

la Boucherie Belge



Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 20 sept 2020 n°08



DES MOMENTS PRIVILÉGIÉS
AUTOUR D'UNE TABLE

Choisissez des produits bien de chez nous

LA SEMAINE DU STEAK FRITES SALADE

Du 8 au 15 octobre
Recettes et inspiration sur viandedecheznous.be

REPORTAGE BOUCHERIE DE CLERCQ

Editorial

Le début de la nouvelle année scolaire, avec la réouverture de toutes les écoles, est un fait. Et c'est ainsi qu'1,2 millions d'élèves et 170.000 enseignants et personnel scolaire se sont retrouvés le 1er septembre, après des mois de crise du coronavirus. Inutile de vous dire que les retrouvailles ont été joyeuses !

Les parents sont également satisfaits de voir les enfants quitter la maison et de pouvoir se reconcentrer sur le travail. Nos écoles ont débuté l'année scolaire en étant bien préparées, ne ménageant pas leurs efforts pour accueillir les écoliers en toute sécurité et investissant un maximum en équipement et en produits de lavage et de désinfection.

Nous devons apprécier à leur juste valeur les efforts fournis en ce moment par les écoles et faire confiance aux enseignants pour qu'ils mettent tout en œuvre pour que les cours restent attrayants, malgré les restrictions et les précautions que nous sommes obligés de respecter.

À cause de la crise du Covid-19, beaucoup d'élèves ont suivi des cours à distance au printemps 2020. Pour beaucoup d'entre eux, cela a été un succès, mais nous connaissons tous aussi les histoires d'élèves qui pour diverses raisons, n'ont pas

suivi les cours. Le retard accumulé doit être rattrapé le plus rapidement possible, pour éviter de perdre toute une génération d'élèves.

Cette génération est en effet confrontée à une crise comme nous n'en avons jamais connue. Ce n'est pas seulement une crise sanitaire, c'est aussi une crise économique. Suivre une formation solide avec un bon diplôme à la clef est absolument indispensable si on veut avoir des perspectives d'avenir valables.

Entretemps, le gouvernement flamand a lancé un projet-pilote relatif à la formation en alternance. Il donnera à des experts du monde des entreprises la possibilité de donner des cours à temps partiel dans une école du secondaire. Le gouvernement flamand espère ainsi créer davantage d'interaction entre l'enseignement et le monde du travail. Les experts professionnels peuvent en effet transmettre leur expérience du monde des entreprises aux jeunes qui suivent les cours.

Il existe une démarche similaire du côté francophone, chapeauté par l'OFFA, l'Office Francophone de la Formation en Alternance.

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Liste des partenaires	32-36
Petites annonces.....	37
Fourchettes de prix - Carnet familiale - calendrier	53

UPDATE DOSSIER CORONAVIRUS.....

5-8

ARTICLE TECHNIQUE

Gibier	10-15
--------------	-------

REPORTAGE

Boucherie De Clercq.....	16-19
--------------------------	-------

FORMATION.....

26

LEGISLATION.....

35

ACTUEL/INFORMATIF

Semaine du steak-friet.....	20-24
EU-campagne viande de veau	38
Légère baisse de la production de viande dans le monde.....	42
Consommation à domicile en Belgique de viande fraîche et de charcuterie.....	42
Journée mondiale de l'œuf	46-49

À la Fédération Nationale, nous travaillons surtout aux préparatifs des salons SAVEURS & METIERS et MEAT EXPO 2021. Saveurs & Métiers aura lieu du 7 au 9 février à Namur. Au programme, il y a un nouveau concours professionnel sur le thème du jambon cuit. Meat Expo 2021 se déroulera comme d'habitude à Courtrai. Du 26 au 29 septembre, vous retrouverez à Kortrijk Xpo tout ce qui concerne le métier de boucher. Comme d'habitude aussi, c'est pendant Meat Expo que se dérouleront les concours EUROBEEF, JUNIORCUP et les CONCOURS D'EXCELLENCE. Plus d'informations à ce sujet dans nos prochains numéros.

Toutes les écoles ont redémarré en code jaune. Et à propos de couleurs, cela nous amène tout naturellement aux couleurs de l'automne qui approche, avec la chaleur du foyer, les bons petits plats et le temps de qualité passé en famille. Dans le comptoir du boucher, c'est le moment de présenter les soupes, choux, potirons et plats de gibier. Les gens ont réappris à cuisiner chez eux : profitez donc de cette saison pour bien fidéliser vos clients !

Dans le présent numéro, nous nous intéressons de plus près aux atouts bien particuliers de l'automne, avec entre autres un article et des recettes sur le gibier, sur des légumes de saison comme le chou de Savoie et tout ce qui concerne le steak dans le cadre de la semaine du steak frites.

Avec un peu de décoration de saison dans votre magasin, votre boucherie se transformera en un clin d'œil en un chouette paysage d'automne.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès !

Carine Vos

INFORMATIF/ACTUEL

Forfait.....26

CONCOURS

Gagnants Jambon de Bruges25

RECETTES

Degens.....25

Duroc D'Olives.....27

Wagyu.....43-45

Légumes du mois50-52

Verstegen.....54-56

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.



CORONAVIRUS

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

Nous voilà en septembre, rentrée scolaire délicate avec la crise du Covid 19 toujours présente. Suite à cette crise, de nombreux événements ont dû être annulés, le 125ème anniversaire de notre Fédération Nationale, les festivités de la Confrérie royale des Bouchers de Saint Hubert, et bien d'autres ...

Durant cet été, l'activité économique de nos boucheries a fortement varié d'une région à l'autre du pays, suivant la présence ou non d'activités touristiques, le choix de certains de rester à leur domicile durant cette période de vacances et de départs à l'étranger. Certains ont été submergés par l'afflux de clients, d'autres ont fait grise mine ...

Il me semble important de vous rappeler que cette crise Covid 19 va durer et avec l'arrivée de la grippe saisonnière, nos autorités sanitaires auront beaucoup de travail pour endiguer une probable seconde vague de cette pandémie.

J'estime personnellement que cette crise durera encore 18 mois. Donc je crains que l'activité et les festivités des fêtes de fin d'année soient fortement perturbées. Si cette situation perdure, les conséquences risquent d'être dramatiques pour un grand nombre de traiteurs et d'organiseurs d'événementiels.

Cela incitera-t-il les personnes souhaitant passer cette période avec un nombre de convives restreint à leur domicile à faire appel à nos services ? Peut-être ... Mais il faudra gérer les commandes et l'afflux de clients tout en respectant la distanciation sociale et la limite que nos différents commerces peuvent accueillir, étant donné les surfaces respectives de nos établissements. Si tel est le cas, les journées seront longues dans nos entreprises en cette fin décembre.

L'été est terminé, l'automne est à notre porte. La saison de chasse va bientôt démarrer avec la déclinaison des différents produits de venaison propres à nos forêts. Nous espérons que la peste porcine africaine ne perturbera pas trop cette saison fructueuse pour certains d'entre nous.

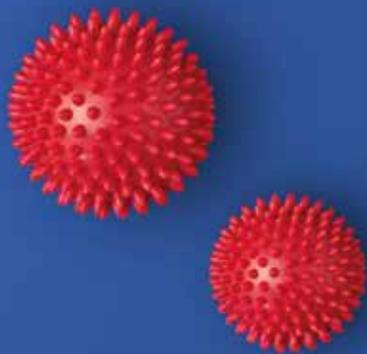
Bonne rentrée à tous.



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.



DOSSIER CORONA 5

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

CHÔMAGE TEMPORAIRE POUR FORCE MAJEURE : PROLONGATION POUR LES ENTREPRISES PARTICULIÈREMENT TOUCHÉES

Des changements importants sont survenus concernant le chômage temporaire, les textes légaux venant d'être publiés. Pour les secteurs et les entreprises particulièrement touchés, le chômage temporaire est prolongé jusqu'à la fin de cette année. Et là, une différence importante est faite : lisez très attentivement ce qui suit !

CHÔMAGE TEMPORAIRE POUR FORCE MAJEURE (CORONAVIRUS)

Quelques secteurs et entreprises (particulièrement touchés) ont droit à la prolongation du système souple de chômage temporaire pour force majeure (coronavirus) jusqu'à la fin de l'année.

Quels sont les secteurs et entreprises 'particulièrement touchés'?

- Les entreprises qui peuvent démontrer un nombre de jours

de chômage temporaire (toutes les formes) à concurrence d'au moins 20 % du nombre total de jours déclarés au cours de la période avril - juin (2ème trimestre donc)

- Les secteurs concernés par une décision du Conseil National de Sécurité qui restreint leurs activités, par exemple la Commission Paritaire 333 (hôtellerie).

Depuis le 1er septembre 2020, les autres secteurs et employeurs doivent à nouveau appliquer les règles habituelles en matière de chômage temporaire. Depuis cette date et jusqu'à la fin de l'année, il y a encore un assouplissement des conditions de chômage temporaire pour raisons économiques.

CHÔMAGE TEMPORAIRE POUR RAISONS ÉCONOMIQUES

Peuvent avoir recours à ce système, les entreprises qui peuvent démontrer une baisse de chiffre d'affaires d'au moins 10%.

- Vous devez pouvoir démontrer les raisons économiques pour pouvoir mettre des travailleurs en chômage temporaire et pouvoir démontrer que vous avez une baisse de chiffre d'affaires d'au moins 10% par rapport aux mêmes trimestres de l'année précédente.
- Le système est plus flexible que le système normal de chômage temporaire pour raisons économiques.
 - Pour les ouvriers : la durée maximale de la suspension



CORONAVIRUS

complète (après laquelle il faut instaurer au moins une semaine obligatoire de reprise du travail) passe de 4 à 8 semaines.

- Pour les employés : la procédure administrative est assouplie et la durée annuelle maximale admise de chômage temporaire est augmentée de 8 semaines.
- Les employeurs doivent offrir aux travailleurs en chômage temporaire au moins 2 jours de formation par mois. Cela garantit qu'on continue à investir dans les connaissances et les compétences des travailleurs.
- L'allocation est de 70% de la rémunération plafonnée, le supplément de 5,63 € par jour étant à charge de l'employeur.
- Ce système sera d'application du 1er septembre au 31 décembre 2020. Après cela, les instances reviendront au système classique de chômage temporaire pour raisons économiques.

EST-CE QUE LES TRAVAILLEURS PLACES EN QUARANTAINE DE MANIÈRE PREVENTIVE ENTRE EN LIGNE DE COMPTE POUR LE CHOMAGE POUR CAUSE DE CORONAVIRUS

Oui, ils entrent en considération pour le chômage lié au coronavirus, si le télétravail n'est pas possible. Cependant, une exception s'applique en cas de départ dans une zone rouge. Les travailleurs qui se trouvent dans une telle situation ne sont pas en incapacité de travail. Ils sont écartés préventivement, par exemple en raison :

- de symptômes susceptibles d'indiquer le coronavirus
- de l'appartenance à un groupe à risque
- de contact avec des personnes contaminées
- de l'attente du résultat d'un test de dépistage
- du retour d'une zone à risque et d'une période de quarantaine obligatoire

Comme le travailleur n'est pas inapte au travail, il entre en considération pour le chômage pour cause de coronavirus dans la mesure où le télétravail n'est pas possible.

QUELS FORMALITÉS ET PROCÉDURES DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES SI L'EMPLOYEUR N'APPARTIENT PAS DANS LA CATÉGORIE EPT (ENTREPRISES PARTICULIÈREMENT TOUCHÉES).

Le travailleur qui est mis en quarantaine préventivement doit en informer immédiatement son employeur. L'employeur peut demander un certificat médical au travailleur à titre de confirmation. Le certificat doit correspondre à un modèle spécifique établi à cet effet. L'employeur doit suivre la procédure de force majeure « ordinaire » pour un travailleur en quarantaine préventive. Concrètement, cela signifie :

- demander à nouveau la force majeure au moyen d'une notification (électronique) à l'ONEM

- motiver la demande de pièces justificatives : l'employeur fournit le certificat de quarantaine au bureau de chômage du lieu où l'entreprise est établie
- l'employeur remet la carte de contrôle C3.2A au travailleur (le travailleur la remet complétée à son organisme de paiement à la fin du mois) et tient à jour le livre de validation
- l'employeur effectue la DRS 2 avec copie au travailleur (le travailleur contacte l'OP sur cette base)
- l'employeur effectue la DRS 5 à la fin du mois

COMMENT GÉRER UNE AGRESSION

(Source : Mediwet)

Depuis le début de la pandémie du Covid-19, nous sommes hélas régulièrement confrontés à des bulletins d'information relatant des incidents liés à des agressions. C'est quelque peu compréhensible, vu que nous sommes dans une période faite d'insécurité, de peur, d'agitation et de frustration. De telles émotions peuvent conduire certaines personnes à se trouver sous pression, ce qui peut déboucher sur un comportement agressif (verbal ou physique). Cela ne signifie cependant pas que nous puissions tolérer l'agression, néfaste pour notre bien-être, non seulement pour la victime directe, mais aussi pour les autres personnes concernées.

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils et suggestions pour gérer adéquatement un comportement agressif :

- Mettez-vous en sécurité en cas de menace sérieuse ou d'agression physique.
- Faites attention à votre communication non-verbale (utilisation de la voix et langage corporel) : voix claire, rythme calme, contact visuel neutre, hocher la tête de temps en temps, rester concentré, rester à proximité, ... L'agresseur constate ainsi que vous l'écoutez et que vous le prenez au sérieux.
- Ne menez pas une discussion de fond avec quelqu'un qui déborde de frustration. Cela ne déclenche souvent que de la méchanceté. N'abordez le fond du sujet que quand l'émotion est quelque peu retombée.
- Nommez les émotions et reconnaissez-les éventuellement. Par exemple : "Je vois que vous êtes fâché" ou "Je comprends votre frustration". Laissez l'agresseur ventiler ses émotions : cela permet une désescalade.
- Dites à l'agresseur que vous êtes prêt à discuter s'il/si elle commence par se calmer et cesse son comportement agressif.
- Intimez à l'agresseur de s'arrêter s'il/si elle s'approche trop de votre espace personnel.
- Ne prenez rien de manière personnelle.
- En cas d'agression instrumentale (menaces dans le but d'obtenir quelque chose), il est important de limiter clairement ce comportement. Nommez le comportement agressif



CORONAVIRUS

et indiquez calmement mais fermement que vous avez remarqué les attaques. Demandez d'arrêter et indiquez quel comportement vous voulez à la place. Répétez si c'est nécessaire.

- Soyez particulièrement vigilant si vous soupçonnez de l'alcool ou de la drogue. La réaction de l'agresseur peut alors être tellement imprévisible qu'il est plus raisonnable de ne pas se lancer dans une discussion.

Quand vous êtes confronté à une agression, cela peut déclencher des émotions violentes. Ceci est une réaction normale à une situation anormale. En parler peut aider. N'hésitez pas à prendre contact avec notre équipe psychosociale, si vous ou un de vos collaborateurs avez besoin d'une discussion. En cas de comportement indésirable de la part de tiers, il est de la responsabilité de l'employeur d'organiser un suivi si le travailleur en a besoin.

Si vous ou un de vos collaborateurs avez été confronté à une agression ou à un comportement indésirable de la part de personnes extérieures (p.ex. un client ou un fournisseur), n'oubliez pas non plus de noter cet incident dans le registre de faits de tiers. Il s'agit d'un document tenu par la personne de confiance interne ou, s'il n'y en a pas eu de désignée, par le conseiller en prévention interne. Outre ces personnes, l'employeur a également accès à ce registre, ce qui lui permet de prendre des mesures préventives pour éviter la répétition de tels faits à l'avenir. Ainsi, si le collaborateur d'un fournisseur manifeste de manière répétée à l'égard d'un de vos collaborateurs chargé de l'accueil des comportements agressifs ou indésirables, vous pouvez entreprendre une action vis-à-vis du fournisseur et lui demander de veiller à faire cesser ces comportements. Le registre doit être conservé pendant 5 ans et peut être réclamé par le fonctionnaire du Contrôle du Bien-Être au Travail. Vous trouverez un modèle de registre des faits de tiers sur MyMediwet

VOTRE TRAVAILLEUR REVIENT D'UNE ZONE ROUGE OU ORANGE : QUE FAIRE ?

L'exode estival annuel a probablement aussi débuté chez vous. De nombreux pays européens ont ouvert leurs frontières aux vacanciers mais de nouveaux foyers d'infection au coronavirus apparaissent çà et là. Les couleurs sont désormais orange ou rouge. Quelles mesures pouvez-vous ou devez-vous prendre quand un collaborateur revient d'une zone à risque ? Et que faire s'il est subitement confiné sur le lieu de ses vacances ? Les incertitudes subsistent mais nous allons déjà esquisser quelques scénarios possibles afin de répondre aux questions les plus fréquentes posées à SD Worx.

Avant toute chose : demander à vos travailleurs où ils vont en vacances n'est pas une violation de la vie privée. Après tout, cette question s'intègre dans une évaluation des risques de votre politique générale de bien-être sur le lieu de travail. Mais le collaborateur n'est pas obligé d'y répondre. Consultez d'abord votre Comité de prévention et de protection au travail avant de poser la question à vos travailleurs. Quoi qu'il en soit, vous ne pouvez pas interdire à vos collaborateurs de voyager vers une zone à risque pendant les vacances.

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.



CORONAVIRUS

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.

L'IMPACT DU COVID-19 SUR LA DÉDUCTION POUR INVESTISSEMENT

Dans le contexte actuel du Covid-19, le Gouvernement fédéral a souhaité soutenir l'investissement pour les indépendants et les PME en prévoyant de porter le taux de 8% à 25% pour les investissements en immobilisations neuves. Il s'agit dès lors d'un nouvel incitant fort pour les indépendants et les petites sociétés.

Une société est considérée comme « petite » pour autant qu'elle remplisse au moins deux des trois conditions suivantes : (1) le nombre de travailleurs occupés, en moyenne annuelle, ne dépasse pas 50, (2) le chiffre d'affaires (HTVA) est plus petit ou égal à 9.000.000 EUR et (3) le total de la balance s'élève au maximum à 4.500.000 EUR. Dans le cas où plus d'un de ces trois critères ne serait plus rempli, cela n'aura d'impact que dans le cas où cela se produit pendant au moins deux exercices comptables successifs. Dans ce cas, la société cessera d'être considérée comme petite société à partir du troisième exercice comptable. Pour les sociétés liées, ces critères doivent s'apprécier sur une base consolidée.

On notera, concernant les indépendants/personnes physiques, que le nouveau taux de 25% ne s'applique qu'aux investissements neufs pour lesquels la déduction est appliquée « en une fois ». Le taux de la déduction étalée pour ces mêmes investissements reste lui de 10,5% de telle manière qu'il devient désavantageux pour ces contribuables de demander la déduction étalée pour des investissements effectués entre le 12 mars 2020 et le 31 décembre 2020.

Aussi, pour les sociétés PME, le report de la déduction non utilisée relative à des immobilisations acquises ou constituées en 2019 qui bénéficient de la déduction de base (8%) est limité non plus à la période imposable suivante mais aux deux périodes imposables suivantes (et donc jusqu'à l'exercice comptable 2021, afin de tenir compte de la baisse du chiffre d'affaires due au Covid-19 en 2020).

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.

Pendant les fêtes, emballez vos clients grâce à la Fédération nationale des bouchers et Sodexo !

Inscrivez-vous avant le 06/11/2020
pour participer à l'action de Sodexo et
recevoir gratuitement du matériel
d'emballage* pour la fin d'année 2020 !

Inscrivez-vous sur
www.affiliationbouchers.be



*Papier et sacs

S'affilier à Sodexo est intéressant toute l'année

- Plus d'un million de consommateurs reçoivent des chèques-repas Sodexo de leur employeur
- Grâce au moteur de recherche sur Sodexo4You.be et l'app mobile, ils géolocalisent votre commerce rapidement
- Vous gagnez en visibilité grâce à nos différentes campagnes et communications autour du thème « Dépensez local », le concept développé par Sodexo pour soutenir les commerçants et l'économie locale.



**DÉPENSEZ
LOCAL**

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

*Jusqu'à épuisement du stock (max. 500 commerces participants).

Valable uniquement pour les membres de la Fédération nationale des bouchers qui s'affilient ou sont affiliés au Lunch Pass, le chèque-repas de Sodexo. Pour vous affilier à Sodexo, il vous suffit d'utiliser le formulaire d'inscription à cette action.

GIBIER

L'automne est la période par excellence pour les gourmets. C'est en effet pendant cette période de l'année qu'on trouve chez le boucher et au restaurant toute une gamme de gibier. Pour les amateurs de plaisirs culinaires, le gibier est un délice, qui n'est en outre pas si difficile à préparer.



COMMENT ÊTRE SÛR QUE LE GIBIER QUI A ÉTÉ TIRÉ NE CONSTITUE PAS UN RISQUE POUR LA SANTÉ ?

