

Le Moniteur

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



PB-PP
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
40^e année
Janvier 2023



Forfait Boulangers Pâtissiers

p. 15

Fruitful Jam Framboise.

Goûtez la différence...

Les + produits

- + Texture compoteuse très agréable en bouche.
- + Excellent goût de fruit (5% pommes + 35 % framboises).
- + Stable à la cuisson et à la congélation.
- + Pépins légèrement craquants.
- + Belle couleur framboise.



sa Zeelandia

Industriepark Noord
Nijverheidsstraat 58-60, B - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68

E info@zeelandia.be

W zeelandia.be



Zeelandia



Chers confrères,

L'année 2022 est à oublier le plus rapidement possible, elle fait partie du passé.

Elle va, néanmoins, laisser des traces indélébiles dans nos entreprises.

Inutile de rappeler la situation et le travail effectué par votre fédération pour vous soutenir, vous l'avez en mémoire.

Tournons-nous vers 2023 avec espoir, détermination, résilience, courage; ce qui est le propre de notre secteur. Bref, ayons confiance en nos capacités entrepreneuriales.

Aucun patron ne peut avancer dans le noir, donc il est nécessaire que ce début d'année soit mis à profit pour définir sa stratégie socio-économique.

Celle qui englobe les besoins, les attentes, les objectifs afin de construire son propre modèle économique, source de succès.

Pour vous permettre de réaliser cet exercice, vous trouverez dans ce moniteur une information importante, le cahier spécial et annuel du forfait, révision 2022 et forfait 2023. Un travail conséquent de la fédération francophone et de la confédération nationale.

Prenez, également, en considération l'indexation des salaires de fabrication au 1^{er} janvier de 10,96%, et une nouvelle indexation des salaires du personnel de vente de 2% le 1^{er} décembre 2022.

Votre Président, les membres du Conseil d'Administration et des commissions de votre fédération vous souhaitent, à vous et à votre famille, une très belle année 2023, qu'elle réponde à vos souhaits et nous formulons le vœu de vous tenir en bonne santé.

Soyez assurés que votre Président veille au bon fonctionnement de votre fédération, reste à votre écoute et met tout en œuvre pour vous apporter des solutions appropriées.

Renouvelez votre cotisation, c'est-à-dire votre confiance à toutes les personnes qui oeuvrent à améliorer votre statut.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président





FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

**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 !

Votre Fédération s'emploie chaque jour à assurer la promotion de votre métier et de votre savoir-faire.

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
Brabant Wallon.
Tél. : 02/469.12.22
Mail : info@ffrboulpat.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.
Tél. : 02/660.56.07
Mail : lardennois.a@gmail.com

Association Royale des Artisans
Glaciers Francophone Belges a.s.b.l.
Président : Henri TAVOLIERI
Mail : aragfb.asbl@gmail.com

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Concours** 6 Coq de Cristal 2022
- Communication fournisseurs** 9 Vita+ et les chaleureux boulangers Vita+ de Wallonie ont collecté 4.500 € pour « Viva for Life »!
- Boulangier à l'honneur** 10 Florian Didriche, Artisan boulanger-pâtissier, le bon goût des vraies saveurs !
- Actualités** 14 La baguette française, officiellement inscrite au patrimoine de l'Unesco
- Fiscal** 15 Révision forfait 2022 Boulangerie et Pâtisserie
- Fiscal** 17 Forfait 2023 Boulangerie et Pâtisserie
- Chronique technique** 34 Interrogations sur le bois-énergie et le four de boulangerie
- Promotion** 41 Les gagnants des concours de la campagne de promotion
- Information** 42 Un nouveau système de cotisations pour nos artisans boulangers-pâtissiers
- Nutrition** 44 La conservation des aliments, le vrai et le faux
- Promotion** 46 La semaine du pain du 26 février au 5 mars, préparez-vous !
- 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

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc,
J. Mathias, M. Dewalque, G. Khaufaire.

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.

Coq de Cristal 2022



Aujourd'hui, plus que jamais, la crise énergétique rappelle à l'ensemble de notre société l'importance de la relocalisation de l'économie et de l'autonomie alimentaire. Notre agriculture et nos producteurs occupent une place primordiale. Leurs produits méritent bien quelques récompenses!

Pour la troisième année consécutive, les «Agriculteurs de Valeurs» et les «Coqs de Cristal» ont été **proclamés conjointement** en présence d'un représentant du Ministre wallon de l'Agriculture, Willy Borsus. Cette remise des Coqs 2022, à l'initiative de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en collaboration avec Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont s'est tenue dans le cadre de l'Agr-e-Sommet au Libramont Exhibition & Congress. L'animation a été assurée par Sandrine Dans, ambassadrice des produits locaux à l'Apaq-W.

7 produits d'excellence "Coq de Cristal 2022"

Le Concours Coq de Cristal récompense, depuis 28 ans, les **produits de bouche agricoles et artisanaux d'excellence de notre terroir**, à l'issue d'une dégustation à l'aveugle par des jurés professionnels en lien avec le secteur de l'Horeca. Près de **70 produits** issus d'une **soixantaine de producteurs** de notre Région ont été présentés le 23 novembre à l'Ecole hôtelière de Namur. **5 Coqs de Cristal sont remportés par des entreprises agricoles namuroises, tandis que les deux autres Coqs sont attribués à des producteurs liégeois et luxembourgeois.**

Découvrez ces produits d'exception sans plus attendre et faites-leur honneur dans vos menus et sur vos tables.





Les 7 récompensés

➔ Pain gris d'épeautre

Pain d'épeautre au levain

BRUT Boulangerie moderne
Jean-Jacques Draye et
Camille Fiorucci

Chaussée de Namur, 194
 5310 LEUZE

info@boulangeriebrut.com

0474/63 49 35

Le pain d'épeautre, est, comme son nom l'indique, réalisé avec de la farine d'épeautre, céréale aussi appelée blé des Gaulois. Toutefois, il peut s'agir de petit (*Triticum monococcum* ou engrain) ou de grand épeautre (*Triticum spelta*). Et il est important de les distinguer compte tenu notamment de la teneur élevée en gluten du grand épeautre qui le rend davantage panifiable. Le petit épeautre quant à lui, lève moins, bien qu'il soit préféré en diététique et en agriculture biologique pour ses qualités de rusticité et ses propriétés nutritionnelles.

Le pain d'épeautre constitue en outre une spécialité boulangère régionale, de la Province du Luxembourg. Savez-vous que l'arôme du pain se développe mieux dans les tranches épaisses ? Et que l'épeautre, principalement consommé durant l'automne, donne de l'entrain à ceux qui en mangent un peu chaque jour, et met de la joie au cœur ?



La toute nouvelle boulangerie artisanale ouverte il y a un an a pris le parti de ne travailler qu'avec des produits bruts, d'où son nom. Elle utilise des farines qualitatives belges ou française, bio ou en agriculture raisonnée, avec le souci de revenir aux fondamentaux. Une

souche de levain est disponible chaque jour.

Le couple privilégie également des temps de repos pour les produits beaucoup plus longs et adapte chaque recette aux spécificités de la farine (météo, récolte, ...). Les viennoiseries et pâtisseries sont également produites selon ce principe. Le pain d'épeautre au levain lauréat est cuit sur pierre. Une réflexion est menée autour de son process afin d'obtenir un pain avec un maximum de goût et un levain le plus stable possible, sans additif.

info@boulangeriebrut.com

[Facebook](#)

[Fiche #jcl](#)



La suite page suivante

➔ **Beurre salé de ferme**

Beurre de ferme au lait cru

Ferme Marcel Gillon - Marcel GILLON

Rue de l'Hospiteaux, 4 - 5600 FAGNOLLE

marcelgillon@hotmail.com • 0496/50 30 86

La Ferme familiale Gillon est un bâtiment chargé d'histoire, situé dans une rue menant aux ruines du château de Fagnolle, un des plus beaux villages de Wallonie. L'exploitation familiale repose sur l'élevage laitier. Si à la reprise de la ferme en 1978, le troupeau était uniquement constitué de bovins de race Blanc Bleu, Pascale et Marcel Gillon ont ensuite introduit dans l'élevage laitier des Pies Rouges et, en 2016, des Montbéliardes, plus rustiques. Ils se sont également diversifiés en s'associant avec leur fils Bernard et leur belle-fille Aline pour la fabrication de la glace. Le beurre salé primé est fabriqué avec de la crème produite à la ferme. Il avait déjà été récompensé à deux reprises par d'autres concours. Des prix bien mérités pour la famille Gillon, qui accueille la clientèle dans son point de vente tous les jours de 9 à 20H00.

➔ **Fromage à pâte molle et croûte fleurie**

Fleur de fosse BIO

Lait & Passion - Marie SCHUURMAN

Fosse, 4a - 4980 TROIS-PONTS

laitetpassion@gmail.com • 0473/34 49 60

Passionnée par l'agriculture depuis son plus jeune âge, Marie Schuurman a fait de sa passion son métier en transformant seule le lait bio produit par son compagnon en une gamme variée de produits laitiers bio : yaourt (nature ou aux fruits) et fromages bio. En collaboration avec la **boucherie - charcuterie** du village de Trois-Ponts, Lait & Passion propose également des plateaux raclette et/ou pierrades sur commande.

➔ **Gin**

Gemblue Gin

Wave Distil scrl - Benoit BERTHOLET

Grand Route de Ciney, 104 - 5503 DINANT

thierry@wavedistil.be • 082/66 63 03

Wave Distil est une distillerie située à Sorinnes sur les hauteurs de Dinant en province de Namur. Son histoire a débuté en 2010 avec la création de vodka et apéritifs fabriqués par le maître de chai, Thierry Van Renterghem. Après un grand succès, l'idée de créer une gamme complète de produits a germé rapidement. La société s'est procurée des fûts très anciens ayant contenu du Porto et du Cognac qui ont servi à la création d'un whisky. La **gamme Gemblue Gin** a été créée en 2015 et a remporté, 4 mois après

sa sortie, sa première médaille d'or à Chicago et sa première médaille de bronze à Londres. Il s'agit d'un gin premium très aromatisé réalisé à partir de 3 ingrédients seulement : la baie de genévrier, le zeste de citron pour le côté acidulé et le concombre, pour équilibrer l'acidité grâce à sa fraîcheur.

➔ **Riz au lait**

Le lait qui riz

Au Fil du Lait - Céline WAGNER

Rue du Marquisat, 325 - 6717 THIAUMONT

info@aufildulait.be • 0499/60 17 96

Après avoir travaillé durant douze ans dans un tout autre domaine et sans être issue du milieu agricole, Céline Wagner a repris l'exploitation céréalière et fourragère familiale de ses beaux-parents en janvier 2021. Elle a en parallèle développé un petit troupeau de brebis et de vaches Jersey avec lequel elle fabrique des yaourts, fromages et glaces, directement valorisés sur place. Son riz au lait à la véritable gousse de vanille de Madagascar a conquis le jury. Céline propose également une gamme de vêtements 100% pure laine de brebis tricotés à la main.

➔ **Tartare de boeuf**

Tartare de bœuf

Boucherie de la Ferme Martin - Aurélien et Gianni MARTIN

Rue de Graide, 25 c - 5555 NAOMÉ

boucheriedelafermemartin@hotmail.com • 0496/71 33 32

La Boucherie de la Ferme Martin a ouvert il y a dix ans afin de valoriser au mieux sa production. Les deux frères, Aurélien et Gianni, élèvent un troupeau de Blanc Bleu Belge ainsi qu'un troupeau de moutons Texel afin d'alimenter la boucherie en viande de bœuf, veau et agneau. Le porc et la volaille proviennent quant à eux de Porc Qualité Ardenne et Ardenne Volaille. Le tartare de bœuf est issu d'un morceau de cuisse de vache ayant entre 6 et 8 ans, ce qui lui donne sa couleur rouge vif foncé, légèrement persillée, son goût et sa tendreté.

➔ **Terrine de poulet**

La Bouch'bio - Maison Marchand Charcuterie - Stéphane MARCHAND

Place de Saint-Marc, 8 - 5003 SAINT-MARC

marchand.stephane@labouchbio.com • 0495/12 97 68

La Bouch'bio, boucherie charcuterie bio, a été lancée en 1995. Toutes les charcuteries sont faites maison et les viandes d'origine wallonne. La terrine, cuite au four, est produite à base d'un poulet entier désossé entièrement pour la couverture, et la farce est composée de chair de cuisse marinée.



Vita+ et les chaleureux boulangers Vita+ de Wallonie ont collecté 4.500 € pour «Viva for Life»!

Les fours ont bien chauffé pour notre action «Vita+ for Life»! Cette année, Vita+ et les boulangers Vita+ en Wallonie ont de nouveau soutenu «Viva for Life». Pour chaque pain Vita+ Céréales Complètes, Flocons d'Avoine et Graines Germées vendu entre le 7 novembre et le 11 décembre 2022, nous leur avons en effet reversé 5 cents.

Les fonds récoltés pendant cette période sont désormais connus et s'élèvent à 4.500 €! C'est de nouveau un très beau résultat. Comme chaque

année, nous avons vraiment apprécié l'engagement et l'enthousiasme dont ont fait preuve les boulangers Vita+. Nous les remercions du fond du cœur! Ensemble, nous avons modestement contribué à faire de cette édition de «Viva for Life» une nouvelle édition réussie.

Nous avons communiqué au sujet de l'action Vita+ pour «Viva for Life» sur la page Facebook, le compte Instagram et le site web de Vita+, ainsi que dans les boulangeries participantes.



Florian Didriche, Artisan boulanger-pâtissier, le bon goût des vraies saveurs !

Fondée en 2015 par Florian Didriche, sa boulangerie-pâtisserie est spécialisée dans la confection de savoureuses baguettes de tradition française et offre également un large choix de pains faits maison à partir d'ingrédients sélectionnés rigoureusement.



Initié par son oncle à l'art de la pâtisserie, il se formera ensuite auprès de grands noms de la Région de Bruxelles-Capitale et de la Province du Luxembourg. Des expériences enrichissantes, qui lui permettront d'acquérir une belle technique dans le domaine et qui l'aideront, quelques années plus tard, à gagner le Trophée Jean-Marie Wanet, qui élit le meilleur apprenti boulanger-pâtissier de Belgique francophone et germanophone. Comme nous l'avions relaté dans le moniteur, il a également obtenu le titre de meilleur artisan.

