

# Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel  
43<sup>e</sup> année  
Janvier 2026

## Forfait Boulangers Pâtissiers

p. 17





1 PAILLASSON

**VitaFibres**

# GRATUIT

A L'ACHAT DE 60 KG  
DE VITAFIBRES



Le paillason est antidérapant et lavable.  
Offre valable en janvier et février,  
jusqu'à épuisement des stocks.



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



## LE TEMPÉRAGE PRO PENSÉ POUR LES ARTISANS



ONE



LEGEND



PLUS EX

**POURQUOI CHOISIR UNE  
TEMPÉREUSE SELMI ?**

- UTILISATION INTUITIVE & RAPIDE
- FORMAT COMPACT POUR PETITS LABOS
- RÉSULTATS CONSTANTS & CHOCOLAT BRILLANT
- MOINS DE PERTES = PLUS DE RENTABILITÉ
- ACCESSOIRES MODULAIRES (ENROBAGE, COULAGE...)



Rue François-Léon Bruyere, 34 B-6041  
Gosselies Tél : 071/25.01.22  
Fax : 071/34.45.76  
[materiel@bruyere.be](mailto:materiel@bruyere.be)  
[www.bruyere.be](http://www.bruyere.be)





## Chères consœurs, Chers confrères,

Ensemble, nous avons fait de 2025 une année riche en avancées et en solidarités.

Grâce à votre engagement, notre fédération a pu vous représenter et vous soutenir dans de nombreux dossiers et initiatives majeures, toujours dans l'intérêt général de nos métiers. Campagne de promotion, Trophée WANET, l'excellence des jeunes, profils métier, accès à la profession, forfait 2026, accord sectoriel commission paritaire 2025/2026, loi déforestation, conférence « facturation numérique et suppression du forfait », concours Meilleur Artisan, société à mission, Arrêté royal « composition du pain », paiements électroniques, etc.

Pour 2026, je vous adresse, à vous et à vos proches, mes vœux les plus chaleureux. Que cette nouvelle année soit synonyme de santé, d'audace et de réussite. Que l'envie d'entreprendre et la passion de nos métiers continuent de nous guider.

Préserver la compétitivité et stimuler la prospérité restent au cœur de notre mission. C'est l'engagement quotidien que nous portons ensemble, et c'est grâce à votre confiance que nous pouvons aller plus loin.

Renforçons encore notre collaboration pour relever les défis à venir. Boulangers – pâtisseries – glaciers – chocolatiers : rejoignez votre fédération, participez activement à la vie collective et accueillez favorablement la sollicitation de cotisation de vos présidents respectifs. Votre implication fait notre représentativité.

À nos partenaires, je renouvelle mes remerciements pour leur confiance et leur précieuse collaboration.

*« La force d'une équipe vient de chaque membre.  
La force de chaque membre vient de l'équipe. »*

P. JACKSON.

Amicalement.

● **A. Denoncin**  
Président







FÉDÉRATION FRANCOPHONE  
DE LA

**BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE**

**Être membre de la Fédération,  
c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur**

La Fédération francophone s'est donnée pour mission de représenter, conseiller et défendre ses membres au mieux mais veille aussi à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de ses artisans.

Les sections provinciales et régionales assurent, quant à elles, la représentation au quotidien de ses membres en proposant de nombreuses activités mais aussi en soutenant et proposant des initiatives locales.

Avoir la garantie de voir son métier défendu et protégé, tant au niveau politique que social et humain est la plus-value essentielle de l'appartenance à la Fédération.

Les informations du terrain sont entendues, relayées en haut lieu et la Fédération met tout en œuvre pour apporter les solutions attendues.

Appartenir à la Fédération, c'est désirer voir notre métier perdurer !

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

***Pensez à vous affilier et à cotiser !***

## Liste des présidents par province

Président Francophone

Monsieur DENONCIN Albert,

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur WILLET, province de Luxembourg.  
Mail : info@auprefleuri.be

Tél. : 0477/98.11.06

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

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Promotion** 6 Retour sur la campagne 2025 des Maîtres Boulangers-Pâtissiers
- Événement** 9 À vos agendas, J - 150 !!!!!
- Économie** 10 L'œuf à des prix records : le nouveau baromètre économique qui dit tout de notre niveau de vie
- Économie** 12 Rapport éCONOMIQUE oct-nov 2025. Besoin de combustibles ? Attention aux faux sites de vente !
- Économie** 14 Nouveaux coûts énergétiques en vue : que signifie l'entrée en vigueur de l'ETS2 dès 2025 ?
- Formation** 16 Formations et démonstrations Epicuris
- Fiscal** 17 Forfait 2026 : Boulangerie et Pâtisserie
- Fêtes et convivialités** 33 Invitation Saint-Aubert, le 1 février 2026
- Économie** 34 Rénovation du bâti wallon : un cadre global pour atteindre la PEB A en 2050
- Social** 36 Protocole d'accord sectoriel 2025-2026 du 7 novembre 2025, conclu au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire
- Social** 40 Indexation des salaires de 2,19 % au 01/01/2026
- Chronique technique** 42 Graines de territoire. Blés, semences et arbres pour demain ?
- Marketing** 45 Saint-Valentin : et si l'amour se dégustait autrement ?
- Petites annonces** 47

## Administration & gestion

rue des Bourgeois 5 bte11 - 5000 NAMUR  
Tél. : 0477/41.91.52  
Mail : [info@ffrboulpat.be](mailto:info@ffrboulpat.be)  
Compte : BE02 1270 7132 3240

## Publicité et petites annonces

Florence de Thier,  
[florence@2thier.com](mailto: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, F. Lefranc,  
M. Dewalque, Th. Radermecker, G. Xhauftaire.  
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.



# Retour sur la campagne 2025 des Maîtres Boulangers-Pâtissiers

Lancée en 2021, cette version de la campagne annuelle des Maîtres Boulangers-Pâtissiers s'est imposée, au fil des éditions, comme un rendez-vous structurant pour la profession.

En 2025, pour sa cinquième édition consécutive, la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie a fait le choix assumé de reconduire un dispositif identique à celui de 2024. Une décision stratégique, guidée par l'efficacité éprouvée de la campagne et par la volonté de garantir aux artisans une mécanique lisible, reconnue et pleinement appropriable par la clientèle.

## Une mobilisation croissante du secteur depuis 2021

La campagne 2025 confirme la dynamique positive observée ces dernières années. Le nombre de boulange-

ries-pâtisseries participantes poursuit sa progression, passant de 577 établissements en 2021 à 651 en 2025. Cette évolution constante témoigne de l'adhésion du secteur à une démarche collective de valorisation du métier et du savoir-faire artisanal.

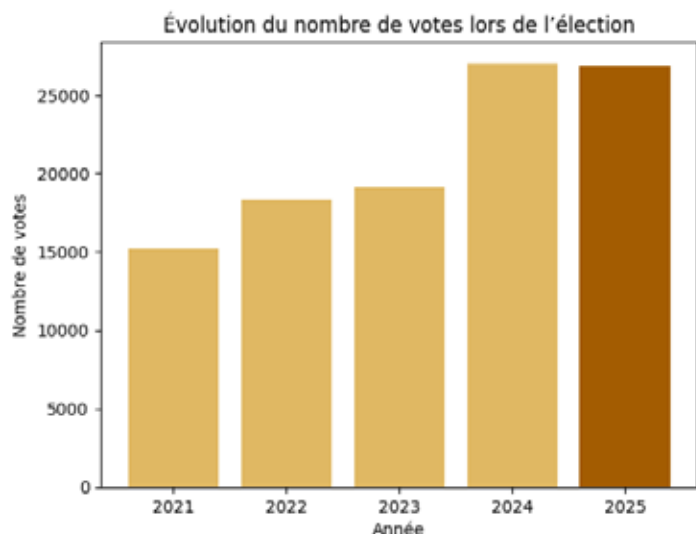
Cette mobilisation s'accompagne d'un engagement toujours plus fort des consommateurs, tant lors de l'élection que dans le cadre du concours.

**En 5 ans, le dispositif est passé de 577 établissements impliqués à 651 en 2025, soit une augmentation de plus de 12%.**



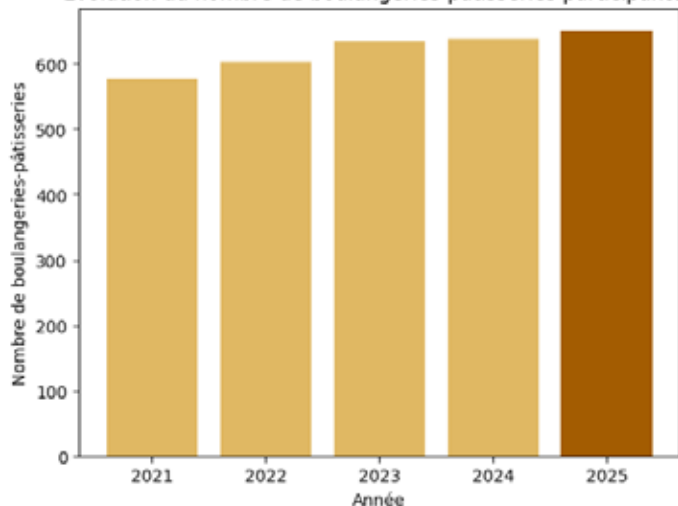


## L'élection : une reconnaissance portée par la clientèle



Pilier central de la campagne, l'élection des boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons repose sur un principe fondamental : la reconnaissance du secteur par un engagement direct et volontaire de la clientèle. En 2025, 26 870 votes ont été enregistrés, confirmant l'attachement durable des consommateurs à leurs artisans de proximité.

Évolution du nombre de boulangeries-pâtisseries participantes



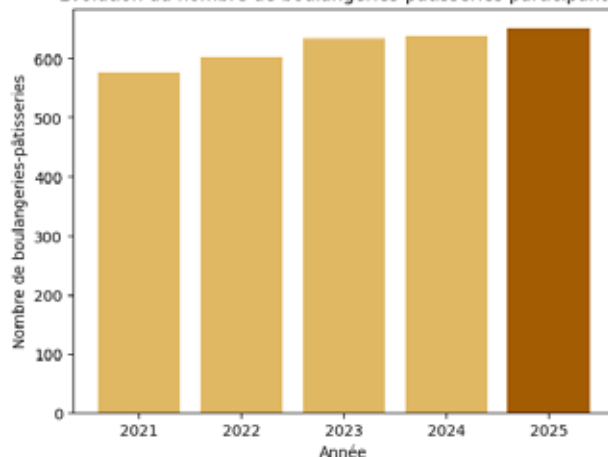
Au-delà des chiffres, cette élection permet chaque année de produire un contenu à forte valeur ajoutée pour les médias : un classement clair, lisible et fédérateur, devenu un véritable rendez-vous attendu. Précurseur lors de son lancement en 2021, ce concept a depuis inspiré ou été repris par de nombreux autres secteurs souhaitant, eux aussi, mettre en valeur leurs artisans à travers une reconnaissance portée par le public.

## Le concours « 1 an de pain gratuit » : un levier efficace pour le trafic en octobre



Deuxième pilier historique de la campagne, le concours « 1 an de Pain Gratuit » poursuit un objectif très concret : soutenir la fréquentation en boulangerie tout au long du mois d'octobre, à l'occasion de la Journée Mondiale du Pain, célébrée chaque année le 16 octobre.

Évolution du nombre de boulangeries-pâtisseries participantes



En cinq ans, le nombre de participations est passé de 24 918 à 42 601, soit une augmentation de plus de 70%.

En 2025, le concours a enregistré 42 601 participations sur 31 jours, un chiffre en constante augmentation depuis 2021. Ce dispositif, bien connu de la clientèle, constitue un outil efficace pour dynamiser le point de vente, renforcer la fidélisation et rappeler le rôle central du pain artisanal dans l'alimentation quotidienne.

### Mettre en lumière le savoir-faire et les spécialités de saison

La campagne 2025 s'est également distinguée par une activation médiatique en fin d'année, avec la visite d'Adrien Devyver à la Boulangerie-Pâtisserie Grains de Vanille, mi-décembre. Cette rencontre a permis de mettre en avant les spécialités de saison de Noël et de Nouvel An, tout en valorisant le savoir-faire artisanal dans une période clé pour la profession.

Cette action ciblée s'inscrit pleinement dans la logique de la campagne : offrir une visibilité qualitative aux artisans, rappeler l'importance des produits festifs faits maison et encourager l'anticipation des commandes de fin d'année auprès des Maîtres Boulangers-Pâtisseries.

### Une campagne volontairement identique, pour plus d'efficacité

Le choix de reconduire une campagne identique d'une année à l'autre répond à un objectif clair : installer des repères durables, tant pour les artisans que pour les consommateurs. Cette stabilité favorise la reconnaissance des actions, facilite leur appropriation sur le terrain et renforce l'impact de la communication collective.

Les chiffres des cinq dernières années confirment la pertinence de cette approche, avec une progression constante du nombre de participants et un engagement soutenu du public.



### Une démarche collective au service du métier

À travers cette cinquième édition, la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie réaffirme son rôle fédérateur et son engagement aux côtés des Maîtres Boulangers-Pâtisseries. En combinant reconnaissance du secteur, soutien à la fréquentation et valorisation du savoir-faire, la campagne 2025 s'inscrit pleinement dans une démarche durable, au service de l'artisanat boulanger-pâtisseries en Wallonie.







# À vos agendas, J - 150 !!!!!

*Chers Présidents, chers Membres et Amis,*

*La Fédération Provinciale du Hainaut des B-P-G-C.,  
organisatrice de la prochaine "Journée Nationale", a le  
plaisir de vous adresser ses Meilleures Vœux pour la Nouvelle  
Année et vous inviter, d'ores et déjà, à réserver la date du  
**15 juin** dans vos agendas !!!*



Très belle Année 2026 à toutes et à tous  
ainsi que d'excellentes ventes !

Le Comité Provincial du Hainaut.





# L'œuf à des prix records : le nouveau baromètre économique qui dit tout de notre niveau de vie

Il vole de record en record, le prix des œufs en Belgique mais aussi ailleurs en Europe. Il y a bien sûr l'effet saison, mais la demande va rester importante encore dans les années à venir.

