

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 23 Août 2020 n°07



TOUTES INFOS ET
DERNIERES DIRECTIVES
EN MATIÈRE DE LA
CRISE CORONA PEUVENT
ÊTRE RETROUVÉES
SUR NOTRE SITE WEB
WWW.BB-BB.BE.
POUR TOUS RENSEIGNEMENTS
ET QUESTIONS
TÉLÉPHONEZ
02/735 24 70

★ UPDATE CORONADOSSIER ★ ARTICLE TECHNIQUE : STREETFOOD ★
LES RACES DE BOEUF BELGE ★ CAMPAGNE LA SEMAINE DU STEAK FRITES ★

Editorial

Alors que la période de vacances est pratiquement terminée, nous allons tous reprendre le boulot. Une grande partie de la population reste encore à la maison, mais certains retournent quand même au travail.

Quoi qu'il en soit, nous subissons tous l'impact de la deuxième vague du coronavirus sur notre vie quotidienne. Début juin, nous pensions encore que nous aurions une période estivale tranquille. Aujourd'hui, nous devons tous à nouveau respecter strictement les règles pour avoir sous contrôle la recrudescence du virus.

Tout le monde s'attendait à ce que la 2ème vague prévue arrive en automne, permettant à tout le monde de souffler un peu. Ce n'est malheureusement pas le cas et on attend à présent de ceux qui étaient déjà en première ligne lors de la grave crise précédente qu'ils se mettent à nouveau au service de la population.

Il reste à voir comment tout cela va évoluer ...

Alors qu'au printemps dernier, nous n'avions pas la moindre idée de ce qui nous attendait, cette fois-ci nous savons ce qui va se passer. Tout le monde ne s'est pas encore remis de l'attaque précédente du virus et nos membres doivent déjà reprendre l'initiative et continuer à servir les clients avec le plus grand soin.

Notre secteur a fait d'énormes efforts et d'énormes investissements en matière d'hygiène et d'heures de travail. Espérons que dans les prochaines semaines et mois, tout le monde utilisera son bon sens pour que la situation ne déraile pas encore plus ...

Nous, à la Fédération Nationale, nous ne pouvons qu'agir en soutien et vous prêter une oreille attentive. Tous ceux qui veulent des informations, savent qu'ils peuvent compter sur nous : nous sommes à votre disposition.

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	52
Fourchettes de prix - Carnet familiale - calendrier	53

UPDATE DOSSIER CORONAVIRUS.....	5-18
--	-------------

ARTICLE TECHNIQUE

Streetfood.....	38-42
-----------------	-------

APAQ-W

Les races de boeuf Belge.....	27-30
Campagne La semaine du steak frites.....	34
EU-campagne viande de veau	35

CONCOURS.....	25
----------------------	-----------

Dans ce numéro, nous publions à nouveau un dossier sur le coronavirus, avec toutes les dernières infos pour notre secteur. Dès qu'une nouvelle information arrive, elle est publiée sur notre site web. Sur www.bb-bb.be, vous trouvez donc les dernières infos dans le dossier Covid-19.

Vous souhaitant beaucoup de succès dans la période difficile qui s'annonce, j'espère que vous continuez à prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas tomber vous-mêmes malades.

Prenez bien soin de vous et de vos proches et si nous pouvons vous aider en quoi que ce soit, n'hésitez pas à nous contacter !

Carine Vos

ACTUEL/INFORMATIF

Calendrier de chasse 32

FORMATION 36-37

RECETTES

L'assortiment de petits pains 20-24

Légumes du mois : poivrons 44-48

Duroc D'Olives 49

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

Av. Houba de Strooper 784 bte 6

1020 Bruxelles

tél. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

Johan Cuypers

Av. Houba de Strooper 784 bte 6

1020 Bruxelles

johan.cuypers@federation-bouchers.be

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos

marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

Divers collaborateurs scientifiques et techniques appartenant à plusieurs disciplines.

Nos correspondants des pays de l'U.E.

Reproduction autorisée avec citation d'origine.

Affiliée à l'Union de la Presse Périodique Belge.



MERCI DE TOUT CŒUR À TOUS LES BOUCHERS ARTISANAUX ET À LEURS COLLABORATEURS, QUI CONTINUENT, DANS LA CHALEUR DE LA BATAILLE, À PROPOSER UN BON MORCEAU DE VIANDE À TOUS CEUX QUI RESTENT À LA MAISON!

MOT DES PRÉSIDENTS

La Fédération Nationale est particulièrement fière d'avoir vu ses bouchers artisanaux se joindre aux médecins, au personnel soignant et aux experts, à tous les chefs d'entreprise et leur personnel dans les secteurs essentiels, ... pour faire partie de l'équipe de héros, qui en ces temps de crise, sont au service de la population.

Avec l'arrivée de la 2ème vague de coronavirus en pleine période de vacances, beaucoup de bouchers n'ont malheureusement pas pu partir, après une année de dur labeur dans des conditions particulièrement stressantes, pour se détendre et laisser derrière eux les soucis de leur boucherie. Pour beaucoup de chefs d'entreprise, cela aura donc été une période de vacances en mode mineur.

S'il est clair que la 1ère moitié de 2020 a surtout été marquée par la crise du Covid 19, il convient tout de suite d'ajouter que nous pouvons nous estimer heureux que nos boucheries aient pu rester ouvertes pendant la crise et que nous ayons pu continuer à servir fidèlement nos clients. Beaucoup de chefs d'entreprise dans d'autres secteurs n'ont pas eu cette chance et ont été obligés de fermer. Dans notre secteur, nous avons pu continuer à gagner notre vie, alors que beaucoup de collègues d'autres secteurs ont de l'eau jusqu'au cou.

Nos bouchers se sont étonnamment vite adaptés à toutes ces règles changeantes, investissant dans la protection en plexiglas pour le magasin, les gels pour les mains, la protection pour le personnel, ...

Quant aux masques, ils sont encore toujours sujets à discussion. Nous en profitons pour vous rappeler que tout ce qui est sur le marché n'est pas nécessairement conforme à la législation en vigueur. La visière de protection en plastique que nous voyons chez certains collègues ne suffit pas ! Il faut porter un masque sous la visière pour être en ordre pour servir les clients. Le masque est censé COUVRIR la bouche et le nez, ce qui veut dire qu'il ne peut y avoir de projections virales ni par la bouche ni par le nez. La visière seule ne satisfait pas à cette exigence.

Nous avons également appris que certains bouchers, pour contourner l'obligation de porter un masque, demandaient une attestation à leur médecin traitant pour avoir une dispense. Ce n'est pas une bonne idée si on veut lutter contre la propagation du virus, mais en outre, une telle attestation ne peut être délivrée qu'aux bouchers asthmatiques. Supposant que tous

les membres ne sont pas subitement tombés malades, nous vous demandons de faire preuve de civisme. Il faut prendre l'obligation de port du masque au sérieux, car ce n'est qu'en respectant la législation en vigueur que nous pourrions venir à bout du virus. Il est donc dans l'intérêt de tout un chacun de respecter l'obligation de port du masque.

La saison des BBQ sera également différente des autres étés. Le Covid 19 nous imposant des restrictions, nous ne pouvons pas faire la fête comme les autres années. Tous les grands festivals et fêtes sont supprimés et les BBQ doivent se dérouler à la maison et dans la bulle sociale. Cela aura évidemment des répercussions sur nos revenus, mais le côté positif de toute la crise, c'est que le consommateur a redécouvert le boucher artisanal et que nous devons profiter de cette occasion pour démontrer notre plus-value et le caractère unique de chaque boucher.

Le planning des soirées d'info d'automne a entretemps été établi et nous espérons que nous pourrions nous réunir en automne. Vous trouverez les dates dans ce numéro. La Fédération Nationale respectera évidemment les obligations légales pour que ces soirées se déroulent en toute sécurité. Si des changements devaient survenir à ce sujet, nous vous en tiendrons bien entendu informés.

Vous pouvez trouver toutes les infos sur le coronavirus sur notre site web www.bb-bb.be. Tant les infos concernant votre entreprise que les infos importantes pour votre personnel sont adaptées dès qu'il y a du nouveau. Tenez-vous au courant en jetant régulièrement un coup d'œil sur notre site web ou notre page Facebook.

Restez en bonne santé, prenez bien soin de votre famille et de votre personnel et surtout gardez courage. Il y aura certainement encore une vie après la crise !



Philippe Bouillon, co-président



Ivan Claeys, co-président



CORONAVIRUS

OÙ PUIS-JE TROUVER DES INFORMATIONS SUR LA CRISE DU CORONAVIRUS ?

Vous pouvez bien sûr suivre l'évolution en ce qui concerne le coronavirus COVID-19 en détail via la presse.

Personne ne doit plus être convaincu de la gravité de l'affaire.

L'impact sur les entreprises est énorme, c'est pourquoi des mesures d'aide sont prévues.

Celles-ci peuvent être regroupées en aides fédérales qui s'appliquent à chaque entreprise et celles adoptées

par les Régions (Flamande, Wallonne et Bruxelles-Capitale) dont vous ne pouvez bénéficier que si vous êtes actif dans la région concernée.

Nous essayons de vous informer du mieux que nous pouvons, y compris en ce qui concerne les lignes directrices données par l'AFSCA et tout autre organisme.

Consultez régulièrement notre site web www.bb-bb.be, en particulier la Section Corona et notre page facebook.



LA CRISE DU CORONAVIRUS VUE SOUS UN AUTRE ANGLE ...

Le monde se trouve à la croisée des chemins et il y a des choix à faire après la crise exceptionnelle que nous avons vécue ces derniers mois. Sera-ce un retour à la situation d'avant-corona ou allons-nous résolument changer de cap et saisir en tant que secteur les opportunités qui se présentent à nous ?

Nous sommes convaincus que cette crise a pas mal de possibilités à offrir aux bouchers artisanaux, à condition que le secteur ait le courage de saisir à pleine main les opportunités et les défis qui se présentent à lui et de sortir de sa zone de confort. Qui aurait imaginé il y a quelques mois que dans cette crise à l'échelon mondial, le secteur de la boucherie serait un des principaux piliers pour fournir à la population les denrées alimentaires dont elle avait besoin ? Qui aurait imaginé il y a quelques mois que le consommateur redécouvrirait la boucherie artisanale ? Qui aurait imaginé il y a quelques mois que nous ne payerions plus cash chez le boulanger et le boucher ? Qui aurait imaginé il y a quelques mois que les achats en ligne deviendraient monnaie courante chez les bouchers ? etc... etc...

En tant que fédération professionnelle, nous sommes vraiment fiers de nos membres. À de très rares exceptions près, tout le monde s'est très vite adapté aux normes en vigueur, sans ronchonner et sans se lamenter. Être au service de la clientèle s'avère a posteriori être une très bonne chose pour l'artisanat.

La confiance que les artisans inspirent aux consommateurs est plus grande que jamais et tout le mérite vous en revient. J'espère que quand la crise se sera calmée, les consommateurs n'oublieront pas qui s'est battu pour eux !

ALLER CHEZ LE BOUCHER ARTISANAL EST À NOUVEAU TENDANCE !

En dehors de ceux qui livrent surtout aux restaurants, entreprises, écoles, crèches, etc., les bouchers n'ont pas vu leur chiffre d'affaires diminuer pendant la crise du coronavirus.

Beaucoup de membres ont habilement réagi à la situation : ils ont suscité un sentiment de confiance chez le client en s'adaptant très vite à la nouvelle situation et en appliquant immédiatement les prescriptions de sécurité dans leur entreprise. Les

clients se sont sentis en sécurité et ont vu que, contrairement à ce qui se passait dans les grandes surfaces, tous les produits étaient disponibles.

Les investissements supplémentaires et inattendus en matériel de sécurité, en plexiglas pour les comptoirs, en désinfectants pour le personnel et les clients, etc. ont été faits de bonne grâce et a posteriori, cela s'est certainement avéré payant. Le boucher a rassuré le client et l'a convaincu de se désinfecter les mains et de garder ses distances.



CORONAVIRUS

Le confinement a eu quelques bons côtés pour notre secteur. Pendant le confinement obligatoire, le consommateur a réappris à cuisiner. Soutenu par les conseils du professionnel, il a osé se lancer dans de nouvelles expériences culinaires. Plus d'un de ces « chefs » a ainsi redécouvert le « goût » des produits de qualité du boucher artisanal : il a appris à le réapprécier. Et avec le service qu'ils ont offert aux clients, nos bouchers ont certainement réalisé une excellente opération en matière de fidélisation.

Nous étions à la croisée des chemins, avec d'un côté la perte des livraisons à l'horeca et de l'autre, le retour des consommateurs. Les dépenses pour les courses journalières ont augmenté par ménage et les bouchers en ont bien profité.

Par ailleurs, une nouvelle génération de jeunes consommateurs a découvert le boucher artisanal présent dans les environs. L'arrivée de ces jeunes a entraîné de nouveaux défis à relever. Les jeunes ont l'habitude de commander et de payer en ligne des produits qui leur sont livrés à domicile ou qu'ils vont chercher quand cela leur convient.

Les commandes en ligne sont devenues incontournables, si nous voulons continuer à attirer les jeunes consommateurs après la crise. Et là aussi, les bouchers ont très bien réagi. Ils ont très vite installé des points d'enlèvement et/ou mis au point des systèmes d'enlèvement. Si on ajoute à cela le retour des livraisons à domicile, on peut dire que le boucher s'est bien adapté.

LA CRISE A REVALORISÉ LE MÉTIER DE BOUCHER ARTISANAL

S'il y a un point positif à retirer de cette crise, c'est qu'il faut à nouveau compter avec le boucher artisanal. Avec les règles de confinement et le télétravail, les consommateurs redécouvrent les commerces spécialisés dans leur quartier. L'idée des achats locaux est soutenue par les autorités, qui ont conçu divers sites web permettant aux consommateurs de contacter les commerçants locaux par un simple clic de souris.

PROXIMITÉ

Si un certain public achetait déjà dans les commerces spécialisés avant la crise, les changements provoqués par le coronavirus – la crainte du virus, le télétravail, les rayons vides dans les supermarchés, ... – ont massivement poussé les consommateurs à acheter dans les commerces spécialisés près de chez eux, ce qui leur a en outre fait redécouvrir le service offert par l'indépendant. Les bouchers en ont évidemment profité.

LE WEBSHOP

10 milliards d'euros : voilà le montant annuel consacré aux achats en ligne. Que d'occasions à portée de main ! Beaucoup de bouchers avaient déjà lancé un site web avant la crise, y faisant la promotion des achats en ligne. Pour ceux qui

ne l'ont pas encore fait, il est temps de s'y mettre. Pour la réalisation d'un webshop, il existe diverses possibilités, d'un système Wordpress à créer vous-même à des constructeurs professionnels comme Magento, Virtuemart ou Hikashop, qui permettent des méthodes de paiement plus complexes.

Sachez que vous avez intérêt à opter pour un système où le client paie à l'avance. Cela vous permet d'éviter les files d'attente dans votre magasin et d'être certain d'avoir votre argent.

UN BON SYSTÈME ET UN BON LOGICIEL SONT IMPORTANTS POUR GAGNER DU TEMPS

Tâchez d'avoir un bon système, où toutes les commandes arrivent au même endroit. Évitez les erreurs et utilisez le webshop intelligemment. N'acceptez plus les commandes par mail, fax, téléphone, et faites la promotion du webshop.

L'augmentation des ventes en ligne permet au boucher de mieux planifier son travail et d'avoir plus de temps à consacrer au métier proprement dit.

Un système de vente en ligne vous fournira en outre du matériel chiffré sur votre entreprise, ce qui vous donnera par exemple un meilleur aperçu de ce qui se vend bien, de ce qui doit sortir de l'assortiment, des tendances, des dépenses par client, etc...

Cela réduira en outre les erreurs humaines, un gros avantage pour votre caisse.

Tout cela vous fera gagner du temps et améliorera l'ambiance de travail.

LES COMMERCES SPÉCIALISÉS DOIVENT COLLABORER

Nos rues sont actuellement envahies par les centaines de camionnettes qui déposent un peu partout leurs colis. Si quelques entreprises locales se mettaient ensemble et lançaient une communauté numérique, cela permettrait non seulement de réduire le nombre de véhicules sur la route mais aussi de diminuer quelque peu le coût de livraison. Les jeunes consommateurs se souciant davantage de leur environnement, on peut très bien remplacer la camionnette par un vélo électrique !

Le client pourrait commander sur un seul compte et voir sur la plate-forme numérique de la communauté tous les produits du boucher, du boulanger et du poissonnier locaux. Les commandes pourraient se faire jour et nuit et les livraisons dès que chaque commerçant aurait rempli le panier du client. Le coût de livraison pourrait alors être divisé entre les commerçants participants et le client recevrait tout en une fois chez lui. Une opération win-win tant pour le commerçant que pour le consommateur.



CORONAVIRUS

Beaucoup de bouchers ne livrent pas à domicile, parce qu'ils pensent que ce n'est qu'un coût. Mais personne ne demande que les livraisons soient gratuites. On peut très bien compter des frais de livraison. Les grandes surfaces le font aussi et c'est accepté. La plupart des bouchers qui livrent à domicile comptent des frais de livraison à partir d'un certain montant d'achat. Il faut évidemment appliquer un système fiable et efficace.

En livrant à domicile, vous atteignez également des clients qui n'ont pas beaucoup le temps de venir au magasin ou ne peuvent pas faire leurs courses seuls en raison des circonstances. .

METTEZ VOTRE ENTREPRISE EN VALEUR AVEC UN BEAU SITE WEB ET UTILISEZ LES RÉSEAUX SOCIAUX COMME FACEBOOK

FACEBOOK offre d'énormes possibilités. Faire de la publicité sur cette plate-forme ne coûte pas grand-chose. Avec le confinement, le temps que les gens passent sur Internet a considérablement augmenté et ils commandent plus facilement en ligne. Si vous publiez de temps en temps un post sur Facebook, par exemple pour parler du délicieux pâté qui se trouve dans votre four ou du plat du jour que vous venez de faire, cela mettra l'eau à la bouche des consommateurs, surtout quand ils verront la photo.