Le chasseur doit juger si la bête qu'il a tirée est en bonne santé. Il est la 1ère personne à pouvoir examiner l'animal. C'est pour cela que les autorités exigent que les chasseurs aient suffisamment de connaissances pour pouvoir soumettre l'animal à un 1er examen sur place. Les animaux qui représentent un danger pour la santé publique peuvent ainsi immédiatement être écartés.

GIBIER SAUVAGE OU D'ÉLEVAGE ?

Le « gibier sauvage » comprend les ongulés sauvages, les lapins, les lièvres, ainsi que d'autres animaux chassés en vue de la consommation humaine. Il en existe deux types : le « gros gibier sauvage » comme les cerfs et les sangliers, et le « petit gibier sauvage », c'est-à-dire le gibier sauvage à plumes et les lapins, lièvres,... vivant en liberté.

Le « gibier d'élevage » correspond aux ratites (autruches, ...) et mammifères (cerfs, sangliers, mouflons,...) détenus dans des parcs à gibier. Les oiseaux d'élevage, les faisans, perdrix, pintades et cailles,sont considérés comme des volailles. Les ongulés détenus comme animaux domestiques agricoles comme les bovins (y compris buffles et bisons), porcs, ovins, caprins et solipèdes, ne sont pas non plus considérés comme « gibier ».

LE GIBIER EST-IL SOUMIS À DES CONTRÔLES ?

Toute viande entrant dans la chaîne alimentaire, c'est-à-dire celles qui seront vendues dans les restaurants, les boucheries, les magasins, chez les volaillers, etc... doivent subir une expertise.

PAR QUI EST CONTRÔLÉ LE GIBIER ?

Le chasseur est la première personne qui peut examiner l'animal. L'observation de l'animal avant et après le tir peut apporter de précieuses informations sur son état de santé. Pour cette raison, les autorités exigent que les personnes qui chassent du gibier sauvage en vue de le mettre sur le marché pour la consommation humaine aient une connaissance suffisante de sa pathologie ainsi que de la production et de la manipulation du gibier et de sa viande, afin d'être capables d'identifier tout risque sanitaire. Tous les chasseurs ne doivent toutefois pas avoir cette connaissance. Il suffit qu'au moins un chasseur parmi une équipe de chasseurs ait suivi une formation, organisée par les organisations professionnelles de chasseurs et supervisée par l'AFSCA. Le chasseur qui a suivi cette formation et réussi un test est habilité à procéder à un premier examen sur place du gibier abattu au terme d'une partie de chasse à laquelle il a pris part. Il consigne les résultats de son examen dans une déclaration officielle qui accompagnera le gibier jusqu'à l'établissement de traitement de gibier agréé. En effet, avant d'être mis sur le marché, le gibier doit obligatoi-



Maurice MATHIEU

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

www.mauricemathieu.be

*Mayonaise
Sausen
Salades*

03/216.01.11

rement passer par un établissement de traitement du gibier agréé pour y subir un examen sanitaire approfondi effectué par un vétérinaire officiel. S'il s'agit d'un sanglier, on fait des analyses pour détecter la présence de trichines. Le gibier qui a passé l'examen avec succès est marqué au moyen d'une marque de salubrité ou d'identification selon qu'il s'agit de gros ou de petit gibier.

Le chasseur peut toutefois, à certaines conditions, livrer directement au consommateur final le gibier qu'il a tué lui-même à la chasse, sans passer par un établissement de traitement du gibier agréé. Dans ce cas, le nombre de pièces de gibier qu'il peut livrer à un consommateur est limité et la consommation est limitée au ménage de ce consommateur. De plus, il faut que, lors de l'examen initial, aucune anomalie n'ait été constatée, ce qui doit apparaître dans la déclaration du chasseur accompagnant le gibier. S'il s'agit d'un sanglier, le chasseur doit effectuer lui-même des prélèvements pour s'assurer de l'absence de trichines et communiquer le résultat au consommateur.

COMMENT SE PASSE CETTE EXPERTISE ?

Un premier examen du gibier est effectué sur le terrain par un chasseur formé et enregistré en tant que personne formée (PF). Cette PF a pour tâche de procéder à un examen de l'animal, et notamment de ses viscères, lors d'une première expertise effectuée le plus tôt possible après la mort. Ceci comprend aussi, si possible, un examen du comportement (normal ou anormal) de l'animal avant qu'il ne soit tué. La PF est également chargée de veiller au bon déroulement des opérations obligatoires telles que l'éviscération dans le cas du gros gibier sauvage, les mesures d'hygiène nécessaires, la manière correcte de transporter l'animal, un échantillonnage destiné à une analyse des trichines (vers ronds parasitaires) et l'identification des carcasses.

L'animal tué doit ensuite être acheminé dès que possible vers un «établissement de traitement du gibier», c'est-à-dire un établissement où le gibier sauvage et ses viandes sont préparés en vue de leur commercialisation. Le gibier livré à un établissement de traitement du gibier doit y être présenté à l'AFSCA pour expertise.

L'éviscération du petit gibier sauvage se fait dans l'établissement de traitement du gibier.

Le chasseur peut conserver sa chasse ou une partie de sa chasse pour sa propre consommation sans contrôle, mais il le fait à ses risques et périls.

Le gibier d'élevage fait évidemment aussi l'objet d'une exper-

tise, qui correspond dans les grandes lignes à celle que subissent les animaux domestiques agricoles après leur abattage dans un abattoir.

LE GIBIER IMPORTÉ EST-IL ÉGALEMENT CONTRÔLÉ ?

Il va de soi que le gibier importé, quelle que soit sa provenance et qu'il s'agisse de gibier sauvage ou d'élevage, doit répondre aux mêmes normes que celles exigées pour les produits belges. Une réglementation européenne identique est d'application pour tous les Etats membres. Les produits peuvent donc être librement échangés si les établissements dont ils proviennent disposent d'un agrément dans leur pays d'origine.

Les produits provenant de pays hors UE doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire émis par les services compétents du pays de provenance et ils sont soumis à une expertise aléatoire aux frontières extérieures de l'UE.

Dans les commerces, la viande de gibier doit évidemment être étiquetée, mais l'origine ne doit pas être mentionnée sur l'emballage, contrairement à ce qui est exigé pour la viande bovine, ovine ou caprine par exemple.

LA VIANDE DE GIBIER ... ET DE PLOMB

Lorsqu'il mange de la viande de gibier, le consommateur doit être vigilant car cette viande peut contenir du plomb. La présence physique du plomb de chasse dans la viande peut, d'une part, être un risque pour les dents du consommateur lors de la mastication. D'autre part, du point de vue chimique, la quantité de plomb présente dans la viande (parce qu'elle contient des plombs entiers ou parce qu'elle a été traversée par un ou plusieurs plombs), peut être élevée. Cette teneur élevée en plomb ne représente toutefois pas réellement un risque pour le consommateur car, en général, la viande de gibier n'est consommée qu'occasionnellement. Par contre, une consommation régulière est déconseillée aux enfants et aux personnes âgées, particulièrement dans les familles de chasseurs où il y a souvent du gibier au menu.

CONSERVATION DANS L'ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER

Après son arrivée dans cet établissement et après éviscération du petit gibier, le gibier doit être réfrigéré; ainsi la viande peut maturer et s'attendrir.

Le gibier doit être réfrigéré le plus rapidement possible jusqu'à 7°C (pour le gros gibier) ou 4°C (pour le petit gibier).

Bon à savoir : la surgélation du gibier a un effet bénéfique sur la sécurité alimentaire.

Gibier sauvage livré dans les établissements de traitement du gibier

	Pièces livrées	Saisies
Cervidés	22.908	206 (0,9%)
Sangliers	26.100	390 (1,5%)
Petit gibier à poils	23.549	15 (0,1%)
Petit gibier à plumes	536.539	13.979 (2,6%)
TOTAL	609.096	14.590 (2,4%)

Source : bulletin annuel 2018

QU'ENTEND-ON PAR "GIBIER FAISANDÉ" ?

Lorsque le gibier tué est resté suspendu durant 10 à 14 jours avec ses viscères à une température de 8 à 10°C, on parle de « faisandage ». Cette opération donne un goût typique de « faisandé », qu'on atténue en faisant mariner la viande. En raison des grands risques d'intoxication alimentaire, ce procédé n'est plus appliqué. Si certains chasseurs l'appliquent, ils doivent destiner le gibier à leur propre consommation, et cela à leurs risques et périls.

Valeur nutritive (valeurs moyennes) de quelques espèces de gibier

Espèce animale	Protéines (g/100 g)	Lipides (g/100 g)	kcal/100 g
Faisan	23,8	6,5	154
Pigeon	20,9	9,5	169
Canard sauvage	18,1	17,2	227
Perdrix	25	1	109
Pintade	23	6	146
Cerf, biche et faon	22,4	2,3	110
Chevreuril, chevrette et faon	21,4	1,3	97
Sanglier	19,5	3,4	108

LA MORTIFICATION

La viande de gibier récemment tiré est trop coriace pour être utilisée en cuisine. La maturation ou mortification permet de l'attendrir. Cela dure de quelques jours à une semaine, au frigo ou dans une cave froide, à une température de 2°C à maximum 7°C. Plus la température est basse, plus la mortification peut être longue. Cette mortification va de pair avec un certain développement de bactéries. Plus le processus dure longtemps, plus la viande va devenir tendre, mais plus aussi le goût et l'odeur vont finalement devenir forts. Mortification ne veut pas dire putréfaction. Limitez donc la durée de mortification à 3 jours, maximum 1 semaine et veillez à ce que la température ne dépasse pas 7°C. Si pour les lièvres et les lapins, l'éviscération préalable n'est pas indispensable, elle l'est pour le gros gibier. Du gibier dont l'appareil intestinal est endommagé, doit être éviscéré le plus rapidement possible : il ne se prête plus à une mortification de longue durée.

Il ne faut pas confondre mortification et faisandage du gibier. Dans ce cas, on laisse pendre les animaux sans enlever les viscères pendant 10 à 14 jours à une température de 8 à 10°C. Un processus de putréfaction est déclenché pendant cette phase,

entre autres par la présence de la flore intestinale, et cela va de pair avec l'attendrissement de la viande et le développement d'un "haut goût".

Faire mariner la viande 24 à 48 heures dans un mélange de vin, d'herbes et de légumes aromatiques, d'un peu d'huile et d'un acide, doit permettre d'atténuer ce goût assez fort.

Comme le faisandage comporte certains risques bactériologiques et toxiques, cette pratique n'est plus que rarement appliquée de nos jours.

Il suffit de laisser mariner des morceaux plus coriaces pour les attendrir. Les dernières tendances prescrivent toutefois des préparations simples, préservant le goût naturel du gibier.

LE GOÛT DE GIBIER TYPIQUE

Le vrai gibier sauvage doit chercher lui-même sa nourriture. Les animaux sauvages se nourrissent d'herbes, de feuilles, de baies, de la nourriture qu'ils trouvent dans la nature au fil des saisons et de leurs déplacements. De ce fait, le goût va présenter des différences individuelles au sein d'une même espèce. Le mouvement corporel est plus important chez le vrai gibier que chez les animaux d'élevage, ce qui donne une structure fibreuse plus fine de la viande et une viande pauvre en graisse. L'existence indépendante du gibier sauvage implique un respect du cycle de vie propre de l'animal, ce qui donne lieu à une formation de goût plus aromatique dans la viande avec une influence très nette de la saison, de l'activité sexuelle et de l'âge.

Les chasseurs affirment que le goût typique de gibier est également une conséquence du tir, avec une moins bonne saignée et un refroidissement très lent des carcasses. Le goût du gibier est finalement déterminé dans une large mesure par la manière de le transformer. Comme pour la viande d'animaux de boucherie abattus, il faut qu'il y ait une mortification du gibier, comme expliqué dans le paragraphe précédent.

Il va de soi que les facteurs énumérés ci-dessus ne sont pas ou sont moins d'application pour le gibier d'élevage. Les connaisseurs estiment dès lors qu'il est possible de distinguer le gibier sauvage du gibier d'élevage sur base du goût. Le consommateur moyen semble quant à lui ne pas souvent goûter la différence.

UTILISATION DU GIBIER

Cerf (biche) : La viande des cerfs élaphe (jeunes) jusqu'à 35 kg ressemble fort à la viande de veau. Celle des cerfs de 35-50 kg ressemble à celle d'un jeune bovin. Lorsque leur poids dépasse les 60 kg, leur viande ressemble à la viande bovine. La viande d'un jeune cerf est très tendre. Le mâle de la naissance à 6 mois est un faon, de 6 mois à 1 an, un hère, de 1 an à 2 ans on le nomme daguet et à partir de 2 ans, il devient cerf. Les meilleurs morceaux sont le filet et les cuissots (gigues), qui après l'enlèvement des tendons, doivent toujours être piqués. Dans le filet, on découpe notamment les médaillons. Les morceaux de la partie avant comme l'épaule sont préparés en ragoût. Dans le carré, on découpe les côtelettes.

Chevreuril : Si on ne fait pas mariner la viande du jeune chevreuril (la marinade gâcherait le goût fin de la viande), on peut par contre faire mariner celle des animaux plus âgés dans une marinade à base de vin rouge. La viande de chevreuril se présente e.a. sous la forme de côtelettes, de biftecks, de pâté, de terrines, de ragoûts. La viande de chevreuril se cuit généralement "rosée". Comme garniture, on peut servir des châtaignes

ou des compotes de fruits.

Sanglier : Comme le porc, le sanglier est commercialisé en portions. La meilleure viande est celle des jeunes animaux. Si celle des 'marcassins' (jusqu'à 6 mois) et des jeunes d'1 an est tendre et délicieuse, celle des animaux plus âgés est plus coriace. La viande des jeunes sangliers peut être préparée de la même manière que le cerf et le chevreuil. La tête du vieux sanglier peut être utilisée, après une préparation compliquée, comme pièce décorative d'un buffet froid.

Il n'est pas nécessaire de faire mariner la viande des jeunes sangliers ; on peut la mettre telle quelle dans la casserole. Il n'est pas non plus nécessaire de la larder, car elle a suffisamment de matière grasse propre. Il est préférable de faire mariner la viande d'animaux plus âgés, surtout celle utilisée dans les ragoûts.

Cette viande de gibier typique a une teneur en graisse légèrement plus élevée que la viande de chevreuil. Elle est par contre plus maigre que la viande de porc. Elle est riche en protéines. Remarque : un sanglier préparé dégage souvent une odeur d'urine pénétrante. Cela signifie que la bête a été tirée pendant la période d'accouplement (novembre/décembre). On peut contrôler la viande au moyen d'un test de cuisson, en prélevant un petit morceau de viande et en le cuisant ou en le rôtissant quelques instants. S'il sent l'urine, cela ne sert à rien de préparer toute la pièce. Même la marinade ou la congélation n'aideront pas à enlever l'odeur.

Gibier à plumes : Les jeunes animaux sont généralement cuits à point, sautés ou grillés, les animaux plus âgés braisés ou utilisés dans des plats combinés.

La viande de gibier à plumes est relativement sèche et doit être bardée (recouverte de bandes de lard), pour éviter le brunissement trop rapide et le dessèchement de la viande, surtout en début de cuisson.

Canard : Les jeunes canards se prêtent aussi bien à la préparation de plats chauds que froids. Les canards plus âgés sont un peu huileux et se prêtent plutôt à la cuisson à l'étouffée ou à la préparation d'un "salmis".

Faisan : À rôtir au four ou à la broche. La viande est aussi utilisée pour les ragoûts, terrines, pâtés et autres plats froids. Les faisans plus âgés peuvent être préparés avec une marinade ou cuits à l'étouffée.

CONCLUSION

N'hésitez donc pas à consommer la viande de gibier disponible dans le commerce. Et si un chasseur vous offre le produit de sa chasse, assurez-vous qu'elle a fait l'objet d'un contrôle en bonne et due forme. Plus d'infos sur les règles d'hygiène dans la brochure « Prescriptions d'hygiène pour le gibier dans le Benelux ».

SAVIEZ-VOUS QUE ...

- Le "Royal Club Saint Hubert" et l'"Instituut voor Jachtopleiding" dispensent les formations pour les chasseurs en matière de santé publique et d'hygiène.
- Le gibier ne peut être commercialisé que pendant les périodes déterminées par les Régions dans le calendrier de la chasse.

RECETTES BIEN DE CHEZ NOUS

RISOTTO DE POMMES DE TERRE, PETITS POIS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ



Ingrédients :

6 grosses pommes de terre à cuisson ferme (150 g chacune)
200 g de magret de canard fumé
200 g de petits pois
200 g de champignons sauvages mélangés
1 poignée de champignons déshydratés
1 échalote
150 g de fromage râpé, type Vieux Chimay
5 dl de vin blanc sec
1,5 l de bouillon de poule
50 g de beurre salé
2 c à s de romarin haché
2 gousses d'ail
Poivre et sel

Recette

Tremper les champignons déshydratés dans l'eau tiède. Faire revenir l'échalote et l'ail émincés à feu doux, dans un peu de beurre. Couper les pommes de terre épluchées en petits dés de 0,5 cm sur 0,5 cm et les ajouter au mélange échalote-ail. Rissoler quelques minutes.

Ajouter le vin blanc, le romarin et les champignons déshydratés et laisser réduire quelques instants. Ajouter progressivement le bouillon afin de permettre aux pommes de terre d'absorber celui-ci. Ajouter les petits pois lorsque la plus grande partie du bouillon est absorbée par les pommes de terre. Saler et poivrer. Ajouter le fromage râpé lorsque le bouillon est totalement absorbé et rectifier éventuellement l'assaisonnement. Faire sauter les champignons sauvages au beurre.

Servir le risotto de pommes de terre avec les champignons et terminer par quelques tranches de magret de canard fumé.

LIÈVRE DE CHEZ NOUS



Recette de délicieux filets de lièvre avec une sauce au vin rouge.

Ingrédients

4 râbles de lièvre
30 g de beurre pour faire revenir les carcasses
30 g de beurre pour monter la sauce
30 g de beurre pour cuire les filets de lièvre
2 dl de vin rouge
1 oignon
1 clou de girofle
1 feuille de laurier
1 branche de thym
1 gousse d'ail
2 c à s d'airelles
50 ml d'eau + 50 g de sucre
2 dl de fond de veau
100 g de graisse d'oie
6 pommes de terre de taille moyenne
Poivre moulu et sel
¼ de kg de choux de Bruxelles

Recette

Couper les filets dans le râble. Faire revenir les carcasses dans un peu de beurre et déglacer avec le vin rouge. Ajouter l'oignon émincé, le clou de girofle, le thym, le laurier et l'ail émincé. Mouiller avec le fond de veau. Laisser mijoter le tout pendant 1 heure. Tamiser le mélange. Poivrer et saler la sauce et ajouter quelques noix de beurre froid.

Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches égales de ± 2 cm d'épaisseur et en enlever de petits cercles avec un emporte-pièce. Mettre dans un plat et napper de graisse d'oie fondue. Poivrer et saler. Cuire les pommes de terre 25 min. au four à 200°C.

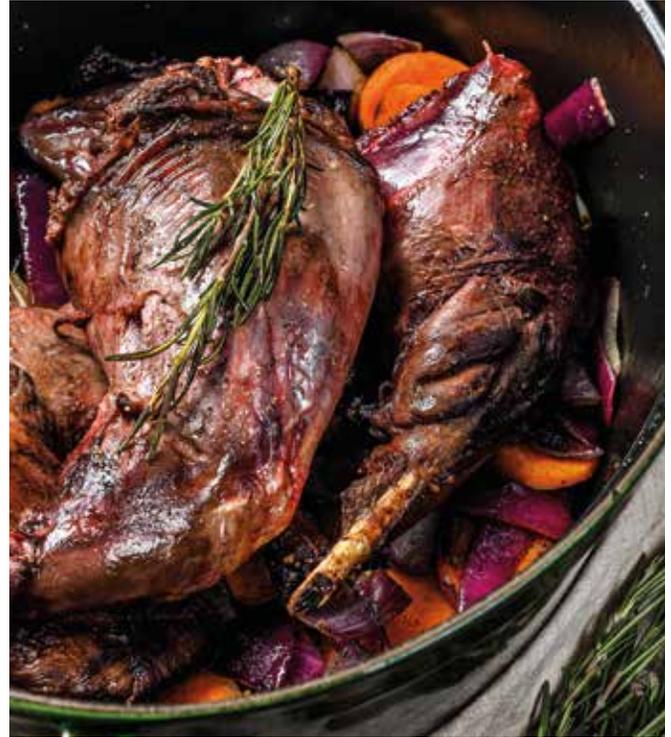
Mettre l'eau et le sucre dans un poêlon et y cuire les airelles pendant 10 min.

Nettoyer les choux de Bruxelles, séparer les petites feuilles et les blanchir brièvement dans l'eau bouillante. Les enlever de l'eau et les rincer dans l'eau glacée pour en préserver la couleur verte.

Faire brunir une noix de beurre et y cuire les filets bien bruns, poivrer et saler. Poursuivre la cuisson, 1 min. ½ de chaque côté. Enlever les filets de la poêle et les tenir au chaud sous une feuille de papier alu.

Dressage : disposer les filets sur l'assiette. Disposer les pommes de terre à côté, avec les petites feuilles de choux de Bruxelles farcies d'airelles. Terminer avec la sauce.