Comment se porte votre boulangerie-pâtisserie aujourd'hui ? Florence de Thier (FdT)

Florian Didriche (FD) : Tout se passe très bien et malgré les augmentations, les ventes sont plus que correctes mais il est clair que la manière d'acheter des clients est différente... Ils s'offrent moins de petits plaisirs !

Que proposez-vous comme spécialités de pains et de pâtisseries ? (FdT)

FD : Notre spécialité est la baguette de tradition française que l'on travaille sur levain avec 12 à 48h de fermentation. Des viennoiseries en tout genre faites avec du lait de ferme de Paliseul, du miel de Bouillon, des œufs de la région élevés au sol et du bon beurre de chez nous.

Pour la pâtisserie, de l'éclair, tout ce qu'il y a de plus classique, à un gâteau travaillé sur différentes textures, j'essaie que tout soit spécial !

Que pensez-vous apporter de neuf dans le secteur ? (FdT)

FD : Je n'ai pas la prétention de prétendre que j'amène quelque chose de neuf dans le secteur. Comme je dis toujours, on travaille comme on doit ! Un service

de qualité c'est quand les gens doivent "venir à la boulangerie" et non venir "chercher leur pain"!

Ce que je peux affirmer, c'est que, chez moi, on a du 100% maison, un maximum de produits faits dans une logique locale, des goûts bien marqués, des choses très simples et parfois très classiques mais faites dans les règles de l'art avec une finition propre et travaillée. Tout ça n'est qu'une question de temps et de choix par rapport à l'envie de ce que l'on veut proposer aux clients. La chose neuve que j'amène est peut-être ce que d'autres ont oublié à savoir l'artisanat.

Quelles sont vos plus grandes fiertés ? (FdT)

FD : Ma fille bien évidemment mais professionnellement, le chemin parcouru pour en arriver là. J'ai un commerce dans un beau magasin, du personnel au top (une petite famille)! Et je constate qu'être chef d'entreprise est fait pour moi et que gérer, diriger et travailler dans une boulangerie-pâtisserie à mon image est la plus belle chose qui pouvait m'arriver.

Quant au titre du meilleur artisan, qui représente ma manière de travailler, il était pour moi un rêve de gamin et qui du coup est un aboutissement et une fierté.

Parlez-nous de vos nouveaux investissements ?

Grâce à cette philosophie, le besoin de s'agrandir et de répondre à une demande grandissante s'est fait sentir, la capacité de production de nos anciens locaux étant très limitée. J'avais ce bâtiment sous les yeux de l'autre côté de la route à 50m sans jamais m'être réellement posé les bonnes questions... alors qu'il était à vendre depuis très longtemps et un jour je m'y suis intéressé. Vu de l'intérieur, dans cet ancien supermarché vide, avec juste 4 murs, il était relativement facile de voir le potentiel au niveau de l'espace disponible pour la production, la superbe visibilité et surtout un grand parking ! Passer d'un petit magasin avec escaliers à un grand magasin, épuré, en bord et au niveau de la



route, avec une porte automatique, complètement vitré, spacieux et bien fini, ça fait toute la différence! Et inévitablement, cela attire et élargit la clientèle. A tout cela s'ajoute un nouveau matériel qui nous permet de proposer et surtout de mettre en avant beaucoup plus de choses aux clients.

Qu'avez-vous comme projets dans un futur proche ou lointain ? (FdT)

FD : J'ai eu une année un peu chargée : mon ancien four ayant rendu l'âme juste au moment où je venais de signer pour le nouveau matériel (heureusement), les travaux dans le nouveau bâtiment, l'ouverture en septembre et les fêtes de fin d'année... j'ai envie de me calmer un peu. Mais me connaissant, ça ne durera pas longtemps, j'aimerais, un jour, produire mon propre chocolat et dans un premier temps, faire de la glace au lait de ferme !

Qui admirez-vous le plus dans le monde de la boulangerie-pâtisserie ? (FdT)

FD : Enormément de boulangers-pâtisseries bien de chez nous! La Belgique possède un panel d'artisans exceptionnels. J'ai toujours adoré Raphael Giot, pour ce côté ultra fin, complet et bien fini des choses. David Laurent, car c'est lui qui m'a donné l'envie, quand je l'ai suivi en cours à Bruxelles, de passer le concours du meilleur artisan parce qu'il l'était. Marc Ducobu, j'en suis super fan, ce qu'il fait est juste énorme. Et mondialement, il y en a beaucoup, mais notre patrimoine est plus important et c'est cela qu'il faut mettre en avant.

Citez-nous les 3 plus grands moments de votre vie professionnelle ? (FdT)

FD : Les concours gagnés ou récompenses reçues, l'ouverture de mon commerce et mes 2 ans de formation chez Herman Van Dender... que du positif, toute ma base de la fine pâtisserie et de la chocolaterie !

Comptez-vous faire d'autres concours à court ou moyen terme ? (FdT)

FD : Je voudrais tenter le golden croissant 2023 le 16 janvier, et j'adorerais en faire d'autres, mais il faut le temps de la préparation tout en gérant mon commerce. Mais si j'en ai la possibilité, oui je le ferai !

Comment vivez-vous la crise énergétique actuelle ? Qu'avez-vous mis en place pour y faire face ? (FdT)

FD : Ce qui me sauve, clairement, c'est mon nouveau matériel qui est peu énergivore et plus performant, donc globalement je n'ai pas trop à me plaindre. Mais il n'y a pas eu que l'énergie cette année... c'est une évaluation hebdomadaire des prix au niveau des matières premières, pour voir quelle attitude adopter. Mais je n'ai pas voulu répercuter tout cela sur le pain, pour moi c'était une mauvaise chose, donc j'ai calculé le pourcentage de mes coûts supplémentaires (matières premières, énergie, et indexation des salaires) et j'ai donc augmenté tout de 20%... ça paraît énorme mais il faut se rendre compte qu'avec l'indexation des salaires, les gens vont devoir faire un choix... s'ils préfèrent mettre leur argent dans un nouveau téléphone plutôt que dans du pain ou de l'essence !

Avez-vous une devise au travail ? Si oui, laquelle ? (FdT)

FD : Faire les choses sérieusement mais ne pas se prendre au sérieux, ça me résume très bien.

Que désirez-vous laisser comme empreinte dans le monde de la boulangerie-pâtisserie ? (FdT)

FD : Le souvenir de quelqu'un qui fait les choses avec professionnalisme, artisanalement de A à Z, d'un bon patron au sens large, de quelqu'un qui aime transmettre, techniquement parlant, peu importe, je fais les choses comme je les aime et de la manière dont j'ai envie de le faire.

Et pour terminer, si vous deviez donner un conseil à un jeune qui démarre, vous lui diriez quoi ? (FdT)

FD : Oui, la vie d'indépendant est prenante, on a notre commerce dans la tête en permanence, et c'est du travail ! Mais quelle joie de faire ce qu'on aime tous les jours, la satisfaction de voir ces beaux produits tous les matins dans l'étalage et que le retour des gens est souvent positif ! On construit une famille du travail autour de nous! Si c'était à refaire, je le referais de la même manière! Il faut s'entourer des bonnes personnes, de la famille, de professionnels,





des amis, anciens patrons, collègues... Il n'y a pas de bêtes questions, on apprend tous les jours, et pas que dans l'atelier, bien gérer ça s'apprend !! A l'heure

actuelle, un bon indépendant doit être bon partout : dans son atelier certes... mais aussi dans la gestion, les ressources humaines, le secrétariat, le marketing.

La recette de Florian Didriche Le finger praliné/tonka

Pâte sablée vanille

- 350 g de beurre, 5 g de sel, 190 g de sucre s0, 65 g de poudre d'amande, un bâton de vanille, 560 g de farine, 90 g d'œufs
- Sabler le tout sans les œufs, les incorporer à la fin, étaler à 3 mm d'épaisseur

Mousse praliné

- 800 ml de lait, 1200 praliné noisette, 350 de masse de gélatine, 3000 de crème fraîche
- Chauffer le lait avec le praliné, incorporer la masse de gélatine, laisser refroidir à plus ou moins 30 degrés puis incorporer la crème fraîche

Ganache montée fève de tonka

- 500 g de crème fraîche une fève grattée, 420 de chocolat blanc
- Faire bouillir la crème avec la fève, laisser infuser pendant une heure à couvert, faire bouillir à nouveau et verser sur le chocolat puis mixer.



Boulangerie-pâtisserie Florian Didriche • Rue du Chaffour, 11 - 6850 Paliseul • +32 61 41 30 88 • info@floriandidriche.be

UN NOUVEAU SOL COULÉ
POUR VOTRE BOULANGERIE
OPTEZ SANS HÉSITER POUR DEWECO

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

B-Kontich | +32 3 455 56 36
info@deweco.be | deweco.be



La baguette française, officiellement inscrite au patrimoine de l'Unesco

C'est officiel, la baguette française est un trésor national, comme le confirme son inscription au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

La baguette, avec sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, emblème dans le monde de la vie quotidienne des Français, a été inscrite fin novembre au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Le 17^e comité intergouvernemental de l'Unesco, réuni au Maroc a examiné 56 propositions. Et c'est le symbole de la culture et du savoir-faire français qui a été choisi à l'unanimité. La baguette française fait donc son entrée au patrimoine immatériel de l'Unesco depuis le mercredi 30 novembre 2022.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs français poussent la porte d'une boulangerie et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Aller acheter du pain est ainsi une véritable habitude sociale et conviviale qui rythme leur vie.

Le choix de présenter la candidature de la baguette de pain avait été effectué début 2021 par la France, qui l'avait préférée aux toits de zinc de Paris et à une fête vinicole jurassienne.

Cette reconnaissance est particulièrement importante compte tenu des menaces qui pèsent sur ce savoir-faire, comme l'industrialisation et la baisse du nombre des petites commerces, surtout dans les communes rurales.

Le président français Emmanuel Macron avait apporté son soutien au dossier, en décrivant la baguette comme « 250 grammes de magie et de perfection ».

En constante évolution, la baguette « de tradition » est strictement encadrée par un décret de 1993, qui vise à protéger les artisans boulangers et leur impose en même temps des exigences très strictes, comme l'interdiction des additifs.

Un peu d'histoire

La baguette de pain est un des symboles de la France. On ne connaît pas vraiment son origine. Plusieurs hypothèses s'affrontent.

La plus ancienne prétend que la baguette aurait été inventée par les boulangers de l'armée de Napoléon. Plus petite que la miche, sa cuisson aurait été plus rapide.

On associe à la baguette également une origine viennoise. August Zang, un Autrichien à qui l'on doit l'invention du fusil à percussion, boulanger à Paris en 1839, aurait inventé une forme allongée pour ses pains afin de faciliter les livraisons.

On prête également une origine liée à l'apparition du métro. Démarré en 1896 sous la responsabilité de Fulgence Bienvenüe, le chantier nécessitait l'embauche d'ouvriers venus de toute la France. Des échauffourées éclataient parfois. Pour trancher les miches de pain, les ouvriers portaient toujours sur eux un couteau. Afin de limiter les risques de violence, l'ingénieur eut l'idée de commander des pains qui pouvaient se rompre sans couteau.

Le mot baguette apparaît au début du XX^e siècle et ce n'est qu'entre les deux guerres qu'il se banalise, souligne Loïc Bienassis, de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation, qui a fait partie du comité scientifique ayant préparé le dossier pour l'Unesco.

Au départ, la baguette est considérée comme un produit de luxe. Les classes populaires mangent des pains rustiques qui se conservent mieux. Puis la consommation se généralise, les campagnes sont gagnées par la baguette dans les années 1960-1970.

Révision forfait 2022

Boulangerie et Pâtisserie

Accords définitifs pour le forfait 2022

Comme chaque année en octobre, 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. Mais avant cette réunion nécessaire pour établir le forfait 2023 nous avons contacté l'Administration Centrale du "Service Public Fédéral Finances". Suite à la flambée des prix des matières premières nous avons demandé la révision complète des accords pour le forfait de 2022 au niveau de la TVA et en conséquence au niveau des impôts directs. Notre demande a été acceptée et lors de la réunion de la commission fiscale nationale en novembre toutes les données ont été rassemblées afin d'établir des moyennes nationales réalistes tenant compte de la très forte augmentation constatée sur tous les produits durant l'année 2022. Une révision n'était plus intervenue depuis plus de 20 ans et aucune d'une telle ampleur.

Toutes les données ont été transmises à l'Administration fiscale et c'est lors d'une discussion en ligne avec les personnes habilitées à négocier les forfaits que la plupart de nos chiffres ont été acceptés. Pour certaines matières premières comme le sucre et les produits laitiers, mise à part la poudre de lait, les chiffres demandés ont été revus légèrement à la hausse par l'Administration, seules 5 autres marchandises ont reçu un prix de revient un peu inférieur aux prix demandés.

Compte tenu de la hausse considérable du prix de la farine + 0,20 €, de la levure + 0,35 €, des adjuvants + 0,38 € et des améliorants pains + 0,40 € et fine boulangerie + 0,85 € tous les prix de revient des matières premières utilisées dans la fabrication de pain pour chacune des 6 catégories sont en très forte hausse de même que tous les coefficients de la fine boulangerie.

Dans le tableau comparatif ci-après, entre l'accord provisoire pour le forfait 2022 et l'accord définitif très positif qui vient d'être conclu vous pouvez y voir les différences importantes.

L'Administration a décidé d'augmenter le prix d'achat de la farine normale de + 20 € au 100 kg ; ce qui donne pour le calcul du **forfait définitif pour toute l'année 2022, un nouveau prix minimum de 120 € pour 100 kg de farine normale au lieu de 100 € et en ce qui concerne le prix maximum il sera porté à 160 € les 100 kg** au lieu de 130 € les 100 kg retenu précédemment.