Postez un tweet pendant que vous êtes occupé et vous aurez en un minimum de temps une série de followers, c'est-à-dire d'acheteurs potentiels.

Un chouette site web, c'est votre fenêtre sur le monde. Utilisez la technologie pour faire connaître votre entreprise auprès d'un grand public. Réalisez un webshop avec de belles photos et des prix honnêtes. Changez régulièrement le contenu et les photos et expliquez ce que vous faites. Cela mettra votre entreprise en valeur et tout le monde vous connaîtra rapidement dans les environs.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès dans vos démarches!

IL FAUT À NOUVEAU COMPTER AVEC L'ARTISANAT

96% de notre population raffole de son bon petit morceau de viande. Pendant la crise, nous avons pu constater un retour du consommateur chez le boucher artisanal, où il peut acheter sa viande en toute décontraction et en toute sécurité et où il peut en outre profiter des conseils avisés d'un professionnel.

S'il va de soi que nous sommes très contents de la reconnaissance renouvelée que le grand public témoigne au boucher artisanal, il est tout aussi évident que la revalorisation de la qualité de notre viande belge était absolument nécessaire. Le secteur de la viande mise à fond sur la santé et sur la durabilité et il peut franchement être récompensé pour ses efforts ...

J'espère seulement que quand tout sera revenu à la normale, le consommateur n'oubliera pas ces efforts !

INFO CORONAVIRUS (4)

Des mesures supplémentaires pour renforcer la double stratégie de lutte contre le rebond du Coronavirus

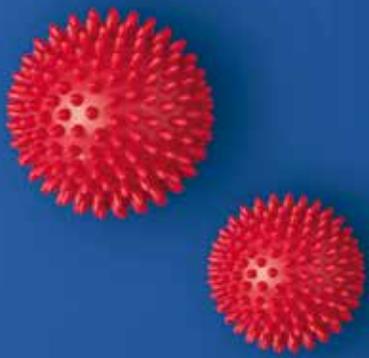
COMMUNIQUÉ DE LA PREMIÈRE MINISTRE, SOPHIE WILMÈS APPROCHE NATIONALE

A ce titre, à partir du mercredi 29 juillet et pendant au moins quatre semaines (jusque fin août), il a été décidé que :

- Jusqu'à présent, la bulle sociale de chaque individu se limitait à 15 personnes par semaine. A partir de mercredi, elle passera à 5 personnes, toujours les mêmes, pour les quatre prochaines semaines - et ce, pour un foyer tout entier et non plus par personne. Les enfants de moins de 12 ans ne comptent pas dans ces 5 personnes. Ces 5 personnes sont des gens en plus du foyer avec qui des contacts rapprochés ont lieu, c'est-à-dire des contacts pendant lesquels les distances de sécurité

ne sont pas toujours assurées.

- Les rassemblements non-encadrés comme les réunions de famille ou entre amis seront limités à un maximum de 10 personnes (enfant de moins de 12 ans non-compris). Cette limite s'applique également aux réceptions et aux banquets.
- Pour les événements encadrés et régis par des protocoles, les bourgmestres ont la charge de réévaluer de façon scrupuleuse les activités qu'ils organisent ou qu'ils ont déjà autorisés sur leur territoire, eu égard à l'évolution épidémiologique. De toute manière, les événements attirant un large public seront strictement limités à un maximum de 100 personnes en intérieur et 200 personnes en extérieur avec le port du masque



CORONAVIRUS

obligatoire. Ce nombre maximal ne peut être atteint qu'à la condition du respect strict des règles de sécurité et des protocoles.

- Le télétravail est fortement recommandé quand c'est possible afin d'éviter trop de contact entre collègues.
- Les règles précédemment en vigueur dans les magasins, à savoir le fait de faire ses courses seul (ou accompagné d'un mineur vivant sous le même toit ou une personne ayant besoin d'une assistance) pour une durée de 30 minutes (sauf en cas de rendez-vous) sont rétablies.
- Afin d'éviter certaines affluences dans des endroits très fréquentés du pays, la mesure qui visait à accorder des trajets en train gratuits aux citoyens sera reportée en septembre.
- Le tracing sera accentué dans certaines situations spécifiques où le risque d'épidémie est plus élevé car les individus sont « activement présents », c'est-à-dire en mouvement. Dans ces endroits, des informations de contact seront également demandées, comme dans les centres de bien-être et les cours de sport. Une liste complète des lieux concernés sera publiée dans le décret ministériel. A cet égard, ils seront soumis aux mêmes obligations que le secteur de l'Horeca.

APPROCHE LOCALE

Le Conseil national de Sécurité insiste pour que les autorités locales prennent des mesures fermes dans leur commune si la situation épidémiologique se détériore. Ils reçoivent les données épidémiologiques des autorités régionales et disposent de toute la possibilité d'intervenir si la situation l'exige.

Le chèque-consommation est disponible : jusqu'à 300 € en plus pour soutenir l'économie locale.

Le 17 juillet 2020 a paru l'A.R. permettant de récompenser vos collaborateurs ayant travaillé très dur, sans qu'il y ait beaucoup de frais liés à cette récompense, étant donné l'application d'un régime fiscal et ONSS favorable.

La valeur minimale d'un chèque-consommation est de 10 €. La valeur totale ne peut pas dépasser 300 €. Jusqu'à ce montant maximum, il n'y a ni cotisation ONSS ni précompte professionnel dus et il est déductible comme frais professionnel.

Le chèque-consommation est un coup de pouce important pour soutenir notre économie locale et pour aider nos commerçants belges à se redresser après une période économiquement difficile.

Le chèque peut être émis sur papier ou sous forme électronique et dans les :

- établissements horeca ;
- établissements culturels, reconnus, agréés ou subventionnés par l'autorité compétente ;
- associations sportives pour lesquelles il existe une fédération, reconnue ou subventionnée par les Communautés ou appartenant à une des fédérations nationales.

- entreprises du commerce de détail, ayant été obligatoirement fermées plus d'un mois, offrant des biens ou des services au consommateur (pas en ligne ou à distance) ET satisfaisant à la définition de microsociété, c.à.d. ne dépassant pas plus d'un des critères suivants :
- moyenne annuelle des effectifs de personnel : maximum 10 ;
- chiffre d'affaires annuel, à l'exclusion de la taxe sur la valeur ajoutée : 700.000 €;
- total du bilan : 350.000 €.

Le chèque peut être commandé chez une société émettrice agréée (Edenred, Monizze, Sodexo).

Le chèque a une date de validité jusqu'au 7 juin 2021 et peut être émis par l'employeur jusqu'au 31 décembre 2020.

L'octroi d'un chèque-consommation peut être obligatoire, s'il a été prévu par une convention collective de travail conclue au niveau sectoriel.

Si ce n'est pas (encore) le cas, l'octroi du chèque est également possible via une CCT au niveau de l'entreprise ou via une annexe à ajouter au contrat de travail.

CHÔMAGE TEMPORAIRE

Le système actuel de chômage temporaire pour force majeure reste valable jusqu'au 31 août 2020 compris. Le gouvernement a décidé qu'à partir du 1er septembre 2020, le chômage temporaire pour force majeure dans les secteurs et entreprises particulièrement touchés était prolongé jusqu'au 31 décembre compris. Secteurs où l'activité économique et l'emploi sont sensiblement réduits en raison des mesures d'urgence prises par le gouvernement pour limiter la propagation du coronavirus : ces secteurs seront explicitement déterminés par la Ministre de l'Emploi (très probablement via une liste de codes NACE).

Indépendamment du secteur d'activité de l'entreprise, le chômage temporaire pour force majeure pourra en tout cas également être invoqué si pendant le 2ème trimestre 2020 (donc entre le 1er avril et le 30 juin), l'entreprise a invoqué le chômage temporaire (pour raisons économiques ou pour force majeure) pour au moins 20% du nombre normal de jours à prester.

Si l'employeur ne satisfait pas (ou plus) aux conditions pour appliquer le chômage temporaire pour force majeure, il peut appliquer le chômage temporaire pour raisons économiques d'une manière élargie.

a) En cas de chômage temporaire pour raisons économiques pour ouvriers :

- jusqu'au 31 décembre 2020, le chômage temporaire complet est possible jusqu'à max. 8 semaines (au lieu de 4), le chômage partiel jusqu'à max. 18 semaines (au lieu de 3 mois).
- les périodes élargies précitées ne portent pas préjudice à des dérogations sectorielles possiblement déjà existantes via un arrêté royal.
- les autres modalités d'application existantes de chômage temporaire pour raisons économiques restent inchangées (notifi-



CORONAVIRUS

cation, formulaire de contrôle, livre de validation, communication de 1er jour de chômage effectif, ...)

b) En cas de chômage temporaire pour raisons économiques pour employés :

- jusqu'au 31 décembre 2020, l'employeur peut avoir recours au chômage temporaire pour raisons économiques pour employés sans devoir satisfaire aux conditions d'accès préliminaires normales, comme les critères pour pouvoir être considéré comme entreprise en difficulté.
- l'employeur devra toutefois pouvoir démontrer qu'il a connu une baisse substantielle de chiffre d'affaires ou de production d'au moins 10% dans le trimestre précédant l'application du chômage temporaire pour raisons économiques, comparativement au même trimestre en 2019 (à prévoir dans le plan d'entreprise : voir ci-après).
- l'employeur doit offrir 2 jours de formation à l'employé en chômage temporaire pour raisons économiques (à prévoir dans le plan d'entreprise).
- le nombre maximum de semaines où les travailleurs peuvent être mis en chômage économique, est augmenté jusqu'au 31 décembre 2020. Le maximum de 16 semaines-calendrier par année-calendrier (en cas de suspension complète) ou de 26 semaines-calendrier par année-calendrier (en cas de travail partiel) est augmenté de 8 semaines.
- la condition d'une convention collective du travail ou d'un plan d'entreprise subsiste. Mais le plan d'entreprise ne doit pas être transmis au SPF Emploi ni être présenté pour approbation à la Commission des Plans d'entreprise. Il faut toutefois en transmettre une copie au conseil d'entreprise ou, à défaut de ce conseil, à la délégation syndicale.
- les autres modalités d'application restent inchangées (notification, formulaire de contrôle, livre de validation, communication de 1er jour de chômage effectif, ...)

Il va de soi que le régime classique de chômage temporaire pour raisons économiques peut encore être utilisé.

INVESTISSEMENT-AMIS ET PRÊT WIN-WIN EN FLANDRE (SUR PROPOSITION DE LA VICE-MINISTRE-PRÉSIDENTE HILDE CREVITS)

Un nombre considérable d'entreprises risquent d'avoir de sérieux problèmes de solvabilité en raison de la crise du Covid-19. Le gouvernement flamand a donc modifié le décret sur le prêt win-win. L'objectif de cette modification est d'encourager les amis, les connaissances et les membres de la famille à investir dans les PME, l'investissement maximum étant de 75.000 €. L'avantage fiscal de cet « investissement-amis » est fixé à 2,5% pour une période de max. 5 ans. En tant qu'entreprise, on peut ainsi acquérir jusqu'à max. 300.000 € de capital. Les maxima par actionnaire et par entreprise ne peuvent pas être cumulés avec le prêt win-win. On peut toutefois opter pour l'octroi d'une partie du montant comme prêt subordonné (prêt win-win) et une autre

partie comme capital (investissement-amis). Un avis concernant cet avant-projet de décret a été demandé au SERV puis au Conseil d'état.

MASQUE BUCCAL EN PLASTIQUE - ALTERNATIVE PAS TOUJOURS SÛRE

Les masques buccaux sont récemment devenus obligatoires dans de nombreux endroits, tant pour le client que pour le professionnel ou le détaillant. Il semble cependant que dans de nombreux secteurs, les couvre-bouches soient également utilisés comme alternative, principalement par les professionnels. Ce type de « masque » n'est toutefois pas suffisant en tant que masque buccal. La bouche et le nez sont à peine couverts ou protégés. La protection du porteur ainsi que de l'environnement est donc insuffisante. Il ne s'agit pas non plus d'un écran facial où tout le visage est alors protégé. Ce raisonnement s'applique partout où un masque buccal est obligatoire !

<https://économie.fgov.be/fr/nouveautés/masque-buccal-en-plastique>

ALLOCATION CORONA COMPLÉMENTAIRE POUR LES INDÉPENDANTS EN INCAPACITÉ DE TRAVAIL

Cette allocation est octroyée par analogie avec le complément temporaire aux allocations pour incapacité de travail primaire pour travailleurs. "De cette manière, l'indemnité de maladie pour indépendant est augmentée jusqu'au niveau du droit passerelle corona", explique la Ministre des Affaires Sociales Maggie De Block.

Le Conseil des Ministres a donc décidé qu'une allocation complémentaire de crise serait octroyée aux indépendants en incapacité de travail pendant la crise du Covid-19. Le montant journalier total du revenu de remplacement pour incapacité de travail est assimilé au montant mensuel estimé du droit passerelle de crise.

La Ministre Maggie De Block explique que par analogie avec le relèvement des allocations d'incapacité de travail pour travailleurs, on fait la même chose pour les indépendants en incapacité de travail. Si l'allocation se situe sous la limite du droit passerelle, le complément est apporté. Cette mesure vaut pour les indépendants et leurs conjoints aidants qui étaient en incapacité de travail depuis le 1er mars 2020 et ce aussi longtemps que le droit passerelle corona pour indépendants sera d'application.

PENDANT LA PÉRIODE ÉCOULÉE, NOUS AVONS REÇU BEAUCOUP DE QUESTIONS DE NOS MEMBRES. NOUS LES PUBLIONS CI-DESSOUS AVEC LA RÉPONSE.

1. Devons-nous, ainsi que le personnel, porter un masque, alors que nous avons investi dans un panneau de séparation en plastique haut d'1m 80, nous séparant des clients ?

Réponse : Conformément à l'arrêté ministériel portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus

CORONAVIRUS

Attention! Vous devez pouvoir présenter un plan d'hygiène lors d'un contrôle éventuel. Nous vous proposons gratuitement ci-dessous un exemple, que vous pouvez compléter pour votre entreprise. Les entreprises externes demandent 375€ + TVA pour un plan d'hygiène.

COVID-19, le port d'un masque ou de toute autre alternative en tissu est obligatoire pour toute personne de plus de 12 ans. Un écran facial peut être utilisé pour des raisons médicales.

2. Un masque est-il aussi obligatoire à l'atelier ?

Réponse : Cela vaut aussi pour le personnel en cuisine/à l'atelier sauf pour des fonctions où la distance de sécurité d'1,5 mètre peut être respectée ou via d'autres mesures de prévention efficaces (p.ex. séparation en plexiglas). Si ce n'est pas possible, le port d'un masque est obligatoire (voir aussi BB n°6 du 1er juin 2020).

3. L'écran en plastique (couvre-bouche) peut-il encore être utilisé dans la boucherie ?

Réponse : Non! Un masque doit COUVRIR la bouche et le nez et avec l'écran en plastique, ce n'est pas le cas. Vous pouvez porter un écran en plastique avec un masque en-dessous.

4. Sommes-nous, en tant que boucherie, obligés de fournir du gel désinfectant pour les mains aux clients ? Si tout le monde est servi, quelle en est l'utilité ?

Réponse: Oui, c'est mentionné explicitement dans l'arrêté ministériel portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19.

5. Devons-nous demander nous-mêmes quelque part l'allocation complémentaire corona ou est-ce que cela se règle tout seul ?

Réponse: Les indépendants en incapacité de travail pendant la crise du Covid-19 auront droit à une allocation corona complémentaire. Cette allocation est octroyée par analogie avec le complément temporaire aux allocations pour incapacité de travail primaire pour travailleurs. De cette manière, l'indemnité de maladie pour indépendant est augmentée jusqu'au niveau du droit passerelle corona. Il a donc été décidé qu'une allocation complémentaire de crise serait octroyée aux indépendants en incapacité de travail pendant la crise du Covid-19. Le montant journalier total du revenu de remplacement pour incapacité de travail est assimilé au montant mensuel estimé du droit passerelle de crise.

Nous citons la Ministre des Affaires Sociales Maggie De Block : "Par analogie avec le relèvement des allocations d'incapacité de travail pour travailleurs, nous faisons à présent la même chose pour les indépendants en incapacité de travail. Si l'allocation se situe sous la limite du droit passerelle, nous apportons le complément." Cette mesure vaut pour les indépendants et leurs conjoints aidants qui étaient en incapacité de travail depuis le 1er mars 2020 et ce aussi longtemps que le droit passerelle corona pour indépendants sera d'application.

PROLONGATION DE DEUX MESURES TEMPORAIRES

1. Mesure temporaire de crise de droit passerelle (volet 'interruption obligatoire').

Ce volet de la mesure temporaire de crise est prolongé **jusqu'au 31 décembre 2020 compris**. Cette prolongation, pour la période de septembre à décembre, concerne les indépendants qui selon l'arrêté ministériel doivent obligatoirement encore rester fermés et ce quelle que soit la durée de la cessation forcée. Pour l'instant, cela concerne principalement les indépendants actifs dans le secteur événementiel au sens large et ceux qui en dépendent. Les indépendants qui n'organisent généralement que des événements restant interdits en septembre (et éventuellement les mois qui suivent) peuvent transformer leur activité indépendante en par exemple l'organisation de plus petits événements (genre bars d'été, festivals à petite échelle, ...). Une telle transformation d'activité **n'empêche pas** l'octroi de la mesure temporaire de crise de droit passerelle.

2. Mesure temporaire de crise de droit passerelle (volet 'interruption volontaire').

Ce volet de la mesure temporaire de crise n'est **pas prolongé** et cessera donc d'exister **après le 31 août 2020**.