**En Belgique, c'est de Flandre orientale que tout part. Kruisem**, 15.500 habitants, son musée d'art contemporain dédié aux chaussures, son cimetière militaire et sa bourse aux œufs : tous les mardis, **depuis 1954**, les producteurs et les négociants se réunissent pour convenir du prix indicatif pour la Belgique. Un lieu qui n'a pas été choisi au hasard. L'ancienne commune abritait le seul marché aux œufs pour les commerçants où les œufs étaient déjà vendus par catégorie de poids.

**C'est donc à Kruisem qu'un prix est déterminé par 100 œufs et exprimé en euros hors TVA.** Il s'agit du montant obtenu par l'éleveur et non du prix de vente en magasin, qui est plus élevé. Et ce prix, augmente au fil des semaines : 18,46€ pour 100 œufs bruns de 62,5 grammes ; 18,56 € après deux semaines. Des hausses continues à l'approche des fêtes et un prix record aussi. Les fêtes expliqueraient en partie ces prix à la hausse : à Pâques, Saint-Nicolas, Noël, la demande augmente. Lors de ces fêtes, on utilise beaucoup d'œufs, notamment pour la préparation de biscuits et produits de boulangerie. Autre point à noter déjà, on consomme aussi plus d'œufs : + 17% à l'échelle mondiale, + 9% dans l'Union européenne entre 2010 et 2023. En Belgique, on consomme près de 290 œufs par an et par habitant, un peu moins de la moitié sous forme liquide (dans des préparations).



## Quand l'inflation augmente, la consommation des œufs augmente aussi

Le regain d'intérêt des consommateurs pour les œufs en général a été concomitant au pic inflationniste de 2022-2023 : riche en protéines, peu cher, pratique et rapide à cuisiner, l'œuf a une image nutritionnelle positive que les régimes alimentaires ou sportifs riches en protéines gobent à l'envie.





**La demande est forte pour les œufs et la production ne suit pas**, d'où cette hausse mécanique des prix due à une pénurie sur le marché. **D'abord, la grippe aviaire, maladie virale très contagieuse**, souvent mortelle pour de nombreuses espèces d'oiseaux et de volailles joue un rôle clé sur tous les continents : aux États-Unis, en Europe aussi. L'Allemagne est très touchée par exemple, l'Italie, la Pologne, la France aussi.

Catherine Colot, chargée de mission secteur volailles pour le Collège des Producteurs, donne aussi l'exemple de l'Espagne, très gros producteur européen avec un cheptel de **48 millions de poules pondeuses qui a dû en abattre deux millions.**

Une fois le foyer détecté, les volatiles abattus, il faut plusieurs mois avant qu'un élevage dépeuplé puisse redémarrer. Ensuite, des changements structurels dans le secteur entraînent une baisse de production. En France et en Espagne, les producteurs sont en train de passer de poules pondeuses en cages dans des bâtiments, vers des poules au sol. Il y a aussi **le plan azote aux Pays-Bas qui contraint toute une série d'agriculteurs à arrêter leur activité de poulaillers de poules pondeuses**. Dans une moindre mesure, **c'est la même chose en Flandre, où se trouvent 80% des exploitations**. Pour les spécialistes, **la combinaison de tous ces facteurs ne va pas dans le sens d'une baisse des prix** car le marché va rester tendu.



### Une croissance continue et soutenue dans le monde



Une **étude de l'organisation mondiale des œufs vient de paraître** : on y apprend que le marché mondial des œufs devrait croître de 2% par an en volume, soit une augmentation de 22% d'ici 2035. 90% de la nouvelle demande proviendra des marchés émergents : l'Afrique, l'Amérique latine, l'Asie, avec une explosion en Inde. La hausse des revenus, l'urbanisation et l'amélioration de la disponibilité seront des facteurs clés, favorisant une consommation par habitant plus élevée, car la distribution des œufs se déplace, des marchés en plein air vers des supermarchés et la livraison à domicile.

La croissance des marchés à revenus élevés sera, elle, plus modérée, mais les attentes des consommateurs, jeunes notamment, augmentent : **œufs biologiques, enrichis en nutriments, poules élevées en liberté.**

**L'œuf, c'est un peu un baromètre de notre niveau de vie.**

● **Henri LÉONARD**  
Commission Économique



# Rapport ÉCONOMIQUE oct-nov 2025

## Besoin de combustibles?

## Attention aux faux sites de vente!

### Une hausse des arnaques dans le secteur des combustibles

Chaque hiver, la demande en combustibles explose. Mazout de chauffage, pellets, bois compressé ou briquettes, de nombreux consommateurs cherchent à sécuriser leur approvisionnement au meilleur prix. Cette période est malheureusement propice à la multiplication de faux sites proposant des tarifs très attractifs et des conditions de livraison séduisantes.

### Le SPF Économie a signalé une croissance significative des plaintes relatives à des sites frauduleux se faisant passer pour des vendeurs de combustibles.

Ces plateformes imitent l'apparence de sites légitimes, diffusent des publicités sur les réseaux sociaux, demandent un paiement immédiat et n'effectuent jamais la livraison. Les pertes financières peuvent être considérables, en particulier pour le mazout dont les commandes dépassent fréquemment 1 000 €.



### Comment fonctionnent ces arnaques ?

Ces escroqueries reposent souvent sur des mécanismes similaires :

- **identité visuelle professionnelle et fausses coordonnées de contact,**
- **prix nettement inférieurs au marché,**
- **sentiment d'urgence (pénurie annoncée, baisse temporaire des prix),**
- **incitation forte à payer immédiatement.**

Une fois le paiement effectué, le site disparaît ou le contact devient impossible. La vigilance constitue donc la première ligne de défense.

### Les réflexes essentiels pour sécuriser votre achat de combustibles

Afin de limiter les risques :

- vérifiez l'identité du fournisseur (numéro d'entreprise, adresse, service client joignable),
- contrôlez la cohérence des prix par rapport au marché,
- privilégiez des enseignes reconnues ou des plateformes spécialisées,
- méfiez-vous des sites récemment créés et impossibles à joindre par téléphone,
- conservez une trace écrite de vos échanges et confirmations de commande.

Ces conseils valent pour l'ensemble des combustibles domestiques.

### Mazout : sécurité renforcée grâce au paiement à la livraison

Vous comparez les offres et réservez votre livraison, mais aucun paiement en ligne n'est imposé. Vous pouvez aussi ne régler qu'au moment de la livraison effective du mazout.



Compte tenu des montants en jeu, cette approche réduit fortement les risques de fraude et évite l'immobilisation de fonds. Il demeure néanmoins tout à fait possible de choisir le prépaiement si vous le souhaitez. Cette liberté constitue un avantage important : vous choisissez la méthode la plus confortable pour vous.

### Un outil fiable pour comparer et acheter sereinement

Permet de comparer les prix du mazout en Belgique selon votre région et vos besoins. La transparence des tarifs aide aussi à identifier les offres trop belles pour être vraies.

Par exemple, le site MAZOUT.COM propose régulièrement des analyses du marché énergétique. L'article récent « **3 facteurs clés qui vont influencer votre facture cet hiver** » met en perspective les tendances saisonnières pouvant impacter votre budget.

De plus, les fournisseurs qui sont actifs sur la plateforme ont été vérifiés et validés



### Un enjeu financier et pratique majeur

Qu'il s'agisse de pellets, de bois ou de mazout, un achat de combustible représente une dépense importante. Une commande mal contrôlée peut entraîner un préjudice financier et des difficultés d'approvisionnement en pleine saison froide.

**S'informer, vérifier et choisir des partenaires fiables constitue la meilleure stratégie.**



#### Relevé de l'évolution récente des prix du mazout :

24/10/2025 : **0,8027**

25 /----- : 0,8054

29/ : 0,8283

30/ : 0,8054

05/11/2025 : 0,8278

07/11/2025 : 0,8928

10/11/2025 : **0,8950** différence: **0,0923** soit: **+8,7%**

13/12/2025 : 0,7317

17/12/2025 : 0,7211

18/12/2025 : **0,7074** offre à **0,6540** au Lt

**La consommation de gaz** reste très inférieure à la situation d'avant crise, son usage dans la production d'électricité étant requis uniquement si les prix d'acquisitions d'énergie électrique externes s'avéraient en forte hausse.

À Flémalle, près de Liège, Engie prépare la plus grande centrale à gaz de Belgique pour éviter le blackout.

Ce qui est annoncé comme « la Centrale au gaz la plus performante au monde ». Avec un investissement de 650 millions d'Euros.

● **Henri LÉONARD**  
Commission Économique



# Nouveaux coûts énergétiques en vue : que signifie l'entrée en vigueur de l'ETS2 dès 2025 ?

Le 1<sup>er</sup> janvier 2025, l'Union européenne entame la mise en place progressive de l'ETS2, un nouveau système d'échange de quotas d'émission. Cette initiative vise à réduire les émissions de CO<sub>2</sub> dans les secteurs du transport routier et du chauffage des bâtiments, en intégrant le coût environnemental des combustibles fossiles. Si l'impact sur les consommateurs ne sera pas immédiat, les effets se feront sentir à partir de 2027, avec des hausses notables des prix des carburants et du chauffage. L'ETS2 (système d'échange de quotas d'émission) est une extension du marché carbone déjà existant pour les grandes industries en Europe. **À partir de 2025, il sera progressivement appliqué aux fournisseurs de carburants et d'énergie fossile pour les particuliers et entreprises.**

Concrètement, les distributeurs de carburants (essence, diesel, mazout, gaz) devront acheter des quotas d'émission pour chaque tonne de CO<sub>2</sub> émise. **Ces coûts seront ensuite répercutés sur les consommateurs finaux, entraînant une hausse des prix des produits fossiles.**

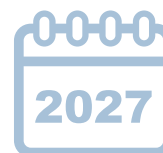


## Calendrier de mise en œuvre

- **1<sup>er</sup> janvier 2025** : Début de la phase de préparation. Les fournisseurs de carburants doivent mettre en place les infrastructures nécessaires et élaborer des plans de surveillance pour répondre aux nouvelles exigences.
- **2026** : Période de tests où des quotas d'émission seront appliqués de manière partielle. Les ajustements nécessaires seront réalisés.
- **1<sup>er</sup> janvier 2027** : L'ETS2 devient pleinement opérationnel. Les coûts des quotas seront intégrés aux prix de vente des carburants et du chauffage, impactant directement les consommateurs.



## Quel sera l'impact pour les consommateurs en 2027 ?



Les premières estimations donnent une idée précise des hausses à prévoir sur le budget des consommateurs. Voici les chiffres basés sur un prix du carbone de **45 €/tonne de CO<sub>2</sub>** :

### → Carburants routiers

- **Essence** : +0,10 €/litre.  
Pour un conducteur parcourant 30 000 km/an avec une consommation moyenne de 7 litres/100 km, cela représente une augmentation annuelle de 210 €.
- **Diesel** : +0,12 €/litre.  
Pour une consommation moyenne de 5,5 litres/100 km, cela équivaut à une hausse de 198 € par an pour 30 000 km.

### → Chauffage au mazout

- **Mazout de chauffage** : +0,12 €/litre.  
Avec une consommation typique de 2 000 litres/an, les utilisateurs devront déboursier environ 240 € supplémentaires par an.

### → Gaz naturel

- **Gaz** : +0,009 €/kWh.  
Pour une consommation moyenne de 10.000 kWh, cela représente une augmentation d'environ 90 € par an.



### Résumé des coûts supplémentaires pour un consommateur typique :

- **Voiture à essence** : 210 € supplémentaires.
- **Chauffage au mazout** : 240 € supplémentaires.
- **Total annuel** : 450 € supplémentaires à partir de 2027 (hors gaz).
- **À chacun d'adapter ces données, selon ses consommations réelles**

### Pourquoi une telle réforme ?

L'objectif principal est de **réduire les émissions de gaz à effet de serre** dans les secteurs jusqu'ici non couverts par le marché carbone. L'ETS2 incite à adopter des alternatives plus écologiques, comme les pompes à chaleur, les voitures électriques ou les rénovations énergétiques.

### Mesures d'accompagnement : un soutien pour les ménages vulnérables

Pour atténuer l'impact financier de l'ETS2, l'Union européenne prévoit la mise en place d'un Fonds social pour le climat. Ce fonds, financé par une partie des recettes du marché carbone, sera utilisé pour :

- Soutenir les ménages vulnérables via des aides directes.
- Financer des projets d'amélioration énergétique, comme l'isolation ou les énergies renouvelables.



En Belgique, des discussions sont en cours pour répartir ces fonds entre les régions, avec un accent mis sur les ménages précarisés en Wallonie et à Bruxelles.

- **Le Bureau fédéral du Plan** a simulé les effets de l'ETS2 en prenant en compte un prix de 60 euros par tonne de CO<sub>2</sub>. Selon ces simulations, le prix du mazout de chauffage augmenterait de **21%**, une hausse bien plus marquée que celle du gaz naturel (**16%**). Les carburants pour véhicules, quant à eux, connaîtraient des hausses respectives de **10%** pour l'essence et **11%** pour le diesel.

### Comment s'adapter dès maintenant ?

Bien que l'impact financier de l'ETS2 ne se fasse pleinement sentir qu'en 2027, les consommateurs peuvent dès à présent prendre des mesures pour limiter leurs dépenses futures :

- **Réduire la consommation énergétique** : Améliorez l'isolation et adoptez des équipements moins énergivores.
- **Investir dans des solutions durables** : Envisagez l'installation de panneaux solaires et ou de chaudières plus performantes, explorez les pistes de chauffage hybride.
- **En attendant l'impact de l'ETS2**, il est important de suivre les fluctuations des prix du mazout et d'anticiper les hausses à venir. Pour mieux vous préparer à ces changements, nous vous invitons à consulter les prix actuels du mazout et à rechercher les meilleures offres près de chez vous.

