

# Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel  
41<sup>e</sup> année  
Février 2024

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



## Forfait Glaciers

p. 19

# Tartelettes



**DECOUVREZ**  
nos recettes  
de tartelettes





## Mesdames, Messieurs, Chers amis,

La trêve des confiseurs est terminée et nous sommes à l'heure de tirer les bilans d'une année 2023, qui, pour la majorité du secteur, s'est améliorée par rapport à 2022.

Votre bilan, qu'il soit en volume de fabrication, financier, social, bien-être familial doit vous inciter à réfléchir, à vous donner l'inspiration et, si nécessaire, apporter les changements dans votre modèle économique.

Soyez vigilants, nous ne sommes pas sortis complètement de cette crise qui touche une grande partie des indépendants et des PME.

La taxation forfaitaire du secteur de la boulangerie-pâtisserie-glacerie est dans sa dernière ligne droite. Il est prudent de prendre les dispositions nécessaires afin que la transition se passe en toute sérénité.

Le secteur a signé un protocole d'accord concernant la révision scientifique et l'analyse de la classification des fonctions qui date de 1997. Nous restons vigilants afin que cette révision n'impacte pas, outre mesure, nos entreprises.

Ce 1<sup>er</sup> février, un nouvel Arrêté Royal a été publié au « Moniteur Belge » modifiant l'Arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Les principales modifications concernent les règles de durée de conservation, la chaîne du froid et du chaud et des conditions d'entreposage.

Que ce mois de février, mois de St Valentin, vous permette de partager un tendre moment.

Cordialement.

● **A. Denoncin**  
Président



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

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

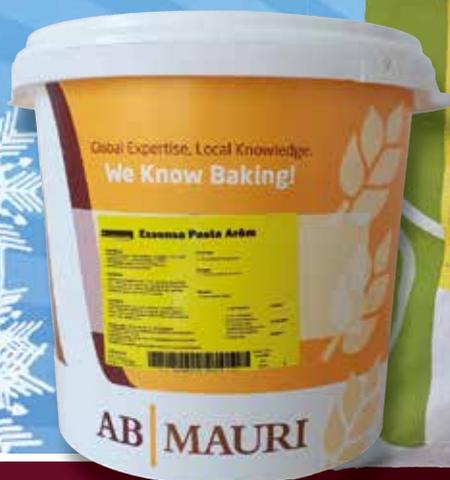
DEWECO

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



## ACTION EN JANVIER ET FÉVRIER 2024

1 cuillère en acier inoxydable  
**gratuite**  
à l'achat de 1 sac d'Exsensa Arôm  
ou 1 seau d'Exsensa Pâte Arôm.



AB MAURI

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

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport C à francophone du 15 janvier 2024 (résumé)
- Concours** 8 L'équipe nationale belge de pâtisserie, coachée par Jean-Philippe Darcis se qualifie pour la coupe du monde à Lyon en 2025 !
- Page spéciale** 11 Petit tour d'horizon des assurances utiles à une boulangerie-pâtisserie en Belgique
- Événement** 12 Cérémonie de la galette de l'Épiphanie à l'Élysée
- Solidarité** 14 La Journée de l'Éclair
- Salon** 16 Salon Sirha Européen 2024 - Paris Porte de Versailles
- Formation** 18 2 formations EPICURIS de haut niveau à ne pas manquer
- Fiscal** 19 Forfait 2024 : Glaciers
- Concours** 30 2<sup>e</sup> édition du concours GOLDEN CROISSANT
- Communication fournisseur** 32 Visite des moulins du Val Dieu
- Économie** 34 Prix du mazout en 2023 : une année bien plus calme que la précédente. Et pour 2024 ?
- Ressources humaines** 37 Récupération de congés pour cause de maladie
- Chronique technique** 38 L'inévitable recherche du goût du pain : Partie 2
- Hygiène** 43 Nouvelle année, nouvelle identité (visuelle) !
- Marketing** 44 Psychologie des couleurs dans la publicité
- Économie** 46 Une nouvelle prime vélo cargo pour les professionnels

## Administration & gestion

Rue de la Libération, 270 • 6927 TELLIN  
Tél. : 0477/41.91.52  
Mail : info@ffrboulpat.be  
Compte : BE02 1270 7132 3240

## Publicité et petites annonces

Florence de Thier,  
florence@2thier.com, 0485/16.49.36

## 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. Xhaufaire.

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.



2024

# SBEN'ERGY

Solutions énergétiques

*Toujours à vos cotés.*

- \* La TVA sur les installations photovoltaïques reste maintenue à **6%** pour les maisons de plus de 10ans.
- \* Pour les bornes de recharges à titre professionnel, la déduction fiscale est passée à **150%** jusqu'au 31 aout 2024 inclus

**Ne tardez pas à profiter de ces conditions !**

## NOS CONTACTS:

+32 (0)87 55 22 19

[www.sben-energy.com](http://www.sben-energy.com)



\* La batterie peut doubler votre autoconsommation: de **30%** sans batterie à **60%** avec batterie, et même jusque **80%** !



# Rapport C à francophone du 15 janvier 2024 (résumé)

Information ; le décès de la fille de Mr Bero

## 1 Le PV du CA du 13 novembre 2023 est approuvé

## 2 Correspondance et activités

- Jury central : recherche de membres du jury
- World skills Belgium: concours à Lyon
- Villers-le-Bouillet : centre d'entraînement Skills
- Epicuris à Morlanwelz le premier semestre
- L'opération Kick Cancer : journée de l'éclair
- La société de production Choq en Wallonie picarde
- Le Conseil supérieur : projet A.R : clauses abusives
- Business Club Apaq-W : filière agroalimentaire
- Alimento suivi de la CCT 2023/ 2024
- Bruxelles économie et emploi : primes à l'exportation
- Filière Grandes Cultures : rencontre filière des céréales panifiables
- Fedima : le nouveau président Thomas Lesaffre
- Européen du 21 au 24 janvier à Paris : concours de l'équipe belge
- La Fête Nationale à Namur : préparation
- La Saint Aubert à Tournai le 4 février

## 3 Actualités de l'association Royale des glaciers de Wallonie : Informations sur la CP 220

## 4 Délégués aux commissions

**Fiscal :** les résultats de notre négociation pour le forfait 2024

**Social :**

- La nouvelle classification à l'étude/Projets d'information
- Le nouveau barème horaire indexé
- La prime pouvoir d'achat : dossiers d'exonération
- La CP des glaciers (vente)
- La franchisation en développement

**Économique :**

- l'évolution du prix des énergies
- La modification des produits pétroliers le 1<sup>er</sup> avril

## 5 Confédération

- Le siège social provisoire chez les bouchers
- La restructuration de la Fédération flamande
- L'évolution de la mise en conformité des statuts

- La recherche d'un nouveau siège social (bâtiment)
- CEBP : réception du Président Denoncin au Palais de l'Elysée
- Pain et Santé : notre entrée dans leur AG

## 6 Apaq-W

- L'analyse des très bons résultats de la campagne 2023
- Le budget 2024
- L'appel d'offres pour la prochaine campagne

## 7 Bureau et siège francophone à Namur : évolution

## 8 AFSCA

- Le nouveau site internet et le nouveau logo
- La réunion du comité scientifique et du comité de concertation
- L'indexation des cotisations +2,99
- Le Guide 026 pas encore validé

## 9 Bureau et Moniteur

- Le rapport du trésorier
- Les cotisations
- La gestion informatique
- Les publicités du Moniteur

## 10 Concours

- Le Trophée Wanet, la nouvelle conseillère pédagogique Mme Minten
  - Préselections : 29 janvier à Perwez/Céria le 20 février
  - La finale se passera en avril à Libramont
- Meilleur artisan : 4 candidats les 12 et 19 mars à Villers

## 11 Divers

- Le comptable non informé des forfaits glaciers 2022 et 2023
- Les Doyens du Travail : changement de présidence
- La publicité DH : petits personnages

## 12 Le prochain CA se tiendra le 11 mars 2024

● H. Léonard



# L'équipe nationale belge de pâtisserie, coachée par Jean-Philippe Darcis se qualifie pour la coupe du monde à Lyon en 2025 !

La sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'est déroulée lors de Sirha Européain, les 21 et 22 janvier 2024.

C'est à la suite des sélections nationales que chaque équipe qualifiée a participé aux sélections continentales. Pour cette édition 2024, 7 pays ont concouru afin d'accéder au podium et pouvoir participer à la Grande Finale de la Coupe du Monde de Pâtisserie lors du Sirha Lyon, en janvier 2025.

Les 7 pays participants -la Belgique, le Danemark, la France, l'Italie, le Royaume-Uni, la Suède et la Suisse.

Les équipes se sont surpassées et ont donné le meilleur pendant 5h30 en réalisant 16 desserts de dégustation et 2 pièces artistiques, ainsi qu'un buffet avec l'ensemble de leurs œuvres.

## Le podium

-  France
-  Italie
-  Royaume-Uni
-  Wild Card : Suède
-  Wild Card : Suisse
-  Wild Card : Belgique

Un remarquable succès pour les Pastry Lions de la Pâtisserie, l'équipe nationale belge de pâtisserie. Sous la direction de Jean-Philippe Darcis, le chocolatier et pâtissier originaire de Verviers, nos trois représentants nationaux ont obtenu leur sésame pour la prochaine Coupe du Monde qui se déroulera à Lyon l'année prochaine.

Les Pastry Lions ont été sélectionnés par Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et président d'honneur du jury lors de cette présélection européenne de La Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Ils ont réalisé en cinq heures trente une pièce artistique en chocolat et sucre, 8 desserts à l'assiette, 3 classiques revisités «Paris Brest» et 3 gâteaux glacés, le tout autour du thème "Belgian Autumn's delights".

## Les candidats belges étaient

### Djordy VAN KEMSEKE - Dito's, Schilde

Après une formation de glacier, Djordy s'est formé à la pâtisserie et au travail du chocolat à l'École Piva, puis au travail du sucre en France. Il travaille actuellement chez Dito's, la glacerie-chocolaterie de sa mère, où il





s'occupe notamment des chocolats. Talentueux et ambitieux, il a remporté le trophée Carpigiani, le championnat belge des maîtres glaciers, en 2023.

### **Raoul ANDRIESEN - École Piva, Anvers**

Originaire des Pays-Bas, Raoul a étudié à Ter Groene Poorte, l'école de boulangerie de Bruges. Après plusieurs expériences dans de grandes pâtisseries belges telles que Mahieu, De Baere et Van Dender, il décide de se lancer dans l'enseignement. Il est aujourd'hui professeur à l'École Piva à Anvers, où il partage son savoir-faire en matière de pâtisserie, de travail du sucre, de la glace, mais aussi de la confection des confiseries. Ce passionné de sucre a également remporté le Dutch Pastry Award en 2023.

### **Le capitaine: Marijn Coertjens**

Marijn Coertjens chocolatier - pâtissier est reconnu par-delà les frontières nationales pour ses produits de qualité et sa créativité. Sa passion pour le chocolat et la pâtisserie lui a ouvert les portes des meilleurs établissements du Japon pour y apprendre le métier.

Pendant cinq ans, Marijn a dirigé une chocolaterie dans le prestigieux hôtel cinq étoiles The Peninsula Hong Kong, où il a servi ses créations à des célébrités telles que David Beckham, Elton John, Cindy Crawford, Kobe Bryant et Hugh Jackman. Il dispense des formations aux professionnels, ce qui le fait notamment voyager à Singapour, au Japon, au Mexique, à Shanghai et à Dubaï. Il a également remporté de nombreux prix nationaux et internationaux.



Photos©ZestCommunications

### C'est Jean-Philippe DARCIS qui a entraîné et dirigé les 3 représentants belges.

Pâtissier Chocolatier depuis plus de 25 ans, Jean-Philippe a fait ses armes auprès de grands pâtissiers comme Gaston Lenôtre et Joël Bellouet. Titré "Ambassadeur du chocolat belge" en 2001, un titre utilisable à vie, Jean-Philippe obtient également une médaille de bronze lors du Championnat du Monde de Pâtisserie de Las Vegas en 2002, et celle d'argent à la Coupe du Monde de Crèmes Glacées à Turin en 2003. Après avoir ouvert sa première boutique à l'âge de 25 ans, il en possède aujourd'hui six à travers la Belgique.

**En finale à Lyon**, repartant de zéro, ils verront le compte-à-rebours démarrer à 10 heures pour créer des pièces décoratives très différentes telles qu'une sculpture de chocolat et de glace, une sculpture de sucre, des entremets au chocolat, des gâteaux de glace, des lollipops et des desserts à l'assiette.

Le jury composé de tous les coachs des 20 pays participants, sera présidé par Pierre Hermé, entouré pour l'occasion de tous les Meilleurs Ouvriers de France.

