Heuseux (Soumagne/4630 pour les GPS)

2 Km de la **sortie n° 36** Barchon / Blegny,
 autoroute **E40** Tél. salle: 04 387 61 08



BULLETIN D'INSCRIPTION AU BANQUET DU 24 NOVEMBRE 2019

(pour le 15 novembre, dernier délai)

mais n'attendez pas... répondez tout de suite par la Poste, par Fax : 04/263.30.30 ou par E-mail

Je soussigné(e) (NOM/Prénom) :

Rue : n°..... à

Participerai au banquet du 24/11/2019. Je serai accompagné(e) de personne(s)

• Je verse la somme de X 85,00 € = € au compte **BE80 127-0607733-77** de l'Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Liège et environs, rue Florent Piroette, 3 - 4430 ANS

• Je paierai la somme de X 85,00 € = € le jour du banquet

Je désire une facture à l'adresse ci-dessus

ou autre :

Signature



Journée festive

de l'association royale des patrons boulangers pâtisseries de Charleroi & Sambre et Meuse le lundi 26 aout 2019 - « Château de Trazegnies »

Pour la 7^e édition de notre journée festive, le comité, sur une idée de notre confrère Phillippe Vanhove nous a concocté une visite du Château de Trazegnies, château forteresse du XI^eème siècle ainsi que son musée.

Nous avons donné rendez-vous aux participants au Château vers 15h30. A 16h, la visite a pu démarrer. Etaient présentes à cette journée 35 personnes : confrères, amis et familles. Nous ont rejoints pour la circonstance notre consœur et amie Ghislaine Xhaufflaire accompagnée de son amie (dont le prénom m'échappe), José Vanderauwera et son épouse Lili ainsi que Jacquy Vandeveldel et son épouse Angela. Pour des raisons professionnelles, notre ami Fabrice Lonnoy n'a pu nous rejoindre.

Le programme a commencé par la visite du château vu de l'extérieur avec les commentaires d'un guide : l'origine du Château de Trazegnies se perd dans la nuit des temps, nous expliqua-t-elle. Une villa carolingienne existait à Trazegnies au IX^e siècle car elle est mentionnée dans un polyptique de l'Abbaye de Lobbes en 868. Je n'ai pas su tout noter, mais pour ceux que cela intéresse, ils peuvent aller consulter le site du Château de Trazegnies.

Nous nous sommes ensuite dirigés vers le musée, toujours accompagnés d'un guide qui nous a fait découvrir ses salons, ses caves, le musée des outils et métiers anciens. Ce fut une belle découverte qui valait le détour avec son petit parc paisible et sa jolie boutique proposant de délicieuses bières de la région.

Après la visite du château et du musée, nous avons pu déguster quelques spécialités de la région : bières, fromages, etc.





IVAN

MACHINES DE BOULANGERIE

Machines occasions

Nous avons prolongé cet après-midi par un excellent repas chez le traiteur LE MONT-A-GOUT dans un lieu très agréable (le soleil était de la partie fort heureusement).

L'accueil a eu lieu à 18h, suivi de l'apéritif.

Ensuite, le menu se composait de l'assiette variation des cinq saumons, revisités à la façon du MONT-A-GOUT.

Plat : le filet pur de veau à la juste cuisson, sauce Sambre et Meuse, pomme paillason, légumes de saison.

Clin d'œil à notre terroir de fromages.

Le dessert a été confectionné par nos maîtres pâtisseries (Karl Jacques et Phillippe Vanhove). Grand merci à eux.

Café et boissons à volonté.

La soirée s'est terminée vers 23 h et les participants ont pu regagner leur domicile, des étoiles plein les yeux.

● A. Panzarella



visitez ivanbakkerijmachines.be

pour plus des machines, plus d'informations, les prix et les détails concernant les occasions!

GRAND CHOIX
EN OCCASIONS
dans notre
salle d'exposition



pour info:

ivanbakkerijmachines.be

Kleine Monnikenwerve 34-36
8000 Brugge - Belgique
t: 050 31 93 43 - f: 050 31 88 97
info@ivanbakkerijmachines.be





Démonstration

Inspiration Hivernale de Valrhona

Ces lundi 9 et mardi 10 septembre 2019, avait lieu sur le Campus CERIA, à l'Institut Emile Gryson, la démonstration VALRHONA.

Une démonstration réalisée par le MOF 2015 Jérôme Chausse, Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon pendant 14 ans qui a créé en 2018 sa propre société de consulting afin de transmettre son savoir dans le monde entier.

Il nous a proposé les trois réalisations en Inspiration Valrhona suivante :

- La Bûche Chocolat Lait Noix de Pécan
- La Boule de Neige, Inspiration Passion
- Le Bonnet du Père Noël

Chaque dessert fut réalisé en trois recettes originales : un biscuit moelleux, un insert et une mousse onctueuse, le tout fini par un nappage ou un appareil à pistolet. Des recettes simples et méthodiques, rapides à réaliser.

Le chef fut très bien secondé par les élèves de l'Institut Emile Gryson tant pour le service dégustation que pour la préparation de ces desserts de fin d'année.

Merci à José Vanderauwera, Président Provincial du Hainaut, de m'avoir accompagné et conduit à cette démonstration.

● P. Lust



ENVIE DE DÉCOUVRIR NOS DERNIÈRES **NOUVEAUTÉS?**

Contactez vite nos promoteurs de ventes pour recevoir
UN ÉCHANTILLON GRATUIT*

JOYCE ANTOINE - 0494 571 687

PROVINCES DE NAMUR, HAINAUT,
BRABANT WALLON ET BRUXELLES

DOMINIQUE GENUCCI - 0474 996 932

PROVINCES DE LIÈGE, LUXEMBOURG
ET GRAND-DUCHÉ DU LUXEMBOURG



SCULPTURE

Spécialité à foisonner pour réussir
des décors inédits.

BEURRE NOISETTE en plaque prêt à l'emploi

Un goût de beurre caramélisé aux notes
subtiles de noisettes torréfiées.

*Demande d'échantillons via le promoteur Corman uniquement. Offre limitée à 2 kg de Corman Beurre noisette en plaque et/ou 1 L de Corman Sculpture par artisan boulanger-pâtissier et valable jusqu'au 30 novembre dans la limite des stocks disponibles


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

www.corman-pro.com



Nouveau showroom & nouvelle adresse pour DENISLUX

Cet automne, DENISLUX, grossiste en boulangerie-pâtisserie-glacierie et filiale luxembourgeoise des Ets DENIS, déménage dans ses nouveaux locaux, situés dans le zoning du Zaro de Grass.

Cet automne, DENISLUX, grossiste en boulangerie-pâtisserie-glacierie et filiale luxembourgeoise des Ets DENIS, déménage dans ses nouveaux locaux, situés dans le zoning du Zaro de Grass.

Dans le cadre de l'expansion de la société, ce nouvel ensemble a été conçu et pensé pour améliorer nos services à la clientèle et mieux rencontrer ses besoins, avec davantage d'espace de stockage (presque 2000 m²) et un showroom de 500 m².

Avec une surface de plus de 2500 m², cette nouvelle adresse, plus spacieuse et plus accueillante, offrira à la clientèle une vision d'ensemble de nos produits dans

un cadre moderne et lumineux. Qu'il s'agisse d'emballages, produits de base, frais ou surgelés, décors, petit ou gros matériel.

A proximité des grands axes et à la frontière belgo-luxembourgeoise, ce tout nouveau bâtiment sera inauguré le 18 novembre.

Venez donc nous rendre visite : parmi notre large gamme de produits, vous trouverez l'équipement ou l'inspiration pour concevoir vos prochaines créations et vous rencontrerez notre équipe pour un conseil professionnel.

Rue Docteur Elvire Engel 5 - L 8346 GRASS

Tél: 00352399455 Fax: 00352399458 Mail: info@denislux.lu



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

- résistant aux acides
- lisse ou anti-dérapant
- sans joints (monolitique)
- praticable en peu de temps (20 min.)
- conforme aux normes ministérielles

Kaleweg 9 • B-9030 Mariakerke
Tél. (09) 227 93 51 • Fax (09) 227 01 95

B&B-08-04

UN MAGASIN PERSONNALISÉ SANS SE RUINER

Solution complète d'ameublement pour les métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, glacerie, ...)