● **Henri LÉONARD**  
Commission Économique



# BOULANGERIE - PÂTISSERIE

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION  
SECTEUR ALIMENTAIRE

## CALENDRIER

16/02	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE À THÈME	14/04	Démonstration DEBIC
23/02 + 24/02	Démonstration FORICHER	20/04	GLACE ET SORBET
03/03	Démonstration BRIAN BOCLET	27/04	MACARONS EN ENTREMETS
09/03	SNACKING SALÉ	04/05	PAIN ET BIÈRE DE VAL DIEU
10/03	MONTAGE EN CHOCOLAT DE PÂQUES	11/05	TARTES GOURMANDES
16/03 + 17/03	BRIOCES D'EUROPE	19/05	Démonstration BERTRAND BALAY
23/03	Démonstration KOMPLET	26/05	GÂTEAUX DE VOYAGES
30/03	BOÎTE À BISCUITS	08/06 + 09/06	CONFISERIE
31/03	Démonstration DIMITRI BECHEZ	15/06 + 16/06	Démonstration FORICHER
07/04	PAINS AROMATIQUES		

## DÉMONSTRATIONS

FORICHER BLÉS ANCIENS

→ 23 ET 24 FÉVRIER DE 8:30 À 16:00  EPICURIS

KOMPLET IDÉES RECETTES PRINTEMPS-ÉTÉ

→ 23 MARS DE 13:00 À 16:30  EPICURIS

DEBIC CRÉATIONS D'ÉTÉ

→ 14 AVRIL DE 13:00 À 16:00  EPICURIS

FORICHER SNACKING

→ 15 ET 16 JUIN DE 8:30 À 16:00  EPICURIS



BRIAN BOCLET

INTERNATIONAL BAKING CONSULTANT

→ 3 MARS DE 9:00 À 17:00  EPICURIS

VIENNOISERIES CRÉATIVES ET MODERNES SUCRÉES

Spirale 2 citrons  
Dôme marron cassis  
Couronne exotique  
Calice chocolaté

Petits coussins  
Brioches dentelles  
Pain chocolat 3.0  
Marguerite pralinée



DIMITRI BECHEZ

FORMATEUR ET CONSULTANT EN PÂTISSERIE

→ 31 MARS DE 9:00 À 17:00  EPICURIS

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX DE SAISON

Bollywood (Fraise/Amande/Curry)  
Goûter printanier (Brioche grillée/fruits rouges)  
Tarte au concombre (Concombre/menthe/citron vert)  
Nuage cocomure (Noix de coco/ mure)  
Giandujardin



BERTRAND BALAY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLAT 2022

→ 19 MAI DE 9:00 À 17:00  EPICURIS

LES CRÉATIONS CHOCOLATÉES DE BERTRAND BALAY, MOF

Travail et explication des différents types de ganaches  
Travail et explication des différents types de fourrage praliné  
Créations de barres, tablettes, grignotages chocolatés  
Créations de montages commerciaux





# Forfait 2026

## Boulangerie et Pâtisserie

### Nouveaux accords pour le forfait TVA 2026

Comme chaque année en novembre, la commission fiscale nationale s'est réunie pour rassembler toutes les données nécessaires à l'établissement du forfait provisoire pour l'année 2026.

Ces relevés de prix sont très importants, c'est par le biais des différents chiffres proposés à l'Administration Centrale du « Service Public Fédéral Finances » que nous arrivons à négocier une taxation forfaitaire correcte.

Lors des relevés de cette année nous avons constaté une forte hausse des prix de vente, principalement ceux des produits composants l'échelle tarifaire alors que les prix d'achat des matières premières étaient pour la plupart assez similaires à ceux de 2025 avec malgré tout une légère hausse. Une indexation a donc été appliquée à tous les prix de revient des marchandises hormis les œufs qui ont fortement augmenté et les matières grasses; tandis qu'une légère diminution des sucres a été constatée et a dû être appliquée.

Compte tenu de la réalité de nos chiffres, dans la proposition faite par l'Administration Centrale seulement 9 prix de revient sur les 37 repris au forfait avaient été réduits par rapport à nos demandes. Il n'en était pas de même pour tous les prix de vente, tant les produits de la fine boulangerie que ceux de la pâtisserie, malgré les augmentations dont nous avions déjà tenu compte, l'administration proposait des prix de vente nettement plus élevés.

Nous avons fait une contre-proposition très correcte pour tous les prix de vente et aussi les 9 prix de revient, laquelle a directement été acceptée par l'administration sans aucune nouvelle modification. Donc cela nous a permis d'effectuer les différents calculs nécessaires à l'élaboration du forfait provisoire pour l'année 2026 et d'obtenir l'accord le 5 décembre.

Comme le prix d'achat de la farine normale est quasi identique à celui d'il y a un an, le prix retenu pour le calcul du forfait provisoire **à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2026, sera maintenu au prix minimum de 120 € pour 100 kg de farine normale.** A partir de la même date, en ce qui concerne **le prix maximum de la farine normale il sera également maintenu au prix de 2025, soit à 160 € les 100 kg.** Ces données sont d'une importance capitale lors du calcul du **P ou PP** pour l'application du forfait.

Au niveau du prix de revient des matières premières, mise à part l'indexation normale appliquée à toutes les marchandises nous avons obtenu une augmentation supérieure pour le lait en poudre + 0,20 €, les améliorants fine boulangerie + 0,19 €, les améliorants pain + 0,25 €, les margarines pain + 0,30 €, le pudding + 44 €, les raisins + 0,53 €, le moka +1,36 € et bien sûr aussi pour les œufs + 0,045 €.

Du côté des prix de vente de tous les produits fabriqués, comme nous avons constaté que nos membres ont tous adapté leurs prix durant l'année 2025 nous avons proposé des prix en conséquence. Néanmoins, suite à ses différents relevés l'administration nous soumettait des prix de vente encore

beaucoup plus élevés et de ce fait nous avons dû modifier nos chiffres en faisant une contre-proposition laquelle a été acceptée.

Pour la fine boulangerie, par rapport au forfait définitif de 2025, les prix de vente obtenus pour les 7 produits considérés tiennent compte d'une légère hausse qui est nettement plus modérée que pour les produits de l'échelle tarifaire. Les prix ainsi obtenus sont plus élevés de + 0,02 € pour les pistolets, + 0,03 € les sandwiches, + 0,03 € pour les pains français de 400 g, + 0,04 € pour les pains français de 300 g, + 0,07 les couques, + 0,08 € pour les cramiques sans raisins et + 0,10 € pour les cramiques avec raisins.

Concernant le prix de vente des produits de la pâtisserie aux 100 gr, les prix obtenus pour les 9 produits de l'échelle tarifaire sont tous en augmentation par rapport à 2025. Hormis pour les grands gâteaux crème au beurre dont notre prix de vente accepté directement par l'administration s'établit à + 0,03 € pour les 8 autres, toutes les augmentations ont été revues par l'administration et s'établissent respectivement à : + 0,06 € pour les petits gâteaux crème au beurre et les tartes aux fruits, + 0,08 € pour les tartes au riz, + 0,10 € pour les grands et les petits gâteaux crème fraîche, + 0,12 € pour les tartelettes aux fruits et les éclairs et + 0,13 € pour les tartelettes au riz.

Le résultat des différents prix retenus pour la pâtisserie produit **une hausse de 0,80 cents à l'échelle tarifaire qui passe donc de 15,80 € retenus au forfait définitif de 2025 € à 16,60 € pour 2026.**

Bien que le total de l'échelle tarifaire augmente de manière très significative, sur base des calculs forfaitaires on enregistre **une augmentation du coefficient de 0,07** par rapport à celui de 4,54 du forfait définitif de 2025 **il passe à 4,61 en 2026.** Cela est dû au statu quo du prix de la farine et de la levure + 0,02 € mais surtout principalement à la hausse de tous les prix de vente des pâtisseries, non compensée par la hausse des prix de revient des marchandises nécessaires à leur élaboration. De ce fait, le coefficient accuse une légère hausse car le coefficient obtenu pour les pâtisseries fabriquées est lui en augmentation de plus de 8 points.

**En 2026, suite à l'accord sur nos propositions par l'Administration fiscale, tous les autres coefficients sont maintenus à l'identique y compris celui des « Mix complets pour la fabrication de pain de marque » qui demeure à 2,40** comme celui retenu au forfait définitif de l'année passée.

En résumé, le forfait 2026 est une bonne négociation et il 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. Khaufaire

Présidente de la Commission Fiscale Francophone



## Comparaison du forfait 2025 avec le forfait provisoire de 2026

	2025	2026 provisoire
Echelle tarifaire	15,80	16,60
Coefficient	4,54	4,61
Perte de vente pour vente au détail de boulangerie, fine boulangerie et pâtisserie	6%	6%
Prix moyen farine par 100 kg	120,00	120,00
Prix de revient maximum à prendre en considération pour la farine par 100 kg	160,00	160,00
<b>Prix de revient boulangerie par sac</b>	<b>2025</b>	<b>2026 provisoire</b>
Catégorie 1	127,56	127,55
Catégorie 2	138,61	138,92
Catégorie 3	148,96	149,57
Catégorie 4	132,43	132,56
Catégorie 5	138,51	138,81
Catégorie 6	144,20	144,67
N : Produits ajoutés à la production de pain et de pain spécial		
Prix adjuvant par kg	4,83	4,89
<b>Fine boulangerie par pièce</b>	<b>2025</b>	<b>2026 provisoire</b>
Pain français 300 gr	1,66	1,70
Pain français 400 gr	1,93	1,96
Pistolet	0,56	0,58
Sandwich	0,65	0,68
Couque	1,34	1,41
Cramique avec raisins	4,50	4,60
Cramique sans raisins	4,22	4,30
<b>Pâtisserie - échelle tarifaire - prix par 100 gr</b>	<b>2025</b>	<b>2026 provisoire</b>
Gâteau crème au beurre grand	2,45	2,48
petit	2,57	2,63
Gâteau crème fraîche grand	1,96	2,06
petit	2,03	2,13
Tarte aux fruits grande	1,33	1,39
petite	1,50	1,62
Tarte au riz grande	1,18	1,26
petite	1,35	1,48
Eclair	1,43	1,55
<b>TOTAL</b>	<b>15,80</b>	<b>16,60</b>
• <b>Pâtes prêtes à l'emploi devant encore subir une cuisson :</b> prix d'achat x coefficient de l'entreprise x	50%	50%
• <b>Produits vendus sans transformation :</b>		
- s'ils sont soumis à 6 % de T.V.A., marchandises du groupe 11	1,35	1,35
- s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 12 et qui sont tous les produits surgelés cuits et précuits de la boulangerie, de la fine boulangerie et de la pâtisserie.	1,65	1,65
- s'ils sont soumis à 6% de T.V.A., marchandises du groupe 13 et qui sont les boissons froides vendues au comptoir	1,50	1,50
- s'ils sont soumis à 21 % de T.V.A., marchandises du groupe 31	1,50	1,50
• <b>Mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque :</b> prix d'achat x	2,40	2,40
• <b>Boissons froides servies au salon de consommation :</b> prix d'achat x coefficient	3,20	3,20

En concertation avec l'administration des finances, les pains de marque suivants sont reconnus comme répondant à la définition de « mix prêts à l'emploi pour la fabrication de pains de marque » pour le forfait 2026.

### BAKK ALL

Limburgs  
bruintje

### BRUYERRE

Nutriplus

### CSM

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

### ZEELANDIA NV

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

### IREKS GMBH

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

### KOMPLET BENELUX NV

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

### PURATOS NV

Pain Schtroumph  
Vita+ Céréales complètes  
Vita+ Flocons d'Avoine  
Vita+ Graines germées  
F.C. De Kampioen Brood  
Oatie Bran

**GYMFI BVBA**

Fijn Ijntje

**HANIWIJKMOLEN**Duiveltjesbrood  
t kampioentje**NEW TREE**

Easy New Tree

**B2B MANAGEMENT**

Child Focus

**WOUTERS**Délipure  
Pain Arthur**AB MAURI**VollerKoren  
VitaFibres**1. Remarques préliminaires**

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

**2. Répartition des opérations visées par la réglementation forfaitaire**

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

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

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

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

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

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

**4. Règle**

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

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

**5. Multiplicateur forfaitaire**

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

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

**Catégories et Multiplicateurs**

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

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

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

**[EXEMPLE 1]**

Calcul trimestriel. Chiffre d'affaires pain.

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

Catégorie 3, multiplicateur 133 kg de pains

• acheté : 150 sacs

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

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

Calcul chiffre d'affaires: 135 sacs de farine x 133 multiplicateur de rendement applicable à la catégorie 3 = 17.955 kg de pains x 2,90 € prix de vente réel "tout compris" par kg = 52.069,50 € (T.V.A. comprise).



## 6. Supprimé

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

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

Si, lors de la fabrication d'un pain ou d'un pain spécial on n'affecte pas de produits ajoutés, il ne peut y avoir de diminution pour ces produits. Si des produits ajoutés sont utilisés, peut importe la quantité ajoutée, alors maximum 1,5 kg par sac (100 kg) peut être accepté dans ce forfait. Pour chaque kilo d'adjuvant ajouté, on comptera un pain en plus. De l'achat total des matières premières (farine + autres), on pourra déduire € 4,89 par kilo de produits améliorants utilisés.

#### [EXEMPLE 2]

Augmentation du chiffre d'affaires par l'utilisation de produits ajoutés (max. 1,5 kg par sac de 100 kg)

135 sacs x 1,5 kg = 202,50 kg = N

N x prix de vente réel par kg 2,90 € = 587,25 € (T.V.A. comprise).

Attention, le calcul du chiffre d'affaires ne représente qu'un seul calcul sur la feuille de calcul. Sur la première ligne, l'on met : 135 (sacs farine, secteur boulangerie) x 133 (rendement catégorie 3) = 17.955 (nombre de kg de pains) + 202,50 (N) = 18.157,50 (total des kg de pains produits) x 2,90 € (prix de vente tout compris au 1<sup>er</sup> janvier 2026) = 52.656,75 € (chiffre d'affaires vente de pain, TVA comprise).

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

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

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

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

#### [EXEMPLE 3]

Calcul trimestriel coupage et emballage si supplément de prix demandé.

Achat de 21.500 sacs à pain

Avec 2,40 € prix du pain + 0,10 € prix de la coupe et de l'emballage.

21.500 pièces x 0,10 € (prix réel demandé)

= 2.150 € (T.V.A. comprise).

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

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

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

#### [EXEMPLE 4]

Calcul trimestriel chiffre d'affaires de livraison à domicile.

Livraison à domicile de 4.000 pains.

4.000 pains x 0,10 € (prix demandé au 1.1.2026) = 400,00 €

(T.V.A. comprise).