Jean-Philippe Darcis s'exprime sur cette formidable expérience

*Nous sommes enchantés car nous sommes en pleine phase de reconstruction, ayant investi d'innombrables mois de travail pour atteindre un niveau considérable*



©ZestCommunications

*en vue de cette Coupe d'Europe. La mise en place de notre structure (par Patrick Aubrion et Raphael Giot et moi-même), l'ASBL Belgium Pastry Club, a impliqué un travail administratif conséquent, la quête de sponsors, la constitution rapide d'une équipe, la création de recettes et d'un buffet, le tout dans une période complexe, juste après les fêtes, entre autres défis.*

*Nous avons choisi Raoul ANDRIESEN, l'un de nos membres, qui, en tant que professeur, disposait de davantage de temps pendant les vacances. De même, Djordy VAN KEMSEKE, glacier de profession, avait un emploi du temps plus léger pendant cette période. Le Capitaine, Marijn Coertjens, était présent pour les soutenir, bien qu'il n'ait pas été autorisé à se trouver dans le box avec eux, conformément au règlement.*

*Nous avons intégré Raoul ANDRIESEN et Djordy VAN KEMSEKE dans l'équipe afin de leur offrir l'expérience d'un concours international en direct. Une fois sur place, la réalité du stress du concours et des regards attentifs s'est imposée. Cette expérience s'est avérée être une opportunité magnifique pour apprendre et évoluer, particulièrement en vue de la Coupe du Monde, qui s'annonce encore plus exigeante avec ses gradins, son ambiance électrique et la participation d'équipes venues du monde entier.*

*Il nous reste une année de travail acharné pour nous préparer à la Coupe du Monde, et cette expérience a renforcé les liens au sein de l'équipe. Cette Coupe d'Europe ne se résume pas seulement à une évaluation gustative, elle incarne également un esprit d'équipe qui nous pousse à nous dépasser, à nous entraîner avec ardeur.*

*Notre réseau de connaissances nous permet de vérifier si nous sommes sur la bonne voie, et notre équipe, solidement constituée, soudée et enrichie par cette expérience, est prête à se battre pour convaincre le jury de la justesse de sa sélection.*

*Cela faisait 4 ans que notre pays n'avait plus été représenté dans la plus grande compétition de pâtisserie de la planète, et relever ce défi est donc d'une importance considérable.*

*Nous allons bientôt prendre connaissance de nos résultats, ce qui nous permettra d'identifier nos points faibles et nos axes d'amélioration. Notre équipe est sur les starting-blocks pour Lyon, débordante d'énergie et d'ambition. Bien que modestes, notre aspiration est d'inspirer les jeunes Belges à se lancer dans le monde de la pâtisserie, du chocolat, etc. À travers notre ASBL, nous visons à créer une structure solide qui encouragera la participation des jeunes dans ces domaines.*

Rendez-vous dans un an !

● **Fl. de Thier**



# Petit tour d'horizon des assurances utiles à une boulangerie-pâtisserie en Belgique



Il est toujours bon de faire une piqûre de rappel sur ce qui existe sur le marché car il se peut que vous ayez oublié d'en souscrire une ou plusieurs.

Les courtiers sont les personnes les plus habilitées à bien vous conseiller. Ils savent ce qui vous convient le mieux.

Les voici

1. **Responsabilité Civile Exploitation** : Protège contre les dommages matériels ou corporels causés à des tiers pendant l'exploitation.
3. **Incendie** : Couvre les pertes matérielles dues à un incendie, incluant équipements, stocks et bâtiment.
4. **Perte d'Exploitation** : Compense la perte de revenus en cas de fermeture due à un sinistre couvert par l'assurance incendie.
5. **Vol** : Protège contre les pertes financières dues aux vols de marchandises, matériel ou équipements.
6. **Responsabilité Patronale** : Couvre les accidents du travail, prenant en charge les coûts médicaux et les indemnités.
7. **Cyber-Risque** : Protège contre les pertes financières liées aux cyberattaques et aux violations de données.
9. **Flotte de Véhicules** : Nécessaire pour couvrir les véhicules et conducteurs utilisés pour la livraison ou d'autres opérations.
10. **Bris de Machines** : Prend en charge les coûts de réparation ou remplacement des équipements de boulangerie-pâtisserie.
11. **Revenu garanti** : Offre une protection financière au gérant en cas d'incapacité de travail due à maladie ou accident.
12. **Responsabilité Civile des Dirigeants** : Protège le gérant contre les poursuites liées à des décisions managériales.
13. **Santé Complémentaire** : Importante pour couvrir les frais médicaux non pris en charge par l'assurance maladie obligatoire.

14. **Retraite** : Aide le gérant à constituer un capital pour ses années de retraite.

**GROUPE DEDALE**  
ASSURANCES & PLACEMENTS

**Vos assurances sous notre aile**

📍 Thier des Forges 86,  
4140 Beaufays / Sprimont

☎ +32 (0)4/229.88.33

**DEDALE**  
ASSURANCES & PLACEMENTS

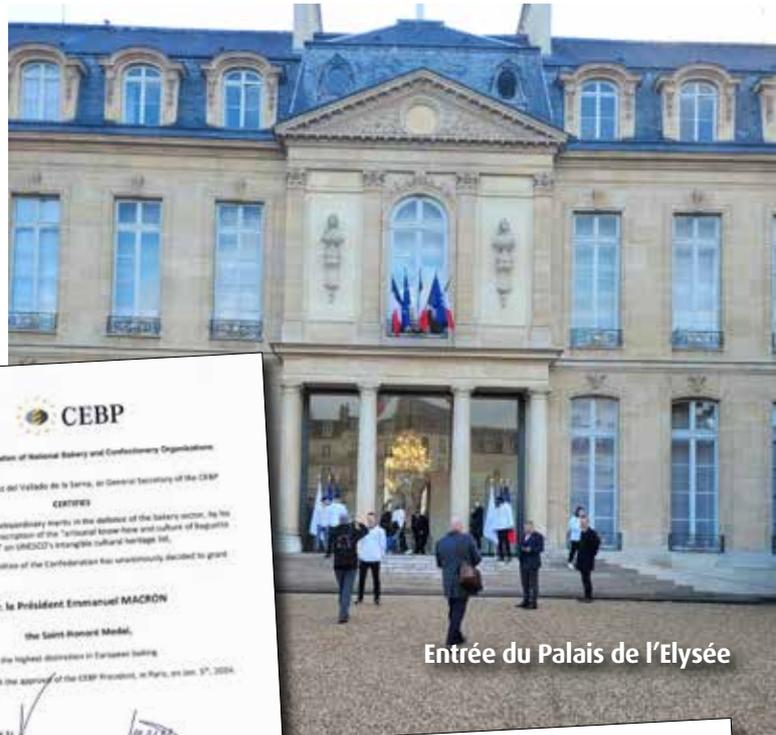
# Cérémonie de la galette de l'Épiphanie à l'Élysée

Le Président de la République Emmanuel Macron a reçu au Palais de l'Élysée, à l'occasion de la traditionnelle cérémonie de la galette de l'Épiphanie, notre président Mr Denoncin, les maîtres boulangers, les Meilleurs ouvriers de France et Meilleurs apprentis de France, les lauréats des Rabelais des jeunes talents de la gastronomie, des élèves de lycées professionnels ainsi que les ambassadeurs ayant accompagné la reconnaissance de la baguette à l'UNESCO.

Comme chaque année, la galette a été présentée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie.

La galette des rois servie à l'Élysée ne contient ni fève ni couronne, car la France est une République et non une monarchie. Emmanuel Macron lui-même a justifié cette absence de fève dans son discours : "Il n'y a pas de fève parce qu'il n'y a pas de roi ici".

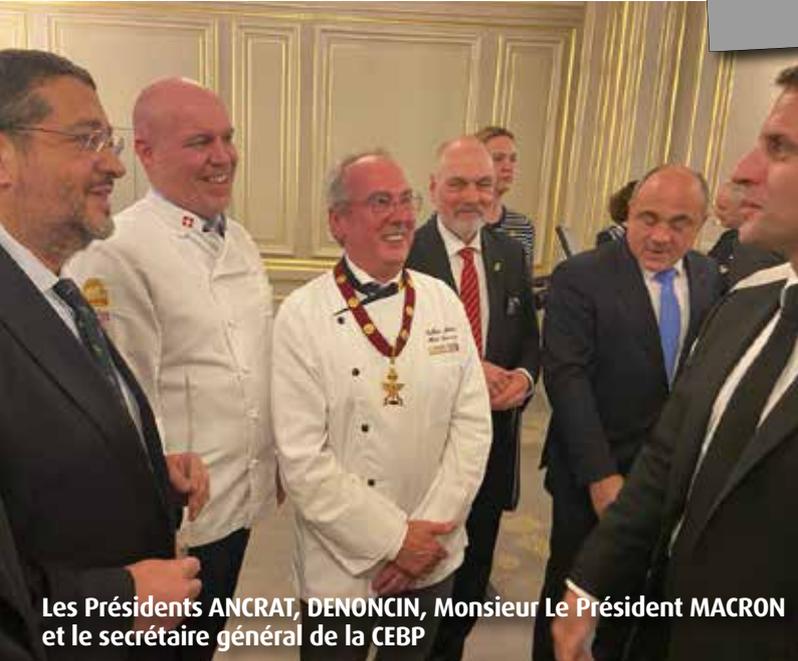
À cette occasion, le chef de l'État a rappelé son attachement envers l'ensemble des professionnels des métiers de bouche et de l'alimentation de détail face aux difficultés qu'ils rencontrent avec la crise de l'énergie. Ils représentent une force économique majeure avec 400.000 commerces au cœur des territoires.



Entrée du Palais de l'Élysée



Diplôme Européen remis au Président MACRON



Les Présidents ANCRAT, DENONCIN, Monsieur Le Président MACRON et le secrétaire général de la CEBP



Le Président MACRON découpe la galette.



Le Président DENONCIN et son collègue Président des Ardennes Françaises



Le Président DENONCIN et Pierre HERME, pâtissier reconnu internationalement, et créateur du « Macaron de PARIS ». Une belle rencontre ! Président du concours mondial de la pâtisserie.



ÉVÉNEMENT

Le Président MACRON à l'écoute du Président ANCRAT



Le Président MACRON, Président DENONCIN

Il a également évoqué l'importance de l'apprentissage, tremplin vers ces métiers de tradition et de sens qui font la finesse et la qualité de la France en matière de gastronomie. Grâce aux efforts déployés lors du premier quinquennat, le nombre d'apprentis en France est passé de 289000 en 2017 à 718000 en 2021. L'objectif du Président de la République est d'atteindre 1 million d'apprentis en 2027.

Cette cérémonie a par ailleurs été l'occasion de saluer une nouvelle fois l'inscription « des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'UNESCO le 29 novembre dernier. Cette décision contribue au rayonnement du savoir-vivre à la française, des traditions de partage et de convivialité, et du savoir-faire des artisans boulangers mais aussi de tous les professionnels de la filière.

Le Président DENONCIN et une des galettes de l'Épiphanie



Les Présidents Européens avec Madame et Monsieur Macron



Présentation des spécialités européennes dont la gaufre de Liège pour la Belgique

# La Journée de l'Éclair

## Informations pour l'inscription

### La Journée de l'Éclair, en quelques mots

- 1 Une joyeuse action impliquant les boulangeries belges qui vendent des éclairs pour rendre le cancer des enfants KO !
- 2 Une occasion fantastique de mettre en avant votre savoir-faire, votre grand cœur et vos délicieuses pâtisseries.
- 3 La Journée de l'Éclair permet de renforcer le contact avec vos clients et de rappeler l'importance du commerce local. Tous ensemble impliqués pour la bonne cause.

### La Journée de l'Éclair, approuvée par vos collègues!

Découvrez ci-dessous quelques références qui ont participé à notre action les années précédentes! Vous venez aussi?

#### Bruxelles

Pierre Marcolini  
Brian Joyeux  
La Fleur du Pain  
Maison Barat  
Renard Bakery  
Saint-Aulaye  
Wittamer  
...

#### Flandres

Atelier Lucas  
Domestic  
Herman Manus  
Joost Arijs  
Peinture  
Suffys  
The Bakery  
Zuut  
...

#### Wallonie

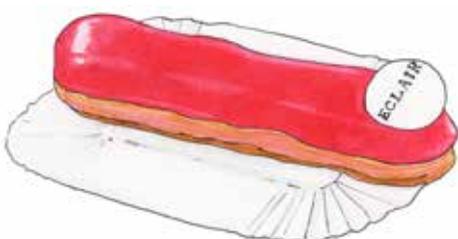
Ducobu  
Darcis  
Normandie  
Pâtisserie Giot  
Gossiaux  
Carrément Bon  
...

### Le boulanger, le client : tout le monde contribue !

Pendant la Journée de l'Éclair (16.03.24), tout le monde est solidaire!

Le client paie un petit supplément par éclair tandis le boulanger offre les ingrédients, son travail et celui de son équipe !

Le prix recommandé par éclair est entre 3 et 6€.



### Les informations importantes à retenir

- 1 Choisissez un éclair signature, de préférence votre "best-seller"
- 2 Définissez combien d'éclairs vous voulez vendre au profit de la Journée de l'Éclair
- 3 Vendez les éclairs KickCancer à un prix spécial
- 4 **100% du prix de vente est reversé** à KickCancer

### Nous vous fournissons du matériel pour faire parler de votre participation !

Affiche pour votre magasin afin de promouvoir la Journée de l'Éclair quelques semaines avant le jour J

Des grands autocollants pour vos vitrines ou comptoirs (faciles à décoller !)

Des petits autocollants à coller sur les sacs ou boîtes de vos clients quelques jours avant la Journée de l'Éclair

Présentoir à placer devant les éclairs en vente dans la vitrine, pour qu'aucun client ne passe à côté !

Des pastilles en carton (encre alimentaire) pour estampiller les éclairs vendus au profit de KickCancer

Taggez @kickcancerbelgium et utilisez #eclairday dans vos posts et stories ! Nous les reposterons avec plaisir pour offrir plus de visibilité à votre point de vente !

### La troisième édition était un grand succès !

10 000  
éclairs dévorés

50 000 €  
récoltés

250  
points de vente

24 articles  
dans la presse

122 Stories Instagram  
sur #EclairDay

... et des milliers de  
messages positifs!