AREVALO

Arevalo possède une gamme de solutions très large permettant de s'adapter aux contraintes de votre établissement (comptoir à pâtisserie, chocolat, comptoir à glace, élément neutre tel que meuble caisse, rayonnage, ...).

L'esthétisme des meubles pourra être défini selon un panel de choix rythmé par les tendances (contemporaine, traditionnel, classique, personnalisé selon vos envies ...).

Choisir Arévalo pour son magasin, c'est l'assurance de compter sur une solution sérieuse et qualitative sans se ruiner.

Bruyere

rue François Léon Bruyere, 34
6041 Gosselies
Tél : 071/25.01.22 - lv@bruyere.be
www.bruyere.be

Formation découverte

pour enfants

Avec la participation d'ALIMENTO et de l'IFAPME de BOUVIGNES-DINANT, une tradition de fin de vacances a été poursuivie par un stage découverte du métier, destiné aux enfants de 10 à 14 ans.

Ceux-ci venaient de plusieurs localités de la région et désiraient faire davantage connaissance avec le métier de boulanger-pâtissier.

Au cours de ces quatre jours, espérons que certains des jeunes qui ont mis la main à la pâte auront un coup de foudre pour notre belle profession.

Avec l'aide du formateur et sous l'œil du formateur principal Sébastien WAIRY, ils ont réalisé des pains, des chouquettes, des craquelins et diverses fabrications qui ont été appréciées par les parents le soir du dernier jour de stage.

● L. Pirard



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

		1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total	
A. DECLARATION								
1. Prix d'achat des matières premières achetées	O							O
2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L							L
3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z							Z
4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 80,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur	P							
Si le prix d'achat réel est supérieur	PP							
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q							
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie								
a) prix de vente par 100 g TVA comprise								
Gâteau à la crème au beurre								
Petit gâteau à la crème au beurre								
Gâteau à la crème fraîche								
Petit gâteau à la crème fraîche								
Tarte aux fruits								
Tartelette aux fruits								
Tarte au riz								
Tartelette au riz								
Eclair								
Total								
b) Total tarifaire à retenir	R							
7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières :								
a. nombre de litres de glace	S							
b. multiplicateur pour la glace	T							
c. prix de vente au litre	U							
B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT :								
$4,99 + \frac{(R - 11,86)}{100 \times 0,05}$								
Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire	BB							
C. RECETTES								
1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 3,32) x BB	→							
2. L x 2,50	→							
3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→							
4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	→							
Recettes brutes T.V.A. incl.	→							
Recettes nettes T.V.A. excl.	II							II
III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON								
A. DECLARATIONS								
1. Prix d'achat de produits du groupe 11	W1							
2. Prix d'achat de produits du groupe 12	W2							
3. Prix d'achat de produits du groupe 13	W3							
4. Prix d'achat de produits du groupe 31	W4							
5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	W5							
Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5	W							W
B. RECETTES								
W1 X 1,35	III ¹							
W2 x 1,65	III ²							
W3 x 1,50	III ³							
W4 x 1,50	III ⁴							
Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse	III ⁵							
Recettes nettes	III							III
IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III								
A. Cuisson à façon x 100/106	IV ¹							
B. Suivant journal de recettes 100/106	IV ²							
C. Autres	IV ³							
Recettes nettes	IV							IV
V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$)	V							V

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom :

Domicile :

Locaux professionnels			Salaires		
Loyer		Salaires bruts	
Loyer supplémentaire		(mod.325)	
.....		Charges sociales (ONSS)	
Précompte immobilier		Secrétariat social	
Frais d'entretien		Serv. Méd. Interentreprise	
Réparations		Contrat d'apprentissage	
Intérêts hypothécaires	
Peinture	
Chauffage	
Transport			Assurances		
A. CAMIONNETTE			Incendie	
Taxe		Loi accid. de travail	
Assurance		Responsabilité civile	
Entretien		Bris de glace	
Réparations		Invalidité	
Essence	
Contrôle technique	
Auto-secours		Taxes		
Amortissement		Commune	
Financement		Province	
Location garage		Autorisation d'exploitation	
B. VOITURE DOUBLE USAGE			Poids et mesures	
Taxe auto (75 %)		TVA non déductible	
Assurance auto (75 %)		Intérêts	
Entretien auto (75 %)		Cotisation point vert	
Amortissement (75 %)		Fost +	
Essence (100 %)		Prime Recupel	
Contrôle technique (75 %)	
Auto-secours (75 %)		Règles		
T.V.A. non déductible		Electricité	
sur frais auto (75 %)	
Financement (100 %)	
Frais de bureau et d'étude				
Matériel de bureau		Gaz	
Port	
Imprimés		Eau	
Coûts bancaires	
Service fiscal		Téléphone	
Abonnements	
Documentation	
Publicité	
Annonces	
Organe professionnel	
Cadeau de nouvel an	
Voyages d'études et formations	

Atelier et magasin

Combustibles mazout-charbon
Entretien machines
Entretien brûleur
Réparations machines
Réparations mobilier
Aiguillage couteaux
Boissons (atelier)
Emballage
Lavage, usure
Petit matériel
Décorations
Produits de nettoyage
Extincteur
Vêtements profession.
Huiles et graisses
Pansements atelier
Frais de transport
Matériel d'étalage
Echantillons
Journées portes ouvertes
Création site web

Charges financières

TVA amendes proportionnelles
Intérêts débiteurs
Intérêts d'emprunts
Honoraires avocat

Amortissements

Amortissements antérieurs
Nouveaux amortissements

Statut social
Indépendants

Frais de représentation

Mutuelle (attestation)

Total général

Epargne-pension : M.

M^{me}

Assurance-vie :

BREAD SOLUTION

by Bruyère SA

Disposez d'une réserve de produits à cuire à tout moment !

La **Bread Solution** permet au boulanger de précuire toute sa gamme de produits et de la conserver pendant plusieurs jours, sans risques d'assèchement. Le principe repose

sur une gestion précise de l'humidité, une technologie de ventilation adaptée et un système de lampe UV germicide, évitant le développement de bactéries.



EN BREF

- ✓ Capacité de **conservation optimale** des produits allant **sur plusieurs jours**.
- ✓ **Flexibilité importante**.
- ✓ Réserve de **produits précuits** pour une cuisson finale directement dans votre point de vente.
- ✓ Aborder les rushs de vente n'a jamais été aussi facile.
- ✓ Proposez un **assortiment complet** à vos clients.
- ✓ Les invendus, **c'est du passé !**

Bruyère

rue François Léon Bruyère, 34
6041 Gosselies
Tél : 071/25.01.22 - Fax : 071/34.45.76
lv@bruyere.be - www.bruyere.be

Portes ouvertes chez Bruyère,

une fréquentation en hausse

Les journées « Rencontre » à Gosselies ont particulièrement fait l'objet d'une grande affluence.

Plus de 1200 personnes ont répondu présent à l'événement, ainsi qu'une quarantaine de fournisseurs de Matières Premières, Equipement, Petit Matériel, etc.

L'animation de cette année était le casino, animation toujours très adorée du public, avec des tables de black-jack, roulette, et poker. Un casino du vin était également de la partie avec la possibilité de parier sur la couleur du vin, les millésimes, les régions.

Au niveau des matières premières, Bruyère a surtout mis l'accent sur les nouvelles tendances de consommation, le retour au naturel avec des œufs frais de ferme de la Ferme de Frocourt pour privilégier le circuit court. Ils sont en plein développement de tout ce qui est Bio, sans gluten, sans lactose et sans sucre pour justement répondre aux demandes des consommateurs. Ces produits ont été présentés lors de l'événement. Ils ont en plus des tendances citées ci-dessus, mis l'accent sur tout ce qui est 'produits salés' et se développe très bien. Les habitudes de consommation changent, aujourd'hui les consommateurs ne prennent plus la peine de faire leurs tartines le matin et donc il est primordial que les boulangeries proposent des pains/baguettes garnies car sinon ils ne vendront pas le pain pour les faire. Il est opportun de développer un système de menus offrant une boisson, un lunch et un petit dessert pour un prix démocratique. Bruyère a également lancé officiellement le service marketing Bruyère à la disposition de ses clients pour pouvoir les épauler dans leurs démarches de communication : création ou gestion de réseaux sociaux, packagings personnalisés à la demande, supports de communication comme des posters, flyers, cartes de visite, catalogues, création de site web, d'e-shop, de charte graphique complète, de logos... le but étant de soulager au maximum le client en lui proposant ce service en complètement du reste.

