

# 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  
37<sup>e</sup> année  
Mars 2020



## FORFAIT GLACIERS

PAGE 19

# Topfil

Le plein de fruits frais



Apple Cubes 86 %



Apple Minicubes 90 %



Mandarin 60 %



Pear 70 % CL



Raspberry 70 % CL



Wild Blueberry 70 % CL



Finest Cherry 70 % CL

## Qu'est-ce qui rend Topfil aussi unique ?



**SON GOÛT**  
**SA FACILITÉ D'UTILISATION**  
**SA QUALITÉ SUPÉRIEURE**

**SON CARACTÈRE NATUREL**  
**SA STABILITÉ À LA CUISSON**  
**SON CÔTÉ POLYVALENT**

Contactez votre représentant Puratos pour plus d'informations et profitez également dès à présent d'une promotion exclusive.



## Mesdames, Messieurs, Chers confrères,

Vous trouverez dans ce moniteur de mars les informations relatives au forfait glaciers. Nous n'avons pas eu les informations à temps pour les insérer dans le moniteur de février.

La fête nationale à Mouscron du 8 juin est un événement important pour fédérer et rassembler les acteurs du secteur. Nous vous attendons nombreux.

Au moment où j'écris ces lignes, le trophée Wanet se prépare (3 Mars) et j'espère que nos jeunes participants vont se dépasser pour faire de l'excellence leur cheval de bataille.

Vous en aurez un compte-rendu dans le moniteur d'avril.

● **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](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 Rapport du CA Francophone du 15/01/2020 • Résumé
- Communication fournisseur** 10 Une 2<sup>e</sup> édition de la « Semaine de l'Éclair » approche !
- Évènement** 12 64<sup>e</sup> journée nationale à Mouscron - Aperçu des futures festivités
- Nutrition** 14 Frontière entre les ensemencements levurés et l'auto-fermentation (levain).
- Fiscal** 19 Forfait 2020 Glaciers
- Fêtes et convivialités** 31 A vos agendas
- Salon** 32 7<sup>e</sup> Salon du chocolat de Bruxelles : le bilan
- Salon** 34 Salon c'est bon, c'est wallon, le bilan.
- Formation** 36 Faire un stage à l'étranger pendant sa formation à l'IFAPME
- Fêtes et convivialités** 40 Banquet du Groupement des associations de Tournai Mons Borinage et Soignies du 2 février
- Humour** 42 Ah, le français, c'est tout simplement beau et riche !
- Concours** 43 Appel à candidature Expert compétitions internationales – Boulangerie
- Salon** 43 La fédération présente au salon Saveurs et métiers
- Fiscal** 44 Réforme de l'impôt des sociétés 2020
- In Memoriam** 46 Ma quinzaine locale : La fête, Le RDV des produits locaux et circuits courts !
- 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

D. Cigagna, A. Denoncin, Fl. de Thier, Th. de Roo, F. Lefranc, C. Lheureux,  
H. Léonard, A. Szalies, J. Mathias, Ph. Vanbruaene, J. Vanderauwera, G. Xhauftaire,  
M. Dewalque, Th. De Roo et Ch. Lheureux.

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.

Avec fierté, nous vous présentons St. Villepré®: beurre français de Normandie. Avec son goût naturel et savoureux de beurre frais, sa qualité haut de gamme et excellente maniabilité, vous bénéficiez des meilleurs caractéristiques de beurre à usage professionnel pour élaborer vos créations.

*New*



PUR

*Beurre*

POUR VOUS INSPIRER



ST. VILLEPRÉ®  
bloc 10kg

ST. VILLEPRÉ®  
plaque duo 5 x 2kg

ST. VILLEPRÉ®  
crème/pâte  
10 x 1kg



Pour plus d'informations concernant St. Villepré®, veuillez contacter votre représentant Vandemoortele ou votre grossiste.

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com) • [f/vandemoorteleprofessional](https://www.facebook.com/vandemoorteleprofessional) • [customer.service.vamix@vandemoortele.com](mailto:customer.service.vamix@vandemoortele.com)



# Rapport de l'AG CA Francophone

du 12/02/2020 • Résumé

## 1 Le PV de l'AG du 14/11/2019 est approuvé

## 2 Correspondance et activités

- Le salon Saveurs et Métiers : les conclusions sur notre présence
- La Fête Nationale à Mouscron le 8 juin : avancements de l'organisation
- Les Lauréats du travail : l'appel à l'inscription des dames et des jeunes
- La dynamisation de l'eau : résultats des premiers essais pour le pain
- Le Beau Vélo de Ravel : le calendrier des étapes et les appels aux boulangers
- Skills: recherche d'un expert boulanger maîtrisant l'anglais
- La remise des prix du concours Jacques Saye au Céria
- La démonstration « Respectus Panis », places libres le 11 mars
- Le partenariat avec la société JOYN
- La rencontre avec le Ministre Borsus sur les difficultés du secteur
- Le salon organisé par Puratos au Wex le 11 mai

## 3 Confédération

La réunion du CA le 27/02, la gestion du bâtiment

## 4 Apaq-W

- La modification des cotisations
- Les visions de Oval Office pour 2020
- Nos suggestions pour Vivacité, Auvio et les réseaux sociaux
- La motivation des boulangers pour une participation ACTIVE

## 5 Bureau et Moniteur

- L'absence momentanée de Madame de Thier
- Les récents décès des proches du secteur
- La rentrée des cotisations
- Les factures en retard de paiement
- La reprise en cours de Cérès par Dossche

## 6 Délégués aux commissions

### a. Fiscal

- La publication du forfait boulanger
- Le retard dans la communication du forfait glaciers (parution : mars)
- L'association sans personnalité juridique et forfait

### b. Social :

- La pression spéciale des contrôles sur 7 professions (hors boulangeries)
- L'urgence de mise en ordre des documents sociaux
- Les distributions réduites par Bpost et les délais de paiements raccourcis
- Le coût d'une restructuration sociale (préavis)

### c. Economique :

- Les relevés des prix d'énergie 2020
- L'appel aux comptabilités anonymes
- La collaboration avec les sociétés fiduciaires

## 7 Concours

- Les pré sélections effectuées pour le Trophée Wanet
- La prise en charge des Sartech's days à Ciney
- La recherche d'un expert, autre que celui D'Alimento pour l'international

## 8 Afsca

- Le projet d'imposition de diverses analyses
- Le refus de nos délégués de modifier le guide sur ce sujet
- Les questionnements sur les emballages fournis par le client
- L'organisation de formation par la cellule de vulgarisation
- La proposition de développement de sujets dans le Moniteur

## 9 Divers

- La proposition de l'Association de Lessines d'organiser la Journée Nationale de 2022

## 10 La prochaine AG se tiendra le 15 avril 2020 à Namur

● H. Léonard

# Beobank soutient ceux qui ont l'audace d'entreprendre.

Beobank offre aux membres de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie, non seulement un accompagnement personnalisé mais également des avantages bancaires :



- ✔ **Gratuité** du compte à vue Professionnel Beobank.
- ✔ **Gratuité** du comptage de monnaie dans nos agences locales.
- ✔ **Gratuité** des frais de dossier pour les demandes de crédit professionnels supérieures à 50 000€\*.



beobank **PRO**

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

WWW.BEOBANK.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.

\* Sous réserve d'acceptation du dossier par le Service Crédit de Beobank.

# 5 conseils pour sécuriser votre commerce.

“ CAMBRIOLAGES, VOLS À L'ÉTALAGE OU FRAUDES, NOMBRE DE COMMERÇANTS PAIENT CES FLÉAUX AU PRIX FORT. POUR SE PROTÉGER, DES MESURES PRÉVENTIVES PEUVENT FAIRE LA DIFFÉRENCE... ”

**Difficile d'avoir une idée précise sur l'ampleur des vols dans les magasins. Il y a moins de cinq ans, la Belgique figurait parmi les moins bons élèves européens. En 2016, les statistiques de la police faisaient état de plus de 5000 vols en magasin, c'est-à-dire 15 par jour. Sans oublier que de nombreux larcins passent inaperçus ou ne font pas l'objet d'une plainte... Vols à l'étalage commis par des "clients" (la majorité des cas), "détournements" effectués par le personnel, fraudes liées aux fournisseurs ou cambriolages : autant de méfaits qui pèsent lourdement dans le portefeuille des commerçants. Un "manque à gagner" estimé à hauteur de 927 millions d'euros en 2014. Alors que les criminels font preuve d'inventivité (sur le web comme sur le terrain), l'heure est plus que jamais à la sécurité !**

## 1. Faites le point

L'objectif ? Réaliser un audit approfondi pour identifier les zones sensibles de votre boutique. Points d'accès, lieux de stockage, caisse, angles morts, cabines d'essayage, etc. Autant de postes qui méritent une attention



particulière. Sans oublier vos "joyaux" de la couronne : vos éléments de grande valeur et synonymes de cible préférentielle pour les voleurs. Cet état des lieux complet de votre commerce est indispensable pour cibler les moyens de protection les plus adaptés.

## 2. Investissez dans la vidéosurveillance

Ces systèmes sont de plus en plus sophistiqués : caméras miniatures, accès facilité par Internet, etc. Même si le coût peut s'avérer conséquent... L'effet potentiel est double : dissuasion et "action". Et pour cause, le voleur aura tendance à ne pas passer à l'acte s'il se sait surveiller. Par ailleurs, en cas de larcin, l'enregistrement permettra de confronter le chasseur ou aider la police à résoudre la situation. Un atout valable lorsque c'est votre personnel qui "se sert" dans la caisse ou détourne des marchandises de votre stock.



barreaux de fer ou portes blindées. Autant d'équipements qui représentent un investissement important... Mais le jeu en vaut souvent la chandelle. En fonction de la taille de votre commerce et surtout de votre enveloppe "sécurité", vous pouvez aussi faire appel à une société de gardiennage.

## 3. Attaquez-vous aux vols à l'étalage

Vous disposez de plusieurs outils efficaces : le tout est de déterminer ceux qui correspondent à vos besoins et à votre budget. En tête ? L'antivol. Il en existe de nombreux types en fonction des marchandises à protéger. Vous devrez aussi vous équiper de portiques de sécurité. Si certains équipements sont bien visibles pour dissuader les voleurs, d'autres sont plus discrets pour créer un effet de surprise et prendre le voleur sur le fait.

## 4. Protégez-vous des cambriolages

Ce n'est pas parce que vous êtes fermé que le risque de vol disparaît. Bien au contraire ! D'où l'importance d'équiper correctement votre boutique : rideau métallique, volets sécurisés, coffres,

## 5. Appliquez certaines bonnes pratiques

Tout d'abord, réduisez au maximum vos liquidités en magasin, notamment en encourageant vos clients à régler électroniquement. Ensuite, n'oubliez pas de faire le point sur vos assurances. Êtes-vous suffisamment couvert pour toutes les situations ? L'appui de votre courtier peut s'avérer très utile. Enfin, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste en sécurité pour vous guider dans vos démarches de "protection".