Au niveau du prix de revient des autres matières premières, bien que la plupart aient déjà subi une augmentation assez conséquente lors de l'élaboration du forfait provisoire, l'Administration a accepté des augmentations allant parfois jusqu'à plus du double de celles retenues suite aux négociations de l'année 2021. Voici quelques unes des hausses les plus spectaculaires : les sucres de + 0,16 € à + 0,25 €, le chocolat couverture + 0,20 €, le pudding + 0,21 €, **le lait + 0,25 €, la margarine pain + 0,32 €, la margarine fine boulangerie + 0,38 €, le moka + 0,41 €, la moyenne des 8 fruits + 0,44 €, le saindoux + 0,79 €, la cannelle + 0,80 €, la crème fraîche + 1,00 €, le beurre + 1,75 € et le lait en poudre + 1,87 €.**

Au niveau des prix de vente de tous les produits en tenant compte de la baisse du pouvoir d'achat de la population, l'Administration

a bien compris que durant l'année 2022 pour la plupart des boulangers pâtisseries il leur avait été très difficile d'augmenter leurs prix et d'autant que les prix retenus lors de l'élaboration du forfait provisoire nous avons déjà du accepter une hausse plus élevée suite à la répercussion de l'augmentation de tous les prix de revient.

Pour la fine boulangerie les seuls prix plus élevés sont les pains français 300 g, les pistolets, les sandwiches + 0,02 € et les couques + 0,03 € ; tous les autres produits conservent les prix de vente définis précédemment.

Pour la pâtisserie sur les 9 produits composant l'échelle tarifaire, seuls 4 subissent une hausse de + 0,03 € pour les tartelettes au riz, + 0,04 € pour les éclairs et les petits gâteaux crème fraîche et + 0,08 € pour les petits gâteaux crème au beurre, les autres sont identiques à la négociation précédente et le résultat produit **une hausse de 0,19 cents à l'échelle tarifaire définitive qui passe donc de 13,16 à 13,35 € pour 2022.**

Comme les prix de vente de la fine boulangerie et de la pâtisserie ne sont pas beaucoup plus élevés que ceux retenus précédemment et suite à la très forte augmentation de + ou - 23,50 % de toutes les matières premières, sur base des différents nouveaux calculs forfaitaires, on enregistre **une baisse très importante du coefficient de 0,63 qui passe ainsi de manière définitive de 4,99 à 4,36 pour 2022.**

Pour 2022, vu la hausse des farines, **le coefficient applicable aux "Mix complets pour la fabrication de pain de marque"** est lui aussi réduit et **passe de 2,55 à 2,40.**

Le résultat de toutes ces révisions et de toutes les adaptations acceptées par l'Administration va déboucher sur une réduction importante du chiffre d'affaires réalisé en 2022 et donc sur moins d'impôts directs et moins de TVA à payer.

IMPORTANT

La révision de ce nouveau chiffre d'affaires doit être **réalisée dans la déclaration TVA du 4^e trimestre 2022 ou dans celle du 1^{er} trimestre 2023.**

Pour ce faire il est nécessaire de calculer à nouveau le chiffre d'affaires réalisé durant toute l'année 2022 sur base du nouveau coefficient de votre entreprise. **La différence négative** constatée entre le chiffre d'affaires déclaré précédemment et le nouveau chiffre d'affaires calculé **s'inscrit au cadre II en case 49 de la déclaration TVA** laquelle correspond au point "G. Montant des notes de crédits délivrées et des corrections négatives : relatif aux autres opérations du cadre II".

Compte tenu que le chiffre d'affaires révisé est inférieur à celui calculé précédemment, il faut à nouveau calculer la TVA à payer sur le nouveau chiffre d'affaires recalculé et ensuite **inscrire la différence négative de TVA** (moins de TVA à payer) **au cadre V en case 64 de la déclaration TVA** laquelle correspond au point "C. TVA à récupérer mentionnée sur les notes de crédit délivrées".

Dans le contexte actuel, cet accord intervenu le 6 décembre, jour de la Saint Nicolas est très positif pour le secteur et toutes les boulangeries pâtisseries artisanales.

Glaciers

Etant donné la modification de tous les prix d'achat des matières premières il a aussi été procédé à une **révision complète du**

forfait provisoire 2022 pour les glaciers, l'accord intervenu sera publié dans le Moniteur du mois de février et la **différence de chiffre d'affaires pourra dès lors être inscrite dans la déclaration TVA du 1^{er} trimestre 2023.**

G. Khaufaire

Présidente de la Commission Fiscale Francophone

Comparaison du forfait 2022 provisoire avec celui de 2022 après la révision

	2022 provisoire en euros	2022 révisé en euros
Echelle tarifaire	13,16	13,35
Coefficient	4,99	4,36
Perte de vente pour vente au détail de boulangerie, fine boulangerie et pâtisserie	6%	6%
Prix moyen farine par 100 kg	100,00	120,00
Prix de revient maximum à prendre en considération pour la farine par 100 kg	130,00	160,00
Prix de revient boulangerie par sac	2022 provisoire en euros	2022 révisé en euros
Catégorie 1	105,62	126,58
Catégorie 2	114,36	136,38
Catégorie 3	122,46	145,51
Catégorie 4	109,45	130,89
Catégorie 5	114,26	136,28
Catégorie 6	118,72	141,30
N : Produits ajoutés à la production de pain et de pain spécial		
Prix adjuvant par kg	3,74	4,18
Fine boulangerie par pièce	2022 provisoire en euros	2022 révisé en euros
Pain français 300 gr	1,38	1,40
Pain français 400 gr	1,62	1,62
Pistolet	0,47	0,49
Sandwich	0,54	0,56
Couque	1,12	1,15
Cramique avec raisins	3,95	3,95
Cramique sans raisins	3,78	3,78
Pâtisserie - échelle tarifaire - prix par 100 gr	2022 provisoire en euros	2022 révisé en euros
Gâteau crème au beurre grand	2,20	2,20
petit	2,05	2,13
Gâteau crème fraîche grand	1,69	1,69
petit	1,71	1,75
Tarte aux fruits grande	1,08	1,08
petite	1,25	1,25
Tarte au riz grande	0,96	0,96
petite	1,04	1,07
Eclair	1,18	1,22
TOTAL	13,16	13,35
• Pâtes prêtes à l'emploi devant encore subir une cuisson : prix d'achat x coefficient de l'entreprise x	50%	50%
• Produits vendus sans transformation :		
- s'ils sont soumis à 6 % de T.V.A., marchandises du groupe 11	1,35	1,35
- s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 12 et qui sont tous les produits surgelés cuits et précuits de la boulangerie, de la fine boulangerie et de la pâtisserie.	1,65	1,65
- s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 13 et qui sont les boissons froides vendues au comptoir	1,50	1,50
- s'ils sont soumis à 21 % de T.V.A., marchandises du groupe 31	1,50	1,50
• Mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque : prix d'achat x	2,55	2,40
• Boissons froides servies au salon de consommation : prix d'achat x coefficient	3,20	3,20



Forfait 2023

Boulangerie et Pâtisserie

Nouveaux accords pour le forfait TVA 2023

Comme chaque année en novembre, la commission fiscale francophone s'est réunie pour rassembler toutes les données nécessaires à l'établissement du forfait provisoire pour l'année 2023.

Mais cette fois la discussion avec les personnes habilitées à négocier les forfaits au sein de l'Administration Centrale du "Service Public Fédéral Finances" a eu lieu par vidéo conférence juste après avoir négocié, un à un, tous les prix d'achat et de vente pour la révision du forfait provisoire de 2022 suite à la forte augmentation de tous les prix constatée depuis le début de l'année 2022.

Sur base de tous nos relevés, de factures probantes et de la hausse du prix de revient de certaines matières premières par rapport aux prix obtenus pour l'adaptation du forfait de 2022, tous ont été revus. Un accord sur les différents calculs nécessaires à l'élaboration du forfait provisoire pour l'année 2023 est intervenu le 6 décembre.

Au niveau du prix de revient des matières premières, intervenant de manière importante dans l'élaboration des différentes recettes, 9 de celles-ci subissent encore une augmentation considérable par rapport aux chiffres définitifs pour 2022. Cela est notamment le cas pour la levure + 0,25 €, le lait + 0,10 €, la crème fraîche + 0,20 €, le beurre + 0,50, la poudre de lait + 0,45 € et tous les sucres, à savoir : sucre perlé + 0,20 €, le sucre cristallisé + 0,25 €, le sucre S2 + 0,35 € et le sucre impalpable + 0,38 €.

Au niveau des autres prix d'achat, les prix adaptés pour 2022 sont tous retenus provisoirement avec une augmentation de + 0,03 € pour le sel et + 0,10 € pour le broyage.

Bien que fin 2021, l'Administration ait décidé de prévoir un prix d'achat normal de la farine plus élevé que notre demande, afin d'éviter une révision des accords conclus, nous avons quand même dû pratiquer cette révision étant donné que suite à la guerre en Ukraine, le prix de la farine a également battu des records comme toutes les autres marchandises.

Dès lors, le prix d'achat de la farine normale est celui retenu pour le forfait définitif de 2022 avec une hausse de + 0,20 € aux 100 kg ; ce qui donne pour le calcul du forfait **à partir du 1^{er} janvier 2023, un nouveau prix minimum de 120 € pour 100 kg de farine normale** au lieu des 100 € retenus précédemment pour 2022. A partir de la même date, en ce qui concerne **le prix maximum de la farine normale il sera porté à 160 € les 100 kg** au lieu de 130 € retenus avant pour 2022. Ces données sont d'une importance capitale lors du calcul du **P ou PP** pour l'application du forfait.

Du côté des prix de vente de tous les produits fabriqués, nous avons bien dû accepter une hausse étant donné que ceux-ci seront plus élevés en 2023 suite à la répercussion de l'augmentation des prix de revient des matières premières, car l'Administration estime que tous les boulangers-pâtisseries vont devoir augmenter leurs prix de vente, compte tenu de la forte hausse de tous les prix de revient.

Pour la fine boulangerie, par rapport au forfait définitif de 2022, si pour 3 des 7 produits repris dans les calculs du forfait, les prix de vente sont restés identiques au forfait provisoire 4 d'entre eux ont subi une hausse, mais pour 2023 tous sont à nouveau majorés. Les prix de vente de ces 9 produits subissent des augmentations allant de + 0,03 € à + 0,25 €, à savoir : + 0,03 € pour les pistolets, + 0,04 € pour les sandwiches, + 0,05 € pour les couques, + 0,08 € pour les pains français 400 g, + 0,12 € pour les pains français 300 g, + 0,22 € pour les cramiques sans raisins et + 0,25 € pour les cramiques avec raisins.

Concernant le prix de vente des produits de la pâtisserie aux 100 gr, comme pour la fine boulangerie, si pour 5 des 9 produits de l'échelle tarifaire les prix de vente sont restés identiques au forfait provisoire 4 d'entre eux ont subi une hausse, mais pour 2023 tous sont majorés et pour certains de manière considérable, à savoir : + 0,05 € pour les tartelettes au fruits, + 0,06 € pour les tartes au riz, + 0,07 € pour les tartes aux fruits, + 0,08 € pour les tartelettes au riz et les éclairs, + 0,10 € pour les petits et grands gâteaux crème fraîche, + 0,15 € pour les grands gâteaux crème au beurre et + 0,17 € pour les petits gâteaux crème au beurre.

Le résultat des différents prix retenus pour la pâtisserie produit **une hausse de 0,86 cents à l'échelle tarifaire qui passe donc de 13,35 € retenus au forfait définitif de 2022 € à 14,21 € pour 2023.**

Bien que le total de l'échelle tarifaire augmente de manière très significative, sur base des calculs forfaitaires, on enregistre **une très légère hausse du coefficient de 0,17** par rapport à celui de 4,36 du forfait définitif de 2022, **il passe à 4,53 en 2023.** Cela est dû principalement à la hausse très importante par rapport aux chiffres retenus définitivement en 2022, des sucres et des produits laitiers, matières premières (+ 3,75 %) nécessaires à la fabrication de la pâtisserie ce qui a comme conséquence une augmentation limitée du coefficient pâtisserie malgré la forte hausse de tous les prix de vente. Le même phénomène est constaté pour les produits de fine boulangerie car malgré une augmentation des prix de vente des 7 produits pour un total de 0,79 €, le coefficient fine boulangerie ne subit qu'une très légère hausse compte tenu de la forte augmentation de la poudre de lait, de la levure et des sucres.

En 2023, suite à l'accord sur nos propositions par l'Administration fiscale, **tous les autres coefficients sont maintenus à l'identique sauf celui des "Mix complets pour la fabrication de pain de marque" qui est réduit** et passe de 2,55 à **2,40** comme celui retenu au forfait définitif pour 2022.

En résumé, le forfait 2023 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

Comparaison du forfait 2022 révisé avec le forfait provisoire de 2023

	2022 révisé	2023 provisoire
Echelle tarifaire	13,35	14,21
Coefficient	4,36	4,53
Perte de vente pour vente au détail de boulangerie, fine boulangerie et pâtisserie	6%	6%
Prix moyen farine par 100 kg	120,00	120,00
Prix de revient maximum à prendre en considération pour la farine par 100 kg	160,00	160,00

Prix de revient boulangerie par sac	2022 révisé	2023 provisoire
Catégorie 1	126,58	127,26
Catégorie 2	136,38	137,08
Catégorie 3	145,51	146,24
Catégorie 4	130,89	131,58
Catégorie 5	136,28	136,98
Catégorie 6	141,30	142,02
N : Produits ajoutés à la production de pain et de pain spécial Prix adjuvant par kg	4,18	4,18

Fine boulangerie par pièce	2022 révisé	2023 provisoire
Pain français 300 gr	1,40	1,52
Pain français 400 gr	1,62	1,70
Pistolet	0,49	0,52
Sandwich	0,56	0,60
Couque	1,15	1,20
Cramique avec raisins	3,95	4,20
Cramique sans raisins	3,78	4,00

Pâtisserie - échelle tarifaire - prix par 100 gr	2022 révisé	2023 provisoire
Gâteau crème au beurre grand	2,20	2,35
petit	2,13	2,30
Gâteau crème fraîche grand	1,69	1,79
petit	1,75	1,85
Tarte aux fruits grande	1,08	1,15
petite	1,25	1,30
Tarte au riz grande	0,96	1,02
petite	1,07	1,15
Eclair	1,22	1,30

TOTAL	13,35	14,21
-------	-------	-------

• Pâtes prêtes à l'emploi devant encore subir une cuisson : prix d'achat x coefficient de l'entreprise x	50%	50%
• Produits vendus sans transformation :		
- s'ils sont soumis à 6 % de T.V.A., marchandises du groupe 11	1,35	1,35
- s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 12 et qui sont tous les produits surgelés cuits et précuits de la boulangerie, de la fine boulangerie et de la pâtisserie.	1,65	1,65
- s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 13 et qui sont les boissons froides vendues au comptoir	1,50	1,50
- s'ils sont soumis à 21 % de T.V.A., marchandises du groupe 31	1,50	1,50
• Mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque : prix d'achat x	2,40	2,40
• Boissons froides servies au salon de consommation : prix d'achat x coefficient	3,20	3,20

En concertation avec l'administration des finances, les pains de marque suivants sont reconnus comme répondant à la définition de « mix prêts à l'emploi pour la fabrication de pains de marque » pour le forfait 2023.