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

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

#### [EXEMPLE 5]

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

### 11. Détermination de la recette totale

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

### 12. Modifications éventuelles de la réglementation forfaitaire

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



## CHAPITRE 2

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

#### 13. Notion

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

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

#### 14. Règle

##### A. METHODE DE PREPARATION CLASSIQUE

Le chiffre d'affaires (T.V.A. comprise) provenant des livraisons de produits de la boulangerie autres que le pain, de produits de la fine boulangerie, de la pâtisserie et des fabrications accessoires est obtenu forfaitairement en multipliant par un coefficient qui est, en principe, fixé à € 4,61, le prix d'achat des matières premières, produits et marchandises, y compris les produits servant au graissage des platines, achetés par l'assujetti pendant la période de déclaration et déduction faite du prix d'achat des matières premières, produits et marchandises affectés à la fabrication des produits de la boulangerie.

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

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

##### [EXEMPLE 6]

Déclaration trimestrielle	
Achat farine : 150 sacs - prix	13.575,12 €
Autres matières premières	6.025,60 €
<b>Total achats</b>	<b>19.600,72 €</b>

Le coefficient fixé à 4,61 varie en fonction des fluctuations d'une échelle tarifaire qui est établie à partir d'une série de produits-types. Le mécanisme du coefficient et de l'échelle tarifaire est réglé sous le n° 16.

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

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

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

Pour l'application de la règle établie à l'alinéa qui précède, le prix de revient normal, hors T.V.A., de la farine (11/680) (avec de la farine et/ou mélange de farines (11/680) sans addition de denrées alimentaires et à l'exclusion de mix pour pains de marque) est fixé à € 120 par 100 kg pour 2026. Le prix maximum est fixé à € 160.

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

##### [EXEMPLE 7]

Déclaration trimestrielle.	
Calcul prix d'achat moyen P ou PP de la farine.	
Achat farine : 150 sacs	€ 13.575,12
Moyenne prix de revient	
150 sacs x € 120 =	€ 18.000,00
Payé en moins	€ 4.424,88 ou P
Pour le calcul du chiffre d'affaires :	
«O» (€ 19.600,75) + «P» (€ 4.424,88) =	€ 24.025,60

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

Exemple:

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

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

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



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

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

## [EXEMPLE 8]

Déclaration trimestrielle.

Prix d'achat total de pâtes prêtes à l'emploi : € 2.437,45.

€ 2.437,45 (Z) x 4,86 (coef. entreprise) = € 11.846,00 x 1/2

= € 5.923,00, recette T.V.A. comprise.

## C. MIX COMPLETS POUR LA FABRICATION DE PAINS DE MARQUE

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

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

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

## [EXEMPLE 9]

Déclaration trimestrielle

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

Chiffre d'affaires : € 886,35 («L») X 2,40 = € 2.127,74 recette

T.V.A. comprise

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

## A. PAIN, PAIN SPÉCIAL

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

1. Vente presque exclusive de pain de ménage (95 % et plus).  
€ 127,55
2. Vente presque exclusive de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec baisures (95 % et plus) € 138,92
3. Vente presque exclusive de pain spécial sans baisure, autre que pain spécial français et de pain spécial baguette (95 % et plus)  
€ 149,57
4. Vente de pain de ménage, rond avec baisures pour plus de 50%  
€ 132,56
5. Vente de pain (autre que le pain de ménage) ou de pain spécial rond avec baisures pour plus de 50 % € 138,81
6. Vente de pain spécial sans baisure, autre que pain spécial français ou pain spécial baguette pour plus de 50 % € 144,67

## [EXEMPLE 10]

Déclaration trimestrielle.

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

Boulangerie catégorie 3, prix de revient € 149,57 par sac.

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

135 sacs (secteur boulangerie) x € 149,57 = € 20.191,95

(prix de revient matières premières secteur boulangerie).

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

Le prix de revient global des produits adjuvants que l'assujetti déclare, sous le contrôle de l'administration, avoir affectés à la fabrication de pains et de pains spéciaux (voir n° 7), est calculé forfaitairement en multipliant le nombre de kilos de produits adjuvants, quelle que soit leur nature (matières grasses, produits améliorants ou autres adjuvants), qu'il a utilisés pendant la période de déclaration, par € 4,89.

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

## [EXEMPLE 11]

Déclaration trimestrielle

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

"N" = 202,50 kg x € 4,89 = € 990,23.

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

"O" = € 19.600,72 + € 4.424,88 = € 24.025,60

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

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

"A" = 135 x € 149,97 = € 20.191,95

"N" = 202,50 x € 4,89 = € 990,23

€ 21.182,18

€ 24.025,60 - € 21.182,18 = € 2.843,42 (matières premières, utiles dans la fine boulangerie et la pâtisserie)

Chiffre d'affaires : € 2.843,42 x 4,86 (coef. entreprise)

= € 13.819,02 (T.V.A. comprise)

## 16. Mécanismes de l'échelle tarifaire

Le coefficient de 4,61 fixé au n°14 est lié à l'échelle tarifaire suivante de produits vendus au comptoir :

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

Gâteau à la crème ou beurre	€ 2,48
Petit gâteau à la crème au beurre	€ 2,63
Gâteau à la crème fraîche	€ 2,06
Petit gâteau à la crème fraîche	€ 2,13
Tarte aux fruits	€ 1,39
Tartelette aux fruits	€ 1,62
Tarte au riz	€ 1,26
Tartelette au riz	€ 1,48
Eclair	€ 1,55

**Total** € 16,60



L'assujetti doit faire connaître, au cadre II de l'annexe à la déclaration périodique, les prix de vente moyens par 100 g (T.V.A. comprise) qu'il a pratiqués au comptoir pendant la période de déclaration, pour les produits-types figurant dans l'échelle tarifaire. Lorsque le total des prix pratiqués par l'assujetti pour ces produits-types fait apparaître une différence en plus ou en moins avec le total € 14,97 indiqué ci-avant, une correction de 0,01 par tranche entamée de € 0,05 doit être ajoutée ou retranchée, selon le cas, au coefficient de 4,60.

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

#### [EXEMPLE 12]

Le total de l'échelle tarifaire dans votre entreprise est de € 17,85.

La différence est de : € 17,85 - € 16,60 = € + 1,25, soit 25 fractions de 0,05 €.

Votre coefficient devient  $4,61 + 0,25 = 4,86$ .

Si au cours de la période de déclaration, un assujetti ne fabrique pas certains produits repris dans l'échelle tarifaire, le total à prendre en considération est obtenu en multipliant le total des prix de vente par 100 g (T.V.A. comprise) pratiqués pendant cette période, par cet assujetti pour les produits qu'il a fabriqués, par une fraction dont le numérateur est € 16,60 et dont le dénominateur est égal à la différence entre € 16,60 et le total des prix de vente des produits non fabriqués indiqués dans l'échelle tarifaire.

#### [EXEMPLE 13]

Formule : 
$$\frac{\text{Total prod. fabr.} \times € 16,60}{(€ 16,60 - \text{Tot. prod. non fabr.})}$$

Si au cours d'un trimestre, un assujetti n'a fabriqué ni tartes au riz ni tartelettes au riz à € 1,26 et € 1,48 les 100 g selon l'échelle tarifaire) et si le total des prix de vente par 100 g, T.V.A. comprise, pratiqués par l'assujetti pour les autres produits-types, s'élève à € 15,40, il doit calculer comme suit le total des prix de l'échelle tarifaire :

$$\frac{€ 17,85 \times € 16,60}{(€ 16,60 - € 2,74)} = € 21,38$$

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## [EXEMPLE 14]

Déclaration trimestrielle.

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

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

Plus de six fois les matières premières

Nombre de litres fabriqués au cours du trimestre 120

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

= € 817,80 (T.V.A. comprise).

## 19. Détermination du montant imposable

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

## CHAPITRE 3

## [Vente sans transformation de produits achetés]

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

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

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

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

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

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

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

## [EXEMPLE 15]

Prix d'achat € 994,05.

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

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

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

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

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

## [EXEMPLE 16]

Prix d'achat : € 371,84

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

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

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

## [EXEMPLE 17]

Prix d'achat : € 150,00

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

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

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

## [EXEMPLE 18]

Prix d'achat € 1.030,79

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

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

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

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



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

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

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

#### [EXEMPLE 19]

Prix de vente ou recette

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

## CHAPITRE 4

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

#### 22. Opérations visées

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

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

#### 23. Règle

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

#### 24.1. Autres opérations

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

#### 24.2. Vente de sacs en plastique

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

## CHAPITRE 5 [Ristournes]

#### 25. Règle

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

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

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

#### [EXEMPLE 20]

Ristournes autorisées aux clients :

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

## CHAPITRE 6

### [Vente dans un salon de consommation]

#### 26. Règle

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

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

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



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

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

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

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

### 27. Vente de crème glacée achetée

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

### 28. Vente de boissons froides

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

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

### 29. Vente de boissons chaudes

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

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

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

Thé en portions individuelles : une consommation par portion.

Potage acheté préparé : une consommation par sachet.

Bouillon : 100 consommations par litre de concentré de bouillon.

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

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

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

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

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

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

### Clause d'exclusion

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

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



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

## CHAPITRE 7

### [Modalités d'application]

#### 31. Exploitation normale

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

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

#### 32. Pertes

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

## CHAPITRE 8

### [Caractère particulier de la réglementation]

#### 33. Règle

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

## CHAPITRE 9

### [Déclarations périodiques et notifications]

#### 34. Formalités

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

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

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

## CHAPITRE 10 [Comptabilité]

### 35. les assujettis soumis au régime forfaitaire doivent tenir :

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

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

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



## CHAPITRE 11 [Notes de crédit]

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

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

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

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

Facturier d'entrée

Indications générales du document (facture – bordereau d'achat – note de crédit – document d'importation				Opérations (montant hors TVA) pour lesquelles le déclarant es tenu au paiement de la TVA		Acompte relatifs aux acquisitions intracommunautaires	Analyse du document						Achat de pains ; de produits de la fine boulangerie et de la pâtisserie	
Numéro d'ordre	Date	Fournisseur	Montant total	Acquisition intracommunautaire de biens	Autres opérations		Achat des matières premières				Prix d'achat de : crème glacée, café, thé ou autres boissons destinées au salon de consommation (1)	Prix d'achat d'autres marchandises non reprises par le forfait (1)	Prix d'achat, hors T.V.A	Prix de vente, T.V.A comprise
							Nombre de sacs de farine (100kg) (1)	Prix d'achat des matières premières (farine, lait, sucre ; produit pour graissage des pla- tines ; pâte d'amandes non travaillée, etc.) (1)	Mix complets pour la fabrication de pains de marque (1)	Pâtes « prêtées à l'emploi » (1)				
1	2	3	4	5(*)86	6(*)87	7	8	9	10a	10b	11	12	13a	13b

Facturier d'entrée (suite)

Analyse du document											T.V.A					
Prix d'achat des produits achetés en vue de la vente sans transformation				Biens d'investissement – Services, biens divers et autres				Notes de crédits reçues		Privé	Autres T.V.A inscrite sur le document repris à la colonne 4 (6)	T.V.A due à la suite de :				T.V.A déductible
Groupe de marchandises 11 (1)	Groupe de marchandises 12 (1)	Groupe de marchandises 13 (1)	Groupe de marchandises 31 (1)	Nature	Biens d'investissement (Montant sans T.V.A) (1) (3)	Services, biens divers et autres (Montant sans T.V.A) (1) (4)	Sacs à pains - Nombre indiqué sur la facture d'achat, éventuellement rectifié par une note de crédit - A défaut, nombre forfaitaire (75 ou 105 par kg) (1) (4)	Acquisitions intracommunautaires	Autres opérations	Acquisitions intracommunautaires		Opérations fournies par des cocontractants (5)	Importations en provenance de pays non-membres de la CEE	Notes de crédit reçues		
14a	14b	14c	15	16	17	18	19	20	21(*)85	22	23	25(*)55	25(*)56	26(*)57	27(*)63	28(*)59

(1) Les montants de notes de crédit doivent être, en vue de la soustraction autorisée par la réglementation forfaitaire (voir n°36) précédés du signe « moins » ou inscrits en rouge.

(2) Le montant à inscrire dans la grille 81 de la déclaration est égal au total des colonnes 8 à 15 (à l'exclusion, de la colonne 13b), après soustraction des notes de crédit.

(3) Le total de cette colonne doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 83 de la déclaration.

(4) Le total des colonnes 18 et 19 doit (après déduction des notes de crédit) être inscrit dans la grille 82 de la déclaration.

(5) Il s'agit entre autres de fournitures faites par des exploitants agricoles soumis au régime particulier instauré par l'article 57 du code T.V.A. et des travaux immobiliers ou opérations y assimilées pour lesquelles la taxe doit être acquittée par le cocontractant (art.17bis de l'A.R n°1)

(6) Ne concerne que les opérations effectuées en Belgique

(\*) Renvoi à la grille de la déclaration périodique dans laquelle il faut inscrire le total de la colonne Remarque importante : S'il y a lieu, les assujettis peuvent ouvrir des colonnes supplémentaires, notamment pour satisfaire aux obligations imposées par la loi du 17 juillet 1975 relative à la comptabilité et aux comptes annuels des entreprises.