SOLIDARITÉ



## Ce que les boulangers ont dit de la Journée de l'Éclair

« C'est très inspirant de travailler pour une belle cause et spécialement pour les enfants... nous en avons deux dans les pattes ici : -) »

« Solidarité pour une belle cause »

« Nous avons la chance d'être des privilégiés. Ce n'est pas le cas de tout le monde. Nous devons dès lors être bienveillants et aider l'autre dès que l'occasion se présente »

« Aider à récolter des fonds pour le cancer pédiatrique... pour également continuer le combat de mon neveu Pablo... »

« Tout allait bien ensemble : de belles couleurs, de belles photos et un marketing incroyable !!! Super bien fait !!! »

« Apporter du bonheur aux personnes qui mangent les éclairs et pour une bonne cause »

## La Journée de l'Éclair, en 6 étapes

- 1 **Avant le 31.01.24** : vous vous inscrivez !
- 2 **La semaine du 26.02.24** : nous vous envoyons le matériel
- 3 **À partir du 1.03.24** : vous utilisez le matériel pour prévenir vos clients
- 4 **Le 16.03.24** : vous vendez des éclairs !
- 5 **Avant le 16.04.24** : vous versez votre don et partagez vos réactions
- 6 **Avant le 31.03.25** : vous recevez l'attestation fiscale



### Infos importantes

Pour s'inscrire  
[journeedeleclair.be](http://journeedeleclair.be)

Pour verser votre don :  
Fonds KickCancer  
BE10 0000 0000 0404  
Communication :  
623/3672/20083

Pour partager vos réactions :  
Lien dans l'email de clôture

## À propos de KickCancer

KickCancer est une jeune fondation belge qui finance la recherche scientifique pour offrir de meilleurs traitements aux enfants atteints du cancer.

● [kickcancer.org](http://kickcancer.org)

# Salon Sirha Européen 2024 - Paris Porte de Versailles

Un salon toujours plus petit qui reste accueillant pour tous les professionnels.

Au niveau de la Meunerie,

**Moulins Foricher** ; Le pain en platine fait son apparition dans toutes ses confections céréalières afin de concurrencer les GMS avec comme slogan « Parfois il faut savoir Trancher » et une valorisation de la Baguette « Label Rouge » par les conseillers.

Un accueil toujours sympathique des commerciaux très proches des artisans.



**Le Moulin Bourgeois** ; met l'accent sur son côté Moulin Familial, ses aides à l'installation, sa nouvelle école de formation, des farines sauvages, et des pains nutrition, des recettes snacking salées (Fougasse, Club sandwiches, Burgers...) et de nouvelles variétés de farines bio.



**Le Moulin Soufflet** ; Un petit stand, avec des farines responsables proches des 10 moulins en France, avec une filière « **Semons du Sens** ».

Présence également des Moulins RIOUX, Moulin Fouché, Les Moulins Secret d'Artisans et au détour des allées, d'autres Meuneries Françaises comme François Hoche en représentation sans stand.

L'INBP présent avec des démonstrations et conférences orchestrées de main de Maître par Philippe Hermenier, MOF.

Une découverte innovante « **Le sirop de Yacon** » un sirop moins calorique que le saccharose, et très riche en fibres, en inuline..



Coté Belge, présence des **Ets Bruyere**, Matières premières avec un stand animé chaleureusement par les **Gaufres de Mady**, en exploration progressive du territoire Français.



La Société Sinmag Europe avec son matériel très attractif, une société qui fabrique de bons fers à gaufre de Liège et de Bruxelles.



La Chocolaterie Deremiens avec ses chocolats Mataya d'origine d'excellence, © très bon !

Du coté concours, le mardi, avait lieu la Coupe de France des Ecoles, avec dans l'équipe des Compagnons du Devoir de Bordeaux, **Eliot Carlier, jeune Belge**, sorti du Lycée d'Enseignement Technique du Hainaut St Ghislain



l'an dernier, apprenant à la Maison Auzène de Bordeaux. Il termine sur le podium avec la Médaille d'Argent (2<sup>e</sup> place) après les Compagnons de Tours, suivi du CFA de Chartres.

Un jeune plein de talent à suivre...

● **Patric Lust**  
Boul'Reporter

# 2 formations EPICURIS de haut niveau à ne pas manquer

Inscrivez-vous à ces deux formations de haut niveau qui vous permettront une actualisation de vos connaissances.

> Formation sur le thème  
 « Le Snacking » donnée par  
 Sébastien CHEVALIER  
*Meilleur Ouvrier de France*

Le 12 mars 2024



> Formation sur le thème  
 « La pâtisserie mêlant tradition  
 et innovation » donnée par  
 Thomas MAHOU  
*Professeur à l'Institut National  
 de la boulangerie-pâtisserie  
 française.*

Le 16 avril 2024



Lieu : 7140 MORLANWEZ • Rue Sainte-Henriette.

Contact : Nancy ORBAN • +32 497 57 00 85



**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

Envoyez-nous un e-mail à [info@wariko.be](mailto:info@wariko.be)

et profitez de l'offre FEDERATION





# Forfait 2024

## Glaciers

### Nouveaux accords pour le forfait TVA 2024

Comme chaque année, la commission fiscale francophone s'est réunie pour rassembler toutes les données nécessaires à l'établissement du forfait provisoire pour l'année 2024.

Sur base de tous nos relevés qui, comme pour les boulangers, comprenaient des nouvelles hausses des prix de revient de la plupart des marchandises reprises par le forfait glaciers mais tenaient également compte du prix record du sucre et du chocolat ainsi que d'une légère baisse des produits laitiers ; l'administration nous a fait une proposition dans laquelle tous les chiffres proposés au niveau national étaient acceptés.

Après cette proposition favorable sur tous les prix de revient, l'administration a adapté sur base des nouveaux prix, les différents calculs nécessaires à l'élaboration du forfait provisoire pour l'année 2024 et l'accord pour ce forfait est intervenu le 27 novembre 2023.

### Prix des matières premières

Hormis la légère baisse des produits laitiers - 0,12 € pour le lait et - 0,65 € pour la crème fraîche, tous les autres prix de revient des marchandises intervenant de manière importante dans l'élaboration des différentes recettes sont en nette augmentation et même de manière spectaculaire pour certains. C'est notamment le cas pour le colac + 0,12 €, les amarena + 0,37 €, les noisettes + 0,50 €, le cacao + 0,64 €, les ananas + 0,66 €, les abricots + 0,73 €, les fruits confits + 0,75 €, le pudding + 1,01 €, **les copeaux + 1,37 €, le moka + 2,05 € et les pistaches + 10,00 €** et comme pour les boulangers, tous les sucres de + 0,23 à + 0,26 € et le chocolat couverture + 1,55 €.

Concernant les prix de revient des différentes sauces, ceux-ci sont également en forte hausse ; allant de + 0,16 pour l'ananas, + 0,18 € pour la groseille, + 0,20 € pour le caramel et le chocolat, + 0,40 € pour la grenadine et + 0,54 € pour la fraise et le moka.

Sur base de tous les prix de revient retenus, tenant compte de la légère baisse des produits laitiers et malgré la forte hausse des sucres, cela ne permet pas d'augmenter **le prix de revient moyen au litre de composition**, tant en fabrication propre qu'au moyen de produits préparés ; par rapport à l'année précédente **il est donc en baisse de 0,155 € au litre**.

### Prix de vente

Pour les prix de vente des coupes types, par rapport au forfait définitif pour 2023, pour les nouveaux accords, elles sont toutes en augmentation de 0,10 € sauf le parfait qui lui augmente de 0,12 €. Les nouveaux prix de vente des 7 coupes types correspondent aux propositions que nous avons soumises à l'administration et qui ont été acceptées sans aucune modification.

Il en va de même pour **le prix de vente d'un litre de glace**, le prix proposé et retenu est de **35 € en 2024**. Comme la hausse du prix de vente au litre de glace n'est que de + 1,00 € et comme le prix de revient de fabrication au litre est en baisse, **le coefficient glace augmente de + 0,41** par rapport au forfait définitif de 2023 et passe donc de 11,47 à **11,88 pour le forfait provisoire de 2024**.

Pour la portion de crème fraîche, étant donné la baisse du prix de revient de la crème fraîche et le statu quo du prix de vente de la portion de crème mais aussi compte tenu de la hausse du coefficient glace + 0,41 appliqué aux matières premières, **le coefficient crème fraîche est lui aussi en hausse de + 0,37** et passe donc de 4,34 du forfait définitif de 2023 à **4,71 en 2024**.

Sauf quatre, tous les prix de revient des parfums sont en augmentation et pour certains la hausse est très conséquente comme pour les noisettes, les ananas, le cacao, les abricots et surtout le moka et les pistaches + 10,00 €. Le prix de revient des parfums au litre de glace est donc en hausse de + 0,823 € mais comme le prix de vente du litre de glace a augmenté de + 1,00 €, **le coefficient parfums subit une légère baisse de - 0,06** par rapport à celui de 2,25 du forfait définitif de 2023 et passe donc à **2,19 en 2024**.

Pour les garnitures, que ce soit les fruits ou les sauces nécessaires à l'élaboration des coupes types, le prix de revient de tous ces produits accuse une forte hausse de + 7,415 € par rapport à l'année passée. En conséquence, malgré la hausse du prix de vente du litre de glace et du prix de vente des 7 coupes types, **le coefficient garnitures subit une légère diminution de - 0,13** et passe donc de 1,13 du forfait définitif de 2023 à **1,00 pour le forfait provisoire en 2024**.

Pour rappel, dans le calcul du chiffre d'affaires sur base du **coefficient fixé à 11,88 en 2024, concernant son adaptation en plus ou en moins de 0,10 point, celle-ci s'effectue toujours par tranche de 0,60 €** en tenant compte du fait que toute tranche inférieure à 0,60 € est comptée pour une tranche complète.

**En 2024, suite à l'accord sur nos propositions par l'Administration fiscale, tous les autres coefficients sont maintenus à l'identique.**

En résumé, le forfait 2024 garde donc la même structure que le précédent forfait si bien que vous trouverez ci-après le tableau comparatif, ainsi que la réglementation forfaitaire enrichie d'exemples chiffrés et le modèle d'une feuille de calcul chiffrée.

● G. Xhaufaire

Présidente de la Commission Fiscale Francophone

## Tableaux comparatifs entre le forfait 2024 provisoire et le forfait 2023 définitif

Forfait 2024  
provisoire

|   |         |
|---|---------|
| Coefficient glace .....   | 11,88   |
| Prix de vente par litre .....   | € 35,00 |
| Coefficient parfums .....   | 2,19    |
| Coefficient garnitures.....   | 1,00    |
| Coefficient crème fraîche.....  | 4,71    |
| Coefficient marchandises.....   | 1,40    |
| Coefficient boissons froides  |         |
| - comptoir et commerce ambulant .....   | 1,50    |
| - salon de consommation .....   | 3,20    |
| Coefficient boissons froides, apéritif et boissons spiritueuses.....            | 3,20    |
| Clause d'exclusion.....   | € 52,00 |
| Coefficient produits de boulangerie et pâtisserie au salon de consommation..... | 1,80    |

Forfait 2023  
définitif

|   |         |
|---|---------|
| Coefficient glace .....   | 11,47   |
| Prix de vente par litre .....   | € 34,00 |
| Coefficient parfums .....   | 2,25    |
| Coefficient garnitures.....   | 1,13    |
| Coefficient crème fraîche.....  | 4,34    |
| Coefficient marchandises.....   | 1,40    |
| Coefficient boissons froides  |         |
| - comptoir et commerce ambulant .....   | 1,50    |
| - salon de consommation .....   | 3,20    |
| Coefficient boissons froides, apéritif et boissons spiritueuses.....            | 3,20    |
| Clause d'exclusion.....   | € 52,00 |
| Coefficient produits de boulangerie et pâtisserie au salon de consommation..... | 1,80    |



## 1. Remarques préliminaires

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

## 2. Opérations visées par la réglementation forfaitaire

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

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

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

## 3. Prix d'achat

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

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

## CHAPITRE 1

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

## 4. Taux de taxe applicable - Distinction

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

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

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

... [EXEMPLE]

... 30 % comptoir <=> 70 % salon de consommation.

## CHAPITRE 2

[Glace de consommation]

## 5. Chiffre d'affaires

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

Le chiffre forfaitaire en raison, de la vente de la glace vanille et de la glace avec parfums s'obtient en multipliant le prix d'achat de tous les produits qui sont utilisés à la préparation de la glace vanille ou de la préparation de base des glaces avec parfums, par le coefficient **11,88**.

Ce coefficient s'applique seulement lorsque le prix de vente forfaitaire, TVA comprise, d'un litre de glace, tel qu'il est calculé de la façon prévue au n° 6 s'élève à **€ 35,00**.

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

... [EXEMPLE]

... Prix de vente d'un litre :  
 ... € 34,00 TVA comprise d'où  $35,00 - 34,00 = 1,00$   
 ... Soit 2 tranches, coefficient  $11,88 - 0,20$   
 ... € 37,00 TVA comprise d'où  $37,00 - 35,00 = 2,00$   
 ... Soit 4 tranches, coefficient  $11,88 + 0,40$

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

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

Lorsque l'assujetti ajoute à la préparation de base certains produits pour donner à la glace une couleur ou un goût déterminé, il doit calculer un chiffre d'affaires complémentaire. Celui-ci est obtenu en multipliant le prix d'achat des produits utilisés à cette fin, par le coefficient **2,19**.