Découvrez Beobank Home Secure PRO sur [beobank.be](https://beobank.be)

# Une 2<sup>e</sup> édition

de la « Semaine de l'Éclair » approche !

Suite à la 1<sup>re</sup> édition réussie de la « Semaine de l'Éclair » en 2019, nous organisons une 2<sup>e</sup> campagne du **15 au 21 juin 2020** ! Après avoir étudié les saveurs préférées des consommateurs via les réseaux sociaux, nos démonstrateurs Matty Van Caesele et Ludo de Kok ont créé une dizaine de nouvelles recettes à s'en lécher les doigts. Voici les goûts que vous pouvez attendre : caramel, fraise, banane, cheesecake, café... et aussi

des éclairs salés. Les boulangeries participantes recevront à nouveau du matériel de communication afin d'annoncer la campagne auprès de leurs clients. Nous présenterons les nouvelles créations en avant-première lors de notre événement « **Passion et Vous** », le lundi 11 mai 2020. Vous y aurez la possibilité de les goûter. Contactez votre représentant Puratos pour plus d'informations.



  
**CORMAN**

SINCE 1935

PRÉSENTE

# SCULPTURE

UNE SPÉCIALITÉ À FOISONNER  
POUR RÉALISER DES DÉCORS INÉDITS

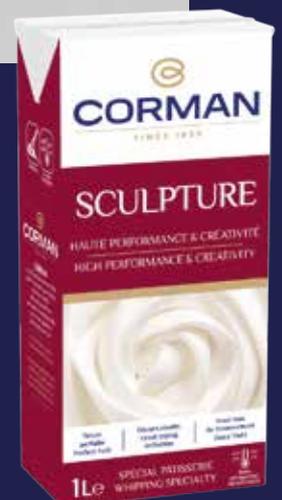


LAISSEZ PLACE À VOTRE CRÉATIVITÉ...

## HAUTES PERFORMANCES ET POUVOIR SCULPTANT

- ⊕ Un taux de foisonnement remarquable
- ⊕ Une tenue exceptionnelle
- ⊕ Des décors frais et élégants
- ⊕ Facile à incorporer, exhausteur de saveurs

CONNECTEZ-VOUS SUR : [WWW.CORMAN-PRO-ARTISAN.COM](http://WWW.CORMAN-PRO-ARTISAN.COM)



## ÉVÉNEMENT

# 64<sup>e</sup> journée nationale à Mouscron le 8 juin

## Aperçu des futures festivités

L'Association Royale des Boulangers Pâtisseries de Mouscron et environs est heureuse de vous inviter à la 64<sup>e</sup> journée nationale.

Ancrée au carrefour de la Wallonie, de la Flandre et de la France, Mouscron est marquée par la chaleur humaine.

Mouscron ou encore Cité des Hurlus est bien connue de tous pour son textile, la ville a aujourd'hui bien développé son pôle agro-alimentaire qui s'organise autour de l'Eurométropole Lille – Courtrai – Tournai.

Mouscron est aussi bien connue pour son club de Football Le Royal Excelsior, mais celle-ci a encore bien d'autres flèches à son arc : Futurosport, le centre Marcel Marlier, le château des Comtes, le parc communal, ses activités diverses dont les 24 heures de marche à pied, le Centre Marius Staquet, la Fête des Hurlus le 1<sup>er</sup> weekend d'octobre sont autant de raisons de découvrir notre belle région.

Pour les personnes qui le désirent, l'hôtel Alizé vous fait un prix préférentiel pour notre Fête Nationale. Contact au Tél : 056/561561 ou [info@hotelalize.be](mailto:info@hotelalize.be).

### Au programme de la journée :

Le petit déjeuner se fera à La Renaissance à Dottignies avec les produits qui seront élaborés par nos artisans.

La messe se déroulera à l'Eglise Saint Barthélémy à Mouscron et sera dirigée par Monseigneur Harpigny, évêque de Tournai.

A la suite de la cérémonie ecclésiastique, nous nous dirigerons vers le Musée Martine pour la partie académique, le verre de l'amitié offert par la commune de Mouscron et le brunch réalisé avec la société Moresto de Mouscron. Sur le temps de midi, il sera possible de faire une visite libre du musée.

Les activités de l'après-midi seront au nombre de 4 :

La société Leman, Les Papiers Hova, La chocolaterie Cargill et la firme Vandeputte (huiles, pâte à tartiner, farine de lin, bière locale Linette à base de lin)





## Hôtel & Aparthôtel Alize Mouscron



Prix préférentiels pour la  
Fête Nationale des Boulangers 2020 !

Un choix avec préférence sera fait comme à la fête de Lokeren.

Le repas du soir se fera à la Renaissance comme pour le petit déjeuner et le buffet de desserts sera également produit par nos artisans.

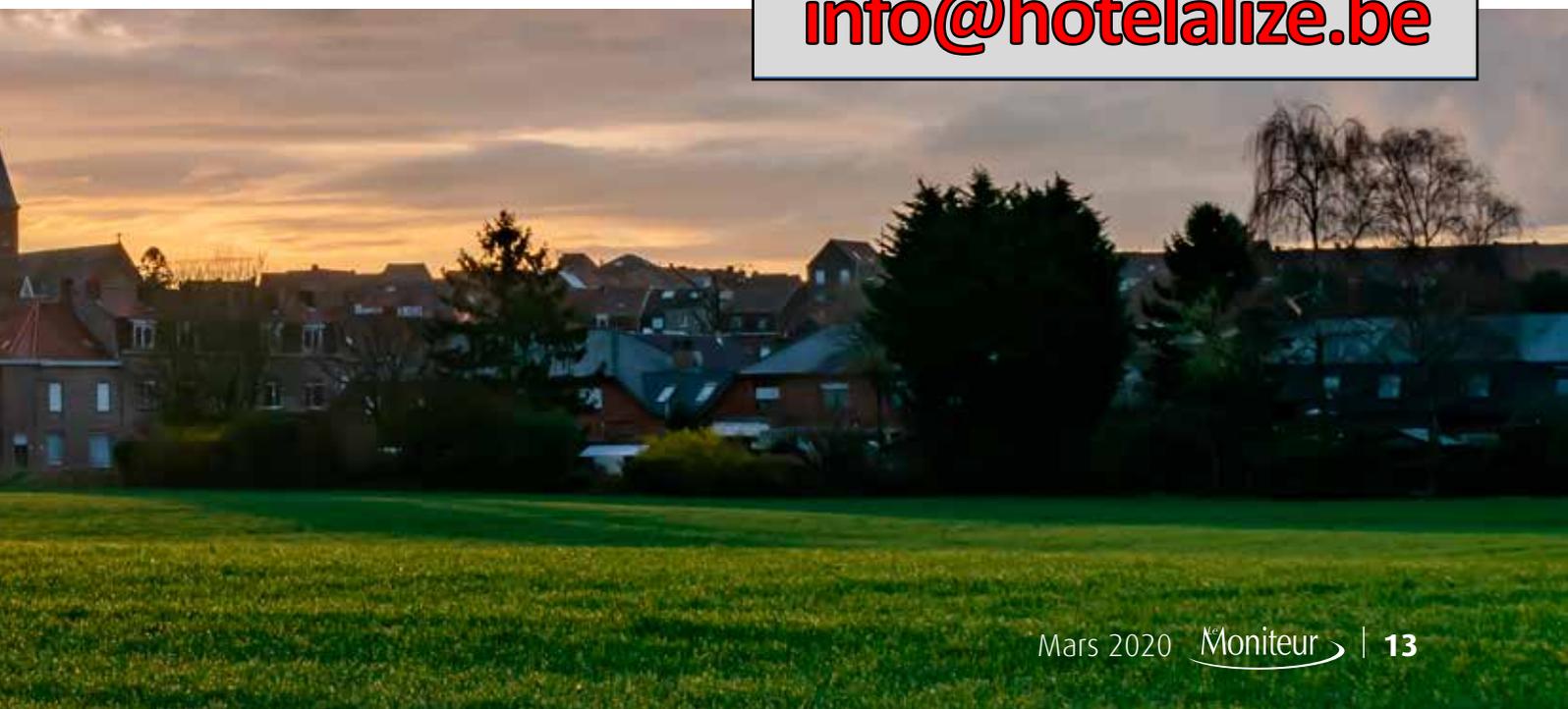
Nous espérons vivement vous rencontrer nombreux à cet événement.

A très bientôt.

● Pour le comité,  
**Philippe Vanbruaene**



**T. 056 561 561**  
**info@hotelalize.be**



# Frontière

## entre lesensemencements levurés et l'auto-fermentation (levain).

C'est un point peu enseigné, et qui laisse encore beaucoup de questions sans réponses, celui de situer la frontière entre les populations microbiennes venant du levain en auto-fermentation et de la population où l'on apporte une certaine dose de levure de boulangerie.

**Mais à partir de quelle dose l'apport de levure ne permet-il plus à la fermentation au levain de s'exprimer ?**

On peut remarquer assez facilement, soit en observant la tenue de la pâte, soit en goûtant le produit cuit, **qu'en dépassant l'apport de 0,2 % de levure, le goût du levain et ses spécificités techniques s'amenuisent au point de disparaître.**

Une des premières sources sur l'influence de l'addition de levure dans le levain est un article de Raymond

Calvel<sup>1</sup> sur la fermentation au levain naturel dans les années 1980.

Les ajouts, comparés au témoin, sont de faibles doses : 0,1%, 0,2% et 0,5% de levure au kilo de farine. L'évaluation s'établit par la levée de la pâte et par la mesure de l'acidité approchée par le pH. On y remarque des modifications de force de pousse et d'acidité.

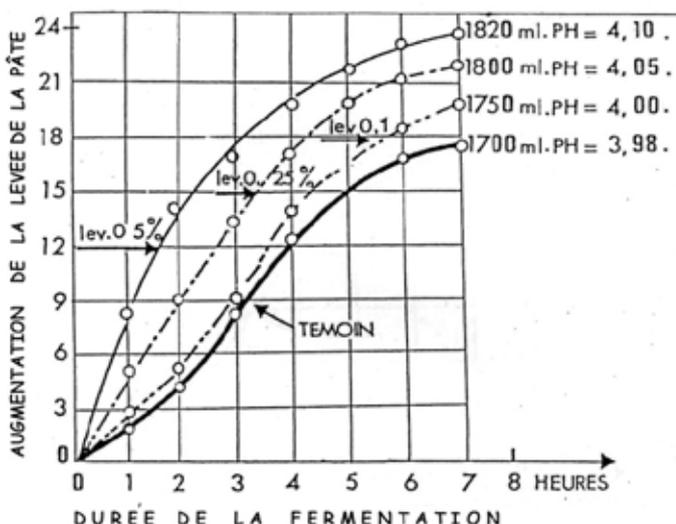
Au début du XX<sup>e</sup> siècle, un conseiller devant introduire la méthode en direct à la levure en boulangerie écrira aussi que **les 0,3 % de levure sont la dose minimum pour que la fermentation soit levurée (soit dominée par la levure)**. Pour finir, cela aboutit à l'élaboration du décret sur le levain en France, qui fixa en 1993, l'ajout de levure maximal autorisé à 0,2 % à la pétrissée dans les pâtes ensemencées au levain naturel.