BAKK ALL

Limburgs
bruintje

BRUYERRE

Nutriplus

CSM

Pane luciane
Waldkorn classic
Waldkorn Vital
Walkorn Donker Volkoren
Wit+
Waldkorn de luxe
Libelle lekker
Pantique
Waldkorn de luxe
Waldkorn Haver/Avoine
Waldkorn Mais
Waldkorn Desem
Waldkorn Trispelti
Waldk Oude granen/Céréales
anciennes

ZEELANDIA NV

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

IREKS GMBH

Rex Bayerisch
Rex Bucheron
Rex Synergie
Rex Croustillant
Rex Delikatess
Rex Fitty
Rex Multicroc
Rex Sovital
Rex Dinkel
Rex Dinkelberger
Rex Country
Rex Synergie Chiu
Rex Blandink
Rex Monniken

KOMPLET BENELUX NV

Ballastra Fit
Dreisaat/Triple Alliance
Malzkorn/Pain au malt
Saraceno
Montagnard
Pan Doro
Pan O Mais
Sechskorn/Six céréales
Komplet Spelta d'Or 50
Nordländer
Fagnard
Pro Brody 100
Pan O Chia
Peulkorn
Pain Tonus
Komplet Pro
Nutri plus

PURATOS NV

Multi
Spekkel
Sporting
Pain Schtroumpf
Vita+ Céréales complètes
Vita+ Flocons d'Avoine
Vita+ Graines germées
F.C. De Kampioen Brood
Oatie Bran

**GYMFI BVBA**

Fijn linctje

HANIWIJKMOLENDuiveltjesbrood
t kampioentje**NEW TREE**

Easy New Tree

B2B MANAGEMENT

Child Focus

WOUTERSDélipure
Pain Arthur**AB MAURI**VollerKoren
VitaFibres**1. Remarques préliminaires**

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

2. Répartition des opérations visées par la réglementation forfaitaire

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

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

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

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

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

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

4. Règle

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

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

5. Multiplicateur forfaitaire

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

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

Catégories et Multiplicateurs

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

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

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

[EXEMPLE 1]

Calcul trimestriel. Chiffre d'affaires pain.

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

Catégorie 3, multiplicateur 133 kg de pains

• acheté : 150 sacs

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

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

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

6. Supprimé

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

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

Si, lors de la fabrication d'un pain ou d'un pain spécial on n'affecte pas de produits ajoutés, il ne peut y avoir de diminution pour ces produits. Si des produits ajoutés sont utilisés, peut importe la quantité ajoutée, alors maximum 1,5 kg par sac (100 kg) peut être accepté dans ce forfait. Pour chaque kilo d'adjuvant ajouté, on comptera un pain en plus. De l'achat total des matières premières (farine + autres), on pourra déduire € 4,18 par kilo de produits améliorants utilisés.

[EXEMPLE 2]

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

Attention, le calcul du chiffre d'affaires ne représente qu'un seul calcul sur la feuille de calcul. Sur la première ligne, l'on met : 135 (sacs farine, secteur boulangerie) x 133 (rendement catégorie 3) = 17.955 (nombre de kg de pains) + 202,50 (N) = 18.157,50 (total des kg de pains produits) x 2,50 € (prix de vente tout compris au 1^{er} janvier 2023) = 45.393,75 € (chiffre d'affaires vente de pain, TVA comprise).

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

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

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

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

[EXEMPLE 3]

Calcul trimestriel coupage et emballage si supplément de prix demandé.
 Achat de 21 .500 sacs à pain
 Avec 2,40 € prix du pain + 0,10 € prix de la coupe et de l'emballage.
 21.500 pièces x 0,10 € (prix réel demandé)
 = 2.150 € (T.V.A. comprise).

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

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

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

[EXEMPLE 4]

Calcul trimestriel chiffre d'affaires de livraison à domicile.
 Livraison à domicile de 4.000 pains.
 4.000 pains x 0,05 € (prix demandé au 1.1.2023) = 200,00 € (T.V.A. comprise).

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

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

[EXEMPLE 5]

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

11. Détermination de la recette totale

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

12. Modifications éventuelles de la réglementation forfaitaire

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



CHAPITRE 2

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

13. Notion

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

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

14. Règle

A. METHODE DE PREPARATION CLASSIQUE

Le chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) provenant des livraisons de produits de la boulangerie autres que le pain, de produits de la fine boulangerie, de la pâtisserie et des fabrications accessoires est obtenu forfaitairement en multipliant par un coefficient qui est, en principe, fixé à € 4,53, le prix d'achat des matières premières, produits et marchandises, y compris les produits servant au graissage des platines, achetés par l'assujetti pendant la période de déclaration et déduction faite du prix d'achat des matières premières, produits et marchandises affectés à la fabrication des produits de la boulangerie.

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

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

[EXEMPLE 6]

Déclaration trimestrielle	
Achat farine : 150 sacs - prix	12.355,32 €
Autres matières premières	5.739,71 €
Total achats	18.095,03 €

Le coefficient fixé à 4,53 varie en fonction des fluctuations d'une échelle tarifaire qui est établie à partir d'une série de produits-types. Le mécanisme du coefficient et de l'échelle tarifaire est réglé sous le n° 16.

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

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

Pour l'application de la règle établie à l'alinéa qui précède, le prix de revient normal, hors T.V.A., de la farine (11/680) (avec de la farine et/ou mélange de farines (11/680) sans addition de denrées alimentaires et à l'exclusion de mix pour pains de marque) est fixé à € 120 par 100 kg pour 2023. Le prix maximum est fixé à € 160.

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

[EXEMPLE 7]

Déclaration trimestrielle.	
Calcul prix d'achat moyen P ou PP de la farine.	
Achat farine : 120 sacs	€ 12.355,32
Moyenne prix de revient	
150 sacs x € 120 =	€ 18.000,00
Payé en moins	€ 5.644,68 ou P
Pour le calcul du chiffre d'affaires :	
«O» (€ 18.095,03) + «P» (€ 5.644,68) =	€ 23.739,71

Attention, lors des négociations pour la réglementation forfaitaire, le prix maximum de la farine a été fixé à € 1,60 par kg, soit € 160 par sac. Donc si vous achetez une farine plus chère, celle-ci sera considérée comme une farine de € 1,60 le kg, et le reste du prix de revient payé sera considéré comme « matière première ».

Exemple:

Achat d'une farine à € 1,65 le kg.
Inscrire : 1,60 dans la colonne "FARINE"
0,05 dans la colonne "MATIERES PREMIERES".

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

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

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

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

[EXEMPLE 8]

Déclaration trimestrielle.

Prix d'achat total de pâtes prêtes à l'emploi : € 1.302,43.

€ 1.302,43 (Z) x 4,62 (coef. entreprise) = € 6.017,22 x 1/2

= € 3.008,61, recette T.V.A. comprise.

C. MIX COMPLETS POUR LA FABRICATION DE PAINS DE MARQUE

Le chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) provenant des livraisons de pains de marque fabriqués avec des mix complets est calculé forfaitairement en multipliant le prix d'achat réel total (frais de promotion inclus) de ces mix par 2,40. Ce prix d'achat figurera dans une colonne distincte du facturier d'entrée.

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

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

[EXEMPLE 9]

Déclaration trimestrielle

Total des achats de mix pour la préparation de pains de marque = € 391,62 («L»)

Chiffre d'affaires : € 391,62 («L») X 2,40 = € 939,89 recette

T.V.A. comprise

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

A. PAIN, PAIN SPÉCIAL

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

1. Vente presque exclusive de pain de ménage (95 % et plus).
€ 127,26
2. Vente presque exclusive de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec baisures (95 % et plus) € 137,08
3. Vente presque exclusive de pain spécial sans baisure, autre que pain spécial français et de pain spécial baguette (95 % et plus)
€ 146,24
4. Vente de pain de ménage, rond avec baisures pour plus de 50%
€ 131,58
5. Vente de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec baisures pour plus de 50 % € 136,98
6. Vente de pain spécial sans baisure, autre que pain spécial français ou pain spécial baguette pour plus de 50 % € 142,02

[EXEMPLE 10]

Déclaration trimestrielle.

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

Boulangerie catégorie 3, prix de revient € 146,24 par sac.

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

135 sacs (secteur boulangerie) x € 146,24 = € 19.742,40

(prix de revient matières premières secteur boulangerie).

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

Le prix de revient global des produits adjuvants que l'assujetti déclare, sous le contrôle de l'administration, avoir affectés à la fabrication de pains et de pains spéciaux (voir n° 7), est calculé forfaitairement en multipliant le nombre de kilos de produits adjuvants, quelle que soit leur nature (matières grasses, produits améliorants ou autres adjuvants), qu'il a utilisés pendant la période de déclaration, par € 4,18.

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

[EXEMPLE 11]

Déclaration trimestrielle

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

"N" = 202,50 kg x € 4,18 = € 846,45

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

"O" = € 18.095,03 + € 5.644,68 = € 23.739,71

(total achats après correction du prix de la farine) voir ex. 7

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

"A" = 135 x € 146,24 = € 19.742,40

"N" = 202,50 x € 4,18 = € 846,45

€ 20.588,85

€ 23.739,71 - € 20.588,85 = € 3.150,86 (matières premières, utiles dans la fine boulangerie et la pâtisserie)

Chiffre d'affaires : € 3.150,86 x 4,62 (coef. entreprise)

= € 14.556,97 (T.V.A. comprise)

16. Mécanismes de l'échelle tarifaire

Le coefficient de 4,53 fixé au n°14 est lié à l'échelle tarifaire suivante de produits vendus au comptoir :

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

Gâteau à la crème ou beurre	€ 2,35
Petit gâteau à la crème au beurre	€ 2,30
Gâteau à la crème fraîche	€ 1,79
Petit gâteau à la crème fraîche	€ 1,85
Tarte aux fruits	€ 1,15
Tartelette aux fruits	€ 1,30
Tarte au riz	€ 1,02
Tartelette au riz	€ 1,15
Eclair	€ 1,30

Total € 14,21



L'assujetti doit faire connaître, au cadre II de l'annexe à la déclaration périodique, les prix de vente moyens par 100 g (T.V.A. comprise) qu'il a pratiqués au comptoir pendant la période de déclaration, pour les produits-types figurant dans l'échelle tarifaire. Lorsque le total des prix pratiqués par l'assujetti pour ces produits-types fait apparaître une différence en plus ou en moins avec le total € 14,21 indiqué ci-avant, une correction de 0,01 par tranche entamée de € 0,05 doit être ajoutée ou retranchée, selon le cas, au coefficient de 4,53.

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

[EXEMPLE 12]

Le total de l'échelle tarifaire dans votre entreprise est de € 14,64.

La différence est de : € 14,64 - € 14,21 = € +0,43, soit 9 fractions de 0,05 €.

Votre coefficient devient $4,53 + 0,09 = 4,62$.

Si au cours de la période de déclaration, un assujetti ne fabrique pas certains produits repris dans l'échelle tarifaire, le total à prendre en considération est obtenu en multipliant le total des prix de vente par 100 g (T.V.A. comprise) pratiqués pendant cette période, par cet assujetti pour les produits qu'il a fabriqués, par une fraction dont le numérateur est € 14,21 et dont le dénominateur est égal à la différence entre € 14,21 et le total des prix de vente des produits non fabriqués indiqués dans l'échelle tarifaire.

[EXEMPLE 13]

Formule :
$$\frac{\text{Total prod. fabr.} \times \text{€ 14,21}}{(\text{€ 14,21} - \text{Tot. prod. non fabr.})}$$

Si au cours d'un trimestre, un assujetti n'a fabriqué ni tartes au riz ni tartelettes au riz à € 1,02 et € 1,15 les 100 g selon l'échelle tarifaire) et si le total des prix de vente par 100 g, T.V.A. comprise, pratiqués par l'assujetti pour les autres produits-types, s'élève à € 14,64, il doit calculer comme suit le total des prix de l'échelle tarifaire :

$$\frac{\text{€ 14,64} \times \text{€ 14,21}}{(\text{€ 14,21} - \text{€ 2,17})} = \text{€ 17,28}$$

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 14]

Déclaration trimestrielle.

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

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

Plus de six fois les matières premières

Nombre de litres fabriqués au cours du trimestre 120

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

= € 817,80 (T.V.A. comprise).

19. Détermination du montant imposable

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

CHAPITRE 3

[Vente sans transformation de produits achetés]

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

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

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 15]

Prix d'achat € 994,05.

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

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

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

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

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

[EXEMPLE 16]

Prix d'achat : € 371,84

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

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

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

[EXEMPLE 17]

Prix d'achat : € 150,00

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

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

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

[EXEMPLE 18]

Prix d'achat € 1.030,79

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

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

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

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



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

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

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

[EXEMPLE 19]

Prix de vente ou recette

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

CHAPITRE 4

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

22. Opérations visées

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

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

23. Règle

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

24.1. Autres opérations

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

24.2. Vente de sacs en plastique

Indiquer le nombre de sacs et la somme payée par le client au point V. en page 4 de la feuille de calcul.

