

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 15 nov 2020 n°10



LOCAL

★ UPDATE CORONADOSSIER ★ ARTICLE TECHNIQUE: EUROBEEF 2021, JUNIOR CUP ET CONCOURS D'EXCELLENCE ★
★ LAPIN FÉSTIVE ★ I LOVE LOCAL + AFFICHE ★ LÉGUME DU MOIS



Editorial

À peine un mois après le début de la nouvelle année scolaire, il y a à nouveau beaucoup de monde coincé à la maison. Tous ceux qui peuvent faire du télétravail sont priés de le faire, les contacts doivent être limités et les divertissements, n'en parlons pas.

Avec la période des fêtes qui approche, cette situation irréaliste n'amuse personne. Et pas non plus nos bouchers artisans. Pourtant, il ne faut pas perdre courage. Soyons contents que les boucheries artisanales, qui comptent parmi les secteurs essentiels de notre pays, puissent continuer à servir les clients. Beaucoup de gens ont perdu leur emploi cette année ou le perdront dans un proche avenir, en raison du coronavirus. Pour eux, l'année se terminera sur un mode mineur.

Je sais que cette situation exige beaucoup d'efforts de votre part, de la part de votre famille et de votre personnel. Au premier confinement, alors que personne ne savait ce qui nous attendait, vous avez réagi de manière exemplaire. Cette fois-ci, tout le monde le sait d'autant mieux et attend avec appréhension ce qui va se passer dans les prochains mois. Ce que nous savons avec certitude, c'est que les chefs d'entreprise peuvent eux aussi tomber malades, qu'il y aura des collaborateurs absents, qu'il n'y aura pas beaucoup de temps

pour souffler et qu'il faudra donc bien tout planifier pour pouvoir continuer à servir les clients et à leur fournir leur bon morceau de viande ...

Certains se demandent comment nous allons nous sortir de cette période très chargée des fêtes de fin d'année. Sincèrement, je n'en ai aucune idée, mais comme nous pouvons toujours apprendre les uns des autres, j'ai demandé à quelques membres de nous dévoiler comment ils voyaient la situation et comment ils allaient aborder cette période chargée.

Peut-être puiserez-vous dans les récits de ces collègues un peu de courage supplémentaire ou des idées que vous pourrez appliquer dans votre propre boucherie.

Ce dernier numéro de l'année me donne l'occasion de tous vous remercier pour l'appréciation que nous avons reçue de votre part tout au long de l'année écoulée. J'espère de tout cœur que pour vous tous, les fêtes de fin d'année seront couronnées de succès et se passeront sans accrocs, malgré les conditions difficiles de la crise sanitaire.

Prenez bien soin de vous et de vos proches !

Carine Vos

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	25
Fourchettes de prix - Carnet familiale - Calendrier.....	38

UPDATE DOSSIER CORONAVIRUS.....	5-11
--	-------------

I LOVE LOCAL + AFFICHE	26
-------------------------------------	-----------

ACTUEL	19, 28
---------------------	---------------

ARTICLE TECHNIQUE

Participer à des concours : Eurobeef, Junior Cup, Concours d'Excellence prof.....	12-19
--	-------

CONCOURS

Gagnants concours Jambon de Bruges	27
--	----



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.



*En cette fin d'année 2020,
nous tenons à vous remercier de tout
cœur pour notre splendide collaboration
tout au long de l'année.
Les présidents et la rédaction de la
Boucherie Belge vous souhaitent une
heureuse année 2021.*

Carine Vos



RECETTES

Lapin festive.....	30-34
Duroc D'Olives.....	35
Légume du mois.....	36-37
Wagyu.....	39-41
Verstegen.....	42-44

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

Si notre pays vit un nouveau confinement, pour nous le monde ne s'arrête pas ! Chez nous, tout le monde est déjà occupé à planifier les travaux pour les fêtes de fin d'année et beaucoup de bouchers se demandent comment va se passer cette période. Quoi qu'il en soit, dans nos ateliers, l'activité sera débordante.

Cette année, il nous faut en effet tenir compte des dangers du coronavirus, beaucoup de collègues se demandant ce qu'il faut faire en cas de contamination. Comment réagir dans ce cas-là ? Nous vous conseillons d'entretenir de bons contacts avec votre médecin de famille. C'est lui ou elle qui va vous expliquer ce qu'il faut faire dans une situation de crise. Une situation n'est pas l'autre et les règles changent trop vite pour pouvoir trouver une réponse maintenant. Au moindre doute, consultez votre médecin mais veillez avant tout à ce que toutes les mesures de précaution possibles soient prises.

Il ne faut pas être voyant extra-lucide pour savoir que les fêtes de fin d'année ne se passeront pas comme les autres années mais nous ne devons pas perdre courage. La préparation des commandes pour les fêtes ne se déroulera vraisemblablement pas comme d'habitude : nous devons tenir compte de tous les obstacles possibles.

Nous vous recommandons vivement de demander un acompte à chaque commande. Le risque d'annulation est trop grand. Informez bien vos clients des conditions pour pouvoir annuler : p.ex. en cas de Covid-19, ils peuvent annuler jusqu'à 5 jours avant de venir chercher leur commande. Vous leur donnez ainsi quelque chose à quoi se raccrocher : une fois le délai passé, ils perdent leur acompte.

Prévoyez aussi de plus petits colis familiaux pour 2, 4, 6 personnes. Si nous savons tous que fêter en grands groupes ne sera pas autorisé cette année, nous espérons quand même que les contacts rapprochés seront légèrement élargis pour les fêtes. Préparez-vous en conséquence. S'il devait y avoir une amélioration miraculeuse de la situation, vous pourriez encore rapidement vous adapter.

Soyez prudent avec le personnel supplémentaire que vous ne connaissez pas. Veillez à ne pas tous être contaminés. Si possible, répartissez le personnel entre différents ateliers. S'il se produit alors une contamination, vous pouvez continuer à travailler avec le personnel qui n'a pas été en contact avec la personne contaminée. Veillez aussi à ce que tous les membres de votre personnel soient correctement inscrits. Vous pouvez faire appel à des flexi-jobbers. Établissez un plan avec une structure claire de la manière de prendre les commandes, de les préparer et de venir les chercher. Faites en sorte que tout le monde circule dans le même sens, pour qu'il y ait le moins possible de risques de contamination.

Espérant de bonnes ventes pour les fêtes en ces temps difficiles, nous vous souhaitons, à vous, à votre famille et à vos collaborateurs, de rester en bonne santé.