## Feuille de calcul

T.V.A. n° :          

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

## FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS  
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**du  trimestre    

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

**Déclaration préalable :**Achat total de farine pendant la période de référence (sacs de 100 kg) : **150****I. Secteur de la boulangerie (v. note explicative n° 1)****A. Déclarations**

1. Nombre de sacs de farine (100 kg) mis en œuvre pendant la période de déclaration dans le secteur de la boulangerie	<b>135</b>	A
2. Numéro de référence de l'entreprise (v. note explicative n° 2)	<b>3</b>	B
3. Multiplicateur de rendement (v. note explicative n° 2)	<b>133</b>	D
4. Prix de vente par kg au début de la période de déclaration du grand pain de ménage, grand pain boulot, galette, platine, et carré ; le grand pain spécial ; le grand pain spécial boulot, galette, platine et carré.	<b>2,90</b>	E
5. Augmentations éventuelles des prix de vente pendant la période de déclaration		
- montant de l'augmentation en euro		H
- nombre de jours pendant lesquels l'augmentation a été appliquée		AA
6. Nombre de sacs à pain achetés pendant la période de déclaration (v. note explicative n° 4)		K
7. Nombre de kg d'ingrédients complémentaires mis en œuvre pendant la période de déclaration pour la fabrication de pain et de pain spécial (Max. 1,5 x A) (v. note explicative n° 20)	<b>202,50</b>	N

**B. Recettes, T.V.A. comprise (v. lettres A à N ci-avant)**

1. Vente de pains $A \ 135 \times D \ 133 = 17.955 + N \ 202,50 = 18.157,50 \times E \ 2,90 =$	<b>52.656,75</b>	
2. Coupage et emballage du pain (v; notes explicatives n° 6 et 9) K ..... x ..... =		
3. Augmentation du prix du pain en euro pendant la période de déclaration (v. note explicative n° 7)		
4. Livraison de pains à domicile (v. notes explicatives n° 8 et 9) Nombre de pains : <b>4.000</b> x € <b>0,10</b> =	<b>400,00</b>	
Recette totale T.V.A. comprise	<b>53.056,75</b>	
Recette totale T.V.A. non comprise	$\times \frac{100}{106} =$	<b>50.053,54</b>



## Feuille de calcul

T.V.A. n° :          

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

## FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS  
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**du  trimestre    

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

**II. Secteur des produits de la boulangerie autres que le pain,  
des produits de la boulangerie fine, de la pâtisserie et des fabrications accessoires (v. note explicative n° 10)**

**A. Déclarations**

1. Prix d'achat en euro des matières premières achetées pendant la période de déclaration à l'exception des pâtes «prêtes à l'emploi» et mix pour la fabrication de pains de marque (v. note explicative n° 11)	<b>19.600,72</b>	O
2. Prix d'achat en euro des mix complets pour la fabrication de pains de marque (v. note explicative n° 21)	<b>886,35</b>	L
3. Prix d'achat en euro des pâtes «prêtes à l'emploi» achetées (v. note explicative n° 12)	<b>2.437,45</b>	Z
4. Différence, en euro, pour les kg de farine achetés, entre le prix d'achat normal de la farine considérée comme farine 11/680, et le prix d'achat réel (v. note explicative n° 13) :		
- si le prix d'achat normal de la farine 11/680 est supérieur au prix payé	<b>4.424,88</b>	P
- si le prix normal de la farine 11/680 est inférieur au prix payé		PP
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire (v. note explicative n° 2)	<b>149,57</b>	Q
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de la pâtisserie (v. note explicative n° 14)		
<b>Prix de vente au comptoir par 100 g (6% T.V.A. comprise)</b>		
Gâteau à la crème au beurre	€ <b>2,88</b>	
Petit gâteau à la crème au beurre	€ <b>3,00</b>	
Gâteau à la crème fraîche	€ <b>2,24</b>	
Petit gâteau à la crème fraîche	€ <b>2,35</b>	
Tarte aux fruits	€ <b>1,42</b>	
Tartelette aux fruits	€ <b>1,65</b>	
Tarte au riz	€ <b>1,31</b>	
Tartelette au riz	€ <b>1,43</b>	
Eclair	€ <b>1,57</b>	
Total :	€ <b>17,85</b>	R
7. Si la glace de consommation fabriquée par l'assujetti est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières, il faut indiquer ici :		
a) le nombre de litres de glace de consommation écoulés pendant la période de déclaration	<b>120</b>	S
b) le multiplicateur applicable à la glace de consommation (v. note explicative n° 15)	<b>1/2</b>	T
c) le prix de vente en euro du litre de glace de consommation	<b>13,63</b>	U

**B. Calcul du coefficient**

Echelle tarifaire R	<b>17,85</b>	
-	<b>16,60</b>	Coefficient de base = <b>4,61</b>
+	<b>1,25</b>	(v. note ci-après)
		Coefficient à appliquer + <b>0,25</b>
		<b>4,86</b>

**4,86** BB

*Note : Lorsque le total des prix pratiqués par l'assujetti pour ces produits-types fait apparaître une différence en plus ou en moins avec le total 16,60 indiqué ci-avant, une correction de 0,01 par tranche entamée de 0,05 euro doit être ajoutée ou retranchée, selon le cas, au coefficient de 4,61. Cette correction doit être effectuée qu'il s'agisse d'une différence en plus ou en moins.*



## Feuille de calcul

T.V.A. n° :        

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

## FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS  
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**du  trimestre    

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

**C. Recettes, T.V.A. comprise****1. Recette ordinaire**

Prix d'achat O **19.600,72** + P **4.424,88** = **24.025,60**

ou O - PP =

à diminuer de

A **135** x Q **149,97** = **20.191,95**

N(20) **202,50** x **4,89** = **990,23**

**- 21.182,18**

**2.843,42**

x BB **4,86** = + **13.819,02**

Prix d'achat L **886,35** x **2,40** = + **2.127,74**

Prix d'achat Z **2.437,45** x BB **4,86** = **11.846,00** x 1/2 = + **5.923,00**

**2. Recettes supplémentaires éventuelles pour la vente de glace de consommation :**

S **120** x T **1/2** = **60** x U **13,63** = + **817,80**

Recette totale T.V.A. comprise **22.687,56**

Recette totale T.V.A. noncomprise x  $\frac{100}{106}$  =

**21.403,36**II<sup>1</sup>

**ATTENTION :** Les boulangers-pâtisseries qui ne tiennent pas un salon de consommation reportent directement le total II<sup>1</sup> au cadre VI (récapitulatif)

Les boulangers-pâtisseries qui tiennent un salon de consommation ne reportent pas le total II<sup>1</sup> au cadre VI, mais partent de ce total, pour remplir la feuille spéciale «salon de consommation» annexée à la présente, qui leur est réservée. Après avoir rempli cette feuille spéciale, ils reportent ci-après les résultats.

- Ventes au comptoir. Recettes hors T.V.A., imposables à 6 %
- Ventes au salon. Recettes hors T.V.A. à 12 %
- Ventes au salon. Recettes hors T.V.A. imposables à 21 %

/ II<sup>2</sup>

/ II<sup>3</sup>

/ II<sup>4</sup>

**III. Ventes sans transformation de produits achetés**

Recettes, T.V.A. non comprise (v. note explicative n° 16)

- Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 11 : 994,05 EUR x 1,35 =
- Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 12 : 371,84 EUR x 1,65 =
- Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 13 : 150,00 EUR x 1,50 =
- Prix d'achat des produits du groupe de marchandises 31 : 1.030,79 EUR x 1,50 =
- Revente en EUR de pain, de produits de la boulangerie autres que le pain et les produits de la fine boulangerie et de la pâtisserie (v. note explicative n° 17) :

Recette T.V.A. comprise : **961,82 x 94 % = 904,12**Recette totale T.V.A. non comprise : x  $\frac{100}{106}$  =**1.341,97**III<sup>1</sup>**613,54**III<sup>2a</sup>**225,00**III<sup>2b</sup>**1546,18**III<sup>3</sup>**852,94**III<sup>4</sup>

## Feuille de calcul

T.V.A. n° :        

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

.....

.....

## FEUILLE DE CALCUL

**BOULANGERS  
ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**du  trimestre    

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

IV. Opérations autres que celles visées sous I à III - Taux de T.V.A. 6%			
<p><b>Recette, T.V.A. comprise</b> (v. note explicative n° 18)</p> <p>a) A évaluer si le total ne dépasse pas € 1500 par trimestre</p> <p>b) Dans le cas contraire, suivant le journal de recettes</p> <p style="margin-left: 20px;">- cuisson pour le compte de particuliers : .....</p> <p style="margin-left: 20px;">- autres recettes 6 % .....</p> <p style="text-align: right;">Recettes totales, T.V.A. comprise : .....</p> <p style="text-align: right;">Recette totale, T.V.A. non comprise <span style="margin-left: 20px;">→ x <math>\frac{100}{106}</math> =</span> .....</p>	/	IV	
V. Sacs en plastique - Taux T.V.A. 21%			
<p>Nombre de sac en plastique achetés : ..... (AA)</p> <p>Somme payée par le client : ..... (BB)</p> <p style="text-align: right;">Recettes (T.V.A. comprise) : AA ..... X BB ..... =</p> <p style="text-align: right;">Recettes (T.V.A. non comprise) : <span style="margin-left: 20px;">→ x <math>\frac{100}{121}</math> =</span> .....</p>	V		
VI. Ristournes			
<p>En timbres-ristourne achetés : .....</p> <p>En ristournes propres : .....</p> <p>Sur factures : <b>1.292,52</b></p> <p style="text-align: right;"><b>1.292,52</b> x <math>\frac{100}{106}</math> =</p>	1.219,36	VI	
VII. Récapitulation (v. note explicative n° 19)			
<p><b>Recettes imposables</b></p> <p>1) à 6% :</p> <p>TOTAL I = <b>50.053,54</b></p> <p>TOTAL II<sup>1</sup> ou II<sup>2</sup> = <b>21.403,36</b></p> <p>TOTAL III<sup>1</sup> = <b>1.341,97</b></p> <p>TOTAL III<sup>2</sup> a + b = <b>838,54</b></p> <p>TOTAL III<sup>4</sup> = <b>852,94</b></p> <p>TOTAL IV = .....</p> <p>TOTAL = <b>74.490,35</b></p> <p>Déduction TOTAL V : - <b>1.219,36</b></p> <p>A reporter dans la grille 01 de la déclaration <b>73.270,99</b> x 6% =</p> <p>2) à 12% :</p> <p>TOTAL II<sup>3</sup> = .....</p> <p>A reporter dans la grille 02 de la déclaration ..... x 12% =</p> <p>3) à 21% :</p> <p>TOTAL II<sup>4</sup> = .....</p> <p>TOTAL III<sup>3</sup> = <b>1.546,18</b></p> <p>TOTAL V = <b>1.546,18</b> x 21% =</p> <p>A reporter dans la grille 03 de la déclaration ..... x 21% =</p> <p>Total des taxes dues - A reporter à la case 54 de la déclaration</p>	<p><b>Taxes dues</b></p> <p style="text-align: right;"><b>4.396,26</b></p> <p style="text-align: right;">=</p> <p style="text-align: right;">=</p> <p style="text-align: right;"><b>324,70</b></p> <p style="text-align: right;"><b>4.720,96</b></p>		





UNION DES PATRONS BOULANGERS-PÂTISSIERS DU TOURNAISIS    CONFRÉRIE DE SAINT-AUBERT EN TOURNAISIS  
UNION PROFESSIONNELLE RECONNUE « SOCIÉTÉ ROYALE »

*Groupement des associations de  
Tournai Mons Borinage -Soignies -Lessines-Ath*

***Vous invite le dimanche 1 février 2026***

**11H**      **Messe en l'église de Mont Saint-Aubert, solennisée par la fanfare de Froidmont**  
**12H15**    Dépôt de fleurs au monument aux morts de la commune  
**13h**      Vin d'honneur à la « Ferme du Reposoir » à Kain (Tournai)  
              Intronisation et Remise des diplômes aux nouveaux Confrères durant le banquet



*Vin : Trocart blanc  
Les charmettes*

## *Menu*

*Tapis de zakouski et ses perles fines*

~

*Crème Dubarry*

~

*Filet de saumon Florentine*

*Curry-coco*

~

*Magret de Canard, Thym*

*Gingembre*

*Bouchons dorés*

~

*Le panier de la bergère*

~

*Délice glacé...*

*Prince Noir*

## *Réservation*

100 € par personne, virement au compte BE55 7000 0706 1644, des patrons boulangers, Vieux Chemin d'Ath 10, Warchin

Inscription obligatoire même si le virement bancaire a été effectué :

- J. Henneghien : 069/77.75.77 ou henneghien.jacques@skynet.be
- T. De Roo : 069 /22.57.85

**Réservation confirmée = paiement • Dernier délai : le 21 janvier 2026**

📍 Adresse : Ferme du Reposoir, chemin du Ruisseau 4, 7540 Kain

# Rénovation du bâti wallon : un cadre global pour atteindre la PEB A en 2050

Le Gouvernement vient d'adopter 4 décisions visant à accélérer la rénovation du bâti wallon et répondre aux exigences européennes.

## 4 mesures décisives pour le bâti wallon

1. Adoption en 2<sup>e</sup> lecture d'un décret visant à transposer la directive européenne sur la Performance Énergétique des Bâtiments (dite directive «PEB 4»), dont l'objectif principal est d'entamer une trajectoire de rénovation pour amener le bâti à la PEB A en 2050.
2. Approbation d'un projet de plan de rénovation (en application avec la directive européenne) contenant un calendrier de rénovation. Ce projet de plan devra encore faire l'objet d'une validation par les autorités européennes dans les 6 mois.
3. Adaptation du système MEBAR, destiné à soutenir les publics précarisés dans le remplacement de leur système de chauffage ou de travaux d'isolation ou de salubrité
4. Adoption d'une note d'orientation sur les principes qui fondent le futur régime de soutien global à la rénovation, qui sera d'application à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2026. Cette note s'articulera autour de 3 axes : le soutien financier, un calendrier de rénovation, et un système d'accompagnement.

## Régime de soutien global à la rénovation à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2026

### Soutien financier

Concrètement, le soutien régional évolue : il prendra désormais la forme de prêts, éventuellement assortis de primes. Ce dispositif sera réservé aux projets permettant un véritable « saut de label » en matière de performance énergétique, afin de concentrer les moyens publics sur des rénovations significatives.

Deux outils structureront cette offre :

- Le Rénopack : un prêt à taux zéro, avec une réduction du montant à rembourser assimilée à une prime ;
- Le Rénoprêt : un prêt à taux variable, calculé en fonction des revenus du ménage.



L'ensemble reposera sur des principes clairs :

- Un audit préalable restera obligatoire pour accéder au soutien ;
- Les investissements éligibles couvriront les travaux de salubrité et d'amélioration énergétique ;
- Le montant de l'aide sera appliqué sur l'investissement global, et non plus poste par poste ;
- L'accès sera maintenu pour propriétaires-occupants, propriétaires-bailleurs et copropriétés ;
- Les matériaux biosourcés continueront d'être favorisés.



## Calendrier de rénovation

### 1. Par rapport à l'amélioration globale de la performance énergétique des bâtiments

Dans le cadre du Plan de rénovation, des seuils minimaux de performance énergétique (PEB) seront fixés pour le secteur résidentiel, avec un objectif fort : éliminer les labels F et G d'ici 2035.

**Pour les achats à partir de 2028**, l'acheteur disposera de 5 ans après l'acte authentique pour atteindre les niveaux suivants :

- PEB D pour un achat dès 2028 ;
- PEB C dès 2031 ;
- PEB B dès 2036 ;
- PEB A dès 2041.