Bruyère a également lancé une application « Mon Artisan Boulanger » qui est vraiment révolutionnaire et qui va être disponible en téléchargement sur les plateformes très rapidement.





L'application Mon Artisan Boulanger, une appli révolutionnaire !

L'application Mon Artisan Boulanger est née à l'époque de la société Vanhoebrock, qui a été rachetée par Bruyère en 2017. Suite au rachat, cette application est restée quelques temps en stand-by avant d'être relancée il y a quelques mois.

L'objectif de cette application est de permettre aux artisans boulangers-pâtisseries et pourquoi pas chocolatiers de vendre leurs produits en ligne (avec ou sans paiement, au choix du gérant). L'application reprend l'ensemble des points de vente participants : le consommateur peut alors chercher celui qui l'intéresse (via le nom ou la géolocalisation), il peut ensuite rajouter ces points de vente en favoris pour les avoir à disposition rapidement, mais également recevoir des news et promos de ceux-ci. Il peut évidemment consulter les horaires d'ouverture, commander les produits, mais aussi connaître les allergènes présents dans ceux-ci (obligation légale : on facilite ainsi la transmission d'information). Par ailleurs, nous mettons en avant les produits BIO, sans gluten et sans huile de palme. A terme, il sera également possible pour le boulanger de mettre en avant des produits sans lactose, des produits pour les diabétiques et d'autres caractéristiques intéressantes pour le consommateur.

Mais l'application ne s'arrête pas là : une tablette permet au boulanger d'avoir une vue sur l'ensemble des commandes et de les traiter (et non pas un simple mail reçu, difficile à gérer). Il peut également générer et imprimer un rapport de préparation pour son atelier, mais aussi pour son ou ses magasins.

D'autres évolutions sont prévues dans les mois qui arrivent...

L'application sera déjà disponible du côté de Braine-Le-Comte, mais aussi de Mons et de Charleroi, mais d'autres villes s'ajoutent peu à peu au projet.

Pour le consommateur, c'est l'assurance d'avoir des viennoiseries ou du bon pain à tout moment de la journée, voire même de commander son sandwich le midi sans perte de temps !

Concours petit-déjeuner

Au total, 5 familles gagnantes ont reçu un petit-déjeuner réalisé par les Maîtres Boulangers-Pâtisseries et apporté par l'ambassadeur et présentateur Gerald Watelet, amoureux des produits du terroir wallon.

Nous avons pu voir quelques photos illustrant le petit -déjeuner de HAVELANGE dans le moniteur de juin.

Voici à présent les photos du petit-déjeuner dans les différentes provinces.



Aubange (Luxembourg)



Mont-Sur-Marchienne (Hainaut)



Bonnelles



Havelange (Namur)



Tubize



Choisissez votre mix à **biscuit**.

Le biscuit est un des fleurons du pâtissier. En effet, un biscuit garni est la façon idéale de clôturer tout type de fête. Rien ne peut cependant être laissé au hasard pour préparer ce produit délicat. Voilà pourquoi bon nombre de pâtissiers optent aujourd'hui pour une **solution** sûre: un **mix à biscuit**. Les mixes à biscuit de Zeelandia garantissent une **bonne tolérance**, un développement au four régulier et un résultat final qui offre une **saveur** inégalée.

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

Le prix de revient du pain

Rappel prudent, justifié par un risque d'accusation d'opération de cartel si nous avons « l'outrecuidance » de communiquer sur des incitations potentielles d'uniformisation des prix de vente.

Cet article est basé sur l'actualisation des paramètres constituant **le prix de revient du pain de consommation courante**, utilisés conjointement par l'administration de l'Economie et nos délégués depuis 1945 et remis à jour en 2001, dans le cadre du projet de contrat-programme initié par Monsieur Picqué, à l'époque ministre de l'Economie, ce qui a motivé la libéralisation du prix de vente le 1^{er} juillet 2004.

Il a pour but de vous inciter à **apprécier votre rentabilité personnelle** en référence à notre étude basée sur un panel important d'entreprises artisanales et d'en tirer les conclusions qui s'imposent.

Il appartient donc à chacun de se positionner par rapport à nos calculs, qui reflètent la moyenne de situations économiques parfois bien différentes.

- La présente étude, est **basée sur les comptabilités certifiées de 2017**,

- **Quand aux différents paramètres conventionnels constitutifs de ce dossier, ils reflètent exactement la continuité du dossier accepté par le Ministère avant la libéralisation des prix**

Afin d'être au plus près de la réalité du terrain en cette année 2019, **nous avons établi une simulation actualisée du prix des énergies et son influence sur le prix de revient : au [tableau 2](#)**

- **Quant au prix des farines**,
Nous constatons une augmentation des prix de base, **Mais seul compte le prix final, n'achetez pas seulement une ristourne !**
Négociez et soyez attentifs à adapter vos tarifs, en utilisant pour les multiples pains divers : le [tableau 3](#)

- **Les salaires de fabrication,**

• **Le coût de l'ouvrier cat.4, à l'heure de travail prestée**, toutes charges comprises (primes, vacances etc...) est de:

barème de NUIT : 34,32 €

barème de JOUR : 28,60 €

• **Calcul rapide d'estimation** : salaire horaire brut X 1,9 (la réalité peut avoisiner les 2,1)

• **Mais n'oubliez pas dans vos calculs de prix que toutes les heures prestées ne sont pas productives (non liées directement à**

la fabrication) Vous devrez tenir compte du **pourcentage d'heures** consacré dans **VOTRE** entreprise par l'ensemble du personnel et vous-même, à l'entretien, aux réparations, aux listes de commande, listes de fabrication, à la gestion des stocks, l'approvisionnement du magasin, l'expédition des commandes, etc., **et devrez majorer de ce pourcentage les heures réellement productives pour chaque produit.**

- **Les appointements vendeuses,**

• **Le coût d'une vendeuse 2^e catégorie / 4 ans d'expérience, à l'heure de travail prestée**, toutes charges comprises (primes, vacances, jours fériés, etc.) est de : **18,46 €**

• **Calcul rapide d'estimation** : appointements mensuels bruts X 1,85

ATTENTION :

Les rémunérations ci-dessus ne prennent pas en compte une charge éventuelle de licenciement.

Ni les frais de déplacement (ces coûts variant à chaque cas)

- Il en est de même pour les coûts liés **aux absences pour maladie.**

- **Prévoyez donc dans votre comptabilité, une réserve spéciale « risque social » et tenez-en compte dans le calcul de vos prix.**



SITUATION ÉCONOMIQUE ALARMANTE !

Nous constatons cette année, une hausse généralisée de TOUS LES PARAMETRES :

Farines	+ 6,08 %
Autres matières 1 ^{eres}	+ 0,75 %
Énergie	+ 24,49 %
Frais généraux	+ 1,18 %
Salaires fabrication	+ 3,45 %
Appointements vendeuse	+ 3,10 %

D'autre part, la moyenne des amortissements, si elle reste stable en comptabilités régulières, est à la baisse de 7,73 % chez les forfaitaires (ce qui fait état d'un certain malaise économique).

Cette évolution des paramètres du prix de revient du pain, doit vous alerter et vous inciter à reconsidérer la rentabilité de tous vos produits. C'est une question de survie pour vos entreprises

Paramètres conventionnels 2019 (tableau 1)

			Coûts	%
Farine (11,5/680 + intégrale)	77,8396	17,49%		
Autres matières premières	19,1164	4,30%		
Total des matières premières			96,96 €	21,78%
Energie 2017			39,65 €	8,91%
Frais généraux			76,19 €	17,12%
Salaires ouvrier 4 ^e catégorie			143,13 €	32,16%
Appointements vendeuse 2 ^e cat/ 4 ans expér.			89,15 €	20,03%
Total du prix de revient au 1/9/2018			445,08 €	100,00%
			Prix de Revient moyen	PR arrondis
"-d'un gros pain (800 g, 900 g, 1000 g)	445,08 €	159,43	2,7917 €	2,79 €
"-d'un petit pain (400 g, 450 g, 500 g)	2,7917	76%	2,1217 €	2,12 €
"-d'un pain de 600 g	2,7917	88%	2,4567 €	2,46 €
Ce qui induit une augmentation du prix de revient de : 0,1445 € pour le gros pain (!!! Voir tableau 2)				

A ces montants, il y a lieu d'ajouter votre marge bénéficiaire (par exemple 10 %) et ensuite 6 % de TVA sur le résultat obtenu, pour découvrir le prix de vente qu'il serait normal d'appliquer pour ce type de pain, et en tout point **modestement comparable** à la moyenne des prix pratiqués par l'ensemble de nos confrères de l'Europe occidentale.