Un autre vécu du professeur Calvel à température ambiante brésilienne a également cette constatation lorsqu'il compare en durée les fermentations levure en direct au niveau acidité<sup>2</sup>.

Je me suis permis d'ajouter à son tableau la descente du pH d'une pâte de farine intégrale au levain. Il n'y a pas le même milieu acide en fermentation levurée qu'en fermentation levain dans les premières heures et il faut quatorze heures pour que la pâte « blanche » levurée atteigne le pH 4,7.

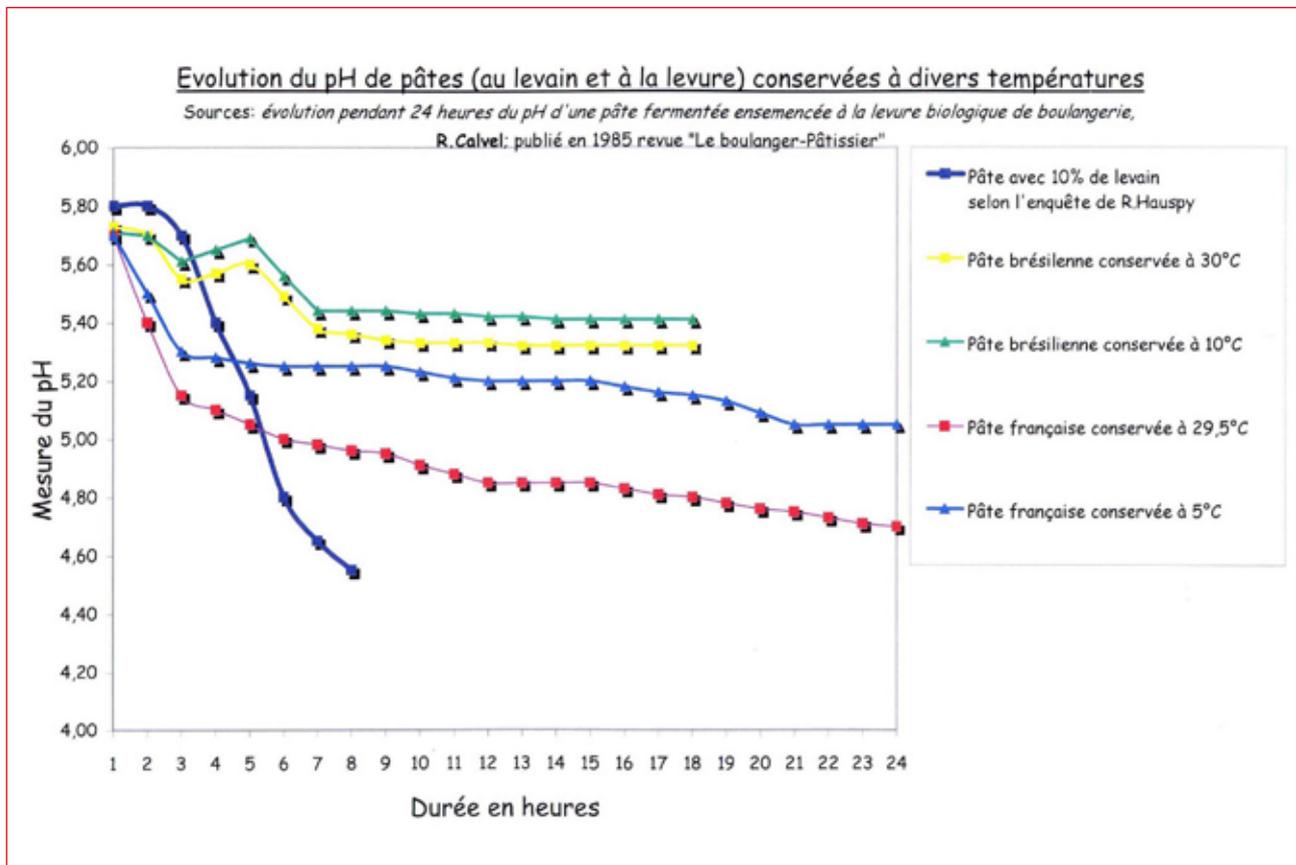
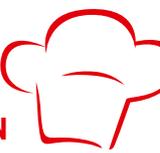
Or les membranes externes de la cellule de levure sont très sensibles à une forte présence d'alcool qui risque d'agir comme solvant de celle-ci face à une forte teneur en alcool dans le milieu<sup>3</sup>.

Influence de l'addition d'une faible dose de levure sur une pâte ensemencée au levain naturel à 0,1-0,25 et 0,5 %.  
(p.H. et volume ont été mesurés sur le pain cuit.)



Extrait de Raymond CALVEL, Fermentation et panification au levain naturel, publié en plusieurs articles dans les revues Le boulanger-Pâtissier, mai, juin, juillet-août et septembre 1980

- 1 Raymond CALVEL, Fermentation et panification au levain naturel, publié en plusieurs articles dans la revue Le boulanger-Pâtissier, de mai, juin, juillet-août, octobre et décembre juin 1980, p. 29.
- 2 Raymond CALVEL, Évolution pendant 24 heures du pH d'une pâte fermentée ensemencée à la levure biologique de boulangerie, dans Le Boulanger-Pâtissier, de décembre 1985.
- 3 CHARGELÈGUE A., R.GUINET, O.NEYERNEUF, B.ONNO et B.POITRENAUD, La fermentation, publié dans La panification française, éd. Lavoisier 1994 et Gérard BROCHOIRE, Patrick CASTAGNA, Thomas JOSSE et Catherine STEPHAN, Les techniques de fabrication différée dans le Supplément technique INBP, n°58 d'octobre 1997.



Ce qui serait peut-être cause d'affaiblissement en termes de présence réduite de germes actifs, vu la mortalité provoquée par la destruction -la lyse- des membranes protectrices. On comprend mieux pourquoi le levain confectionné avec la levure peut « jeter son feu », expression des maîtres boulangers au temps où le levain était la pratique générale dans les ateliers, mais c'était au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>4</sup>.

**Par contre, la levure acidotolérante et la bactérie lactique de l'auto-fermentation** se conservent mieux parce qu'elles ne sont qu'inhibées par la forte présence d'acide du levain naturel.

L'état inhibé n'est pas la mortalité, mais est un peu comme un état d'hibernation, de vie à l'économ.

C'est clair, si l'agent actif de la force de fermentation doit bien se conserver, c'est par l'acide que cela se pratiquera, pas par l'alcool et c'est la caractéristique du levain, pas des pré-fermentations ou la levure qui domine.

Cette limite où la microflore du levain est dominée par l'ensemencement levure peut s'évaluer plus difficilement par le nombre de germes (micro-

organismes), puisque les recensements de cellules microbiennes effectués varient beaucoup d'un levain naturel à l'autre.

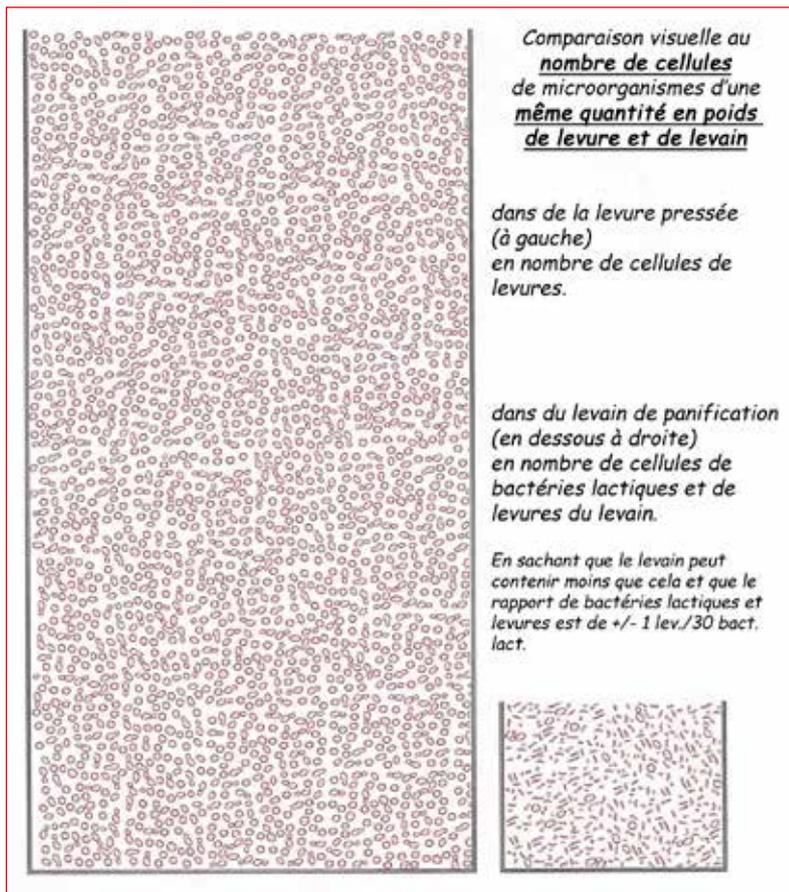
Et si en plus on compte le nombre de germes (bactéries lactiques et levures acidotolérantes), on n'aura pas le même résultat que si l'on comparait uniquement les nombres de cellules de levures entre elles.

Le regard sur les starters de levain et les levains séchés mis sur le marché nous apprend le nombre de cellules microbiennes que les firmes de starters s'imposaient pour arriver à dominer la fermentation, et ainsi la maîtriser.

**On est proche des dix à vingt milliards de cellules au gramme, alors qu'un levain possédant une microflore bien active arrive difficilement à ces dix milliards**, mais peut très bien, lorsqu'il vit sur un substrat levain épuisé au niveau nutritionnel, n'atteindre que cent fois moins de cellules, bactéries lactiques et levures du levain confondues.

On peut essayer de rendre cet écart visuellement parlant pour que l'on se représente bien ce qu'une quantité

<sup>4</sup> Paul-Jacques MALOUIN, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767 et A.A.PARMENTIER, *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, réédition chez Jeanne Laffitte en 1981 de l'édition de Paris en 1778.



de levure pressée de brique pâteuse représente en termes de cellules de levure et le comparer avec la même quantité en poids de levain et son contenu de cellules de bactéries et de levures « sauvages ».