3. Mesure temporaire de droit passerelle de soutien à la reprise : prolongation jusqu'au 31 octobre 2020 compris

(mais possibilité de prolonger encore la mesure, en fonction de l'évaluation de la situation, jusqu'au 31 décembre 2020). Cette prolongation vise les indépendants qui ont déjà pu reprendre leur activité indépendante, mais ont été particulièrement touchés, au moins jusqu'au 3 mai 2020, par les mesures de fermeture imposées par le Conseil National de Sécurité, comme entre autres : l'horeca, certains commerces de détail non-alimentaires, les coiffeurs, les esthéticiennes, ...

! Attention : les **conditions d'octroi** de la mesure temporaire de crise de droit passerelle et de la mesure temporaire de droit passerelle de soutien à la reprise **ne changent pas** !

PUIS-JE ENCORE ACCEPTER DES FÊTES?

Oui, mais pour au maximum 10 personnes, les enfants de moins de 12 ans non-compris.

Ceci est aussi bien d'application pour des fêtes à caractère privé organisées chez quelqu'un que pour celles organisées dans une salle de fête, évidemment en respectant les règles imposés.

ATTENTION

Tenez compte du fait que les bourgmestres et les gouverneurs de province peuvent imposer des mesures plus strictes si la situation l'exige



CORONAVIRUS

VOTRE TRAVAILLEUR REVIENT DES VACANCES : QUE FAIRE ?

Scénario n°1 : mon travailleur revient d'une zone verte

Il n'y a pas de problème. Votre collaborateur peut immédiatement reprendre le travail ou continuer à télétravailler si c'était la norme avant les vacances.

Scénario n°2 : mon travailleur revient d'une zone rouge

Le gouvernement a décidé que toute personne de retour d'une zone rouge devait respecter une quarantaine de deux semaines et se faire tester par un médecin. Votre collaborateur doit vous en informer et cela signifie concrètement que vous pouvez lui refuser l'accès au lieu de travail pendant cette période. En cas d'incapacité de travail, votre travailleur a droit au salaire garanti ou à une indemnité de maladie, à condition qu'il puisse présenter un certificat médical valable.

Si votre travailleur n'est pas malade, le médecin délivre ce qu'on appelle un certificat de quarantaine. Cela signifie qu'il est apte au travail mais qu'il ne peut pas venir travailler. Si le télétravail est possible, vous payez au collaborateur le salaire du travail effectué. Si travailler à domicile est impossible, vous le mettez au chômage temporaire pour cause de force majeure.

À partir du 1er septembre 2020, vous appliquez le régime classique si vous ne répondez pas aux conditions applicables au chômage temporaire pour force majeure corona.

Attention ! Si votre travailleur ne présente aucun certificat médical ou de quarantaine valable, son absence est considérée illicite.

Scénario n°3 : mon travailleur revient d'une zone orange

Ce scénario est le moins évident pour les employeurs. Le test et la quarantaine ne sont pas obligatoires pour la zone orange mais fortement recommandés. Si votre collaborateur refuse, vous ne pouvez hélas pas y faire grand-chose. Sans certificat d'incapacité de travail du médecin, vous ne pouvez pas refuser à votre employé l'accès au lieu de travail. Si vous le faites, cela équivaut à un refus d'emploi et vous devez en principe indemniser le travailleur.

Afin de préserver la sécurité des collègues, vous pouvez bien sûr demander au collaborateur concerné de se faire tester. Toutefois, les travailleurs qui ne présentent aucun symptôme ne sont pas obligés de le faire réellement. Dans cette situation, vous pouvez éventuellement convenir avec votre collaborateur de s'isoler temporairement des autres collègues. Il pourra par exemple travailler à la maison, dans un bureau à part ou un espace de travail distinct.

N'oubliez pas : le télétravail occasionnel requiert l'accord des deux parties. Vous ne pouvez donc pas forcer votre collaborateur

à travailler à la maison à son retour d'une zone orange. Il en est de même s'il prend des jours de vacances supplémentaires ou des congés sans solde.

Si votre travailleur est vraiment malade et présente un risque pour la santé de ses collègues, envoyez-le le plus rapidement possible chez le médecin du travail. Votre collaborateur ne peut pas refuser cet examen de contrôle. Selon le résultat du test, votre travailleur aura droit au salaire (garanti) ou à une allocation de chômage temporaire pour cause de force majeure (comme au retour d'une zone rouge).

Attention ! Qu'en est-il du droit aux allocations pour ceux qui partent en vacances vers une zone rouge ?

La force majeure suppose une circonstance imprévisible. Les travailleurs qui partent aujourd'hui en connaissance de cause en voyage vers une zone rouge ou toute autre destination faisant l'objet d'une interdiction de voyager doivent à leur retour respecter la quarantaine. Ils ne reçoivent pas d'allocations de chômage parce qu'ils étaient conscients des risques. Il n'est pas question de force majeure dans ce cas. Les voyageurs partis vers une zone verte ou orange reçoivent des allocations en cas de quarantaine, même si la zone devient rouge après leur départ.

Si vous mettez au chômage temporaire un travailleur, veillez à bien conserver son « certificat de quarantaine » officiel. Vous justifiez ainsi votre démarche en cas de contrôle. Si l'ONEM constate une irrégularité, il peut refuser de verser les allocations ou réclamer celles déjà versées à votre collaborateur.

Scénario n°4 : mon travailleur est coincé en vacances à l'étranger

Si votre collaborateur est bloqué à l'étranger par un vol annulé ou parce qu'il ne peut plus quitter la région, il y a en principe force majeure (mais tenez compte de la note encadrée ci-dessus). Dans ce cas, vous ne pouvez pas le forcer à prendre des jours de congé supplémentaires car il a droit à une allocation de chômage temporaire pour cause de force majeure. Vous ne devez donc pas le rémunérer pour les jours d'absence supplémentaires. Ceci vaut également pour les travailleurs placés en quarantaine par une instance tierce après un rapatriement.

Si vous autorisez le télétravail sur le lieu de vacances, les jours prestés sont des jours de travail normaux, pour lesquels vous payez un salaire. Si votre collaborateur choisit de continuer à travailler, cela reste des jours de congé. N'oubliez jamais que le travail de votre collaborateur à l'étranger peut avoir un impact au niveau des cotisations sociales et des obligations fiscales. (Source sdworx)



CORONAVIRUS

Comportement d'achat et comportement alimentaire des Belges en période de coronavirus

L'analyse du comportement alimentaire des Belges est basée sur le traceur de consommation que le VLAM effectue tous les trois ans. Cette enquête quantitative en ligne, menée via le bureau d'étude de marché iVox, questionne chaque jour de l'année, 20 personnes uniques sur leur consommation de la veille. Pour la période janvier-juin 2020, cela fait donc 3.660 personnes interrogées. Les données sont exprimées en 'pénétration journalière'.

Il s'agit du pourcentage de Belges ayant consommé ce produit ou à cet endroit un jour moyen pendant cette période. Ces données sont à chaque fois comparées avec la même période en 2017.

L'analyse du comportement d'achat et des parts de marché des canaux de distribution est basée sur le panel de consommateurs GfK, suivant en continu les achats de 6.000 ménages belges pour le compte du VLAM. Les données du comportement d'achat sont à chaque fois comparées avec la même période de l'année précédente (2019).



En raison des mesures liées au coronavirus, les gens ont beaucoup moins consommé à l'extérieur en avril que normalement. En mai, on a pu noter quelques légères remontées dans ces consommations à l'extérieur (surtout dans la famille et chez des amis), et ces hausses se sont poursuivies en juin. Dans la famille et chez des amis et en cours de route, on a même pu noter les mêmes pénétrations journalières qu'en juin 2017. Les consommations au travail et dans l'horeca ont également réaugmenté en juin, mais elles sont quand même restées un peu en-dessous du niveau de 2017. 21% de pénétration journalière pour le

travail/l'école en juin 2020 par rapport aux 30% de juin 2017 et 11% pour l'horeca en juin 2020 par rapport aux 15% de juin 2017. On remarque les mêmes évolutions si on se concentre sur les repas chauds. En juin, nous cuisinions encore toujours plus souvent nos propres petits plats qu'en juin 2017, mais un jour bien précis de juin, 7% des Belges ont quand même mangé un repas chaud à l'extérieur, alors qu'en avril et en mai, ce pourcentage était vraiment négligeable. Cette pénétration journalière de 7% reste quand même inférieure à celle de juin 2017 (13%). Si on considère l'entièreté de la 1ère moitié de 2020, on n'arrive qu'à la

moitié du nombre de repas chauds mangés à l'extérieur comparativement à 2017. Le nombre de repas emportés ou livrés à domicile s'est rétabli après un mois d'avril moindre, se situant juste sous le niveau de 2017 (vu le succès grandissant des repas à emporter et des repas livrés à domicile ces dernières années, on devrait toutefois dépasser ce niveau de 2017 en temps 'normal').

La quasi-disparition de la consommation à l'extérieur a eu pour résultat que dans la 1ère moitié de 2020, la consommation à domicile a augmenté de 11% en volume par rapport à la même période en 2019. Cette augmentation de volume a été la plus élevée au début du confinement et se situait encore toujours à 25% en avril. Depuis lors, l'augmentation de volume a baissé jusqu'à 19% en mai et 11% en juin. Tous les canaux d'achat ont donc enregistré une augmentation du chiffre d'affaires (sauf les marchés en raison des mesures propres qui les touchaient), mais tout le monde n'a pas pu profiter de la situation dans la même mesure. À la mi-mars et en avril, ce sont surtout les supermarchés de proximité et les commerces spécialisés qui ont mieux presté, alors qu'en avril, le hard discount a perdu des parts de marché. En mai et surtout en juin, le hard discount a toutefois récu-



CORONAVIRUS

péré une partie de ses parts de marché au détriment des supermarchés de proximité. Les marchés publics se sont bien rétablis en juin, revenant à des chiffres d'affaires similaires à ceux de juin 2019. Pendant la 1ère moitié de 2020, la chaîne courte a pu enregistrer une augmentation de chiffre d'affaires de 38% par rapport à la 1ère moitié de 2019 (avec +80% en avril et mai et encore +60% en juin). La chaîne courte a ainsi obtenu une part de marché de 1,2% dans la 1ère moitié de 2020 (pour 1,0% dans la 1ère moitié de 2019). La part de marché du bio dans l'ensemble du frais est restée au même niveau que l'an passé (4,2%).

Depuis le confinement, la consommation à domicile de viande et de volaille a augmenté jusqu'au-dessus du niveau de 2019. De ce fait, cette consommation à domicile était de 13% supérieure dans la 1ère moitié de 2020 à celle pour la même période en 2019. C'est aussi spécifiquement le cas pour les diverses espèces de viande, à l'exception de la viande de veau, pour laquelle on note un statu quo. Dans la 1ère moitié de 2020, nous avons pu noter des augmentations de volume de 12% pour le bœuf, de 7% pour le porc, de 15% pour le poulet et de 21% pour les mélanges de viande par rapport à la même période en

2019. En juin, nous remarquons toutefois que pour le bœuf et le porc, les chiffres baissent presque jusqu'au niveau de 2019, alors que pour le poulet et les mélanges de viande, l'augmentation des ventes reste au même niveau qu'en avril et en mai. La consommation à domicile de charcuterie a également connu une évolution positive pendant le confinement, avec pour résultat une augmentation de volume de 8% pour la 1ère moitié de 2020 par rapport à la même période en 2019. L'augmentation des ventes était toutefois plus basse en mai et juin qu'en avril.

Si nous élargissons notre analyse en allant plus loin que la seule consommation à domicile et en examinant la pénétration journalière de viande (% de Belges ayant mangé de la viande un jour moyen), nous notons une baisse comparativement à 2017 (baisse de la consommation de viande à long terme), et ce pour les diverses espèces de viande. Si nous nous concentrons sur la période du confinement, nous ne remarquons qu'un faible impact sur la pénétration journalière totale de viande, mais avec un meilleur score pour le porc et le poulet pen-

dant cette période. En juin, nous notons cependant pour le bœuf une pénétration journalière se situant juste au-dessus du niveau de 2017, alors que les mois précédents, elle était chaque fois en-dessous (suite à la hausse de la consommation à l'extérieur en juin ?).

La consommation à domicile des œufs a fortement augmenté pendant le confinement, avec pour résultat une consommation à domicile dans la 1ère moitié de 2020 de 41 œufs par personne, soit 16% de plus que pour la même période en 2019. Nous redescendons toutefois progressivement vers le niveau de 2019 : +38% en avril, +29% en mai et +13% en juin.

Si nous allons plus loin dans notre analyse que la seule consommation à domicile, nous remarquons une hausse dans la pénétration journalière totale des œufs : un jour moyen entre janvier et juin 2020, 19% des Belges ont mangé des œufs (cuits durs ou à la coque, brouillés ou en omelette, sur le plat, ... mais à l'exclusion des œufs utilisés comme ingrédient pour la cuisson), alors que pendant la même période en 2017, ils n'étaient que 16%. En juin, nous sommes toutefois revenus à la même pénétration journalière qu'en juin 2017.



Notre nouveau magasin donne nos clients plus d'envie d'acheter.

Boucherie Vangramberen, Boutersem

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

CORONAVIRUS

LES BOUCHERS ONT LA PAROLE PARTIE IV

La 2ème vague du Covid 19 est arrivée un peu plus tôt que prévu. Les mesures strictes ont été abandonnées beaucoup trop tôt par les autorités, puis, sous la pression politique, uniquement assouplies, à juste titre semble-t-il. Les gens qui ont tout donné pendant la 1ère vague et étaient en première ligne quand la population était confinée chez elle, ne sont pas encore tout à fait remis des mois passés qu'ils doivent déjà s'y remettre pour la 2ème attaque du virus. Entre autres nos membres, qui dans ce compte-rendu, jettent un regard en arrière et par la force des choses, regardent aussi vers l'avenir !

FRANK DE NUL, LOKEREN



En ce moment, je ressens quand même une certaine déception. Nous n'aurions jamais pensé que la 2ème vague suivrait aussi vite. Nous-mêmes, nous avons toujours exécuté et suivi strictement toutes les mesures imposées par les autorités. Il est plus que probable que pour les bouchers, ce ne sera à nouveau pas de tout repos. Ici, l'horeca est ouvert de manière limitée, mais nous remarquons que cela

effraie encore beaucoup de gens.

La crise du coronavirus n'a pas seulement un impact sur votre vie professionnelle : elle change aussi beaucoup de choses sur le plan privé. Notre vie sociale est partiellement à l'arrêt. Alors que nous avons quand même travaillé plus dur et plus longtemps. Toutes les festivités sont annulées : nous n'avons pas pu fêter mon 50ème anniversaire comme prévu et la désormais célèbre fête annuelle des Bouchers de Lokeren n'aura pas lieu.

De nombreux clients ont annulé leurs petites fêtes. C'est compréhensible et personne ne peut rien y faire. Cette année, il n'y aura pas de grands barbecues et banquets. Heureusement, cette perte sera en partie compensée par les ventes au magasin.

Chez nous personne n'est tombé malade pendant la 1ère vague et dans l'ensemble, nous nous en sommes bien sortis.

Nous n'avons eu que peu de temps pour

reprendre notre souffle. Notre voyage exotique a été annulé par les organisateurs du voyage. Heureusement, nous avons encore pu trouver un B&B dans le Gers en France, une région tranquille avec peu de risques. C'était un autre genre de vacances, mais c'est justement ce qu'il nous fallait pour nous reposer un peu.

Maintenant, il reste à voir comment la 2ème vague va évoluer. Nous continuons évidemment à tout prévoir comme pour la 1ère vague, respectant strictement les mesures imposées. Nous consacrons encore plus de temps à désinfecter et à nettoyer, mais c'est bien nécessaire. Pour la plupart des clients, le respect des mesures n'a jamais posé problème. Nous n'avons eu qu'un seul client qui a refusé de porter un masque.

L'avenir me semble quand même un peu incertain et je me pose pas mal de questions. Quand allons-nous être débarrassés de ce virus ? Les clients resteront-ils fidèles à l'artisan après la crise ?



Vleeshal De Nul, Lokeren

Mon conseil : je pense qu'il est surtout important pour tout le monde de continuer à nous engager et à fidéliser notre clientèle, mais également de prendre le temps de nous reposer et de nous détendre, afin de ne pas sombrer nous-mêmes. Nous devons veiller à maintenir notre résistance à niveau, afin de nous exposer le moins possible aux maladies.

MARC HAEGEMAN, GENTBRUGGE

Je ne m'attendais pas à ce que la 2ème vague arrive si vite et je pense que tant qu'il n'y aura pas de médicament/vaccin sur le marché, nous aurons encore des apparitions du virus, locales ou non. Que nous devons respecter toutes les règles et mesures, tombe sous le sens : tout le



CORONAVIRUS



monde doit faire ce qui est imposé. Ce n'est qu'ainsi que nous aurons le contrôle de la situation. Une situation à propos de laquelle je ne me sens personnellement pas très à l'aise, parce qu'on nous enlève quand même une grande partie de notre liberté. Mais je me rends aussi compte qu'il s'agit d'une crise au niveau mondial et que des mesures exceptionnelles sont nécessaires.

Avant les assouplissements, nous avons remarqué que les restaurants, les chaînes de hamburgers et de pizzas étaient vite passés aux plats à emporter. Entretemps, beaucoup de bouchers ont

aussi choisi cette option. Au fur et à mesure des assouplissements, la situation est redevenue normale dans le magasin. Par précaution, nous avons toutefois annulé tous les services traiteur jusque fin août.

Aujourd'hui, nous devons pleinement nous concentrer sur la 2ème vague. Si nous avons l'expérience de la 1ère, nous devons quand même rester vigilants. Nous devons continuer à porter un masque et la désinfection et le lavage des mains font entretemps partie de notre routine.

L'impact de cette crise sur notre travail et sur notre vie privée est énorme. Vu la limitation de notre liberté, il n'y a qu'une chose à faire : rester à la maison et travailler. Heureusement, personne n'a été malade dans nos environs immédiats. Nous avons toutefois envoyé préventivement quelques personnes à la maison. Après l'agitation de la 1ère vague, nous avons besoin d'un peu de repos, et nous sommes partis quelques jours en Normandie avec la famille. En respectant évidemment toutes les mesures de sécurité.