**Pour les bâtiments existants**, chaque propriétaire devra respecter ces échéances :

- PEB F en 2031
- PEB E en 2036
- PEB D en 2041
- PEB C en 2046
- PEB B en 2050

Le certificat PEB sera simplifié et adapté pour faciliter son renouvellement, avec un objectif : certifier l'ensemble du parc immobilier d'ici 2030. Des pistes d'harmonisation entre régions seront également étudiées.

## 2. Par rapport à la sortie progressive des chaudières à mazout et au charbon

La Wallonie prévoit un calendrier pour abandonner ces systèmes de chauffage :

- **Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2026** : interdiction d'installer une chaudière au mazout ou au charbon dans tout bâtiment neuf.
- **Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2027** : interdiction de remplacement dans les bâtiments assimilés à du neuf (rénovation de fond, soit 75 % de l'enveloppe). Interdiction également d'installation ou de modernisation si un réseau de gaz naturel est disponible.

- **Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2031** : interdiction totale de remplacement dans tous les bâtiments.

En parallèle, le système MEBAR évolue pour financer des alternatives durables : chaudières biomasse avec silo, pompes à chaleur (chauffage et eau chaude), poêles biomasse, conformément aux exigences européennes.

## Un accompagnement renforcé pour les citoyens



La Région mettra en place un dispositif d'accompagnement complet via des guichets uniques, offrant un appui technique personnalisé en trois niveaux, selon le profil des ménages et les caractéristiques du bâtiment.

À terme, ce dispositif pour le résidentiel sera assuré par l'Agence wallonne de l'Habitation et ses pôles locaux, afin de garantir proximité et expertise.





# Protocole d'accord sectoriel 2025-2026 du 7 novembre 2025, conclu au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire

**Protocole d'accord sectoriel 2025-2026 du 7 novembre 2025, conclu au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire**

L'arrêté royal du 12 septembre 2025 pris en exécution de l'article 7, §1, de la loi du 26 juillet 1996 relative à la promotion de l'employabilité et à la sauvegarde préventive de la compétitivité (MB 22 septembre 2025) fixe la marge maximale pour l'évolution salariale pour la période 2025-2026 à 0 %.

Le présent accord sectoriel, ainsi que les conventions collectives qui en découlent, seront conclues conformément à l'arrêté royal susmentionné.

Cet accord sectoriel ne prévoit pas toutes les modalités techniques de sorte que cette convention ne sera pas déclarée généralement obligatoire. Les parties concluront les conventions d'exécutions nécessaires et déclareront généralement obligatoire celles-ci afin de donner exécution au présent cadre.

## Champ d'application

**Art. 1<sup>er</sup>. §1<sup>er</sup>.** La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

**§2.** Par « ouvriers » sont visés tous les ouvriers sans distinction de genre.

**§3.** Par « boulangeries et pâtisseries », on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie.

## Pouvoir d'achat

**Art. 2. §1.** Les dispositions du présent article ne sont applicables que si l'article 10 de la loi du 26 juillet 1996 relative à la promotion de l'employabilité et à la sauvegarde préventive de la compétitivité ("loi sur la norme salariale") a été modifié, et dans les conditions fixées par ou en vertu de cette loi.

## Dans les entreprises avec chèques-repas

**§2.** Dans les entreprises qui octroient déjà des chèques-repas au 1<sup>er</sup> octobre 2025, dans les conditions visées au §1, la contribution patronale dans ces chèques



repas est augmentée à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2026 de 1 EUR par chèque-repas.

Les entreprises ayant une délégation syndicale ont la possibilité de convenir d'une réglementation plus favorable au plus tard pour le 15 février 2026, sur le plan des chèques-repas, par CCT d'entreprise.

## Entreprises sans chèques-repas

**§3.** Dans les entreprises qui n'octroient pas de chèques-repas au 1<sup>er</sup> octobre 2025, un avantage équivalent à celui dans l'alinéa premier du §2 est octroyé.

Dans les entreprises où il y a une délégation syndicale, cet avantage équivalent est fixé par CCT d'entreprise pour le 15 février 2026 au plus tard.

Dans les entreprises où il n'y a pas de délégation syndicale, les partenaires sociaux attirent expressément l'attention sur l'obligation de respecter le 1<sup>er</sup> alinéa. L'avantage équivalent devra être introduit pour le 1<sup>er</sup> juillet au plus tard, à défaut de quoi un avantage net récurrent de 240 EUR (proportionnellement aux jours prestés par semaine) et par an sera dû à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2026 (pour la période de référence du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre).

**§4.** L'octroi de chèques-repas prévu par cet article, s'effectue selon les conditions de l'article 19bis §2 de l'arrêté royal du 28 novembre 1969 pris en exécution de la loi du 27 juin 1969 révisant l'arrêté-loi du 28 décembre 1944 concernant la sécurité sociale des travailleurs.

## Intervention pour frais de transport

**Art. 3. §1.** À partir du 1<sup>er</sup> février 2026, l'indemnité vélo augmente de 0,27 à 0,31 euro par kilomètre effectivement parcouru.



**§2.** Pour la même distance, l'indemnité vélo ne peut pas être cumulée avec l'intervention pour d'autres moyens de déplacement.

**Art. 4.** À partir du 1<sup>er</sup> février 2026 l'intervention patronale dans les frais de déplacement (déplacement privé) est augmentée de 80% à 85% du prix de la carte de train pour une même distance.

### Harmonisation entre ouvriers et employés

**Art. 5.** Les partenaires sociaux veilleront à ce que les moyens pour le volet de solidarité du fonds 2<sup>ème</sup> pilier bénéficieront d'une destination effective et ne seront pas employés afin d'augmenter davantage les réserves.

**Art. 6.** Alimento établit, pour le 1<sup>er</sup> janvier 2027 au plus tard, un inventaire des différences substantielles entre les ouvriers (CP 118), les boulangers (CP 118.03) et les employés (CP 220).

### Fin de carrière

**Art. 7.** Pour les travailleurs occupés dans les boulangeries et pâtisseries, la réglementation existante sur les jours de fin de carrière est étendue à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2026.

Outre les jours de fin de carrière qui sont déjà octroyés aux travailleurs à partir de 59 ans et 62 ans, chaque ouvrier a désormais droit à un jour de fin de carrière rémunéré à partir de 57 ans par année calendrier, sous les mêmes conditions et selon les mêmes modalités que les jours de fin de carrière existants. Cette disposition ne mènera pas à une augmentation du nombre total de jours de fin de carrière fixé pour les catégories d'âge déjà existantes.

Ce jour de congé supplémentaire est remboursé pour les employeurs par le Fonds social et de garantie de la boulangerie, pâtisserie et salons de consommation annexés, par le biais une intervention forfaitaire de 200 EUR par jour de congé.

Ce montant est indexé annuellement au 1<sup>er</sup> janvier et pour la première fois le 1<sup>er</sup> janvier 2027.

**Art. 8.** Pour les ouvriers occupés dans l'industrie alimentaire, la réglementation existante sur les jours de fin de carrière est étendue à dater du 1<sup>er</sup> janvier 2026.

Le nombre de jours de fin de carrière pour les ouvriers à partir de 62 ans est augmenté de dix à douze jours par année calendrier, à charge de l'employeur et sous les mêmes conditions et selon les mêmes modalités que les jours de fin de carrière existants.

**Art. 9. §1.** À dater du 1<sup>er</sup> janvier 2026, l'indemnité complémentaire pour crédit-temps d'1/5<sup>e</sup> pour les travailleurs à partir de 55 ans est augmentée de 90,46 EUR à 135,69 EUR, pour les demandes nouvelles et en cours, avec maintien des modalités comme décrit à la convention collective de travail du 13 décembre 2023



concernant l'indemnité complémentaire en cas de réduction de carrière à 1/5<sup>e</sup> à partir de 55 ans (n° d'enreg. 186.281/CO/118).

**§2.** Le paragraphe ci-dessus est également applicable aux boulangeries et pâtisseries.

**Art. 10. §1.** À dater du 1<sup>er</sup> janvier 2026, l'indemnité complémentaire de 112,99 EUR, accordé en cas de passage d'un temps plein ou d'une diminution 1/5<sup>e</sup> à un mi-temps pour les travailleurs à partir de 55 ans, en exécution de la convention collective de travail n° 103/7 du 21 octobre 2025 instaurant un régime de crédit-temps, est augmenté à 150 EUR, pour les demandes nouvelles et en cours.

**§2.** Le paragraphe ci-dessous est également valable pour les boulangeries et les pâtisseries.

**§3.** Cette indemnité sera à la charge du Fonds Social et de Garantie de l'industrie alimentaire (CP 118 et CP 118.3) à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2026. Cette indemnité est octroyée en fonction des modalités déterminées par le Fonds social et dans le cadre des moyens existant de celui-ci.

**§4.** À dater du 1<sup>er</sup> janvier 2027, ce montant est indexé annuellement, selon la méthode décrite dans la CCT sectorielle concernant l'indexation qui vaut également pour l'indexation des salaires.

**Art. 11.** Les parties s'engagent à procéder, en exécution des CCT-cadres du Conseil National du Travail du 21 octobre 2025, à la conclusion de CCT temporaires, d'ici fin 2027 :

- sur les régimes d'exceptions en matière d'emplois de fins de carrière à 55 ans;
- sur le régime de RCC pour raison médicale.

### Chômage temporaire

**Art. 12.** L'avis positif pour l'AR chômage temporaire dans le secteur des légumes est prolongé annuellement, jusqu'au 30 juin 2027.

## Travail faisable

**Art. 13.** Les partenaires sociaux prennent les décisions suivantes en ce qui concerne le travail faisable :

1° Reconfirmation des C.C.T. travail faisable; le document-modèle est actualisé en ce qui concerne les thèmes et les signatures de tous les représentants;

2° Établissement par Alimento d'un bilan annuel avec un résumé des thèmes et des montants versés par thème.

3° Soutien aux entreprises en restructuration : outplacement et stratégie de rétention dans le secteur (en coopération avec Alimento);

4° Afin de faire connaître davantage aux entreprises les mesures d'Alimento sur le plan du bien-être au travail (scan d'ergonomie, scan de bien-être, scan PME, scan de l'organisation au travail, budgets de carrière, intervention garde d'enfants,...), un tour de présentation est préparé dans les provinces en 2026. Alimento prend l'initiative en ce sens, en concertation avec les partenaires sociaux.

5° Il est examiné si Alimento peut créer, en coopération avec HIVA et Securex/AMS, une chaire universitaire, pour 2 années au minimum, qui effectue de la recherche sur l'absentéisme dans le secteur alimentaire et le lien avec les transitions de carrière (cf. Données Dynam HIVA-ONSS)

6° À dater du 1<sup>er</sup> janvier 2025 la convention collective de travail concernant l'intervention d'Alimento dans le coût de la garde d'enfant est modifiée comme suit :

1. une reconnaissance n'est plus requise que pour les crèches et les mères d'accueil (Kind & Gezin, ONE ou la Communauté germanophone), et ne l'est plus pour d'autres initiatives de garde d'enfants organisées;
2. il n'y a plus qu'un plafond annuel qui reste d'application : le plafond trimestriel est abrogé;

**Art. 14. §1.** L'ouvrier ayant vingt années d'ancienneté ou plus dans l'entreprise, a droit à au minimum un jour de congé d'ancienneté par an et ce à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2026.

**§2.** Ce jour de congé supplémentaire est imputé sur les jours d'ancienneté propres à l'entreprise, mais non sur les jours de fin de carrière sectoriels.

**§3.** Les §1 et §2 valent également pour les boulangeries et les pâtisseries.

**Art. 15.** Aux ouvriers qui, durant l'année calendrier X, prennent au moins 3 mois de congé parental à temps plein, à mi-temps, ou 1/5<sup>e</sup>, est octroyé un jour conventionnel supplémentaire de vacances (jour calendrier complet) par l'employeur durant l'année suivante X+1.

Le coût pour ce jour supplémentaire de vacances est remboursé à l'employeur par le fonds social (CP 118 et

118.03) par le biais d'une intervention forfaitaire de 200 EUR par jour de congé.

Ce montant est indexé annuellement à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2027.

Lors de la demande de remboursement, l'employeur doit apporter la preuve des congés d'ancienneté pris par le biais de formulaires de demande approuvés par l'Onem.

Cette réglementation est applicable aux congés parentaux qui sont pris à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2026.

## Intérim-sous-traitance

**Art. 16.** Les partenaires sociaux prennent les décisions suivantes en matière de travail intérimaire :

- reconfirmation de la convention collective de travail du 24 octobre 2023 concernant le travail intérimaire.
- accueil et parrainage/marrainage obligatoires : reconfirmation de l'obligation légale et possibilité de conseil de la part d'Alimento
- Pour les contrats de travail, les jours d'occupation effectifs en tant qu'ouvrier intérimaire, prestés dans la même entreprise au cours des 24 mois qui précèdent immédiatement la conclusion du contrat de travail, sont pris en compte pour déterminer les jours d'ancienneté propres à l'entreprise.

**Art. 17.** Les partenaires sociaux reconfirment l'obligation légale concernant l'information obligatoire au conseil d'entreprise dans le cadre de la sous-traitance.

## Formation

**Art. 18. §1.** En application des articles 53 et 54 (Chapitre 12) de la loi du 3 octobre 2022 portant des dispositions diverses relatives au travail (MB 10 novembre 2022), le trajet de croissance vers un droit individuel à cinq jours de formation est confirmé de manière échelonnée :

- À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025 : droit individuel à la formation de 4 jours par équivalent temps plein et par an.
- À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2027 : droit individuel à la formation de 5 jours par équivalent temps plein et par an.

**§2.** Les entreprises transmettent leur plan de formation à Alimento pour vérification.

L'art. 4 §5 de la CCT formation est modifié à cet effet: une évaluation de l'année de formation précédente devra également être reprise.

**§3.** Alimento organise une réunion annuelle pour les partenaires sociaux sectoriels afin de donner un meilleur aperçu de la situation dans le secteur, sur les formations au sein des entreprises et sur les interventions données.

**§4.** Les partenaires sociaux sectoriels s'engagent à répondre aux besoins de formations de chaque rôle linguistique ainsi que de chaque type d'entreprise.





**§5.** Dans les deux années à venir, Alimento mettra particulièrement sur les formations techniques et les formations en IA dans l'environnement de production et des formations en matière de diversité.