Tout le monde sait que les choses ne seront plus jamais les mêmes qu'avant le Covid-19, mais il y a l'espoir d'avoir un vaccin en 2021, pour nous aider à retrouver une vie normale et à relancer l'économie.

En tant qu'association professionnelle, nous avons essayé de vous assister le mieux possible en 2020. L'an prochain, vous pourrez à nouveau compter sur la Fédération Nationale et son équipe.

En 2021, nous espérons aussi pouvoir vous accueillir en bonne santé aux soirées d'info et aux salons professionnels, qui – nous l'espérons – pourront se dérouler normalement.

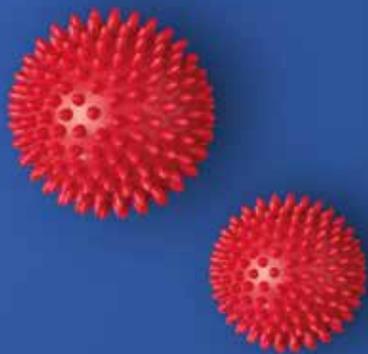
Les présidents.



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, 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 7

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

UNE CONTAMINATION AVEC COVID-19 DANS MA BOUCHERIE. QUE FAIRE?

Compte tenu de la situation actuelle, il y a une réelle chance que vous serez confronté à une infection avec COVID-19 dans votre boucherie.

Cette contamination peut concerner à la fois vous-même et votre personnel.

Même si vous n'êtes pas (encore) malade, cela peut avoir des conséquences sur le fonctionnement de votre boucherie

INFORMATION GÉNÉRALE COVID-19

Sciensano définit un cas possible de COVID-19 comme une personne avec :

- → au moins un des symptômes majeurs suivants, d'apparition aiguë sans autre cause évidente : toux; dyspnée (difficultés respiratoires); douleur thoracique; anosmie ou dysgueusie (perte d'odorat et/ou de goût) ;

OU

- → au moins deux des symptômes suivants sans cause évidente: fièvre, douleurs musculaires, fatigue, rhinite, maux de gorge, maux de tête, anorexie (manque d'appétit), diarrhée, confusion, chute soudaine

OU

- → ne aggravation des symptômes respiratoires chroniques (Bronchopneumopathie Chronique Obstructive (BPCO), asthme, toux chronique...) sans autre cause évidente.

Un travailleur présentant des symptômes doit contacter son médecin traitant et rester à la maison. C'est le médecin traitant qui décide si le travailleur constitue ou non un cas possible de COVID-19 et qui décidera s'il doit être testé et rester en isolement jusqu'à ce que les résultats du test soient connus. Ce rôle ne peut légalement pas être assumé par votre médecin du travail

UNE CONTAMINATION AVEC COVID-19 DANS MA BOUCHERIE. QUE FAIRE?

Compte tenu de la situation actuelle, il y a une réelle chance que vous serez confronté à une infection avec COVID-19 dans votre boucherie.

Cette contamination peut concerner à la fois vous-même et votre personnel.

Même si vous n'êtes pas (encore) malade, cela peut avoir des conséquences sur le fonctionnement de votre boucherie

Une distinction doit être faite entre les contacts à risque oculaire h (*contacts étroits*) et les contacts à faible *risque*.

Contacts à haut risque (contacts étroits)

Le risque de contamination est considéré comme « élevé » pour les personnes citées ci-dessous:

- Une personne avec un contact cumulatif d'au moins 15 minutes à une distance de < 1,5 m, face à face¹, par exemple lors d'une conversation, sans port du masque adéquat (**couvrant le nez et la bouche**) par une des deux personnes.
- Une personne qui a eu un contact physique direct avec un cas COVID-19.
- Une personne qui a eu un contact direct avec des excréments ou

CORONAVIRUS

fluides corporels d'un patient COVID-19, par exemple pendant les embrassades ou le bouche à bouche, ou un contact avec des vomissements, selles, glaires etc.

- Une personne identifiée comme contact étroit par l'application « Coronalert ».

Lors des contacts à haut risque il y a un arrêt temporaire (actuellement prévu jusqu'au 15 novembre) des tests pour les contacts à haut risque asymptomatiques, mais il y a lieu d'aller en quarantaine jusqu'à 10 jours après le contact.

Conséquences pour un membre du personnel exposé à un contact à haut risque mais qui n'est pas contaminé.

Le cas échéant, le collaborateur peut être mis en *chômage temporaire pour cause de force majeure* (si télétravail est impossible). Le travailleur doit demander un certificat de quarantaine à son médecin.

En tant qu'employeur vous devez transmettre ce document au plus vite possible au bureau compétent de l'ONEM, plus particulièrement le service « chômage temporaire ».

Adresse mail : chomagetemporaire.XXX@rvaonem.fgov.be
(ex. chomagetemporaire.namur@rvaonem.fgov.be)

Le bureau compétent de votre région peut être retrouvé sur le site web www.onem.be/fr/bureaux

Vous devez également fournir le document C3.2A à votre travailleur.

Ce document lui permettra d'obtenir son allocation de chômage par le biais de son syndicat ou la Caisse auxiliaire de paiements des allocations de chômage (CAPAC).

Il y a également lieu d'effectuer une déclaration électronique WECH002 auprès de l'ONEM ou via votre secrétariat social.

Prenez au cas de besoin contact avec votre secrétariat social.

Conséquences pour le(s) gérant(s) exposé(s) à un contact à haut risque

Le cas échéant vous avez droit au *droit passerelle en cas de quarantaine* si votre activité est interrompue pour au moins 7 jours. Ce droit de passerelle s'élève à € 322,92 sans personne à charge et € 403,53 avec personne à charge pour une période de 7 à 13 jours.

Ce droit de passerelle doit être demandé via votre caisse d'assurances sociales.

CONTACTS À FAIBLE RISQUE

Le risque de contamination est considéré comme « faible » pour les personnes suivantes :

- Une personne qui a eu plus de 15 minutes de contact avec un patient COVID-19 à une distance de <1,5 m (face à face) mais avec port de masque adéquat (couvrant le nez et la bouche) par les deux personnes.
- Une personne qui a eu moins de 15 minutes de contact avec un patient COVID-19 à une distance de <1,5 m (face à face).
- Une personne qui se trouvait dans la même pièce / environnement fermé avec un patient COVID-19 pendant plus de 15 minutes mais où la distance de > 1,5 m a été respectée. Cela

comprend entre autre des personnes qui travaillent dans la même pièce.

Le cas échéant le test ne sera pas effectué mais vous-même et les membres du personnel peuvent continuer à travailler dans la boucherie.