RECETTES NORBERT VAN SPEYBROECK LIÈVRE MARINÉ, LARDONS ET SAUCE AUX AIRELLES



Diviser le lièvre en morceaux et laisser mariner le tout 24 h. au frigo dans une marinade de : vin rouge, oignon, feuille de laurier, branche de thym et de romarin (de préférence frais), 5 baies de genévrier, 10 grains de poivre et un petit verre de cognac.

Enlever les morceaux de lièvre de la marinade et filtrer celle-ci. Faire revenir la viande dans du beurre dans une poêle, puis la mettre dans une plus grande casserole. Ajouter un peu d'eau dans la poêle et détacher les sucs de cuisson et les ajouter à la viande. Dans la même poêle, cuire 250 g de lard fumé et l'ajouter à la viande. Ajouter la marinade filtrée à la viande, puis éventuellement un peu d'eau jusqu'à ce que la viande soit couverte. Ajouter une petite boîte d'airelles. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les morceaux de lièvre soient cuits à point. Enlever la viande de la sauce et rectifier éventuellement l'assaisonnement de celle-ci, puis la lier avec de la maïzena ou un autre liant.

S'accompagne de chicons étuvés ou de petites pommes étuvées.

MAGRET DE CANARD SAUCE AU POIVRE VERT

Ingrédients

3 magrets de canard
100 gr de beurre
1 c à s de poivre vert
Fond brun
1 trait de cognac
Miel
Jambon cuit
Échalotes
Gros champignons



Recette

Cuire le magret de canard des deux côtés et assaisonner, enlever de la poêle et déglacer avec du cognac. Ajouter le fond brun ainsi que le poivre vert égoutté. Rectifier l'assaisonnement de la sauce et la lier.

Accompagnements :

- Champignons farcis : enlever les pieds de gros champignons et les couper en petits morceaux. Les étuver avec des échalotes. Poivrer et saler, et ajouter du jambon cuit coupé en petits morceaux. Ajouter la crème fraîche au dernier moment et laisser cuire jusqu'à l'épaisseur voulue. Farcir les champignons de ce mélange, ajouter un peu de fromage râpé et mettre au four.
- Purée de carottes : ½ carottes + ½ pommes de terre : cuire à point (les 2 ensemble). Passer le tout (passe-vite) pour obtenir une purée. Essayer de garder le tout aussi sec que possible, poivrer et saler.
- Purée de brocolis : même méthode que la purée de carottes.

FILET DE FAON SAUCE GRAND VENEUR, CHAMPIGNONS DES BOIS ET TOUR DE POMMES DE TERRE

Ingrédients

Filet de faon

Fond

Carcasses de gibier

Champignons des bois

Lard fumé

Grosses pommes de terre

Bouquet garni

Purée de pommes de terre

Vin rouge

Purée de cresson

Mirepoix de légumes

Confiture de groseilles

Recette

Cuire et assaisonner le filet de faon. Faire le fond de gibier. Enlever la viande, déglacer la poêle et ajouter le fond de gibier tamisé. Ajouter de la confiture de groseilles, un trait de

vinaigre, un peu de crème et lier. Étuver les champignons et cuire des tranches de pommes de terre dans la poêle. Faire de la purée de pommes de terre et de la purée de cresson.

Montage du plat :

Disposer la viande sur un plat avec un peu de sauce et les champignons à côté, les tranches de pommes de terre avec dessus une petite couche de purée de cresson, ajouter de la purée de pomme de terre avec une poche à douille (on peut aussi alterner avec de la purée de carottes).





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

Reportage Boucherie De Clercq à Lochristi



Stefaan De Clercq (48) exploite avec sa charmante fille Laure (25) une boucherie artisanale moderne à la Koning Albertlaan à Lochristi. Depuis 1993, la Boucherie De Clercq s'est bâti une belle réputation dans la région. Stefaan, Laure et leur équipe sont connus dans les larges environs pour la qualité de leurs produits, de leur service et de l'accueil qu'ils proposent au quotidien à leurs clients.

L'ancien magasin a été démoli au printemps dernier, pour faire place à un vrai petit bijou. Le nouveau magasin est moderne, spacieux et attrayant. Tous les produits ont la place qu'ils méritent dans les comptoirs frigos, présentés avec soin. Ici, le client trouvera tout ce qu'il lui faut pour préparer un délicieux repas.

LE RÊVE ULTIME DE BEAUCOUP DE PARENTS EST DE VOIR LEURS ENFANTS POURSUIVRE L'ŒUVRE DE LEUR VIE.

Stefaan : Je suis très content d'avoir la chance de pouvoir gérer cette boucherie artisanale avec ma fille, qui est bouchère de formation. Ici comme partout, il y a de temps en temps de petites discussions, mais dans l'ensemble, tout se passe très bien entre nous. Je trouve important de pouvoir donner à Laure la possibilité de faire ce qu'elle aime faire et que nous puissions un peu partager les responsabilités dans l'entreprise. Nous en sommes arrivés à un point où j'ai pleinement confiance en elle pour gérer parfaitement la boucherie.

Laure : Après l'obtention de mon diplôme, mon père trouvait bon que j'aie travaillé quelque temps chez un collègue, ce qui me permettait d'apprendre comment cela se passait ailleurs. À un moment donné, le temps est venu de venir travailler dans la boucherie familiale. J'aime vraiment beaucoup mon travail ici et je pense que je m'en tire très bien. Au début de la crise du

coronavirus, j'ai été seule aux commandes pendant les premiers jours du confinement, parce que Papa était encore en vacances. Cela a été l'enfer, mais j'ai aussi beaucoup appris pendant cette période.

Stefaan : Nous étions en vacances et nous avons entendu les nouvelles inquiétantes concernant le coronavirus. Nous ne savions même pas si nous pourrions prendre le vol de retour. Dans des moments pareils, beaucoup de choses vous traversent l'esprit, mais Laure a très bien géré la situation. Elle a pris ses responsabilités, plaçant immédiatement un distributeur de désinfectant pour les mains à la porte et un marquage au sol pour indiquer le sens de circulation dans le magasin, accrochant des affiches, distribuant des masques, etc. De retour de vacances, j'en croyais à peine mes yeux. Les gens faisaient la file dehors, emportaient des salamis entiers, achetaient des kilos de viande à surgeler,... : c'était incroyable !

Laure : Nous jouions dans une drôle de pièce. Cela ressemblait



à des images à la TV de zones de guerre. À l'atelier, nous avions du mal à suivre. Avant même d'arriver dans le comptoir, les produits étaient déjà commandés. Notre magasin en ligne tournait aussi à plein régime. Nous devons donc veiller à ce que tant les personnes commandant en ligne que celles qui faisaient la file dans le magasin, aient ce qu'elles voulaient. Entretemps, les gens devenaient nerveux et commençaient à rouspéter. Je suis contente qu'entretemps, tout se soit normalisé et je ne veux plus jamais vivre cela.

Stefaan : La crise du Covid-19 a fait ressortir chez les gens le meilleur et le pire. Nous en avons été témoins tous les jours au magasin. Je suis content qu'avec son approche directe, Laure ait bien géré la situation les premiers jours. Les membres de notre équipe ont également fait le maximum pour gérer la crise. Moi-même, je ne suis pas vite déstabilisé. Avec mes plus de 30 ans d'expérience comme pompier volontaire, j'en ai assez vu dans la vie pour pouvoir relativiser tout cela.

STEFAN, TU AS RÉUSSI À RÉALISER UN DOUBLE RÊVE D'ENFANT ?

Stefaan : En effet. Enfant, je rêvais de devenir à la fois pompier et boucher et j'y suis parvenu. Après avoir fait mes études de boucher à Ter Groene Poorte à Bruges, je suis allé travailler à la Boucherie Meulewaeter à Zaffelaere, où j'ai appris les ficelles du métier d'indépendant. C'est de manière totalement inattendue que j'ai reçu un tuyau du directeur de la banque au sujet d'un immeuble vide à vendre. En mars 1993, j'ai donc acheté un vieil immeuble abritant une ébénisterie à la Koning Albertlaan et en novembre de la même année, un mois avant les fêtes de fin d'année, notre boucherie artisanale ouvrait ses portes.

COMMENT SE SONT PASSÉS LES DÉBUTS ?

Stefaan : Les débuts sont toujours difficiles. Les possibilités de l'époque n'étaient pas celles de maintenant et l'assortiment était nettement plus réduit. En outre, ne venant pas d'une famille de bouchers, je ne pouvais compter sur aucune aide de ce côté-là. Étant complètement livré à moi-même, j'ai appris en travaillant et cela a quelques fois coïncé au début. Mais ce n'est pas grave, c'est le prix à payer pour apprendre ...

Il y a quelques années, j'ai acheté un immeuble attenant. En 2010-2011, le magasin a été rafraîchi. L'arrivée de Laure dans l'entreprise a en outre apporté pas mal de changements. Laure s'intéresse beaucoup plus au rayon traiteur et aux préparations. Elle a saisi l'occasion de laisser libre cours à ses talents culinaires et les clients apprécient certainement à leur juste valeur les efforts qu'elle fournit dans ce domaine. Elle essaie de temps en temps une nouveauté et ces nouveautés sont généralement couronnées de succès.

LAURE A PARTICIPÉ À « MIJN POP-UP RESTAURANT »

Laure : Bien que je ne sois pas cuisinière, j'ai quand même participé à l'émission « Mijn Pop-up Restaurant » sur VTM. Une chouette expérience mais pas plus que cela. Mon avenir, c'est ici dans la boucherie. J'adore le travail de boucher : qu'il s'agisse de désosser ou de faire des petits desserts, cela n'a pas d'importance. J'ai

appris à me débrouiller à l'école. Quand vous êtes pendant 6 ans dans une classe où il n'y a pratiquement que des garçons, vous devez apprendre à vous défendre. La formation de boucher a été une bonne école de vie. Le monde de la boucherie est encore un bastion masculin. Même s'il y a de ci de là des femmes qui exploitent une boucherie avec succès, nous sommes encore minoritaires. Je vois parfois des gens ici qui ne me prennent pas au sérieux, mais une fois qu'ils apprennent à mieux me connaître, ils se rendent compte qu'ils ne doivent pas se payer ma tête ! J'ai terminé ma formation de boucher avec fruit et aujourd'hui je seconde mon père dans la boucherie, où nous formons un duo parfait, ce dont je suis très fier.

QU'EST-CE QUI EST IMPORTANT POUR VOUS ?

Stefaan : La qualité est un must. Nos clients peuvent venir chez nous pour un bon morceau de viande, un bel assortiment de charcuteries fines maison ou un bon petit plat de notre rayon traiteur. Nous sommes en mesure de garantir la qualité de ce que nous proposons parce que nous achetons directement chez l'éleveur. Nous avons délibérément choisi de travailler avec des éleveurs et des fournisseurs de la région. Nous avons au fil des ans, bâti une vraie relation de confiance avec nos fournisseurs et c'est payant.

Laure : Je suis un peu perfectionniste. Pour moi, tout doit toujours être en ordre. Je n'aime par exemple pas qu'un de nos collaborateurs dise à un client que nous n'avons plus tel ou tel produit. À moins qu'il manque un ingrédient dans la maison, on en refait. Chez nous, le client est vraiment roi et l'important est toujours de rendre les gens heureux. C'est mon papa qui m'a inculqué cette notion !

ASSORTIMENT

Stefaan : La plupart des choses qu'on voit dans la boucherie sont de fabrication maison. Laure aide à servir les clients, s'occupe des repas préparés, des salades et de tout le rayon traiteur, ainsi que de la prise des commandes, du site web et de la page Facebook. Tout comme moi, elle vient donner un coup de main chaque fois que c'est nécessaire.

Laure : Nous essayons de proposer une gamme aussi large que possible de viande fraîche et de charcuteries : cela va des jambons cuits artisanaux, jambon à l'os chaud, pâtés, lard à la mou-





tarde, ... aux fromages, en passant par les pistolets fourrés et les plats préparés maison.

Dans le domaine des banquets, nous essayons également de proposer un bel assortiment : fondue, gourmet, pierrade, barbecue, tepanyaki, pain-surprise, ...

Ajoutons enfin que nos clients peuvent commander du gibier pendant la saison, que la volaille occupe une place à part dans le comptoir frigo et que nous pouvons recommander de bons vins de notre assortiment pour accompagner les plats.

Stefaan : Je suis avant tout un touche-à-tout : de nos jours, un chef d'entreprise doit être polyvalent, doit s'y connaître dans un peu tous les domaines. Je donne un coup de main partout où c'est nécessaire et peux aussi bien faire la compta et la gestion du personnel.

PARLEZ-MOI DU PERSONNEL ...

Stefaan : Il est primordial que tout le monde travaille en bonne entente. Le personnel contribue au succès de l'entreprise. Comme chef d'entreprise indépendant, il faut bien faire attention à ce que tout soit en ordre au niveau des membres du personnel, pour que chacun d'entre eux puisse travailler en toute sérénité. Des gens joyeux créent une ambiance joyeuse. Je ne veux voir personne dans le magasin qui tire la tête. Nos clients doivent bien sentir qu'ils sont très importants à nos yeux et que nous sommes à leur service.

Laure : Nous avons une grande équipe de collaborateurs avec 3 bouchers (1 à temps plein, 1 à mi-temps et 1 flexi-jobber), 2 collaborateurs pour l'atelier, 1 cuisinier qui vient 2 x par semaine, 1 personne pour la vaisselle, 2 pour le nettoyage, et une équipe de vendeuses. Nous nous entendons tous très bien. C'est très important pour l'ambiance de travail, mais aussi pour la clientèle dans le magasin.

QUEL TYPE DE CLIENTÈLE AVEZ-VOUS ?

Laure : Le Grand Lochristi compte environ 22.000 habitants et est surtout connu pour ses floriculteurs, même si leur nombre est en baisse. Nous avons une clientèle mélangée, mais avec beaucoup de personnes sachant apprécier un bon morceau de viande. Les gens cuisinent beaucoup plus, grâce à la crise du Covid-19, et nous le remarquons au magasin.

Stefaan : À Lochristi, à côté de toutes les grandes surfaces possibles, il y a aussi 3 boucheries artisanales. Mes 2 collègues sont établis dans le centre, alors que nous sommes plutôt dans la ban-

lieue, les deux ayant à la fois des avantages et des inconvénients. Pour nous, le parking est un grand avantage, le peu de passage un inconvénient. Heureusement, les quartiers autour de nous se sont développés en même temps que notre magasin et beaucoup de jeunes ménages sont venus s'installer ici. Ils viennent faire une grande partie de leurs courses chez nous. Avec ces nouveaux quartiers, nous avons à présent un heureux mélange de jeunes et de moins jeunes.

Laure : Depuis la rénovation du magasin, je vois des clients qui précédemment ne savaient peut-être même pas qu'il y avait une boucherie ici. Le nouveau magasin offre de nouvelles possibilités. Les produits sont bien mieux mis en valeur et nous avons plus d'espace pour travailler.

COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR ?

Laure : Espérons que nous resterons tous en bonne santé et que nous pourrons continuer à nous bâtir un avenir avec notre équipe. J'ai une vie très occupée, mais je ne m'en plains certainement pas. Je commence à travailler vers 6 heures du matin et je termine vers 20 h. Je fais moi-même mon ménage, cuisine tous les jours à la maison et m'occupe de ma petite fille. Tout cela me donne beaucoup de satisfaction et ça peut continuer ainsi.

Stefaan : Personnellement, je suis très content de la manière dont tout se déroule actuellement. À côté de mon travail ici dans la boucherie, je suis aussi pompier volontaire. Quand je suis libre, on peut faire appel à moi. Je suis donc un homme plus qu'occupé. Pour notre secteur, les perspectives sont bonnes. Pendant la crise, nous avons certainement été très appréciés des clients pour nos efforts. Les gens ont apprécié que nous ayons gardé les portes de notre magasin ouvertes et que nous soyons restés au service de la clientèle. Nous avons livré gratuitement les achats des clients qui avaient peur ou avaient des difficultés pour se déplacer. Toute une entreprise, mais qui a été très appréciée et c'est finalement pour ça qu'on le fait.

Le webshop s'est considérablement développé. Les consommateurs veulent pouvoir acheter dans leur quartier et surtout en toute confiance. Chez nous, ils peuvent le faire. Je pense qu'il y a beaucoup de consommateurs qui ont redécouvert le boulanger, le boucher, ... de leur quartier pendant la crise et si nous gérons bien cette situation, ces personnes continueront très certainement à venir dans nos magasins.

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>

Voici comment cuisiner un steak frites !

Le steak frites. Existe-t-il un plat plus belge que celui-ci ? Cuit à la poêle ou sur le gril ? Avec une sauce au poivre, une béarnaise ou simplement nature ? Peu importe votre préparation favorite, choisissez toujours de la viande de chez nous. Grâce à ces conseils et recettes, préparez le meilleur des steaks frites.

CUIRE UN STEAK : DEVEZ-VOUS UN MAÎTRE DE LA CUISSON

La cuisson d'un steak n'est pas une science exacte. Le temps de cuisson dépend de la structure de la viande, de la poêle, de la puissance de la flamme, etc. Il existe néanmoins quelques règles de base.

- Utilisez une poêle à fond épais et adaptée à la taille du steak.
- Retirez le steak du réfrigérateur un peu de temps à l'avance et séchez-le en l'épongeant afin d'obtenir une bonne croûte.
- Faites chauffer la poêle et faites fondre du beurre. Attendez que le beurre ne mousse plus avant de placer le steak dans la poêle. Profitez-en pendant ce temps pour assaisonner votre viande.
- Laissez le steak cuire à feu vif pendant 1,5 minute avant de le retourner. Ceci, afin d'obtenir une belle croûte et le goût délicieux d'une viande bien cuite. Faites la même chose de l'autre côté pour un steak bleu.
- Si vous préférez un steak plus cuit, diminuez la puissance de la flamme après les 3 premières minutes pour empêcher que la viande devienne trop sèche à l'extérieur. Avec une minute supplémentaire pour chaque côté, votre steak sera saignant.
- Pour un steak à point ou bien cuit, ajoutez respectivement 1 ou 2 minutes de cuisson.
- Laissez le steak reposer sur une assiette chaude et recouvrez-le d'un papier aluminium (pas trop serré), aussi longtemps que le temps de cuisson. La viande peut ainsi se détendre et le jus a la possibilité de se répartir à nouveau dans tout le morceau.

Cliquez ici pour savoir comment vérifier la cuisson de votre steak.

RECETTES

Steak Blonde d'Aquitaine et gratin dauphinois surprenant

Le steak de Blonde d'Aquitaine est excellent d'un point de vue culinaire. Mais ce gratin dauphinois aux panais et fromage vieux lui donne une autre dimension. Bref : ce plat principal mérite une place sur votre menu de fête.

Ingrédients

4 steaks de Blonde d'Aquitaine

1 oignon doux

3 gousses d'ail

300 g de panais

300 g de céleri

300 g de pommes de terre (bintjes)

2 càs de thym frais

2 càs de romarin frais

Jus d'1 citron

250 ml de crème

150 ml de lait entier



150 g de fromage vieux, râpé

200 ml de bouillon de bœuf

2 càs de persil frisé, haché

Noix de muscade

Beurre

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180 °C.

Épluchez et coupez les panais et les pommes de terre en tranches égales d'environ ½ cm d'épaisseur.

Coupez le céleri en dés.

Plongez les tranches de panais dans un bol d'eau froide avec du jus de citron afin d'éviter qu'elles ne colorent.

Coupez l'oignon en anneaux fins et faites-les suer avec 2 gousses d'ail pressées dans de l'huile d'olive. Ajoutez ensuite le thym et le romarin haché.

Mélangez le lait, la crème et 50 g de fromage vieux râpé.

Assaisonnez de noix de muscade, sel et poivre.

Frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail restante coupée en deux et répartissez-y le panais, les pommes de terre et le céleri. Ajoutez les oignons et recouvrez le tout du mélange de crème.

Parsemez le reste de fromage et enfournez pendant environ 50 minutes.

Laissez les steaks prendre la température ambiante et épongez-les pour les sécher. Salez, poivrez et faites-les cuire dans du beurre à feu vif pendant 3 minutes de chaque côté (pour une cuisson médium).

Laissez ensuite les steaks reposer pendant 2 minutes sous du papier d'aluminium.

Versez le bouillon dans la poêle des steaks et portez à ébullition tout en mélangeant. Laissez réduire pour obtenir une bonne sauce. Finissez avec du persil.

Servez votre gratin avec les steaks et le jus de viande.

Steak, sauce à l'échalote et frites de panais



Tout le monde connaît le steak-frites. Mais remplacez les frites de pommes de terre par des frites de panais et vous donnez à ce classique de la cuisine belge un joli twist étonnant !