Attention ! Dans le contexte économique actuel, **ces montants demeurent des objectifs à atteindre individuellement**, selon l'urgence et l'opportunité propres à chaque entreprise.

Les importantes variations de prix des différentes sources d'énergie depuis 2017, année de référence pour le présent dossier (comptabilités contrôlées et certifiées par l'administration), nous amènent à **actualiser le coût des différentes consommations d'énergies relevées dans vos comptabilités**.

Nous avons constaté les variations suivantes entre les prix pratiqués en 2017 et ceux actuellement en cours :

GAZ :	PRIX :	augmentation de	1,08 %	% Dans le coût global de la consommation d'énergie =	9,68 %
ELECTRICITE :		augmentation de	16,43 %		66,89 %
MAZOUT:		augmentation de	18,23 %		23,43 %

En appliquant ces données aux consommations relevées, nous obtenons **une augmentation moyenne pondérée du coût global de l'énergie de 15,15 %**.

Paramètres conventionnels 2019 avec coût d'énergie actualisé (tableau 2)

Actualisation du prix de l'énergie pour une fabrication standard sur base de 100 Kg de farine (1/9/2019)

			Coûts	%
Farine (11,5/680 + intégrale)	77,8396	17,26%		
Autres matières premières	19,1164	4,24%		
Total des matières premières			96,96 €	21,49%
Énergie (consommations 2017 / prix 2019)			45,65 €	10,12%
Frais généraux			76,19 €	16,89%
Salaire ouvrier 4 ^e catégorie			143,13 €	31,73%
Appointements vendeuse 2 ^e catégorie / 4 ans d'expér.			89,15 €	19,76%
Total du prix de revient au 1/9/2019			451,08 €	100,00%
Prix de revient moyen				
				PR arrondis
"-d'un gros pain (800 gr, 900 gr, 1000 gr)	451,08 €	159,43	2,8293	2,83 €
"-d'un petit pain (400 gr, 450 gr, 500 gr)	2,829 €	76%	2,1503	2,15 €
"-d'un pain de 600 gr	2,829 €	88%	2,4898	2,49 €

Ce qui induit (comparé au tableau 1 actuel) **une augmentation supplémentaire** du prix de revient de l'ordre de: **0,0376€ pour le gros pain.**

Soit, en comparaison de 2018, **une majoration totale du prix de revient, de 0,1941 € soit + 7,37 %.**

A ces **prix de revient**, vous appliquez votre marge bénéficiaire et la TVA comme expliqué ci-avant. Bonnes ventes !

Pour les autres types de pains de toutes compositions (tableau 3)

Méthode de calcul pour vos autres types de pains de toutes compositions

Formule adaptée :

Chaque euro et fraction d'euro de différence avec le prix d'achat des matières premières de la fabrication standard du tableau 1

(tableau 1) Total des matières premières : 96,96 €, entraîne une modification de prix de revient d'un pain de 800 g de : **0,011 €** à la hausse ou à la baisse si ce prix d'achat est, soit plus, ou soit moins élevé.

Exemple : **Prix supposé des matières premières d'une pâte spéciale considérée (100 kg de farine) = 102,75 €**

Différence avec la fabrication standard de référence		102,75 €	moins	96,96 €	5,79 €
Variation du prix de revient de ce pain de 800 g		5,79 €	X	0,011 €	0,0637 €
P.R. d'un pain standard. (Voir tableau 2)				2,8293 €	
variation calculée (en plus ou en moins)			+	0,0637 €	PR arrondis
Prix de revient de CE pain de 800 g			total:	2,893 €	2,89 €
Prix de revient de CE pain de 400 g	2,893 €	X	76%	2,199 €	2,20 €
Prix de revient de CE pain de 600 g	2,893 €	X	88%	2,546 €	2,55 €

A ces **prix de revient**, vous appliquez votre marge bénéficiaire et la TVA comme expliqué ci-avant. Bonnes ventes!



A base de farines spéciales proposées par les meuneries, ou par les **marques** de firmes spécialisées, de mélanges personnels ou suite à de fructueuses négociations, les différences essentielles (en plus ou en moins) résident :

- Dans le coût de la totalité des matières premières utilisées, sur base de 100 kg de farine mise en œuvre + (*levure, adjuvants, matières grasses, sel, fleurage, graissage, farine de boulage, graines ou garnitures, dorure, etc.*)
- Dans l'incidence proportionnelle de ce coût sur les frais généraux y afférents.
- Il est évident que de telles pâtes ne sont pas souvent produites sur base de 100 kg de farine, aussi devrez-vous faire un petit calcul au départ du coût de votre recette réelle... pour obtenir votre chiffre comparatif avec la recette standard.

Par exemple pour 12 kg de farine

1/ Coût de 100 kg de la farine utilisées, **plus le...**

2/ Coût, divisé par 12 et ensuite multiplié par 100, de **toutes les autres matières effectivement utilisées** dans votre recette,

- Faire 1 fois ce calcul vous révélera la réalité économique de cette fabrication

Merci à tous nos confrères qui nous aident pour la réalisation de cette étude

Pour la continuité et la pertinence de ce dossier, faites nous parvenir des comptabilités dont vous aurez supprimé toute référence d'origine (découpe de l'adresse, marqueur etc..)

Ainsi la confidentialité vous sera assurée, telle qu'elle existe depuis 19 ans, sans qu'une seule remarque n'ait eu lieu concernant les centaines de dossiers analysés.

Le prochain dossier sera basé sur les comptabilités certifiées de 2018

Pour les forfaitaires, nous avons besoin : du chiffre d'affaires, l'éventail des achats, le détail des frais, les amortissements, + la feuille de calcul TVA annuelle.

Pour les comptabilités régulières : les comptes de résultats.

Nous vous souhaitons à tous de bonnes ventes, en espérant vous rencontrer prochainement pour partager toutes nos expériences positives.

● **Henri Léonard**

Président de la Commission Économique Francophone



Raphael Giot

un pâtissier gastronomique, sympathique et jamais à court d'idées !

Vous savez que je me perds chaque fois que je me déplace et ma visite à Lasne fut encore un périple périlleux (malgré le gps).

C'est un Raphaël Giot très souriant qui m'accueille dans sa splendide (le mot est encore trop faible) pâtisserie.

Ce lieu m'a fait penser à une bijouterie tant les gâteaux sont travaillés comme des bijoux et mis en évidence dans des comptoirs blancs.

C'est dans cette magnifique bâtisse que Raphaël Giot s'est installé le 16 juillet.

L'inauguration a eu lieu en septembre.

Avant, la pâtisserie se situait à La Hulpe mais cet espace loué est devenu trop exigu.

Lorsque Raphaël Giot a appris que l'emplacement de Lasne était à vendre, il n'a pas hésité. Il suffit de voir les photos pour comprendre qu'il a fait le bon choix.

Magasin : **90 m²**
Atelier : **150 m²**
Stockage : **80 m²**

À l'étage se trouvent les bureaux et la future chocolaterie

Raphaël Giot définit sa clientèle comme gastronome, exigeante, attentive au packaging, bref à l'image de sa pâtisserie. La culture du goût guide le pâtissier et ses clients.

Raphaël Giot a une épouse qui travaille dans une société de conseil et ils ont 2 filles de 11 et 17 ans.

« MA FEMME ME DONNE DES CONSEILS MAIS NE TRAVAILLE PAS AVEC MOI. MA FILLE DE 17 ANS TRAVAILLE ICI LE WEEK-END ET ELLE SEMBLE AIMER ÇA. CE QUI NE VEUT ABSOLUMENT PAS DIRE QU'ELLE SE DESTINE À CE MÉTIER. »

Son parcours

Seul son grand-père paternel était boulanger et réalisait de nombreuses tartes pour les fêtes familiales.

Sa grand-mère lui faisait manger de la levure dès son plus jeune âge.

C'est sûrement de tout cela qu'est née sa vocation de pâtissier.