Toutefois il y a lieu de suivre de très près l'état de santé et de limiter le plus possible des contacts sociaux durant 15 jours.

QUELLE EST LA SITUATION EN CAS D'UNE CONTAMINATION EFFECTIVE ?

Membre du personnel

Celui si tombe sous le régime de salaire garanti

Le(s) gérant(s)

Si vous êtes contaminé vous vous trouvez en incapacité de travail. Si cette incapacité à une durée de plus de 7 jours vous avez droit à une indemnité d'incapacité de travail depuis le 1 jour de cette incapacité, soit,

- avec personne à charge : € 62,08 par jour
- isolé : € 49,68 par jour
- cohabitant : € 38,10 par jour

A cet effet votre médecin doit remplir le certificat d'incapacité de travail, que vous pouvez télécharger sur le site internet de votre mutualité.

Important

Ce certificat doit être introduit dans les 8 jours auprès de votre mutualité.

Remarque

Si vous disposez d'un polis revenu garanti il y a lieu d'introduire directement votre dossier via votre courtier d'assurances ou directement auprès de votre compagnie d'assurances.

Au moment de l'impression nous apprenons que la procédure en cas de chômage temporaire serait assoupli. Consultez dès lors régulièrement notre site internet.

VOTRE TRAVAILLEUR NE PEUT PAS FAIRE DU TÉLÉTRAVAIL ? N'OUBLIEZ PAS L'ATTESTATION !

Dans le cadre de la lutte contre le coronavirus, le gouvernement a obligé le télétravail, sauf si le télé-travail est impossible en raison de la nature de la fonction, de la continuité de la gestion de l'entreprise, de ses activités ou de ses services.

Si le télétravail est impossible, des mesures adéquates doivent être prises afin de garantir la sécurité. Vous devez suivre les procédures établies au niveau sectoriel ou au niveau de l'entreprise. Si l'on ne peut pas garantir la distanciation sociale, il faut porter le masque buccal.

Si votre travailleur ne peut pas faire du télétravail, vous devez lui fournir une attestation qui démontre que le télétravail n'est pas possible. Il peut alors montrer ce document lors d'un contrôle.

ATTESTATION DE DÉPLACEMENT PROFESSIONNEL ESSENTIEL SUR LE TERRITOIRE BELGE

Employeur

Nom de l'entreprise :

Nom, prénom, fonction du représentant :

Adresse :

Travailleur

Nom :

Prénom :

Numéro de registre national :

Domicile :

Fonction :

Lieu d'exécution du travail :

Moyen de transport :

Trajet :

Vu le couvre-feu qui est d'application de minuit à 5 heures du matin sur le territoire de la Région flamande.

Vu le couvre-feu qui est d'application de 22 heures à 6 heures du matin sur le territoire de la Région de Bruxelles- Capitale et la Wallonie.

Vu que les couvre-feux s'appliquent jusqu'au 19 novembre 2020.

L'employeur déclare que le travailleur:

- est lié par un contrat de travail qui nécessite des déplacements entre le domicile et le lieu de travail durant les couvre-feux mentionnés ci-dessus;
- ne peut pas effectuer de télétravail pour la fonction qu'il exerce.

L'employeur déclare que les mesures de prévention nécessaires ont été prises pour éviter la propagation du COVID-19 sur le lieu d'exécution du travail mentionné.

Fait à le .../.../.....

Signature



LES BOUCHERS ONT LA PAROLE ...

Personne n'avait prévu que nous nous retrouverions dans une espèce de confinement juste avant la période des fêtes. Nous ne savons pas comment les choses vont évoluer d'ici la fin de l'année et certains chefs d'entreprise ne savent vraiment pas quoi faire. Comme beaucoup de membres nous demandent comment d'autres bouchers abordent cette période chargée et nous ont dit qu'ils trouvaient de bonnes idées dans nos petits sondages sur la crise du Covid-19, j'en ai lancé un nouveau. Voici la réponse de quelques-uns de vos collègues ...

KLASSESLAGER DIRK, LOMMEL



Avec la crise du coronavirus, la situation change très vite et nous devons pouvoir revenir directement à ce qui est applicable dans la boucherie. C'est pour cette raison que nous avons examiné notre dépliant pour les fêtes d'un œil critique et que nous l'avons adapté en conséquence. Je veux dire par là que nous nous orientons autant que possible vers notre « corebusiness » : gourmet, fondue, BBQ, ... bref, tout ce qui est lié à la viande fraîche. Pour pouvoir tout garder sous contrôle, nous avons limité la partie traiteur, qui demande beaucoup de travail et d'espace de stockage et peut en outre provoquer des erreurs quand les clients viennent chercher leur commande. Nous ne proposons plus les choses que nos clients peuvent aussi acheter au supermarché, comme des croquettes au fromage. À moins que vous ne fassiez vous-même des croquettes comme boucher, elles ne représentent quand même pas une plus-value pour votre assortiment. Pendant les « coups de feu », nous recourons le moins possible au travail sur mesure. C'est ainsi que nous faisons depuis des années des plats de légumes standard pour 2 personnes. Quand il y a 3 convives, ils peuvent choisir entre 1 et 2 plats. Tout le monde peut faire ces plats, il n'y a pas de problème. S'il y a 100 plats commandés, nous en faisons 102. Au moment où le client vient chercher sa commande, nous la prenons dans l'éta-

gère, ainsi, on ne perd pas de temps en préparation et on gagne de la place. Comme nous trouvons que ceci est la meilleure façon de travailler pendant la période des fêtes, nous allons aussi proposer nos plats gourmet, fondue, buffet froid, hamburgerparty, plateaux de tapas et de fromage de cette manière-là. Quand il faut partager un plat entre 5 personnes, c'est moins pratique que de partager un petit plat entre 2 personnes.

Dans nos préparatifs pour la période des fêtes, nous tenons aussi compte de l'absence possible de collaborateurs. Surtout maintenant que la politique de testing a changé. Pour l'instant, nous avons 3 collaborateurs à la maison. Cela arrivera encore au moment des fêtes. C'est pour cela que nous avons décidé de ne pas prendre les commandes de manière illimitée. Nous fixons notre limite à l'avance. Cela n'a pas de sens de faire du chiffre d'affaires sur le dos de ses collaborateurs. La pression est déjà assez forte comme cela. Pendant le confinement, les flexijobbers et les étudiants ont été notre salut. Nous allons donc maintenant réfléchir à la meilleure manière d'avoir le plus possible recours à leurs services. Cette année, pour des raisons pratiques, les clients ne pourront plus que venir chercher des commandes le 31 décembre, comme nous le faisons depuis des années le jour de Noël. Cela a pour avantage que le matin, vous ne devez pas perdre de temps à remplir le comptoir. Le 31 décembre, nous essayons de faire le moins possible appel à nos collaborateurs. C'est chouette pour tout le monde de pouvoir passer les réveillons en famille. Après la période chargée des fêtes, nous nous reposons pendant une semaine.