CHAPITRE 5 [Ristournes]

25. Règle

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

- a) délivrance gratuite aux clients de timbres-ristournes ou bons-primés achetés par l'assujetti. Dans ce cas, la diminution est autorisée à concurrence de la valeur indiquée sur les timbres ou bons. Sauf preuve contraire à fournir par l'administration, le paiement de la valeur faciale par l'assujetti à l'éditeur des timbres ou bons constitue une présomption de la délivrance gratuite de ces timbres ou de ces bons aux clients ;
- b) délivrance gratuite aux clients de timbres-ristournes émis par l'assujetti lui-même. La diminution est autorisée à condition que l'assujetti puisse établir le montant de la ristourne au moyen des carnets de ristournes qu'il a remboursés et qui portent la date et le montant du remboursement, le nom et l'adresse du client et la signature de celui-ci;
- c) ristournes spéciales accordées sur les factures relatives à des fournitures de marchandises à des restaurants, pensions, communautés religieuses, etc., lorsque le chiffre d'affaires provenant de ces fournitures est déterminé forfaitairement. Les factures doivent mentionner clairement le montant de la ristourne et celle-ci doit être calculée sur le prix de vente au détail (TVA. comprise).

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

[EXEMPLE 20]

Ristournes autorisées aux clients :

- selon le livre de vente : € 1 292,52
- à soustraire: € 1.292,52 x 100/106 = € 1.219,36.

CHAPITRE 6

[Vente dans un salon de consommation]

26. Règle

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

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

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

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

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

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

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

27. Vente de crème glacée achetée

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

28. Vente de boissons froides

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

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

29. Vente de boissons chaudes

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

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

Café :

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

Thé en portions individuelles : une consommation par portion.

Potage acheté préparé : une consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

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

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

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

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

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

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

Clause d'exclusion

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

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



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

CHAPITRE 7

[Modalités d'application]

31. Exploitation normale

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

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

32. Pertes

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

CHAPITRE 8

[Caractère particulier de la réglementation]

33. Règle

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

CHAPITRE 9

[Déclarations périodiques et notifications]

34. Formalités

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

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

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

CHAPITRE 10 [Comptabilité]

35. les assujettis soumis au régime forfaitaire doivent tenir :

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

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

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

CHAPITRE 11 [Notes de crédit]

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

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

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

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

Facturier d'entrée

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

Facturier d'entrée (suite)

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

(1) Les montants de notes de crédit doivent être, en vue de la soustraction autorisée par la réglementation forfaitaire (voir n°36) précédés du signe « moins » ou inscrits en rouge.
 (2) Le montant à inscrire dans la grille 81 de la déclaration est égal au total des colonnes 8 à 15 (à l'exclusion, de la colonne 13b), après soustraction des notes de crédit.
 (3) Le total de cette colonne doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 83 de la déclaration.
 (4) Le total des colonnes 18 et 19 doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 82 de la déclaration

(5) Il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du code TVA, et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art.17bis de l'A.R n°1)
 (6) Ne concerne que les opérations effectuées en Belgique
 (*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne
 Remarque importante : S'il y a lieu, les assujettis peuvent ouvrir des colonnes supplémentaires, notamment pour satisfaire aux obligations imposées par la loi du 17 juillet 1975 relative à la comptabilité et aux comptes annuels des entreprises.



Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS

du trimestre

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

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

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

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS
ET BOULANGERS-PATISSIERS**

du trimestre

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

II. Secteur des produits de la boulangerie autres que le pain, des produits de la boulangerie fine, de la pâtisserie et des fabrications accessoires (v. note explicative n° 10)		
A. Déclarations		
1. Prix d'achat en euro des matières premières achetées pendant la période de déclaration à l'exception des pâtes «prêtes à l'emploi» et mix pour la fabrication de pains de marque (v. note explicative n° 11)	18.095,03	O
2. Prix d'achat en euro des mix complets pour la fabrication de pains de marque (v. note explicative n° 21)	391,62	L
3. Prix d'achat en euro des pâtes «prêtes à l'emploi» achetées (v. note explicative n° 12)	1.302,43	Z
4. Différence, en euro, pour les kg de farine achetés, entre le prix d'achat normal de la farine considérée comme farine 11/680, et le prix d'achat réel (v. note explicative n° 13) :		
- si le prix d'achat normal de la farine 11/680 est supérieur au prix payé	5.644,68	P
- si le prix normal de la farine 11/680 est inférieur au prix payé		PP
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire (v. note explicative n° 2)	146,24	Q
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de la pâtisserie (v. note explicative n° 14)		
Prix de vente au comptoir par 100 g (6% T.V.A. comprise)		
Gâteau à la crème au beurre	€ 2,38	
Petit gâteau à la crème au beurre	€ 2,42	
Gâteau à la crème fraîche	€ 1,90	
Petit gâteau à la crème fraîche	€ 1,94	
Tarte aux fruits	€ 1,15	
Tartelette aux fruits	€ 1,30	
Tarte au riz	€ 1,05	
Tartelette au riz	€ 1,15	
Eclair	€ 1,35	
Total :	€ 14,64	R
7. Si la glace de consommation fabriquée par l'assujetti est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières, il faut indiquer ici :		
a) le nombre de litres de glace de consommation écoulés pendant la période de déclaration	120	S
b) le multiplicateur applicable à la glace de consommation (v. note explicative n° 15)	1/2	T
c) le prix de vente en euro du litre de glace de consommation	13,63	U
B. Calcul du coefficient		
Echelle tarifaire R	14,64	
-	14,21	
+	0,43	
Coefficient de base (v. note ci-après)	= 4,53	
Coefficient à appliquer	+ 0,09	
	4,62	BB
<p><i>Note : Lorsque le total des prix pratiqués par l'assujetti pour ces produits-types fait apparaître une différence en plus ou en moins avec le total 14,21 indiqué ci-avant, une correction de 0,01 par tranche entamée de 0,05 euro doit être ajoutée ou retranchée, selon le cas, au coefficient de 4,53. Cette correction doit être effectuée qu'il s'agisse d'une différence en plus ou en moins.</i></p>		

Feuille de calcul

T.V.A. n° :

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

FEUILLE DE CALCUL
**BOULANGERS
 ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**

du trimestre

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

IV. Opérations autres que celles visées sous I à III - Taux de T.V.A. 6%		
<p>Recette, T.V.A. comprise (v. note explicative n° 18)</p> <p>a) A évaluer si le total ne dépasse pas € 1500 par trimestre</p> <p>b) Dans le cas contraire, suivant le journal de recettes</p> <p>- cuisson pour le compte de particuliers :</p> <p>- autres recettes 6%</p> <p>Recettes totales, T.V.A. comprise :</p> <p>Recette totale, T.V.A. non comprise $\rightarrow x \frac{100}{106} =$</p>	/	IV
V. Sacs en plastique - Taux T.V.A. 21%		
<p>Nombre de sac en plastique achetés : (AA)</p> <p>Somme payée par le client : (BB)</p> <p>Recettes (T.V.A. comprise) : AA X BB =</p> <p>Recettes (T.V.A. non comprise) : $\rightarrow x \frac{100}{121} =$</p>	V
VI. Ristournes		
<p>En timbres-ristourne achetés :</p> <p>En ristournes propres :</p> <p>Sur factures : 1.292,52</p> <p>1.292,52 $x \frac{100}{106} =$</p>	1.219,36	VI
VII. Récapitulation (v. note explicative n° 19)		
<p>Recettes imposables</p> <p>1) à 6% :</p> <p>TOTAL I = 43.012,97</p> <p>TOTAL II¹ ou II² = 17.457,99</p> <p>TOTAL III¹ = 1.341,97</p> <p>TOTAL III² a + b = 838,54</p> <p>TOTAL III⁴ = 852,94</p> <p>TOTAL IV =</p> <p>TOTAL = 63.504,41</p> <p>Déduction TOTAL V : - 1.219,36</p> <p>A reporter dans la grille 01 de la déclaration 62.285,05 x 6% = 3.737,10</p> <p>2) à 12% :</p> <p>TOTAL II³ =</p> <p>A reporter dans la grille 02 de la déclaration x 12% =</p> <p>3) à 21% :</p> <p>TOTAL II⁴ =</p> <p>TOTAL III³ = 1.546,18</p> <p>TOTAL V =</p> <p>A reporter dans la grille 03 de la déclaration 1.546,18 x 21% = 324,70</p> <p>Total des taxes dues - A reporter à la case 54 de la déclaration 4.061,80</p>	<p>Taxes dues</p> <p>3.737,10</p> <p>324,70</p> <p>4.061,80</p>	

Interrogations sur le bois-énergie et le four de boulangerie

Les polluants émis par le bois énergie

La chauffe au bois n'est pas « aussi inoffensive qu'on voudrait bien le croire¹ ». C'est le titre que le ministère de l'environnement du Québec donne dans son information au public.

Le Canada, pays où le bois-énergie est abondant, est un endroit pointu pour l'observation de la problématique des substances gazeuses et autres, émises dans notre milieu de vie par le combustible bois. C'est surtout crucial en hiver avec l'émergence du smog favorisé par le froid canadien et l'absence de vent.

Reprenons l'inventaire québécois avec (précisons-le bien) ce que sont les potentialités toxicologiques (pas moins, pas plus) sur la santé publique².

- Bien sûr, le monoxyde de carbone (CO) entraînant maux de tête et l'étourdissement pouvant être fatal est dû à une mauvaise combustion ou manque d'oxygénation du feu. Une bonne combustion donne du gaz carbonique (CO₂).
- Les portes bien hermétiques et le soin parfois apporté à l'isolation amplifient le problème. Comme ce gaz (CO) est plus lourd que l'air, un espace grillagé de deux centimètres sous la porte éviterait le problème, mais occasionne une déperdition de chaleur.
- L'oxyde d'azote (NO_x) vient parfois irriter le système respiratoire, et à concentration élevée, il peut conduire à l'œdème pulmonaire. Ce gaz entre aussi dans la problématique des pluies acides.
- Les composés organiques volatils (Cov), famille définie de manière assez large, sont des précurseurs de gaz à effet de serre.
- L'acroléine et le formaldéhyde, produits qui peuvent être cancérigènes.
- Viennent ensuite les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), cancérigènes d'après les expériences de laboratoire sur animaux. Ils font

l'objet d'une veille sanitaire plus précise et d'un suivi législatif.

- Dioxines et furanes, cancérigènes plus notoires, sont cités pour la chauffe du bois traité, interdit dans l'alimentaire, mais parfois utilisé pour les poêles à bois. La dioxine est une substance de synthèse brûlée, créée par les humains.
- Pour clore cet inventaire, non plus avec des gaz, mais avec des particules fines. Elles peuvent aggraver les maladies respiratoires avec comme corollaire, l'augmentation des risques cardiaques. On devient très attentif à cette pollution en essayant de limiter au maximum les rejets.

Cet inventaire de la direction de la santé publique de Montréal s'est opérée parce qu'en milieu résidentiel, le chauffage au bois a augmenté de 60 % de 1987 à 2000. Du coup, en secteur résidentiel, 47 % des contaminants toxiques de l'air émanent du chauffage au bois, 33 % pour l'industrie, 17 % pour le transport qui a équipé les moteurs de filtres à particules et pots catalytiques.

Et en Europe, où en est-on ? Une directive européenne (76/464/CEE) veut cerner certaines substances dangereuses dans le milieu aquatique qui réceptionne les pollutions atmosphériques et en deviennent indicatrices.

Du coup, la veille sanitaire se focalise sur les HAP (définis plus haut) par le contrôle fort suivi de la pollution des eaux de surfaces.

Dans un rapport de 1990, dans le domaine alimentaire en général, la DGCCRF (dit « les fraudes » en France) a analysé plus de 200 échantillons de produits alimentaires. Parmi ces produits, 34 relevaient du groupe pain et pizzas. Cinq de ces produits présentaient des teneurs élevées en HAP. Le commentaire fait état de « quelques concentrations dans les pizzas cuites au feu de bois ». Voilà qui explique pourquoi les autorités préfèrent envoyer les pizzerias sur les roses quand elles leurs soumettent des demandes d'installation de fours à bois. Comme la cuisson des pizzas s'opère à four ouvert avec les braises maintenues

¹ Site : mddelcc.gouv.qc.ca/air/chauf-bois

² Site : mddelcc.gouv.qc.ca/air/chauf-bois



sur le côté intérieur du four, la combustion incomplète des produits organiques génère des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

Il semble que les études aient jusqu'à présent laissé de côté les pains cuits au feu de bois.

Il faudra probablement établir des différences, d'abord, parce que pour le pain, il s'agit de cuisson en chauffe directe avec four à porte fermée et après le retrait des braises.

Tout ceci est de la veille sanitaire et conduit généralement à des recommandations très utiles pour la santé, plus rarement à des interdictions, autrement le barbecue serait sans doute le premier sur la sellette.

Au niveau environnemental, on parle de potentialité et d'études devant permettre l'établissement de limites d'exposition. Pour limiter l'exposition aux contaminants, les recommandations canadiennes, qui nous semblent les plus pointues, incitent à limiter les foyers et poêles à bois, les feux de bois extérieur, et oblige à ne brûler que du bois non traité.

Les poêles à combustion lente sont plutôt proscrits que prescrits.

Une mauvaise combustion due à un mauvais séchage ou à un manque d'oxygène font également partie des points à éviter. Une éducation grand public s'est mise en place dans le pays à la feuille d'érable.

L'évaluation de l'énergie-bois

Ce chapitre spécial bois-énergie est très présent dans les chauffages alternatifs actuels et du fait de la complexité de ce secteur énergétique parfois difficile à comprendre dont les choix d'avenir sont de plus en plus difficiles.