**Ce dessin permet de bien voir que la levure peut très vite s'imposer par le nombre et occuper toute la place dans la fermentation, ne permettant pas aux cultures nées de l'auto-fermentation d'avoir une chance de s'exprimer.**

On peut en tenir compte si on ajoute de la levure dans le levain, on envahit le substrat pâte et on casse les équilibres bactéries lactiques/levures du levain très facilement, alors qu'elles ont déjà pris du temps pour s'entendre et s'organiser.

Si de faibles doses sont perturbantes, cela implique de bien prélever son levain-chef avant l'ajout des 0,2% de levure autorisés par le décret français. Cette impérieuse précaution vous permettra de sauvegarder l'identité de vos ferments et leur diversité. **Il ne faut pas que la levure de boulangerie sélectionnée pour une grande rapidité de fermentation devienne en**

**plus « invasive par le nombre ».**

Pour lutter contre cette intrusion de la levure de boulangerie dans le levain, certains boulangers ont été jusqu'à interdire leur fournil aux boulangers travaillant à la levure.

Alors la question est lancée : est-ce que, du fait que l'on travaille avec de la levure dans le fournil, cela empêche d'arriver à une microflore de levain composée de manière équilibrée entre bactéries lactiques et levures dites « sauvages » ?

**En 1987, des boulangers bio belges** ont voulu certifier leur pain fait exclusivement au levain et avec farine issue de l'agriculture biologique, ils optèrent pour le cahier des charges d'une association défendant l'agriculture biologique.

Mais les boulangers belges travaillaient tous avec de la levure dans le fournil (attention, je ne parle pas d'addition de 0,2 %, **il s'agit ici de la potentielle contamination par l'ambiance**) et ils remarquaient que leurs levains gardaient une acidité et un long temps de fermentation. Ils avaient du mal à

croire à cette contamination ambiante. Ils ont alors demandé à l'association bio sur quoi reposait la thèse de la contamination « ambiante ». Il fut répondu que c'était sur « la microbiologie élémentaire », thèse qu'une firme macrobiotique imprimait aussi sur ces sachets.

Les boulangers bio belges ont trouvé cela un peu léger, et en dialoguant avec les responsables de l'association bio française, il fut proposé aux boulangers belges de faire un rapport pour contester cette allégation.

**En 1988, sera rédigé un rapport qui sera rendu après un an et demi de recherche.**

On a retrouvé une enquête effectuée aux Pays-Bas où une association (*Stichting Natuurdesem brood, Leven brood*) avait pris la peine de vérifier par une recherche, la thèse de la contamination ambiante<sup>5</sup>.

Et les néerlandais, avec des levains de laboratoire inoculés volontairement, ont trouvé le contraire de ce qu'ils pensaient peut-être prouver.

5 Tineke CREMERS-MOLENAAR, *De microbiele gesteldheid van Nederlands tarwezuurdesem – La composition microbiologique de levain de froment néerlandais- publié dans Studiemap n°7- de la Stichting Natuurdesembrood – Fondation pain au levain naturel- Studiedag – Journée d'étude – du 16 mai 1987.*



**Maintien de la levure pressée, *Saccharomyces Cerevisae***, vendue pour les boulangeries et à diverses doses d'ensemencement, **dans un levain** réalisé en laboratoire d'analyse.

Dose d'inoculation		Nombre de rafraîchis	Quantité relative de saccharo. cerevisae de boulangerie
Inoculation en gr. levure / kg farine dans la pâte (levain)			Levure « pressée » au gr. de levain inoculé
0,4 %, levure pressée / kg farine au début	Après 7 h.	Sans rafraîchi	0
	Après 2 j.	Avec 1 rafraîchi	0
0,7 %, levure pressée / kg farine au début	Après 7 h.	Sans rafraîchi	50
	Après 2 j.	Avec 1 rafraîchi	0
	Après 7 j.	Avec 2 rafraîchis	0
Levure pressée dans sirop de maltose (0,42 % / kg farine), au début	Après 7 h.	Sans rafraîchi	7
	Après 4 j.	Avec 1 rafraîchi	0
Levure pressée dans sirop de maltose (0,74 % / kg farine) au début	Après 7 h.	Sans rafraîchi	21
	Après 4 j.	Avec 1 rafraîchi	0

D'après CREMERS-MOLENAAR, 1987.

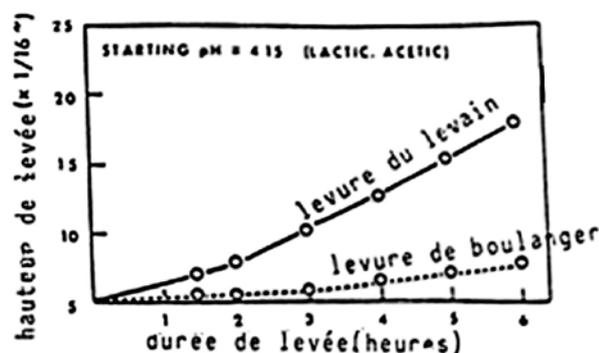
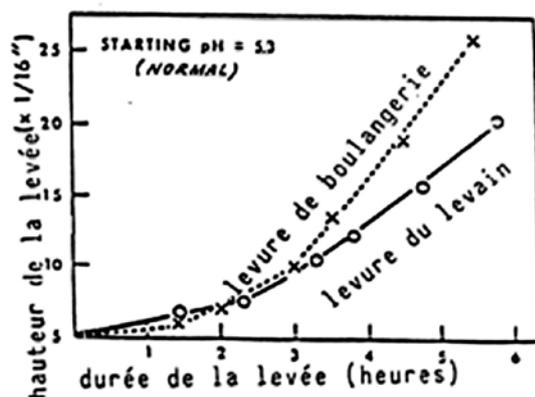
En inoculant une pâte au levain en début de fermentation avec 0,4 % de levure, il n'en restait plus, ou seulement des traces, après sept heures. Mais après deux jours, plus de présence de levures de boulangerie. Et lors d'ajout de 0,7 % de levure de boulangerie, il en reste un peu plus, mais cela n'était plus décelable après deux jours.

D'autres sources scientifiques vinrent compléter ce constat en démontrant la difficulté que la levure de boulangerie avait à coloniser un milieu acide. C'était déjà en 1970 dans le levain de San Francisco<sup>6</sup>, qu'on remarquait que la levure de boulangerie ne pouvait

pas être performante lorsqu'on l'inoculait dans une pâte positionnée au pH 4,15, qui est celui du levain naturel.

Par contre, les levures du levain à ce même milieu de pH 4,15 étaient plus à l'aise que les levures de boulangerie. **Ces différences de comportement s'inversaient lorsqu'on inoculait les deux espèces de levure dans un milieu au pH 5,3, qui est celui des pâtes levurées.**

Ce qui sera pratiquement confirmé commercialement en 2014, suite à l'évolution de la présence du levain



Extrait de Leo KLINE, Linda Mac CREADY & T.Frank SUGIHARA, Nature du processus du pain français au levain de San Francisco, revue Bakers Digest, avril 1970

<sup>6</sup> Frank T. SUGIHARA, Léo KLINE & Linda B. MAC CREADY, *Nature of the San-Francisco sour dough French bread process, II. Microbiological aspects - La nature du procédé au levain du pain français de San-Francisco au levain, aspects microbiologiques* - publié dans la revue Bakers Digest n°44-2 de 1970.

dans les fournils, **la firme belge Bruggeman (filiale de Lesaffre) sortira une levure acido-tolérante.** Preuve, s'il en fallait encore une, que la levure de boulangerie n'était pas « calibrée » pour l'acidité du levain.

Un boulanger breton panifiait également de manière bien distincte les pains au levain et ceux à la levure, *saccharomyces cerevisiae* de l'industrie levurière, dans le même fournil.

À la fin des années 1980, Michel Infantes vint recueillir un échantillon de son levain pour son master à Paris-Grignon, en partenariat avec la section biscuit de BSN devenu Danone passé à Kraft.

Il étudia douze levains de par la France afin d'identifier leur microflore lactique et levurière<sup>7</sup>. Celui du boulanger breton ne comportait que des levures du levain acidotolérantes du nom d'*Hansenula Anomala* à l'époque, l'évolution de la taxonomie changera la dénomination en *Wickerhamomyces anomalus*<sup>8</sup>.

Ce qui fera dire au boulanger breton que « cela confirme ce que je savais empiriquement et pratiquement depuis longtemps. À savoir que le voisinage des panifications à la levure et au levain est possible sans préjudices mutuels. **Les *saccharomyces* ne sautent**

**pas si brutalement que ça sur les lactobacilles ».**

Tout cela nous a fait dire que le levain n'était pas si fragile qu'on le croyait et que c'était plutôt la levure industrielle cultivée pour produire le maximum de gaz carbonique en un minimum de temps qui était fragile.

**Le levain est plutôt un milieu microbiologique stable et bien plus équilibré qu'on ne le croit ; c'est la levure super-performante qui est fragile.**

Ce ne sont que des constats et je pense, d'après mon expérience, qu'il faut quand même rester prudent. Si un paquet de levure emballé et en position « dormante » est placé à côté du levain, **ce n'est pas la même incidence que de mettre côte à côte, sans les couvrir, une *poolish* non couverte hermétiquement en phase active et un levain en activité, donc un côtoïement avec proximité de deux bouillons de culture. Là il faudrait quand même vérifier si la contamination croisée n'est pas possible.**

Et on peut faire cette vérification simplement à l'odeur, on remarque facilement si la fermentation sent l'alcool ou l'acide.

● M. Dewalque et Mr Léonard



<sup>7</sup> Michel INFANTES & J.L.SCHMIDT, *Identification de la flore levure de levains naturels de panification provenant de différentes régions françaises*, revue *Science des aliments* n°12 de 1992.

<sup>8</sup> Voir le site : [mycobank.org](http://mycobank.org) pour mettre à jour les connaissances sur la taxonomie des levures



# Forfait 2020

## Glaciers

### Nouveaux accords pour le forfait TVA 2020

Comme chaque année en septembre, la commission fiscale francophone s'est réunie pour récolter les chiffres des différentes provinces concernant les prix d'achat des matières premières et les prix de vente pratiqués, 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 récurrent de personnel au «Service Public Finances», il ne nous était à nouveau pas possible de rencontrer les personnes habilitées à négocier les forfaits.

Comme l'année passée et comme pour les boulangers-pâtisseries, la seule possibilité offerte était de proposer nos chiffres afin que ceux-ci soient analysés. 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 2020.

En comparant les moyennes proposées pour l'année 2020 aux chiffres retenus pour le forfait 2019, l'accord intervenu fin janvier nous permet de formuler certaines constatations.