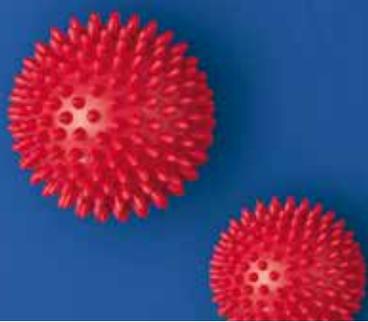
Les clients peuvent attendre sous une terrasse couverte. Le 24, nous proposons un point d'enlèvement dehors pour ceux

qui ont déjà payé. Cette année, nous allons promouvoir le paiement à l'avance. Les clients en ont entretemps pris l'habitude avec le webshop. Cela fait aussi des années que nous fermons le magasin le 23 et le 30 décembre : cela nous permet de faire plus facilement toute la préparation. Notre devise a toujours été : il ne faut pas réaliser son chiffre d'affaires entre Noël et Nouvel-An, mais entre Nouvel-An et Noël. Nous souhaitons à tous les collègues succès et bonne santé pendant la période des fêtes.

RIK DE FRUYTIER, MENEN



Nous espérons évidemment que la situation va encore s'améliorer avant que l'animation des fêtes de fin d'année ne commence et nous allons certainement essayer d'aborder cette période chargée aussi normalement que possible. En tant que bouchers artisanaux, nous optons résolument pour un assortiment de qualité de viande fraîche et de charcuteries. Pendant la période des fêtes aussi, les clients peuvent venir ici pour un bon morceau de viande, qu'ils peuvent tranquillement préparer à la maison. Nous leur donnons les conseils et l'aide nécessaires, de manière à ce qu'ils soient fiers de ce qu'ils proposent à leurs convives pour les réveillons. Ceci est un choix délibéré. Dans notre magasin, nous prévoyons les classiques parmi les préparations, mais nous ne proposons pas de menus spéciaux



CORONAVIRUS

dans notre assortiment de fin d'année. J'espère que cette crise sanitaire aura quand même quelque chose de positif, à savoir que les gens vont de nouveau cuisiner eux-mêmes et apprécier la cuisine classique. Nous n'achetons pas différemment en cette période de crise. Nous nous portons garants de la qualité que nous proposons à nos clients et nous nous en tenons à un certain nombre de livraisons de viande fraîche par semaine. C'est finalement encore la meilleure garantie de fraîcheur. Ici, la viande est toujours mise en évidence et il en est également ainsi pendant les fêtes de fin d'année. Le magasin reste ouvert la veille de Noël et la veille de Nouvel-An. Le jour de Noël et le jour de Nouvel-An, nos clients peuvent venir chercher leurs commandes, mais le comptoir reste vide. Nous faisons payer les clients quand ils viennent chercher leur commande. Comme les clients doivent faire la file dehors, nous y avons installé notre tonnelle, qui constitue un excellent abri pour les clients qui attendent. Nous allons faire le maximum pour que nos clients passent des fêtes de fin d'année de qualité et pour les servir le mieux possible, en respectant toutes les mesures de précaution nécessaires.

PHILIPPE ROSSEELS, ZELE



Avec la crise du Covid-19, tous les bouchers ont vraiment eu beaucoup de boulot. Les fêtes de fin d'année leur donneront sans aucun doute encore pas mal de travail en plus, ce qui signifie que nous n'aurons pas beaucoup le temps de nous reposer. Nous travaillons avec une équipe fixe et n'avons pas prévu d'extras pour les fêtes. Avec la charge de travail causée par le Covid, nous avons depuis le début de la crise élargi notre personnel, en engageant un cuisinier qui travaille chez nous comme flexijobber et qui est au chômage tech-

nique dans son entreprise. Nous n'avons pas encore eu de malades du coronavirus. Mon fils, une vendeuse et moi-même avons été testés mais les résultats étaient négatifs pour tous les trois.

Nous achetons comme d'habitude pour les fêtes de fin d'année. La fermeture dans l'horeca nous fait perdre une partie de nos revenus, mais cette perte est largement compensée par l'activité dans le magasin. Nous avons un beau dépliant pour les fêtes avec un lay-out professionnel, mais avec un assortiment limité. Nous proposons à nos clients quelques entrées, 2 plats principaux et quelques amuse-bouche. Nous avons aussi un assortiment de gibier. Cela fait longtemps que nous nous consacrons surtout au gourmet et à la fondue. Les dindes, pintades et cailles farcies traditionnelles restent aussi des classiques à Noël. Nous nous sommes directement adaptés à la crise du Covid. C'est ainsi que dans le magasin, les clients sont derrière un écran en plexiglas, ce qui fait qu'ils n'ont aucun contact avec nous. L'enlèvement des commandes peut se faire sur le côté - à la hauteur du parking - via une fenêtre avec une sonnette, et nous conseillons à nos clients de payer avec leur carte. Comme service à la clientèle, nous livrons gratuitement à domicile (en-dessous de 10 €, il y a 1 € de frais de livraison à payer). Nous disposons pour cela de deux camionnettes réfrigérées, pour lesquelles nous avons 4 flexijobbers à notre service. Les livraisons à domicile se font le lundi, le mercredi, le vendredi et le samedi. Beaucoup de gens paient en route par virement ou par payconiq. Les commandes peuvent se faire par e-mail, cette manière étant très utilisée. Un webshop serait certainement un plus : nous y travaillons. Le Take Away est en plein essor et nous devons veiller à ne pas perdre ces clients. Nous travaillons entre-temps avec Reflex IT : c'est un plus sur le plan de la facturation et du suivi des commandes. Au magasin, les paiements se font par Bancontact, avec le smartphone ou via payconiq, qui se trouve même sur les montres connectées. Pour donner à nos collaborateurs le repos nécessaire, nous sommes fermés comme chaque année le 25 décembre et les 1er et 2 janvier. En vue des fêtes de fin d'année, nous

essayons comme chaque année de continuer à travailler le plus possible. Il y a probablement assez de travail, mais il y a aussi une certaine incertitude au cas où il y aurait des collaborateurs absents.