Une offre de sensibilisation est également développée autour de la diversité et de la tolérance, destinée à être utilisée dans les entreprises, en particulier durant la semaine du 8 mai (à l'occasion de la fin de la Deuxième guerre mondiale).

**§6.** Alimento examine si, spécifiquement pour les ouvriers qui sont occupés pendant le weekend, il existe un besoin en formations le samedi et comment cela peut être implémenté dans la pratique.

### Concertation sociale

**Art. 19.** Les représentants syndicaux qui sont membres de l'instance nationale de gestion et/ou les représentants des travailleurs d'entreprises belge dans un Conseil d'entreprise européen, ont droit à un jour complémentaire de formation syndicale par an à dater du 1<sup>er</sup> janvier 2026. Si des jours de formation syndicale ont déjà été fixés au niveau européen, ce jour sera imputé sur ceux-ci.

**Art. 20. §1.** Tous les membres suppléants de la délégation syndicale pour les ouvriers bénéficient, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2026, d'un jour de formation syndicale par année calendrier, à l'exception des boulangeries et des pâtisseries.

**§2.** Pour les entreprises ou mandats qui ne comportent pas de membre(s) suppléant(s), il n'y a pas de jours de formation syndicale supplémentaire.

Pour le reste, ce jour de formation syndicale est soumis aux mêmes règles que celles prévues par la CCT du 14 décembre 2021 concernant la délégation syndicale.

### Attirer des talents

**Art. 21.** Les employeurs entameront des discussions avec les travailleurs intérimaires qui ont presté au moins 130 jours effectifs dans l'entreprise au cours des douze derniers mois sous contrat intérimaire, à propos d'un potentiel recrutement direct par l'entreprise.

Lors de cette discussion, il est tenu compte des prestations effectuées et de tout autre élément pertinent pour un recrutement direct par l'entreprise.

**Art. 22.** Les partenaires sociaux demandent à Alimento d'investir annuellement, dans le cadre de l'attractivité du secteur, un montant de 100.000 EUR durant les deux prochaines années dans les initiatives suivantes :

1° Le développement d'un programme pédagogique numérique et mobile attrayant pour les écoles, ciblé sur les étudiants de la 6<sup>e</sup> année primaire et le 1<sup>er</sup> degré de l'enseignement secondaire, qui met en lumière le lien avec les formations STEM, les atouts de l'industrie alimentaire, les possibilités de carrières etc.



2° L'élaboration d'une stratégie afin de promouvoir et expliquer ce programme pédagogique dans les écoles, lors de salons de l'emploi, de salons consacrés à l'alimentation, de festivals de technologie et d'autres événements pertinents ;

3° L'actualisation du site Food At Work, conformément au nouveau branding et logo axés sur « attirer des talents », avec une attention particulière pour l'image de l'industrie alimentaire et les besoins actuels du secteur.

4° Le développement d'autres supports promotionnels, comme des banderoles, brochures, campagnes médias sociaux etc.

### Classification de fonctions

**Art. 23.** Compte tenu des moyens disponibles, les partenaires sociaux sectoriels confirment leur volonté de poursuivre les travaux de classification de fonctions. Tous les deux ans, les partenaires sociaux sectoriels identifient les sous-secteurs dans lesquels ils avancent dans le cadre de la classification de fonctions.

### Groupes de travail

**Art. 24.** Les groupes de travail suivants sont créés au sein de la commission paritaire et se réuniront au moins 3 fois par an, en présence d'Alimento :

- Groupe de travail sur l'image du secteur et attirer des talents ;
- Groupe de travail diversité
- Groupe de travail PCL Viande.

### Paix sociale

**Art. 25.** Les partenaires sociaux garantissent la paix sociale en ce qui concerne tous les éléments de cet accord.

### Durée de la présente convention

**Art. 26.** Cet accord sectoriel entre en vigueur le 1<sup>er</sup> décembre 2025 ; celui-ci est conclu pour une durée de deux ans (2025-2026), à l'exception de dispositions contraires.

# Indexation des salaires de 2,19 % au 01/01/2026

## Barèmes boulangers - pâtisseries - glaciers - chocolatiers - confiseurs

118-003 BOULANGERIES, PATISSERIES	Barème 1 *	Barème 2 *
CATEGORIE	38 h	38 h
1	€16,49	€16,70
2	€17,00	€17,24
3	€18,12	€18,34
4	€18,72	€18,91
5	€19,79	€20,04
6	€21,40	€21,65
7	€15,49	€15,69
8	€16,66	€16,91
9	€17,67	€17,88
10	€17,90	€18,11
11	€18,12	€18,34
12	€18,12	€18,34
13	€18,25	€18,48
14	€18,12	€18,34
15	€19,46	€19,70
16	€22,30	€22,56
CATEGORIE	Barème 3 *	Barème 4 *
	38 h	38 h
1	€16,26	€16,71
2	€16,73	€17,25
3	€17,87	€18,35
4	€18,45	€18,92
5	€19,50	€20,05
6	€21,08	€21,67
7	€15,29	€15,70
8	€16,38	€16,92
9	€17,39	€17,89
10	€17,65	€18,12
11	€17,87	€18,35
12	€17,87	€18,35
13	€17,99	€18,50
14	€17,87	€18,35
15	€19,17	€19,72
16	€21,96	€22,57

118-005/1 BISCUITERIE	- 6 mois de service	+ 6 mois de service
CATEGORIE	38 h	38 h
I	€16,99	€17,53
II	€17,49	€18,05
III	€18,04	€18,62
IV	€18,54	€19,15
CATEGORIE	37 h	37 h
I	€17,32	€17,89
II	€17,88	€18,48
III	€18,42	€19,00
IV	€18,99	€19,61

# SALAIRES

118-012/2 CREME GLACEE	- 6 mois de service	+ 6 mois de service
CATEGORIE	38 h	38 h
I	€17,25	€17,80
II	€17,65	€18,21
III	€18,04	€18,62
IV	€18,44	€19,03
CATEGORIE	37 h	37 h
I	€17,63	€18,20
II	€18,01	€18,60
III	€18,44	€19,03
IV	€18,83	€19,49

118-014 CHOCOLATERIE	- 6 mois de service	+ 6 mois de service
CATEGORIE	38 h	38 h
I	€16,99	€17,53
II	€17,49	€18,05
III	€18,04	€18,62
IV	€18,54	€19,15
CATEGORIE	37 h	37 h
I	€17,32	€17,89
II	€17,88	€18,48
III	€18,42	€19,00
IV	€18,99	€19,61

118-014 CONFISERIE	- 6 mois de service	+ 6 mois de service
CATEGORIE	38 h	38 h
I	€16,40	€16,99
II	€16,95	€17,49
III	€17,45	€18,02
IV	€18,00	€18,59
CATEGORIE	37 h	37 h
I	€16,81	€17,35
II	€17,32	€17,89
III	€17,87	€18,46
IV	€18,41	€18,99

● **Thierry RADERMECKER**

Président de la commission sociale nationale

- (1) Barème 1 : Petites boulangeries et pâtisseries occupant moins de 10 travailleurs  
 (2) Barème 2 : Petites boulangeries et pâtisseries occupant plus de 10 travailleurs  
 (3) Barème 3 : Grandes boulangeries et pâtisseries si moins de six mois de service  
 (4) Barème 4 : Grandes boulangeries et pâtisseries après six mois de service





# Graines de territoire. Blés, semences et arbres pour demain?

## Qu'elle était la céréale dominante en Ardenne autrefois ?

Si l'on se veut historien pur et dur en reprenant les archives testamentaires vers le XVIII<sup>e</sup> s. ou les archives de l'Etat<sup>1</sup>, surtout au Nord de l'Ardenne, c'est l'avoine qui est la plus cultivée dans les céréales. En effet en Ardenne on n'avait pas de pétrole, mais l'énergie pour la traction motrice était le cheval ou parfois même les bœufs.<sup>2</sup>

D'où pas de problème de production de gaz à effet de serre à l'époque. On ne peut toutefois difficilement s'imaginer revenir à l'époque de la bougie pour s'éclairer. En plus pour l'avoine, elle bénéficiera au XIX<sup>e</sup> s. de la bonne distribution de ces semences par la grainetterie Denaiffe située à Carignan dans les Ardennes françaises<sup>3</sup>.

## Qu'était le pain quotidien autrefois en Ardenne ?

Parler du pain en Ardenne avant la révolution industrielle par les récits historiques et notamment les anciens

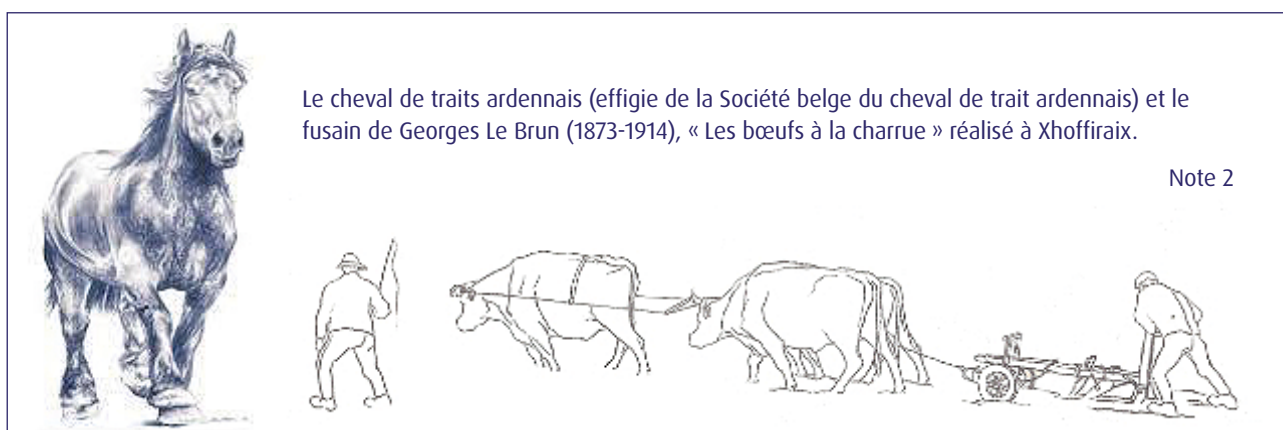
guides touristiques revient à parler du pain d'Ardenne où le froment (des bonnes terres de la Hesbaye) et le seigle d'Ardenne se mélangeait<sup>4</sup>. Comme cela existe pour le pain de Campine au Limbourg belge et le pain des Polders du côté de la Flandre occidentale.

Toutefois l'épeautre remplacera parfois le froment dans les cultures en Ardenne.

## Qu'étaient les céréales panifiées autrefois ?

Vu le climat le froment devra attendre l'avènement des apports d'intrants (engrais de synthèse et pesticides) début du XX<sup>e</sup> siècle pour bien s'installer dans les cultures en Ardenne. Avant cela l'épeautre le remplaçait surtout sur les terres « froides ».

L'épeautre va connaître un désintérêt (à cause du décortilage qu'il nécessite). Puis va connaître des initiatives spécifiques pour le faire renaître (Spelta, Cirep et fédération des boulangers de la province de Luxembourg) dans les années 1980 et Epeautre



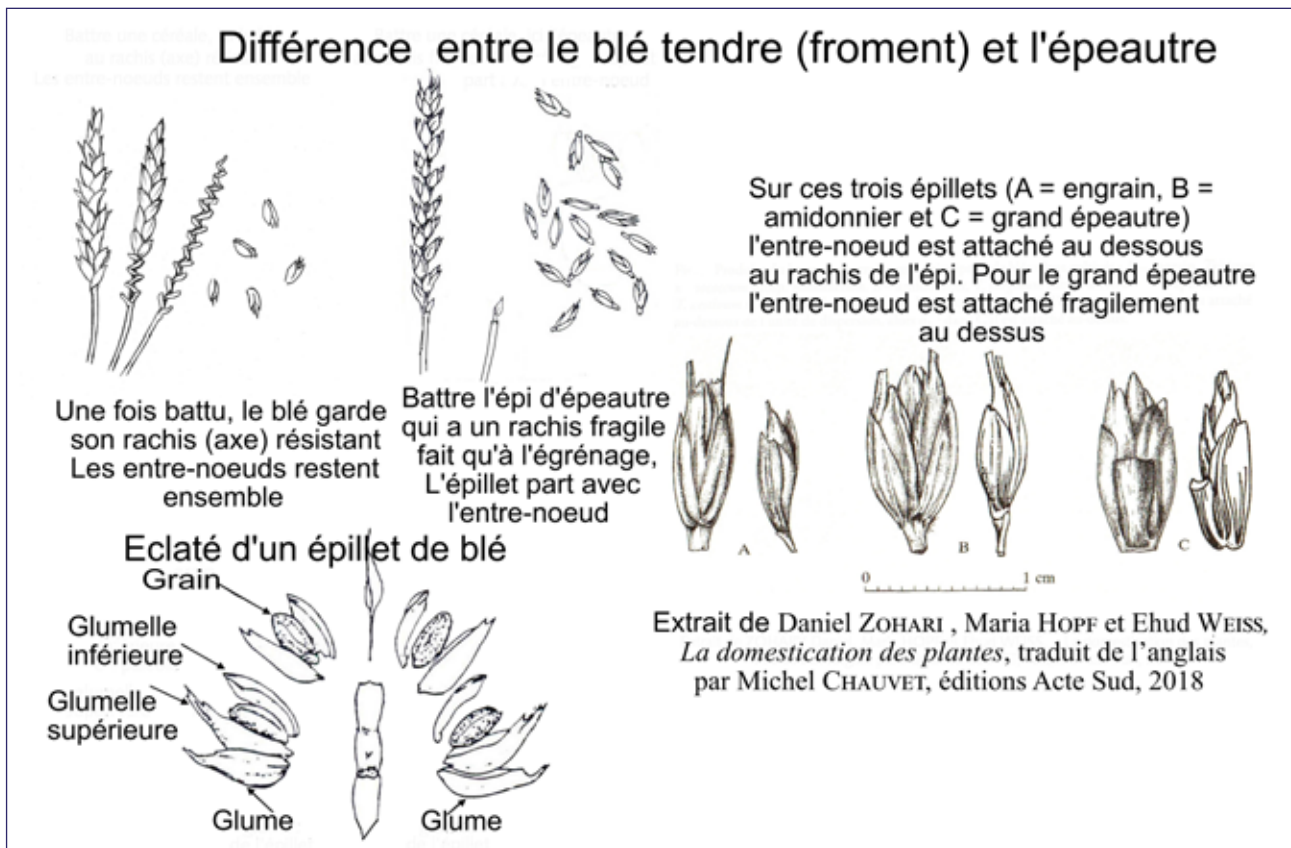
Note 2

<sup>1</sup> Giovanni HOYOIS, *L'Ardenne et l'ardennais. L'évolution économique d'une région, 1949-1953*, p. 225