### PRIX DES MATIERES PREMIERES

Au niveau du prix de revient des matières premières, si quelques marchandises gardent le statu quo, certaines subissent une légère diminution allant de - 0,02 € à - 0,05 € (fruits cocktail, ananas, fraises, abricots, cacao, copeaux) dont comme pour les boulangers-pâtisseries le lait - 0,03 €, le pudding - 0,03 €, tous les sucres - 0,05 €, le chocolat - 0,07 € et surtout la crème fraîche - 0,20 €, laquelle donne une diminution des améliorants de - 0,185 €. Toutefois, les autres matières premières accusent une augmentation de l'ordre de + 0,135 € pour les fruits de la passion, + 0,60 € pour le pralin, + 0,64 €, pour les citrons, + 0,70 € pour les amaranas, + 1 € pour les framboises, + 1,03 € pour les myrtilles, + 1,18 € pour les bananes, + 1,82 € pour les pistaches, + 2,15 € pour la brésilienne et + **9,08 € pour les noisettes**. Du côté des sauces, une diminution du prix de revient a été actée pour 3 d'entre elles, à savoir : la fraise - 0,05 €, la chocolat - 0,09 € et la caramel - 0,34 €.

Sur base de tous les prix de revient retenus et suite à la diminution des sucres, du pudding, du lait et de la crème fraîche, le prix de revient moyen au litre de la composition, tant en fabrication propre qu'au moyen de produits préparés est en légère hausse de 0,024 €.

### PRIX DE VENTE

Du côté des prix de vente des coupes types, par rapport à 2019, sur base des moyennes relevées nous avons proposés des chiffres en légère augmentation afin de tenir compte d'une indexation normale.

Concernant le **prix de vente d'un litre de glace**, le prix proposé et retenu est de **30,50 € en 2020**. Malgré la hausse de + 1 € du prix de vente du litre de glace, mais étant donné la très légère hausse du prix de revient de fabrication, le **coefficient glace** n'augmente que de 0,29 et passe de 13,28 en 2019 à **13,57 en 2020**.

Pour la portion de crème fraîche étant donné la forte diminution du prix de la crème fraîche et le prix de vente de la portion resté à l'identique, mais tenant compte de l'augmentation du coefficient glace appliqué aux matières premières et de la diminution du prix des sucres, le **coefficient crème fraîche** est en hausse de 0,28 et passe de 5,59 en 2019 à **5,87 en 2020**.

Concernant les parfums, suite à la forte augmentation des fruits tels que les citrons, les framboises, les myrtilles et les bananes mais aussi à l'explosion du prix de noisettes et des pistaches, le prix de revient des parfums est en hausse de + 9,548 € et donc le prix de revient au litre est en augmentation de + 1,341 €. De ce fait, compte tenu de cette forte augmentation et comme le prix de vente du litre de glace n'augmente que de 1 €, le **coefficient parfums** diminue de - 0,16 et passe donc de 2,35 en 2019 à **2,19 en 2020**.

Pour les garnitures, étant donné la forte hausse des amaranas et de la brésilienne donnant un prix de revient plus élevé pour la coupe brésilienne + 0,40 € et la coupe amaranas + 0,63 € mais aussi du fait de la hausse modérée du prix de vente de chacune des 7 coupes types ; le **coefficient garnitures** subit une diminution de l'ordre de - 0,10 ce qui lui permet de passer de 1,88 en 2019 à **1,78 en 2020**.

Pour rappel, dans le calcul du chiffre d'affaires sur base du **coefficient fixé à 13,57 en 2020, 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 2020**, suite à l'accord sur nos propositions par l'Administration fiscale, **tous les autres coefficients sont maintenus à l'identique**.

Toutefois, comme pour les boulangers-pâtisseries, dans la **déclaration des recettes, à partir de l'année 2020 une nouveauté sera introduite** au niveau des feuilles de calcul par l'Administration Centrale. En effet, suite à leurs constatations concernant la **vente de sacs en plastique** aux clients, le bénéfice réalisé par cette vente **devra être déclaré et repris dans un cadre spécifique de la feuille de calcul**. Le bénéfice de cette vente, sur base de la publication en page 9 de la «Réglementation forfaitaire en matière de TVA» concernant l'année 2020 sera à calculer en page 3 de la feuille de calcul comme vous pouvez le voir sur celle jointe à la fin des explications ci-après.

En résumé le forfait 2020 garde donc la même structure que le précédent forfait si bien que vous trouverez ci-après le tableau comparatif, ainsi que la réglementation forfaitaire enrichie d'exemples chiffrés et le modèle d'une feuille de calcul chiffrée.

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

## Tableaux comparatifs

## Forfait 2019

Coefficient glace .....	13,28
Prix de vente par litre .....	€ 29,50
Coefficient parfums .....	2,35
Coefficient garnitures.....	1,88
Coefficient crème fraîche.....	5,59
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.....	€ 46,00
Coefficient produits de boulangerie et pâtisserie au salon de consommation.....	1,80

## Forfait 2020

Coefficient glace .....	13,57
Prix de vente par litre .....	€ 30,50
Coefficient parfums .....	2,19
Coefficient garnitures.....	1,78
Coefficient crème fraîche.....	5,87
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.....	€ 47,00
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 **13,57**.

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 **€ 30,50**.

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 :  
 ... € 29,35 TVA comprise d'où 30,50 - 29,35 = 1,15  
 ... Soit 2 tranches, coefficient 13,37 (13,57 - 0,20)  
 ... € 32,00 TVA comprise d'où 32,00 - 30,50 = 1,50  
 ... Soit 3 tranches, coefficient 13,87 (13,57 + 0,30)

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 **2,19**.

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 : € 318,14  
 ... Recette TVA non comprise : € 318,14 x 2,19 = € 696,73

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 : € 3,00

Indice plus petite pince : n° 40

$$\text{Prix de vente par litre : } \frac{40 \times 3,00 \times 87,50}{3 \times 100} = € 35,00$$

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

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

Prix de vente par litre € 35,00

Prix de vente de base forfait - € 30,50

Différence + € 4,50

4,50 = 8 tranches de € 0,60

Le coefficient devient donc : 13,57 + 0,80 = 14,37

## 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 **1,78**.

[EXEMPLE]

Prix d'achat spécialités et garnitures : € 653,86

Recette TVA non comprise :

$$€ 653,86 \times 1,78 = € 1.163,87.$$

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 :

$$€ 1.195,27 \times 14,37 = € 17.176,03.$$

## 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 **5,59**.

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 : € 368,76

Recette TVA non comprise :

$$€ 368,76 \times 5,87 = € 2.164,62.$$

## 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 € **47,00**, 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 2020 sont :

Dame blanche.....	€ 5,20
Brésilienne.....	€ 5,20
Café glacé.....	€ 5,15
Ananas melba.....	€ 5,40
Fraise melba.....	€ 6,20
Parfait.....	€ 5,65
Coupe amarena.....	€ 6,10
Total.....	€ 38,90

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

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		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					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)
						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 - toffées - pralines - biscuits (3)	Produits de la boulangerie et de la pâtisserie (3)	Boissons, exceptés le café, le thé, le bouillon, le potage acheté 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)	
1	2	3	4	5 (*) 86	6 (*) 87											7

- (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 TVA.) (1) (4)	Services, biens divers et autres (Montant sans TVA.) (1) (5)	Acquisitions intracommunautaires	Autre opérations			Acquisitions intracommunautaires	Opérations fournies par des cocontractants (6)	Importations en provenance	Notes de crédit reçues	
						18					19

- 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'assujetti :

---



---



---

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>3,00</b>	B
4. Prix de vente forfaitaire d'un litre de glace $B \times A \times 87,5$ (voir note n° 1) : $3 \times 100$	<b>35,00</b>	C
5. Coefficient à appliquer (v. note n° 1)	<b>14,37</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) € 5,20 - Ananas (pêche ou banane) Melba		
b) € 4,90 - Dame blanche		
c) € 5,60 - Fraise Melba		
d) € 6,00 - Coupe Amarena		
e) € 4,90 - Brésilienne		
f) € 5,50 - Parfait		
g) € 4,70 - Café glacé		
Total a) + b) + c) + d) + e) + f) + g) : € 36,80		

**II. DETERMINATION FORFAITAIRE DU CHIFFRE D'AFFAIRES VENTE AU COMPTOIR ET/OU PAR UN AMBULANT**

<b>A. TAUX DE TVA 6%</b>		
1. Glace de consommation, gaufres et crêpes (v. notes n° 4 et 10)		
Montant des achats : € 1.195,27 x 14,37 D =	<b>17.176,03</b>	
2. Parfums (v. notes n° 5 et 10)		
Montant des achats : € 318,14 x 2,19 =	<b>696,73</b>	
3. Spécialités (v. notes n° 5 et 10)		
Montant des achats : € 653,86 x 1,78 =	<b>1.163,87</b>	
4. Crème fraîche (v. notes n° 6 et 10)		
Montant des achats : € 368,76 x 5,87 =	<b>2.164,62</b>	
Recettes totales, TVA non comprise	<b>21.201,25</b>	S
Vendu au comptoir et/ou par un glacier ambulant :		
S 21.201,25 x Q 30% =	<b>6.360,38</b>	
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 : € 92,96 x 1,40 =	<b>130,14</b>	
6. Vente d'autres boissons que celles visées dans la rubrique B ci-après		
M <sup>1</sup> 178,48 x Q 30% = 53,54 x 1,50 =	<b>80,32</b>	
TOTAL :	<b>6.570,84</b>	I

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

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

FEUILLE DE CALCUL  
**GLACIERS**

du **1** trimestre **2 0 2 0**

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

**B. Taux de TVA 21%**

Boissons froides (\*) (voir note explicative n° 10)

Montant des achats : M<sup>2</sup> **59,49** x Q 30% : **17,85** x 1,50 =

**26,77**

II

VENTES AU SALON DE CONSOMMATION

TAUX DE TVA 12%

1. Produits mentionnés sous A, 1 à 4, vendus au salon

S **21.201,25** x R 70% = **14.840,88**

2. Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie (voir note explicative n° 10)

Montant des achats : € **136,34** x 1,80 = **245,41**

Recettes totales 1 et 2 TVA non comprise

**15.086,29**

X<sub>1</sub>

3. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X<sub>1</sub> **15.086,29** x 15 % =

**2.262,94**

TOTAL :

**17.349,23**

III

TAUX DE TVA 21%

1. Boissons froides (voir note explicative n° 10)

Montant des achats :

M<sup>1</sup> **178,48** x R 70% x 3,2 = **399,80**

M<sup>2</sup> **59,49** x R 70% x 3,2 = **133,26**

**533,06**

X<sub>2</sub>

2. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X<sub>2</sub> **533,06** x 15 % =

**79,96**

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 = **2.317,44**

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 = **204,00**

• Potage = U<sup>2</sup> ..... x J<sup>2</sup> ..... = .....

• Bouillon = V ..... x K ..... x 100 = **174,00**

• Filtre = W 1,74 x L 100 = .....

**2.695,44** x  $\frac{100}{121}$  =

**2.227,64**

TOTAL :

**2.804,66**

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'assujetti :

---



---



---

FEUILLE DE CALCUL

**GLACIERS**du  trimestre    

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

**III. LIVRAISONS NON COUVERTES PAR LE FORFAIT**

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) :

• lorsque les recettes n'excèdent pas, par trimestre, € 1.500, à estimer :

• dans le cas contraire, suivant le journal des recettes.