ISMAEL MARTIN, LIBIN



Nous allons faire pour un mieux sans savoir s'il y aura autant de demande que les autres années. Jusqu'à présent "touchons du bois", il n'y a pas d'absent. S'il y a un changement d'ici là, je ne sais pas comment nous ferons. Former quelqu'un en dernière minute sans avoir le temps de le faire ne serait pas possible pour nous.

Je ne m'organise pas différemment, je suis quelqu'un de très organisé à la base. Mais il y a plus de boulot quand même. Pour la fin d'année je ferai le même assortiment que les autres années, sauf pour les quantités, je vais attendre le dernier moment. Je vais toujours proposer des menus, mais en limitant le choix pour ne pas être dépassé.

Les produits mis en évidence, sont le foie gras et ses dérivés, les différents pâtés en croûte, les terrines, les gibiers, les volailles, les mousses ... À mon avis, la demande ne sera pas différente des autres années.

Pour ce qui est du traiteur, je vais juste proposer des menus à emporter. Nous serons ouverts le réveillon de Noël jusqu'à 17 heures et idem pour le réveillon du nouvel an.

Les horaires resteront les mêmes que les autres années, il ne faut pas diminuer les heures d'ouverture pour éviter une affluence de la clientèle.

Les commandes se font par téléphone ou à la boucherie et le minimum par mail. L'enlèvement se fait à la boucherie. Les clients paient le jour de l'enlèvement, ça ne pose pas de problème à la clientèle.

Pour la sécurité, nous faisons pour un mieux en limitant le nombre de clients,

CORONAVIRUS

plexiglas et gel désinfectant. Je vais prévoir une grande tonnelle pour la distanciation.

Je ne suis pas de nature stressé donc ça va aller, j'espère !!!

ERWIN MERTENS (DE KAPBLOK), HEVERLEE



Nous ne nous attendons pas à ce qu'il y ait des problèmes pendant les fêtes de fin d'année, parce que la période qui précède sera moins chargée à cause de l'arrêt du catering. Nos collaborateurs pourront donc entamer la période des fêtes mieux reposés. Outre le personnel fixe, nous pouvons aussi puiser dans un pool de 15 flexijobbers. Ceux-ci se tiennent toujours prêts à venir travailler au cas où la charge de travail deviendrait excessive ou en cas d'absence de notre propre personnel pour cause de Covid-19. L'organisation pour les fêtes de fin d'année reste exactement la même. Nous achetons les mêmes choses et les préparatifs se font de la même manière que les autres années. Nous vendons chaque année beaucoup de dindes farcies précuites mais du fait que cette année, les clients fêteront avec moins de convives, j'envisage de proposer des demi-dindes farcies. Comme service à la clientèle, nous proposons de venir chercher la dinde chaude. Le magasin reste ouvert à Noël et Nouvel-An. Les menus restent sur notre dépliant pour les fêtes, les buffets ne sont pas commandés. Nous avons toujours prévu une zone séparée pour l'enlèvement des commandes. Avec la crise du Covid-19, il a simplement fallu ajouter un certain nombre de mesures comme la désinfection, encore plus de nettoyage, etc. Nos collaborateurs sont entretemps habitués aux mesures. Nous avons été parmi les premiers à porter des masques, à avoir du gel en stock dans le magasin, etc. Tout le monde fait attention à ce que les zones où les clients entrent

en contact avec du matériel, soient directement désinfectées (Bancontact, etc). Le personnel a reçu une note avec les règles à respecter au magasin et à l'atelier. C'est une note assez stricte, mais il faut ce qu'il faut. Je suis très fier que tout le monde fasse le maximum pour la respecter et veiller ainsi à ce que nous restions à l'abri des problèmes. Nos clients ne doivent pas payer à l'avance leur menu de Noël ou de Nouvel-An. Nous travaillons toujours avec beaucoup de personnel pendant la période des fêtes, si bien que l'enlèvement des commandes se passe toujours sans accros. Nous travaillons avec un système de tickets, qui a fait ses preuves ces dernières années. Nous faisons le maximum pour bien servir nos clients et veillons à ce qu'ils puissent attendre à l'abri pendant cette période de crise sanitaire, en plaçant une tente dehors.

Je me réjouis toujours de voir arriver les fêtes de fin d'année, mais je suis aussi toujours content quand elles sont passées. C'est une période très chargée, qui apporte beaucoup de stress, tant pour les gérants que pour le personnel, mais d'un autre côté, ce sont aussi des jours qui font rentrer de l'argent dans la caisse ...

PIERRE FLAMENT (BOUCHERIE ABC), BERGEN



Nous allons préparer ces fêtes de fin d'année de la même façon que les autres années. Nous allons prévoir un peu moins de plats préparés et axer notre communication sur les commandes et notre service de livraison à domicile. Nous allons prévoir moins de plats préparés et un peu plus de viande sortant de l'ordinaire. Nous mettons surtout les produits frais en évidence.

À cause du Covid, nous allons organiser 2 files : une pour les commandes et une pour le client instantané mais pour les commandes nous avons depuis déjà long-

temps une reprise des paquets dans le temps. Chaque client reçoit une certaine heure pour reprendre son paquet.

Dinde farcie précuite mais pas d'ouverture les jours de Noël et Nouvel an.

Pour le moment nous n'avons pas beaucoup d'absents mais nous envisageons de faire faire des heures supplémentaires à notre personnel sans faire appel à des extras.

Le personnel est bien habitué à la situation. Je pense que nous sommes bien organisés. Nous avons depuis le début de la crise, suivi à chaque fois les recommandations du conseil de sécurité et nous avons un site de commande en ligne avec soit livraison soit reprise en magasin. Les clients payent au moment de recevoir leur paquet dans la file spéciale commande. Il y a deux tonnelles que nous ouvrons tous les jours.

Je pense qu'on a tous beaucoup de questions mais que nous sommes en pleine confiance de nos moyens. Je souhaite à tous mes collègues bon courage et je suis convaincu que c'est le moment de prouver que la boucherie traditionnelle est bien là !

CÉDRIC MORTIER, NEVELE



On peut s'attendre à une fin d'année particulièrement chargée et animée. Surtout si les restaurants ne rouvrent pas encore et que les bulles restent limitées : pour nous, cela signifiera automatiquement plus de (plus petites) commandes. Avec notre nouvelle entreprise aussi, ce sera un défi à relever. Avec cette situation, allons-nous avoir encore plus de commandes en plus que d'habitude ou justement pas ? Personne ne le sait.