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

... [EXEMPLE]

... Prix d'achat des parfums : € 1.428,36  
 ... Recette TVA non comprise : €  $1428,36 \times 2,19 = € 3.128,11$

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

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

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

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

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

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

$N^{\circ}$  (indice) de la pince la plus petite (numéro le plus élevé) = K  
 Prix de vente de 3 boules, galette et TVA incluses = L

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

[EXEMPLE]

Prix de vente 3 boules : € 3,30

Indice plus petite pince : n° 40

$$\text{Prix de vente par litre : } \frac{40 \times 3,30 \times 87,50}{3 \times 100} = € 38,50$$

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

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

Prix de vente par litre € 38,50

Prix de vente de base forfait - € 35,00

Différence + € 3,50

3,50 = 6 tranches de € 0,60

Le coefficient devient donc : 11,88 + 0,60 = 12,48

## CHAPITRE 3

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

#### 7. Chiffre d'affaires

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

Le chiffre d'affaires forfaitaire en raison de la vente de ces spécialités, est obtenu en multipliant le prix d'achat total de ces produits par le coefficient **1,00**.

[EXEMPLE]

Prix d'achat spécialités et garnitures : € 1.689,36

Recette TVA non comprise :

$$€ 1.689,36 \times 1,00 = € 1.689,36.$$

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

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

## CHAPITRE 4

### [Gaufres et crêpes]

#### 8. Chiffre d'affaires

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

Par conséquent, les produits précités doivent être inscrits :

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

[EXEMPLE]

Prix d'achat matières premières :

a) préparation glace

b) préparation gaufres et crêpes Ensemble € 1.470,27

Recette TVA non comprise :

$$€ 1.470,27 \times 12,48 = € 18.348,97.$$

## CHAPITRE 5

### [Crème fraîche]

#### 9. Chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires forfaitaire provenant de la vente de crème fraîche s'obtient en multipliant le prix d'achat total de la crème qui est utilisée à sa préparation par le coefficient **4,71**.

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

[EXEMPLE]

Prix d'achat crème fraîche : € 638,58

Recette TVA non comprise :

$$€ 638,58 \times 4,71 = € 3.007,71.$$

## CHAPITRE 6

### [Marchandises revendues sans transformation]

#### 10. Chiffre d'affaires

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

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



## [EXEMPLE]

Prix d'achat marchandises sans transformation : € 92,96

Recette TVA non comprise :

€ 92,96 x 1,40 = € 130,14.

Sont toutefois exclus :

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

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

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

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

## CHAPITRE 7

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

## 11. Chiffre d'affaires

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

## [EXEMPLE]

Prix d'achat de produits de la boulangerie et pâtisserie : €

136,34 Recette TVA non comprise :

€ 136,34 x 1,80 = € 245,41.

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

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

## CHAPITRE 8

## [Boissons]

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

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

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

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

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

## 13. Supprimé

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

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

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

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

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

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

Il est tenu compte des rendements ci-après :

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

Thé : 1 consommation par portion (sachet).

Potage acheté préparé : 1 consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

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

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

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

## CHAPITRE 9

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

## A. PRODUITS LIVRES OU SERVIS

## 16. Définition

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

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

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

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

## 17. Chiffre d'affaires

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

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

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

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

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

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

## B. AUTRES OPERATIONS

## 18/1. Définition

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

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

## 18/2. Vente de sacs en plastique

Indiquer le nombre de sacs et la somme payée par le client au point III.B. en page 3 de la feuille de calcul.

## CHAPITRE 10

## [Ristournes sur factures clients]

## 19. Définition

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

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

## CHAPITRE 11

## [Modalités d'application]

## 20. Clause d'exclusion

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

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

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

B. Ne peuvent pas suivre la réglementation forfaitaire pour la détermination de leur chiffre d'affaires provenant des spécialités livrées ou servies (v. 3), les assujettis qui, pour les sept spécialités désignées ci-après, pratiquant des prix de vente par portion, crème fraîche et TVA comprise, dont le total excède € **52,00**, pourboire non compris.



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

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

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

Les prix 2020 sont :

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Dame blanche.....  | € 5,50  |
| Brésilienne.....   | € 5,52  |
| Café glacé.....    | € 5,50  |
| Ananas melba.....  | € 5,65  |
| Fraise melba.....  | € 6,50  |
| Parfait.....       | € 5,87  |
| Coupe amarena..... | € 6,75  |
| Total.....         | € 41,29 |

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

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

Nombre de spécialités réellement vendues ou servies : S

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

## 21. Prélèvements pour usage privé et pertes

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

## CHAPITRE 12

### [Caractère particulier de la réglementation forfaitaire]

#### 22. Définition

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

## CHAPITRE 13

### [Déclarations périodiques et notifications]

#### 23. Définition

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

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

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

## CHAPITRE 14 [Comptabilité]

### 24. Définition

Les glaciers soumis au régime forfaitaire doivent tenir :

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

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

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

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

## CHAPITRE 15

### [Notes de crédit]

#### 25. Définition

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

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

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

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

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

Facturier d'entrée

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

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

Facturier d'entrée (suite)

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

- Le total de cette colonne (après déduction des notes de crédit) doit être inscrit dans la grille 83 de la déclaration.
- (1) Le total de cette colonnes doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 82 de la déclaration.
- (2) Il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du Code T.V.A., et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art. 20 § 1 de l'arr. roy. n° 1).
- (3) Ne concerne que les opérations réalisées en Belgique.
- (\*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne.

Remarque importante : S'il y a lieu, les assujettis peuvent ouvrir des colonnes supplémentaires, notamment pour satisfaire aux obligations imposées par la loi du 17 juillet 1975 relative à la comptabilité et aux comptes annuels des entreprises.



## Feuille de calcul

TVA N° :        

Nom et adresse de l'assujetti :

---



---



---

FEUILLE DE CALCUL

**GLACIERS**du  trimestre    

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

|   |  |                       |    |
|---|--|-----------------------|----|
| <b>I. DECLARATIONS</b>  |  |                       |    |
| 1. Format des pinces utilisées .....  |  |                       |    |
| 2. Format de la pince la plus petite (le plus grand indice) :   |  | <b>40</b>             | A  |
| 3. Prix de vente normal pour 3 boules, TVA comprise :   |  | <b>3,30</b>           | B  |
| 4. Prix de vente forfaitaire d'un litre de glace B x A x <b>87,5</b> (voir note n° 1) :   |  | <b>38,50</b>          | C  |
|   | $3 \times 100$                         |                       |    |
| 5. Coefficient à appliquer (v. note n° 1)   |  | <b>12,48</b>          | D  |
| 6. Nombre de kg de café achetés   |  | <b>12</b>             | H  |
| 7. Nombre de portions de thé achetées   |  | <b>150</b>            | J1 |
| 8. Nombre de sachets de potage achetés préparés   |  | –                     | J2 |
| 9. Nombre de litres de bouillon achetés   |  | –                     | K  |
| 10. Nombre de filtres prêts à l'emploi achetés  |  | <b>100</b>            | L  |
| 11. Prix d'achat des boissons froides soumises au taux de 6%  |  | <b>178,48</b>         | M1 |
| 12. Prix d'achat des boissons froides soumises au taux de 21%   |  | <b>59,49</b>          | M2 |
| 13. Pourcentage du chiffre d'affaires réalisé (v. note n° 2)  |  |                       |    |
| - au comptoir et/ou par un glacier ambulant (TVA 6%)  |  | <b>30%</b>            | Q  |
| - dans le salon de consommation (TVA 21%)   |  | <b>70%</b>            | R  |
|   |  | <b>100%</b>           |    |
| 14. Prix de vente, TVA et supplément pour crème fraîche inclus, d'une portion de chacune des spécialités suivantes. Si une ou plusieurs spécialités n'ont pas été vendues, v. note n° 3 |  |                       |    |
| a) € <b>5,55</b> - Ananas (pêche ou banane) Melba   |  |                       |    |
| b) € <b>5,40</b> - Dame blanche   |  |                       |    |
| c) € <b>5,90</b> - Fraise Melba   |  |                       |    |
| d) € <b>6,35</b> - Coupe Amarena  |  |                       |    |
| e) € <b>5,45</b> - Brésilienne  |  |                       |    |
| f) € <b>5,60</b> - Parfait  |  |                       |    |
| g) € <b>5,40</b> - Café glacé   |  |                       |    |
| Total a) + b) + c) + d) + e) + f) + g) : € <b>39,65</b>   |  |                       |    |
| <b>II. DETERMINATION FORFAITAIRE DU CHIFFRE D'AFFAIRES VENTE AU COMPTOIR ET/OU PAR UN AMBULANT</b>  |  |                       |    |
| <b>A. TAUX DE TVA 6%</b>  |  |                       |    |
| 1. Glace de consommation, gaufres et crêpes (v. notes n° 4 et 10)   |  |                       |    |
| Montant des achats :  | € <b>1.470,27</b> x 12,48 D =          | <b>18.348,97</b>      |    |
| 2. Parfums (v. notes n° 5 et 10)  |  |                       |    |
| Montant des achats :  | € <b>1.428,36</b> x 2,19 =             | <b>3.128,11</b>       |    |
| 3. Spécialités (v. notes n° 5 et 10)  |  |                       |    |
| Montant des achats :  | € <b>1.689,36</b> x 1,00 =             | <b>1.689,36</b>       |    |
| 4. Crème fraîche (v. notes n° 6 et 10)  |  |                       |    |
| Montant des achats :  | € <b>638,58</b> x 4,71 =               | <b>3.007,71</b>       |    |
| Recettes totales, TVA non comprise  |  | <b>26.174,15</b>      | S  |
| Vendu au comptoir et/ou par un glacier ambulant :   |  |                       |    |
|   | S <b>26.174,15</b> x Q 30% =           | <b>7.852,25</b>       |    |
| 5. Produits du négoce à l'exclusion des boissons et des produits de la boulangerie et de la pâtisserie (v. note n° 10)  |  |                       |    |
| Montant des achats :  | € <b>92,96</b> x 1,40 =                | <b>130,14</b>         |    |
| 6. Vente d'autres boissons que celles visées dans la rubrique B ci-après  |  |                       |    |
|   | M <sup>1</sup> <b>178,48</b> x Q 30% = | <b>53,54</b> x 1,50 = |    |
|   |  | <b>80,32</b>          |    |
| TOTAL :   |  | <b>8.062,71</b>       | I  |

TVA N° :

Nom et adresse de l'assujéti :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

FEUILLE DE CALCUL  
**GLACIERS**

du  trimestre

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

|  |                  |                                       |                |
|--|------------------|---------------------------------------|----------------|
| <b>B. Taux de TVA 21%</b>  |                  |                                       |                |
| Boissons froides (*) (voir note explicative n° 10)   |                  |                                       |                |
| Montant des achats : M <sup>2</sup> <b>59,49</b> x Q 30% : <b>17,85</b> x 1,50 =                   |                  | <b>26,77</b>                          | II             |
| VENTES AU SALON DE CONSOMMATION  |                  |                                       |                |
| TAUX DE TVA 12%  |                  |                                       |                |
| 1. Produits mentionnés sous A, 1 à 4, vendus au salon  |                  |                                       |                |
| S <b>26.174,15</b> x R 70% =   | <b>18.321,91</b> |                                       |                |
| 2. Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie (voir note explicative n° 10)                |                  |                                       |                |
| Montant des achats : € <b>136,34</b> x 1,80 =  | <b>245,41</b>    |                                       |                |
| Recettes totales 1 et 2 TVA non comprise   |                  | <b>18.567,32</b>                      | X <sub>1</sub> |
| 3. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X <sub>1</sub> <b>18.567,32</b> x <b>15</b> % = |                  | <b>2.785,10</b>                       |                |
| TOTAL :  |                  | <b>21.352,42</b>                      | III            |
| TAUX DE TVA 21%  |                  |                                       |                |
| 1. Boissons froides (voir note explicative n° 10)  |                  |                                       |                |
| Montant des achats :   |                  |                                       |                |
| M <sup>1</sup> <b>178,48</b> x R 70% x 3,2 =   | <b>399,80</b>    |                                       |                |
| M <sup>2</sup> <b>59,49</b> x R 70% x 3,2 =  | <b>133,26</b>    |                                       |                |
|  |                  | <b>533,06</b>                         | X <sub>2</sub> |
| 2. Pourboire compté (voir note explicative n° 8) : X <sub>2</sub> <b>533,06</b> x <b>15</b> % =    |                  | <b>79,96</b>                          |                |
| 3. Boissons chaudes - Prix de vente, TVA et pourboire compris (voir note explicative n° 7)         |                  |                                       |                |
| • Café   |                  |                                       |                |
| Filtre = T <sup>1</sup> x H <sup>1</sup> x 70 = .....  |                  |                                       |                |
| Expresso = T <sup>2</sup> 1,36 x H <sup>2</sup> 12 x 142 =   | <b>2.317,44</b>  |                                       |                |
| Tasse = T <sup>3</sup> ..... x H <sup>3</sup> ..... x 175 = .....                                  |                  |                                       |                |
| • Thé = U <sup>1</sup> 1,36 x J <sup>1</sup> 150 = <b>204,00</b>                                   |                  |                                       |                |
| • Potage = U <sup>2</sup> ..... x J <sup>2</sup> ..... = .....                                     |                  |                                       |                |
| • Bouillon = V ..... x K ..... x 100 = <b>174,00</b>   |                  |                                       |                |
| • Filtre = W 1,74 x L 100 = .....  |                  |                                       |                |
|  |                  | <b>2.695,44</b> x $\frac{100}{121}$ = |                |
|  |                  | <b>2.227,64</b>                       |                |
| TOTAL :  |                  | <b>2.804,66</b>                       | IV             |

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

TVA N° :        

Nom et adresse de l'assujetti :

---



---



---

FEUILLE DE CALCUL

**GLACIERS**du  trimestre    

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

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

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

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

|          |        |                       |               |     |
|----------|--------|-----------------------|---------------|-----|
| a) à 6%  | .....  | x $\frac{100}{106}$ = | .....         | V   |
| b) à 12% | 245,41 | x $\frac{100}{112}$ = | <b>219,12</b> | VI  |
| b) à 21% | 699,31 | x $\frac{100}{121}$ = | <b>577,94</b> | VII |

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

- nombre de sacs en plastique achetés
- somme payée par le client
- recette (TVA comprise)

..... (AA)  
 ..... (BB)  
 AA ..... x BB ..... =

- recette (TVA non comprise)

x  $\frac{100}{121}$   
 121

VIII

**VI. RECAPITULATION** (voir note explicative n° 11)**A. Sommes pour lesquelles il est dû 6% :**

TOTAL I : **8.062,71**  
 TOTAL V : **8.062,71**

A soustraite : ristournes sur facture clients :

..... x  $\frac{100}{106}$  = .....