Ingrédients

800 g de panais
4 gros steaks
1 échalote
50 ml de vin rouge
200 ml de bouillon de bœuf
1 càc de moutarde
1 noix de beurre froid
Mayonnaise
Sel et poivre

Pour la salade :

1 salade verte
6 càs de persil haché
1 barquette de cresson
40 g de cerfeuil

Préparation

Frites de panais

Préchauffez votre four à 220°C.
Épluchez les panais et coupez-les en frites.
Dispersez-les sur un plat pour le four recouvert de papier cuisson et arrosez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez.
Enfournez pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.

Steaks

Poivrez les steaks et faites-les dorer des deux côtés dans une poêle avec un peu de beurre de cuisson. Ensuite, salez. Faites-les cuire 3 minutes de chaque côté.

- Pour un steak bleu, arrêtez la cuisson et laissez la viande reposer sous du papier d'aluminium.
- Pour un steak saignant, prolongez la cuisson du steak pendant 3 minutes dans un four à 175°C.
- Pour un steak à point, prolongez la cuisson du steak pendant 6 minutes dans un four à 175°C.
- Pour un steak bien cuit, prolongez la cuisson du steak pendant 8 minutes dans un four à 175°C.

Peu importe la cuisson, laissez toujours la viande reposer sous du papier d'aluminium.

Sauce à l'échalote

Ciselez finement l'échalote et faites suer dans la même poêle que les steaks.

Arrosez le tout de vin rouge. Versez le bouillon, puis ajoutez la moutarde.

Laissez réduire un instant, puis ajoutez la noix de beurre froid pour obtenir une jolie sauce.

Salade

Rincez la laitue, séchez-la et mélangez avec le cresson, le persil et quelques branches de cerfeuil.

Servez le steak avec les frites de panais, de la mayonnaise et la petite salade.

Tranches de bifteck, petites brochettes de poulpe grillé et brocolini sur planche

Ce surf and turf de bifteck et de poulpe peut être présenté tel quel à table, pour un repas convivial à partager en famille ou entre amis. Idéal comme repas de fête !

Ingrédients

Pour la viande au BBQ
2 entrecôtes (+ 800 g/pièce)
4 c à s d'huile d'olive
1 c à c de sel
1 c à c de poivre

Pour le poulpe grillé

1 poulpe frais ou précuit
1 c à s d'huile d'olive
2 gousses d'ail
½ bouquet de persil plat (tiges et feuilles)
1 feuille de laurier
Zeste d'1 citron

Prévoir en plus

2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de jus de citron
Pincée de piment en poudre



Sauce au poivron

1 échalote
 4 c à s de crème
 100 ml de bouillon de légumes
 1 poivron rouge
 Poivre et sel

Brocolini

300 g de brocolini
 2 c à s d'huile d'olive
 1 piment rouge frais
 1 gousse d'ail
 Sel

Dip au yaourt

200 ml de yaourt grec
 1 c à s d'huile d'olive
 1 c à s de jus de citron
 1 gousse d'ail
 Sel
 2 c à s d'aneth frais

Préparation

Faites cuire le poulpe frais:
 (Passez cette étape si vous avez acheté des tentacules de poulpe précuites.)

Pelez et pressez les 2 gousses d'ail, hachez les tiges de persil. Faites chauffer 1 c à s d'huile d'olive dans une casserole haute. Faites revenir l'ail et les tiges de persil avec le zeste de citron. Ajoutez le poulpe, salez et poivrez. Refermez la casserole et laissez cuire lentement (pendant 50 à 60 minutes environ).

Préparez le dip au yaourt:

Pressez la gousse d'ail. Dans un bol, mélangez le yaourt grec, l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, la pincée de sel et l'aneth frais. Recouvrez d'un film fraîcheur et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Faites mariner la viande:

Mélangez 4 c à s d'huile d'olive, le sel et le poivre dans un plat dans lequel les 2 pièces de viande s'ajusteront parfaitement. Déposez la viande dans la marinade et massez-la avec la marinade. Réservez au frais.

Préparez la sauce au poivron:

Coupez le poivron en deux et éliminez ses graines et côtes. Déposez les moitiés de poivron, côté tranché vers le bas, sur une lèchefrite. Faites griller au four jusqu'à ce que la peau du poivron forme des cloques noires. Placez le poivron dans un bol que vous couvrez de film fraîcheur pendant 10 minutes. Pelez le poivron et coupez-le en dés.

Émincez l'échalote. Faites revenir l'échalote et le poivron à l'huile d'olive. Ajoutez le bouillon et la crème et laissez réduire quelques instants.

Mixez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Salez, poivrez et réservez au chaud jusqu'au moment de servir.

Préparez le brocolini:

Émincez le piment et la gousse d'ail. Faites chauffer 2 c à s d'huile d'olive dans une grande poêle avec couvercle et faites-y brièvement rissoler le piment et l'ail. Ajoutez le brocolini et relevez d'une pincée de sel. Faites-le étuver pendant 7 à 8 minutes.

Goûtez une tige pour vérifier s'il est cuit (il doit être encore légèrement croquant). Ajoutez éventuellement un trait d'eau pour étuver davantage.

Papillote de pommes de terre, topinambours et bifteck au barbecue

Tout le monde connaît la classique papillote de poisson. Mais on peut aussi emballer un tas d'autres ingrédients dans du papier aluminium. Cette papillote de bifteck, pommes de terre et topinambours maintient la viande délicieusement tendre et permet aux autres saveurs de se mélanger.

Ingrédients

500 g de topinambours
 500 g de pommes de terre à chair ferme
 3 c à s d'huile d'olive
 Gros sel
 1 c à s d'ail haché
 2 c à s de feuilles de thym
 4 c à s de persil haché
 Poivre
 Estragon frais
 600 g d'entrecôte de bœuf



Côte à l'os, salade de pastèque et pas de bleu

Ingrédients

1 côte à l'os
200 g de fromage Pas de Bleu
basilic haché
3 càs d'huile d'olive
2 càs d'huile de noix
1 càs de vinaigre de vin (Chardonnay)
250 g de pastèque
huile
sel et poivre

Préparation

Coupez la pastèque en dés et éliminez les graines. Ajoutez le basilic, l'huile d'olive, le vinaigre de vin et l'huile de noix. Coupez le Pas de Bleu en dés et incorporez-les à la salade. Assaisonnez de poivre noir du moulin.

Badigeonnez de l'huile sur le dessus de la côte à l'os. Salez, poivrez et faites griller le côté assaisonné. Frottez maintenant l'autre côté avec de l'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre. Grillez chaque côté pendant 8 à 9 minutes au barbecue ou dans une poêle-grill.

Éliminez les os et coupez la viande en jolies tranches.

Servez avec la salade de pastèque.

Brochettes de champignons

250 g de champignons bruns
1 gousse d'ail
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de miel
4 branches de thym
8 piques à saté en bois

Préparation

Pelez et lavez les topinambours. Coupez-les en quarts. Lavez les pommes de terre et détaillez-les en gros dés de 2 cm. Mélangez les morceaux de topinambours et les dés de pommes de terre avec 3 c à s d'huile d'olive, l'ail, le thym et le persil haché. Salez et poivrez.

Coupez le bœuf en dés et ajoutez ceux-ci à la marinade. Placez au réfrigérateur et laissez mariner une demi-heure.

Répartissez cette préparation dans 4 papillotes en papier aluminium que vous déposez sur le BBQ. Laissez cuire 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la viande soit à point.

Hachez l'ail et mélangez-le avec l'huile d'olive et le miel dans un saladier. Relevez de poivre et d'un peu de sel. Ajoutez les champignons et mélangez intimement pour recouvrir totalement ces derniers de marinade. Effeuillez les branches de thym et répandez leurs feuilles sur les champignons. Laissez mariner les champignons. Pendant ce temps, faites tremper les piques à saté dans l'eau.

Sortez les champignons de leur marinade et enfiler-les sur les brochettes en bois. Faites griller les brochettes environ 3 minutes sur le barbecue bien chaud. Retournez-les et poursuivez la grillade pendant 3 minutes.

Servez la papillote avec les champignons.



**BIEN
DE CHEZ
NOUS**

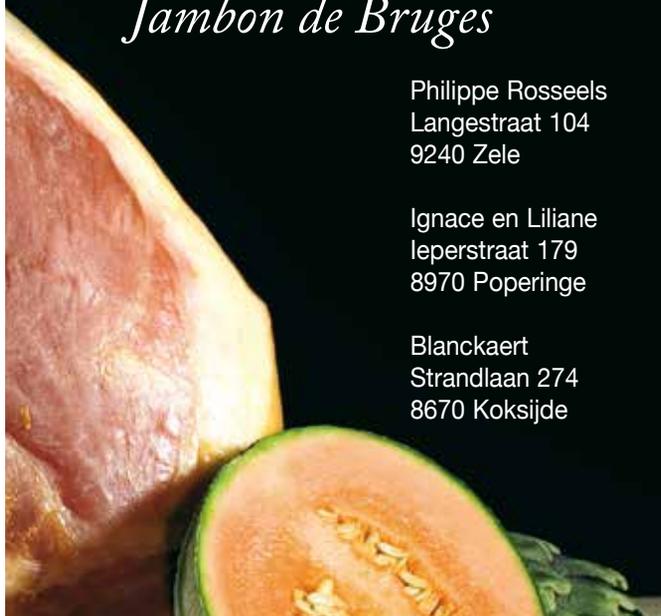
Gagnants concours BB07

Brugse Ham / Jambon de Bruges

Philippe Rosseels
Langestraat 104
9240 Zele

Ignace en Liliane
Ieperstraat 179
8970 Poperinge

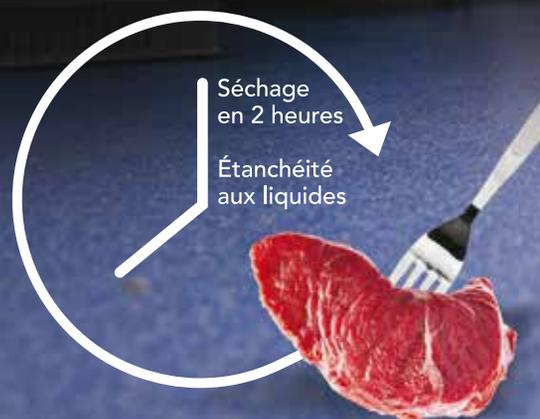
Blanckaert
Strandlaan 274
8670 Koksijde



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



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



RÔTI FRUITY

INGREDIENTS

- 1 kg de rôti de porc
- 50 g d'abricots séchés
- 50 g de copeaux d'amandes, grillés
- 150 g de pancetta, finement hachée
- 50 g de tomates séchées, finement

NOS PRODUITS

- 75 g AW03871-02 AMERICAN SMOKEY JOE (SWEET) Contient : soja, céleri
- 10 g S05790 PUREE D'AIL APOLLO

PRÉPARATION

1. Mélanger les abricots aux amandes, tomates séchées, la PURÉE D'AIL et la MARINADE SMOKEY BBQ
2. Inciser le rôti de porc au milieu, sans le trancher complètement.
3. Badigeonner de MARINADE SMOKEY BBQ.
4. Positionner le lard en forme de tapis tissé sur le plan de travail, déposer le rôti dessus et garnir du mélange fruité.
5. Enrouler pour en faire un bel ensemble. Garnir d'un peu de farce et de persil frais.

Vendre comme un rôti entier ou embrocher avec des brochettes et vendre sous forme de tranches.

BASES FORFAITAIRES DE TAXATION POUR L'EXERCICE 2020 (REVENUS 2019)

Ci-dessous vous trouvez un aperçu des rubriques les plus importantes.

RUBRIQUE II.A VENTE DE VIANDE

a) Boeuf, veau, porc et mouton

a) achats sur pied :	€ 3,00
b) achats à la cheville :	€ 3,00
c) achats par morceaux découpés	€ 3,55

b) Cheval

1) achats sur pied :	€ 3,00
2) achats à la cheville :	€ 3,00
3) achats par morceaux découpés :	€ 3,13

RUBRIQUE II.B : PLUS VALUE (TVA EXCL) CONCERNANT LES PREPARATIONS A PARTIR DE VIANDE FRAICHE.

Achats de viande fraîche (*) :

....kg (montant total des kg) X 17 % X € 1,95

(*) Proportion exprimée en pourcentage entre le nombre de kg de préparations de viandes et la quantité de viande fraîche achetée.

RUBRIQUE IV. BENEFICE SUPPLEMENTAIRE POUR LA FABRICATION DE PRODUITS A BASE DE VIANDE

Dans cette rubrique le montant maximal du bénéfice supplémentaire qui est déterminé individuellement est augmenté

jusqu'à € 2,35 par kg

RUBRIQUE V. VENTE DE MARCHANDISES ACHETÉES SANS TRANSFORMATION

Groupe de marchandises

11 A :	produits à base de viande achetés (TVA 6%)	66 %
11 B1 :	gibier (gibier de saison) (TVA 6%)	55 %
11 B2 :	volaille, lapins et champignons frais (TVA 6%)	61 %
11 C1 :	conserves, produits surgelés (autres que C3), épices,....(TVA 6%)	32 %
11 C2 :	quiches,pizzas, toasts, lasagne, assiettes de pâtes, prép.de poisson et poulet,... (TVA 6%)	53%
11 C3 :	toutes prép. de pommes de terre (aussi bien fraîches que surgelées) comme frites, croquettes, gratin dauphinois,...(TVA 6%)	65 %
11 D1 :	fromage, roulade de fromage (TVA 6%)	47 %
11 D2 :	Autres boissons que celles visées au groupe de marchandises 11F (TVA 6%)	37 %
11 E :	margarine (TVA 12%)	26 %
11 F :	Aliments pour animaux de compagnie, charbon de bois, boissons(**), autres marchandises avec TVA 21 % (TVA 21%)	28 %

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

FORMATION : Un « steak cowboy » à la maison ? Attention aux brûlures

LES VENTES ET LOCATIONS DE PETITS TOURNEBROCHES INDIVIDUELS SUS- PENDUES POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ

Avez-vous déjà entendu parler d'un petit tournebroche individuel ou « steak cowboy » ? Peut-être en avez-vous déjà utilisé ? Ces derniers mois, de nombreux accidents entraînant des brûlures ont été signalés et, comme l'appareil ne répond pas aux normes de sécurité générales, celui-ci ne peut provisoirement plus être vendu ou loué.

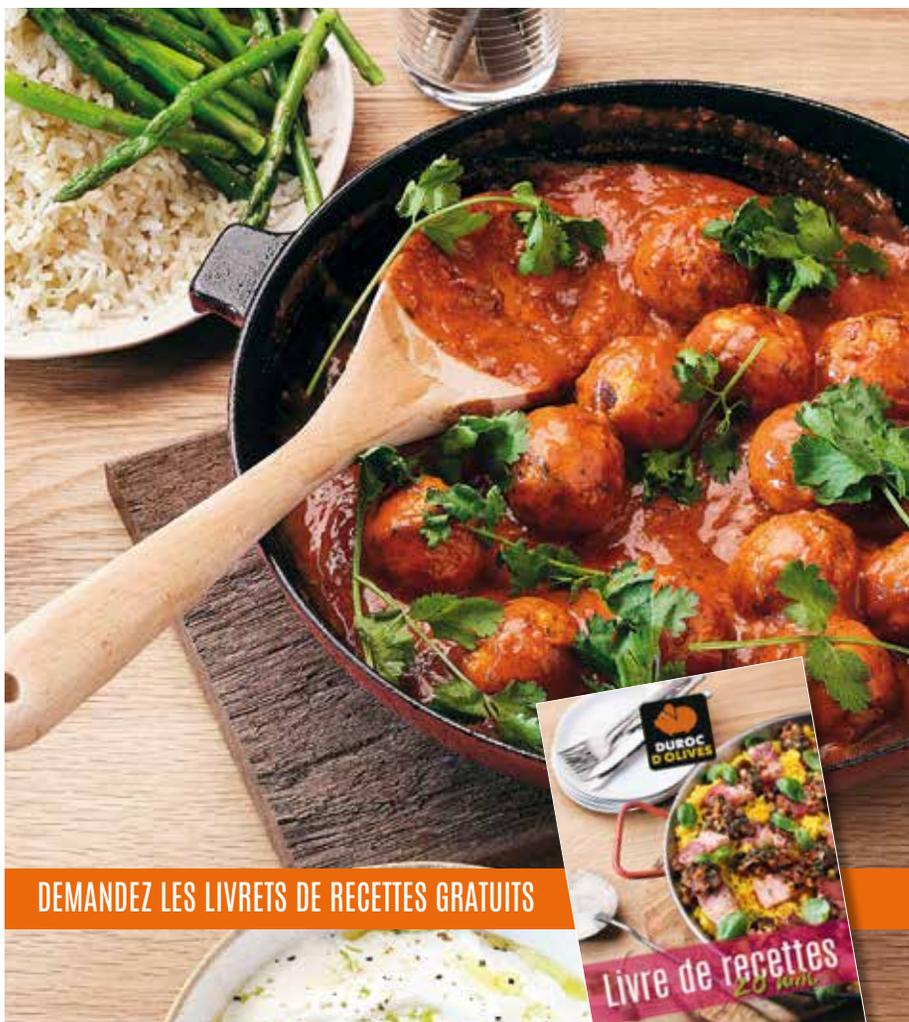
Ce petit tournebroche individuel, aussi appelé familièrement « steak cowboy », est régulièrement utilisé lors de fêtes en famille ou entre amis. Il est posé sur un support au-dessus d'un petit réservoir en aluminium dans lequel un combustible est allumé. Les flammes peuvent atteindre jusqu'à

plus de 10 cm. Le tournebroche est placé directement sur une planche devant chaque convive. De cette manière, chacun peut griller son propre morceau de viande devant lui. Ces dispositifs comportent un risque grave de brûlures et ne répondent pas aux normes générales de sécurité. Les risques sont les plus élevés lorsque du combustible est ajouté dans un réservoir (presque) éteint, lorsque la poignée de la broche en métal n'a pas de protection ou lorsque la graisse qui tombe goutte à goutte fait gicler le combustible. De plus, le petit tournebroche individuel peut être instable et se renverser, laissant le combustible allumé se répandre sur la table, ou il peut aussi provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Étant donné que de nombreux accidents ont été signalés ces derniers

mois et que le dispositif ne répond pas aux normes de sécurité, le SPF Economie a décidé dans un arrêté ministériel de suspendre temporairement l'offre, la vente, la distribution ou la location des petits tournebroches individuels. Si vous avez déjà un petit tournebroche individuel en votre possession, nous vous conseillons de ne plus l'utiliser.

Info: economie.fgov.be





DEMANDEZ LES LIVRETS DE RECETTES GRATUITS

Vous n'imaginez pas ce que vous pouvez préparer en 20'

« Plus on cuisine, mieux on cuisine ! » Et plus on aime ça, pourrait-on ajouter. Un avis que vous partagerez si vous aimez vous mettre aux fourneaux. En vérité, il suffit de peu de choses : une bonne recette, des ingrédients frais et de qualité, un peu d'organisation et c'est parti pour un savoureux moment culinaire. En un clin d'œil, vous réaliserez des préparations dignes des meilleures tables gastronomiques. Les 12 recettes exclusives concoctées par notre chef sont aussi simples que délicieuses. Elles mettent à l'honneur la viande de porc au goût unique de Duroc d'Olives, à la fois tendre et savoureuse.

Demandez les livrets de recettes gratuits pour vos clients à votre grossiste ou contactez votre représentant Duroc d'Olives.



CÔTELETTE À LA PROVENÇALE, POLENTA FRITE

Ingrédients

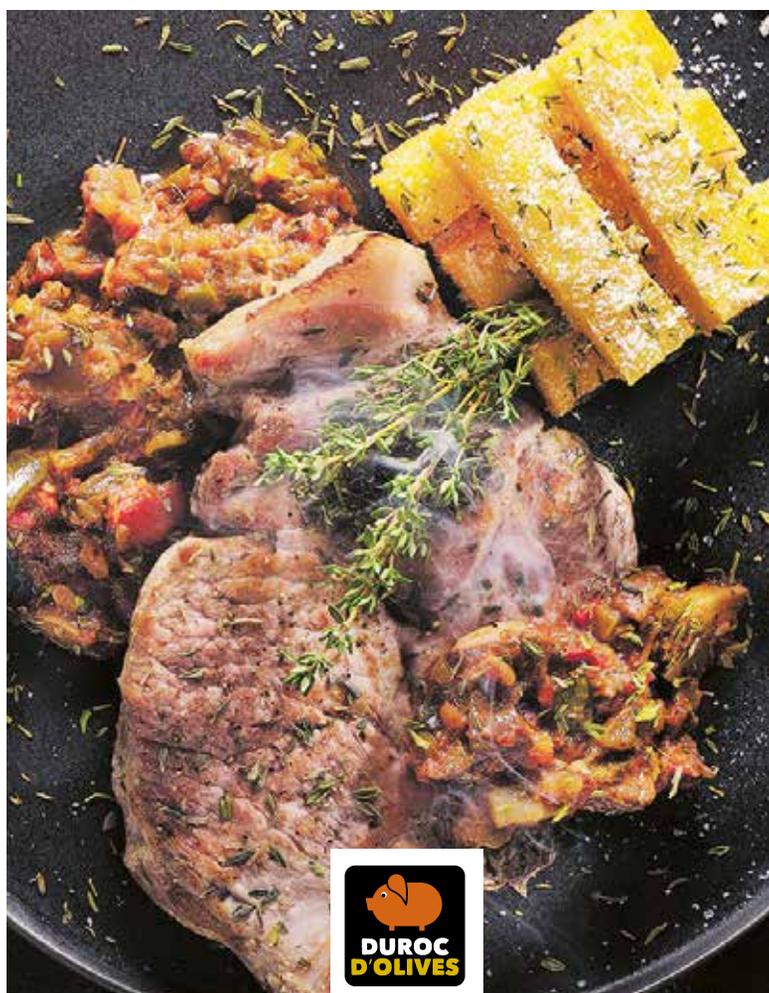
4 côtelettes Duroc d'Olives	250 g de champignons de Paris
2 oignons	200 g de passata de tomates
2 tomates	1 c. à soupe de thym séché
1 courgette	200 g de polenta
1 aubergine	2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
1 carotte	sel et poivre
½ céleri	100 g de parmesan

Préparation

La veille, préparez la polenta, en suivant les indications de l'emballage, et ajoutez le parmesan, le poivre et le sel. Mettez la polenta dans un plat sur du papier de cuisson au réfrigérateur. Le lendemain, sortez la polenta du réfrigérateur et étalez-la dans le plat jusqu'à obtenir l'épaisseur d'une frite.