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

**VI. RECAPITULATION** (voir note explicative n° 11)**A. Sommes pour lesquelles il est dû 6% :**TOTAL I : **6.570,84**TOTAL V : **6.570,84**

A soustraite : ristournes sur facture clients :

..... x  $\frac{100}{106}$  = .....**€ 6.570,84** x 6% = **€ 394,25**

A reporter dans la grille 01 de la déclaration

**B. Sommes pour lesquelles il est dû 12% :**TOTAL III : **17.349,23**TOTAL VI : **219,12****€ 17.568,35** x 12% = **€ 2.108,20**

A reporter dans la case 02 de la déclaration

**C. Sommes sur lesquelles il est dû 21% :**TOTAL II : **26,77**TOTAL IV : **2.804,66**TOTAL VII : **577,94****€ 3.409,37** x 21% = **€ 715,97**

A reporter dans la case 03 de la déclaration

Total = **€ 3.218,42**

A reporter dans la case 54 de la déclaration

N° TVA : .....

Nom et adresse de l'assujetti :

.....  
 .....  
 .....

**GLACIERS 3/3**

**FEUILLE DE CALCUL**

du  trimestre de l'année

**A CONSERVER COMME PIECE COMPTABLE.  
 NE PAS JOINDRE A LA DECLARATION TVA.**

**III. LIVRAISONS NON COUVERTES PAR LE FORAIT**

A. Chiffre d'affaires, TVA comprise, provenant de la livraison de petits plats préparés, hot-dogs, etc., et d'objets d'ornement et de fantaisie (v. note explicative n° 9) :

- lorsque les recettes n'excèdent pas, par trimestre, 1.500 EUR, à estimer :
- dans le cas contraire, suivant le journal des recettes.

a) à 6 %	..... x $\frac{100}{106}$ =	.....	V
b) à 12 %	..... x $\frac{100}{106}$ =	.....	VI
c) à 21 %	..... x $\frac{100}{106}$ =	.....	VII

**B. Sacs en plastique - Taux de TVA 21 %**

Nombre de sacs en plastique ..... (AA)  
 achetés Somme payée par le client ..... (BB)  
 Recettes (TVA comprise) AA ..... X BB ..... =  
 .....  
 Recette (TVA non comprise)  $\rightarrow$  x  $\frac{100}{121}$

.....	VIII
-------	------

**IV. RECAPITULATIONS** (v. note explicative 11)

**A. Sommes sur lesquelles il est dû 6 %**

Total I : .....  
 Total V : .....  
 .....

A soustraire : ristournes sur factures clients :

..... x  $\frac{100}{106}$  = — .....  
 ,  EUR x 6 % =  ,  EUR  
A reporter dans la grille 01 de la déclaration

**B. Sommes sur lesquelles il est dû 12 %**

Total III : .....  
 Total VI : .....  
 .....

,  EUR x 12 % =  ,  EUR  
A reporter dans la grille 02 de la déclaration

**C. Sommes sur lesquelles il est dû 21 %**

Total II : .....  
 Total IV : .....  
 Total VII : .....  
**Total VIII :** .....

,  EUR x 21 % =  ,  EUR  
A reporter dans la grille 03 de la déclaration

Total  ,  EUR  
A reporter dans la grille 54 de la déclaration



# A vos agendas

LE DIMANCHE 19 AVRIL 2020, L'UNION ROYALE DES BOULANGERS-PÂTISSIERS DE HUY, HANNUT  
et ENVIRONS A LE PLAISIR DE VOUS INVITER A SON BANQUET DE LA SAINT-AUBERT

Il se déroulera dès 18 heures au restaurant

## Les comtes de champagne

23 Chaussée de Huy - 4280 HANNUT

**Prix du menu :** 75€ tout compris

**Réservation :** Mr José WILQUET

Thiers Depas- 4260 BRAIVES

Tél : 019 69 84 11

Mail : clheureux4@gmail.com

N° de compte: BE80 3770 1338 0377

Les inscriptions seront reçues jusqu'au 14 avril inclus.

**Si vous désirez loger sur place :**

**AU CHARDON**

rue du chardon,10

4260 BRAIVES(Fallais)

0495561572 ou 019 69 94 12

**HOTEL NAXHELET**

rue Naxhelet,1

4520 WANZE

### Menu

Apéritifs et ses mises en bouche

Croustillant de chèvre au miel artisanal  
sur fines tranches de pommes

Intermezzo

Pointe blanches rôties, son oeuf basse  
température et émincé de thon fumé

Filet de veau Rochebaron  
et ses accompagnements

Assiette du Fromager

Moka et petites douceurs des boulangers  
Sélection des vins par le Maître Sommelier

# 7<sup>e</sup> Salon du chocolat de Bruxelles : le bilan

14 > 16 FÉVRIER 2020 : le bilan

15 900 gourmands se sont donné rendez-vous du 14 au 16 février à Tour & Taxis.

Un événement qui démontre l'attachement indéfectible des Belges au chocolat, produit de luxe accessible, qui continue de faire rêver petits et grands à la recherche de créativité, d'innovations et de réconfort. Pendant 3 jours, le grand public a pu découvrir le chocolat sous toutes ses formes et dans tous ses états, avec plus de 100 participants réunis pour partager leur savoir-faire et faire vivre aux visiteurs une expérience chocolatée inoubliable.

Côté BtoB, la 2<sup>e</sup> édition de l'International Forum – Cocoa & Chocolate – a remporté un vif succès en fédérant plus d'une centaine de participants autour d'experts de renom venus débattre des enjeux et opportunités de la filière. Aussi cet événement s'impose-t-il comme un rendez-vous majeur pour les professionnels en quête d'éclairage sur les sujets au cœur des préoccupations du secteur.

Cette année, deux tables-rondes aux thématiques fortes ont réuni une dizaine de panelistes.



Comme les autres années, un défilé grandiose de robes en chocolat





### A propos de Salon Du Chocolat

Le Salon du Chocolat est le plus grand événement mondial dédié au chocolat et au cacao et a été fondé il y a 25 ans.

C'est une célébration unique du chocolat sous toutes ses formes et un événement incontournable pour tous les amateurs de chocolat.

Le Salon du Chocolat est fier d'être présent à Bruxelles depuis 2014 pour célébrer le chocolat belge et le savoir-faire belge. Le Salon du Chocolat est un spectacle pour toute la famille avec un programme exclusif d'activités et d'événements en plus des meilleures marques et artisans chocolatiers.

### SALON DU CHOCOLAT À BRUXELLES EN CHIFFRES DEPUIS SA CRÉATION

159.100 visiteurs - 198 exposants différents de 13 pays - 360 démos de grands chefs et conférences d'experts en chocolat - 91 robes en chocolat créé par des chocolatiers et stylistes belges



# Salon c'est bon, c'est wallon, le bilan.

Ces 1<sup>er</sup> et 2 février, s'est tenue la 1<sup>ère</sup> étape de la tournée 2020 du plus grand marché des produits du terroir wallon "C'est bon, c'est wallon". Armés de leur parapluie et cabas, les liégeois ont fait honneur à la centaine de producteurs rassemblée au cœur des Halles des Foires de Liège. Et le constat est clair : le wallon se soucie de plus en plus de son alimentation et se tourne davantage vers les producteurs locaux. Pas moins de **8.463 visiteurs** ont déambulé parmi les produits artisanaux : les bières spéciales, les pâtes à tartiner, les salaisons et autres condiments à consommer sur place ou à emporter.

Bien que la majorité des producteurs provenait de la province de Liège, toute la Wallonie était bien représentée. Une occasion de (re)découvrir toute la richesse de notre patrimoine gastronomique, au travers notamment des démonstrations culinaires proposées

par quelques chefs de la région tels qu'Olivier Massart (Ô de vie) ou Antoine Guilmot (Nowa). Sans oublier les ateliers et animations sur l'alimentation, l'énergie, la biodiversité que proposait l'asbl liégeoise *La Cité s'invente* au cœur de l'Espace Découvertes.

Cette 14<sup>e</sup> édition depuis la création du marché en 2016 annonce déjà une tournée 2020 des plus prometteuses... Après Liège, ce sera au tour de Tournai Expo d'accueillir les producteurs pour la première fois, les 28 et 29 mars.

#### Les prochaines éditions :

- 16-17 mai : WEX – Marche-en-Famenne
- 07-08 novembre : Louvexpo – La Louvière
- 28-29 novembre : Malmedy Expo – Malmedy





© C'est bon, c'est wallon - Liège 2020

# Ramalhós

pure baking pleasure

## Rotoram S Maxi

Four à chariot rotatif.

Adéquat pour la production de différents types et dimensions de produits de boulangerie et de pâtisserie.

Capacité de production élevée par rapport à l'espace réduit.

Four très facile à utiliser, approprié pour travailler avec un nombre réduit d'opérateurs.

Électrique | Gas-oil | Gaz

**Solide. Simple. Fiable.**

Le savoir-faire européen au service de votre quotidien.



**Vente • Placement • Entretien**

**DENIS**  
ÉTABLISSEMENTS

Ets DENIS sa  
PAE Rue de la Pierre Bleue, 1  
B-5380 ROCHEFORT  
Tél. 00 32 (0)84 21 12 43  
Fax 00 32 (0)84 21 12 38  
www.etsdenis.be  
info@etsdenis.be

Ets DENIS sa  
Qual Vercour, 121  
B-4000 LIÈGE  
Tél. 00 32 (0)4 252 23 18  
Fax 00 32 (0)4 254 10 89  
canamali@etsdenis.be

DENISLUX sarl  
Rue Dr. Elvire Engel, 4  
L-8346 GRASS - STEINFORT  
Tél. 00 352 39 94 55  
Fax 00 352 39 94 58  
info@denislux.lu

# Faire un stage

## à l'étranger pendant sa formation à l'IFAPME

Depuis 2014, l'IFAPME propose des bourses de mobilité internationale à ses apprenants grâce au projet HORECVET du programme européen Erasmus+. L'objectif de ce projet consiste à **permettre aux apprenants IFAPME, inscrits dans une formation du secteur de l'alimentation, en thanatopraxie mais également en viticulture/œnologie d'effectuer une partie de leur apprentissage pratique dans une entreprise située dans un autre pays de l'Union européenne.**

Chaque année, près d'une vingtaine d'apprenants réalisent un stage en immersion professionnelle et linguistique. Ce stage fait partie intégrante du parcours de formation. Axées sur la pratique et le savoir-faire, ces bourses couvrent tout ou partie des stages en entreprise obligatoires et nécessaires à l'obtention du diplôme. Véritable atout pour l'insertion professionnelle des jeunes, c'est également une expérience riche sur tous les plans : personnel, social et culturel.