**€ 8.062,71** x 6% = **€ 483,76**

A reporter dans la grille 01 de la déclaration

**B. Sommes pour lesquelles il est dû 12% :**

TOTAL III : **21.352,42**  
 TOTAL VI : **219,12**

**€ 21.571,54** x 12% = **€ 2.588,58**

A reporter dans la case 02 de la déclaration

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

TOTAL II : **26,77**  
 TOTAL IV : **2.804,66**  
 TOTAL VII : **577,94**  
 TOTAL VIII : .....

**€ 3.409,37** x 21% = **€ 715,97**

A reporter dans la case 03 de la déclaration

Total = **€ 3.788,31**

A reporter dans la case 54 de la déclaration

# 2<sup>e</sup> édition du concours GOLDEN CROISSANT

Le lundi 22 janvier, s'est tenue la seconde édition du concours "Golden Croissant" à Zaventem. Une compétition dont l'objectif est d'élire le meilleur croissant de Belgique.

Les Belges ont une passion indéniable pour les viennoiseries, avec une préférence marquée pour le croissant, une petite gourmandise qu'ils apprécient tout particulièrement déguster lors du week-end. Mais où peut-on trouver la meilleure réalisation en Belgique ? C'est précisément pour répondre à cette question cruciale que le concours des Ambassadeurs du Pain a été créé, et sa deuxième édition s'est déroulée ce lundi 22 janvier à Zaventem.

En effet, pas moins de 75 boulangers-pâtisseries ont soumis leurs interprétations du croissant à l'évaluation d'un jury international. Les membres du jury ont évalué les croissants en se fondant sur le goût, l'odeur et la texture pour leur attribuer des notes. Chaque participant a été tenu de préparer douze croissants parfaitement identiques. Ceux qui ont obtenu une note comprise entre 90 et 100 ont été honorés du titre de « Golden Croissant ».

Il n'y donc pas un, mais plusieurs gagnants.

En voici la liste



*"C'est la deuxième fois que nous organisons ce concours", explique Guido Devillé, membre du conseil d'administration des Ambassadeurs du Pain. "Avec cette initiative, nous voulons mettre en valeur la profession. Nous pensons qu'il est important que chaque village compte encore plusieurs boulangers".*

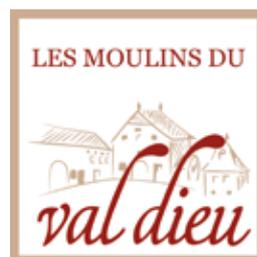
| Nom                | Prénom     | Société                       |                            |    |
|--------------------|------------|-------------------------------|----------------------------|----|
| Genicot            | Virginie   |                               | 4000 Liege                 | Or |
| Paulet             | Yoan       | Boulangerie Patisserie Paulet | 5575 Gedinne               | Or |
| Lignano            | Elisabetta |                               | 1620 Drogenbos             | Or |
| Bekaert            | Bart       | Bakkerij Bekaert BV           | 9940 Evergem               | Or |
| Clerc              | Valentin   |                               | 1380 Lasne                 | Or |
| Team macaro'n Co   |            |                               | 59132 Ohain (France)       | Or |
| Lekane             | Antoine    | Aube SRL                      | 1190 Bruxelles             | Or |
| Dos Santos Labreco | Loïc       | Nacarino Marquina Melisa      | 1200 Woluwe -Saint-Lambert | Or |
| Gashagaza          | Jessica    |                               | 1200 Bruxelles             | Or |
| Wakasugi           | Akane      | Les amis de Gryzon ASBL       | 1070 Anderlecht            | Or |
| Verbeke            | Thomas     |                               | 8670 Koksijde              | Or |
| Verlooy            | Willem     | Verlooy broodboetiek          | 2260 Westerlo              | Or |
| Gourdin            | Eric       | Graines de pain               | 7600 Peruwelz              | Or |
| Neiryneck          | Thomas     | Neiryneck BV                  | 2600 Berchem               | Or |
| Decae              | Rémi       |                               | 59210 Coudekerque Branche  | Or |
| Cloet              | Kristof    | Bakkerij Cloet                | 8200 Sint-Michiels         | Or |



# GOLDEN CROISSANT

|                 |               |                                     |                          |        |
|-----------------|---------------|-------------------------------------|--------------------------|--------|
| Pimenta Ramos   | Alexandre     | Boulangerie Dias SRL                | 1800 Vilvoorde           | Or     |
| Schelstraete    | Bart          | Schelstraete Domien                 | 9620 Zottegem            | Or     |
| Cassimon        | Pierre-Thomas |                                     | 7181 Familleureux        | Or     |
| Schutyser       | Glenn         | De Brooderij vof                    | 8000 Brugge              | Or     |
| Morsomme        | Alexandre     | GM BV                               | 8300 Knokke-Heist        | Or     |
| Vranckx         | P             | Vranckx-Vause SRL                   | 5020 Namur               | Or     |
| Lambert         | B             | Vranckx-Vause SRL                   | 5020 Namur               | Or     |
| Van Langenhove  | Jan           | Huize Van Langenhove bvba           | 9255 Buggenhout          | Or     |
| Mesmaker        | Laurie        | Les amis de Gryzon ASBL             | 1070 Anderlecht          | Or     |
| Lambot          | Damien        |                                     | 6850 Carlsbourg          | Argent |
| Didriche        | Florian       | Transparence SRL                    | 6850 Paliseul            | Argent |
| Pecourt         | Jean-Yves     | Aube SRL                            | 1190 Bruxelles           | Argent |
| Stevens         | Peter         | Amandino BV                         | 9111 Belsele             | Argent |
| Ranson          | Kenny         | Bakkerij Serbruyns commv            | 9620 Zottegem            | Argent |
| Vindevoghel     | Jason         | Instituut voor voeding              | 8200 Brugge              | Argent |
| De Bont         | Wout          | Instituut voor voeding              | 8200 Brugge              | Argent |
| Brons           | Daria         | t bakhuis                           | 2275 Lille               | Argent |
| Bossuyt         | Dries         | Bakkerij Bossuyt                    | 2180 Antwerpen           | Argent |
| Chen            | Xiao          |                                     | 1070 Anderlecht          | Argent |
| Maertens        | Clara         |                                     | 1070 Anderlecht          | Argent |
| Joyeux          | Brian         |                                     | 1000 Bruxelles           | Argent |
| Matton          | Franky        |                                     | 9000 Gent                | Argent |
| Herman          | Jules         | Boulangerie Herman                  | 4670 Blegny              | Argent |
| Mafa            | Marie-Ange    | Weirich-Mafa Danny & Marie-Ange     | 4720 La Calamine         | Argent |
| Soursafil       | Liam          | Van Vaerenbergh-De Smedt            | 2801 Mechelen            | Argent |
| Boriau          | Wim           | Bakkerij Breynaert                  | 1770 Liedekerke          | Argent |
| Matton          | franky        |                                     | 9000 Gent                | Argent |
| De Strooper     | Stephanie     | Baking Group BV                     | 8670 Koksijde            | Argent |
| Trigaux         | Jeson         |                                     | 6230 Pont-a-celles       | Argent |
| Fontinois       | Keleano       | Scholengroep 9                      | 1730 Asse                | Argent |
| Arijs           | Filip         | Bakkerij Bellekes BV                | 9310 Moorsel             | Argent |
| Goffaux         | Xavier        | Boulangerie Patisserie Xavier Goffa | 5031 Grand-Leez          | Bronze |
| Verstraeten     | Andy          | Grains de vanille SRL               | 1330 Rixensart           | Bronze |
| Dubart          | Jeremy        |                                     | 7500 Tournai             | Bronze |
| Bayram          | Mehlika       |                                     | 1070 Anderlecht          | Bronze |
| Lucas           | Wim Stephen   | Bakkerij Lucas                      | 8000 Brugge              | Bronze |
| Zajac           | Luca          |                                     | 4530 Villers-le-bouillet | Bronze |
| Van Vaerenbergh | Franky        | Van Vaerenbergh-De Smedt            | 2801 Mechelen            | Bronze |

# Visite des moulins du Val Dieu



À l'occasion de l'assemblée générale de la Fédération Francophone de la boulangerie-pâtisserie le 28 juin 2023, en province de Liège, les boulangers pâtisseries ont répondu présent à l'invitation des Moulins du Val Dieu, avant la tenue de leur réunion.



La visite s'est passée en deux phases, tout d'abord la découverte des champs d'essais et ensuite la visite du moulin en lui-même.

En ce mercredi radieux et ensoleillé, tous ont débuté la visite dans un écrin de verdure sur le magnifique plateau de Herve entre Aubel et Visé, à Mauhin très exactement où se trouvent les champs d'essais de blés panifiables des Moulins du Val Dieu. Après les présentations respectives, nous sommes entrés dans le vif du sujet avec les explications techniques faites par Benoit Tyberghein, l'un des propriétaires du moulin.

Après avoir bien profité des rayons du soleil, ainsi que de ce parfum de céréales bien dorées tous ont pris la direction du Moulin à Hombourg afin de visiter les installations proprement dites.

Le moulin a été repris en 2020 par 4 actionnaires passionnés par l'agriculture et l'alimentation, ce défi est important pour eux, mais également pour les agriculteurs et les clients dans le respect de tous.

Concernant les champs d'essais, il est important pour Val Dieu de tester différentes variétés de blé. Tout d'abord pour mettre en place des blés de forces pour la production de farine de qualité boulangère supérieure, mais également pour mettre au point des méthodes culturales plus respectueuses de l'environnement. Ces champs d'essais permettent également de pouvoir montrer aux agriculteurs, fournisseurs du moulin ce qu'il est possible de mettre en place.





La biodiversité : haies, bandes enherbées, ... est conçue et indispensable dans l'environnement des champs de blé. Ces différentes étapes, sont des éléments clés pour les Moulins du Val Dieu afin d'assurer et d'optimiser au mieux l'excellence de leurs céréales.

Dans un deuxième temps, après un court trajet, tous se sont retrouvés dans la cour extérieure du moulin avant de commencer la visite. Séparés en deux groupes distincts et accompagnés par deux membres du personnel, tous ont reçus des explications sur les différentes installations intérieures du moulin.

Le moulin est très compact et travaille de manière traditionnelle pour la mouture des blés. La mouture est réalisée par 6 moulins à double paire de cylindres ; ce qui permet un grand nombre de passage de mouture pour obtenir une farine parfaitement pure.

Le site a la capacité de produire des farines blanches, des farines intégrales ainsi que des mélanges de farines et de graines.



Les farines panifiables sont proposées en fonction des produits : en vrac, en sacs de 25 et 5 kg.

Il est aussi possible d'élaborer des formules à la carte, en fonction de la demande du client, et ceci en collaboration avec lui.

Les farines sont issues de l'agriculture raisonnée en circuit court. En effet, le moulin travaille avec des agriculteurs régionaux qui livrent directement leurs céréales au moulin. Les variétés de céréales sont choisies en partenariat avec nos agriculteurs. Celles-ci sont sélectionnées en fonction de leurs qualités technologiques et leurs capacités d'être cultivées dans le respect d'une agriculture raisonnée pour une production de farine de qualité.

Chaque livraison de blé est **analysée** pour sa qualité boulangère, de même que la farine produite, celle-ci subit tous les contrôles de rigueur en permanence.

Une fois cette visite terminée, la Fédération nous a remerciés pour cette découverte ainsi que pour les explications très complètes reçues.

Tous les boulangers-pâtisseries présents ont ensuite pris la route pour rejoindre leur salle de réunion dans le village de Hombourg.

C'est avec un léger différé dans le temps que nous relatons cette visite car les congés s'annonçaient mais surtout de gros travaux de maintenance et dans une recherche de qualité croissante, en collaboration avec des ingénieurs, des transformations importantes pour pérenniser la fabrication authentique.

● **Benoit TYBERGHEIN & Benoit BROUWERS**

# Prix du mazout en 2023 : une année bien plus calme que la précédente. Et pour 2024 ?

Après une année 2022 durant laquelle les prix de l'énergie avaient véritablement explosé, 2023 commençait en demi-teinte pour ceux et celles qui chauffent au mazout. En effet, si on s'éloignait du pic historique enregistré en octobre 2022, soit un prix ayant dépassé 1,5 euro par litre, le prix du mazout s'affichait toujours autour de 1,1 euro le litre pour commencer l'année.

## Une demande en pétrole plus forte que jamais

Ce n'est un secret pour personne, le prix du mazout oscille au rythme des fluctuations du marché pétrolier. Or l'année 2023 aura été marquée par les tensions entre la Chine et les États-Unis, les coûts élevés de l'énergie et la guerre qui s'est installée dans la durée en Ukraine.

Très volatiles, les marchés pétroliers ont évolué en dents de scie tout au long de l'année avec un baril de Brent approchant les 100 \$ en septembre dernier alors que certains membres de l'OPEP+, tels que l'Arabie saoudite et la Russie maintenaient délibérément leurs réductions d'exportations de brut afin de créer un déficit d'offre sur le marché mondial.