Après ses études à l'ITN de Namur, il travaille à la pâtisserie Toussaint à Vedrin. Il part, sur les conseils de Monsieur Rouard à Paris pour se former puis à Bruxelles pour se consacrer entièrement à la pâtisserie. Un arrêt à la Pâtisserie Debaere et Mahieu, avec, entre les deux, un petit retour à Namur chez Rouard. Il a acquis le sens de l'organisation chez Mahieu et a peaufiné sa créativité chez Debaere.

Riche de ses diverses expériences, il part travailler à New York pendant un an et demi dans la plus grande brasserie belge de La Grosse Pomme : « Markt » (récemment fermée).

Avec 2 associés, il crée CARRÉMENT BON à Namur.

En 2009, il décroche avec ses deux collègues la médaille de bronze à la coupe du monde de Pâtisserie. La pâtisserie qui lui fait remporter cette médaille, Cristal, est composée d'un des produits fétiches de Raphaël Giot, la violette.

C'est en 2013 qu'il se lance seul à la Hulpe.

Ses pâtisseries

Il propose deux collections par an (encore une analogie avec le monde de la bijouterie) : des recettes savoureuses réinventées et réalisées au rythme des saisons.

- à 100% de façon artisanale (il va jusqu'à pocher lui-même ses fruits)
- à base de matières premières nobles, en favorisant le circuit très court



Pâtisserie (classiques revisités et macarons)

Chocolats

Boulangerie
(viennoiseries et pains)

Glaces & gâteaux glacés

Créations sur mesure

Pâtisserie Giot

Chaussée de Louvain 519
1380 Lasne
www.patisseriegiot.be



« JE NE SUIS PAS DU TOUT UN PÂTISSIER CLASSIQUE, J'ADORE CRÉER DE NOUVELLES SAVEURS, DE NOUVELLES FORMES, DE NOUVELLES TENDANCES. TOUT EST FAIT ICI, JE N'ACHÈTE AUCUN MIX, AUCUN PRODUIT FINI EXCEPTÉ LES CUBERDONS DE LIÈGE ET LES JUS DE FRUITS. JE DÉFENDS LES PRODUITS BELGES ».

Je suis repartie avec un merveilleux, un gâteau Kyoto (dont la recette est donnée plus loin) et le gâteau cristal. Mon fils et moi-même nous sommes régelés !

Ses pains

Raphaël Giot n'en propose que 7 mais tous plus beaux les uns que les autres. J'ai acheté le pain santé et bien regretté de n'en avoir pas pris 2.

Il travaille avec du levain très doux dans tous les pains.

Sa vision du métier

Raphaël Giot défend un artisanat qui n'est pas toujours compris.

Son équipe, très stable, ne travaille pas la nuit. L'organisation est telle qu'avec des bons investissements en machines et une équipe motivée, tout tourne comme une horloge suisse.

Par exemple, ses pains sont faits à la française : les pâtes sont réalisées la veille, posent dans le frigo 24 H. Ce qui permet d'éviter le travail de nuit, ce qui donne beaucoup de goût à ses pains et qui permet aux pains de ne pas moisir.

« POUR MOI, CE QUI FAIT AUJOURD'HUI QU'ON EST UN BON ARTISAN, C'EST QUAND ON TRAVAILLE BIEN SUR SES RECETTES, QU'ON PORTE UNE GRANDE ATTENTION AU MÉLANGE D'UNE COMPOSITION, À LA PÂTE ET QU'ON INVESTIT DANS DE TRÈS BONNES MACHINES. C'EST À MON SENS LE SEUL MOYEN D'ÊTRE RENTABLE AUJOURD'HUI. MES INVESTISSEMENTS EN BOULANGERIE ME FONT GAGNER 4 H EN PRODUCTION ! ».

Je quitte cet endroit avec regret !

● Fl. de Thier

La recette de Raphaël Giot

LE KYOTO



MOUSSE YUZU

- 1000 gr jus de yuzu
- 200 gr meringue italienne
- 34 gr gélatine
- 850 gr crème fouettée

Hydrater la gélatine minimum 30 minutes à l'avance

Fouetter la crème

Fondre la gélatine à 40°C et l'incorporer à la meringue italienne

Ajouter le jus de yuzu

Incorporer délicatement la crème fouettée

CRÉMEUX AUX FRUITS DE LA PASSION

5 inserts de 6 pers

- 150 gr œufs
- 140 gr sucre
- 150 gr de jus de passion
- 230 gr beurre de laiterie des Ardennes
- 100 gr de mangues en cubes

Blanchir les œufs et le sucre.

Faire bouillir le jus de passion et ajouter le mélange œufs/sucre

Cuire à la nappe

Refroidir à 40°C et incorporer le beurre tempéré

Mixer le tout pour émulsionner

Verser dans un moule silicone de manière à réaliser un intérieur

Parsemer de cubes de mangues et congeler

BISCUIT AU THÉ VERT MATCHA

1 plaque 40/60

- 195 gr œufs
- 240 gr broyage 50/50
- 160 gr blancs œufs
- 42 gr sucre
- 80 gr farine
- 42 gr beurre de fondu
- 6 gr de thé vert Matcha

Blanchir les œufs et le broyage avec le thé vert matcha.

Monter les blancs et le sucre.

Mélanger le beurre fondu avec une partie du mélange œufs/ broyage.

Ajouter le reste du mélange au blancs montés délicatement.

Ensuite le 1^{er} mélange avec le beurre.

Etaler sur une plaque de cuisson recouvert d'un tapis silicone.

Cuisson 220°C 6/8 minutes clé fermé.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Dans un cercle inox muni d'un plastique, procéder à un montage à l'envers

Verser de la mousse yuzu

Insérer le crémeux passion et un biscuit thé vert

Compléter avec de la mousse.

Fermer avec un biscuit thé vert et congelé



Campagne de promotion

« Les Maîtres Boulangers-Pâtissiers. Authentiques et généreux comme du bon pain » : kit promotionnel

Si vous avez reçu le kit de campagne, c'est que vous avez accepté de participer à la campagne de promotion « Les Maîtres Boulangers-Pâtissiers. Authentiques et généreux comme du bon pain » de l'APAQ-W et la Fédération Francophone de la boulangerie-pâtisserie-glacerie-confiserie-chocolaterie.



Contenu du kit

Ce kit est premièrement composé d'un total de 1000 sacs à pain (500 sacs à pain rond et 500 sacs à pain long). Vous avez également reçu dans ce même kit un total de 250 calendriers de l'année 2020 que vous pourrez distribuer à vos plus fidèles clients.

Participation au concours

Chaque sac est numéroté de façon aléatoire afin que celui-ci puisse servir de preuve d'achat et permettre à votre clientèle de participer au « concours sac à pain ».

La participation au concours se fait uniquement via le questionnaire complété sur le site
<https://www.maitre-boulangier-patisserie.be/concours>.

Sur le site, le participant sera invité à :

- Mentionner le code unique qui figure sur son sac à pain
- Sélectionner votre boulangerie
- Répondre à la question subsidiaire qui départagera les gagnants.

Le prix du concours « Sac à pain »

Le concours « Sac à pain » récompensera un grand gagnant d'un an de pain gratuit (d'une valeur de 780€). De plus, afin de stimuler les participations, chaque boulangerie aura également l'occasion de remercier sa clientèle grâce à un bon de 10€ par boulangerie participante. Tout le monde a donc sa chance !

Modalités du concours

Le concours se déroule donc du 30 septembre au 26 octobre. Les gagnants seront départagés sur base de leur réponse à la question subsidiaire.

Si le grand gagnant du bon de 780€ fait partie de votre clientèle, vous en serez avertis par email et/ou téléphone au plus tard 5 jours après la date de clôture du concours, afin de vous communiquer les informations relatives à la mise à disposition du prix.



Le procédé Dauglish

Un peu d'histoire !

Déjà au XIX^e siècle une utopie industrielle faisait des ravages dans la boulangerie traditionnelle (Ce qui nous éclaire quelque peu sur les origines de la « qualité » gastronomique anglo-saxonne)

Il faut tout d'abord savoir que la critique sur la qualité hygiénique du pétrissage est virulente. Elle va jusqu'à dire que 70 % des boulangers transmettent la tuberculose !