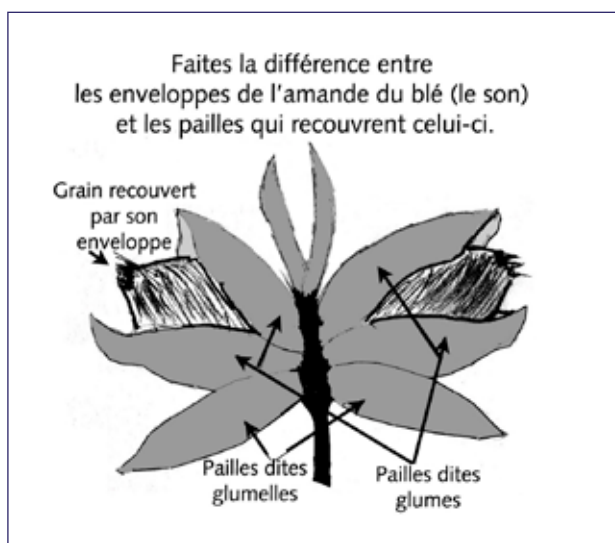
<sup>2</sup> Emile DESPRECHINS, *Georges Le Brun, peintre de la Fagne*, G. Van Oest éditeur, 1925, p. 24

<sup>3</sup> Clément et Henri DENAÏFFE, et Georges Émile SIRODOT, *Les avoines*, par la granetterie Denaiffe à Carignan -Ardennes, première édition chez Baillière, 1901, la 2<sup>e</sup> édition de 1927 comportera plus d'avoine originaire d'Ecosse que de l'ex-Prusse de l'Est voulant effacer les ennemis de 1914-18, comme l'on fit en transformant le « café viennois » en « café liégeois » et en essayant de débaptiser la pâtisserie « boule de Berlin » en « boule de l'Yser ». C'était les tendances de l'époque.

<sup>4</sup> Marc DEWALQUE, *Le terroir et le goût du pain* dans le catalogue de l'exposition *Le pain et le vin en pays de Liège* réalisée au Chiroux du 16 mars au 21 avril 2001, p.10 et 11.



d'Ardenne dans les années 2010). Dans la première initiative (Spelta) la faculté agronomique de Gembloux accompagnera la relance de l'épeautre en créant de nouvelles variétés et notamment depuis 1965 en inscrivant une variété ou pour « améliorer » les rendements et régénérer les gènes dans l'optique de la sélection, on le croiera avec un froment suédois. Depuis lors toutes les nouvelles accessions de Gembloux seront issues de ces épeautres-fromentisés



S'implantant autrefois dans l'espace essarté par le feu, « semé dessus »<sup>5</sup>, s'immiscant en mélange sur les champs dans le méteil, sachant au pire se succéder à lui-même dans les rotations de cultures, le seigle va perdre ses atouts à cause des nouvelles possibilités de culture (apport d'intrants) qui profiteront au froment. D'autant que le triticale (mélange seigle-blé) va aussi se proposer à la vente, fin du xx<sup>e</sup> siècle. Le seigle est plus résistant aux intempéries, surtout au froid hivernal, il germe encore à 1 ou 2 degrés Celsius. Il est également bien adapté à l'acidité des sols ou aux sols plus lessivés (parce qu'ils sont situés en pentes). Ferdinand Von Lochow au manoir de *Petkus* près de Berlin, a sélectionné patiemment pour créer une variété de seigle qui va occuper dans les années 1930, jusqu'à 90% des semis de seigle en Allemagne et environ la moitié de la récolte mondiale est due à la variété *Petkus*<sup>6</sup>. Cela va participer à l'érosion et l'abandon des variétés locales ou populations au niveau du seigle<sup>7</sup>.

La sélection du seigle (plus allogame = plus susceptible de réaliser des croisements entre variétés) va connaître une évolution par l'hybridation F1. Toujours en Allemagne, et plus récemment, de 1988 à 1991, on est passé de 5 à 70 % de graines de seigle hybrides F1 (10 % plus rentable) dans la production des semences. Ce qui est très loin d'être le cas du froment plus autogame (se fécondant lui-même à l'intérieur de sa balle).

<sup>5</sup> François BELLIN, *L'essartage et l'écobuage en nos Ardennes au temps jadis*, publié dans la revue *Terre de Durbuy*, n°74, juin 2000.

<sup>6</sup> Site Wikipédia au nom : Ferdinand von Lochow

<sup>7</sup> Michel SANDMEIER, *Apports des outils de la génétique des populations à l'histoire du seigle*, publié dans le livre *Le seigle, histoire et ethnologie*, éd. DIRE, 1995, p. 18.



### La production céréalière à changer sur un siècle ?

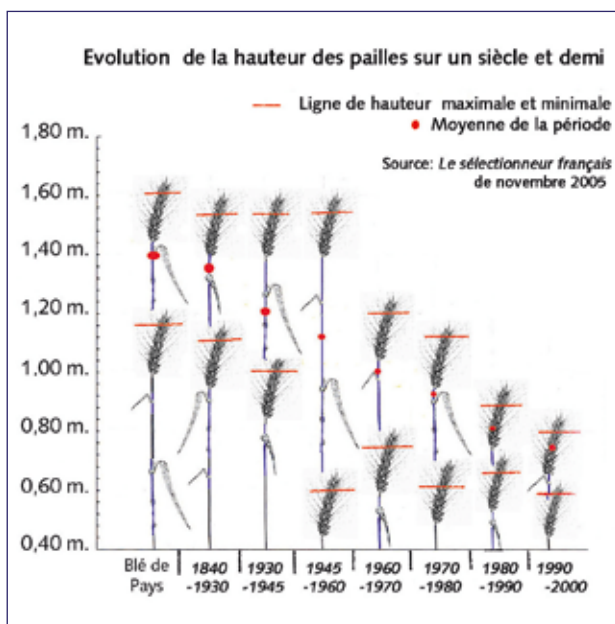
Les agriculteurs sont inévitablement conduits à se spécialiser (ainsi que son outillage) il n'existe plus tellement de fermes mixtes (élevage + culture). L'Ardenne va consacrer l'élevage sur l'autel de la rentabilité aux dépens de la culture.

Actuellement seul 9 % de la récolte de blé belge servira à faire du pain, pour 45 % de la récolte pour le fourrages et 33 % pour le bio-éthanol .

Le marché du blé s'internationalise et les stocks de céréales servent au marché boursier spéculatif.

### Le terme panifiable à changer sur un siècle ?

Comme les critères du « panifiable » sont rédigés en fonction de l'industrialisation des procédés de panification et de distribution (par exemple : séparation de la cuisson de la fermentation et vente de pains surgelés pour terminaux de cuisson) la demande de gluten tenace (plus longue chaîne d'acides aminés dit de haut poids moléculaires) s'imposera.



En agriculture, la taille des pailles (pour éviter la verse) et la potentialité de rhizosphère (terroir vivant) se réduira. Ces choix sont technologiques et la qualité nutritionnelle n'est pas concernée dans ce cas ?

### L'intérêt du pain au niveau nutritionnel ?

Le pain permettrait de rééquilibrer le bol alimentaire en diminuant les matières grasses ingérées et les protéines animales excédentaires actuellement à l'heure où l'on parle de transition protéique.

### Le pain de demain ?

On en arrive parfois à un retour à des considérations à des économies plus locales, permettant à l'agriculteur de manger du pain de son blé et aux boulangers de connaître l'origine de sa farine.

Recherche de culture avec une terre vivante la seule à pouvoir donner un terroir et des variétés avec des protéines contenant moins de *High Molecular Weight* (haut poids moléculaires), plus de nutriments et plus de goût.

Une panification au levain naturel permettant une plus-value nutritionnelle et un faire-valoir de la compétence professionnelle.



Un cycle de 4 conférences-débats sera organisé conjointement par Nature Attitude, Nature & Progrès Belgique et le collectif Re-sources au Fourneau Saint-Michel, ces 22 janvier 2026 (Histoires des blés et d'Occident), 11 février 2026 (Du blé au pain) et 12 mars (Des semences pour cultiver l'autonomie) et le 23 avril (La forêt ardennaise). Elles se dérouleront à L'Hors-Lieu (Gatte d'Or), 10d Sur le Foy 6950 Harsin près de Marche en Famene.

Inscriptions vivement souhaitées et infos sur <https://www.natpro.be/agenda>





# Saint-Valentin : et si l'amour se dégustait autrement?

Chaque année, la Saint-Valentin revient avec son lot de symboles attendus : cœurs rouges, chocolats en forme d'amour, pâtisseries roses et messages sucrés. Et pourtant... l'amour, lui, est infiniment plus riche, plus subtil, plus surprenant. Pour les boulangers-pâtisseries, cette fête n'est pas qu'un rendez-vous commercial : c'est une formidable opportunité de créativité émotionnelle.

Car à la Saint-Valentin, on ne vend pas un gâteau.

On vend une attention.

Un souvenir.

Une déclaration silencieuse.

## Moins de produits, plus de désir

Comme pour une belle vitrine, la règle est simple :  
**le cerveau n'aime pas le trop-plein.**

Une sélection courte, assumée, cohérente, fonctionne souvent mieux qu'une avalanche de propositions.

Un ou deux desserts signatures, un chocolat d'exception, une création éphémère clairement identifiée... et le tour est joué.

**La rareté crée l'envie.**

L'envie crée l'achat.

## La vitrine comme première déclaration d'amour

Avant même le goût, il y a le regard.

À la Saint-Valentin plus que jamais, la vitrine doit provoquer une émotion immédiate.

**Un thème clair.**

Une hiérarchie visuelle nette.

Un espace qui respire.

Plutôt que d'exposer beaucoup, il est souvent plus efficace de mettre en scène peu, mais avec intention. L'amour n'est pas une accumulation.



## Rappeler que l'artisan, lui aussi, fait un geste d'amour

Enfin, n'oublions pas ceci : chaque création de Saint-Valentin raconte aussi quelque chose de l'artisan.

### Le soin du détail.

Le respect du produit.

Le temps consacré à une fête courte mais symbolique.

À travers vos créations, vous dites à vos clients :  
« J'ai pensé à vous. J'ai créé pour vous. »

Et c'est peut-être là, finalement, la plus belle définition de l'amour.

La Saint-Valentin n'est pas une fête kitsch par nature.

Pour les boulangers-pâtisseries, elle reste un terrain d'expression rare : celui où le **savoir-faire rencontre l'émotion**, où le produit devient message, et où la créativité transforme un simple dessert en souvenir durable.

À la Saint-Valentin, le client n'achète pas "un dessert". Il achète ce qu'il va dire à l'autre sans avoir à parler.



## ✗ À NE PAS FAIRE

### 1. Tout miser sur le rouge et le rose

Ces couleurs sont des codes... mais utilisées sans réflexion, elles deviennent banales. Trop de rouge tue le message et fatigue le regard en vitrine.

### 2. Multiplier les références sans cohérence

Dix desserts différents pour la Saint-Valentin ne créent pas plus de choix, mais plus de confusion. L'amour aime la clarté, pas l'abondance désordonnée.

### 3. Copier ce qui se fait partout

Le cœur standard, vu et revu, rassure mais ne marque plus. Or la Saint-Valentin repose sur la différenciation émotionnelle, pas sur la reproduction.

### 4. Oublier la cible adulte

Une Saint-Valentin trop sucrée, trop enfantine, fait fuir une partie de la clientèle. L'amour n'est pas qu'innocent : il est aussi mature, intense, parfois complexe.

### 5. Négliger la vitrine

Un bon produit mal mis en scène perd immédiatement de sa valeur perçue. À la Saint-Valentin, la vitrine est déjà une déclaration.

### 6. Trop expliquer le produit

Un dessert de Saint-Valentin doit se ressentir avant de se comprendre. Trop d'étiquettes, trop de texte, trop d'arguments cassent la magie.

### 7. Travailler la forme avant le sens

Un joli dessert sans intention émotionnelle reste un objet. Ce que le client cherche, c'est une histoire à offrir.

### 8. Penser uniquement "produit" et pas "moment"

La Saint-Valentin ne se consomme pas sur place : elle se vit chez l'autre. Le dessert doit prolonger un instant, pas juste finir un repas.





TARIF : **3 € la ligne + 21 % TVA** • Supplément pour encadrement de l'annonce : 50 % • Pour petites annonces plus importantes, prix à convenir.

- ☐ A VENDRE
- ☐ DESIRE ACHETER
- ☐ A REMETTRE
- ☐ DESIRE REPRENDRE
- ☐ OFFRE D'EMPLOI
- ☐ DEMANDE D'EMPLOI
- ☐ A LOUER
- ☐ AUTRE

Remplir lisiblement,  
un seul caractère  
par case.

Les annonces doivent nous parvenir au plus tard le 15 du mois qui précède celui de l'insertion.

Nom.....  
 Adresse.....  
 Localité.....  
 Tél.....

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

TVA.....

Nombre de parutions désirées.....

**ATTENTION !** Commande prise en compte dès réception  
du paiement sur le compte BE02 1270 7132 3240  
mention « petite annonce ».

[illegible]

Boulangerie-pâtisserie en activité depuis 75 ans -  
Cause retraite. Magasin refait 2020. MAT bon état.  
Tournai Centre. 350 000€.  
Tél : 0498/14.91.66

Boulangerie-pâtisserie en activité, cause retraite,  
30 ans d'activité, matériel et magasin en bon état,  
atelier 200 m² bien situé sur Mons, passage et  
parking, très bel appartement à l'étage.  
GSM : 0477/74.25.58.





## EXPERT EN SOLS COULÉS

Votre sol coulé hygiénique installé en 1 jour  
et 100% chargeable après 2 heures.



INFO@DEWECO.BE  
03/455.56.36  
WWW.DEWECO.BE