Pour l'instant, nous pouvons parler de chance, n'ayant pas encore eu de malades parmi le personnel. Nous retenons notre souffle. Si du personnel devait manquer et que nous ne devons pas fermer, nous essayerions de trouver des solutions avec des étudiants jobistes et des flexijobs.

CORONAVIRUS

Pour le travail à l'atelier, nous avons encore quelques indépendants pour venir nous dépanner. Là, nous avons en effet la chance d'avoir un grand groupe de collaborateurs, qui normalement vont aux banquets avec traiteur et qui maintenant sont à la maison.

De toute façon, nous devons organiser le travail de fin d'année de manière différente cette année, car nous avons un nouveau magasin. Le Covid nous incite encore plus à la réflexion. Proposer des plats pour moins de personnes, travailler avec une entrée/une sortie séparées (sens unique) pour ceux qui viennent chercher des commandes, ... : il y aura beaucoup de choses à faire. Mais nous allons jouer la certitude et proposer presque tout à partir de 2 personnes.

Pour nos achats, nous remarquons que nous devons encore plus faire attention aux prix que d'habitude. Il y a des produits qui deviennent tout à coup très chers parce qu'ils deviennent plus rares sur le marché (à cause du coronavirus). Nous essayons alors de trouver une solution créative et de proposer une alternative.

Cette année, nous réservons pas mal de nouveautés à nos clients. Ayant un tout nouveau magasin avec un nouvel assortiment, nous avons adapté notre dépliant pour les fêtes en conséquence. Ceci indépendamment du Covid. Nous continuons bien entendu à proposer des menus. Nous proposons pratiquement tout à partir de 2 personnes.

Je pense que les gens, après une année aussi extrême, choisiront plutôt des choses spéciales. La dinde a toujours été très appréciée à la table familiale, mais si nous devons fêter en petites bulles, une dinde entière, c'est un peu trop. Vu la limitation des contacts, les gens voudront que ce soit particulièrement convivial à la maison et donc prévoir quelque chose de spécial pour recréer l'ambiance du restaurant. Beaucoup de gens vont penser « nous n'avons que cela cette année, alors essayons d'en profiter de cette manière ». Nous n'adaptons pas nos horaires pour l'enlèvement des commandes. La veille de Noël et de Nouvel-An, on pourra venir chez nous de 11 à 15 h. et le jour de Noël et de Nouvel-An, de 11h. à midi. Il n'y aura pas de plats chauds à emporter. Je ne pense pas que les gens aient besoin de cela : ils

veulent d'abord prendre l'apéritif ...

Le magasin reste ouvert pendant les fêtes, mais nous essayons d'étaler la présence des clients en travaillant avec un point d'enlèvement des commandes. C'est notre « drive-in ». Les clients peuvent passer avec leur voiture devant notre magasin, prendre l'allée et venir chercher leur commande à l'arrière du bâtiment. Là, il y a un portail donnant sur l'atelier et avec leur numéro de commande, ils peuvent demander leur commande à la vendeuse. Celle-ci va chercher la commande dans l'espace réfrigéré qui se trouve près du portail et la remet au client ou à la cliente, qui repart par l'autre côté. Tout se passe en toute sécurité (circulation à sens unique) et tout est payé là sur place.

Au niveau sécurité, on ne peut pas faire mieux. Dans le magasin, nous avons un poteau de désinfection à l'entrée, suffisamment de gel hydroalcoolique pour les vendeuses et les clients, un lecteur de carte bancaire, obligation pour le client de tout charger lui-même, etc. Nous avons aussi un système de numéros, pour que les clients sachent quand c'est à leur tour. Ils peuvent ainsi circuler dans le magasin en gardant les distances de sécurité, sans être pressés les uns contre les autres.

Lors du 1er confinement, nous avons fait des livraisons à domicile mais nous ne le ferons pas une deuxième fois. Nous avons à présent un magasin beaucoup plus grand, ce qui fait qu'il ne faut plus si souvent attendre dehors. S'il devait quand même y avoir plus de files d'attente que prévu, nous avons même des tentes, que nous pouvons directement installer.

Moyennant une bonne préparation, nous sommes confiants de pouvoir traverser cette période des fêtes sans trop de stress superflu ...

VANESSA MARÉCHAL, GÉROUVILLE



Comment allez-vous personnellement faire face à la période chargée des fêtes de fin d'année ? Alors là, c'est une très bonne question. On ne sait absolument pas comment on va faire! Pour l'instant on n'a pas beaucoup d'absences et s'il y a des absences en dernière minute, je fais confiance aux enfants, intérim, ancien personnel, ... toutes les mains sans covid sont les bienvenues.

Nous nous organisons différemment pour les fêtes que pendant le restant de l'année et plus strictement au niveau des commandes. Pas de retardataire, pas de changement accepté ! Je pense qu'on va partir sur des petits produits, pintade, articles à la pièce, ... On ne fait pas de menus mais nous proposons la dinde à emporter cuite à réchauffer. Nous proposons aussi une carte et les clients choisissent dans la carte. De toute façon, ils prennent toujours la même chose.

On va essayer de privilégier les volailles cuites, les pierrades, fondues,... le 24 décembre. Le 23 décembre ils peuvent venir chercher les volailles crues, rôti... En temps normal, on est quand même à 1h30 d'attente! C'est l'hiver et on va leur dire de bien s'habiller, mais beaucoup envoient les maris!

Le magasin est accessible à 2 personnes à la fois et ça restera ainsi. Je pense que les clients devront prendre leur mal en patience et leur parapluie. D'habitude, on met une tonnelle et on offre du vin chaud et des petits boudins, cette année, ça va être compliqué! Pour organiser cela en toute sécurité, ça va être un vrai casse-tête !

Les clients passent commande par téléphone, mail et messenger, ou en magasin. Je suis la seule à gérer la prise de toutes les commandes. Une personne est à embaucher en plus pour me remplacer en magasin pendant que je prends les commandes. Ils payent à la sortie, souvent par carte. Je vais essayer d'avoir une personne supplémentaire qui aide les clients à porter les sacs dans la voiture.

Aux collègues je dis : Tenons bon, on sera covite au 10 janvier... Les médecins et infirmières sont dans une situation pire que nous, l'Horeca est au bord du gouffre, ne nous plaignons pas! Courage à tous !