À Gand, la ville a aménagé des plaines

de vacances Corona. Malheureusement, ces plaines s'approprient nos places de parking.

Nous espérons que la 2ème vague ne sera pas aussi grave que la 1ère. Au magasin, le coronavirus reste le sujet de discussion du jour. Les clients réagissent souvent avec étonnement, trouvant que les autorités ont trop rapidement lâché du lest, ce qui nous a mis dans cette situation.

Tout ce que nous pouvons faire, c'est donner le meilleur de nous-mêmes pour nos clients, en leur proposant tous les jours un bel assortiment de viandes et de charcuteries. Nous devons en outre continuer à tout nettoyer et désinfecter à fond, à nous laver et désinfecter les mains. Il va de soi que tout cela a un coût, en heures de travail, en désinfectants, en moyens de protection du personnel, etc. mais il faut faire avec ...

Je pense que nous allons avoir un avenir tout à fait différent, avec une vie avant le coronavirus et une vie après le coronavirus.

Mon conseil : ne regardez pas trop loin en avant : dans la vie, les choses peuvent très vite changer !

ETIENNE DE VLEMINCK, FOREST



Je suis étonné que la 2ème vague du Covid-19 ait été si vite là. De très nombreux nouveaux clients ont trouvé le chemin de la boucherie artisanale pendant la 1ère vague. Des gens qui voulaient rester plus près de chez eux et qui



Boucherie Marc et Hilde, Gentbrugge

CORONAVIRUS



se sentaient plus à l'aise chez les indépendants des environs. De très nombreux consommateurs ont ainsi appris à réapprécier le boucher artisanal. Je suis donc très satisfait qu'il y ait aussi un côté positif à la crise du Covid-19. Comme je travaille sans personnel, je n'ai pas de problèmes dans ce domaine. Il a fallu travailler dur ces derniers mois et si cela a porté ses fruits pour les ventes au magasin, nous avons évidemment beaucoup moins vendu pour les barbecues et les banquets. Les gens qui ont dû annuler leur banquet ou BBQ ont pu compter sur ma compréhension. Avec l'arrivée aussi rapide de la 2ème vague, nous n'avons évidemment pas eu beaucoup le temps de souffler. On remarque que les clients ont un peu peur, mais j'essaie de les rassurer. Entretemps, tout le monde est conscient de l'utilité des mesures prises par le gouvernement et elles sont donc bien suivies. Dans la boucherie, nous mettons à la disposition des clients du désinfectant, des masques, des rouleaux de papier, etc. Je travaille toujours avec un masque. Je ne pense pas que nous serons vite débarrassés de ce virus, mais je suis fermement convaincu que tout finira par s'arranger. Personnellement, je n'ai pas

pris congé, parce qu'à partir du 20 septembre, je fermerai définitivement les portes de la boucherie derrière moi. Cela fera alors près de 60 ans que j'aurai travaillé dans la boucherie... Mon conseil : j'espère que les bouchers profiteront de cette crise pour montrer à leurs clients – et surtout les nouveaux, les anciens le sachant depuis longtemps – tout ce que le boucher artisanal a à leur offrir. Donnez-leur un maximum de conseils et faites en sorte qu'ils/elles se sentent à l'aise dans votre magasin. Acheter chez le boucher artisanal représente certainement une plus-value, mais le boucher doit démontrer cette plus-value au quotidien, en proposant à ses clients des produits et un service de toute première qualité. C'est là que réside la clé de son succès !

MARLEEN DE SCHRYVER, BOUCHERIE DE COCK.

De manière totalement inattendue, la 2ème vague a commencé beaucoup plus tôt que prévu. Après tous les efforts de ces derniers mois, nous nous sentons quand même un peu inquiets, déçus et impuissants. La période écoulée a eu une influence sur notre travail mais aussi sur notre vie privée. Nous avons été forcés d'adapter

notre manière de travailler, ce qui était un peu plus fatigant, et le virus ne pouvait pas et ne peut pas être écarté de notre vie quotidienne. On y est confronté en permanence. Je n'ai presque pas vu ma propre fille et le reste de la famille, tout en étant inquiète qu'elle puisse leur arriver quelque chose. Ma fille est asthmatique comme moi. Elle exerce une profession de contact et doit parfois travailler à Rotterdam. Elle prend souvent le TGV, où monte un public international de toutes origines. Autant d'éléments qui ajoutent encore à l'inquiétude...

Heureusement, notre personnel a été épargné par la maladie, mais parmi les clients, il y en a quand même eu cinq qui ont perdu leur mère ou leur père. Nous ne prenons aucun risque. Aucun de nos extras du week-end ne peut venir, même pas pour faire la vaisselle, à moins de travailler à la maison pour leur profession habituelle. Cela a été une période très difficile, où nous avons presté de longues heures de travail. Les vacances sont tombées dans la période d'assouplissement des mesures, mais nous n'avons pas vraiment récupéré. Je remarque encore de la peur chez les clients, mais quand même un peu moins qu'au début de la crise. Comme chefs d'entreprise, nous devons continuer comme nous étions occupés et continuer à respecter strictement les mesures. Nous devons rester vigilants sans rappeler sans arrêt aux clients les risques du Covid-19. Cela ne rend personne heureux. Nous essayons de relati-





CORONAVIRUS



BVBA Keurslagerij De Cock-De Schryver, Delftinge

viser la situation, car se plaindre et dramatiser, tout le monde peut s'en passer, tant la clientèle que le personnel. Je considère que leur remonter le moral fait partie de notre travail.

Nous attachions de toute façon déjà beaucoup d'importance à l'hygiène et à la désinfection avant la crise du Covid-19. Déjà avant le confinement, tous les téléphones, poignées de porte, interrupteurs, touches d'appareils, etc. étaient désinfectés chaque semaine. Il va de soi que c'est encore plus fréquent maintenant, mais il faut ce qu'il faut. Nos clients avaient déjà l'habitude dans ce domaine. Nous portons un masque depuis le début du confinement. Nous constatons qu'il n'y a qu'une très faible minorité de nos clients qui oublie de temps en temps son masque ou qui oublie de le mettre. Nous le leur signalons gentiment et tout rentre alors parfaitement dans l'ordre.

Tous les indépendants ont dû faire des frais pendant la crise, mais il est difficile d'en évaluer le montant. Prenez par exemple le gel désinfectant à l'entrée du magasin et aux caisses, le placement de

plexiglas, la fourniture de masques et de panneaux d'information, les détergents supplémentaires, etc. Combien est-ce que tout cela coûte ?

Suite à l'appel à payer davantage sans contact, les transactions par bancontact ont énormément augmenté. Nous payons 400 € par mois pour les transactions, ce qui est scandaleux, et il y a alors encore les chèques-repas et payconiq.

Mais il y a aussi eu des changements qui en valent la peine. Comme par exemple les investissements dans le rayonnage extérieur, les boîtes réfrigérantes et les éléments réfrigérants pour l'enlèvement des commandes. Nous pouvons placer beaucoup de commandes sur le rayonnage, ce qui est certainement très apprécié des clients.

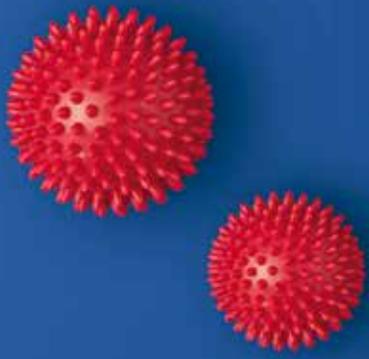
Pour nous, l'annulation des BBQ et des banquets représente un sérieux manque à gagner, que nous ne pourrions plus récupérer. Les récents investissements dans ce domaine ne nous rapportent rien pour l'instant, mais nous ne nous plaignons pas, car nous pouvons encore nous rattraper avec notre magasin, les

chefs d'entreprise dans l'horeca pas. Les gens de notre "équipe extérieure" comme je les appelle, n'ont plus de travail à cause de la crise. Il s'agit surtout de flexijobbers, qui aiment arrondir leurs fins de mois, et cela s'envole maintenant en fumée. Ils sont évidemment très déçus de ne plus pouvoir venir travailler. Pour la plupart d'entre eux, c'était un supplément bienvenu. Et n'oublions pas non plus que pour beaucoup de personnes, le travail représente aussi un contact avec le monde extérieur. Il faut faire attention à ce que les gens ne soient pas trop isolés, par exemple quand ils vivent seuls. La solitude était déjà un gros problème de notre société, mais il est devenu encore plus sensible avec la crise du coronavirus.

Je ne pense pas non plus que la reprise des banquets soit pour tout de suite. Les fêtes prévues qui avaient été préparées pendant la période de l'assouplissement, sont toutes une nouvelle fois annulées. Pour beaucoup, c'est déjà la 2ème fois que la fête est annulée. Je ne vois pas les gens se mettre tous à organiser des fêtes supplémentaires après la crise. Ce n'est pas seulement la peur après cette période difficile, c'est aussi la diminution des réserves financières. J'ai vraiment eu de la peine pour tous ceux qui se réjouissaient de pouvoir organiser une fête et ont dû à nouveau l'annuler. Pour nous non plus, ce n'est pas drôle.

Organiser un banquet, c'est beaucoup de travail supplémentaire : les offres de prix, le suivi des bons de commande, l'échange d'e-mails, ... Alors quand on doit quand même tout annuler, c'est décevant et énervant.

Je crains que cette situation soit loin d'être terminée. Il y a un peu d'espoir pour l'instant dans les informations données par les médias et les virologues. Mais nous devons rester positifs. Les gens veulent de temps en temps un peu de distraction et ne veulent pas qu'on leur rappelle constamment l'existence du Covid-19. Nous avons gâté notre personnel avant les congés avec de délicieuses



CORONAVIRUS

pralines artisanales et une chouette lettre de remerciement, pour leur engagement dans ces circonstances exceptionnelles. Cela leur a fait très plaisir et comme chef d'entreprise, c'est chouette de voir à quel point les gens apprécient de telles attentions.

Mon conseil : pour l'avenir, je conseille à tout le monde de rester créatif dans l'assortiment et dans la méthode de travail. Nous devons continuer à innover et à nous concentrer sur la fraîcheur et la qualité au quotidien !

HENK DE VLIAGER, BOUCHERIE HENK, MARIAKERKE



Boucherie Henk, Mariakerke

Nous nous attendions bien à ce que la 2ème vague de cette crise arrive plus vite que prévu. L'ouverture des frontières ne nous semblait pas être une bonne chose. Je vois ce qui se passe avec une certaine crainte, parce qu'ils prédisent que la 2ème vague sera plus

grave que la 1ère, et pas seulement pour notre santé, mais aussi pour la santé mentale des gens et pour l'économie. Pour l'instant, il fait encore beau et les gens peuvent sortir, mais une fois l'automne et l'hiver, cette crise deviendra difficile pour beaucoup de gens. La crise a donné lieu à beaucoup de travail en plus dans la boucherie. Nous remarquons qu'il y a davantage de gens qui achètent local. Pendant la 1ère vague, une grande partie des ventes s'est déplacée vers la « fresh-box », notre système de commandes à emporter. Les clients existants préféraient acheter en ligne que de faire la file dans le magasin. Nous avons aussi attiré beaucoup de nouveaux clients avec notre système de commandes à emporter. Depuis le mois de juin, la situation s'est rééquilibrée : des clients qui ne venaient pas au magasin mais commandaient en ligne, sont revenus au magasin. Beaucoup de clients combinent les deux systèmes : commander en ligne et venir au magasin quand ils ont le temps. Au début de la crise, nous avons adapté nos heures d'ouverture. Nous ne les avons pas remodifiées pour retrouver les horaires d'avant la crise, et nous n'en avons pas l'intention. Les horaires adaptés ne nous ont pas fait perdre de ventes, justement parce que nous avons offert aux clients la possibilité de venir chercher leur commande en dehors de nos heures d'ouverture via le système de la Fresh-Box.

Notre magasin n'est pas grand en superficie, ce qui fait que nous ne pouvons y faire entrer que 3 clients à la fois. Et je ne laisse pas traîner les choses dans le magasin, car je ne m'habitue que difficilement aux files de clients qui attendent dehors.

Nous avons eu 2 membres du personnel malades. Nous ne savions pas si c'était le covid-19 ou pas, parce qu'on ne testait pas à ce moment-là. Ils sont toutefois restés à la maison, parce que la crainte d'une contamination éventuelle et de ses conséquences était trop grande.

Comme les autres années, nous avons pris nos vacances en Belgique. Pour nous, ce n'était donc pas un changement.

Le coronavirus reste le sujet de discussion du jour. Tout le monde en parle mais les gens ont moins peur. Nous faisons de notre mieux pour rassurer les clients. Nous avons acheté une colonne de désinfection et nous en sommes très satisfaits. C'était un bon investissement. L'obligation de port du masque est très bien suivie, nous n'avons aucun problème avec cela. Nous avons déjà un bon plan de nettoyage et nous l'avons maintenu.

Les règles actuelles (masque, distance, désinfection) feront encore partie de notre vie pendant tout un temps. C'est déjà une habitude pour beaucoup de personnes. Les clients apprécient les efforts que vous faites pour respecter toutes les mesures. Cela les préoccupe vraiment. Parfois, vous entendez qu'ils ne veulent pas aller quelque part, parce que « ce n'est pas sûr ».

Mon conseil : investir dans un système de commandes à emporter nous semble incontournable. Tant pour le client que pour vous-même !



**TOUTES INFOS ET
DERNIÈRES DIRECTIVES
EN MATIÈRE DE LA
CRISE CORONA PEUVENT
ÊTRE RETROUVÉES
SUR NOTRE SITE WEB
WWW.BB-BB.BE.
POUR TOUS RENSEIGNEMENTS
ET QUESTIONS
TÉLÉPHONEZ
02/735 24 70**

Beco®

POLYESTER & INOX

Résiste à
la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

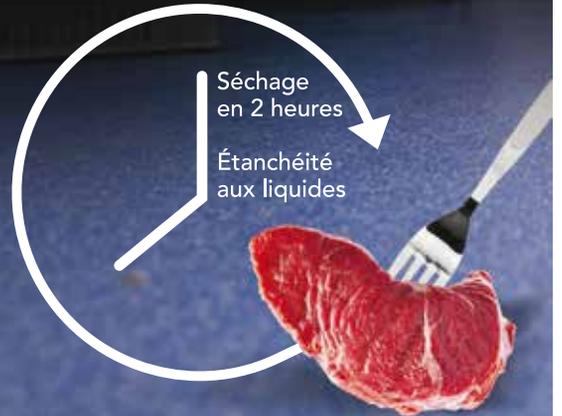
Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

LA RÈGLE DES
5 SECONDES
EST
UN MYTHE



Nos sols coulés
en 1 jour
ne le sont pas !



En conformité avec les conditions d'hygiène et de sécurité les plus strictes (HACCP)

Pour en savoir plus : +32 3 455 56 36 info@deweco.be
www.deweco.be

SEASONING PASTE

MAKING SENSE OF TASTE



BASILIC



HUGLI0006-01

Emballage
480 g

HERBES DE PROVENCE



HUGLI0007-01

Emballage
480 g

STYLE ITALIEN



HUGLI0004-01

Emballage
480 g

PESTO ROSSO



HUGLI0008-01

Emballage
480 g

ECHALOTTE



HUGLI0005-01

Emballage
480 g

Solina Belgium AG/NV
Rozenstraat 15 | 9810 Eke-Nazareth
T: 09 385 56 15 | F: 09 385 81 06
E: rejo@solina-group.eu

www.rejospices.eu

L'assortiment de petits pains

Avec la rentrée des classes qui approche, les bouchers se préparent déjà à la ruée vers les petits pains. Mais la plupart des consommateurs ne se contentent plus des grands classiques : ils veulent plus de choix. Vous trouverez ci-après l'inspiration pour actualiser votre assortiment de petits pains dans la boucherie et le rendre encore plus attrayant.

Wrap au poulet et aux légumes et dip de tomate relevé

Envie d'un en-cas délicieux et rapide ? Poêlez les filets de poulet à l'avance, préparez les autres ingrédients, puis composez votre lunch en quelques minutes seulement. Idéal à manger sur le pouce !

Ingrédients

8 wraps
2 filets de poulet
¼ de chou rouge
2 carottes
¼ de salade iceberg
½ concombre
Quelques brins de coriandre
2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre de vin blanc
Poivre et sel

Dip de tomate relevé

2 dl de passata de tomate
1 c à c de piment en poudre
1 c à c de cumin en poudre

Préparation

Émincez très finement la salade iceberg et le chou rouge. Humectez-les d'huile d'olive et de vinaigre de vin blanc. Détaillez le concombre en fins quartiers de lune. Pelez les carottes à l'économe puis continuez à les peler en fines lamelles. Coupez les filets de poulet en lanières, relevez de sel, poivre (et éventuellement d'épices pour poulet) puis faites-les rôtir à la poêle dans un peu de matière grasse. Incorporez les épices du dip à la passata de tomate. Réchauffez brièvement les wraps et garnissez-les de l'émincé de chou rouge et de salade iceberg, de quelques lamelles de carotte et de quartiers de lune de concombre. Répartissez les lanières de poulet et quelques brins de coriandre par-dessus. Repliez les wraps et servez avec le dip de tomate.



Maurice**MATHIEU**

*Mayonaise
Sausen
Salades*

Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht

03/216.01.11**www.mauricemathieu.be**

Wraps de pain blanc ou de pain multicéréales clair au filet de poulet et au saumon fumé et concombre



Ingrédients

2 grandes tranches de pain
2 tranches de filet de poulet
Quelques tranches de poire
1 tranche de saumon fumé
Quelques rondelles de concombre
Quelques feuilles de laitue pommée
¼ de barquette de cresson
Papier tartines

Préparation

Coupez les croutes de pain, ainsi les tartines se rouleront plus facilement.