Il est intéressant de constater qu'en dépit des prix élevés et des importantes coupes d'offres annoncées

par les membres de l'OPEP+ au mois d'avril dernier, la demande mondiale de pétrole a affiché une hausse exceptionnelle cette année en raison de la demande chinoise qui avait jusqu'alors été contrainte par la prolongation des restrictions sanitaires. Aussi, la demande mondiale de pétrole en 2023 a atteint son niveau le plus élevé jamais enregistré pour afficher un record de 103 millions de barils par jour au mois de juin dernier. Il est à noter que la Chine pèse pour plus de 70 % dans cette augmentation de la demande.

Pourtant pour l'année 2023, les cours du pétrole devraient avoir reculé d'un peu moins de 20 %, avec une moyenne annuelle d'environ 83 \$ le baril.

## Le prix du mazout au gré du marché pétrolier





Parce qu'il est dérivé du pétrole, le mazout a suivi la tendance du marché pétrolier, quoiqu'avec une volatilité moins exacerbée. Le prix du mazout de chauffage a globalement baissé jusqu'au mois de mai où il a atteint sa valeur plancher en 2023, soit un prix de 0,80 euro le litre. Il a ensuite opéré un rebond le ramenant à des valeurs proches de celles du début de l'année pour culminer à une valeur de 1,18 euro par litre vers la mi-septembre alors que le prix du pétrole s'envolait bien au-delà des 90 \$ le baril.

Depuis, malgré un rebond au mois d'octobre, la tendance est plutôt à la baisse. En cette fin décembre, le prix du mazout a enfin atteint son prix le plus bas depuis fin juillet, nous pouvons apprécier le fait de rester dans des valeurs sous la barre de 1 euro le litre. Pour ce qui est du prix du mazout, nous terminons ainsi mieux l'année qu'elle n'a commencé.

À ce jour, sur la totalité de l'année 2023, le prix du mazout a enregistré une agréable diminution de 15,20 %.

Du côté des prévisions sur le marché pétrolier, les analystes continuent à estimer que le prix du baril devrait osciller entre 70 et 90 \$ en 2024, soit une fourchette de valeurs qui devrait mener à une volatilité modérée des cours et donc des produits dérivés du pétrole dont le mazout de chauffage fait partie.

## Dernières nouvelles sur le mazout

### Actualité

**Qu'est-ce qui change en 2024 pour les personnes qui chauffent au mazout ?**

**Dès le 1<sup>er</sup> avril 2024**, le mazout de chauffage 50S ne sera plus commercialisé. Une démarche en faveur de l'environnement qui aura un impact sur le portefeuille des consommateurs.

**Le prix du mazout a commencé l'année à la baisse: peut-on s'attendre à plus de stabilité?**

Poursuivant la tendance adoptée en décembre, le prix du mazout de chauffage commence l'année sur une baisse. À quoi peut-on s'attendre prochainement ?

**Prix du mazout en 2023 : une année bien plus calme que la précédente**

Le bilan sur cette année 2023 s'est révélé bien moins douloureux que 2022 sur le plan du prix du mazout de chauffage.

## Qu'est-ce qui change en 2024 pour les personnes qui chauffent au mazout ?

Si le prix du mazout de chauffage a eu tendance à se stabiliser dès ce début d'année, n'enregistrant que de faibles variations, et que les experts semblent rester confiants quant à l'évolution du marché pétrolier, 2024 annonce un changement pour les personnes qui chauffent au mazout.

En effet, au mois d'août dernier, BrafcO, la fédération des négociants en combustibles et carburants, annonçait **la fin du mazout 50S dès le 1<sup>er</sup> avril 2024 au profit du mazout 10S, dit Extra.**

### Résolution environnementale

Cette mesure qui vise à abandonner l'usage du mazout 50S s'inscrit dans la lutte que le pays a entreprise pour améliorer la qualité de l'air.

Pour rappel, le mazout 50S a une teneur en soufre de 50 ppm (parties par million) selon une norme en vigueur depuis 2016. Comparable au diesel, le mazout dit Extra a, quant à lui, une teneur en soufre réduite de 10 ppm et permet une combustion durant laquelle un minimum de dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) est libéré. Ce qui est plus respectueux pour notre environnement, et par ailleurs pour notre santé.

La part de bio-composants EMAG dans le mazout va ainsi se voir améliorée. **À partir d'avril, deux types de mazout, le H0 et le H7, seront alors commercialisés. Le mazout de chauffage H0 contiendra un maximum**

**de 0,5% de bio-composant, tandis que le H7 en comportera jusqu'à 7 %.**

### Incidence sur le prix d'achat du mazout

Bien entendu, si c'est une bonne nouvelle pour l'environnement, **celle-ci aura fort probablement un impact sur le prix payé par le consommateur.** Pour l'heure, les prix du mazout ne sont pas encore touchés par cette mesure.

**Heureusement, on se réjouira que cette mesure pour un mieux environnemental ne nécessite aucun changement ni adaptation au niveau des anciennes installations.**



## Quel est le prix du mazout en Belgique?

**Le prix du mazout** (gasoil de chauffage < 2.000 litres) se situe à **0,915 euro/L au 10 janvier 2024.** Il était à 0,78 euro/L au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

Cependant, des soubresauts de cotation peuvent se poursuivre, tel que celui annoncé pour ce 11 janvier à **0,9439 euro/L**

**Soyez particulièrement attentif à commander votre plein de mazout au plus tard à la fin MARS, avant le passage aux nouvelles définitions de ce carburant.**

(Source: Statbel)





# Récupération de congés pour cause de maladie

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, il est possible de récupérer des jours de congé perdus pour cause de maladie.

La Cour de justice européenne a jugé en 2012 que le travailleur qui tombait malade durant ses congés pouvait les récupérer ultérieurement. La Belgique ne s'était pas encore conformée à cette jurisprudence, ce qui signifiait que ces jours de congé étaient en quelque sorte perdus. À la fin de l'année dernière, les partenaires sociaux se sont accordés sur un avis qui vise à résoudre ce problème. Le Conseil des ministres a ensuite validé un avant-projet de loi porté par le ministre du Travail Pierre-Yves Dermagne.

Concrètement, les jours de maladie qui surviennent pendant les vacances ne pourront plus être décomptés comme des congés annuels. Il en va de même pour l'accident éventuel qui pourrait se produire pendant les vacances annuelles du travailleur.

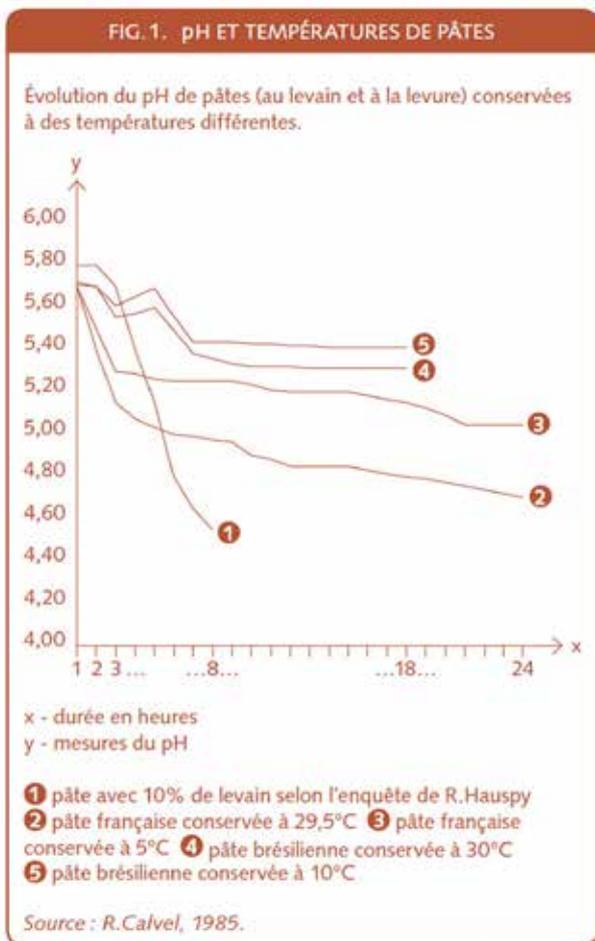


**Le travailleur qui tombe malade ou est victime d'un accident devra joindre rapidement son employeur, lui remettre un certificat médical et, s'il ne se trouve pas à son domicile, lui notifier son lieu de résidence. Les vacances ne seront toutefois pas automatiquement prolongées. La récupération des jours perdus pourra avoir lieu ultérieurement.**



# L'inévitable recherche du goût du pain : Partie 2

(suite du texte paru dans le Moniteur du mois de janvier).



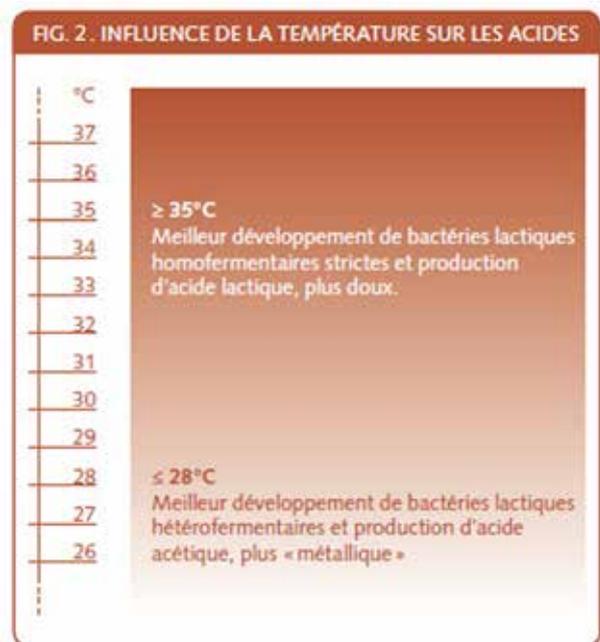
## Le goût entre levain et levure.

La différence entre les fermentations levain et levure (fig.1) est déjà révélée très tôt dans les enquêtes chromatographiques des années 1970. À ce moment-là, on était en lutte contre le pain blanc levuré insipide et alors la présence d'acide acétique est donnée comme indice de goût qui commençait à manquer<sup>20</sup>.

On sait que la fermentation au levain a un profil sensoriel plus intense que la fermentation levure.

Comme on a trois voies fermentaires (fig. 25) dans la fermentation levain pour une dans la fermentation levure, on est dans une constatation logique.

On va dépasser ce critère et dans les comparaisons de pains au levain, blanc ou bis, l'acide acétique deviendra même une présence trop perçante à éviter puisque l'acidité risque d'effacer la perception d'autres composés aromatiques.



Dans les pains au levain, lors de la fin des années 1990 en Allemagne et dix ans après en France, on essaiera autant que faire se peut d'éviter de produire de l'acide acétique, appelé de manière populaire, vinaigre. Ce goût vinaigré donne une pointe d'acidité plus métallique. Alors que l'acide lactique est plus proche des acidités douces de yaourt est souvent la préférée des deux. Notons également que l'acide acétique est plus volatil que l'acide lactique.

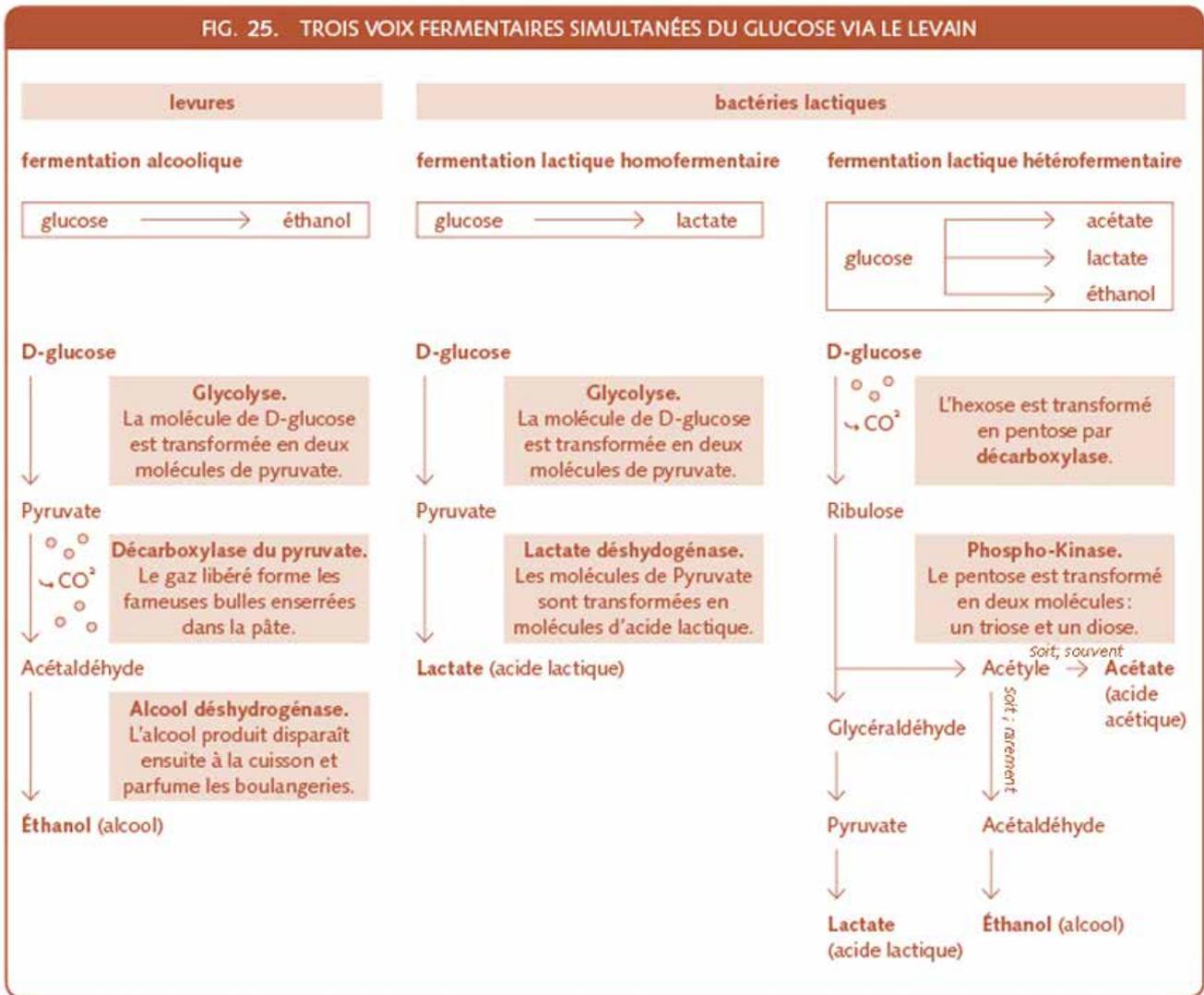
Dans le rapport acide lactique/acide acétique du levain, la fourchette semble faible. En Allemagne, sur seigle

## BIBLIOGRAPHIE DE : L'inévitable recherche du goût du pain (suite)

<sup>20</sup> Roger DRAPRON et Daniel RICHARD-MOLARD, *Influence de divers procédés technologiques sur la formation de l'arôme du pain*, in *Le pain*, éd. CNRS 1979.