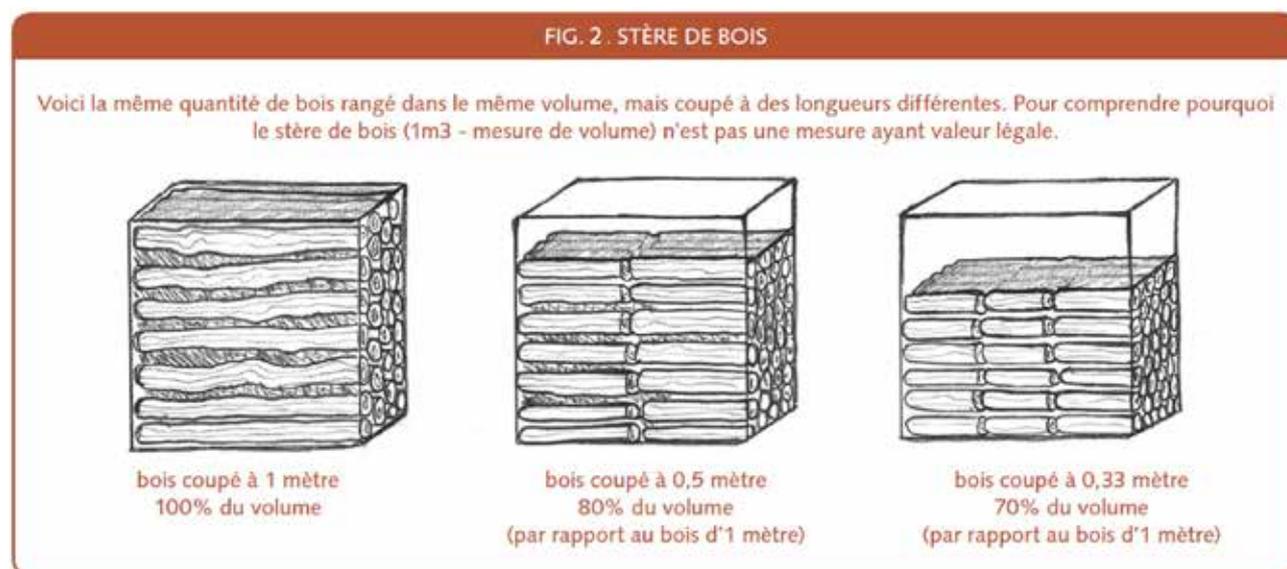
À l'achat, le bois se compte au stère, une unité de volume qui complique le calcul du coût du bois, puisque suivant l'essence de bois et de sa longueur, le stère de bois peut passer du simple au double lorsqu'on compare en terme de poids. D'ailleurs le stère est une unité de mesure non autorisée au niveau juridique puisqu'il n'est pas une mesure stable en cas de conflit commercial (fig.1).

fig.1 Le poids du stère (= ± 1 m ³) de différentes essences de bois et de la bûche reconstituée et compactée	
Charme	de 400 à 500 kilos
Chêne	de 380 à 480 kilos
Hêtre	de 350 à 450 kilos
Bouleau	de 300 à 400 kilos
Peuplier	de 250 à 350 kilos
Mélèze et Pin	de 300 à 400 kilos
Épicéa et Sapin	de 250 à 350 kilos
Bûches compactées de feuillus	de 245 à 255 kilos

D'après MARIN, 2004 et renseignements personnels

Comme on pratique plus que rarement la réserve de fagots de nos jours, il nous faut parler des diverses essences du bois qui sont souvent présentée comme différentes en puissance de chauffe. Mais remarquez que cela tient à cette manière traditionnelle du marché du bois de vendre dans une mesure de capacité (le stère) vue dans la figure 2 ci-dessous³ et pas au poids qui permet de le comparer avec les autres énergies.

Un résineux sera plus poreux qu'un feuillus. On dénommera de manière générique les résineux



³ MARIN Michel, *Les fours à pain*, éd. Rustica, 2004, p. 85.

comme bois blanc ou tendre (venant de la traduction de l'anglais *soft*). Le bois de feuillus sera dit rouges ou durs (de l'anglais *hard*). Le bois mou/résineux est plus léger au m³ que le bois dur/feuillus et sa plus grande porosité permet une plus grande aération/alimentation du feu. Ainsi, le bois « blanc » (résineux) brûle plus vite. Le bois « dur » (hêtre ou chêne par exemple) « tient » le feu plus longtemps. L'emploi de bois de peuplier est souvent déconseillé. Le peuplier donne des fumées « froides », freinant le tirage et en plus malodorantes qui empestent les alentours.

Il est important de comprendre qu'un four n'est pas un poêle. Pour le premier cité, on cherche à monter vite en température, et pas tant à tenir longtemps la flamme, celle-ci doit s'éteindre, ne pas faire trop de braises, afin de pouvoir enfourner assez vite après avoir atteint la température souhaitée.

Au poids et en termes de pouvoir calorifique les résineux ont, à teneur en humidité égale, de 1 % à 10 % de pouvoir calorifique en plus que les feuillus⁴. Ce qui contredit les idées reçues, mais qui pourtant est prouvé. Attention, ici on parle en termes de poids et non plus en termes de volume. En respectant la logique du marché du bois de chauffage (la vente au m³), on peut trouver des tableaux, (fig.1, comme celui ci-dessus), qui compare les différentes essences de bois au poids approximatif d'un stère⁵. Dans un stère, un bois qui file tout, sauf droit (fig.2) cela peut amener à des comparaisons « tordues » également.

Mais comme tout se chiffre la sentence économique sera bien présente. Ce sera encore plus difficile, si vous acheter

du bois sur pied. Et si vous voulez compter au plus juste, c'est le séchage du bois qui est la qualité primordiale pour la combustion et le rendement calorifique.

Le pouvoir calorifique est évidemment inversement proportionnel à sa teneur en eau. Le bois à l'abattage peut en contenir jusqu'à 45 % (hors sève) ou 65 % (en sève) pour l'épicéa (voir figure 3).

La meilleure précaution consiste à utiliser du bois bien sec. Certains préconisent le bois dur (feuillus), le bois tendre, comme le résineux sapin, doit être séché plus longtemps, et la résine qu'il contient peut produire un goudron cancérigène (la créosote) bien connu dans l'encrassage et par les feux de cheminées.

fig.3. Conditions de coupe et de séchage

Dans l'hémisphère Nord, la coupe sans sève, a lieu de novembre à mars
Cette coupe sans sève donne en général, 10 à 15 % d'humidité en moins que la coupe avec sève

Le bois fendu sèche plus vite que le bois en rondins

Le séchage s'opère mieux à l'extérieur, lorsque la ventilation naturelle peut bien passer entre les bûches couvertes, que celles-ci ne sont pas disposées à l'ombre et idéalement à l'abri de la pluie

D'après DOUARD et SEGOVIA, 2004.



⁴ BARY-LENGLER ANNE, Jaques PIERSON et Jacques PONCELET, *Transformation, utilisation et industries du bois en Europe*, éd. du Perron, Liège, 1999, p. 134.

⁵ SOLTNER Dominique, *L'arbre et la haie, pour la production agricole, pour l'équilibre écologique et le cadre de vie rurale*, édition Sciences et techniques agricoles, 1988, p. 79.



L'utilisation des pellets et bûches compactées a connu une commercialisation bien amorcée sur les poêles. Ce secteur économique des déchets de bois compactés a eu du mal à s'implanter, car les lobbys des secteurs de la papeterie et des fabricants de panneaux de bois compressés n'ont pas souhaité qu'un troisième secteur industriel s'installe sur le marché des déchets de bois.

L'utilisation des plaquettes dites aussi bois déchiquetés a une empreinte écologique moindre que les pellets, puisque leur séchage nécessite moins d'énergie.

La valorisation des bois d'éclaircies doit aussi tenir compte du fait que l'on prive les sous-bois d'un apport d'humus.

Le proverbe wallon a bon dire que l'on n'enfume que les bons morceaux (allusion au fumage du jambon), les voisins et leurs lessives ne supportent pas longtemps cet « enfumage ». Et vous, vous aurez du mal à faire prendre votre feu ainsi qu'à chauffer valablement votre four.

La combustion va en effet, user de l'énergie pour convertir l'eau en vapeur avant de pouvoir flamber les gaz dégagés, pour la chauffe.

Enfin disons aussi que le bois, surtout humide, produirait plus d'hydrocarbures polycycliques aromatiques - HAP- (polluants, vu ci-avant).

Le séchage est un handicap pour les résineux qui doivent « sécher » plus longtemps que les bois de feuillus, hêtre, chêne voir bouleau ou autres.

Un bon séchage s'opère mieux par diverses précautions (circulation de l'air et entreposage au sec). Voyons d'après les indications des spécialistes de l'énergie-bois⁶, le pouvoir calorifique en fonction de l'humidité (fig.4).

Pour parler de l'aspect de la grosseur du bois de chauffe. On sait que l'entretien des haies vives permet l'élaboration de fagots, dits parfois fascines. C'était un travail agricole se déroulant autrefois pendant la saison morte dans l'agriculture.

Dans le département de la Manche, on citait un boulanger qui utilise 6 000 fagots l'année, livré par une trentaine d'agriculteurs, c'est d'un autre temps. Ces fagots d'environ douze kilos étaient l'unité de mesure pour le calcul de la chauffe. Ce type de conditionnement du bois est de petite section et sert aussi bien au démarrage qu'à l'entretien du feu. Bien sûr, le petit bois convient pour faire prendre le feu et les plus grosses sections pour tenir le feu. Pour un feu vif des sections d'environ cinq centimètres seront nécessaires pour ne

fig.4. Pouvoir calorifique et taux d'humidité du bois (*)	
Humidité du bois	Pouvoir calorifique
50 à 60 %	2,0 kWh/ kg de bois
25 à 35 %	3,4 kWh/ kg de bois
15 à 25 %	4,0 kWh/ kg de bois

(*) Il existe de petits appareils pour mesurer l'humidité du bois

pas faire durer un feu trop longtemps. Des sections de dix centimètres produiront des chauffes plus longues et lentes, convenant aux chauffes de fond et les premières cuissons après reprise du travail lors du repos hebdomadaire.

Il existe aussi sur le marché des déchets de bois, des plus gros fagots venant de bois de délinage.

La nouveauté aujourd'hui, c'est la bûche ou briquette de bois compressée, ce qui devrait valoriser le bois de petites sections et les déchets de scierie (à contrôler auprès des fournisseurs). Elles ont parfois un espace cylindrique vide en leur milieu lorsque le diamètre de bûches compactées dépasse les 70 mm. de diamètre, ceci afin de mieux aérer le feu.

À l'achat, c'est plus coûteux, mais cela a l'avantage d'éviter le stockage (réserve de combustible de plus d'un an à l'avance pour sécher), d'avoir moins d'encombrement (une tonne équivaut à deux à quatre stères de bois de chauffage) et d'être plus propre.

Il faut néanmoins que la bûche compactée ou de pellets soit conservée dans un endroit sec, et qu'elle reste à une humidité de 6 à 8 % qui lui donne un bon pouvoir calorifique. Les fabricants de parquet en bois ont souvent l'occasion de commercialiser des déchets de bois assez secs (environ 20 % d'humidité). Certaines parqueteries broient et compactent leurs déchets sans liant, sous forme de bûches rondes. Pour ce marché, plus question de mesurer au volume, mais bien au poids. Et là, le bois blanc est plus avantageux, même s'il nous faut encore lutter « culturellement » contre des idées souvent bien ancrées, comme vous l'avez remarqué précédemment dans le texte.

Le pellet ou granulé de bois a été le premier sur le marché du bois de déchet à prendre place.

Suivant l'évolution de la technologie des poêles à pellet, les fours à pellets s'inscriront comme produit innovant début du XXI^e siècle avec parfois, allumage et approvisionnement automatisé, souvent dépendant de l'électricité, il faut le dire.

⁶ DOUARD Frédéric et Pedro SEGOVIA, *Sécher rapidement son bois de chauffage*, de l'ITEBE, Revue *Les 4 Saisons du jardinage* de janvier/février 2004.

La puissance de flamme exigée pour chauffer des fours professionnels a nécessité des études de renforcement d'alimentation en oxygène ; la technique serait encore à faire ses maladies de jeunesse.

Le bois déchiqueté ou plaquettes ne nécessite pas tant de manutentions, il reprend les voies de chauffe suivies par le pellet, mais avec moins d'empreinte écologique puisqu'il ne nécessite pas tant de séchage. Il fait encore certaines maladies de jeunesse (principalement bourrage des conduits d'acheminement) au niveau de son emploi en chauffe.

Quelques pistes d'amélioration du four de masse et en chauffe direct.

Le four à bois en indirect aurait avantage de transférer les évolutions déjà connues dans les fours et poêles à bois avec la compression des gaz et leurs re-combustions. Mais, il ne permet pas l'appellation « cuit au bois » et propose une autre qualité de cuisson surtout quand il perd l'effet de masse apportant l'inertie thermique.

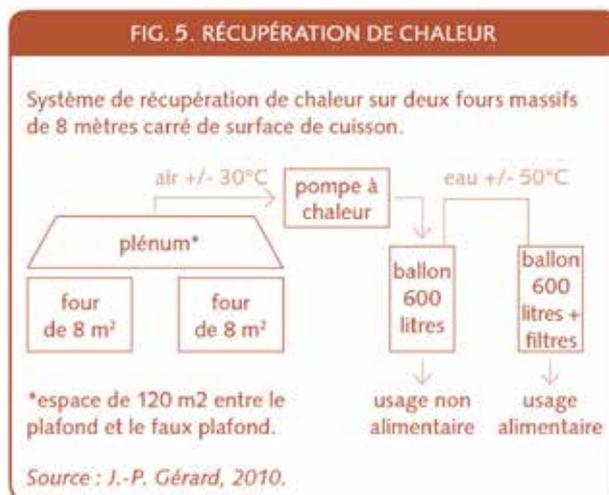
Les filtres et installation de lavage des fumées réduisent le tirage d'air et conduisent à d'autres problématiques difficiles à équilibrer au niveau de l'efficacité de l'outil et des risques qu'ils présentent. En milieu urbain, de par la concentration d'habitat et le côté procédurier plus vécu d'un voisinage, il faudra parfois s'en équiper.

La récupération de la chaleur peut tout bêtement être la petite niche encastrée en façade en tant que fondoir, pour fondre matières grasses ou chocolat, tiédir un peu d'eau, sécher plus rapidement, etc.

Pour la bulle d'eau installée sur le dessus du four, il faut se dire que c'est un autre problème, puisque chaque nouvelle arrivée d'eau froide refroidira un peu la voûte, mais vous procure de l'eau chaude par récupération de la chaleur.

L'épaisseur de la séparation entre la voûte et la bulle s'ajuste avec une couche de sable car, parfois, c'est de la vapeur qui peut sortir du robinet. Il faut surtout prendre garde de ne pas installer des bulles (ou boiler) en galvanisé ou autres métaux ne résistant pas longtemps à la plus forte corrosion occasionnée par l'eau chaude. Une bulle percée ne se remarque pas directement. Si l'eau descend sur le faite du four, cela risque alors d'abîmer de manière irrémédiable la maçonnerie de la voûte et l'isolation. L'option inox semble mieux, mais ne permet pas d'éviter ce risque de fuite à la longue, la bulle-inox et surtout les raccords ne tiennent parfois que dix ans.