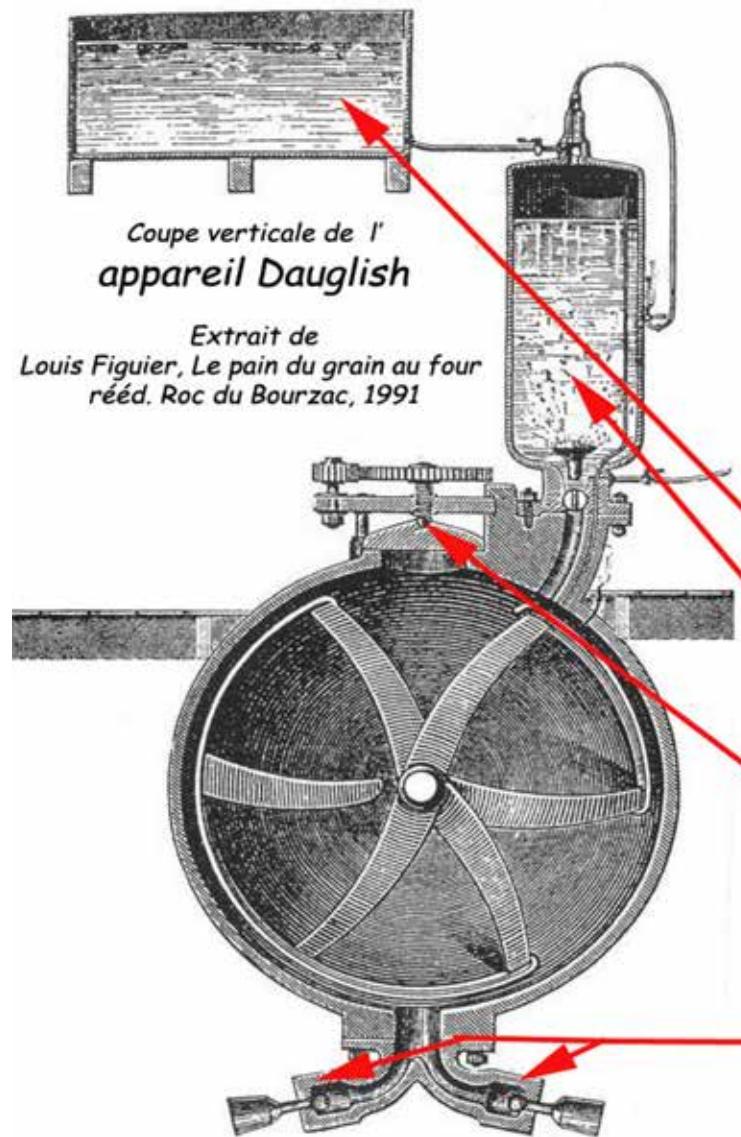
LE FOURNIL FOYER DE TUBERCULOSE

De malheureux geindres y pétrissent chaque nuit le pain qui absorbent leurs sueurs et leurs expectorations. L'intérêt de la santé publique tant des ouvriers que des consommateurs exige la disparition de ces procédés surannés et malpropres

Dans l'Angleterre des années 1850, à l'époque dite victorienne, le docteur John Dauglish après ses études de médecine en Écosse, se fixe sur l'idée que si l'on peut introduire du gaz carbonique (les yeux du pain) dans le processus - par dissolution de gaz dans l'eau - ...« cela éliminerait la nécessité de la fermentation panaire, et réduirait considérablement le besoin de contact physique avec la pâte de la part des travailleurs et, par conséquent, d'introduire un plus grand niveau de propreté dans le processus de fabrication du pain. » Il écrit encore que ce n'est... « rien que la farine, l'eau, un peu de sel et de gaz - pas de sueur ! Il a été souhaité par beaucoup. »

Bref, si l'on poursuit cette vue, l'aboutissement en arrive à ne plus gagner son pain à la sueur de son front, mais tout le monde va-t-il y gagner ?

Après quatre années de recherche et d'efforts, il sort son procédé en 1859.

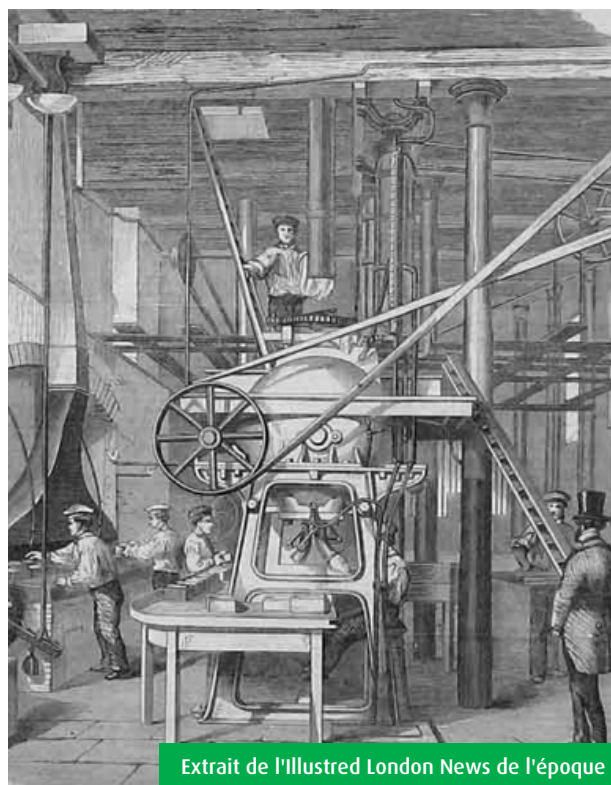




Le cylindre au-dessus de la sphère sert à saturer l'eau de gaz carbonique.

Après avoir fait le vide d'air et rempli de farine, la sphère (le lieu du pétrissage), on introduit l'eau saturée de gaz carbonique, le tout dure moins d'une demi-heure et sur le dessous on sort des pâtons qu'il suffit de ranger dans des moules en métal et enfourner directement.

Pour le gaz carbonique, les promoteurs du procédé Dauglish sont moins forts en langue. Il est parfois produit à l'époque en faisant réagir de l'acide sulfurique sur du blanc de Meudon -type de craie, utilisant ainsi, le principe du baking-powder ou du soda-bread écossais qui a inspiré John Dauglish lorsqu'il travailla là-bas.



Extrait de l'illustred London News de l'époque

Cela permet aussi d'après Sir Richardson (un grand défenseur du procédé qui deviendra directeur de l'A.B. Company) « **d'éliminer les levures et d'autres additifs** ».

Cela réduit considérablement le temps de production et les influences destructrices de la fermentation sont évitées ». C'est qu'« **il n'y a pas de décomposition chimique de la farine, et donc pas de perte de matière, alors que la levée de la pâte est effectué de manière tout aussi efficace** ».



Comme une pâte traditionnelle avec fermentation, le pain créé en vertu de la méthode Dauglish contient « **tout le gluten et les albumines du blé, dont chacun est diminué dans les méthodes traditionnelles de fermentation** ».

Dès 1861, l'Aered Bread Company Limited (A.B.C.Ltd) est créée et le pain "gazéifié" a été introduit dans de nombreux hôpitaux.