FIG. 25. TROIS VOIX FERMENTAIRES SIMULTANÉES DU GLUCOSE VIA LE LEVAIN



complet cela va ± de 75 % d'acide lactique /25 % d'acide acétique à 85 % d'acide lactique /15 % d'acide acétique<sup>21</sup>. En France sur froment clair, ce rapport recensé semble indiquer une plus grande dispersion de valeur, surtout vers moins de production d'acide global sur farine blanche<sup>22</sup>. Le levain liquide acidifiera plus vite qu'un levain solide, ce que j'ai pu observer lors de formation où l'on évalue le levain par le pH et d'autres l'ont bien sur noté aussi dans leurs recherches<sup>23</sup>.

Pour réduire la présence d'acide acétique, on tentera de le faire en préparant les levains à des températures plus hautes (35 °C) ce qui favorise les bactéries lactiques homofermentaires strictes.

Ou en utilisant des starters avec un mélange de souches sélectionnées de bactéries lactiques ne produisant

qu'en faible quantité de l'acide acétique en fermentant le glucose et maltose présent dans la pâte.

Les propositions de starters de levains commerciaux joueront sur cette différenciation dans le marché allemand.

Ce qui, par les publicités de l'époque, imprimera bien dans les mémoires cette règle des 35 °C à atteindre pour essayer d'éviter ou tout au moins diminuer la présence d'acide acétique.

Dans ces mêmes années 1990, les classements de bactéries lactiques subiront une mise à jour des connaissances. On s'aperçoit que certaines bactéries lactiques homofermentaires fermentent les sucres hexose (le glucose et fructose) par la voie homofermentaire tandis que les sucres pentoses (arabinose, xylose) sont

<sup>21</sup> Michael GÄNZLE, *Psysiologie et Biochimie de la microflore des levains*, publié dans Michael GÄNZLE et Markus BRANDT, *Handbuch Sauerteig*, p. 168.  
<sup>22</sup> Bernard ONNO et Philippe ROUSSEL, *Technologie et Microbiologie de la panification au levain*, paru dans *Bactéries lactiques*, Tome II, éd. Loriga 1994, p. 306.  
<sup>23</sup> Annabelle VERA, de Philibert Savours, *La fermentation levain*, publié dans *Du levain au pain*, édition enrichie des Ambassadeurs du pain, 2020, p. 134.

fermentés par la voie hétérofermentaire en produisant de l'acide acétique. Ces bactéries homofermentaires seront alors rebaptisées hétérofermentaires facultatives<sup>24</sup>.

Cette maintenance de zones chaudes vers les 35 °C qui n'apporte pas une facilité de maîtrise, vu l'activation accélérée de la fermentation, ne sera de toute façon pas privilégiée par les nouveaux paramètres d'outils voulant conserver les levains en fermenteur et pour le travail dit apprêt retardé ou pointage-bac qui s'opère en température frigo ou pousse ralentie par le froid dit positif, vers les 5 °C à 10 °C.

La souche du *fructolactobacille San Franciscensis*, qui est hétérofermentaire stricte (produisant de l'acide lactique et acétique) est très présente dans les propositions des starters de levains commerciaux parce que considérée comme apportant une stabilité<sup>25</sup>, comme elle est dominante aussi dans les recensements de microflore des levains naturels spontanés<sup>26</sup>, on la retrouve très souvent dans les analyses microbiologiques réalisées par les chercheurs pour toutes ses raisons.

### Le concours de la meilleure baguette.

De toutes les compétitions gustatives se déroulant dans l'hexagone, c'est celle de la meilleure baguette de Paris qui depuis 1994 est la plus renommée. Organisée par la mairie de Paris juste après la publication du décret « pain de tradition » de septembre 1993, cette compétition octroie au vainqueur une prime et la fourniture de l'Élysée (résidence du président français) pour un an<sup>27</sup>.

Cette baguette de tradition qui est la seule acceptée au concours est cernée par pas mal d'évaluations dont beaucoup cernent la croustillance et l'aspect.

Des listes de descriptions s'amélioreront toujours en classant sur une échelle de valeurs chiffrées les caractéristiques sensorielles ayant des différences significatives<sup>28</sup>.



Pour la baguette plus que dans l'évaluation d'un goût de mie, on entre dans les autres aspects de la perception: le regard critique sur la grigne, le bruissement lors de la prise en main ferme du produit, l'odeur dégagée lors du tranchage, l'aspect des alvéoles.

On recherche le typé d'un produit qu'est devenu à la longue la baguette au point qu'elle sera inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO le 30 novembre 2022<sup>29</sup>.

N'est pas baguette qui veut, « les produits doivent mesurer entre 55 et 65 cm, peser entre 250 et 300 grammes et avoir une teneur en sel d'un niveau de 18 grammes par kilo de farine ». N'aurons pas la possibilité d'être primée la baguette de farine intégrale, voire même une baguette de 400 grammes cuite, comme l'a exigé la loi belge<sup>30</sup>.

Le goût de la croûte aura son importance puisqu'elle a été de tout temps plus appréciée que le goût de la mie. Et là encore c'est normal, puisque les composés aromatiques recensés actuellement sont plus nombreux dans le produit cuit (540) que dans le produit cru (300)<sup>31</sup>.

<sup>24</sup> F. DELLAGLIO, H. DE ROISSART, S. TORRIANI, M.C. CURK et D. JANSSENS, *Caractéristiques générales des bactéries lactiques*, publié dans le tome 1 de *Bactéries Lactiques*, éd. Loriga, 1994, p. 25-116.

<sup>25</sup> G. BÖCKER, R. F. VOGEL et W. P. HAMMES, *Lactobacillus sanfrancisco als stabiles Element in einem Reinzucht-Sauerteig-Präparat, soit Le lactobacillus sanfrancisco comme un élément stable dans une préparation levain en culture pure*, dans la revue *Getreide, Mehl und Brot*, de septembre 1990.

<sup>26</sup> Émilie LHOMME, *Description et caractérisation de la diversité bactérienne des levains de panification français par approche moléculaire*, Thèse de doctorat d'ONIRIS (Nantes), soutenue le 27-03-2015.

<sup>27</sup> Délibération du conseil de Paris du 24-01-1994 relative à la création du grand prix de la baguette de la ville de Paris.

<sup>28</sup> Christophe MARTIN Philippe COURCOUX, Hubert CHIRON et Sylvie ISSANCHOU, *Caractéristiques sensorielles clés de l'acceptabilité d'un pain de type baguette française*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°159 d'août 2008.

<sup>29</sup> Journal *Le Monde* et A.F.P. du 30-11-2022.

<sup>30</sup> Arrêté Royal [belge] relatif aux pains et autres produits de boulangerie du 02-09-1985.

<sup>31</sup> Carole PROST, *Le levain et sa contribution à l'arôme du pain: un aperçu*, communication lors du 6<sup>ème</sup> Sourdough Symposium de Nantes du 30-10-2015 au 02-11-2015.



Louis-Camille Maillard (\*1878 - †1936) laissera son nom de chercheur à la réaction de Maillard qui est un des composés aromatiques de la croûte avec la caramélisation. Cette réaction fige lors de la cuisson, sucres (glucose) et une des composantes de protéines (ici, l'acide aminé : lysine)<sup>32</sup>.

En 1916, L.-C. Maillard avait imaginé isoler cette substance qui donnait une saveur appréciée de tous. Il envisageait sans doute de la fabriquer et de l'ajouter aux aliments pour renforcer le goût.

En bon scientifique, il testa d'abord sur des rats la molécule pour s'assurer de son innocuité. Résultat, les organes filtrants (reins et foie) des rats de laboratoire furent bien vite hypertrophiés et nécrosés<sup>33</sup>.

Encore une fois, n'est-ce pas normal, dans le sens où ces molécules sont soudées par la chaleur et dès lors bien difficiles à dégrader et à être utilisé comme aliment assimilable à part entière.

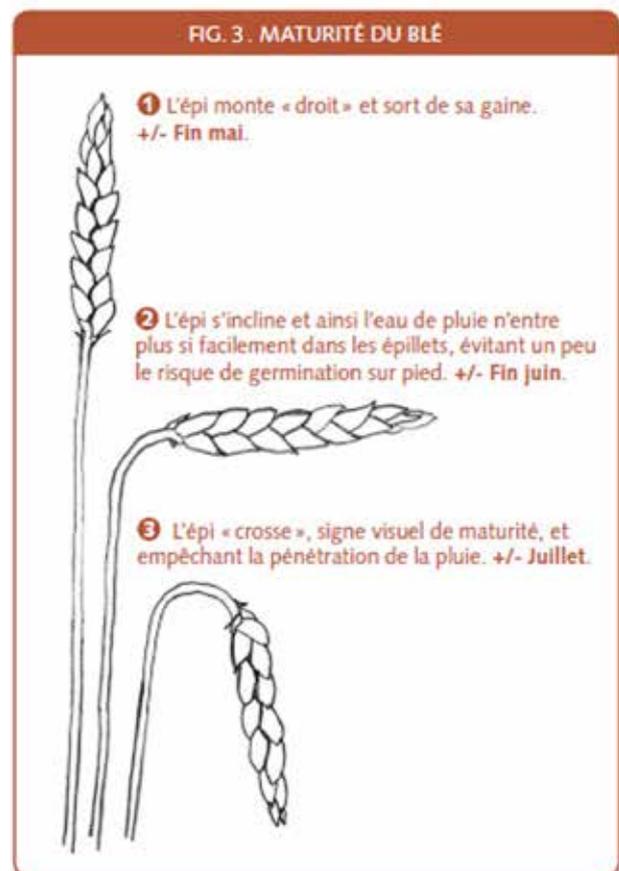
L'acrylamide, récemment dénoncée comme cancérigène, a le même parcours que les molécules de Maillard, il s'agit de réaction entre des sucres réducteurs et un autre acide aminé, l'asparagine. Il est un peu logique aussi que l'on dénonce d'abord sa présence dans le pain en Suède<sup>34</sup>, un des pays scandinaves du pain Knackbrød ou Crispbread qui n'est que crouste.

### La variété de blé qui apporte du goût.

En recherche sur la variété qui aurait plus de goût, on a vu qu'un grand groupe boulanger actuel s'est fait aiguiller vers une variété de 1980, *Camp Rémy*, non d'un village de l'Oise Camprémy dans le canton de Froissy. Cela pour essayer de retrouver une variété qui avait du goût, connue comme tel du temps de parents ou grands parents agriculteurs et d'anciens meuniers.

Depuis la variété *Camp Rémy*, malgré ses 80 cm de hauteur de paille bénéficiera d'une aura et l'avis donné par la meunière Martine Tartar à Francis Holder (Groupe Boulangerie Paul) sera repris in extenso par bien d'autres boulangers qui voulaient aussi cette option goût par la variété choisie. *Camp Rémy* sera repris dans les géniteurs de la variété *Apache* de la firme Limagrain fin du siècle passé.

Ce sera aussi le cas du blé tendre *Gentille Rosso* dans cette recherche de goût. Il s'agit d'une variété-population du XIX<sup>e</sup> siècle dans laquelle le sélectionneur Francesco Todaro a sélectionné en 1911 des lignées (la 48) dans la région des Marches et qui restera prisée de nos jours dans la sélection de semences « ancienne ».



Il existe beaucoup d'interventions influant sur le goût après la culture. Par exemple: moudre (meules ou cylindres, avec échauffement ou pas), bluter (sans conserver des enveloppes et le germe ou pas), mélanger au pétrin (de manière intensive ou pas), fermenter (sans préfermentation ou pas) et la cuisson faible ou forte. Arrêtons-nous ici au choix semencier.

Quand on se pose la question sur les critères qui font que des variétés ont plus de goût que d'autres, sur quoi faire reposer notre raisonnement ?

Premières conditions toutefois. Il faut pouvoir laisser arriver à pleine maturité les épis avant de les récolter pour qu'ils puissent exprimer leurs saveurs (fig.3).

Et il est aussi nécessaire d'obtenir des lots exempts d'attaques de moisissures ou mêlés de graines adventices du type vesces ou autres.