Vu les accidents fréquents de fuite des ballons d'eau, beaucoup de fournisseurs ne souhaitent pas installer ces systèmes au-dessus du four, les risques de fuites et la diminution des performances de l'outil qu'il vous propose, motive leurs conseils.



Des serpentins d'eau autour de la cheminée pour alimenter le réseau d'eau chaude ou le chauffage central ont également été testés. Cela aurait tendance à avoir des effets sur le tirage.

Certains ont tenté de récupérer la chaleur des gaz sortant de la cheminée en plaçant des tuyaux en travers. Ce n'a pas toujours été une réussite, une trop grande chaleur provoquant des ruptures de tuyaux et la formation de goudron dans la cheminée, en refroidissant trop les gaz en transit.

La récupération de la chaleur se pratique aussi avec un circuit d'eau en acier inoxydable ou en cuivre installé dans la couche de sable au-dessus du four avec le même risque que celui du ballon d'eau installé sur la voûte vu précédemment.

Alors, peut-être vaut-il mieux les installer sur les côtés du four. Par exemple dans le « tour du chat », l'espace entre les murs du four et des murs porteurs de la maison et où seul le félin faisait son tour, espace qui doit être de 20 cm.

Ces espaces qui atteignent parfois des températures de 70 °C. sont suffisant pour des systèmes d'échangeur de chaleur ou pompe à chaleur qui, peuvent perfectionner le rendement thermique. De plus cette dernière option évite les risques de fuite d'eau au dessus de la voûte.

Prenez bien en compte que l'eau chaude pourra servir pour l'entreprise, l'ambition de procurer l'eau pour des appartements devra se calculer au risque de ne pas refroidir trop le four surtout dans les périodes hivernales et cela reviendrait à chauffer son eau à l'énergie-bois. On peut penser dans la conception du four à des systèmes de conduit d'air chaud pour récupérer la chaleur suffisante pour un espace four-caisson à moindre température, sachant cuire des pâtisseries.

Des réseaux échangeurs à basse température ou de pompes à chaleur air-eau sont probablement appelés



à un bel avenir, puisque le four massif produit une énergie qui pourrait ainsi ne pas être perdue (fig.8).

L'utilisation de l'énergie de la biomasse (transformée en gaz) venant de compostage peut être envisagée selon les situations vécues dans l'entourage immédiat.

On devrait peut-être penser au partage du fournil comme cela se passait avec le four banal autrefois, surtout lors de choix de fours à forte inertie thermique. Car si ceux-ci perdent difficilement leur chaleur, ils demandent aussi beaucoup d'énergie pour remonter en température.

Et cetera, soit à chacun à faire preuve d'imagination.

Voilà jusqu'où on a pu aller dans cet inventaire.

Espérons simplement qu'il ouvre des pistes et rende plus écologique encore la panification artisanale à taille humaine.

Recherche de meilleur rendement calorique

On apprend vite que le four à bois est avant tout un four maçonné et que son inertie thermique est plus profitable en économie de chauffe pour les boulangers effectuant de nombreuses chaufes sur la journée. Les dernières chaufes de la journée exigent nettement moins de bois que la première. Si le travail se déroule sans trop d'interruption dans la semaine ce sera aussi profitable dans le sens où l'on évite des chaufes dites « de fond » c'est à dire sans cuisson pour remonter la masse en température perdue par un à deux jours d'inactivité. Quand c'est possible, c'est parfois préférable de louer son four les jours chômés par l'entreprise pour cette raison de mutualiser au maximum l'outil.

Un tableau suisse d'ancien four massif datant de 1944, nous indique que les pertes de chaleur d'un four de masse se réalisent principalement par rayonnement et par la cheminée. Encore que le rayonnement de la masse permet des économies d'énergie dans l'immeuble comportant un four à bois massif.

Rappel utile, le bois est une énergie renouvelable, si du moins on ne déboise pas, on peut obtenir un label à ce propos⁷ Celui que je réfère en notes est belge, mais la problématique est planétaire.

Une polémique s'est créée opposant l'organisation Greenpeace Canada et les responsables de la revue Bioénergie international. Le débat a poussé de manière pointue la crédibilité de l'argumentaire des uns et des

autres sur la production d'électricité à partir de l'énergie-bois⁸.

Revenons au four à bois, plutôt ancien comme on le définissait.

C'est les propositions des nouveaux marchés de l'économie écologique qui ont induit des évolutions. Quand sont apparus les pellets et les bûches compactées, cela a apporté une régularité qui manque aux bois coupés suivant qu'il est plus ou moins sec, qu'il est d'essence de bois différente ou encore de volume inégal.

Dans le four à gueulard, foyer décalé oblige, la taille de ce dernier est nécessairement petit (70 cm de profondeur et de hauteur et 35 cm. de large, pour une sole de 6 m²) afin que la flamme se projette plus haut sur les parois du four. Le confinement des bûches compactées dans cet espace peut amener un problème, le manque d'oxygène ou appel d'air nécessaire à une bonne combustion, surtout lors d'une charge maximum. Cela peut empêcher l'oxygène de bien alimenter la flamme, d'autant que les bûches compactées gonflent en volume en s'embrassant.



Autre problème ou adaptation du four à bois a vis-à-vis des bûches compactées est l'ardeur (irradiation) de la flamme. La bûche compactée a un pouvoir calorifique supérieur et ne fait souvent que 10 % d'humidité pour 20 % pour le bois sec. Ce qui abîme les pièces en fonte du four à gueulard plus rapidement en les déformant par effet de forge plus important.

Le foyer décalé est souvent réalisé avec des briques compactées à pouvoir réfractaire supérieur.

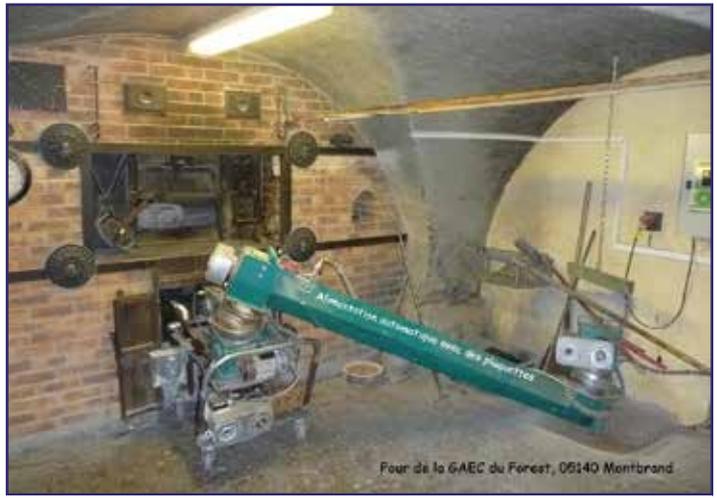
Une nouvelle formule issue toujours du marché du bois-énergie est le pellet. Contrairement aux bûches compactées il peut avoir une alimentation automatisée

⁷ Site : www.fsc.be

⁸ Sites : www.greenpeace.org/canada/fr/actualites/rapport-biomasse et www.bioenergie-promotion.fr/17273/quelle-credibilite-pour-la-bio-mascarade-de-greenpeace



Arrivée automatisée des pellets



Conduit à plaquettes

(et par conséquence, une dépendance électrique) venant de la citerne à pellets. Le réglage de la flamme avec l'apport d'oxygène est dès lors facilité. C'est important pour pouvoir juger la qualité de la flamme d'un jaune vif et de fumée à peine visible au niveau de la combustion et par conséquent de moindres rejets dans l'atmosphère.

La petite taille des pellets (environ 6 millimètres de diamètre) les rend plus sensibles à la prise d'humidité que la bûche compactée, ce qui pourrait contrarier, avec par exemple bourrage, le passage dans les faibles conduits d'arrivage automatique, c'est pourquoi la réserve de l'alimentation automatique est souvent proche du four afin de rester bien au sec.

Pellets et bûches compactées subissent un séchage et un compactage (obligatoirement sans liant, on est dans l'alimentaire), ce qui occasionne une dépense énergétique lors de leurs fabrications.

Ainsi d'autres acteurs préfèrent les plaquettes (bois déchiqueté en petits morceaux) qui portent encore moins d'empreinte écologique. Ici aussi, l'alimentation peut être automatisée, la prise d'humidité des plaquettes sera également un risque à éviter, ainsi que les « queues de déchiquetage » qui sont reconnues être à l'origine du « bourrage » des conduits d'alimentation, une panne dont il vaut savoir en sortir seul sans avoir besoin de faire appel à un service après vente généralement peu disponible dans l'immédiat.

Les chaudières de chauffage central ont vécu avant les fours toutes sortes de transformations et d'adaptations à ces nouvelles formes d'énergie, des sécurités anti-bourrage et incendie, des sondes oxygène et fumée s'installent pour perfectionner toujours plus l'outil.

Les sondes permettent de meilleurs réglages de combustion et évite mieux les pollutions de particules fines et d'autres polluants (HAP et COV) issues surtout de manque d'oxygène ou de combustion de bois non sec.

Le mâchefer est un résidu de combustion composé des sels minéraux que l'arbre a absorbé. Il est présent lors de chauffes dépassant les 600 °C environ et surtout avec l'écorce des bois de délignage et probablement les plaquettes, il encrasse les brûleurs et est à l'origine de problèmes rencontrés dans la chauffe industrielle.

Un conduit plus gros pour le pellet que le fuel est évident, mais il n'est pas à comparer avec le conduit pour les plaquettes plus encombrant. Là, il faut savoir intervenir sur l'outil soi-même pour ne pas devoir appeler le dépanneur à chaque « bourrage », par exemple. C'est le lot de beaucoup de nouveaux outils à leur début d'installation.

Origine et Principe

Cette invention porte le nom du "réfrigérateur d'Einstein", elle repose sur la propriété selon laquelle un liquide entre en ébullition à une température plus faible lorsque la pression est basse.

La création de froid grâce à l'exploitation du chaud permet au réfrigérateur de se libérer d'une alimentation électrique.

Extrait d'une publicité de la firme allemande «Lebensmitteltechnik Stenn»

Découvert par Einstein en 1930, ce procédé est basé sur le principe des échanges thermiques qui permet, avec une source de chaleur, la production de froid. Einstein avait alors découvert le premier "réfrigérateur écologique".

Einstein Refrigerator
Patent number 613781541 -- November 11, 1930
Albert Einstein
Leo Stenn

● **Marc Dewalque**

Échangeur d'Einstein



Les gagnants des concours de la campagne de promotion

Comme annoncé dans notre moniteur, a eu lieu le grand concours sacs à pain : ce fameux concours annuel a déjà rencontré un vif succès les années précédentes et cette année ne sera pas d'exception ! Chaque boulanger participant a reçu 1000 sacs à pain et 1200 cartes comportant chacune un code. Les consommateurs, en jouant via le site web, ont eu la possibilité d'être l'un des grands gagnants (un dans chacune des 5 provinces wallonnes) d'un an de pain gratuit ou d'un bon d'achat chez son maître boulanger-pâtissier agréé.

5 Consommateurs ont reçu un an de pain gratuit (valeur 750 €)

Une valorisation de 30€ a également été attribuée à un client de chaque boulangerie participante.



Un savoir-faire inégalé !

Voici les 5 grands gagnants d'un an de pain gratuit

Marc	Prévot	4031	ANGLEUR	Boulangerie Louis	4031 Liège
Véronique	Nocent	1470	GENAPPE	Boulangerie Pologie	1380 Brabant wallon
Josianne	Rivoux	6698	GRAND-HALLEUX	Boulangerie-pâtisserie Mahaux	6698 Luxembourg
Joseph	Mathieu	5340	HALTINNE	Pain et Passion	5340 Namur
Stéphanie	Bouillet	6470	SAUTIN	Boulangerie Pâtisserie Pérard (Chimay)	6460 Hainaut

Concours 7DIMANCHE, voici les gagnants d'un bon de 30 €

Brice	Marliere	1180	Uccle	Boulangerie Pâtisserie Di Lillo	7340 Colfontaine
Célia	Meurisse	4432	Alleur	Boulangerie Lemineur	4400 Flémalle
Santa-Maria	Criscenzo	7390	Wasmuel	Boulangerie Pâtisserie Di Lillo	7340 Colfontaine
Patricia	Vander Casseyen	1190	Forest	Pâtisserie Le Vatel	1350 Orp-Jauche
Vinciane	Burton	5021	Boninne	Boulangerie Pâtisserie Etienne	5100 Jambes
Cathy	Dicara	4877	Olne	Boulangerie Arts Patrick	4630 Soumagne
Marc	Robinet	5550	Nafraiture	Boulangerie Dumont	5575 Vencimont
Fatima	Alouane	6030	Marchienne au pont	Les Épis Sauvages	6110 Montigny-le-Tilleul
Yvonne	Husquin	5310	Dhuy	Boulangerie Gérard	5310 Éghezée
Caty	Bayet	7090	Braine Le Comte	Boulangerie Domy	7100 La Louvière
Marc	Benuzzi	1495	Marbais	Le Pain d'Antan (Gosselies)	6041 Gosselies
Stéphane	Spreutels	5530	Dorinne	Le Pain d'Antan (Wierde)	5100 Namur
Myriam	Cornet	5002	Saint-Servais	Pâtisserie Joël Massaux	5001 Namur
Katty	Hermant	6001	Marcinelle	Croissanterie Richard (Marcinelle)	6001 Marcinelle
Ségolène	Lannoy	1315	Glimes	La Gourmandine (Incourt)	1315 Incourt
Michelle	Mabille	5150	Floreffe	La Cerise sur le Gâteau	5150 Floreffe
Delphine	Tréquier	4140	Sprimont	Boulangerie Grégoire	4537 Verlaine
Valentine	Martin	6880	Orgeo	Boulangerie Hardy Stéphane	6880 Bertrix
Marc	Grandjean	6692	Petit Thier	Boulangerie Maréchal	4000 Liège
Vincent	Paquet	6880	Bertrix	Boulangerie Toussaint	6880 Bertrix

Toutes les boulangeries ont également un gagnant de 30€ (650 boulangeries).