Faites dorer les côtelettes des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Retirez la viande et réservez. Versez un peu d'huile d'olive dans la poêle et faites revenir l'oignon haché, la carotte et le céleri. Ajoutez ensuite les aubergines, les courgettes, les champignons et les dés de tomates. Laissez frire 5 minutes. Déglacez avec la passata et ajoutez le thym. Remettez les côtelettes dans la poêle, couvrez et laissez mijoter 30 à 45 minutes. Placez la polenta sur une planche à découper et coupez-la en frites. Faites frire la polenta à 180°, comme des frites ordinaires, dorées et croustillantes, et salez.

Servez-les chaudes avec la côtelette et la sauce provençale.



**DES MOMENTS
PRIVILÉGIÉS**
AUTOUR D'UNE TABLE

Choisissez des produits bien de chez nous

LA SEMAINE DU STEAK FRITES SALADE





Du 8 au 15 octobre

Recettes et inspiration sur viandedecheznous.be



#jecuisinelocal
les vacances de chez nous

SOLUTIONS-TAMPONS PH POUR PRODUITS ARTISANAUX ET TOUS PRODUITS MAISON

Pour info complète et application pratique avec pH-mètre :
Info@ph-liquid.com : cliquer sur bannière 1 et logo Boucherie Belge



Tampon pH:
5.2 - 5.4 max.



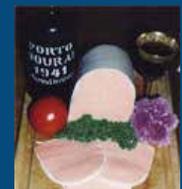
Tampon pH:
5.2 - 5.4 max.



Tampon pH:
5.2 - 5.4 max.



Tampon pH:
6.2 - 6.4 max.



Tampon pH:
6.2 - 6.4 max.



Tampon pH:
6.2 - 6.4 max.

Normes directrices internationales pour les valeurs de pH finales avec sirop de glucose tampon
Clean Label pour toutes les charcuteries fraîches, préparées et cuites.

Utilisation de sirop de glucose tampon Clean Label pour toutes valeurs de pH 1%/100 kg de haché frais, pH de 5,4
Utilisation de sirop de glucose tampon Clean Label pour toutes valeurs de pH 1,5%/100 kg de haché frais, pH de 5,1

Pour la 1ère fois dans le monde de la viande, publication de tableaux de valeurs-tampons :

	PRODUITS	MIN. – MAX.
Code tampon 1	Salami	Tampon pH 4,8 – 5,1
Code tampon 2	Salaisons	Tampon pH 5,3 – 5,6
Code tampon 3	Produits cuits : saucisse de viande	Tampon pH 5,9 – 6,2
Code tampon 4	Produits cuits à base de foie	Tampon pH 5,9 – 6,2
Code tampon 5	Toutes préparations de jambon cuites	Tampon pH 5,9 – 6,2
Code tampon 6	Conserves	Tampon pH 6 – 6,2
Code tampon 7	Toutes préparations à base de haché frais et saucisses à rôtir	Tampon pH 5,4 – 5,6

Le sirop de glucose tampon Clean Label répond aux conditions suivantes :

1. Complètement exempt de numéros E ;
2. Complètement exempt d'allergènes ;
3. Complètement exempt de pesticides ;
4. Non génétiquement modifié ;
5. Exempt de gluten ;
6. Exempt d'ingrédients animaux ;
7. Composé à base d'extraits de fruits, de plantes et d'herbes 100% naturels sur porteur de sirop de glucose et de fructose.

Plus d'information sur les applications pratiques sur www.ph-liquid.com.
Cliquer sur la bannière 1 et sur le logo de « La Boucherie Belge » :
aperçu total d'analyses.



www.ph-liquid.com

COMMANDE EN LIGNE



Certainement le meilleur système naturel de tampon pH pour tous les
produits frais, préparés et artisanaux à base de viande et de foie.

Prix usine Sirop de glucose tampon Clean Label :

Tambours 5 kg : 6,75 €/kg (emballage 2 tambours par boîte de 10 kg).

Tambours 25 kg : 6,50 €/kg.

À partir du 1er septembre : **SATISFAIT OU REMBOURSÉ !**

Les commandes en ligne passées sur info@ph-liquid.com sont livrées dans les 36 h. en
Belgique, dans les 48 h. aux Pays-Bas, livraison franco de port via Bpost ou PostNL.

PS : Un échantillon d'1 kg vous est envoyé gratuitement via demande en ligne.

Pour commandes : info@ph-liquid.com

www.ph-liquid.com

Disponible chez JOBO Specerijen : info@jobo.be : info@jobo.be



5KG



25KG



Fabrication artisanale et industrielle, avec sirop de glucose tampon Clean Label et Red Star Pickle Binder, avec étiquetage



Fabrication artisanale de jambon

Étiquetage : Sel – KNO₂, Glucose/Fructose, Arôme naturel, Extraits naturels
de fruits, de plantes et d'herbes

<p>Étiquetage jambon de porc Viande de porc – isolat de soja Phosphates Mix carraghénane Sel – KNO₂ Glucose/Fructose Arôme naturel Extraits naturels de fruits, de plantes et d'herbes Injection : entre 40/80 Tampon pH : 6,2 T° centrale : 72°C</p>	<p>Étiquetage jambon de poulet Viande de poulet – isolat de soja Phosphates Mix carraghénane Sel – KNO₂ Glucose/Fructose Arôme naturel Extraits naturels de fruits, de plantes et d'herbes Injection : entre 40/80 Tampon pH : 6,2 T° centrale : 72°C</p>	<p>Étiquetage jambon de dinde Viande de dinde – isolat de soja Phosphates Mix carraghénane Sel – KNO₂ Glucose/Fructose Arôme naturel Extraits naturels de fruits, de plantes et d'herbes Injection : entre 40/80 Tampon pH : 6,2 T° centrale : 72°C</p>	<p>Étiquetage jambon de viande de bœuf Viande de bœuf – isolat de soja Phosphates Mix carraghénane Sel – KNO₂ Glucose/Fructose Arôme naturel Extraits naturels de fruits, de plantes et d'herbes Injection : entre 40/80 Tampon pH : 6,2 T° centrale : 72°C</p>
--	--	--	--

Plus d'information sur les applications pratiques sur www.ph-liquid.com.
Cliquer sur la bannière 1 et sur le logo de « La Boucherie Belge » :
aperçu total d'analyses.



www.ph-liquid.com

LISTE DES PARTENAIRES



PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	KEVIN TACK T. 056/42 32 29 jordy@allfiresecurity.be	5% de réduction lors d'une commande sur notre webshop. Introduisez le code du coupon : « fédérationnationale755 ». Seulement valable pour certains appareils
	PETER RENDERS peter.renders@baero.com 0031 (0)6-53428436	50 % de réduction sur le montage en cas d'achat d'un plan d'éclairage complet.
	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Des points de thème supplémentaire. Nouveaux clients reçoivent My TV gratuit pendant une année.
	TOM BOSSUYT 056/36 11 80 tom@bossuytwi.be	Action pour les bouchers
	DAVID.CRUSTI Portable : 0032(0)470/12 07 38 Fixe : 0032(0)10/75 03 44 david.crustin@bragard.com www.bragard.com	15% de réduction sur tout le catalogue
	KEN VANNERUM +32 498/16 07 22 ken@cashfree.be	Cashfree offre aux membres de la Fédération Nationale les frais de transactions les plus compétitifs sur le marché. Il n'y a en outre ni frais d'activation ni frais mensuels à payer. Enfin, les membres de la Fédération Nationale peuvent sur demande bénéficier d'une campagne conjointe gratuite sur les réseaux sociaux d'une valeur de 100 €.
	sales@be.ccv.eu 0800/22 789 www.ccv.eu	Depuis plus de 20 ans déjà, CCV permet aux commerçants belges de recevoir facilement des paiements. Grâce à notre approche locale forte, nous connaissons extrêmement bien chacun de nos clients. Nous équipons plus de 30 000 commerçants d'un terminal de paiement adapté, leur fournissons un service correct et leur permettons de procéder à des transactions sans frais d'abonnement. Votre terminal CCV peut également traiter des chèques-repas ! CCV offre une réduction de 100 euros lors de l'achat ou de la location d'une nouvelle solution de paiement. En ce qui concerne vos transactions, nous vous proposerons volontiers une solution sur mesure.
	FILIP VAN DAMME 050/833.333 Filip.Van.Damme@centric.eu	Reduction / action pour les bouchers
	REMCO DE BEL remco.debel@danis.be of 051/74 49 51	Dégustation gratuite chez le boucher à la suite d'un événement avec 10 kg de viandes gratuite inclus. Demandez le matériel de promotion gratuite pour le Porc de Tradition Boucher® et The Duke Of Berkshire® à nos représentants!
	FRANK DE WEERDT 03/455 56 36 info@deweco.be	5 % de réduction sur la facture de travaux exécutés
	GUUS MERTENS 09/369 90 45 guus.mertens@dibal.be www.DIBAL.be	Ici, plus de 40 ans d'expérience est mise dans la balance . Votre spécialiste en balances et machines d'étiquetage . Action de promotion pour les bouchers pour la vérification périodique.
	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7 % de réduction pour un enlèvement dans la salle d'exposition, non cumulable avec d'autres réductions ou promotions
	FREDRIK VAN HULLE 09/394.1394 sales@easypayments.be www.easypaymentservices.be www.terminalrent.be www.pay.be	*OFFRE SPÉCIALE* Jusqu'à € 100,- de remise sur le prix d'achat et jusqu'à 25% de remise sur le prix de la location ; mais également : 1) Service gratuit la première année 2) Livraison et installation gratuite 3) Prise en charge gratuite de votre passage de votre fournisseur actuel vers notre société.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
 (ticket restaurant)	EDENRED 02/679 55 50 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be	Action pour les bouchers: via www.edenred.be
	MARC DESMET : 0495/30 10 35 ESSENT TEAM 03/270 95 79 slagers@essent.be	En qualité de membre de la Fédération, votre boucherie a accès au tarif réservé aux utilisateurs industriels d'essent.be. Celui-ci suit de près les prix du marché et ne peut normalement être obtenu que sur demande. De plus, vous bénéficiez également de ce tarif à chaque prolongation de votre contrat. Vous n'avez pas à le demander car nous le faisons automatiquement pour vous. Que recevez-vous en plus? Un service clientèle toujours à votre disposition. Vous avez des questions concernant la facturation ? Besoin d'aide pour comparer des prix avec ceux d'autres fournisseurs ? Appelez le 03 270 95 79 (du lundi au vendredi entre 9h et 17h) ou envoyez un e-mail au moment qui vous convient à bouchers@essent.be
	014/58 84 66 info@fooddesk.be	FoodDesk dispose d'une nouvelle application, nommé EASYBUTLER. Au moyen de cette application vous pouvez visualiser votre propre fiche d'allergènes par un code-QR et l'utilisation d'un smartphone ou Ipad mais également imprimer votre propre fiche d'allergènes avec votre logo et adresse. Enfin vous pouvez élaborer vos propres fiches techniques et imprimer vos propres étiquettes donc: FoodDESK offre aux membres de la Fédération des Bouchers une réduction importante sur cette application: a. une réduction de € 100 sur le droit d'entrée (€ 350 au lieu de € 450). Ce droit d'entrée comprend l'élaboration et la livraison de votre propre application + 2 heures de formation et insertion chez vous sur place par un collaborateur de FoodDESK b. Frais de licence: € 30 par mois (une réduction de € 19 sur le prix normal de €49)- Elaboration de votre propre écran de travail , soutien de notre équipe de diététiciens par chat/mail/téléphone + élaboration de vos propres fiches techniques + impression de vos propres étiquettes. c. Une réduction totale de € 328 !!!!!!!
IMPERIAL MEAT PRODUCTS  YOUR FIRST CHOICE	NYN PACKO 09/370 03 71 www.imperial.be	Actions pour les bouchers
	Contact : service clientèle JOYN : +32 2/302 73 82 ou via adresse e-mail : hello@joyn.be .	<ul style="list-style-type: none"> Le membre de la Fédération Nationale des Bouchers qui n'est pas encore client chez Joyn, la plateforme marketing, et veut le devenir pendant une promotion active (de quelque nature que ce soit), recevra en tant que membre de la Fédération Nationale 2 mois d'abonnement gratuit, en plus de la promotion active Joyn (quelle qu'elle soit). Joyn offre aux nouveaux commerçants une promotion, qui leur permet de recevoir 4 mois gratuits au départ. Dans ce cas, le membre de la Fédération Nationale des Bouchers recevra 6 mois gratuits au départ (4 mois promotion Joyn + 2 mois avantage membre de la Fédération des Bouchers). <ul style="list-style-type: none"> Le membre de la Fédération Nationale des Bouchers qui est déjà client chez Joyn, recevra annuellement 1 mois gratuit chez Joyn s'il reste membre de la Fédération. Pour cela, ce membre devra toujours demander le mois gratuit chez Joyn. À partir du moment où la liste de membres aura été transmise (article 7), Joyn enverra un avis aux clients, leur signalant qu'ils doivent demander l'avantage-membre.
	056/240.153 national.accounts@konvert.be	Coefficient de transfert uniforme et nationale de 1.78 comme réduction pour tous les membres de la Fédération nationale

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	PIETER NUYTS 03/455 24 90 info@winkelinrichting.be	Réduction supplémentaire sur les meubles fabrication maison
	CHRISTOPHE MASSON 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	Nous offrons à chaque membre un audit gratuit et imperméabilisation (anti-parasitaire) nous vous offrons aussi une réduction de 15 % sur nos tarifs de base.
	LUC CORNEZ 0479/56 50 28 l.cornez@lixero.eu	20 % de réduction sur la liste de prix brute + visite gratuite et une offre pour un nouvel éclairage
	JEROEN SCHELLEKENS 0472/25 52 57 www.luxverlichting.be	10% de réduction pour nos membres
	HENK DE VLIETGER 0496/36 87 15 devlietgerhenk@msn.com	200 € de réduction à l'achat du frigo pour les produits à emporter. N'est pas cumulable avec d'autres actions.
	Roger Vandendriesschelaan 18 1150 Brussel 02/686.16.20 www.monizze.be	Monizze avec son siège social avenue Roger Vandendriesche 18, 1150 Bruxelles offre aux membres de la Fédération nationale un coût maximal par transaction de 10 cent sur les paiements avec chèques-repas (au lieu de 1%) et une réduction de 25 % sur les paiements avec écochèques (2% au lieu de 2,75 %). Description de la réduction: Le tarif normal par transaction s'élève à 1% quel que soit le montant total du paiement. Pour les membres de la Fédération nationale le pourcentage n'est pas appliqué pour des paiements de plus de € 10. Il en résulte que les frais de transaction se limitent à au maximum € 0,10 quel que soit le montant payé au-dessus de € 10. Ceci signifie un avantage important pour des paiements de montants plus élevés.
	MICHAEL VALCKIERS 0473/43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	200 € de réduction lors de l'achat du kit pour débutant
MFC KOELPLATEN 	ANNICK MISSANT 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	LIVRAISON GRATUITE SUR TOUTE LA BELGIQUE.
	DRIES DEWITTE 056/98.07.96 - 0497/37.78.40 www.nestor.be	Les membres de la Fédération nationale ont droit à une remise de 1 € par heure préstée par collaborateur sous le statut flexi-job.
	Contactez PlusDeals via info@plus-deals.be ou 016/295805 pour plus d'information ou un démo Mentionnez action Cartes Membres Fédération des Bouchers	1 carte-client permettant une épargne facile et rapide chez commerçants connectés · 45 Euro/mois au lieu de 59 Euro/mois (jusqu'à 31/12/2015) pour le système PlusDeals ouvert · 1 carte-client permettant une épargne facile et rapide chez commerçants connectés · Aucun investissement: utilisation des systèmes existants (PC, tablette ou POS) · Vitesse d'attribution des points (1 seconde par transaction) · En plus de la carte, une application gratuite pour le consommateur · Connaissiez vos clients grâce à des rapports détaillés et communiquez avec votre clientèle par mail et messagerie App · Chèques cadeaux, cartes cachet ou coupons s'intègrent facilement à votre système de fidélité · Les remises sont déductibles fiscalement · Accompagnement du commerçant pour optimiser la fidélisation de sa clientèle · Utilisation facile et aisée pour le commerçant et pour le consommateur · Le choix entre un système de fidélité ouvert ou personnalisé · Look moderne

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	VAN GIERDEGOIM 051/49 49 51 wim@qguard.be	Tout nouveau client Quality Guard, affilié à la Fédération Nationale (au 1/7/2016), bénéficiera de l'utilisation gratuite pendant les 3 premiers mois de l'app licence pro (valeur annuelle 600 €), non cumulable avec d'autres actions périodiques d'utilisation gratuite. Pour les nouveaux membres de la Fédération Nationale, cette période de gratuité sera de 6 mois. Il y aura une réduction de 25 € ou de 4% sur la location annuelle pour les membres de la Fédération Nationale. Par service supplémentaire pris, il y aura chaque fois une réduction de 25 €, p.ex. certification, sondes de température, formation annuelle, ...En cas de sous-traitance de la lutte contre la vermine, combinée avec cette app et les services susmentionnés, il y aura à la reprise du fichier un contrat préventif (sur présentation de la dernière facture), gratuit la 1ère année, à concurrence du montant existant.
	NANCY NAVEAU Commercial Consultant 02/472 88 21 nancy.naveau@randstad.be	Approche personnelle + tarif réduit
	AYMAN AMIN GSM: +32 473/96 36 68 Tel +32 (0)10/453000 ayman@realco.be	Action pour les bouchers
 	REJO: VERBEKE RIK 09/385 56 15 Rik.Verbeke@solina-group.eu DEGENS: 09/243 71 23 degens@solina-group.eu	Action pour les bouchers
	Renewi NV Expert déchets: 03443 25 00 ikdoemee@renewi.com www.renewi.com	AVANTAGES pour les MEMBRES • Analyse GRATUITE des déchets ? y compris proposition d'amélioration de la situation actuelle. • Label de développement durable.
	STEVEN VANGAEVER Tel: 0491/96 35 63 Email: steven.vangaever@sdworx.com	action; tarif réduit
	CLAUDINE DECLERCQ Claudine.Declercq@securex.be +32 56/23 68 78 +32 476/96 52 14	Si on s'associe simultanément au service externe de prévention et de protection et au secrétariat social / 30 % de réduction sur les frais de gestion du secrétariat social. Réduction d'au moins 30 € au guichet d'entreprise: Licence AFSCA, licence boucher-charcutier... Activation tva, modification tva ou cessation tva Déclaration SABAM: pour la musique dans votre magasin (redevance due à l'auteur de la musique) Déclaration rémunération équitable : pour la musique dans votre magasin (redevance due au producteur et à l'artiste interprète de la musique). 95 € de réduction sur la cotisation annuelle administrative.
	cc@suez.com Pendant les heures de bureau vous pouvez également consulter notre service clientèle au 02/209 70 00..	Au moins 5 % de réduction sur la facture actuelle (à déterminer après concertation, les déchets animaux non compris) + optimisation au sujet de VLAREM ou autre législation
	MORADE R'GHIF 02/547.55.88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/fr	Un tarif préférentiel pour l'acceptation des chèques repas . Le tarif standard est de 1.5% avec un minimum de € 0.10 et les transactions de plus de € 10 à € 0,65. Le tarif préférentiel est de 1.5 %, également pour des montants de plus de € 10 (avec un minimum de €0.10)
	KAREL GYSEL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Un gestionnaire du dossier désigné, tout est compris dans le prix et 10 % de réduction sur les frais d'administration
	BRAM LEMMENS 078/353 653 info@syntrawest.be	Réduction de 2,5 % sur tous les cours SBM pour le boucher-traiteur.
	VANESSA SIM +32 (0)2/233 37 41 Vanessa.sim@total.com	Attention ! Pas de réduction sur les contrats de gaz et d'électricité. Carte d'essence : pas de frais d'abonnement et réduction rasur le prix officiel carburant: 8 € ct/litre dans une station Total de votre choix ou 5 € ct/litre dans le réseau belge Total - Huile de chauffage: réduction de 22,5 à 30 € par m ³ HTVA ET SELON LE NOMBRE DE LITRES
VALENTYN	MICHEL VALENTYN 02/569 93 31 michel@mte-valentyn.be	8 % de réduction pour les commandes faites et enlevées à notre showroom. N'est évidemment pas cumulable avec d'autres actions.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	CHRISTOF LONGUEPEE 02/521 63 06	5% réduction
	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP VANHEEDE CAROLINE 056/ 52 16 31 caroline.vanheede@vanheede.com	Scan de déchets gratuit et proposition de correction sur mesure de l'entreprise en fonction de la législation Vlarema. - garantie de recyclage optimale - accès gratuit à votre dossier de déchets en ligne myVanheede.
	MARISA HERMAN mherman@verstegen.be	Action pour les bouchers
	NICO WAUTERS 071/60 04 00 nw@plasticswauters.be	- 5 % pour les achats inférieurs à 25 €, - 10 % pour les achats à partir de 25 €, excepté -15 % sur les achats supérieurs à 75 € dans la rubrique matériels sanitaires comme tuy- aux, évacuations etc., - 5 % sur les clôtures Bekaert, - 5% sur les meubles de jardin, -5 % sur les rouleaux de film et les rouleaux en polyéthylène. Pas de réduction sur les prix soldés, ni sur les offres spéciales.
	078/150061 infosales@worldline.com	Location de l'appareil: deux mois gratuits ou 20% sur le prix d'achat de l'appareil. Les tarifs pour les paiements mobiles seront égaux à ceux pour les paiements via le terminal.
	www.tickets-for-parks.be	Parrainage en divers événements de la Fédération nationale code pour nos membres bbbb
	BENOIT HAESEBROUCK savemoney(at)zenobe.energy tel: +32 (0)4/290 00 03	Zenobe propose de réaliser pour les membres de la fédération un bilan énergétique gratuit et sans engagement. Le bilan s'opère selon deux axes : 1. Achat d'énergie : Analyse de la facture, du profil de risque et du profil de consommation. Recommandations et proposition commerciale. Avantage : Tout membre qui souscrit à un contrat de fourniture d'énergie recevra un bon d'achat de 50€ tvac pour l'achat d'éclairage led sur le site de notre partenaire win4led.be 2. Diminution de la consommation : - Monitoring des postes de consommation (essentiellement pour les clients haute tension) Avantage : 10% de réduction sur le matériel et le placement. - Etude d'optimisation de l'éclairage, proposition de solutions LED adaptées à la boucherie, avec calcul du retour sur investissement. Avantage : 10% de réduction sur le matériel et le placement. - Etude de faisabilité pour le placement d'une installation photovoltaïque, avec calcul du retour sur investissement Avantage : 5% de réduction sur le matériel et le placement.