Garnissez une tartine -dans la longueur- de laitue, filet de poulet et poire ; et l'autre tartine de laitue, saumon fumé et concombre. Parsemez d'un peu de cresson et enroulez les tartines pour en faire des wraps.

Emballer de papier tartines afin que les wraps ne se déroulent pas.

Sandwiches aux rouleaux d'asperges-saumon et salade d'œufs



Les asperges et le saumon forment une combinaison gagnante. Ajoutez une bonne salade aux œufs faite maison et vous avez un délicieux sandwich.

Ingrédients

4 sandwiches mous
12 asperges
4 tranches de saumon fumé
1 barquette de cresson
Poivre noir

Pour la salade d'œufs

4 œufs cuits durs, écrasés
3 càs de mayonnaise
1 càs de yaourt
1 càs de persil haché
Sel et poivre

Préparation

Épluchez les asperges et coupez les bouts durs. Faites-les cuire al-dente dans de l'eau légèrement salée, puis égouttez-les.

Enroulez 4 fois 3 asperges dans une tranche de saumon fumé et assaisonnez avec un peu de poivre noir.

Mélangez tous les ingrédients pour la salade d'œufs.
Tartinez les sandwichs de la salade d'œufs,
déposez un rouleau d'asperges par sandwich et finissez avec un
peu de cresson.

Salade César en pot



Ingrédients

Pour la salade :

1 salade romaine
8 cuisses de poulet
1 filet d'huile de maïs
1 càc de sel de céleri
Poivre
4 œufs
4 tranches de pain gris
4 càs d'huile d'olive
8 filets d'anchois
100 g de fromage épicé à pâte dure
Optionnel : quelques tomates cerises

Pour la sauce :

2 petits jaunes d'œufs
2 càc de moutarde
3 filets d'anchois
1 gousse d'ail, pressée
25 g de fromage épicé à pâte dure (grossièrement râpé)
1 ½ dl d'huile végétale
2 càs de crème fraîche non sucrée
Sel et poivre
2 càc de jus de citron

Ustensiles :

Un mixeur ou un verre doseur avec mixeur plongeant
4 pots hermétiques ou bocaux avec couvercle

Préparation

La salade

Préchauffez votre four à 195 °C.
Lavez la salade et séchez-la. Coupez-la grossièrement et réservez.
Placez les cuisses de poulet dans un plat pour le four. Frottez-les avec l'huile de maïs et assaisonnez de poivre et de sel de céleri. Enfournez pendant 35 à 40 minutes dans le four préchauffé.
Portez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les œufs. Faites les cuire pendant 10 minutes. Passez-les ensuite sous un jet d'eau froide.

Pelez-les et coupez-les en 4, puis réservez.

Éliminez les croûtes des tranches de pain. Coupez le pain en lamelles, puis en dés.

Versez l'huile d'olive dans une poêle. Lorsqu'elle est chaude, faites-y cuire les dés de pain pour les rendre croustillants.

Laissez égoutter sur du papier absorbant.

Sortez les cuisses de poulet du four et laissez-les refroidir.

Retirez la chair des os et réservez.

La sauce

Mixez les jaunes d'œufs, la moutarde, les anchois, l'ail et le fromage dans un mixeur ou dans un verre doseur avec un mixeur plongeant, pour obtenir une masse homogène.

Versez doucement l'huile végétale pendant le mixage, jusqu'à obtention d'une sauce liée.

Ajoutez ensuite la crème fraîche et assaisonnez de poivre du moulin, un peu de sel et le jus de citron.

Dressage

Répartissez la salade romaine dans des pots.

Ajoutez ensuite les œufs, le poulet, les anchois, les croûtons et éventuellement quelques tomates cerises.

Finissez avec quelques copeaux de fromage et un peu de sauce.

Refermez bien vos bocaux et réservez au frigo jusqu'à consommation.

Burger de courgettes et graines de chia, sauce au yaourt



Vous avez envie d'un burger, mais quelque peu différent ? Cette recette vous met sur la bonne voie ! Surprenez vos convives avec un délicieux burger de courgettes et graines de chia avec une étonnante sauce au yaourt.

Ingrédients

4 càs de graines de chia
3 càs de lait entier
100 g de farine de pois chiches
1 càc de levure chimique
100 g de beurre mou
100 g de chapelure
2 courgettes
4 càs de ras el hanout
20 g de persil plat, ciselé
Poivre
Sel

4 jeunes oignons
Huile d'olive
1 citron
4 càs de yaourt entier
1 càs de muhamarra
4 pains à burgers
Salade mixte

Préparation

Mélangez les graines de chia et le lait et laissez tremper toute une nuit.

Préchauffez votre four à 180 °C.

Mélangez la farine, la levure chimique et un peu de sel dans un saladier.

Ajoutez les graines de chia et battez le tout pour obtenir une pâte lisse.

Incorporez le beurre et la chapelure.

Coupez les courgettes en julienne et ajoutez-les à la pâte.

Ajoutez ensuite le ras el hanout et le persil ciselé.

Placez un emporte-pièce dans une poêle chauffée à feu doux. Remplissez-le avec le mélange de courgette sur une épaisseur de 2 cm et pressez bien. Retirez l'emporte-pièce, posez-le à un autre endroit de la poêle et continuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Vous devriez pouvoir faire 8 burgers. Faites-les dorer des deux côtés.

Posez les burgers prêts dans un plat pour le four recouvert de papier sulfurisé et enfournez environ 5 minutes dans le four préchauffé.

Pendant ce temps, coupez les jeunes oignons en deux dans le sens de la longueur et poêlez-les dans un peu d'huile d'olive.

Salez, poivrez et pressez le citron par-dessus. Laissez cuire encore un instant.

Mélangez le yaourt et le muhamarra.

Faites dorer les petits pains dans une poêle. Garnissez les petits pains du dessous avec 2 burgers, puis les jeunes oignons. Finissez avec de la salade mixte et la sauce au yaourt.

Sandwich club



Ingrédients

4 tranches de pain à toast
1/2 avocat
1 cuillère à soupe de ciboulette finement hachée
2 cuillères à soupe de mayonnaise

une pincée de poivre de Cayenne
sel, poivre fraîchement moulu
6 tranches de blanc de poulet
1 œuf dur, coupé en rondelles
1 poivron rouge grillé, en tranches
50 grammes de salade mixte
1 cuillère à soupe de sauce au choix

Préparation

Grillez les tranches de pain.

Écrasez la chair de l'avocat dans un plat profond. Mélangez -y la ciboulette, la mayonnaise et le poivre de Cayenne, puis salez et poivrez à votre convenance. Recouvrez 3 tranches de pain avec la pâte d'avocat et garnissez-les avec une double tranche de blanc de poulet, les rondelles d'œufs et les tranches de poivrons. Superposez les tranches de pain et couvrez-les avec la dernière tranche.

Coupez le sandwich club en quatre en diagonale et fixez chaque pile avec un bâtonnet à brochette.

Répartissez la salade sur les deux assiettes et versez un filet de sauce.

Posez deux quartiers de sandwich club sur chaque assiette.

Quesadilla de poulet, champignons et chicorée endive



Envie d'un snack rapide et facile ? Cette quesadilla au poulet et champignons ne vous demande qu'une petite demi-heure de préparation et est absolument délicieuse.

Ingrédients

8 tortillas
16 tranches de lard petit déjeuner
250 g de champignons, en tranches
200 g de blanc de poulet
16 tranches de fromage mi-vieux
½ chicorée endive

Préparation

Faites chauffer une poêle et faites-y cuire les tranches de lard pour les rendre croquantes. Sortez-les de la poêle et déposez-les sur un morceau de papier absorbant.

Faites revenir les champignons dans la graisse du lard.

Coupez le poulet en lamelles. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites-y revenir le poulet.

Coupez la chicorée endive en lamelles.

Garnissez chaque tortilla d'une tranche de fromage, puis de champignons. Ajoutez le poulet et la chicorée et finissez par quelques tranches de lard et enfin une tranche de fromage.

Refermez la tortilla et mettez-la dans un contact grill (grill double face) jusqu'à ce qu'elle soit dorée, bien croustillante et que le fromage ait fondu.

Alternatives au contact grill : placez la quesadilla 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C sur une plaque pour le four couverte de papier cuisson. Ou bien grillez-la dans une poêle-gril.

Pain de brocoli au saumon fumé et au chèvre



Vous voulez manger plus de légumes mais ne pouvez pas résister à une tranche de pain ? Nous avons la solution : le pain de brocoli ! À servir avec du saumon fumé et du fromage de chèvre pour un délicieux lunch ou un repas du soir léger.

Ingrédients

Pain de brocoli

1 brocoli

1 c à s de persil plat ciselé

1 c à s de ciboulette ciselée

4 œufs

100 g d'avoine (en farine ou en flocons)

3 c à s de graines de courge (2 + 1)

Poivre et sel

En accompagnement

8 tranches de saumon fumé

200 g de chèvre au lait cru

1 bouquet de radis

1 bouquet de cresson

1 concombre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Si vous avez des flocons d'avoine, mixez-les d'abord au robot pour les réduire en farine.

Coupez les fleurettes de brocoli et les tiges en morceaux. Mixez au robot pour obtenir du riz de brocoli.

Ajoutez-y la farine d'avoine, les œufs et les fines herbes et travaillez intimement cette pâte.

Salez et poivrez généreusement. Ajoutez ensuite 1 c à s de graines de courge.

Versez la pâte dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé.

Répartissez la pâte de façon homogène et parsemez-la de 2 c à s de graines de courge.

Enfournez ce pain de brocoli pendant 30 à 40 minutes.

Sortez le pain du four et laissez-le refroidir.

Coupez les radis et le concombre en rondelles.

Coupez le pain de brocoli en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Accompagnez de saumon fumé, de cresson, de rondelles de concombre et de radis. Émiettez un peu de fromage de chèvre sur l'assiette et servez.

Croque de cramique, fromage de Chimay et raisins

**Ingrédients**

8 tranches de cramière frais

8 tranches de fromage de Chimay

1 petite grappe de raisins

Préparation

Couvrir chaque tranche de cramière d'une tranche de fromage. Couper les raisins en deux et les répartir sur les tranches de cramière. Recouvrir d'une tranche de fromage et terminer par une tranche de cramière.

Griller les croques dans une appareil à croque-monsieur ou sous le grill du four.

CONCOURS

UNE AUBAINE POUR TOUS LES BOUCHERS ALERTES ET CALES !

Gagnez un Jambon de Bruges !

Afin de souligner notre partenariat avec la firme Hoste et de donner une plus grande renommée au Jambon de Bruges parmi nos membres, la rédaction de la Boucherie Belge lance une nouvelle CAMPAGNE par le biais d'un CONCOURS, en collaboration avec les Charcuteries Hoste.

Tous les deux mois, vous pouvez participer à un concours et gagner un des cinq Jambons Brugeois désossés. Pour avoir une chance de remporter un de ces délicieux jambons, il vous suffit de mailer ou de faxer la réponse exacte à la question du concours, à Carine Vos - fax : 02/736 64 93 - mail : carine.vos@federation-bouchers.be.

Le nom des gagnants sera publié dans notre revue et ils pourront se faire livrer le Jambon de Bruges gagné par leur grossiste, au moyen du bon-valeur obtenu.

La firme Hoste et la rédaction de la Boucherie Belge vous souhaitent bonne chance.

Question : Qui a écrit l'article technique "STREETFOOD" ?

Adressez-nous vos réponses avant le 08-09-2020 Les noms des 5 lauréats seront publiés dans notre prochaine édition. Bonne chance et REAGISSEZ TOUT DE SUITE !

NOM :

ADRESSE :

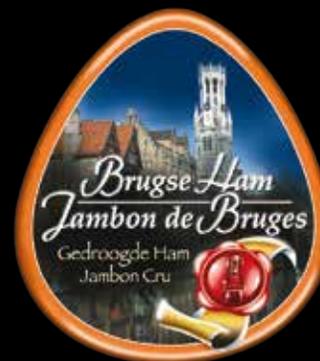
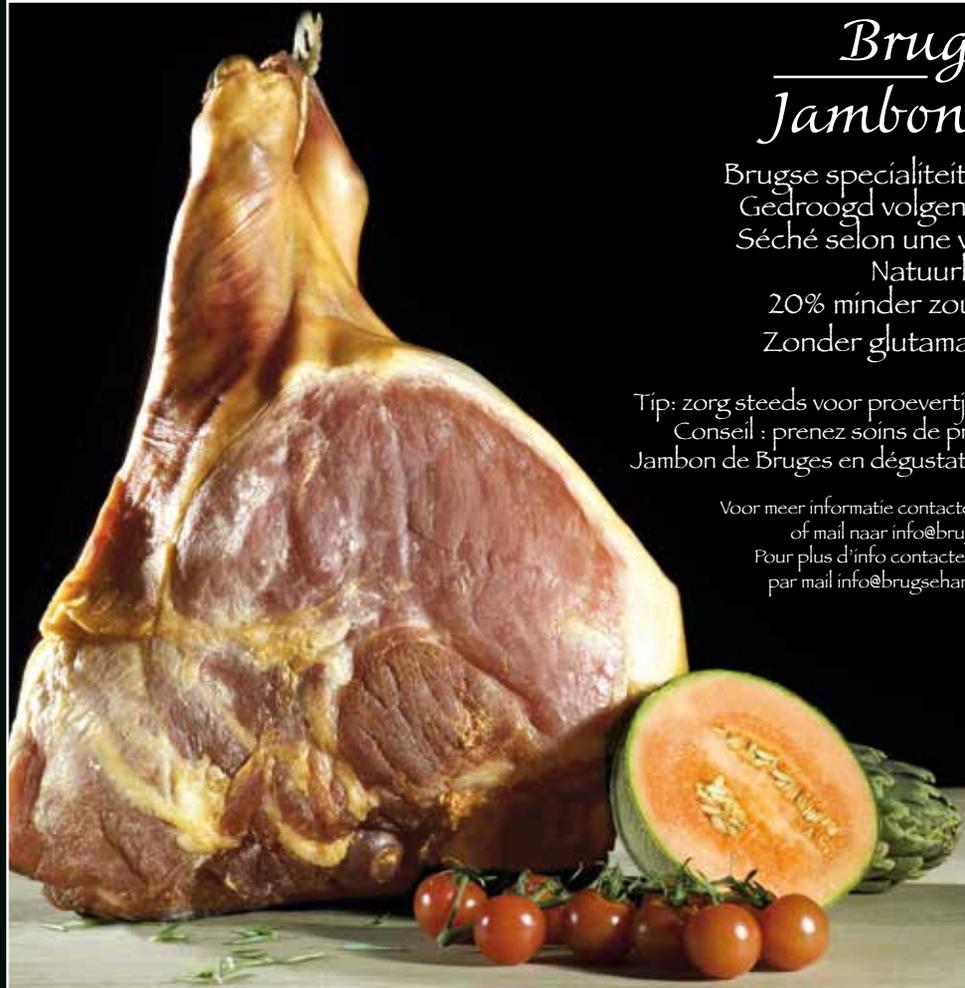
Tél. :

Brugse Ham Jambon de Bruges

Brugse specialiteit - Spécialité de Bruges
Gedroogd volgens oud Vlaams recept -
Séché selon une vieille recette flamande
Natuurlijk - Naturel
20% minder zout - 20% mois de sel
Zonder glutamaat - Sans glutamate

Tip: zorg steeds voor proevertjes in de winkel, vooral voor de kids!
Conseil : prenez soins de présenter des petits morceaux de Jambon de Bruges en dégustation, spécialement pour les enfants !

Voor meer informatie contacteer de firma Hoste op het nr. 050713655
of mail naar info@brugseham.be, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be



Les métiers

Techniques



Les races de bœuf belge – notre fierté nationale !

Vous voulez profiter d'une viande savoureuse et de qualité supérieure ? Jetez un œil à son pays d'origine et renseignez-vous sur les pratiques d'élevage et le contrôle de la chaîne alimentaire.

En Belgique, chaque maillon de la chaîne veille au grain. Cela garantit que la viande bovine que vous achetez est toujours soigneusement contrôlée et qu'elle satisfait aux normes de qualité les plus strictes. Et cela quelle que soit la manière dont vous la préparez, quel que soit le type de viande que vous choisissiez. La viande de bœuf belge, élevée avec soin et préparée avec goût !

BLANC BLEU BELGE

Ce classique parmi les classiques profite de nos prairies depuis la seconde moitié du 19e siècle. Un animal paisible, que l'on reconnaît à sa tête blanche avec une robe parsemée de taches bleuâtres – voire même complètement bleue. Le Blanc Bleu Belge a une masse musculaire remarquablement développée. C'est une race particulièrement populaire, notamment en raison de son rendement à l'abattage très élevé, de sa viande maigre et d'un joli pourcentage de morceaux propres à la consommation. La race Blanc Bleu Belge a également l'empreinte écologique la plus réduite et est la race à viande la plus commune de Belgique (85 % de la production).

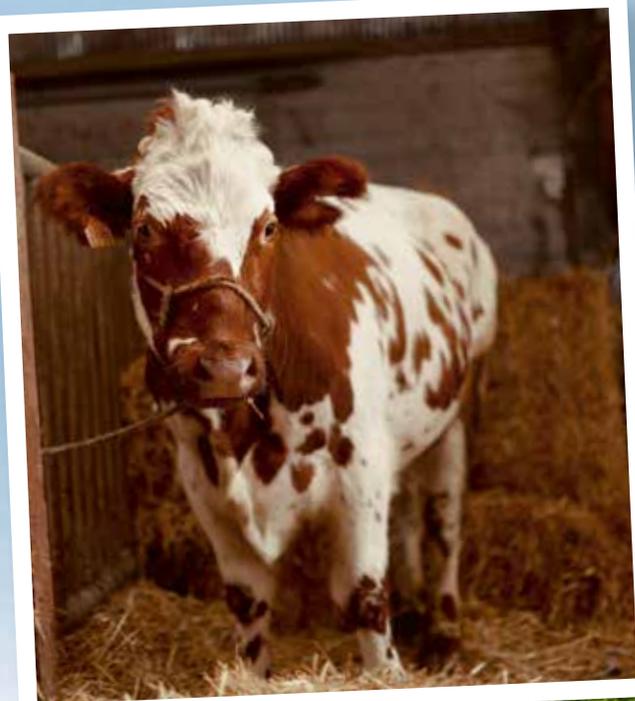


ROUGE DE FLANDRES

Est élevée depuis 1770 et est devenue au fil des années une race incontournable des prairies de Flandre occidentale. Jusqu'à la fin des années 70, elle était uniquement élevée comme race mixte, mais depuis, elle est également élevée pour la production de viande exclusivement. Dans les prés, on la reconnaît instantanément à sa robe rouge foncé homogène. Dans votre assiette, elle se distingue par sa qualité supérieure et son goût plein de caractère. Une viande qui fait l'unanimité et qui a encore gagné en popularité ces dernières années.