Un nouveau système de cotisations pour nos artisans boulangers-pâtisseries

Le 29 septembre dernier, le Gouvernement wallon a adopté, en concertation avec les acteurs concernés, un nouvel arrêté concernant les cotisations obligatoires des personnes physiques ou morales qui produisent ou transforment des produits agricoles et agro-alimentaires auprès de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W). Ce nouveau système entre en vigueur au 1^{er} janvier 2023.

Ces cotisations, existantes depuis 1995, n'avaient jamais été adaptées et leur montant n'avait jamais été indexé. Elles sont destinées à la promotion des produits agricoles et des produits agricoles transformés.

Ce financement permet la mise en place d'actions et de campagnes de promotion variées de qualité dont les producteurs et transformateurs pourront bénéficier.

Qui est redevable de la cotisation ?

Tous les boulangers-pâtisseries établis en Région wallonne ainsi que les dépôts de pain (commerces de détail de pain et de pâtisseries et les boulangers ne possédant pas de point de vente, mais faisant du porte-à-porte).

Comment est perçue la cotisation et quel est son montant ?

L'Apaq-W facture annuellement les personnes physiques et morales exerçant l'activité de fabrication ou de commerce de pain et de pâtisserie. Une cotisation de base de 200€ est payée par tous les boulangers. A cette cotisation s'ajoute une cotisation variable dépendant du nombre de travailleurs enregistrés par l'ONSS pour l'année antérieure à la cotisation.

	Montant	Total à payer
Cotisation de base (jusqu'à 4 travailleurs)	200€ <i>(anciennement 186€)</i>	200€
Entre 5 et 9 travailleurs	+ 70€ <i>(anciennement 62€)</i>	270€
Entre 10 et 20 travailleurs	+ 135€ <i>(anciennement 125€)</i>	335€
Plus de 20 travailleurs	+ 200€ <i>(anciennement 186€)</i>	400€

Ces nouveaux montants ont été concertés avec la Fédération francophone de la Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie, Chocolaterie et Glacerie, organisme agréé.

A quoi et comment sont utilisées les cotisations ?

Soutenir la visibilité des artisans de la production alimentaire est un enjeu socioéconomique majeur. C'est pourquoi l'Apaq-W est chargée par le Gouvernement wallon de la promotion de l'image de l'agriculture et de l'horticulture, de ses producteurs, de ses produits et des artisans ou prestataires de services liés aux secteurs agricole et agroalimentaire.

Ces actions de promotion sont financées par une dotation octroyée par la Région wallonne ainsi que par un système de cotisations obligatoires établi par des arrêtés du Gouvernement wallon (AGW du 19/09/2022 ayant remplacé les AGW du 14/12/1995) qui s'appliquent à différentes activités dont celles que vous pratiquez.

L'Apaq-W utilise *a minima* la totalité de vos cotisations pour la réalisation d'actions de promotion en faveur de votre secteur. Les frais de personnel et de fonctionnement, mais aussi plusieurs activités de promotion, sont quant à eux entièrement pris en charge par la dotation régionale.

Les différentes actions de promotion sont menées en concertation avec les représentants du secteur. Elles sont conformes au plan opérationnel approuvé annuellement par le Gouvernement wallon et privilégient la promotion de l'image, ainsi que les spécificités de la production du secteur des boulangers-pâtisseries, leur savoir-faire, leur sens du service et la qualité des produits qu'ils offrent aux consommateurs.



Le détail des actions de promotion transversales et sectorielles se trouve sur notre site : **Rapports sectoriels | l'Apaq-W (apaqw.be)**

Être en ordre de cotisations vous permet de participer à toutes nos actions de promotion, transversales ou en faveur de notre secteur, par exemple l'inscription sur le site **www.maitre-boulangier-pâtissier.be** ou la réception de matériel promotionnel. Le travail accompli par l'Apaq-W constitue un soutien important à la visibilité de tous les artisans du secteur de la boulangerie-pâtisserie.

D'autres questions ?

L'équipe de l'Apaq-W se tient à votre disposition pour répondre à vos questions, par mail à **info.cotisations@apaqw.be** ou par téléphone au 081/331 700.

WALLONIE agriculture Apaq-W

NOS COLLABORATIONS
Étroite synergie avec la Fédération francophone de la Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie, Chocolaterie et Glaceries.

NOS AMBASSADEURS
Soutien de nos ambassadeurs : Gerald Watelet et Sandrine Dans aux produits locaux.

ARTICLES & IDÉES RECETTES
Informer le grand public sur le métier et le savoir-faire des artisans boulangers, la diversité des produits, ainsi que les atouts nutritionnels du pain.

SITE INTERNET
www.maitre-boulangier-patisserie.be
Les valeurs de la charte des Maîtres Boulangers-Pâtisseries, le référencement des boulangeries inscrites et les réseaux sociaux liés.

ÉTUDE DE MARCHÉ
Dans le cadre de l'Observatoire de la consommation, une étude de marché sera réalisée en septembre 2022 consacrée aux produits de boulangerie et aux Farines en interrogeant les consommateurs sur leurs habitudes de consommation, leur perception du secteur, les leviers et freins à la consommation.

CALENDRIER ANNUEL
Chaque mois en 2023, un focus particulier sur un produit de la boulangerie traditionnelle.

CAMPAGNES MÉDIA
Campagne sur les réseaux sociaux, spot radio, campagne digitale, insertion presse portant des informations sur le pain, la diversité des productions locales et le savoir-faire des Maîtres Boulangers-Pâtisseries.

ELISEZ VOTRE BOULANGERIE PRÉFÉRÉE
Conférence de presse, remise d'un diplôme aux 100 boulangeries préférées, mise en avant de la boulangerie lauréate de chacune des 5 provinces wallonnes. Distribution de matériel promotionnel (affiches, vitrophanies, flyers promotionnels, sacs à pain, calendriers) aux boulangeries participantes.

ACTIONS SACS À PAIN
À partir du 16 octobre, possibilité pour la clientèle de participer au concours et d'essayer de gagner « un an de bonheur croustillant » (780 €) ou de bénéficier d'un bon de 30 € à valoir sur l'achat de pains, viennoiseries, pâtisseries.

SPECIALITÉS TRADITIONNELLES
Création d'un guide des spécialités boulangères traditionnelles de chaque province, reprenant l'histoire du produit, les ingrédients, des anecdotes et les accompagnements.

l'apaq-w à votre service plus que jamais!

Plus d'infos

apaqw.be/rapport-boulangeries



DES COTISATIONS POURQUOI ET POUR QUI ?

L'Apaq-W est chargée par le Gouvernement wallon de la promotion de l'image de l'agriculture et de l'horticulture, de ses producteurs, de ses produits et des artisans ou prestataires de services liés au secteur.

Ces actions de promotion sont financées par une dotation octroyée par la Région wallonne ainsi que par un système de cotisations obligatoires établi par des arrêtés du Gouvernement wallon (AGW 14/12/1995) qui s'appliquent à différentes activités dont, selon nos informations, à celles que vous pratiquez.

L'Apaq-W utilise à minima la totalité de vos cotisations pour la réalisation d'actions de promotion en faveur de votre secteur. Les frais de personnel et de fonctionnement sont quant à eux entièrement pris en charge par la dotation régionale.

Les différentes actions de promotion sont menées en concertation avec les représentants du secteur et le Collège des producteurs. Elles sont conformes au plan opérationnel approuvé annuellement par le Gouvernement wallon et privilégient la promotion de l'image du secteur, les spécificités de l'agriculture et de l'horticulture de notre région et la promotion générique des produits du secteur.



Claire Housen
Responsable de la promotion des Grandes cultures
T. 081 33 17 22 - c-housen@apaqw.be

Françoise Dargent
Promotion de l'agro-alimentaire
T. 081 84 89 46 - fdargent@apaqw.be



Agence wallonne pour la promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer 14 - 5000 Namur



La conservation des aliments, le vrai et le faux

Plusieurs tonnes d'aliments sont jetées par année à travers le monde. Bon nombre de plats qui se retrouvent dans les poubelles auraient encore pu être consommés. Comment s'y retrouver dans la conservation des aliments ?

Il est recommandé de décongeler les aliments à température ambiante

Faux. Comme les bactéries se développent à partir de 5 °C, il est fortement déconseillé de décongeler les aliments à température ambiante. Le moyen de décongélation à privilégier est le réfrigérateur. Le temps requis variera en fonction de la grosseur du plat et du type d'aliment, pouvant aller de quelques heures à toute une nuit. Le micro-ondes est une alternative intéressante en cas de manque de temps, puisqu'il permet une décongélation rapide. Il est important de sélectionner le bon mode et de s'assurer que le contenant dans lequel se trouve la nourriture peut aller dans ce type d'appareil. Il est également possible de décongeler les plats fermés hermétiquement en les submergeant dans l'eau pour un maximum de 2 heures. De plus, la température ne doit pas excéder 21 °C et l'eau doit être changée toutes les 30 minutes. Il faut être très vigilant : un aliment qui a été décongelé ne doit pas être congelé de nouveau.

Les aliments peuvent se conserver au congélateur durant une période indéterminée

Faux. La durée de conservation au congélateur varie en fonction de chaque aliment, mais n'excède jamais 1 an. Parmi les aliments qui peuvent se conserver au congélateur jusqu'à 1 an, on retrouve les fruits et légumes, notamment les asperges, les brocolis, les pommes, les tomates et les cerises. Le beurre salé de même que les fines herbes fraîches figurent aussi parmi cette liste. Les viandes peuvent quant à elles se préserver de 1 à 10 mois selon qu'il s'agisse de volaille, de porc, de bœuf ou d'un autre animal. La période varie également en fonction que la pièce de viande soit cuite ou crue. Les poissons et les fruits de mer se gardent pour un maximum de 6 mois. Lasagne, potage, tarte et autres mets préparés ont une durée de congélation allant de 1 à 10 mois.

Les restes se conservent au réfrigérateur entre 2 et 3 jours

Vrai. Tous les restes se conservent, pour autant qu'ils soient placés au réfrigérateur au maximum 2 heures après avoir été préparés. Cette période est réduite à 1 heure en période estivale. Contrairement à la pensée populaire, les plats peuvent être réfrigérés même s'ils sont encore chauds. Il est conseillé de les répartir dans plusieurs contenants d'environ 5 cm (2 pouces) d'épaisseur afin d'accélérer le processus de réfrigération et ainsi pallier la prolifération des bactéries. Il sera ensuite possible de conserver les aliments entre 2 et 3 jours au réfrigérateur, après quoi il vaut mieux les congeler. Un truc simple pour retenir le processus de conservation des aliments est la règle suivante : 2 heures-2 pouces-2 jours.





Les produits laitiers peuvent se congeler

Vrai. L'ensemble des produits laitiers se congèle : lait, beurre, fromage, yaourt et crème. Le lait, qu'il soit pasteurisé, stérilisé ou homogénéisé, peut se conserver durant 6 mois au congélateur. S'il s'agit d'un lait avec un haut taux de matières grasses, il est important de bien remuer avant l'utilisation après la décongélation pour éviter les dépôts qui pourraient s'être formés. Le beurre peut également demeurer jusqu'à 6 mois au congélateur. Après cette période, ses qualités gustatives peuvent être altérées. Contrairement aux fromages humides dont la texture se trouverait modifiée, ceux ayant un faible taux d'humidité se congèlent très bien pour une période pouvant aller jusqu'à 6 mois. Bien qu'il ne soit pas dangereux pour la santé de consommer un yaourt ayant été congelé, la texture deviendra plus liquide et grumeleuse. La crème réagira de la même façon à la congélation. Pour retrouver une texture lisse, il suffit de la battre légèrement après la décongélation.



Le temps de conservation des fruits et légumes frais varie selon chaque aliment

Vrai. Tout comme les autres aliments périssables, les fruits et légumes doivent être réfrigérés à une température se situant entre 0 °C et 4 °C. La durée de conservation varie d'un aliment à un autre. Il peut s'agir de quelques jours, entre 3 et 5, comme pour les cerises, les bleuets, les asperges, les champignons et les raisins. Les prunes, les tomates, la laitue, le concombre et les oignons verts, par exemple, se gardent au frigo jusqu'à 1 semaine. D'autres aliments peuvent se garder jusqu'à 2 ou 3 semaines. C'est le cas des canneberges, des céleris, des betteraves et du chou. La pomme est probablement le fruit dont la fraîcheur se conserve le plus longtemps, soit 6 mois.

Il faut toujours respecter la date de péremption

Faux. Outre les produits tels que la farine, le sucre, le vin, le sel ou les fruits et les légumes, la majorité des aliments présente une date de péremption. L'étiquetage peut en fait indiquer deux types de date : la date limite de consommation (DLC) et la date limite d'utilisation optimale (DLUO). La DLC porte généralement la mention « à consommer jusqu'au... » suivi d'une date précise. Lorsqu'elle est dépassée, le produit peut présenter un danger pour la santé. Le DLUO est plutôt une date de référence, ce qui signifie qu'après cette période le produit peut avoir perdu de ses qualités gustatives et nutritionnelles sans toutefois être nocif pour la santé. Il est également important de savoir que ce sont les producteurs/fabricants qui apposent eux-mêmes les dates sur leurs produits après avoir effectué différents tests.

Sources : ONPP RTBF



PROMOTION

Le Pain, une belle histoire aux céréales d'Europe

Semaine du pain du 26 février au 5 mars, préparez-vous !



Le Moniteur

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

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

de la région francophone et de la communauté germanophone de Belgique.

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

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

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

www.ffrboulpat.be

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



WARIKO

EST EN TOUS POINTS VOTRE PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ !
Offrez à vos clients une solution de paiement
simple et sécurisée grâce à WARIKO

**Grâce à notre partenariat avec la Fédération, vous
bénéficiez de conditions exceptionnelles!**

Vous souhaitez plus d'informations concernant nos solutions ?

Appelez-nous au PHONE: 052 22 02 15 / GSM: 0467 75 83 28

Envoyez-nous un e-mail à info@wariko.be
et profitez de l'offre **FEDERATION**