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 ?

L'EUROPE A DU BON

LE VEAU 1 BONNE IDÉE POUR 1000 BONNES IDÉES

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAGNE FINANÇÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

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:

VIANDE DE VEAU OU VIANDE DE JEUNE BOVIN

En exécution du Règlement CE n° 700/2007 du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de 12 mois au plus, il y a dorénavant également lieu de faire une distinction entre "la viande de veau" et "la viande de jeune bovin" lors de la vente au détail non-préemballée.

IMPORTANT A SAVOIR

Du secteur de la viande de veau il nous a été confirmé qu'en Belgique seulement de la viande de veau répondant à la nouvelle définition (voir ci-dessous "viande de veau") est mise sur le marché. Pour cette raison et afin d'éviter de la confusion chez le consommateur, nous avons en collaboration avec l'Union Professionnelle du secteur de la Viande de Veau opté pour imprimer un autocollant dans lequel il est expliqué à quelle condition en matière d'âge la viande de veau doit répondre (voir ci-dessous "information obligatoire pour le consommateur").

Si toutefois vous vendez quand-même de la viande de bovins d'âge supérieur à 8 mois mais inférieur ou égal à 12 mois, vous ne pouvez naturellement pas vendre cette viande sous la dénomination "viande de veau" ou "veau" mais sous la dénomination "viande de jeune bovin" ou "jeune bovin".

Le cas échéant vous devez informer le consommateur de la définition de jeune bovin (voir ci-dessous "jeune bovin").

Si vous vendez cette même viande sous la dénomination "viande de bovin" vous n'êtes pas obligés de transmettre une information spécifique vers la clientèle.

VIANDE DE VEAU

La dénomination « viande de veau » ou « veau » est dorénavant réservée pour des viandes issues de bovins d'âge inférieur ou égal à 8 mois présentées dans le commerce de détail.

Ceci est d'application pour de la viande préemballée ou non.

VIANDE DE JEUNE BOVIN

La dénomination "viande de jeune bovin" ou "jeune bovin" est dorénavant réservée pour la viande issue de bovins d'âge supérieur à 8 mois mais inférieur ou égal à 12 mois présentée dans le commerce de détail.

Ceci est d'application pour de la viande préemballée ou non.

COMMENT CONNAÎTRE L'ÂGE DU BOVIN ?

Lors de la livraison par votre fournisseur l'étiquette mentionne suivant le cas soit ou bien âge à l'abattage : huit

mois au plus ou bien âge à l'abattage: de huit à douze mois, soit la lettre "V" pour de la viande de veau ou la lettre "Z" pour la viande jeune bovin.

SUR QUELLE VIANDE LE REGLEMENT EST-IL D'APPLICATION ?

Sur la viande de bovins âgés de 12 mois au plus et qui est vendue à l'état frais, congelé ou surgelé.

Concrètement cela signifie que cette réglementation est également d'application pour des préparations de viande comme des burgers de veau, des saucisses fraîches, de la chipolata, des viandes hachées, etc...

La réglementation, n'est pas d'application pour des produits à base de viande (la charcuterie).

INFO OBLIGATOIRE POUR LE CONSOMMATEUR

Il va de soi que comme tous les autres produits le produit mis en vente doit être étiqueté correctement.

De plus vous devez informer le consommateur sur ce qu'on entend par « viande de veau » et le cas échéant « viande de jeune bovin » Cette information doit être affichée dans le magasin de manière clairement visible et lisible.

"VIANDE DE VEAU" ou "VEAU" = VIANDE DE BOVINS D'ÂGE INFÉRIEUR OU ÉGAL À 8 MOIS



l'étiquetage des viandes des bovins âgés de 12 mois au plus répond aux dispositions figurant dans les règlements européens (CE) n° 1234/2007 et n° 566/2008

"VIANDE DE JEUNE BOVIN" ou "JEUNE BOVIN" = VIANDE DE BOVINS D'ÂGE SUPÉRIEUR À 8 MOIS, MAIS INFÉRIEUR OU ÉGAL À 12 MOIS



l'étiquetage des viandes des bovins âgés de 12 mois au plus répond aux dispositions figurant dans les règlements européens (CE) n° 1234/2007 et n° 566/2008

Comportement d'achat et comportement alimentaire des Belges

L'analyse du comportement alimentaire des Belges est basée sur le traceur de consommation que le VLAM effectue tous les 3 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-juillet 2020, cela fait donc 4.280 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).

Après un niveau assez bas dans les consommations à domicile en avril, elles ont suivi une prudente tendance à la hausse depuis mai. En juillet également, les Belges ont à nouveau pris des repas dans la famille, chez des amis, en route, dans l'horeca et dans d'autres canaux hors de chez eux. Pendant ce mois, pour ces différents canaux, nous avons même à nouveau presque atteint les mêmes pénétrations journalières qu'en 2017. Sachant qu'au cours des 3 dernières années, ces canaux suivaient une tendance à la hausse, un tel niveau ne représente toutefois qu'une prestation inférieure à ce qu'un niveau 'normal' aurait été. Si nous nous concentrons sur les repas chauds, nous constatons à nouveau en juillet, comme en juin, une poursuite de la hausse du nombre de personnes ayant pris un repas chaud à l'extérieur. Nous restons, pour les repas chauds consommés à l'extérieur, avec une pénétration journalière de 10%, ce qui est toutefois largement en-dessous du niveau de 2017 (pénétration journalière de 15%). Le nombre de repas emportés et livrés à domicile continue également à monter, alors que le nombre de repas chauds préparés maison a baissé en direction du niveau de 2017 : un jour moyen de juillet 2020, 70% des Belges ont mangé un repas chaud préparé maison, alors qu'en juillet 2019, ils étaient 67%. Sur l'ensemble de la période janvier-juillet, la pénétration journalière des repas chauds préparés maison est restée un peu plus élevée en 2020 qu'en 2017, alors que cette pénétration journalière pour les repas chauds consommés à l'extérieur a diminué de moitié.

Cela se traduit évidemment par des chiffres de consommation à domicile plus élevés. En avril 2020, l'augmentation de volume pour l'alimentation fraîche était supérieure de pas moins de 22% à celle d'avril 2019. Les mois suivants, cette augmentation de volume a toutefois systématiquement diminué. En juillet, nous notons encore une augmentation de volume de 6%. De ce fait, tous les canaux d'achat ont enregistré une hausse de leur chiffre d'affaires (sauf les marchés suite aux mesures les concernant), mais tous n'ont pas pu en profiter 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 que le hard discount perdait des parts de marché en avril. Depuis mai, le hard discount a par contre récupéré des parts de marché au détriment des supermarchés de proximité.

Pour les achats directs chez le paysan, on a depuis le début de la crise du coronavirus, un chiffre d'affaires supérieur à celui de 2019, avec en avril et en mai, une hausse du chiffre d'affaires de 80% par rapport aux mêmes mois en 2019. En juin et juillet, cette hausse du chiffre d'affaires a baissé, restant quand même toujours supérieure de 37% en juillet par rapport à juillet 2019. Pour l'ensemble des 7 premiers mois de 2020, le hard discount, les commerces spéciali-

sés et la chaîne courte ont gagné des parts de marché au détriment des supermarchés de proximité, du marché public et des autres canaux.

- Les dépenses en alimentation fraîche bio ont également augmenté pendant la crise du coronavirus, mais au même rythme de croissance que l'ensemble de la consommation à domicile, ce qui fait que la part de marché du bio dans l'ensemble de l'alimentation fraîche est restée au même niveau (4,2%) que l'an passé.
- La consommation à domicile de viande et de volaille fraîches a, depuis le confinement, augmenté jusqu'au-dessus du niveau de 2019. En juillet 2020, nous avons ainsi pu noter une augmentation des ventes de +20% par rapport à juillet 2019. Pour l'ensemble de la période janvier-juillet, nous avons enregistré une augmentation de volume de +14% par rapport à la même période l'an passé. Nous constatons aussi cette augmentation des ventes pour les différentes espèces de viande, à l'exception de la viande de veau qui a enregistré un statu quo. Ce sont les mélanges de viande qui ont enregistré la plus forte hausse. 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 pendant cette période. En juin et juillet, la pénétration journalière de la viande bovine a augmenté, dépassant le chiffre de 2017 (impact de la réouverture dans l'horeca ?). La viande de porc a par contre obtenu un moins bon score en juin et juillet.
- La consommation à domicile de charcuterie était, pour la période janvier-juillet, supérieure de 9% à celle pour la même période l'an passé. Après la pointe dans l'augmentation des ventes en avril (+21%), nous avons encore enregistré une hausse de 10% en juin et juillet par rapport à 2019.
- La consommation à domicile des œufs a fortement augmenté pendant le confinement, avec une pointe de +38% en avril. En mai et juin, cette augmentation a systématiquement baissé, mais nous notons encore toujours une augmentation des ventes de plus de 10% en juin et juillet. Si nous allons plus loin dans notre analyse que la seule consommation à domicile, nous remarquons aussi, surtout en mars-avril-mai, une hausse dans la pénétration journalière totale des œufs. En juin et juillet, nous sommes revenus à une pénétration journalière similaire à celle de 2017.

Imperial vous présente:

NOS DERNIÈRES INNOVATIONS

DÉCOUVREZ TOUTES
NOS RECETTES SUR

MY.IMPERIAL.BE



POT-AU-FEU AU
JAMBON CUIT
AUTHENTIQUE
MARCASSOU.

SALAMI AUX NOISETTES



- ✓ FACILE À COUPER SUR LA MACHINE SAM
- ✓ PRODUIT PUR PRÉPARÉ À PARTIR DE 115G DE VIANDE
- ✓ SANS EXHAUSTEURS DE GOÛT ET COLORANTES AJOUTÉS
- ✓ SUR TRANCHE

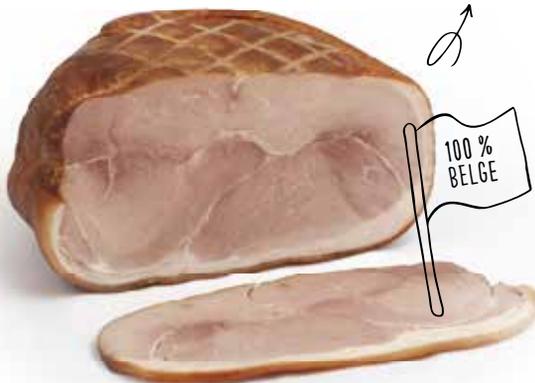


SALAMI FUMÉ AVEC DES
MORCEAUX CROQUANTS
DE NOISETTES ÉPLUCHÉES.



MARCASSOU JAMBON CUIT AUTHENTIQUE

- ✓ ARTISANAL ET EXTRA FUMÉ SUR BOIS DE HÊTRE
- ✓ 100 % PORC BELGES
- ✓ LE JAMBON EST RECOUSU À LA MAIN
- ✓ SANS EXHAUSTEURS DE GOÛT ET COLORANTES AJOUTÉS



LE JAMBON EXTRA FUMÉ, LE GOÛT
FUMÉ UNIQUE QUI VOUS PROPULSE
DIRECTEMENTS DANS LES ARDENNES.



100 %
BELGE

TROUVEZ D'AUTRES RECETTES
ET PRODUITS SURPRENANTS SUR

MY.IMPERIAL.BE


Imperial

PARTENAIRE DE L'ARTISAN

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem
09 370 02 11 | deli@imperial.be

ENVIE DE DÉCOUVRIR LES DERNIÈRES TENDANCES
ET FAIRE LE PLEIN D'INSPIRATION ?

SUIVEZ-NOUS SUR

FACEBOOK.COM/IMPERIAL.HAMIGOS

LA BOUCHERIE BELGE | 41

Légère baisse de la production de viande dans le monde

D'après les derniers chiffres de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture), la production de viande au niveau mondial baisse pour la 2^{ème} année consécutive.

Selon le récent rapport des NU, on enregistrera une production de viande de ± 333 millions de tonnes en 2020, soit 1,7 % de moins qu'en 2019. La production de viande dans le monde baisse ainsi pour la 2^{ème} année d'affilée. On note par contre une augmentation de la production de volaille (2,4%) et de viande ovine (+0,9%). La production de viande bovine continue à baisser avec 72 millions de tonnes en 2020 (-0,8%). Pour la viande porcine, on enregistre une baisse de 8%. La baisse de production est principalement due à l'abattage d'animaux en raison de la peste porcine et de la grippe aviaire en Afrique. En Chine, des dizaines de millions de porcs ont été abattus en raison de la peste porcine.

La crise du coronavirus dans le monde a très certainement aussi eu une influence négative sur la production de viande. Par suite des mesures relatives à la distanciation sociale, moins d'ouvriers ont pu aller travailler dans les entreprises ali-

mentaires et certaines d'entre elles ont même dû fermer temporairement leurs portes.

Les mesures de sécurité imposées pendant la crise sanitaire, comme le confinement, la fermeture des marchés, les fermetures dans l'horeca et les services de catering, ont également donné lieu à pas mal d'excédents de viande.

Nous savons aussi entretemps que notre comportement de consommation est sujet à des changements et que pendant les crises économiques, il y a toujours une baisse de la consommation de viande.

Heureusement, pendant la crise du coronavirus, les ventes de viande ont augmenté chez les bouchers et dans les supermarchés.

Les experts alimentaires sont convaincus que la baisse de la production de viande ne sera que temporaire et que la tendance générale continue à indiquer une hausse de la production et de la consommation de viande, d'une part en raison de la croissance de la population mondiale et d'autre part parce que l'économie devra quand même reprendre à un moment on l'autre ...

Consommation à domicile en Belgique de viande fraîche et de charcuterie (période juillet 2019 – juin 2020)

Ec marketing sur base des chiffres de gfk belgium

Le Covid-19 a un énorme impact sur les chiffres de la consommation à domicile (les gens ayant moins consommé à l'extérieur en raison de la fermeture temporaire dans l'horeca, du recours important au télétravail, du chômage technique, de la petite bulle sociale, ...). De ce fait, pendant le 2^{ème} trimestre 2020, les dépenses pour l'alimentation fraîche ont été supérieures de pas moins de 22% à celles du même trimestre en 2019.

Nous constatons le même impact pour les chiffres concernant l'ensemble de la période juillet 2019 – juin 2020 : +7%, alors qu'au cours de ces dernières années, on notait une stabilisation.

Nous remarquons aussi cet impact spécifiquement pour la viande, où la tendance à la baisse de ces dernières années (qui était cependant déjà moins forte ces 2 dernières années), a été infléchiée pour repartir à la hausse.

Au cours du 2^{ème} trimestre 2020, la consommation à domicile de viande fraîche a été de 4,9 kg par personne, alors qu'au cours du 2^{ème} trimestre 2019, elle n'était que de 4,0 kg (+23%). Pour l'ensemble de la période de juillet 2019 à juin 2020, on a enregistré une augmentation de 4%, pour arriver à 17,4 kg par personne.

La part de volume de la viande par rapport à la volaille, au poisson et aux substituts de viande a également augmenté au cours du 2^{ème} trimestre 2020, mais si nous prenons

l'ensemble de la période juillet'19 – juin'20, nous notons une baisse au profit de la volaille. Cette hausse pendant le 2^{ème} trimestre 2020 concerne les diverses espèces de viande : bœuf +21%, veau +17%, porc +21% et mélanges de viande même +30%. Pour la période juillet'19 – juin'20, nous enregistrons des augmentations pour le bœuf et les mélanges de viandes, une stabilisation pour le veau et une baisse pour le porc, les autres trimestres réalisant un moins bon score.

Pendant le 2^{ème} trimestre, cela a surtout marché pour le hard discount, le boucher et la chaîne courte.

Nous enregistrons des chiffres similaires pour les charcuteries : nous passons de 2,4 kg par personne au 2^{ème} trimestre 2019 à 2,8 kg par personne au 2^{ème} trimestre 2020 (soit +15%) et nous avons une augmentation de 4,1% pour l'ensemble de la période juillet'19 – juin'20 (après une légère baisse ces dernières années).

Parmi les différentes sortes de charcuteries, ce sont les salaisons qui ont connu le meilleur 2^{ème} trimestre. Elles ont également gagné des parts de marché pour l'ensemble de la période juillet'19 – juin'20. Quant aux canaux d'achat, les supermarchés et les bouchers ont obtenu proportionnellement un meilleur score que les 'autres canaux' au cours du 2^{ème} trimestre.

100 %

BELGE

Achetez local

Votre client achète local,
faites-en autant !

LE WAGYU BELGE

TROIS RECETTES DE WAGYU

Wagyu fumé aux nouilles Ramen

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

800 gr de Wagyu (balle de l'épaule)
2 l de bouillon de bœuf
5 oignons de printemps
1 c à s de gingembre fraîchement haché
1 gousse d'ail
40 gr de pâte miso rouge
250 gr de nouilles Ramen
jus de citron vert

Pour la finition

200 gr de shiitakes cuits
1 c à s de sauce pour poisson
¼ de chou pointu en julienne
1 piment banane rouge
4 œufs à la coque
1 c à s d'huile de sésame
1 piment chili rouge

PRÉPARATION

Faire revenir le gingembre râpé, l'ail et 4 oignons de printemps émincés dans l'huile dans une grande cocotte.
Ajouter la pâte miso rouge, laisser suer 2 min. puis ajouter le bouillon de bœuf.
Goûter et rectifier l'assaisonnement avec du jus de citron vert.
Laisser mijoter le tout à feu très doux et ajouter l'huile de sésame juste avant de servir.
Préparer le BBQ pour le fumage indirect à basse tempé-



ture (100°C).

Ajouter les copeaux de fumage au charbon de bois et fumer jusqu'à une température à cœur de 48°C.

Après le fumage, enlever la viande du BBQ puis la faire colorer à une température aussi chaude que possible au BBQ.

Couper aussi fins que possible le piment banane, le piment chili et l'oignon de printemps.

Tailler les shiitakes en fines lamelles, les cuire dans une poêle et déglacer avec la sauce pour poisson.

Cuire les œufs à la coque (4 min).

Laisser refroidir et enlever prudemment la coquille.

Finition :

Cuire les nouilles dans le bouillon.