RACE BLANC-ROUGE

Une race polyvalente à l'histoire très riche. L'origine de la race Blanc-Rouge remonte au 16^e siècle. Elle faisait alors partie de la famille des Ayrshires. Depuis, elle s'est installée dans nos prairies de Flandre orientale et on la reconnaît instantanément à sa robe à prédominance blanche et à la couleur rouge sur sa tête et son cou. En tant que vache laitière, la Blanc-Rouge est très productive, avec une production laitière moyenne de 5 834 litres par an. En tant que vache à viande, elle est particulièrement appréciée pour sa chair maigre et pleine de goût.



RACE PIE-ROUGE

Peut-être la plus vaillante de toutes les vaches mixtes. La Pie-Rouge de Campine a un gabarit robuste et convient aussi bien pour la production de lait que de viande. Cette espèce n'a pas volé son nom : avec son manteau blanc et ses taches rouges à rouge foncé, elle ne passe pas inaperçue dans la campagne campinoise. Et dans votre assiette aussi, sa viande fait forte impression : tendre, rouge profond et avec un goût prononcé.



BLONDE D'AQUITAINE

Une star originaire du sud-ouest de la France, avec des fans aux quatre coins du monde. La plupart des Blondes d'Aquitaine paissent en Aquitaine, entre Bordeaux et Toulouse, même si on en trouve aussi dans nos pâturages belges. De nombreux croisements (avec notamment des Limousines et des Charolaises) ont donné naissance à une race bovine qui réussit à combiner plusieurs caractéristiques uniques. Ces animaux peuvent en effet se satisfaire d'une alimentation réduite, ils ont peu de problèmes de vêlage et ont un sens grégaire très développé. Ce sont des bovins grands et robustes. La musculature, le goût, la couleur, la tendresse de la viande sont dès lors parfaits. De plus, elle est très maigre.



CHAROLAIS

L'une des principales et plus anciennes races à viande au monde. Cette race bovine originaire de France prend son temps pour se développer, a un gabarit plutôt massif et ne produit que très peu de graisse. Imposante, grande et maigre. Il n'est donc pas étonnant que la popularité de la Charolaise ne se limite pas à la région de Charolles en Bourgogne. À l'heure actuelle, elle est même croisée avec des espèces anglaises et irlandaises. Dans l'assiette, la chair de la Charolaise n'a pas à rougir face aux meilleures viandes du monde. Non seulement en termes de goût, mais aussi en ce qui concerne sa jutosité et sa tendreté qui rendent la viande fondante.





LIMOUSIN

La race limousine trouve son origine dans les plaines peu fertiles du sud-ouest de la France. Ces prairies sèches et arides, qui contiennent pourtant beaucoup de vitamines, sont le terrain idéal pour cette race saine et forte. Chez nous aussi, ce bétail paît dans des pâturages naturels très étendus. Ces magnifiques bovins brun-rouge se reproduisent sans peine. Leur qualité principale ? Ils s'adaptent facilement à leur environnement. Et cela se remarque à leur viande, qui doit sa qualité exceptionnelle à un bon développement musculaire et à des fibres très fines d'excellente qualité. Le résultat est une viande assez maigre mais subtilement persillée. Du pain bénit pour les amateurs de viande.



HEREFORD

On reconnaît les Herefords à leur robe bouclée rouge foncé, à leur tête blanche et à leur bande blanche au niveau de la nuque et du garrot. D'origine irlandaise, elles sont aujourd'hui appréciées et élevées partout dans le monde. Mieux encore : cet animal d'élevage pourrait bien devenir la race productrice de viande la plus commune au monde. Ses atouts : un goût naturel très caractéristique et un aspect joliment marbré. L'idéal pour les vrais amateurs de viande, un rêve pour les gourmets.



Plus qu'une passion Un avenir !!



Calendrier de chasse



Commercialisation du gibier dans la région de Bruxelles-capitale

Les dates d'ouverture et de fermeture de la commercialisation du gibier sont fixées comme suit :

- toute l'année : cerfs mâles, daims mâles, sangliers, mouflons mâles et femelles ainsi que les agneaux femelles, lapins, pigeons ramiers;
- du 1^{er} mai au 15 février : chevreuils mâles;
- du 15 juillet au 15 février : canards colverts;
- du 21 septembre au 15 février : biches et faons des deux sexes, mouflons femelles et agneaux des deux sexes;
- du 1^{er} octobre au 15 février : lièvres, faisans mâles et femelles;
- du 1^{er} octobre au 24 mars : chevreuils femelles et faons des deux sexes.

La commercialisation et le transport des espèces de gibier au sens de l'ordonnance du 1^{er} mars 2012 relative à la conservation de la nature est autorisée au-delà des périodes reprises ci-dessus pour autant que la capture et la détention en vertu des règles applicables dans la région ou le pays d'origine soient licites et attestées par les documents en prouvant l'origine.

Saison de Chasse - Date d'ouverture

Espèce	Chasse à tir		à l'approche ou à l'affut	
	Ouverture	Fermeture	Ouverture	Fermeture
cerf*	01/10	31/12	21/09	31/12
biche et faon	01/10	31/12	21/09	31/12
brocard	01/10	31/12	01/05 15/07	31/05 31/12
chevrette et chevrillard	1/10	31/12		
daim	01/10	31/12	21/09	31/12
mouflon	01/10	31/12	21/09	31/12
sanglier			toute l'année	
perdrix grise*	01/09	30/11		
lièvre*	01/10	31/12		
coq faisane	01/10	31/01		
poule faisane	01/10	31/12		
bécasse des bois	15/10	31/12		
canard colvert	15/08	31/01		
bernache du Canada	01/08	15/03		
sarcelle d'hiver	01/11	31/01		
foulque macroule	15/10	31/01		
lapin	toute l'année			
pigeon ramier	01/10	10/02		
renard	toute l'année			

* chasse uniquement autorisée sur les territoires associés en un conseil cynégétique agréé.

NOUVELLES DE L'AFSCA

L'AFSCA nous informe que l'Unité Locale de Contrôle de Liège a déménagé à l'adresse suivante :
Parc d'affaires Zénobe Gramme(Bât.1), Square des Conduites d'Eau 5, 4020 Liège



LE WAGYU BELGE

- Élevé pour le **boucher artisanal**.
- La haute **qualité japonaise** répondant au souhait du consommateur européen.
- La nouvelle **sensation gustative** en viande bovine.
- Convient parfaitement à la nouvelle culture en matière de viande « **moins mais meilleure** ».
- Devenez notre **nouvel ambassadeur** et distinguez-vous des autres.



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

Filip Meysmans
+32 474 51 61 35
info@hofvanossel.be
www.hofvanossel.be

La Semaine du steak frites salade : du 8 au 15 octobre 2020

Un morceau de bœuf parfaitement cuit, des frites dorées et croustillantes, le tout accompagné d'une délicieuse salade fraîche. Ça, c'est du 100 % belge !

Du 8 au 15 octobre 2020, l'Apaq-W mettra ce plat typique à l'honneur pour la quatrième fois consécutive lors de la Semaine du steak, frites, salade.

Au cours de cette semaine, l'Apaq-W incitera les consommateurs à choisir des produits bien de chez nous pour partager des moments privilégiés autour d'une table ou virtuellement avec leur famille et leurs amis. Cette action est également destinée à les encourager à (re)découvrir la viande produite chez nous. Une occasion de savourer une viande de bœuf gouteuse et de qualité issue du travail d'éleveurs et d'artisans locaux.

La campagne de la Semaine du steak, frites, salade sera visible en magasin et chez les bouchers. Vous pouvez y participer et en profitez ! Pour cela, organisez une action de promotion de notre

viande bovine durant cette semaine et faites-le savoir à vos clients sur les réseaux sociaux et dans votre magasin grâce à l'affiche que vous retrouverez dans le prochain magazine.

VIANDE DE CHEZ NOUS

Notre viande bovine à toutes les qualités pour satisfaire vos clients. Ceux-ci sont de plus en plus à la recherche de produits locaux en raison du goût, de la qualité, de la traçabilité mais également pour soutenir l'économie locale et la durabilité. Les viandes issues de nos élevages peuvent apporter des réponses à leurs attentes.

Au fait, saviez-vous que la gamme de viande de bœuf de chez nous est extrêmement variée ? Il existe un vaste choix de races bovines, chacune avec son propre goût. Notre fierté nationale ? Le Blanc-Bleu Belge qui donne une viande super tendre, savoureuse et peu grasse. Parce que notre région garantit une viande de qualité, issue de nos prairies, choisissez la viande de chez nous !



Envie d'en savoir plus ? Rendez-vous sur <http://www.apaqw.be/Viande-de-chez-nous/Pourquoi-manger-local.aspx>

Campagne européenne pour la valorisation de la viande de veau

'1 bonne idée pour 1000 bonnes idées'

La viande de veau est un des fleurons de notre héritage gastronomique et les recettes pour la préparer sont indissociablement liées à la culture culinaire européenne : blanquette, escalope milanaise, ossobuco, rôti orloff, veau marengo, ... Les Européens raffolent de leur morceau de viande de veau, non seulement pour sa saveur exquise, mais aussi parce qu'il est le symbole de tous les moments conviviaux passés à table...

La campagne européenne 'La viande de veau, 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées' va aussi être lancée en Belgique et ce pour la 2ème année consécutive. Tout au long de l'année, les consommateurs peuvent aller sur le site "foude-veau.be", pour trouver l'inspiration, un tas d'informations et de délicieuses recettes de viande de veau. Une campagne sera également mise en ligne au printemps et en automne, avec un petit film promotionnel, qui sera une source d'inspiration pour beaucoup.

Vous pouvez aussi collaborer au succès de cette campagne en tant que boucher. Pour cela, il vous suffit de présenter ce matériel promotionnel original dans votre point de vente avec la visibilité nécessaire et de commander via le formulaire ci-dessous le dépliant de recettes (avec son présentoir pratique). Vous voulez parier que cet été, vos clients s'empresseront de remettre le veau à leur menu ?



Le veau, c'est incontestablement un morceau de viande délicat, aux arômes raffinés et à la saveur subtile, ce qui ne signifie heureusement pas qu'il est difficile à préparer ou que vous devrez passer beaucoup de temps dans votre

cuisine. Grâce à la grande diversité des morceaux, vous trouverez facilement l'inspiration dans les recettes proposées, quelle que soit la saison.

EU-Campagne viande de veau : Formulaire de commande matériel promotionnel

carine.vos@federation-bouchers.be ou fax 02/736 64 93

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune

Jour de fermeture:

Tél.:

Dâte:

Signature:.....



CONTROLE DE L'AFSCA

Pour donner suite à l'audit fédéral interne de l'AFSCA en 2018 à la demande du ministre compétent Ducarme et un audit externe par la DG SANTE (Service de la commission européenne chargé de la politique de l'UE concernant la santé et la sécurité alimentaire) un nombre de recommandations ont été formulées, la méthodologie du contrôle effectué par l'AFSCA a été révisée.

Concrètement cela signifie qu'à partir de l'automne lors d'une inspection l'AFSCA contrôlera en premier lieu si les NC (Non-Conformités) avec une pondération d'au moins « 3 », constatées lors du contrôle précédent, ont effectivement été corrigées. A cet effet une nouvelle check-list, nommé " DIR-3549 - SCOPE DE BASE" sera appliqué.

Ce scope de base contient également le contrôle sur les NC en ce qui concerne le rapport d'audit en vue de l'obtention d'un système d'autocontrôle (SAC) validé ou certifié.

Qu'est-ce qui est contrôlé lors d'une inspection ordinaire chez tous les opérateurs ?

Les NC (non-conformités) avec une pondération d'au moins 3 qui ont été constatées lors d'une inspection précédente. Il est vérifié si elles ont été corrigées ou si un plan d'action a été mis en œuvre et respecté.

Si cela n'est pas le cas, le résultat final du contrôle global des autres check-lists sera augmenté d'une étape.

Par exemple :

Le résultat d'inspection « favorable avec remarques » devient « non favorable avec avertissement »

Le résultat d'inspection « non favorable avec avertissement » devient « non favorable avec PV »

(voyez le cadre avec les mesures possibles à la suite du contrôle d'autres check-lists)

Qu'est-ce qui est contrôlé lors d'une inspection ordinaire chez un opérateurs qui dispose d'un SAC validé ou certifié ACS (Smiley) ?

1) Le rapport d'audit, y compris le plan d'action doit être disponible jusqu'à un an après la validité de l'audit. Si non, NC avec pondération 10.

2) NC type A reprises dans le plan d'action du dernier audit SAC ne sont pas à nouveau constatées. Si oui, NC 10*

3) NC type B reprises dans le plan d'action du dernier audit SAC ne sont pas à nouveau constatées. Si oui, NC 10

Les conséquences peuvent donc être importantes, en particulier pour le constat de la même NC type A reprise dans le rapport d'audit relatif au SAC, qui conduit automatiquement à un PV.

(Voyez le cadre avec les mesures possibles à la suite du contrôle d'autres check-lists)

Le contrôle du DIR 3549-BASIS SCOPE est toujours lié au contrôle éventuel des check-lists mentionnées ci-dessous :

Pour une *boucherie* ce sont

DIS 3006 – Débit de viande – Traçabilité

AER 3060- Données administratives de l'opérateur

DIS 3074 – Boucherie – sous-produits animaux NHC

DIS 3210- Débit de viande - Infrastructure, installation et

hygiène

DIS 3229 – Notification obligatoire

DIS 3330 – Contrôle routier -Transport

DIS 3555 – Light : Infrastructure, installation et hygiène

Pour une *boucherie ambulante* ce sont :

DIS 3006 – Débit de viande – Traçabilité

AER 3060- Données administratives de l'opérateur

DIS 3229 – Notification obligatoire

DIS 3312- Ambulante vleeswinkel- Infrastructuur, inrichting en hygiène

DIS 3330 – Contrôle routier -Transport

DIS 3605 - Light ambulants - Infrastructure, installation et hygiène

CONSEIL

- Pour éviter les malentendus, assurez-vous toujours d'une communication claire avec le contrôleur au sujet du plan d'action que vous préparez pour corriger les NC qui nécessitent une certaine période de temps.
- Prenez connaissance de la brochure « En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA » que vous pouvez consulter et/ou télécharger sur le site internet de l'AFSCA : <http://www.favv.be/professionnels/publications/thematiques/reussitecontrole/>

Mesures possibles

Type de NC (*)	Action	Résultat d'inspection
A partir de 1 NC = 10*	PV	Non favorable
A partir de 1 NC = 10 et T>20%	PV	Non favorable
A partir de 1 NC = 10 et T≤ 20%	Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 et T> 20%	Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 et T≤ 20%		Favorable avec remarques
Uniquement des NC=1		Favorable
Pas de NC		Favorable

NC= nombre de questions (items) non conformes de la check-list

C= nombres de questions (items) de la check-list

PV= Procès-verbal d'infraction

T= Pourcentage total non-conformités calculé suivant la formule

$$T = \frac{NC \times 100}{C + NC}$$

(*) Chaque item (= exigence reprise dans la check-list) est attribué une des 4 pondérations ou cotations suivantes en fonction du risque ou danger lié à cet item, soit, 1 ; 3 ; 10 of 10* (en ordre croissant).



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

ULC :

Date : Contrôleur responsable :

Opérateur : NUE :

Adresse :

DIR - 3549 - SCOPE DE BASE [3549] v.2

C: conforme NC: pas-conforme NA: non-applicable	H: chapitre B: annexe A: article	§: paragraphe L: partie P: point	C	NC	Pondération	NA
---	--	--	---	----	-------------	----

1. Suivi des NC

1. Les non-conformités avec pondération supérieur ou égale à 3 constatées lors de l'inspection précédente ont été corrigées ou un plan d'action a été mis en place.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	0	<input type="radio"/>
2. Le rapport d'audit, y compris le plan d'action, est disponible <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A3 §10 (1*)</i> Les documents doivent être conservés et être disponibles jusqu'à un an après la date de validité de l'audit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3. Les non-conformités reprises sur le plan d'action, du dernier audit SAC, ont toutes été résolues et ne sont pas à nouveau constatées <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A3 §1 (1*)</i> <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A3 §4 (1*)</i> Conforme si le délai prévu (plan d'action) pour les éventuelles NC's B n'est pas encore dépassé L'évaluation effective des actions menées aura lieu lors du prochain audit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	0	<input type="radio"/>
4. Les non-conformités de type A reprises sur le plan d'action, du dernier audit SAC, ne sont pas à nouveau constatées <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A3 §1 (1*)</i> <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A3 §4 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
5. Les non-conformités de type B reprises sur le plan d'action, du dernier audit SAC, ont toutes été résolues et ne sont pas à nouveau constatées <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A3 §4 (1*)</i> <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A3 §1 (1*)</i> Conforme si le délai prévu (plan d'action) pour les éventuelles NC's B n'est pas encore dépassé	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Total:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------

% des non-conformités :

<input type="text"/>	%
----------------------	---

Non conformité majeure :

Non conformité mineure :

dont avec *

Législation:

1*. Arrêté royal du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Commentaire contrôleur

Commentaire opérateur

Favorable

Favorable avec remarques

Non Favorable

Fait à _____ le _____

Signature et cachet du contrôleur _____
Nom opérateur ou personne présente : _____

Fonction : _____

Signature pour prise de connaissance : _____

CUISINE DE RUE : c'est bon sur le pouce...