### Un partenariat sollicité et apprécié

Ce projet HORECVET est une collaboration de l'IFAPME avec différents partenaires d'Europe comme l'Académie des Langues France Méditerranée (ALFMED, basée à Perpignan), FOYLE International basé à Derry en Irlande du Nord ou encore l'Institut Belge de Thanatopraxie. Les partenariats actuels permettent principalement aux apprenants du secteur de l'alimentation et de la thanatopraxie d'effectuer un stage à l'étranger mais la volonté est de développer cette offre de mobilité à d'autres métiers. La qualité des formations et des apprenants IFAPME est sollicitée et très appréciée par les partenaires !

**En 2019, 23 apprenants ont bénéficié d'une bourse de mobilité.** Bien souvent, l'IFAPME reçoit des retours très positifs des bénéficiaires, tant au niveau professionnel qu'au niveau épanouissement humain.

« Je sais déjà que je représenterai à nouveau ma candidature pour l'année prochaine. Je me réjouis d'avance d'y être et c'est certain que je prendrai une durée de stage plus longue pour pouvoir mieux profiter de cette expérience. Un mois c'est bien trop court ! Une chose est sûre, je rentre chez moi avec plein de nouvelles idées dans la tête ! » Elena, apprenante en 1<sup>re</sup> Chef d'entreprise en formation de Boulanger-pâtissier, qui a réalisé son stage à Perpignan.

« Lors de cet Erasmus, j'ai eu l'opportunité de travailler au sein d'un hôtel, le Travelodge Hotel de Derry, dans lequel j'ai pu travailler dans tous les différents départements. J'ai notamment découvert le département housekeeping, de la gestion et du petit-déjeuner. Apprendre de nouvelles choses dans le secteur hôtelier en Irlande du Nord était une expérience extrêmement enrichissante. » Marie, apprenante en 2<sup>e</sup> année de Chef d'entreprise en formation de Directeur d'hôtel, qui a réalisé son stage à Derry (Irlande du Nord).

En 2020, le projet HORECVET est toujours d'actualité et évolue... En effet, les apprenants inscrits dans la formation d'exploitant de manège auront, dès cette année, la possibilité de bénéficier d'une bourse Erasmus pour effectuer leur stage à l'étranger. Deux nouveaux partenaires viennent également compléter l'offre de mobilité : la Maison Familiale et Rurale de Saint-Flour (France) et Esmovia à Valence (Espagne). HORECVET 2020 est sur les rails et d'ores et déjà lancé avec des inscriptions qui se clôtureront le 14 février prochain !

### Les autres programmes de mobilité

**Les apprenants inscrits dans d'autres formations IFAPME peuvent également participer à certains programmes de mobilité :** <https://www.ifapme.be/bourses>

*IFAPME : Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises. Il a pour mission d'organiser la formation en Alternance sur le territoire de la Région wallonne. Le Réseau IFAPME est constitué d'une Unité d'Administration Publique (UAP) et de 16 Centres de formations situés à Arlon, Braine-Le-Comte, Charleroi, Dinant, Gembloux, La Louvière, Libramont, Liège, Marche-en-Famenne, Mons, Namur, Perwez, Tournai, Verviers, Villers-Le-Bouillet et Wavre.*





# Salon Européen Paris du 11 au 14 janvier 2020

**Un salon international réduit à son format le plus petit, déménagé en test à la « Porte de Versailles ». Malgré cela il restait encore beaucoup d'espaces vacants, et beaucoup de sociétés au nom prestigieux étaient absentes.**

Un salon avec un léger retour sur le Monde de l'Artisan, moins de gros matériel industriel, une charte de la boulangerie présentée par la fédération française pour l'ouverture du salon.

Quelques nouveautés en farine de tradition française ou avec le Label Rouge, une production biologique aussi en légère augmentation d'après certains meuniers.

Du côté innovation, de la bière à base de pain, du blanc d'œuf végétal par la société Yumgo permettant la même application que le blanc d'œuf traditionnel.

Un mondial du pain qui se tenait aussi en ce lieu avec la finale du concours boulangerie et de la coupe de la pâtisserie.

Un salon qui intéresse toujours nos Maîtres Artisans qui se sont retrouvés par le hasard sur le stand des Moulins Bourgeois. Un accueil toujours royal par Julien Bourgeois, et Philippe Despret de la société Phanasem de Soignies, importateur des farines en Belgique.

Rendez-vous l'an Prochain pour le Sirah à Lyon du 23 au 27 janvier 2021.

● Patrick Lust





ATTENTION:  
NOUVELLES  
CONDITIONS

# Besoin d'un coup de main ?

En tant qu'employeur dans le secteur du commerce de détail indépendant, vous pouvez vite avoir besoin d'aide. Mais le personnel adéquat n'est pas toujours facile à trouver. Pas de souci, le Fonds Social vous donne un coup de main.

Offrez un contrat d'employé à un chômeur de longue durée, un jeune à scolarité obligatoire partielle, un intérimaire ou un demandeur d'emploi à qualification réduite, et nous vous récompensons avec une prime forfaitaire.

INTRODUISEZ DÈS AUJOURD'HUI VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE SUR :

[www.sociaalfonds201.be/fr](http://www.sociaalfonds201.be/fr)  
[www.sociaalfonds202-01.be/fr](http://www.sociaalfonds202-01.be/fr)

***Avec notre soutien, donnez une chance à une personne d'un groupe à risque et dynamisez votre entreprise grâce à de la nouvelle main-d'œuvre motivée !***

FONDS SOCIAL N° 201 en N° 202.01





# GRATUIT T-SHIRT BELGIUM

Commandez du 01 février jusque fin mars 2020, 2 colis améliorants et recevez un T-shirt gratuit de 'Belgium' par votre représentant AB Mauri (Votre choix entre Pasan, Crusty+, Crusty Levain et Unipan Universal 25kg). Cette promo est organisée par AB Mauri Belgium.

**AB | MAURI**

tel: 09 232 46 18  
[www.abmauri.be](http://www.abmauri.be)



NE SOYEZ PAS UNE **CARPETTE**  
OPTEZ POUR **DEWECO**

**DEWECO** SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

**DEWECO**

B-Kontich | +32 3 455 56 36  
[info@deweco.be](mailto:info@deweco.be) | [deweco.be](http://deweco.be)



# Encore une très belle réussite du banquet

de Tournai, Mons et Soignies du 2 février

Vous trouverez ci-dessous le discours prononcé par Thierry DE ROO.

Monsieur le grand maitre de la confrérie

Messieurs les présidents de Waregem, Mouscron et Lessines

Mesdames Messieurs, chers confères, chers amis

Avant toute chose, je vous remercie d'être présents aujourd'hui et de partager avec nous cette belle journée de saint Aubert. Des moments comme ceux-ci permettent à nos associations de tisser des liens forts et solides entre boulangers-pâtisseries.

En ce début du mois de février, un défi d'un nouveau genre a été lancé sur les réseaux sociaux. Il s'agit de "Février sans supermarché", un mois durant lequel les participants s'engagent à ne pas mettre les pieds au supermarché. L'idée ? Encourager les commerçants indépendants qui favorisent une fabrication artisanale et locale. C'est une belle occasion pour nous d'être mis à l'honneur et de faire partager encore davantage notre savoir-faire.

D'ailleurs si vous souhaitez obtenir une reconnaissance officielle de votre métier, l'institut royal des élites du travail organise une procédure de sélection en boulangerie pâtisserie, glace et chocolat. J'ai confiance en vous alors n'hésitez pas à envoyer votre candidature avant la fin de ce mois de février. Vous méritez ce beau titre !

Cette année, nos amis de l'association de Mouscron organisent la fête nationale ce 8 juin.

Nous comptons sur vous pour partager avec eux cette belle journée.

Nous avons également le privilège de compter parmi nous le nouveau président de Lessines, Monsieur Pierre Bourgeois qui a pris la relève de Monsieur Henri Leuleux, nous lui souhaitons de prendre beaucoup de plaisir dans sa nouvelle fonction.



Discours du Président DE ROO Thierry en présence du Bourgmestre de Tournai Paul - Olivier Delannois



Le bureau de la confrérie

Je félicite également les nouveaux intronisés dans la confrérie ainsi que notre nouveau grand- Maitre. Merci aussi à Monsieur Fabrice Maes et Monsieur Luc Van Steenkiste qui ont intégré le bureau de la confrérie.

Je tiens à remercier mon comité pour le travail accompli lors la préparation de cette journée. J'en profite pour remercier Eddy Mercier pour ses années passées au sein de notre association et nous souhaitons la bienvenue à Gaétan Plume.

Enfin, un grand merci aux fournisseurs présents aujourd'hui et leur implication dans la tombola.

Je terminerai par fleurir mesdames les présidentes, l'épouse du grand maitre et pour gâter leur époux.

Je vous souhaite à tous une journée festive.

Par ailleurs, je vous informe qu'il y a aussi la tournée minérale en février

*Je suis curieux de découvrir combien de boulangers-pâtisseries seront à l'eau aujourd'hui ...*



Les nouveaux intronisés à l'église



Vue de l'assemblée



Président de Lessines Monsieur Pierre Bourgeois et Michel Defromont



Remise des fleurs aux présidentes et à l'épouse du grand maître



Monsieur et Madame Braeke président de Waregem et Monsieur et Madame De Roo



Président de Mouscron Monsieur Philippe Vanbruaene et Monsieur Pascal Vinquier invitent l'assemblée à la fête nationale du 8 juin 2020



Vue de l'assemblée



Vice-Président de Tournai Monsieur Kurt Ledeganck



Vue de la salle



Soirée Dansante



Nouveaux intronisés



Convivialité au bar

# Ah, le français,

**c'est tout simplement beau et riche !**

**Quelle est la différence entre une pioche, un pull et une semaine ?**

La pioche a un manche, le pull a deux manches et la semaine a dimanche

**Quelle est la différence entre un internaute et son épouse dépensière ?**

Pendant qu'il clique, elle claque.

**Quelle est la différence entre les oiseaux et les banquiers suisses ?**

Les oiseaux font leurs nids et les banquiers suisses nient leurs fonds.

**Quelle est la différence entre le temps et l'éternité ?**

Si je prenais le temps de te l'expliquer, il faudrait une éternité pour que tu la comprennes.

**Quelle est la différence entre Paris, un ours blanc et Virginie ?**

Paris est métropole, l'ours blanc est maître au pôle et Virginie aimait trop Paul...

**Quelle est la différence entre une girouette et un horloger ?**

La girouette montre les vents et l'horloger vend les montres.

**Quelle est la différence entre un enfant qui fait des bêtises et un sapin de Noël ?**

Aucune ! Les deux se font enguirlander.

**Quelle est la différence entre un homme et une calculatrice ?**

On peut toujours compter sur une calculatrice.

**Quelle est la différence entre une poule et un chapon ?**

Une poule, cha'pond ; un chapon, cha'pond pas...

**Quelle est la différence entre la lettre A et le clocher de l'église ?**

La lettre A, c'est la voyelle et le clocher, c'est là qu'on sonne.