Prendre une assiette profonde et ajouter le restant de la garniture aux nouilles.

Arroser de bouillon et garnir avec les piments émincés, l'œuf et les fines tranches de Wagyu fumé.

Bon appétit !



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

Petit pain au rosbif Wagyu avec truffe et duxelles

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

4 petits pains blancs
100 gr de fromage Fontina
Roquette

Pour le rosbif

300 ml d'huile extra-vierge
400 gr de Wagyu
1 c à s de romarin et de thym émincés
2 gousses d'ail
½ c à c de poivre noir

Pour la duxelles de champignons

50 gr de champignons de Paris
1 c à c de romarin et de thym émincés
50 ml d'huile d'olive

Pour les pommes de terre

100 gr de pommes de terre Belle de Fontenay
200 gr de crème aigre
5 gr de truffe noire hachée

PRÉPARATION

Faire mariner la viande dans l'huile d'olive, avec le thym et le romarin, 1 nuit à couvert dans le frigo. Préchauffer le four à 220°C et y cuire la viande 20 min. jusqu'à une température à cœur de 55°C. Laisser reposer la viande 20 min. et la couper ensuite en fines tranches. Préchauffer le four à 190°C. Mélanger les champignons avec le thym, le romarin, l'ail et la ½ de l'huile d'olive.



Mettre au four pendant 20 min.
Mixer le tout dans un blender avec le restant de l'huile d'olive.
Cuire les pommes de terre en chemise pendant 25 min dans l'eau salée.
Verser l'eau et éplucher les pommes de terre.
Faire une purée de pommes de terre et y ajouter le restant des ingrédients.
Poivrer et saler.

Petits pains :

Chauffer le gril à haute température.
Garnir la base des petits pains avec la duxelles, le rosbif et le fromage.
La placer sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Garnir le chapeau des petits pains avec la purée de pomme de terre et la roquette.

Brochette de Wagyu Teriyaki

INGRÉDIENTS

60 gr de sauce soja
100 gr d'eau
6 c à s de miel
1 c à c de vinaigre de riz
1 c à s de mirin
½ c à c d'huile de sésame
1 c à c de gingembre râpé
1 c à s de maïzena
1 kg de Wagyu en cubes
240 gr d'ananas frais en cubes
120 gr d'oignon rouge en cubes
1 c à s d'oignons de printemps émincés
1 c à s de graines de sésame
2 c à s de feuilles de coriandre

PRÉPARATION

Mélanger la sauce soja, l'eau, le miel, le mirin, l'huile de sésame, le gingembre et l'ail dans un grand plat. Mettre 60 gr de la marinade dans un récipient et y faire mariner la viande au moins 30 min. Faire tremper les brochettes en bois 30 min. dans



l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent sur le gril.
Réchauffer le restant de la sauce teriyaki dans un petit poêlon, y ajouter la maïzena en remuant et porter à ébullition.
Enfiler les cubes de viande, d'ananas et d'oignon rouge sur les brochettes.
Griller les brochettes 2 min. de chaque côté.
Laisser reposer la viande, la badigeonner de marinade et terminer avec les graines de sésame, les oignons de printemps et les feuilles de coriandre.



100 %

BELGE

Achetez local

Votre client achète local,
faites-en autant !

LE WAGYU BELGE

- Élevé pour le boucher artisanal.
- Pourquoi importer si c'est meilleur ici ?
La meilleure qualité japonaise au goût du consommateur européen.
- LA toute dernière sensation gustative dans la viande bovine.
- Cadre parfaitement avec la nouvelle culture en matière de viande : « mangez conscient, mangez mieux ».
- La chaîne courte et directe du paysan au boucher : ensemble, nous pouvons régaler votre client.
- Devenez notre ambassadeur et recevez de la publicité gratuite pour votre entreprise dans votre région !



HOF VAN OSSEL

WAGYU BEEF

Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

Le 9 octobre, Journée Mondiale de l'Œuf

Chaque 2ème vendredi d'octobre est la ' Journée Mondiale de l'Œuf ' (World Egg Day). Ce jour-là est dédié tout particulièrement à l'œuf, qui est alors mis en valeur. Les œufs sont bon marché et nourrissants.

La Journée Mondiale (ou Internationale) de l'Œuf a été instaurée en 1996 par la International Egg Commission et est soutenue par les amateurs d'œufs et par l'industrie des œufs.

L'ŒUF EST-IL NUTRITIF ?

L'œuf s'inscrit parfaitement dans une alimentation saine et variée dans laquelle il peut s'alterner avec une portion de viande, de poisson ou de produit végétal de substitution. L'œuf offre une combinaison intéressante de nutriments essentiels. Il en apporte pas moins de 10 (protéines, graisses (en majorité insaturées), fer, zinc, sélénium, phosphore et les vitamines A, D, B2 et B12), et ce, pour à peine 90 kcal. Ce qui représente donc à peine 5 % de l'apport calorique journalier recommandé (en moyenne environ 2000kcal).

L'œuf est riche en protéines de haute qualité : il contient tous les acides aminés essentiels en quantités proportionnées. Les protéines sont des éléments importants pour le développement et le maintien des muscles et des os, chez les jeunes et les moins jeunes.

Autre atout : l'œuf est l'un des rares aliments naturellement riches en vitamine D, un nutriment dont l'absorption est trop faible dans nombre de pays occidentaux.

En moyenne, 1 œuf de poule (60 g – classe de poids M) fournit environ :

- 39 % de la quantité de vitamines B12 nécessaire chaque jour ;
- 27 % de la quantité de phosphore nécessaire chaque jour ;
- 20 % de la quantité de vitamines B2 nécessaire chaque jour ;
- 17 % de la quantité de vitamines D nécessaire chaque jour ;
- 16 % de la quantité de protéines nécessaire chaque jour ;
- 14 % de la quantité de zinc nécessaire chaque jour ;
- 13 % de la quantité de vitamines A nécessaire chaque jour ;
- 12 % de la quantité de fer nécessaire chaque jour ;
- 12 % de la quantité de sélénium nécessaire chaque jour ;
- 5 % des besoins énergétiques moyens (calories).

PEUT-ON MANGER DES ŒUFS SI L'ON A TROP DE CHOLESTÉROL ?

Lorsque l'on apprend que notre taux de cholestérol est trop élevé, on nous dit souvent que nous ne pouvons plus manger d'œufs. Cette information injustifiée ne suffit pas à réduire votre taux de cholestérol ou à réduire les risques de maladies cardio-vasculaires. Les ingrédients à privilégier sont les fruits, les légumes, les produits à base de céréales complètes, les produits laitiers écrémés ou demi-écrémés, le poisson, les légumineuses, les noix et l'huile. Remplacer de temps en temps un morceau de viande ou de poisson par un œuf est tout à fait autorisé dans le cadre d'une alimentation saine. C'est surtout le jaune d'œuf qui contient beaucoup de cholestérol : environ 200 mg. Mais le cholestérol présent dans les aliments a moins d'effets sur le taux de cholestérol dans le sang que ce que l'on pensait auparavant. Les grands coupables sont surtout les aliments comprenant beaucoup de graisses saturées ou d'acides gras trans. Limitez donc votre consommation de viande grasse, de charcuterie grasse et de fromages gras (préférez les fromages maigres). Limitez également votre consommation en beurre, crème, margarines

dures, graisse de coco, huile de palme, et beurre de cacao. Limitez également les repas tout préparés, les produits de fastfood, les en-cas riches en graisses et les sucreries. Il n'est pas nécessaire de supprimer radicalement tous les aliments qui contiennent du cholestérol, comme les jaunes d'œufs, mais il ne faut pas en abuser. Varier et doser sont les deux mots clefs. C'est votre mode de vie général qui a un impact sur votre santé et non pas la suppression d'un seul aliment. Le cholestérol est un constituant important pour le corps humain. Nous ne pouvons donc pas nous en passer. Mais l'excès de cholestérol dans le corps est nocif. Il augmente le risque de maladies cardio-vasculaires, à l'instar du tabagisme, de l'hypertension, du manque d'activité physique, du surpoids et du diabète de type 2. Environ 75 % du cholestérol est fabriqué par le corps proprement dit (en particulier le foie), tandis que nous n'absorbons que 25 % du cholestérol via notre alimentation. On conseille généralement de ne pas consommer plus de 300 mg de cholestérol par jour. Cette recommandation est une moyenne : la quantité absorbée peut être légèrement supérieure un jour et moins élevée le lendemain, par exemple. D'autres aliments d'origine animale apportent aussi du cholestérol (par ex. le foie, les crevettes, le beurre, la crème).

QUE DIT LA SCIENCE SUR LES ŒUFS ET LES MALADIES CARDIO-VASCULAIRES ?

Les études les plus récentes ne démontrent pas de lien significatif entre la consommation d'1 œuf par jour et un risque plus élevé de maladies cardio-vasculaires chez des personnes en bonne santé. Cependant, rien n'est encore certain concernant les personnes souffrant de diabète ou présentant une prédisposition familiale à une hypercholestérolémie. Il vaut mieux ne pas manger plus de 6 œufs par semaine.

VAUT-IL MIEUX NE CONSOMMER QUE LE BLANC D'ŒUF ?

Le blanc d'œuf ne contient pas de graisses ni de cholestérol. Le jaune d'œuf contient du cholestérol, mais aussi le plus de protéines, de vitamines, de minéraux et de substances bioactives. Si vous ne mangez que le blanc de l'œuf, vous passez à côté de ces nutriments importants.

UN ŒUF À LA COQUE OU SUR LE PLAT CONTIENT-IL MOINS DE CHOLESTÉROL QU'UN ŒUF CRU ?

Non. Le taux de cholestérol est équivalent dans les diverses préparations simples à base d'œufs. Si vous ajoutez dans vos préparations d'autres aliments riches en cholestérol tels que de la crème fraîche ou des crevettes, le taux de cholestérol augmentera bien entendu. Si vous souhaitez servir un plat sain à base d'œuf, veillez à limiter l'ajout de graisses (saturées) et de sel. Par exemple, assaisonnez votre omelette avec des herbes fraîches et des légumes.

PEUT-ON CONSOMMER DES ŒUFS CRUS ?

Il est déconseillé aux groupes à risque tels que les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes avec une immunité réduite de consommer des œufs crus et des plats faits maison à base d'œufs crus (par ex. mayonnaise maison, mousse au chocolat et bavaoïses). Parmi les facteurs de risque potentiels figurent quelques types de salmonelle, certes encore rarement présente dans les œufs. Cuire les œufs à la coque ou sur le plat tue les bactéries.

DUTCH BABY À LA POMME, À LA POIRE ET AUX FRUITS ROUGES



La « dutch baby » est une crêpe cuite au four. Ce mode de cuisson donne une crêpe légère, encore plus délicieuse avec des fruits de chez nous.

Ingrédients

1 pomme Jonagold

1 poire Conférence

Crêpes

4 œufs

160 ml de lait

80 g de farine

1 c. à c. d'extrait de vanille

sel

1 c. à c. de cannelle en poudre

2 c. à s. de beurre fondu

Finition

80 de mélange de fruits rouges

quelques feuilles de menthe

miel

granulés

sucre en poudre

beurre

Préparation

Faire chauffer le four à 180 °C.

Découper la pomme et la poire en quartiers, puis en fines tranches.

Faire cuire les tranches dans une poêle allant au four, avec du beurre.

Mixer les œufs avec le lait, la farine, l'extrait de vanille, une pincée de sel, la cannelle et les 2 c. à s. de beurre fondu.

Verser la pâte sur les tranches de pomme et de poire, et enfourner 25 minutes.

Garnir de fruits rouges, de menthe, de miel, de sucre en poudre et de granulés.

ŒUFS EN SAUCE PIQUANTE ET RIZ DE CHOU-FLEUR



Faites mijoter vos œufs dans une sauce tomate délicieusement piquante et servez-les avec un riz de chou-fleur pour un délicieux complément végétarien.

Ingrédients

3 oignons

1 échalote

2 gousses d'ail

1 bouquet de coriandre

1 petit chou-fleur

2 c à s de harissa

2 c à s de concentré de tomates

1 c à s de sucre brun

300 ml de passata

8 œufs

200 ml de crème de coco

200 ml d'eau

2 feuilles de laurier

1 c à s de gingembre en poudre

1 c à c de sauce pour poisson

Huile végétale

Poivre et sel

Préparation

Faites cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 8 minutes. Rincez-les ensuite sous l'eau froide puis égalez-les. Réservez. Pelez les oignons et détaillez-les en gros morceaux. Mixez les oignons avec l'ail pelé, la harissa, le concentré de tomates, le sucre, la sauce pour poisson, la passata, le gingembre en poudre et 4 c à s d'huile dans un blender ou au robot ménager. Portez la sauce à ébullition sur feu doux. Incorporez-y la crème de coco, les feuilles de laurier et l'eau et laissez mijoter 5 minutes.

Ajoutez les œufs à la sauce et laissez encore mijoter 10 minutes.

Pelez et émincez l'échalote.

Coupez grossièrement le chou-fleur et mixez-le dans un blender. Faites frire l'échalote à l'huile et ajoutez-y le riz de chou-fleur. Faites cuire 2 minutes en touillant.

Ciselez la moitié de la coriandre et incorporez-la au riz de chou-fleur. Salez et poivrez selon le goût.

Répartissez le riz de chou-fleur sur les assiettes et nappez de sauce piquante aux œufs. Décorez avec le reste de coriandre.

CRÊPE ÉPICÉE AU POULET ET AUX CHAMPIGNONS À LA CRÈME



Vous n'êtes pas trop fan de sucreries ? Cette recette est faite pour vous. Le poulet et les champignons forment un mariage parfait et s'entendent à merveille avec les aromates de cette délicieuse pâte à crêpe.

Ingrédients

Pour les crêpes :

2 œufs

150 ml de lait

100 g de farine

3 c à s de beurre fondu

Sel

100 ml d'eau

12 feuilles de basilic

½ bouquet de persil

Beurre de cuisson

Pour la farce :

2 c à s d'huile d'olive

500 g de champignons Portobello ou ordinaires

200 g de poitrine de poulet fumée

2 c à s de beurre

2 c à s de farine

300 ml de lait

Noix de muscade

100 g de parmesan

Sel et poivre

8 c à s de persil plat + quelques brins

1 boîte de maïs

4 jeunes oignons

Préparation

Préparez les crêpes :

Mélangez les œufs avec le lait et la farine. Ajoutez le beurre fondu, l'eau et un peu de sel et travaillez le tout en une pâte bien ferme. Ajoutez-y les herbes fraîches et mixez au mixeur plongeur.

Faites cuire les crêpes dans une poêle brûlante additionnée de beurre de cuisson. Retournez-les après environ 30 secondes puis faites-les cuire encore une dizaine de secondes. Empilez-les sur une grande assiette. Cette pâte vous permet de préparer environ 10 crêpes.

Préparez la farce :

Coupez les champignons en lamelles et les jeunes oignons en fines rondelles.

Dans une large poêle, faites chauffer les 2 c à s d'huile d'olive à feu modéré. Ajoutez les champignons, salez, poivrez et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Préparez un roux. Faites fondre 2 c à s de beurre dans la poêle à feu modéré et ajoutez la farine. Faites légèrement « sécher » ce mélange en fouettant sans arrêt jusqu'à ce qu'il dégage une agréable odeur de biscuit. Ajoutez ensuite le lait. Mélangez bien le tout jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir et épaissir. Retirez du feu.

Relevez cette sauce de noix de muscade et de parmesan. Salez et poivrez. Versez-la ensuite sur les champignons et mélangez. Détaillez la poitrine de poulet fumée en morceaux et rincez le maïs. Mélangez ces deux ingrédients au persil plat et incorporez le tout aux champignons à la crème.

Ouvrez les crêpes et déposez une cuillerée de farce au centre, en procédant de haut en bas. Refermez les bords latéraux et parsemez le tout de jeunes oignons. Relevez de poivre moulu et décorez d'un brin de persil plat.

TOAST AU JAMBON, ŒUF ET OIGNON AU VINAIGRE

Vous aimez les tartines au jambon mais avez envie de sortir des sentiers battus ? Toastez votre pain, ajoutez un œuf dur et poussez l'originalité jusqu'à le garnir d'oignons au vinaigre.

Ingrédients

1 tête d'ail

1 poignée de graines germées ou de cresson

6 œufs

500 g de jambon cuit Magistral

8 tranches de pain d'épeautre ou de pain au levain

Huile d'olive

Poivre et sel

Pour les oignons en saumure :

2 gros oignons rouges coupés en rondelles

150 ml de vinaigre de vin blanc
2 c à s de sucre

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Badigeonnez la tête d'ail d'huile d'olive, enveloppez-la dans du papier aluminium et enfournez-la 30 minutes.

Pour les oignons en saumure, portez le vinaigre à ébullition avec le sucre et un trait d'eau. Remuez jusqu'à dilution complète du sucre.

Versez ce mélange sur les rondelles d'oignons rouges et laissez reposer 15 minutes.

Sortez l'ail du four et laissez-le refroidir. Pressez la chair des gousses d'ail et travaillez-les dans un petit récipient.

Faites cuire les œufs pendant 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient mollets. Rincez-les sous l'eau froide, égalez-les et coupez-les en quartiers. Humectez-les d'huile d'olive, salez et poivrez.



Faites dorer les tranches de pain au grille-pain. Frottez-les à l'ail et garnissez-les d'œufs. Répartissez les oignons au vinaigre et les tranches de jambon par-dessus. Décorez de graines germées et poivrez selon le goût. Servez aussitôt.

100% Régional & équitable

ALIMENTATION SANS ANTIBIOTIQUE / OGM

PORC • QUALITÉ

Ardenne P.Q.A.

Le goût du bien-être

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

APAQ-W Le Porc Fermier Ardenne Bio Le Porc Plein Air

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

BIEN
DE CHEZ
NOUS

CHOU DE SAVOIE

LÉGUMES DU MOIS

COMBIEN DE TEMPS PEUT-ON GARDER UN CHOU DE SAVOIE ET EST-IL POSSIBLE DE LE CONGELER ?

Le chou de Savoie est un légume hivernal de 1er ordre. C'est un légume costaud, qui n'a pas le moindre problème avec les basses températures, résistant aussi bien aux températures de frigo qu'aux températures de surgélateur. C'est donc un authentique champion de la conservation.

Il y a des choux de Savoie verts et jaunes, avec des possibilités de conservation légèrement différentes : attention donc.

COMBIEN DE TEMPS PEUT-ON GARDER UN CHOU DE SAVOIE ?

- In de koelkast blijft groene savooi ongeveer een week goed. Gele savooikool kan je tot 2 weken bewaren.
- Aangesneden savooi blijft 2 dagen goed in de ijskast.
- Een volle kool kan je op een droge, donkere plek zelfs enkele weken buiten de koelkast bewaren.
- In de diepvries is savooikool tot 12 maanden houdbaar.

COMMENT CONSERVER UN CHOU DE SAVOIE ?

- Le chou de Savoie doit respirer. Conservez-le donc dans un sac en papier ouvert.
- S'il a été coupé, conservez-le plutôt sous un film fraîcheur.
- Le chou de Savoie se congèle très bien. Il faut toutefois le blanchir pour la préservation du goût. Par après, vous pouvez l'utiliser immédiatement, comme si c'était un chou frais. Il n'est pas nécessaire de le décongeler.

COMMENT BLANCHIR UN CHOU DE SAVOIE ?

Taillez les feuilles nettoyées en lamelles et plongez-les 2 minutes dans l'eau bouillante. Rincez-les ensuite quelques instants sous l'eau froide et le chou est prêt pour la congélation.

CONGELER DU CHOU DE SAVOIE PRÊT À L'EMPLOI.

Au lieu de congeler du chou de Savoie blanchi, vous pouvez évidemment aussi congeler des plats préparés avec du chou. Si vous avez très envie de chou de Savoie, vous avez ainsi la possibilité de sortir les plats les plus délicieux du surgélateur en un tournemain.

Par exemple une solide soupe-repas avec de la viande de bœuf : vous la réchauffez quelques instants et vous pouvez passer à table. Ou une lasagne végétarienne originale : une surprise culinaire garantie, qui vous attend prête à l'emploi dans votre surgélateur. Vos invités seront conquis !

CHOUETTES RECETTES DE CHOU

Le chou vert (ou chou de Savoie) est un légume hivernal fantastique. Un champion à la saveur légère. Le chou frisé pour sa part est le chou tendance du moment qui apparaît dans de plus en plus de recettes. Ensuite, n'oublions pas les valeurs sûres telles que les choux de Bruxelles et le chou rouge qui font fureur dès que l'hiver approche. On vous partage nos petits favoris.

LASAGNE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES DE SAISON



Ingrédients

6 à 8 feuilles de lasagne

Sel et poivre

3 chicons, coupés en lanières

Beurre

½ chou vert, coupé en lanières

3 poireaux, coupés en rondelles

500 ml de bouillon de légumes

2 càs de farine

500 ml de lait

Noix de muscade

125 g de fromage vieux râpé

Préparation

Faites cuire les feuilles de lasagne dans une casserole d'eau salée pendant 5 min. puis égouttez-les les unes à côté des autres sur un essuie vaisselle.