Les gens ont toujours mangé dans la rue. Partout dans le monde. La cuisine de rue existe depuis très longtemps. Comme son nom l'indique, il s'agit de mets préparés dans la rue, où ils sont également directement consommés, généralement sans couverts (fingerfood) et à la bonne franquette : simple, frais et souvent très bon.

Chez nous en Belgique, nous avons la tradition des baraques à frites. À leur belle époque, on coupait des patates des Polders, on les cuisait dans du blanc de bœuf et on les mangeait avec une bonne dose de mayonnaise. Qui donc n'a jamais englouti un énorme sachet de frites ?

Mais les temps changent. La « streetfood » d'aujourd'hui n'est plus seulement préparée et mangée dans la rue. À présent, on trouve un peu partout de vraies friteries, des foodtrucks en tous genres et même de vrais restaurants spécialisés en streetfood. Il n'y a rien d'étonnant à cela : les gens mangent de moins à la maison et consacrent de moins en moins de temps à cuisiner. Manger en vitesse, sur le pouce est souvent devenu la règle. Même si on veut quand même manger quelque chose de bon ET de sain.

La streetfood 'nouveau style' offre donc au boucher-traiteur créatif de belles possibilités d'élargir son assortiment et d'avoir ainsi sa part du gâteau dans cette nouvelle évolution.

Or ces préparations ne sont pas difficiles. On trouve actuellement sur le marché toutes sortes de mélanges d'épices et de matières auxiliaires prêts à l'emploi, permettant de préparer un 'snack rapide' bon ET sain en un tournemain.

Pour illustrer cette évolution, voici 5 recettes de plats de streetfood.



1. JUICY BURGER



MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg de viande pour hamburger
 100 g de tomate en brunoise
 200 g d'anneaux d'oignon, cuits doucement pendant 10 min
 10 tranches de tomate
 10 tranches de Gorgonzola
 10 petits pains pour hamburger
 Sachets à ouverture latérale pour hamburgers

INGRÉDIENTS

(par kg de viande pour hamburger)
 150 g de SAUCE D'ÉPICES HAMBURGER
 30 g de SAUCE BBQ APOLLO
 Allergènes Sulfite, Céleri, Gluten, Soja



MÉTHODE DE TRAVAIL



Mélanger la SAUCE D'ÉPICES HAMBURGER à la viande moulue. Passer pour cela 2 fois la viande par la plaque de 4 mm.



Mélanger la brunoise de tomate à la masse de viande.



Portionner en burgers de ± 110 g.



Envelopper la boulette de viande dans un film fraîcheur.



Presser la boulette de viande dans une presse à hamburger.



Cuire dans la poêle à griller ou dans le steamer.



Badigeonner le petit pain à hamburger de SAUCE BBQ APOLLO.
Déposer dessus le hamburger cuit.



Disposer dessus les anneaux d'oignon cuits.



Déposer par-dessus une tranche de tomate.



Ajouter par-dessus une tranche de Gorgonzola.



Ajouter un peu de SAUCE BBQ APOLLO sur le Gorgonzola.



Recouvrir l'ensemble de l'autre moitié du petit pain à hamburger.



Présenter dans un sachet à ouverture latérale pour hamburgers.
Servir avec un petit pot de SAUCE BBQ APOLLO.

2. HAUTE DOGS



MATIÈRES PREMIÈRES

1 petit pain gris long croquant
50 g de mélange de salade
50 g de salade de chou rouge avec salade de mangues
1 saucisse de Francfort

INGRÉDIENTS

50 g de SAUCE BBQ APOLLO
Allergènes : Soja, Céleri, Gluten
50 g de MAYO AUX TRUFFES APOLLO
Allergènes : *Gluten, œufs, soja, moutarde*



MÉTHODE DE TRAVAIL



Couper les petits pains en deux dans le sens de la longueur et les griller légèrement. Mélanger la salade de chou rouge avec la salade de mangues*.

* Salade de mangues : mélanger 4 mangues coupées en dés avec un peu de SAUCE CHUTNEY TOMATES APOLLO
(Allergènes : *Moutarde, Sulfite*).



Badigeonner la moitié d'un petit pain gris avec la SAUCE BBQ APOLLO.



Déposer dessus le mélange de salade.



Y déposer la saucisse de Francfort.



Couvrir d'un peu de salade de chou rouge.



Ajouter un peu de MAYO AUX TRUFFES APOLLO.



Recouvrir l'ensemble de l'autre moitié du petit pain gris.



Présentation finale.

Suggestion ! On peut remplacer le chou rouge par des anneaux d'oignon.

3. CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON À L'OS GRILLÉ



MATIÈRES PREMIÈRES

2 tranches de pain de mie
50 g de salade (mélangée)
50 g de jambon à l'os grillé (ou jambon braisé ou jambon cuit)
20 g de cornichons aigres-doux*
(* CORNICHONS REJO)
1 tranche de fromage jeune
Petites piques en bois

INGRÉDIENTS

50 g de SAUCE MIEL MOUTARDE APOLLO
Allergènes : Moutarde, Œuf
10 g de VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE APOLLO
Allergènes : Moutarde, Œuf



MÉTHODE DE TRAVAIL



Colorer le pain de mie dans une poêle à griller.



Griller le jambon.



Mélanger la salade avec la VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE APOLLO.



Badigeonner une tranche de pain de mie grillée de SAUCE MIEL MOUTARDE APOLLO.



Leg de gemende sla erop.



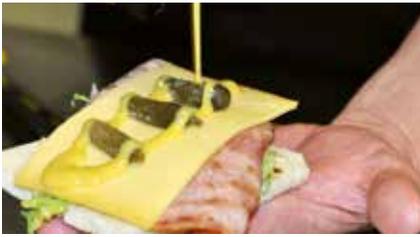
Garnir d'une tranche de jambon à l'os grillé.



Déposer la tranche de fromage jeune sur le jambon.



Garnir de cornichons aigres-doux.



Ajouter de la VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE APOLLO.



Recouvrir l'ensemble de la 2ème tranche de pain de mie grillée.



Présentation finale. Fixer éventuellement le tout avec une petite pique en bois.

4. WRAP BBQ



MATIÈRES PREMIÈRES

Saucisses

Lard cuit

Chou rouge ou blanc, coupé en fine julienne

Wraps

INGRÉDIENTS

500 g/kg de légumes de VINAIGRETTE AUX HERBES AROMATIQUES

Allergènes : Œuf, Moutarde

50 g/wrap de SAUCE BBQ APOLLO

Allergènes : Sulfite, Céleri, Gluten, Soja



MÉTHODE DE TRAVAIL



Cuire les saucisses et le lard au BBQ.



Colorer les wraps au BBQ.



Faire une salade de chou en mélangeant le légume avec un peu de VINAIGRETTE AUX HERBES AROMATIQUES.



Couper les saucisses en rondelles et le lard grillé en petits morceaux égaux.



Garnir les wraps de SAUCE BBQ APOLLO.



Couvrir la sauce de rondelles de saucisse.



Garnir de morceaux de lard grillé.



Déposer par-dessus de la salade de chou.



Ajouter encore un peu de SAUCE BBQ APOLLO.



Bien rouler le tout de manière régulière.



Couper au milieu de biais.



Présenter dans un sachet à ouverture latérale ou dans une belle boîte.



Présentation finale.

Suggestion !

On peut remplacer les saucisses et le lard par toutes sortes de viandes pouvant être cuites au BBQ.

5. SALADE DE PÂTES FROIDES AUX SPIRELLI MAISON**MATIÈRES PREMIÈRES**

500 g de jambon cuit en julienne
 10 œufs cuits durs, en petits morceaux
 500 g de tomates, épépinées et coupées en brunoise
 125 g de crevettes grises épluchées
 125 g de scampi décortiqués
 500 g de crabe (ou surimi) en petits morceaux
 250 g de poisson blanc cuit
 200 g de petits oignons en anneaux
 1 l d'eau
 Cornets à pâtes

INGRÉDIENTS

500 g de SPIRELLI MAISON
 Allergènes : Céleri, Gluten
 600 g de VINAIGRETTE AUX HERBES AROMATIQUES
 Allergènes : Œuf, Moutarde
 15 g de SALATWURZE
 Allergènes : Soja

**MATIÈRES PREMIÈRES**

Ajouter l'eau aux SPIRELLI MAISON et laisser gonfler pendant 2 heures.
 Remuer régulièrement pendant le gonflement.



Mélanger les pâtes avec les petits oignons en anneaux et la brunoise de tomates.



Ajouter le poisson blanc cuit.



Ajouter les scampi décortiqués et les crevettes grises épluchées.
 Ajouter éventuellement les petits morceaux de crabe ou de surimi.



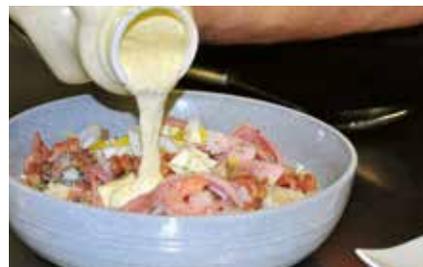
Ajouter le jambon cuit coupé en julienne.



Ajouter les petits morceaux d'œuf dur.



Ajouter SALATWURZE.



Ajouter la VINAIGRETTE AUX HERBES AROMATIQUES.



Mélanger prudemment.



Presenteer in PASTA CUPS



Garnir avec le reste des ingrédients.

Regardez aussi les petits films sur www.bb-bb.be

Jambon Du Maître est synonyme de...

Jambons de porc belge affinés
dans une fine croûte de sel

9 mois séché et légèrement fumé

Fait à la main à
Saint-Amandsberg

Spécifiquement pour
le boucher



**Saviez-vous qu'avec Jambon
du Maître vous pouvez
épargner pour les beaux
textiles de De Witte Lietaer !**

Pour plus d'info : contactez votre
grossiste ou sales@meestersham.be





UN TOUR DU MONDE DES POIVRONS

LÉGUMES DU MOIS

Des poivrons, il en existe de toutes les couleurs, formes, saveurs et même tailles. Il y en a vraiment pour tous les goûts. Tout comme la tomate, le concombre et l'aubergine, le poivron fait partie du groupe des légumes-fruits. Si le poivron vert et le poivron mauve (moins connu) ont un goût un peu plus amer, les poivrons rouges, jaunes, blancs et oranges sont plus doux. Les poivrons sont utilisés partout dans le monde. Vous en trouverez ci-après quelques "recettes du monde".

DE DÉLICIEUSES PRÉPARATIONS

Le poivron se prête à toutes les préparations. Cru, il est délicieux en salade. Il s'intègre parfaitement à une soupe, une sauce ou un plat pour le wok. Vous pouvez le griller, le farcir et le cuire au four, ou garnir une pizza de délicieux morceaux de poivron. Si vous avez des difficultés à le digérer, épépinez-le avec un couteau-économe.

Lavez le poivron avant utilisation et enlevez les graines et les parties blanches. Pour le farcir, coupez un petit chapeau et enlevez le cœur par le dessus. Bon à savoir : à la cuisson, le poivron mauve devient vert.

À VOTRE SANTÉ

Les poivrons sont particulièrement riches en vitamine C, les rouges en contenant plus que les verts. Les poivrons sont également riches en fibres et sont une bonne source d'acide folique.

POUR BIEN LES CONSERVER

Les poivrons se conservent de préférence à un endroit sec et frais, mais pas au frigo. À une température trop basse, ils pourraient se gâter. Dans des conditions optimales, ils peuvent se conserver jusqu'à deux semaines après leur récolte.

SOUPE DE POIVRONS JAUNES ET MASCARPONE (ITALIE)



Le mascarpone apporte une délicieuse note onctueuse à cette soupe de poivrons jaunes. Ajoutez des croutons pour un délicieux croustillant.

Ingrédients

5 poivrons jaunes
1,5 L d'eau
1 gros oignon
3 cubes de bouillon de volaille
100 g de mascarpone
4 càs de croutons de pain
Quelques brins d'estragon

Préparation

Éliminez les pépins des poivrons et coupez-les grossièrement. Réservez ¼ des poivrons à part (coupés en petits dés) Ciselez l'oignon et faites-le revenir avec les poivrons dans un peu de margarine.

Ajoutez le bouillon de volaille et laissez mijoter pendant 30 minutes.

Mixez la soupe, ajoutez le mascarpone et mélangez bien. Salez et poivrez.

Finissez avec des croutons, de l'estragon et les petits dés de poivrons.

QUESADILLA VÉGÉTARIENNE AUX CHAMPIGNONS, CÉLÉRI-RAVE GRILLÉ, POIVRON (MEXICO)



Cette quesadilla végétarienne déborde de délicieux légumes belges et de fromage du terroir.

Servez-la accompagnée d'une petite sauce piquante pour une note résolument festive.

Ingrédients

8 tortillas
½ céleri-rave
200 g de champignons des bois
150 g de roquette
2 branches de thym frais
300 g de ricotta
1 poivron rouge
1 oignon rouge
2 gousses d'ail
Paprika
250 g de Brugge Vieux ou Prestige râpé

Gremolata :

1 bouquet de persil
1 piment
Zeste d'1 citron
4 c à s d'huile d'olive

Préparation

Préparez la gremolata : Hachez le persil et le piment.

Mélangez-les à l'huile d'olive et au zeste de citron.

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez le céleri-rave en fines tranches et faites griller celles-ci dans une poêle à griller. Salez et poivrez selon le goût.

Effeuillez le thym au-dessus du céleri-rave.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y sauter les champignons des bois. Salez et poivrez.

Réservez.

Débarrassez le poivron de ses parties blanches et coupez-le en fines lanières. Pelez l'oignon et coupez-le en demi-lunes.

Pressez l'ail.

Faites à nouveau chauffer la poêle avec de l'huile d'olive et faites-y revenir le poivron, l'oignon et l'ail jusqu'à les attendrir.

Déposez 4 tortillas sur une lèchefrite recouverte de papier sulfurisé. Tartinez chaque tortilla de ricotta.

Répartissez par-dessus les tranches de céleri-rave et parsemez de gremolata et de fromage râpé. Complétez cette garniture de roquette, de champignons sautés et de paprika.

Tartinez les 4 autres tortillas de ricotta. Déposez-les sur chaque tortilla garnie.

Enfournez et laissez cuire 10 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Sortez-les du four, coupez-les en 4 et servez-les accompagnées de gremolata.

CHILI CON CARNE (MEXICO, USA)

Ne vous laissez pas décourager par la longue liste d'ingrédients: la préparation du chili con carne est un jeu d'enfant. Ou comment préparer un classique de la cuisine mexicaine en deux temps trois mouvements, à base de délicieux produits bien de chez nous.

Ingrédients

600 g de bœuf haché



une fourchette.

Relevez de cannelle, cumin et paprika en poudre. Ajoutez le laurier et le thym. Incorporez le concentré de tomates et mélangez intimement le tout. Déglacez avec le vin rouge et laissez l'alcool s'évaporer.

Mélangez les légumes au hachis et mouillez avec le bouillon de bœuf.

Coupez les tomates en dés et ajoutez-les, ainsi que les haricots et le maïs.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Laissez mijoter 30 minutes.

Coupez la baguette en tranches. Humectez celles-ci d'huile d'olive et faites-les dorer dans une poêle à griller.

Garnissez le chili con carne de cheddar et de persil et accompagnez de baguette.

TORTILLA AUX OIGNONS, POIVRONS, PERSIL ET CHORIZO (ESPAGNE)



1 oignon
 2 gousses d'ail
 1 poivron rouge
 2 tiges de céleri
 1 piment rouge
 2 c à s de concentré de tomates
 1 c à s de cumin en poudre
 1 pincée de cannelle en poudre
 1 c à s de paprika en poudre
 2 feuilles de laurier
 Quelques brins de thym
 500 ml de bouillon de bœuf
 150 ml de vin rouge
 6 tomates
 400 g de haricots kidney
 1 boîte de grains de maïs doux
 50 g de cheddar râpé
 2 c à s de persil haché
 1 baguette
 Huile d'olive
 Poivre et sel

Préparation

Émincez l'oignon. Pressez les gousses d'ail.

Débarrassez le poivron de ses parties blanches et coupez-le en dés. Épépinez le piment et hachez-le.

Détaillez le céleri en dés.

Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes. Pelez les tomates, coupez-les en deux et épépinez-les. (Voyez ici comment peler des tomates très simplement)

Faites revenir l'oignon et l'ail à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le céleri et le poivron et poursuivez la cuisson.

Faites cuire le hachis dans une autre poêle en l'égrenant avec

Une bouchée de cette tortilla espagnole aux oignons, poivrons et chorizo, et vous voici sur une terrasse ensoleillée de la Costa del Sol. La salade de concombre apporte la touche de fraîcheur nécessaire.

Ingrédients

1 oignon
 1 gousse d'ail
 1 poivron rouge
 2 grandes pommes de terre farineuses
 2 c à s de persil haché
 100 g de chorizo
 6 œufs
 1 c à c de paprika en poudre

beurre à rôtir
poivre et sel

Pour la salade
1 concombre
1 échalote
100 g de salade iceberg
2 c à s d'aneth haché
3 c à s de yaourt entier
huile d'olive

Préparation

Coupez le poivrons en dés. Pelez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau légèrement salée et laissez-les refroidir. Coupez les pommes de terre et le chorizo en rondelles. Émincez l'oignon et pressez la gousse d'ail. Faites revenir l'ail et l'oignon dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez les rondelles de pommes de terre précuites et faites-les rissoler quelques instants, suivies du chorizo et des dés de poivron. Relevez de poudre de paprika. Fouettez les œufs avec le persil, salez et poivrez. Versez ce mélange sur les légumes, couvrez et laissez mijoter 10 minutes à feu doux. Retournez la tortilla et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Coupez le concombre dans le sens de la longueur, retirez les pépins puis tranchez-le de façon à former des demi-lunes. Émincez l'échalote et détaillez la salade iceberg en fines lanières. Mélangez tous les ingrédients de la salade de concombre et relevez d'huile d'olive. Salez et poivrez. Servez avec la tortilla.