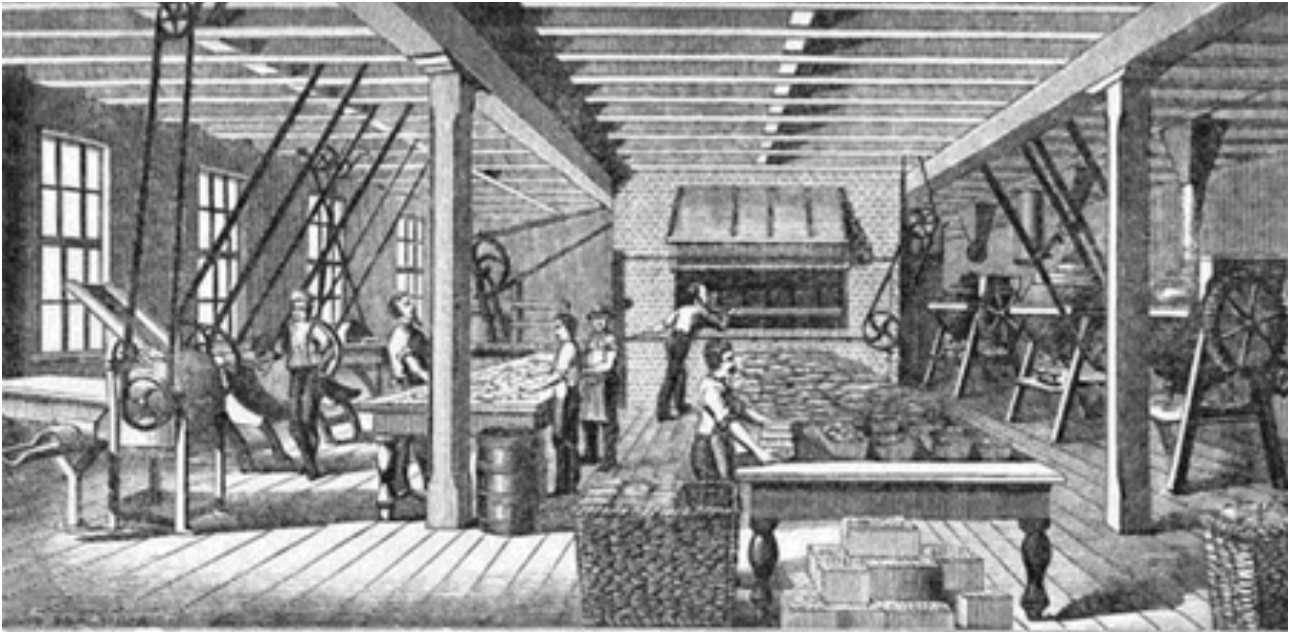
Dès 1863, à New-York et dans grands villes des États-Unis, même **le pain de farine intégrale** (pain du pasteur presbytérien et puritain Sylvester **Graham**) se fait parfois avec ce procédé.

Réserve d'eau

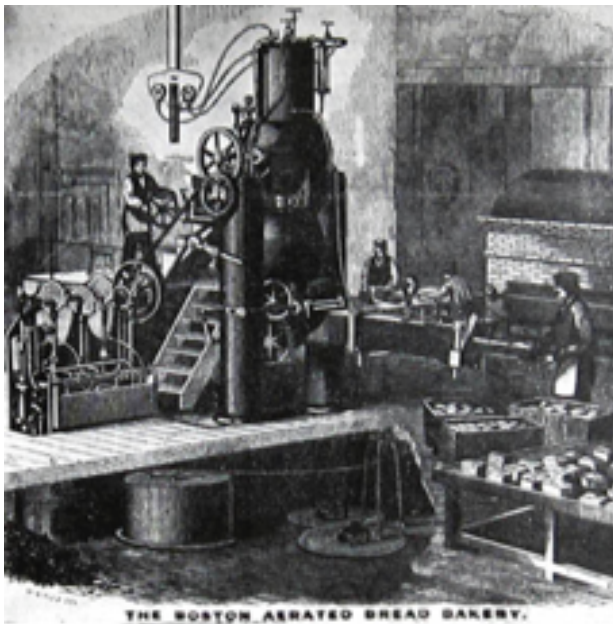
Réservoir de l'eau chargée de gaz $-CO^2-$

Couvercle du pétrin mécanique

Les deux pistons
par lesquels les pâtons sortent



Interior view of FULLER'S AERATED BREAD & CRACKER BAKERY, 16 S. 18th Street, Phila.

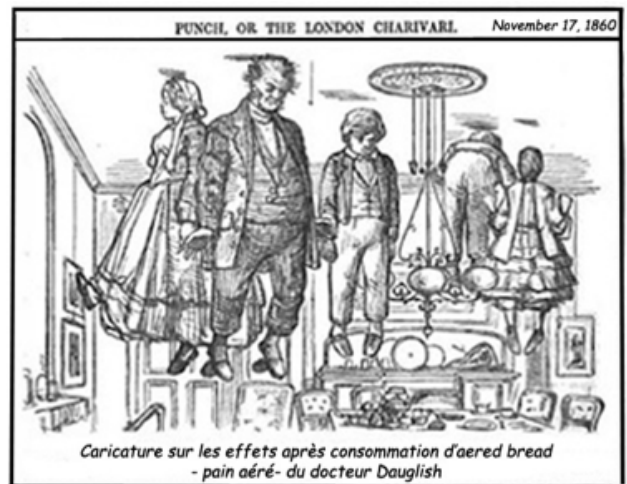


THE BOSTON AERATED BREAD BAKERY.

Un tel système se prête évidemment à un haut degré d'automatisation et devient vite une concurrence implacable pour les boulangers traditionnels.

Ceux-ci vont réagir au moyen d'affiches et autres publicités, en particulier dans le voisinage de l'usine ABC - incitant les gens à « acheter le pain avec le genièvre en elle » à un moment où la levure issue de distillerie de genièvre était réputée avoir des propriétés médicinales.

Des arguments (pour et contre le procédé) qui avec le recul sont exagérés.



La fermentation n'utilise que quelques % (de 1 à 2 %) de la farine pour se réaliser et l'alcool formé par la levure de distillerie est largement dissipé à la cuisson.

Le marché en sera déstabilisé et les boulangers devront même parfois revoir leurs prix à la baisse, surtout dans les pays qui s'industrialisent (Australie par exemple).

L'A.B.C.Ltd fera une grande carrière dans l'économie en ouvrant aussi des salons de thé (jusqu'à 250 vont s'ouvrir à Londres).

Le process sera considéré comme donnant un résultat assez fade, il faudra saler plus la pâte, puis finalement on proposera l'introduction lors du pétrissage d'une espèce de "soupe" où les levures ont eu le temps de réaliser une fermentation apportant du goût.



Le procédé A.B.C. sera employé encore longtemps dans le monde anglo-saxon avant d'être détrôné par le Chorleywood Bread Process (C.B.P.)

A.B.C.Ltd sera repris par l'Allied Bakery en 1955 qui de nos jours fait partie de l'Associated British Food.

Une autre appréciation est celle de Karl Marx, le scribe du «Manifeste du parti communiste» (1848).

Il n'est pas étonnant que Karl Marx s'intéresse à ce procédé et à l'industrialisation de la panification.

La planification économique pour la collectivité va toujours aller de pair avec l'industrialisation pour l'économiste qu'est Karl Marx.



Karl Marx en 1861

Arrivé depuis juin 1849 à Londres après ses exils à Paris et Bruxelles, Karl Marx évoque le procédé du professeur Dauglish en ces termes comme correspondant londonien du journal viennois « Die Presse » du 30-10-1862;

«La généralisation de la méthode du docteur Dauglish va

transformer les maîtres boulangers anglais d'aujourd'hui en simples employés de quelques grandes usines à pain. Ils n'auront plus à s'occuper de la production elle-même, mais seulement de la vente au détail –ce qui ne représentera pas pour la plupart d'entre eux une grave métamorphose, étant donné qu'ils sont déjà pratiquement, les employés des grands meuniers. La victoire du pain à la mécanique marquera un tournant dans l'histoire de la grande industrie. »

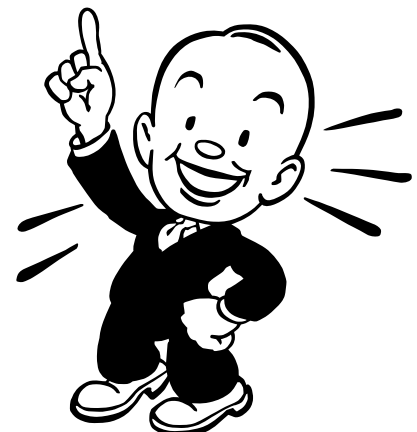
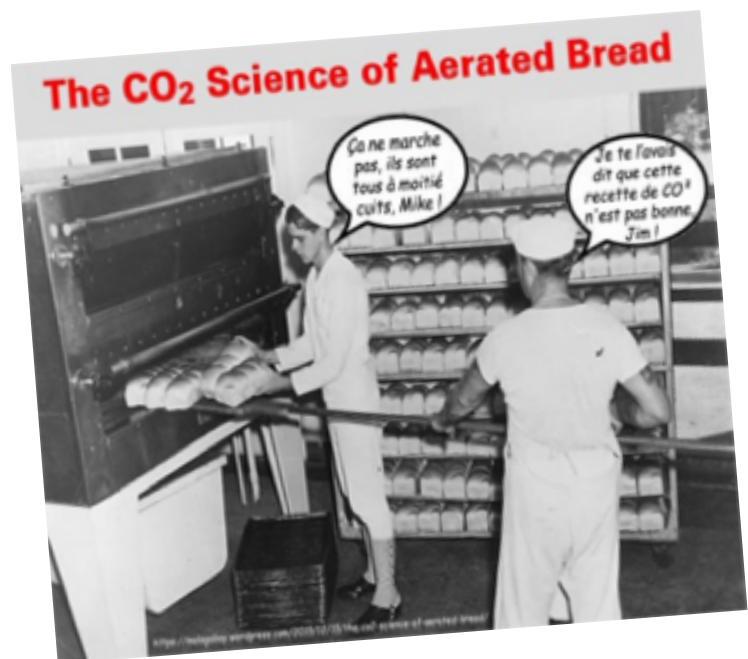
Hasard de l'histoire, ce journal viennois duquel Karl Marx est correspondant a été fondé en 1848 par August Zang, qui venait de revendre son entreprise « Boulangerie viennoise » du 1^{er} arrondissement de Paris pour injecter ses investissements dans la presse autrichienne, son pays d'origine.