Faites cuire chaque légume à part dans du beurre et assaisonnez de sel et poivre.

Beurrez un plat pour le four de forme ovale.
Garnissez le fond de poireaux, puis versez un peu de bouillon.
Posez les feuilles de lasagne, puis le chou vert, de nouveau un peu de bouillon et finissez par les chicons.
Préchauffez votre four à 200°C.

Dans un poêlon, faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre.
Versez la farine, mélangez bien et faites cuire au moins 1 minute. Tout en mélangeant, versez le lait. Mélangez jusqu'à ce que la sauce lie.

Assaisonnez avec du poivre et de la noix de muscade puis retirez du feu. Ajoutez maintenant le fromage et mélangez bien.
Versez cette sauce sur la lasagne, puis enfournez pendant 30 minutes.

GAUFRE FEUILLETÉE AU FROMAGE ET PESTO AU CHOU VERT



Une gaufre salée ? Étrange, direz-vous. Pourtant, croyez-nous, cette gaufre feuilletée au fromage fondu agrémentée d'un pesto au chou vert est carrément irrésistible.

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
100 g de feuilles de chou vert
1 poignée de persil
1 c à s de jus de citron
40 g de pignons de pin grillés
1 gousse d'ail
120 g de Brie L'Exquis
Huile d'olive
Poivre et sel

Préparation

Débarrassez le chou vert de son trognon et faites blanchir ses feuilles 5 minutes à l'eau légèrement salée.
Égouttez et mixez-les au robot avec le persil, le jus de citron, les pignons de pin, l'ail pelé et un généreux trait d'huile d'olive jusqu'à obtention d'un pesto bien homogène. Salez et poivrez.
Faites chauffer le gaufrier.
Débarrassez le fromage de ses croûtes et coupez-le en fines tranches.
Déroulez la pâte feuilletée et découpez-y 8 disques de 10 cm de diamètre.
Tartinez 4 disques de pâte feuilletée de pesto au chou vert puis garnissez-les de tranches de fromage. Laissez un bord libre d'1 cm que vous badigeonnez d'eau.
Refermez les chaussons avec un second disque de pâte.
Faites dorer les gaufres au gaufrier.

TORTILLA À L'ÉTUVÉE DE CHOU DE SAVOIE, CHOU FRISÉ GRILLÉ ET BRUGGE FLEURON



Envie d'un délicieux en-cas express ? Voici comment préparer une tortilla. Cette variante d'hiver au chou frisé, au chou de Savoie et au fromage belge vous fera fondre de plaisir.

Ingrédients

8 tortillas
1/3 de chou de Savoie
20 g de beurre
2 c à s d'huile d'olive
2 gousses d'ail émincées
8 feuilles de sauge
8 feuilles de chou frisé
1 c à s d'huile d'olive
Poivre et sel
250 g de Brugge Fleuron

Préparation

Débarrassez le chou de Savoie de ses feuilles extérieures dures. Lavez soigneusement le chou. Ôtez le cœur dur de chaque feuille. Détaillez ensuite les feuilles de chou en lanières d'environ 2 cm.
Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Faites-y brièvement revenir l'ail et la sauge ciselée.
Ajoutez les lanières de chou de Savoie et faites étuver lentement les feuilles. Certaines lanières de chou vont légèrement caraméliser, tandis que les parties plus fermes deviendront bien tendres.
Pendant ce temps, lavez soigneusement le chou frisé. Ôtez le cœur dur de chaque feuille. Détaillez ensuite les feuilles en fines lanières. Versez 2 c à s d'huile d'olive par-dessus, salez et poivrez selon le goût et massez les feuilles.
Tranchez le Brugge Fleuron.
Mettez à chauffer une grande poêle à griller. Faites-y griller le chou frisé jusqu'à ce que les feuilles commencent à dorer. Ôtez-les de la poêle et réservez.
Déposez une tortilla sur la poêle à griller, garnissez-la de Brugge Fleuron, répartissez le chou de Savoie par-dessus et surmontez chaque fois d'un peu de chou frisé. Redéposez une tortilla par-dessus et faites griller quelques instants jusqu'à ce que le fromage fonde.
Retournez délicatement la tortilla et faites rissoler l'autre face. Coupez la tortilla en quartiers et servez aussitôt. Répétez ces opérations jusqu'à épuiser toutes les tortillas.

CHOUX FARCIS À L'ÉTUVÉE AU POULET ET AU GINGEMBRE



Ingrédients

1 chou chinois
 1 paquet d'épinards jeunes
 1 piment frais
 1 morceau de gingembre de l'épaisseur d'un pouce (émincé)
 1 gousse d'ail (émincée)
 2 c. à s. de sauce soja
 2 c. à s. de mirin (vin de cuisson japonais) ou xérès sec
 quelques gouttes d'huile de sésame
 mélange de cinq épices en poudre
 2 c. à s. de graines de sésame rôties
 de l'huile d'arachide
 du poivre et du sel

Pour la farce :

400 g de filet de poulet glacé
 1 blanc d'œuf
 ½ dl de crème fraîche très froide
 1 gousse d'ail
 1 morceau de gingembre de l'épaisseur d'un pouce
 du poivre et du sel

Préparation

Passez tous les ingrédients de la farce au hachoir électrique. Laissez refroidir.
 Retirez les belles feuilles extérieures du chou et blanchissez-les une minute afin de les rendre plus faciles à manier.
 Enlevez les plus grosses nervures, puis emballez la farce avec les feuilles.
 Faites cuire à l'étuvée pendant environ 15 minutes. Saupoudrez de piment du Chili émincé.
 Découpez grossièrement le reste du chou.
 Réchauffez les morceaux dans de l'huile, dans un wok.
 Faites cuire le gingembre et l'ail en les mélangeant pendant 1 minute.
 Ajoutez-y le chou, les 5 épices en poudre, du poivre et du sel, puis faites encore cuire pendant 2 minutes.
 Déglacez le wok avec du mirin et de la sauce soja. Ajoutez-y les épinards et retirez le tout du feu après 1 minute.
 Pour la finition, ajoutez aux légumes les graines et l'huile de sésame.

PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS, CHOU VERT ET CARRÉ DE PORC



Cette purée vous permet de manger plus de légumes sans même vous en rendre compte. Idéal pour les plus petits !
 Délicieux avec du chou vert et une juteuse couronne de porc.

Ingrédients

700 g de pommes de terre farineuses (environ 7 grosses pommes de terre)
 1 carré de porc pour 4 personnes (800 g)
 300 g de petits pois frais ou surgelés
 ½ chou vert
 1 échalote
 2 dl de fond brun
 3 càs de moutarde ancienne à grains
 Quelques càs d'huile d'olive
 100 g de beurre
 1 poignée de feuilles d'estragon
 Sel et poivre

Préparation

Le chou vert
 Lavez le chou vert et coupez-le en lamelles.
 Faites-les blanchir dans une casserole d'eau légèrement salée, puis rincez-les sous un jet d'eau froide.
 Réservez.
La purée
 Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée.
 Cuisez aussi les petits pois.
 Égouttez les deux et réduisez-les en purée.
 Ajoutez 50 g de beurre et assaisonnez de sel et poivre.
Le carré de porc
 Salez et poivrez la pièce de viande.
 Posez une poêle sur le feu avec un peu de beurre et d'huile d'olive et saisissez la viande de tous les côtés.
 Déposez le porc sur une lèchefrite et enfournez pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
 Faites légèrement réduire le fond brun avec la moutarde ancienne. Salez et poivrez.
 Avant de servir, faites revenir brièvement le chou vert dans du beurre avec l'échalote ciselée et l'estragon haché.
 Servez la purée avec le carré de porc, le chou vert et quelques cuillérées de sauce.



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 21 SEPT 2020

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

17/08/20 au 23/08/20

24/08/20 au 30/08/20

31/08/20 au 6/09/20

7/09/20 au 13/09/20

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	€ 2,27 et +
2	€ 2,15 à moins de € 2,27
3	moins de € 2,15

CALENDRIER

27/09/2020	Les festivités de Saint-Hubert sont annulées.
7/02/2021 - 9/02/2021	Saveurs & Métiers Namen
21/03/2021 - 23/03/2021	Tavola Kortrijk
26/09/2021 - 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo

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

CARNET FAMILIALE

DÉCÈS

La confrérie Royale des Bouchers de Saint-Hubert nous fait part du décès de Monsieur Paul Ligot, époux de Micheline et papa de Claude. Toutes nos condoléances à la famille.

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



Quand les forces s'en vont,
ce n'est pas la mort, mais la délivrance.
Je pars le cœur heureux.
J'ai été bien entouré.



Monsieur Jean SLACHMUYLDERS

veuf en premières
noces de Madame
Paulette TITEUX
époux de Madame
Maddy ZEMER

Président d'honneur
de la Confrérie Royale des bouchers
de Saint-Hubert et environs

Doyen d'honneur émérite du travail
Membre fondateur du Grand Ordre
des bouchers belges

Ancien trésorier de la Fédération Nationale
des bouchers belges

né à Saint-Hubert le 23 août 1925 et y décédé le
1^{er} septembre 2020, réconforté par le sacrement
des malades.

Vous en font part avec tristesse:
Maddy ZEMER, sa chère épouse;

Jean (†) et Anne SLACHMUYLDERS-WAUTHIER,
Véronique et Eric,

Elise,
Jean-François et Virginie,
Noélie et Timoté,

Joëlle et Jean-Claude DELBAUVE-DELMOTTE,
Damien et Laura,
Lucas et Léa,

Céline et Julien,
Romain et Alysson.

Anne et Eric THIRY-DELMOTTE,
Lionel et Roxanne,

Ioan,
Mathias et Coline,
Clara et Nicolas,

ses enfants, petits-enfants
et arrière-petits-enfants;

Luc (†) et Thérèse SLACHMUYLDERS-JORIS,
leurs enfants, petits-enfants

et arrière-petits-enfants,

Michel (†) et Gaby SLACHMUYLDERS-DESSOY,
leurs enfants, petits-enfants

et arrière-petits-enfants,

ses frères;

Ses filleules, filleuls, cousins, cousines
et les familles apparentées,
Tous ses amis et amies.

La famille remercie le docteur Philippe Paquet et
tout le personnel soignant, pour leur gentillesse
et leur professionnalisme.

40-343792-1

Centre funéraire
MAGNAN • Nicolas MOINY 061/27 89 16
SAINT-HUBERT, LIBRAMONT, LIBIN, MASSOIGNE, SAINTE-ODE et toutes régions.

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 18/10/2020.

Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 06/10/2020 prochain.
Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés novembre 2020.

Penne nero scampis curry



Recette pour 8 kg

2,5 kg de penne (cuites), 1 kg de penne si elles sont crues

Peut tout à fait être réalisé avec des spirelli, des fusilli ou des farfalle.

1,5 kg de scampis (décortiqués et déveinés)

250 g de petits pois surgelés

500 g de Bimi (très légèrement blanchi)

500 g de champignons cuits, nous optons pour des shiitakés (les champignons blonds conviennent aussi parfaitement)

30 g de **Spicemix del Mondo Takoyaki Verstegen**

2 l de **sauce Curry warm up Verstegen**

Matière grasse / beurre / huile ou huile de coco (de préférence pas d'huile d'olive)

Cuisez les scampis et assaisonnez-les de Spicemix del Mondo Takoyaki.

Prenez un plat décoratif et couvrez le fond de sauce Curry.

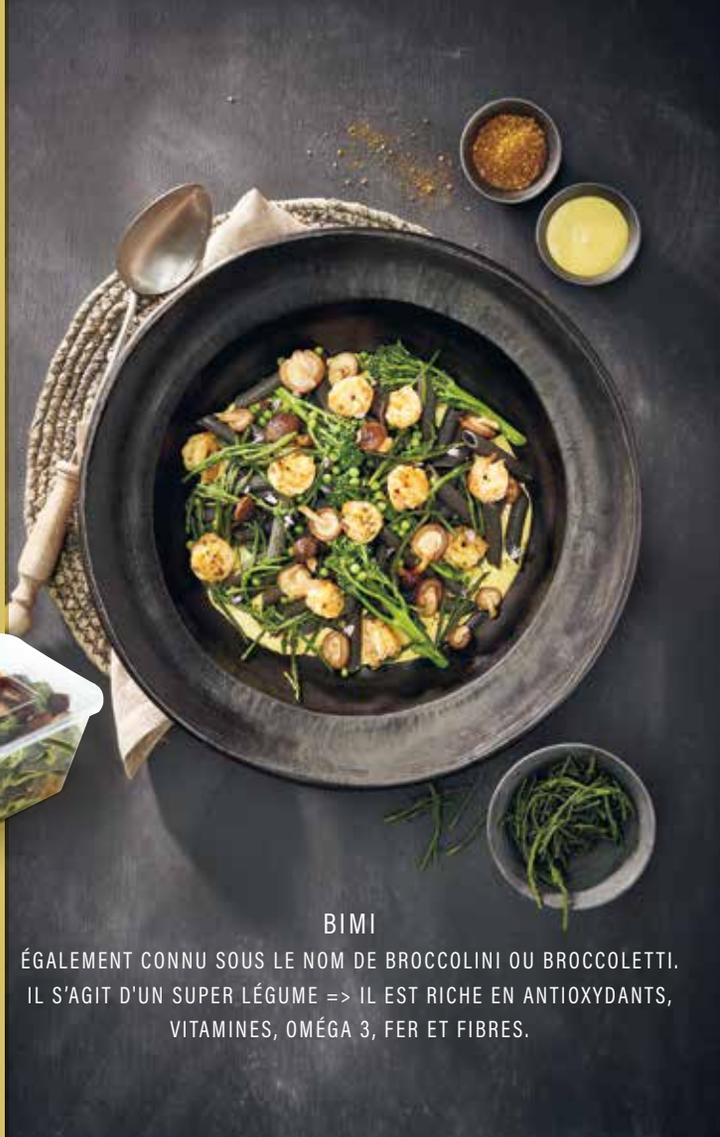
Mélangez tous les autres ingrédients et plongez-les sur la sauce.

Pour plus de cachet et de goût, ajoutez des salicornes !

Nous optons pour des penne nero à l'encre de seiche.

Extrêmement délicieuses et très décoratives.

Idéal pour
**TAKE
AWAY**



BIMI

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM DE BROCCOLINI OU BROCCOLETTI. IL S'AGIT D'UN SUPER LÉGUME => IL EST RICHE EN ANTIOXYDANTS, VITAMINES, OMÉGA 3, FER ET FIBRES.



Diseaux sans tête chimichurri

Recette pour 20 pièces

20 beaux et fins morceaux de filet de poulet

1 kg de poulet haché épicé

40 fines tranches de lard fumé

30 g de **Spicemix del Mondo Chimichurri Verstegen**

50 g de tomates séchées au soleil en morceaux

70 g de mozzarella râpée

Mélange pour escalope Chimichurri Verstegen

20 piques décoratives

Conseil :

Bamboosticks looped Verstegen

Mélangez le haché avec du Spicemix del Mondo Chimichurri, la mozzarella, les morceaux de tomates et le jeune oignon.

Déposez les morceaux de filet de poulet bien à plat, puis posez dessus une tranche de lard et 50 g de poulet haché.

Roulez-les joliment et trempez-les dans le Mélange pour escalope Chimichurri.

Enroulez-les d'une tranche de lard et fermez le ballotin à l'aide d'une pique décorative.

ACCOMPAGNEMENT OU COMBO POUR PLAT DU JOUR : Délicieux accompagné de purée de patate douce garnie d'edamame.

VERSION SOUS FORME DE BOULETTES FONDUE/TEPPANYAKI/APERO/TAPAS. MÉLANGEZ LE HACHÉ AVEC DU SPICEMIX DEL MONDO CHIMICHURRI, DES TOMATES ET DE LA MOZZARELLA. ROULEZ LES BOULETTES DANS LE MÉLANGE POUR ESCALOPE CHIMICHURRI ET UTILISEZ DES PIQUES DÉCORATIVES.

Purée de patate douce garnie d'edamame

Recette pour +/- 3,5 kg

2 kg de purée de patate douce (à acheter surgelée)
1 kg de purée de pommes de terre
500 g de haricots edamame (surgelés)
Persil plat

Ciboulette fraîche ou Anneaux de ciboulette lyophilisés coupés Verstegen
70 g de **World Grill African Sunshine Verstegen**

Mélangez la purée de patate douce, la purée de pommes de terre et le World Grill African Sunshine.
Ajoutez-y 2/3 des haricots edamame, le persil plat et la ciboulette.
Dressez dans un plat décoratif.
Décorez enfin du reste des haricots edamame.

Idéal pour
TAKE AWAY



CONSEIL
POUR ÉPATER D'AVANTAGE : MÉLANGEZ 500 G DE QUARTIERS/DÉS/FRITES DE PATATE DOUCE AVEC 20 G DE WORLD GRILL AFRICAN SUNSHINE ET ENFOURNEZ 20 MINUTES À 180 DEGRÉS. TERMINEZ LE PLAT EN AJOUTANT LES QUARTIERS/DÉS/FRITES DE PATATE DOUCE.



Côte à l'os de porc à l'estragon et à la moutarde

Recette pour 10 côtes à l'os

10 côtes à l'os de porc (côte de porc de Cassel)
1,5 l de **Sauce Béarnaise warm up Verstegen**
40 g de moutarde à l'ancienne

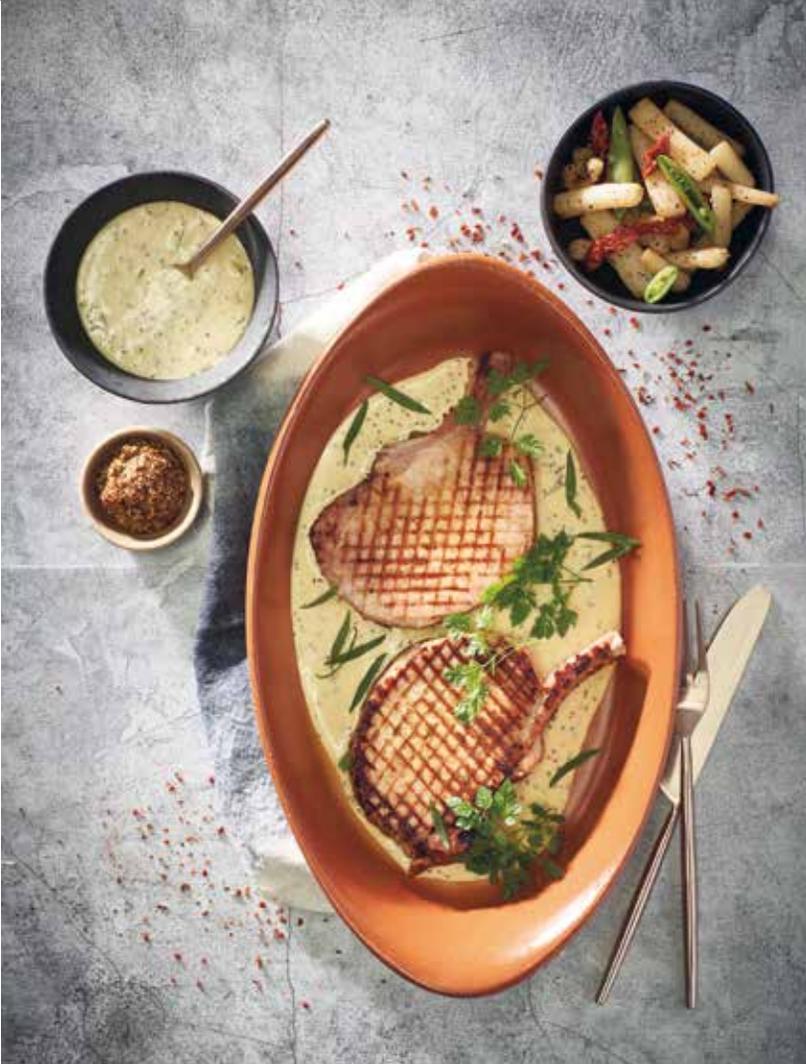
Saisissez la côte à l'os sur le grill pour obtenir un beau quadrillage. Mélangez la sauce Béarnaise et la moutarde à l'ancienne. Dressez dans un plat décoratif.

CONSEIL

Décorez en plus le plat de cerfeuil frais et d'estragon ou de Cerfeuil entier lyophilisé / Estragon entier lyophilisé Verstegen.

SIDE DISH : DES SALSIFIS NOIRS CROQUANTS

1 KG DE SALSIFIS NOIRS (CUITS)
300 G DE POIS CROQUANTS (BLANCHIS)
100 G DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL
40 G DE WORLD GRILL BASIC SEASALT & LAMPONG PEPPER VERSTEGEN
ASSAISONNEZ ENFIN DE SEASON PEPPER HARISSA OU DE SEASON PEPPER ARABIATTA VERSTEGEN.



HAVE A TASTY

Fall and Winter

LES MEILLEURES
RECETTES D'AUTOMNE



**Plus d'infos
ou de recettes ?**

Contactez votre
représentant
Verstegen.

Enjoy great taste