PANZANELLA AU BERLOUMI (ITALIE)

La panzanella est une salade de pain qui vient de Toscane. À la base, la salade était principalement composée d'oignons, mais aujourd'hui il existe beaucoup de variantes avec des concombres, poivrons et autres. On vous en présente une avec des tomates, des poivrons et du Berloumi, un fromage belge grillé.

Ingrédients

1 vieille baguette blanche ou ciabatta
2 càs d'huile d'olive
3 tomates mûres
200 g de tomates cerises jaunes et rouges
1 poivron
1 oignon rouge
20 feuilles de basilic
2 càs de câpres
400 g de berloumi

Vinaigrette
1 gousse d'ail
1 càc de moutarde
3 càs de vinaigre balsamique
100 ml d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

La panzanella
Coupez le pain en dés de 2 cm. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez avec un peu de sel.



Faites-les dorer dans une poêle ou griller au four. Mélangez régulièrement.

Pelez l'oignon rouge, coupez-le en deux, puis en demi-rondelles très fines.

Lavez les tomates et coupez-les en quartiers.

Faites griller le poivron sous le grill du four jusqu'à ce que la peau noircisse.

Sortez-le du four et laissez refroidir.

Éliminez la peau noire, coupez le poivron en deux, éliminez les graines et coupez en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur.

Dans un grand saladier, mélangez les tomates, le poivron et l'oignon rouge. Ajoutez les câpres.

Déchirez les feuilles de basilic et ajoutez aux légumes avec les dés de pain.

La vinaigrette

Pressez la gousse d'ail et mélangez à la moutarde, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Versez cette vinaigrette sur les légumes et les dés de pain.

Recouvrez le saladier de film alimentaire et réservez minimum 30 minutes (maximum 2 h) au frigo.

Le berloumi

Avant de servir, faites griller le berloumi : coupez-le en tranches, épongez avec du papier essuie-tout et faites-les dorer des deux côtés sans matière grasse.

Répartissez la salade dans des assiettes, puis ajoutez le berloumi.

WOK ASIATIQUE DE BŒUF (AZIE)

Geen tijd om lang in de kookpotten te roeren? Haal je wokpan dan maar snel boven. Deze Aziatische wok met rundvlees zet je binnen het halfuur op tafel.

Ingrédients

350 g de viande de bœuf, coupée en lamelles

Marinade

Jus et zeste d'1 citron vert

5 càs de sauce soja

1 càc d'huile de sésame

1 cm de gingembre, râpé

1 gousse d'ail, pressée

½ piment, finement haché

1 càs de sucre

1 càs d'huile d'arachide

Légumes pour le wok

1 poireau

¼ de chou blanc

1 poivron

Quelques pousses de soja

Quelques pois mange-tout

1 bouquet de coriandre, finement haché

250 g de riz

Garniture

Quelques feuilles de coriandre

Oignons frits

Cacahuètes grillées

Préparation

Mélangez tous les ingrédients de la marinade et ajoutez-y les lamelles de bœuf.

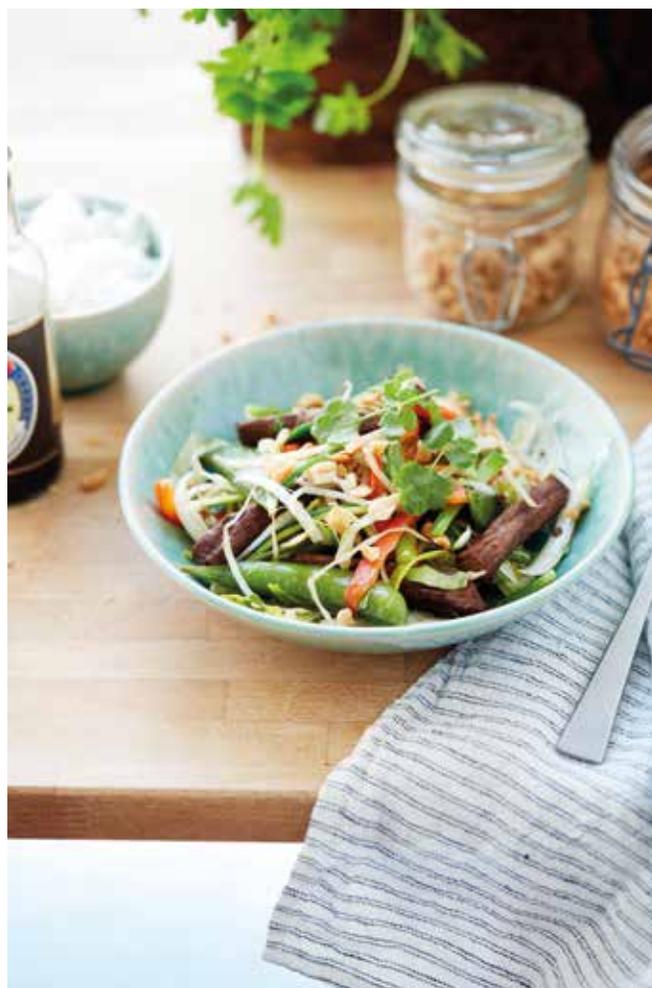
Laissez mariner minimum une demi-heure au réfrigérateur.

Préparez le riz en suivant les instructions sur l'emballage.

Hachez grossièrement les cacahuètes.

Sortez la viande de sa marinade et laissez égoutter.

Faites chauffer un filet d'huile d'arachide dans un wok et saisis-



sez la viande à feu vif. Sortez-la du wok et réservez au chaud. Versez à nouveau un peu d'huile d'arachide dans le wok et baissez le feu. Faites-y sauter tous les légumes al-dente. Incorporez la viande et tous les jus et continuez à cuire. Ajoutez la coriandre finement hachée. Goûtez et assaisonnez éventuellement avec de la sauce soja. Répartissez dans 4 assiettes ou bols. Garnissez avec la coriandre, les oignons frits et les cacahuètes. Servez avec le riz.

100%
Régional
& équitable

ALIMENTATION
SANS
ANTIBIOTIQUE / OGM

Le goût du bien-être

Une **coopérative** unique en Belgique respectant le **bien-être animal** et garantissant une **rétribution décente du producteur**.

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

T. 080 77 03 72
F. 080 77 03 23

info@ppqa.be
www.pqa.be

L'ÉTERNELLE QUÊTE DU GOÛT



Les porcs Duroc d'Olives profitent d'une alimentation spécialement composée de céréales et d'huile d'olive. Et cela se goûte. Avec Duroc d'Olives, vous avez l'assurance de manger une viande de porc saine, tendre et savoureuse.

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Allez voir sur www.durocdolives.be.



TAGLIATA DI MAIALE 'DUROC D'OLIVES'

Ingrédients

4 côtelettes Duroc d'Olives
200 g de parmesan en bloc
100 g de roquette
100 g de mini tomates
2 dl de crème balsamique
100 g d'olives noires
sel et poivre
4 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
1 c. à soupe de fleur de sel

Préparation

Chauffez le gril. Assaisonnez les côtelettes de poivre, sel et huile d'olive. Grillez-les pendant 3 minutes des deux côtés et laissez-les reposer pendant 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Pendant ce temps, coupez les tomates, les olives en rondelles et lavez la roquette. Découpez la viande en fines lanières. Garnir les lanières de roquette, ajoutez les tomates, puis les olives et enfin, le sirop balsamique. Finissez avec l'huile d'olive et la fleur de sel. Enfin, saupoudrez de parmesan.





Comment booster l'efficacité de nettoyage et de désinfection ?

Un nettoyage renforcé nécessite l'utilisation de produits d'entretien adaptés à l'action recherchée, et aux types de supports à nettoyer. L'efficacité de ces solutions s'articule autour de quatre facteurs indissociables d'ordres chimique, mécanique, thermique et temporel. Plus connu sous le nom de Cercle de Sinner, ou TACT (Température / Action mécanique / Chimie / Temps d'action).

La température

L'eau chaude est un catalyseur qui permet d'accélérer la réaction chimique entre le produit de nettoyage et les souillures et facilite la dissolution ainsi que le décrochement des souillures. La désinfection est toujours plus rapide lorsque la température est plus élevée. Toutefois, l'eau trop chaude peut avoir l'effet inverse

- En coagulant certaines souillures protéiques (sang, œuf, etc.) sur la surface, qui forment alors une fine pellicule à leur surface, très difficile à nettoyer et sur laquelle les germes peuvent s'installer et se développer.
- En provoquant l'évaporation ou la désactivation de certains principes actifs contenus dans les détergents et les désinfectants, ce qui réduit leur efficacité.
- En entraînant la formation de vapeur d'eau, les gouttelettes en suspension peuvent contenir des agents pathogènes, et donc re-contaminer les surfaces nettoyées.

La température optimale de l'eau pour un nettoyage enzymatique efficace par exemple se situe autour des 45°C.

L'action mécanique

C'est une force physique qui soutient le détergent et permet de détacher et disperser les souillures dans le produit de nettoyage, détergent ou désinfectant.

La concentration du produit

Un détergent ou un désinfectant sur-dosé entraîne une série de conséquences non-négligeables pour des résultats de nettoyage équivalents ou inférieurs à un dosage adéquat.

- Un rinçage laborieux et donc des risques de traces résiduelles du produit sur les surfaces
- Un produit trop concentré peut devenir irritant

- Des problèmes de pollution liés au rejet dans l'environnement
- L'inefficacité de l'action chimique du produit : un produit de désinfection trop concentré entraîne la coagulation en surface des matières organiques et interdit ainsi la pénétration du produit en profondeur.

Inversement, un produit sous-dosé diminue l'efficacité du nettoyage et augmente le risque de développement des germes, car il reste des souillures présentes sur la surface. Cela compromet également l'action biocide d'une solution désinfectante. Une dilution excessive peut réduire de manière spectaculaire l'activité chimique du produit. Il faut donc strictement respecter les dilutions recommandées.

Le temps d'action du produit

Souvent perçu comme une contrainte, le temps d'action du produit est un des premiers facteurs que l'on cherche à réduire. Néanmoins, ce temps est nécessaire pour que l'action biochimique des détergents et des désinfectants puisse opérer.

Ce temps est d'autant plus important lorsqu'il s'agit d'une solution désinfectante. Le temps de contact détermine le spectre d'action du désinfectant. Ce temps ne doit pas être raccourci par un rinçage prématuré ou par l'évaporation du produit. La plupart des produits en solution liquide, utilisés aux concentrations recommandées, requièrent 5 à 10 minutes minimum de contact pour tuer les bactéries végétatives, et au-delà de 10 minutes pour tuer les spores bactériennes et les virus.



Ayman Amin
Expert en Hygiène Realco
+32(0)473 96 36 68
A.amin@realco.be

Profitez vite du **DOUBLE DEALS**

**3+1
GRATUIT***

BLUEDEAL

Degres-L +



**3+1
GRATUIT***

GREENDEAL

Degrazym



clickandclean.be
Commande **simple**, **rapide**² et **sécurisée**

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

*Offre valable partout en Belgique pour tous les membres de la Fédération des Bouchers, pour toutes livraisons effectuées entre le 01/09/2020 et le 30/09/2020 compris sur l'article Degres-L+ 5L (LIQ0824) et Degrazym 5L (LIQ0541). ¹ Contient une substance active virucide efficace contre les virus encapsulés (Biocides information sheet – Nouryon - 6 février 2020. Disponible sur www.realco.be/bkc)
² Livraison en 48h pour toute commande passée avant 11H (hors samedi, dimanche et jours fériés)

la Boucherie Belge



Av. Houba de Strooper, 784 bte 6 1020 Bruxelles
Pour toutes vos annonces vous pouvez contacter
Carine au 02 735 24 70 ou e-mail:
carine.vos@federation-bouchers.be
TVA BE 0542 984 224
IBAN BE 74 0017 1573 6707
www.bb-bb.be

CARNET FAMILIALE

DÉCÉS

La Corporation des Bouchers, Charcutiers, Traiteurs de la province de Namur a le triste devoir de vous informer du décès de Madame Marie Bodet. Marie était l'épouse de monsieur Bruno Clarinval, membre actif de la Fédération Nationale.

La Corporation des Bouchers, Charcutiers, Traiteurs de la province de Namur a le triste devoir de vous informer du décès de monsieur Marc Wauthier. Marc a oeuvré de nombreuses années au sein de la Corporation.

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Joseph Leflot, boucher - charcutier à Baelen. Monsieur Leflot était membre de la Corporation Royale des Bouchers, Charcutier et Traiteurs de Verviers et environs.

La rédaction de "La Boucherie Belge" présente ses sincères condoléances au famille éprouvée.

CALENDRIER

27/09	Fête de la Confrérie Royale de St Hubert, sous réserve covid19
-------	--

DATES SOIRÉES INFO

12/10	Wallonie picarde (anciennement Tournai)
20/10	Luxembourg : Libramont
26/10	Chimay, Charleroi, Mons & environs
03/11	Namur : Wépion
17/11	Verviers & Eupen : Verviers
30/11	Bruxelles & Brabant Wal. : COOVI, Anderlecht

NOUVELLES FOURCHETTES DE PRIX POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE VENTE

N'oubliez pas : de calculer des nouveaux prix de vente pour cette période de vente au moyen des prix d'achat de la période de référence de 4 semaines mentionnée ci-dessous.

A PARTIR DE 24 AOÛT 2020

Fourchettes à utiliser

PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

20/07/20 au 26/07/20

27/07/20 au 2/08/20

3/08/20 au 9/08/20

10/08/20 au 16/08/20

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,23 et +	€ 7,94 et +	€ 3,68 et +
2	€ 5,61 à moins de € 6,23	€ 6,81 à moins de € 7,94	€ 3,23 à moins de € 3,68
3	€ 4,41 à moins de € 5,61	€ 6,03 à moins de € 6,81	€ 2,71 à moins de € 3,23
4	€ 3,56 à moins de € 4,41	€ 5,55 à moins de € 6,03	€ 2,47 à moins de € 2,71
5	moins de € 3,56	moins de € 5,55	moins de € 2,47

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,26 et +
2	€ 2,14 à moins de € 2,26
3	moins de € 2,14

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 20/09/2020. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 08/09/2020 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés octobre 2020.



VEGA

Binding mix

Vega, une multitude de possibilités, sans altérer le goût

Aujourd'hui, le végétarisme s'est installé dans nos cuisines. Le nombre de végétariens et de flexitariens croît toujours plus. Peut-être l'avez-vous vous-même constaté : les clients recherchent de plus en plus des alternatives à la viande et ont, pour ce faire, besoin d'être conseillés. Comme vous le savez, nous voulons vous aider à inspirer vos clients en leur proposant de délicieux produits végétariens. Chez Verstegen, nous sommes d'avis que la cuisine végétarienne doit rester tout aussi goûteuse. C'est pourquoi nous avons conçu spécialement pour vous, experts en produits frais, ce mix végétarien. Ce mix de base pour végétariens peut être agrémenté des saveurs familières de nos mélanges d'épices ou World Grills. Ainsi, vous êtes en mesure de créer des produits végétariens à l'infini sans que le goût n'en pâtisse. Vega, avec le V de Verstegen.



Enjoy great taste



Recette de base

• 300 g **Mélange véga** • 600 g d'eau* • 4 à 5 g de sel • 300 à 350 g de légumes selon votre choix • 150 g **World Grill Verstegen** selon votre choix ou 100 g de l'huile avec 15 à 20 g d'épices ou mélange d'épices** **Utilisations** : burgers ou saucisses de légumes / merguez ou chipolata de légumes / falafel chipolata / falafel / farce pour légumes farcis

Hamburger aux carottes et pois

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill Ginger-Lemon & Chili**  code 488102 • 600 g d'eau • 4 g de sel • 100 g de carottes • 100 g de pois surgelés • 100 g d'asperges vertes • **Chapelure rouge** code 373506

Burger aux brocolis

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill French Garden**  code 462602 • 600 g d'eau • 4 g de sel • 300 g de brocoli • **Mélange décoratif Caire** code 185302

Burger à l'épinard

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill French Garden**  code 462602 • 550 g d'eau • 4 g de sel • 350 g d'épinards congelés • **Chapelure blanche** code 374805 ou **Chapelure libre de gluten** code 824003

Burger aux poivrons

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill for steaks**  code 410402 • 600 g d'eau • 4 g de sel • 350 g de poivron rouge/jaune • **Chapelure rouge** code 373506

Burger au chou-fleur

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill Indian Mystery**  code 463002 • 600 g d'eau • 4 g de sel • 350 g de chou-fleur • **Chapelure jaune** code 374005

Burger aux légumes et fromage

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper**  code 350802 • 600 g d'eau • 100 g de Gruyère moulu • 400 g de mélange de légumes en brunoise • 10 g **Gomasio Black Lampong Pepper** code 1020581 • **Chapelure libre de gluten** code 824003

Produits Verstegen

Code	Article	Emballage	Contenu	Allergènes
	Mix de base			
1020602	Mélange véga	Seau	2 kg	

Pour tous nos World Grills, mélanges d'herbes et d'épices, consultez www.verstegen.eu.

Kijk voor al onze World Grills, kruiden- en specerijenmixen op www.verstegen.eu.



* Basisverhouding water kan afwijken naargelang le volume d'eau de base peut varier selon le choix des légumes. • ** Indien keuze van kruidenmix met olie: controleren op zoutgehalte en eventueel mélange d'épices et d'huile : vérifier la teneur en sel et rajouter éventuellement du sel ou d'épices pour brochettes.

BOOST YOUR *Summer* SALES

LES INCONTOURNABLES
DE L'ÉTÉ
DONT VOUS FEREZ PROFITER VOS CLIENTS



Enjoy great taste