**Quelle est la différence entre un cendrier et une théière ?**

Le cendrier c'est pour des cendres, la théière c'est pour mon thé...

Pourquoi dit-on qu'il y a un embarras de voitures quand il y en a trop, et embarras d'argent quand il n'y en a pas assez ?

Pourquoi parle-t-on des quatre coins de la terre alors qu'elle est ronde ?

Quand un homme se meurt on dit qu'il s'éteint; Quand il est mort, on l'appelle « feu »!

Pourquoi appelle-t-on « coup de grâce » le coup qui tue ?

On remercie un employé quand on n'est pas content de ses services.

Pourquoi dit-on d'un pauvre malheureux, ruiné et qui n'a même plus un lit dans lequel se coucher, qu'il est dans de beaux draps ?

Comment distinguer le locataire du propriétaire lorsque ces deux personnes vous disent à la fois : « Je viens de louer un appartement » ?

Pourquoi un bruit transpire-t-il avant d'avoir couru ?

Pourquoi lave-t-on une injure et essuie-t-on un affront ?

On passe souvent des nuits blanches quand on a des idées noires.

Pourquoi, lorsqu'on veut avoir de l'argent devant soi, faut-il en mettre de côté ?

Pourquoi, lorsque vous ne partagez pas l'avis de quelqu'un, dit-on que « les avis sont partagés » ?

Et pour terminer, réjouissons-nous que ce soient les meilleurs crus qui donnent les plus fortes cuites !



# Appel à candidature

## Expert compétitions internationales – Boulangerie

Dans le cadre de sa mission de promotion des métiers techniques et technologiques, WorldSkills Belgium et son Comité métier Boulangerie-Pâtisserie (dont font partie la Fédération francophone de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, Alimento et IFAPME) sont à la recherche d'un(e) expert(e) Boulangerie pour les compétitions internationales WorldSkills ou EuroSkills.

La mission est à titre de bénévolat mais WorldSkills Belgium offre les avantages suivants :

- **Formations** : système d'évaluation de WorldSkills, ComColors, week-ends de team building.
- Possibilité de **réseautage** au niveau national et international.
- Cadre idéal pour maintenir et développer des **compétences et des connaissances de pointe**.
- Faire partie d'une **équipe passionnée, dynamique et pluridisciplinaire**.
- Une **visibilité** aux employeurs des Expert(e)s.
- Tous les **frais à l'international** dont :

- Forfait pour frais – somme à déterminer annuellement (sauf si pris en charge par l'employeur)
- Vêtements de cérémonies et compétition
- Voyage et package à l'international

La personne qui assurera cette mission devra avoir un niveau B1 minimum en anglais. Ci-joint, vous trouverez plus d'informations sur le profil recherché, le planning 2020 et l'organisation des compétitions belges.

Veuillez envoyer votre CV et lettre de motivation avant le **20 mars 2020** à la Coordinatrice Compétition et Formation, Alina Fleaca (alina.fleaca@worldskillsbelgium.be).

SALON


  
SAVEURS  
&  
MÉTIER S

La fédération était au salon

# Saveurs et métiers

Salon professionnel des métiers de bouche et du retail alimentaire  
7|8|9 février 2021 • Namur Expo

Ce salon est un parfait équilibre entre savoir-faire, tendances et networking.

Rendez-vous désormais annuel, Saveurs & Métiers rassemble les dernières tendances pour les professionnels du retail alimentaire et des métiers de bouche. Durant 3 jours, on a pu découvrir l'offre la plus complète pour chaque secteur d'activités : produits novateurs, exposants incontournables et programme inspirant (démonstrations, conférences, etc).

La fédération, représentée par ses artisans-boulangers ont pu donner des informations utiles aux visiteurs.



# Réforme de l'impôt des sociétés 2020

Elle entre cette année dans la 3<sup>e</sup> phase de son évolution et pour vous, nous avons assisté à la conférence donnée par Mrs François GOBLET et Charles CARLIER de la société Ernst & Young, dans les locaux d'ETUDE et EXPANSION à Liège.

Le sujet étant très délicat et très complexe, si vous vous sentez concerné par un des points ci-dessous, n'hésitez pas à prendre conseil auprès d'un bon fiscaliste.

## Sans vouloir être exhaustifs voici quelques morceaux choisis

Exercice d'imposition 2021  
Exercices comptables débutant au plus tôt le 1<sup>er</sup> janvier 2020

### Mobilité : Déductibilité des frais de voiture

#### • Diesel

**Régime actuel :** 50-100% selon le taux d'émission de CO<sub>2</sub>

**Nouveau Régime :** 40%\* ou 50-100% en fonction de la formule:  $120\% - (0,5 \times \text{CO}_2)$

#### • Essence

**Régime actuel :** 50-100% selon le taux d'émission de CO<sub>2</sub>

**Nouveau Régime :** 40%\* ou 50-100% en fonction de la formule:  $(120\% - (0,5 \times \text{CO}_2)) \times 0,95$

#### • "Fausses" hybrides

**Régime actuel :** Généralement 90-100%

**Nouveau Régime :** Comparer avec une voiture essence/diesel du même type achetée à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018 ou émissions x 2,5

#### • CNG < 12 Fisc. CH.

**Régime actuel :** .... / .....

**Nouveau Régime :** 40%\* ou 50-100% en fonction de la formule:  $(120\% - (0,5 \times \text{CO}_2)) \times 0,9$

#### • Électrique

**Régime actuel :** 120%

**Nouveau Régime :** 100%

#### • Carburant

**Régime actuel :** 75%

**Nouveau Régime :** 40-100% en fonction des formules ci-dessus (\* 40% si CO<sub>2</sub> > 200 g/km )

- Tous les frais de voiture déductibles sur base de l'émission CO<sub>2</sub>, y compris les frais de carburant
- Impact significatif – Ex. Voiture diesel avec émission CO<sub>2</sub> de 106 g/km passe d'une déductibilité de 80% à 67%
- Voitures hybrides : ATN sur base de l'émission CO<sub>2</sub> d'un modèle comparable qui n'a qu'un moteur diesel/essence
- La nouvelle norme européenne pour mesurer le taux de CO<sub>2</sub> (WLTP) entraînera dans la plupart des cas une émission plus élevée
- Fiscalement l'ancienne norme (NEDC) peut être utilisée jusqu'au 31/12/2020

### Intérêts excessifs

- La référence au taux d'intérêt du marché est remplacée par un taux de référence publié par la BNB majoré de 2,5%
- Non applicable aux intérêts sur le cashpooling intragroupe (covoiturage)

### Méthodes d'amortissement

- Suppression de la méthode d'amortissements dégressifs sur actifs acquis ou constitués à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020
- Les PME doivent également appliquer un premier amortissement pro rata temporis durant l'année d'acquisition

### Commissions secrètes

- Non-déductibilité de la cotisation spéciale sur commissions secrètes
- Cour Const., 26.09.2019 relative à la mesure prévoyant que la cotisation spéciale est applicable lorsque le bénéficiaire n'est pas identifié dans un délai de



2.5 ans : ce délai n'est pas raisonnable car le délai d'imposition du bénéficiaire est plus long que 2.5 ans. En cas d'application d'une cotisation spéciale à la suite d'une identification tardive, vérifier si le bénéficiaire a déjà été imposé ou peut encore l'être

### Amendes

Toutes les amendes infligées par les autorités seront non déductibles fiscalement, y compris les majorations de cotisations de sécurité sociale et les amendes TVA proportionnelles

### Les méthodes d'audit de l'Administration fiscale : approche préventive et curative

Le plan de lutte contre la fraude fiscale et les taxes « justes » : 5 ans après

- Fairness tax (Taxe d'équité)
- Règles anti-abus
- Taxe de spéculation

### Nouvelles techniques et politique de contrôle fiscal et le renforcement des armes punitives du fisc au travers de la réforme de l'ISOC

- Datamining
- Cellules spécialisée (ISI, Prix de transfert, Contrôles ciblés des incitants fiscaux à l'innovation, ...)
- Actions ciblées sectorielles
- Intérêts de retard, accroissements d'impôt, base minimale de taxation, impôt minimal en cas de redressement fiscal, non déductibilité des amendes, non déductibilité des cotisations pour commissions secrètes...
- ...

● Henri GOUREUX

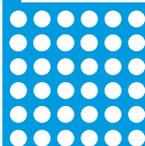
# Beco®



## 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)

## André Baillot



C'est avec émotion et reconnaissance que l'Union des boulangers-pâtisseries-glaciers de la province de Luxembourg souhaite rendre hommage à son président honoraire décédé à ETHE le 31 janvier 2020 à l'âge de 90 ans.

Maître Artisan boulanger-pâtissier, authentique, professionnel et intellectuel ayant su préserver les qualités ancestrales de ses fabrications, ne cédant rien aux sirènes du fast food.

La tradition, la qualité des matières premières, la maîtrise de la panification, de la cuisson étaient ses maîtres mots sans pour autant occulter la création et les nouvelles technologies.

Homme de contact, de dialogue, de compromis il était apprécié et avait acquis la confiance de tous les membres de notre Union.

De son statut de secrétaire de notre Union, il fut porté à la présidence en 1984 à l'unanimité des votes lors du décès du président WANET.

C'est avec beaucoup de clairvoyance que durant son mandat de 1984 à 1988, il n'a eu de cesse de redéfinir le rôle, les objectifs et l'engagement de notre Union Provinciale.

Il mit en place un modèle de fonctionnement qui permit de rassembler, d'unir et d'apporter la transparence à tous les niveaux.

Notre président André BAILLOT a été actif dans de nombreux cénacles afin de représenter, défendre, promouvoir avec force et détermination ses

boulangers-pâtisseries-glaciers.

C'est ainsi qu'il a été administrateur du centre de formation des classes moyennes d'ARLON, vice-président de notre bureau comptable BOPACO, administrateur de la fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie, administrateur de la confédération belge des boulangers-pâtisseries, membre de la commission économique nationale, membre à de nombreuses reprises de jury d'examen, membre du comité organisateur national de l'Institut Royal des Elites du Travail, membre fondateur du label « Pâté GAUMAIS ».

En 1988, il a passé la main avec sérénité et confiance dans les choix qu'il avait effectués.

De 1988 à 2008, il a assumé la vice-présidence en bon père de famille, c'est-à-dire 20 ans qui lui ont permis de voir grandir notre Union et de constater la place qu'elle a prise au niveau francophone, nationale et internationale.

Aujourd'hui cher André, tous les boulangers-pâtisseries-glaciers de la province de Luxembourg te réitérent leurs remerciements et te disent au revoir, heureux d'avoir pu côtoyer un homme plein de sagesse, amoureux et passionné de notre beau métier.

● **A. DENONCIN**

Président de l'Union des boulangers-pâtisseries-glaciers de la province de Luxembourg

# 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



## 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. : 0496 33 05 79  
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