Karl Marx écrit encore dans son ouvrage de base "Le Capital" en 1867, « *Abstraction faite de la fabrication du pain à la mécanique encore toute récente, il n'y a pas d'industrie en Angleterre qui ait conservé un mode de production aussi suranné que la boulangerie* ».

Et aujourd'hui, soit 150 années après, malgré ces volontés politiques que l'on pourrait facilement qualifier de droite comme de gauche, le pain artisanal est toujours là.

● Marc DEWALQUE

Petite note d'humour...



Financement du 13ème mois

Un beau bonus pour vos employés ? C'est du gâteau !



Pour vos employés, la prime de fin d'année est la cerise sur le gâteau d'une solide année de travail. Avec notre financement, vous pouvez financer ce bonus facilement.

- ✓ Vos liquidités restent intactes
- ✓ Formule de crédit sur mesure
- ✓ Possibilité de remboursement anticipé
- ✓ Sous réserve de modifications de la législation fiscale
- ✓ Intérêts déductibles à titre de dépenses professionnelles
- ✓ Aucun frais de gestion et de dossier



beobank **PRO**

PRENEZ RENDEZ-VOUS DANS L'UN DE NOS PRO CENTERS : Bruxelles | Liège | Hainaut | Namur-Luxembourg

WWW.BEOBANK.BE

La formule de financement du 13e mois est un prêt à tempérament à des fins professionnelles. Dans le cadre de l'analyse du dossier crédit, la banque demandera à l'emprunteur et, le cas échéant, à la personne qui constitue une sureté personnelle, toute information jugée pertinente afin d'apprécier la faisabilité du projet concerné, leur situation financière, leur capacité de remboursement et leurs engagements financiers en cours. Il va de soi que les informations transmises doivent être exactes et complètes, il en va de même du devoir de diligence et d'information de la banque envers l'emprunteur. En cas de désaccord avec la Banque, le client peut s'adresser à l'« Ombudsman en conflits financiers » - www.ombudsfin.be, courriel : ombudsman@ombudsfin.be. E.R.: Cyril Guilloret - Beobank NV/SA | Bd. Gén. Jacques 263g 1050 Bruxelles | TVA BE 0401.517.147 | RPM Bruxelles | IBAN BE77 9545 4622 6142.

Une prime de fin d'année ? C'est le moment d'y penser...

Qui dit fin d'année, dit treizième mois

Un extra toujours bien accueilli pour les fêtes de vos employés... Mais cela risque aussi de peser sur votre trésorerie de décembre. Dès lors, au même titre que d'autres décaissements récurrents, vous avez intérêt à prendre les devants pour « anticiper » ces dépenses.



Vous voyez arriver les dépenses importantes de loin. Pensez au treizième mois que vos employés attendent avec impatience, mais n'attendez pas le mois de décembre pour rassurer le cashflow de votre entreprise.

Comme tout entrepreneur, vous faites face à une série de dépenses récurrentes. Dans la plupart des cas, vous pouvez prévoir quand et combien d'argent il faudra décaisser. Une aubaine! Car vous pouvez donc anticiper et éviter de faire souffrir votre trésorerie. Vous vous souvenez peut-être de nos conseils pour bien gérer vos pécules de vacances? Bonne nouvelle : l'approche est valable pour les primes de fin d'année.

Le treizième mois à la loupe

Commençons par un peu de vocabulaire : le treizième mois (voir le quatorzième) est une prime de fin d'année, mais l'inverse n'est pas toujours vrai. Et pour cause, le « 13 ° » correspond exactement au salaire brut d'un mois entier. Comme cet extra est versé en plus du revenu de décembre, c'est

une prime de... fin d'année. **Pourquoi l'inverse n'est-il pas vrai ?** Car vous pourriez choisir de verser une indemnité inférieure au salaire d'un mois entier. Par exemple, un pourcentage de la rémunération de décembre ou encore un montant forfaitaire. C'est donc une prime qui n'équivaut pas à un « salaire mensuel ».

Légalement obligatoire ?

Cela amène une autre question : la prime de fin d'année (que ce soit ou pas un treizième mois) est-elle imposée par la loi? Cela dépend de votre secteur et des accords spécifiques négociés dans certaines conventions collectives. Toutefois, si cela n'est pas prévu, vous avez toujours le choix de verser un treizième mois à vos salariés (mais attention, ce choix peut alors devenir... une obligation. N'hésitez pas à prendre conseil avec un spécialiste en droit social et du travail). Rappelez-vous que, comme d'autres avantages extralégaux, la prime de fin d'année est un « outil » intéressant pour « compléter » le salaire. Un levier également utile pour garder vos talents ou en attirer d'autres...

Provisionnez les coûts

Décembre sera donc un mois tendu pour votre trésorerie... Imaginez que vous deviez en plus régler une facture élevée de l'un de vos fournisseurs. Disposerez-vous de suffisamment de cash pour faire face à toutes ces dépenses? Pour vous en assurer, vous pourriez décider de provisionner ces décaissements inévitables en mettant les sommes de côté. Une façon de prévenir les coups durs et d'anticiper les éventuels « trous » d'argent. Votre meilleur allié pour mettre ces provisions en place? Un plan de trésorerie : celui-ci vous permet d'avoir une vision claire



des entrées et sorties de cash, mois par mois.

Pas de fonds suffisants ? Mensualisez !

S'il vous est impossible de provisionner ces futurs décaissements, pourquoi ne pas vous tourner vers votre banque? En effet, Beobank propose des crédits spécifiques pour financer des dépenses, telles que le treizième mois. Cette solution présente quelques avantages. Vous maintenez votre trésorerie sur les rails en préservant vos liquidités, puisque vous remboursez mensuellement. Vous profiterez également du contexte actuel de taux d'intérêt bas... Les formalités administratives sont assez simples et vous pouvez déduire fiscalement les intérêts au titre de frais professionnels.



DÉCOUVREZ NOS FOLDERS

FÊTES DE FIN D'ANNÉE



GALETTE DES ROIS

MATIÈRES PREMIÈRES, DÉCORATION,

PETIT ET GROS MATÉRIEL,

TOUT CE DONT VOUS AVEZ
BESOIN POUR RÉUSSIR
VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE
SE TROUVE
DANS NOS FOLDERS



DISPONIBLES DÈS À PRÉSENT

ET CONSULTABLES SUR WWW.ETSDENIS.BE



Ets DENIS sa

PAE Rue de la Pierre Bleue, 1
B-5560 ROCHEFORT
Tél. 02 32 2044 21 12 43
Fax 02 32 2044 21 12 35
www.etsdenis.be
info@etsdenis.be

Ets DENIS sa

Dual Vercour, 121
B-4006 LIEGE
Tél. 02 32 204 202 20 10
Fax 02 32 204 204 10 20
casemulti@etsdenis.be

DENISLUX sarl

Rue de l'Arion, 8
L-4390 WINDHOF-CAPELLEN
Tél. 02 32 28 94 94
Fax 02 32 28 54 58
info@denislux.lu

Le Moniteur

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

**Vous avez une idée d'article
pour le Moniteur ?
Une information insolite, utile,
une expérience à partager ?**

**Merci de contacter
Florence de Thier au 0485 164 936
ou sur florence@2thier.com**

Beco®

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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



PANELCO srl

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

www.becopanel.be

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