Le phénotype rouge (couleur du grain) semble déterminant<sup>35</sup> par rapport au blé blanc, cela est reconnu depuis longtemps. Très tôt, en 1600, Olivier de Serres le mentionne en ces termes « les anciens ont fait plus état du rougeâtre que nul autre »<sup>36</sup>. Trois siècles plus

<sup>32</sup> Hubert CHIRON, *Chimistes et microbiologistes du pain*, publié dans le *Dictionnaire Universel du pain* dirigé par Jean-Philippe DE TONNAC, *Dictionnaire Universel du pain*, dirigé par..., éd. Robert Laffont, 2010, p. 239.

<sup>33</sup> Guy-Claude BURGER, *La guerre du cru*, éd. Roger Faloci, 1985, p. 22, 23.

<sup>34</sup> L. A. MUCCI, S. SANDIN, K. BÄLTER, H. O. ADAMI, C. MAGNUSON et E. WEIDERPASS, *L'acrylamide et le risque de cancer du sein chez les femmes suédoises* dans *Journal of the American Medical Association* de mars 2005, p. 1326-1327.

<sup>35</sup> Camille VINDRAS, *BARAMAD, Évaluer et faire connaître les qualités nutritionnelles et organoleptiques du pain en boulangerie artisanale fabriqués à partir des blés du terroir en recherche participative pour l'agriculture biologique en Bretagne*, Asosc -Association SOciale des SCIENCE- Bretagne 2012, p. 6, 7.

<sup>36</sup> O. DE SERRES, *Le théâtre d'agriculture et le message des champs*, rééd. 1605 réimprimé aux édi. Slatkine en 1991, p. 107.



tard (en 1904), les chercheurs canadiens refusèrent de commercialiser des blés de force «blancs» (ex.: la variété *Bishop*), pour garder le label «Red»<sup>37</sup>.

Camille Vindras signale aussi<sup>38</sup> les travaux de mademoiselle Aline Dusseau (travaillant chez le sélectionneur Tessier) s'intéressant dans l'entre-deux-guerres aux qualités organoleptiques des blés en entamant un travail de référencement des blés en Auvergne<sup>39</sup> et dans la région du Rhône moyen<sup>40</sup>. Ce que reprendront, vers les années 1990-2000 des adeptes du Réseau Semences Paysannes - RSP.

La teinte foncée des grains est comme une signature de meilleure minéralisation, elle semble bien un indice de potentialités aromatiques. Une étude révèle d'intéressantes teneurs en acides vanillique et férulique

libres dans les blés « purple » (soit pourpre), peut-être précurseurs d'arômes de vanille<sup>41</sup>.

Comme le révélèrent des tests en aveugle en Aquitaine pour l'engrain noir d'Albanie<sup>42</sup> et en Alsace pour l'amidonnié noir<sup>43</sup>.

Il est clair aussi que l'apport de bêta-carotène repéré en plus grande quantité dans l'endosperme de certains engrains, amidonniers et blés durs apporte une saveur douce, souvent appréciée. C'est aussi plus gras. « Les lipides c'est le fixateur aromatique. Dans le temps les parfums étaient fixés par le gras et non par l'alcool » souligne judicieusement le boulanger lillois Alex Croquet. Et celui-ci décrit encore la nacre du pain qui doit attraper la lumière grâce à son petit 1,2 % de matières grasses de la farine de froment<sup>44</sup>.

**Fig.4. Petit résumé de la formation du goût dans la pâte par la dégradation enzymatique...**

| ...produisant lors de la fermentation | des sucres hexoses et sucres pentoses   | des protéines              | des lipides        | des minéraux             |
|---------------------------------------|---|----------------------------|--------------------|--------------------------|
| ...des composés aromatiques           | Gaz (CO <sup>2</sup> ), Alcool, Acides lactique, acétique et autres acides volatils | Acides aminés et désaminés | Acides gras libres | Libération de co-enzymes |

● M. Dewalque

<sup>37</sup> Stephan SYMKO, chapitre « Développement des variétés de blé au Canada ».  
<sup>38</sup> Camille VINDRAS, 2014, *Évaluation de la qualité sensorielle de produits pour la sélection participative en agriculture biologique. Cas du blé et du brocoli*, Thèse de doctorat à Agro campus Ouest, présentée le 17-12-2014, p. 25, 62, 136.  
<sup>39</sup> A. DUSSEAU, *Les blés d'Auvergne, Essai sur la culture du blé et particulièrement des Poulards d'Auvergne dans le Puy de Dome*, Impr. Réunies, Valence s/Rhône, 1931.  
<sup>40</sup> A. DUSSEAU, *Contribution à l'étude écologique des blés dans la région Rhône moyen*, Bulletin de l'Office Régional du Midi, n°43, Marseille, juillet 1932.  
<sup>41</sup> Camille VINDRAS, 2014, *Évaluation de la qualité sensorielle de produits pour la sélection participative en agriculture biologique. Cas du blé et du brocoli*, Thèse de doctorat à Agro campus Ouest, présentée le 17-12-2014, p. 39.  
<sup>42</sup> Julien LACANETTE, *Sélection participative sur les espèces « orphelines »*, Le Bulletin de la biodiversité en Aquitaine, n°2, août 2015, p. 2.  
<sup>43</sup> Lily et Jean-Christophe MOYSES, Gisèle LUBARDA et Roland HERZOG, *Test de panification de blés anciens*, par l'organisation *Kerna ún Sohma*, le 27-12-2014 et Lily et Jean-Christophe MOYSES, Mélanie POLMAN et Roland HERZOG, *Test de panification de blés anciens*, par l'organisation *Kerna ún Sohma*, le 21-01-2016.  
<sup>44</sup> Yves CANDEBORDE, Alex CROQUET (textes) et Jacques FERNANDEZ (dessins) *Frères de terroir*, éditions Rue de Sèvres, octobre 2015, p. 58, 59.



# Nouvelle année, nouvelle identité (visuelle)!



Le Business plan 2021-2024 de l'AFSCA prévoit qu'à l'occasion de son 25<sup>e</sup> anniversaire, l'Agence renouvelle son identité numérique. Ce beau et vaste projet, qui s'inscrit dans la vision «mettre le consommateur au premier plan», est désormais presque finalisé. Le premier jalon important n'est autre qu'un nouveau logo et un nouveau style maison pour l'AFSCA.

Au cours des derniers mois, nous avons travaillé sur notre nouvelle identité visuelle dans de nombreux domaines. Ainsi, notre logo a été modernisé et une nouvelle charte graphique lui a été associée. Tous les canaux de communication de l'AFSCA : lettres, newsletters, affiches, postes sur les médias sociaux ... ont été reloukés. C'est un vent nouveau mais le message clé reste le même : nous veillons à ce que tous les acteurs de la chaîne alimentaire offrent aux consommateurs - et entre eux - des aliments sûrs.

Si vous regardez le logo de près, vous verrez qu'il se compose de deux éléments clés : la fusion d'une fourchette et d'une fourche dans la découpe blanche. Cet élément fait clairement référence à l'alimentation et, grâce à la double notion (fourche et fourchette),

nous racontons l'histoire qui va de l'agriculteur vers le consommateur. Pour symboliser l'ensemble de la chaîne alimentaire et sa circularité, le logo contient également deux signes symboliques : les cercles.

Les couleurs du nouveau logo, qui présente différentes nuances de bleu, n'ont pas non plus été choisies au hasard. En effet, les couleurs ont une signification, chaque couleur évoquant un ensemble spécifique de sentiments et d'impressions. Le bleu est considéré comme la couleur de la confiance, de la communication claire et de la fiabilité.

Outre la nouvelle apparence visuelle, il était également grand temps de moderniser et de professionnaliser notre site web. Le nouveau site est encore en cours de développement et sera lancé dans quelques semaines.

## 2024



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire



# Psychologie des couleurs dans la publicité

La psychologie des couleurs dans la publicité est une discipline qui étudie comment les couleurs influencent les émotions, les perceptions et les décisions des consommateurs. Chaque couleur a des associations culturelles, émotionnelles et symboliques qui peuvent être exploitées pour créer des messages subliminaux et renforcer l'efficacité d'une annonce publicitaire. Voici un aperçu des principales couleurs et de leur impact dans la publicité :

## Rouge :

**Impacts émotionnels :** Le rouge est associé à l'amour, à la passion, à l'énergie et à l'urgence. Il peut susciter l'excitation et l'attention.

**Applications :** Le rouge est couramment utilisé dans les soldes, les réductions et les annonces d'urgence pour attirer l'attention des consommateurs.

## Bleu :

**Impacts émotionnels :** Le bleu est synonyme de confiance, de calme et de professionnalisme. Il peut évoquer la sécurité et la fiabilité.

**Applications :** Les entreprises financières et les institutions utilisent souvent le bleu pour renforcer la confiance des clients.

## Vert :

**Impacts émotionnels :** Le vert est associé à la nature, à la croissance, à la santé et à la durabilité. Il peut évoquer la fraîcheur et le bien-être.

**Applications :** Les produits naturels, biologiques et écologiques utilisent souvent le vert pour souligner leurs avantages.

## Jaune :

**Impacts émotionnels :** Le jaune est lié à l'optimisme, à la joie et à la créativité. Il peut attirer l'attention et stimuler l'enthousiasme.

**Applications :** Le jaune est couramment utilisé dans la publicité pour les produits destinés aux enfants et pour les annonces promotionnelles.

## Orange :

**Impacts émotionnels :** L'orange évoque la chaleur, la convivialité et la vitalité. Il peut inspirer l'enthousiasme et la créativité.

**Applications :** Les entreprises cherchant à projeter une image amicale et énergique utilisent souvent l'orange.





### Violet :

**Impacts émotionnels :** Le violet est associé à la royauté, à la créativité et à la sagesse. Il peut évoquer l'élégance et le luxe.

**Applications :** Les produits de haute qualité et les marques de prestige utilisent souvent le violet pour renforcer leur image.

### Rose :

**Impacts émotionnels :** Le rose est lié à la féminité, à la douceur et à l'amour. Il peut évoquer la tendresse et la compassion.

**Applications :** Les produits ciblant un public féminin ou cherchant à communiquer la douceur utilisent souvent le rose.

### Marron :

**Impacts émotionnels :** Le marron évoque la stabilité, la rusticité et la chaleur. Il peut inspirer la confiance et la fiabilité.

**Applications :** Les entreprises liées à l'agriculture, à la nourriture et aux produits artisanaux utilisent souvent le marron.

### Noir :

**Impacts émotionnels :** Le noir est associé à la sophistication, au luxe et à l'élégance. Il peut évoquer le mystère et l'exclusivité.

**Applications :** Les marques de haute couture et les produits de luxe utilisent souvent le noir pour renforcer leur statut.

### Blanc :

**Impacts émotionnels :** Le blanc symbolise la pureté, la simplicité et l'innocence. Il peut évoquer la clarté et la propreté.

**Applications :** Les produits de nettoyage, de soins de la peau et les annonces médicales utilisent souvent le blanc.



Il est important de noter que l'impact des couleurs peut varier en fonction du contexte culturel et de la perception individuelle. Les combinaisons de couleurs dans une publicité et le message global de la campagne jouent également un rôle essentiel dans la création d'une impression durable sur les consommateurs. Les entreprises doivent donc choisir leurs couleurs en fonction de leur public cible et de leurs objectifs marketing spécifiques.

● Fl. de Thier

# Une nouvelle prime vélo cargo pour les professionnels



La Wallonie soutient le développement du transport de marchandises en vélo cargo.

Afin de l'encourager, elle octroie depuis janvier 2024 une toute nouvelle prime régionale destinée à l'achat d'un vélo, d'un vélo cargo ou d'une remorque de vélo pour des activités de cyclologistique. Cette aide à l'acquisition de matériel dédié aux activités de cyclologistique est aussi appelée la « prime vélo cargo ».

Cette aide cible les personnes morales et les travailleurs indépendants qui souhaitent acquérir du matériel cyclologistique dans le cadre de leurs activités professionnelles pour transporter des marchandises ou pour prester des services impliquant un déplacement de matériel.

Les activités réalisées grâce au matériel subsidié doivent se dérouler en Wallonie. Le matériel acquis peut être neuf ou d'occasion, avec ou sans assistance électrique.

Cette prime s'élève à maximum 50 % du prix d'achat hors TVA du vélo, du vélo cargo ou de la remorque de vélo, avec des plafonds dépendant du type de matériel et du fait qu'il soit neuf ou d'occasion.

En effet, une grande part des marchandises peuvent être livrées en vélo cargo (selon les études, entre 25 %

et 40 % du fret urbain). Ce report modal sur les « premiers et derniers kilomètres » induit de nombreux avantages : réduction des gaz à effets de serre et des polluants atmosphériques (particules fines, oxydes d'azote...), du bruit, de l'occupation de l'espace public...

Et pour les entreprises, le vélo-cargo est un choix économiquement intelligent puisqu'il permet :

- Des gains d'efficacité : circulation plus fluide et accès plus direct aux points de (dé)charge
- Une diminution des coûts de transport : frais d'investissement, d'utilisation et d'entretien réduits
- Une amélioration de l'image de marque : entreprise responsable (RSE)
- Une amélioration de la santé des collaborateurs qui se déplacent à vélo plutôt qu'en voiture

● [Wallonie.be](https://www.wallonie.be)







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. : 0479/53.46.58  
Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,  
province de NAMUR.  
Tél. : 081/43.35.99  
Mail : unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

Monsieur VANDERAUWERA José,  
province du HAINAUT.  
Tél. : 0496/33.05.79  
Mail : josé.vanderauwera@gmail.com  
Brabant Wallon.  
Tél. : 0477 41.91.52  
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