CONCOURS PROFESSIONNELS



Participer à des concours professionnels prestigieux comme EUROBEEF, le Concours d'Excellence ou, pour les jeunes, la Juniorcup, donne à notre secteur une image de marque positive. Le but principal est évidemment de gagner, mais une distinction avec l'or, l'argent ou le bronze, augmentera également la renommée de vos produits. Dans le passé, de nombreux lauréats se sont bien rendus compte que la médiatisation et la valorisation de leur savoir-faire professionnel étaient un plus non négligeable de la participation aux concours. Ce n'est pas seulement une confirmation de votre savoir-faire, cela vous donne aussi la possibilité de soumettre votre (vos) produit(s) à l'appréciation experte d'un jury professionnel. Vos clients seront en outre particulièrement fiers de voir leur boucher gagner et ils continueront très certainement à acheter les produits primés.

“REMPORTER UN PRIX A UN IMPACT TRÈS IMPORTANT”

La préparation à un concours professionnel prend beaucoup de temps mais c'est justement ce trajet qui rend la participation si précieuse. Les bouchers artisanaux participent avec leurs spécialités existantes ou avec de nouveaux produits qu'ils ont développés. Prenez donc le temps de faire un brainstorming avec vos collaborateurs et d'expérimenter vos nouveaux produits : vous serez surpris des bonnes idées qui peuvent en sortir. C'est ce qu'on appelle s'amuser ensemble pour créer de nouveaux produits artisanaux ...

LE TEMPS ET LA PRÉPARATION : LES CLEFS DU SUCCÈS.

- **Lisez attentivement le règlement**, dans la « Boucherie Belge » ou sur le site www.bb-bb.be
- Etablissez votre planning à temps et travaillez avec une checklist.
- Les plats de viande et les plats-buffet prennent plus de temps que les charcuteries.
- Présentation, finition et précision sont les mots-clés pour les plats de présentation.
- Prenez le temps qu'il faut pour vous préparer avec **soin**, pour soigner les détails, ...
- Testez tous les produits plusieurs fois avec un panel de testeurs.
- Les plats et produits doivent être conformes aux exigences de la législation belge en vigueur.
- Attention à la contamination.

OSEZ VOUS POSER UN CERTAIN NOMBRE DE QUESTIONS.

CELA VOUS AIDERA À AMÉLIORER VOS PRODUITS EXISTANTS OU À DÉVELOPPER DE NOUVEAUX PRODUITS.

- Donnez au nom du produit une image de marque suffisamment artisanale et qualitative, pour attirer l'attention.
- Le produit doit répondre à certaines exigences de qualité, sur le plan de la saveur, de la couleur et de la sécurité.
- Le produit apporte-t-il une valeur ajoutée à l'assortiment présenté et une certaine image de marque sur le plan artisanal et de la fraîcheur ? Est-il suffisamment unique pour fidéliser les clients et/ou en attirer de nouveaux ?
- Cette image de marque incite-t-elle à l'achat ? Pensez ici à la forme, à la couleur, à la saveur, au caractère artisanal/épicurien, à l'emballage.
- Le produit est-il facile à préparer par le consommateur et cadre-t-il avec son modèle alimentaire ?
- Le client a-t-il besoin de beaucoup ou de peu d'auxiliaires culinaires ? Trop d'auxiliaires rendent souvent le produit compliqué et peu attractif.
- Cherchez des caractéristiques de produit qui renforcent l'image de marque au niveau santé, comme la réduction de la quantité de sel et de gras (cfr. projet VIS de la Fédération Nationale: lisez les articles techniques et regardez les petits films), les produits sans allergènes, maigres, pauvres en calories, avec un minimum de matières auxiliaires portant un n° E. Tout ce qui concerne la santé est important, tous les jours et pour tout le monde.



Maurice MATHIEU

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

www.mauricemathieu.be

*Mayonaise
Sausen
Salades*

03/216.01.11

- Attention à la durée de conservation: la date-limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM) sont importantes pour les consommateurs.
- Est-il possible de faire un produit de haute qualité avec des matières premières peu coûteuses?
- Le prix du produit doit être bien étayé, avec comme éléments importants:
 - la taille du groupe-cible que vous visez;
 - le prix de vente que vous pouvez pratiquer dans votre segment du marché;
 - le choix que vous faites entre les clients 'riches' et 'ordinaires' et la somme consacrée à l'alimentation (de luxe).
- Essayez de développer un produit qui renforce la compétitivité de vos produits et de votre entreprise par rapport à la grande distribution.
- Un aspect très important est le goût, la sensation en bouche du produit. Répond-il aux souhaits du consommateur en matière de tendreté/tenue en bouche, de teneur en sel, d'assaisonnement, de forme/modèle, de couleur et d'arôme? Y a-t-il un bon équilibre entre les divers ingrédients utilisés?
- Quand vous développez de nouveaux produits, pensez aux possibilités d'application par rapport au moment d'utilisation : BBQ, wok, ...
- L'image de marque de la matière première ou de l'espèce de viande peut jouer un rôle important. Pensez p.ex. à l'agriculture qui respecte le bien-être animal: cela peut déterminer la popularité de l'espèce de viande.
- Les produits saisonniers peuvent influencer votre choix de produits : légumes d'été/d'hiver, saison des BBQ, des asperges,... Certains produits sont applicables toute l'année dans l'assortiment.
- Quand vous créez un nouveau produit, y a-t-il des frais de production supplémentaires (p.ex. investissement nécessaire)? La disponibilité des matières premières et auxiliaires et la simplicité de la méthode de production ont aussi leur importance.
- Le marketing est un excellent moyen d'attirer l'attention sur le nouveau produit, avec p.ex. l'organisation de dégustations. Il peut être intéressant d'y associer des écoles ou de faire la promotion pendant la « Semaine du Boucher ».
- Il peut y avoir des anomalies frappantes concernant les additions et les déclarations par rapport au respect de la législation. Rassembler des informations correctes à ce sujet peut vous éviter des déceptions par la suite.
- Il y a un certain nombre de tendances à suivre:
 - Compositions et saveurs actuelles

- Nouveaux moments de consommation ou modèles alimentaires
- Image de marque et emballage « tendances »
- Influences socio-culturelles, comme p.ex. religion, culture, comportement de groupe
- Influences étrangères
- Déplacements au sein du modèle alimentaire (p.ex. moins de pommes de terre et plus de légumes de luxe)
- Modèles alimentaires alternatifs, comme l'alimentation bio-dynamique

TENEZ COMPTE DES ÉLÉMENTS SUIVANTS:

- **Goût et odeur** : comprend le bon équilibre des saveurs. L'odeur est aussi à prendre en considération : comme pour la saveur, il est important de respecter l'authenticité et le caractère artisanal. Un pâté doit avoir le goût du pâté, un saucisson cuit un goût de saucisson, avec une bonne sensation en bouche. En d'autres termes, évitez qu'en ajoutant un ingrédient pour des raisons d'originalité, vous ne gâchiez le goût original du produit.
- **Aspect et présentation** : le caractère attractif de l'aspect visuel, la créativité et l'innovation, l'harmonie des couleurs et le caractère pratique et attrayant du produit, l'appréciation esthétique, la présentation, le premier coup d'œil, ...
- Caractère artisanal, professionnalisme, originalité : aspect créatif unique et originalité des produits, des plats, des plats de présentation, ...
- **Technique de fabrication** : techniques et compétences appliquées pour la composition, la préparation et la fabrication des produits, des plats, des plats de présentation (cutterage, cuisson, garniture, aspect surface de coupe, sensation en bouche, saveur, odeur, ...)
- **Propreté et finition** : des produits et des plats, respect des règles d'hygiène

EUROBEEF & JUNIOR CUP

RUBRIQUE 1 : PLAT DE VIANDE FRAÎCHE PRÊT À L'EMPLOI

- pour max. 6 personnes, p.ex. tepanyaki, fondue, gourmet, pierade, wok, BBQ...
- Dans cette rubrique, les points attribués à la valeur promotionnelle pour la viande (aspect commercial), à l'originalité et à la créativité sont particulièrement importants.

Défauts fréquents

- **Appréciation esthétique générale** : trop plein/surchargé, arrière-fond trop lourd, plat trop petit/mal adapté, désordonné, trop plat, pas de variation, pas de garniture adéquate, bords sales et gras, manque de fraîcheur.
- **Composition** : composition inadéquate, proportions mal équilibrées, trop/trop peu de décoration/garniture.
- **Finition et raffinement** : technique de pose peu harmonieuse, insuffisamment étalé, dépasse le bord, bord du plat sale, mauvais portionnement, ligne pas tenue.
- **Promotion pour la viande (aspect commercial)** : combinaison peu appétissante, trop monotone, couleur peu naturelle, altération de couleur.
- **Originalité et créativité** : trop simple, composition incorrecte, arrière-fond insuffisant.

RUBRIQUE 2 : PLAT DE BUFFET FROID CONTEMPORAIN À BASE DE PRODUITS DE VIANDE,

p.ex. plat de charcuteries prêt à l'emploi, plat de tapas, plat apéritif...

- Dans cette rubrique, les points attribués à la finition et au raffinement, à l'originalité et à la créativité sont particulièrement importants.
- Faites surtout attention à l'harmonie des couleurs et à la présentation stricte et régulière: vous récolterez beaucoup de points chez le jury.
- La régularité et la disposition de chaque tranche ou morceau sont très importantes pour l'appréciation esthétique.

Défauts fréquents

- **Appréciation esthétique générale** : trop plein/surchargé, arrière-fond trop lourd, plat trop petit/mal adapté, désordonné, trop plat, pas de variation, pas de garniture adéquate, manque de fraîcheur.
- **Composition** : composition inadéquate, proportions mal équilibrées, trop/trop peu de décoration/garniture.
- **Finition et raffinement** : technique de pose peu harmonieuse, insuffisamment étalé, dépasse le bord, bord du plat sale, mauvais portionnement, ligne pas tenue.
- **Promotion pour la viande (aspect commercial)** : combinaison peu appétissante, trop monotone, couleur peu naturelle, altération de couleur.
- **Originalité et créativité** : trop simple, composition incorrecte, arrière-fond insuffisant

“Attention aux détails ...”

RUBRIQUE 3 – JAMBON CUIT ARTISANAL

Jambon cuit entier **sans os**, jambon braisé ou jambon rôti.

**Défauts fréquents**

- **Aspect extérieur** : couleur irrégulière, anomalie de forme, pâle/terne.
- **Aspect entamé (surface de coupe/composition/tranchabilité)** : taches vertes sur la surface de coupe, taches brunes/rouges sur la surface de coupe, pâle/terne, bord desséché/décoloré/ gris, trop mou, trop dur, petits bords blancs entre les morceaux, petits trous, les tranches tombent en morceaux à la découpe, trop vite déformé.
- **Goût** : goût spécifique de jambon insuffisant, trop aqueux, trop doux, trop acide, tenue en bouche insuffisante.
- **Odeur** : trop peu d'arôme de viande/de jambon, odeur peu naturelle.

RUBRIQUE 4 – JAMBON SALÉ ARTISANAL

Jambon cru **sans os**, fumé ou non fumé.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur** : dépôt de sel, anomalie de couleur, anomalie de forme, moisissure indésirable.
- **Aspect entamé (surface de coupe/composition/tranchabilité)** : bords foncés/gris, stries vertes dans le jambon, anomalie de couleur après le tranchage, détachement de la couenne, pas assez sec, maturation insuffisante.
- **Goût** : goût salé trop prononcé, goût trop sec, acide, pas salé au cœur du produit, rancité, goût de fumé insuffisant/excessif.
- **Odeur** : trop peu d'arôme, odeur peu naturelle.

RUBRIQUE 5 – PRODUIT DE VIANDE SALÉ ARTISANAL

Comme noix de jambon, filet de Saxe, bacon, lard de poitrine et viande fumée à l'exception du jambon.

Défauts fréquents : voir jambon salé artisanal.

**RUBRIQUE 6 – PRODUIT DE VIANDE ARTISANAL**

À l'exception du **saucisson de Paris** avec un **diamètre d'au moins 75 mm**. Tous les produits de viande comme les saucissons cuits, pain de viande, pastrami, ... à l'**exception des produits de viande des rubriques 7, 8, 9, 10 et 11**.

→ Les produits de viande ne sont pas si faciles à maîtriser à un tel concours, il peut toujours y avoir une bulle d'air ou une inégalité
→ le cutterage sous vide et le poussage sous vide peuvent y remédier...

**Défauts fréquents**

- **Aspect extérieur** : anomalies de couleur, boyaux ridés, stries et taches sur le produit, mal ligaturé.
- **Aspect entamé (surface de coupe/composition/tranchabilité)** : anomalie de couleur après le tranchage, dépôt de gelée et de graisse dans la pâte, dépôt de gelée et de graisse sous le boyau, coloration insuffisante, couleur instable, coloration grise au cœur du produit, trous d'air/taches vertes, taches brunes/noires au tranchage, couleur trop claire/trop foncée, trop mou, trop ferme, accumulation d'épices, le grain de la matière première tombe hors de la pâte, restants/cartilage/nerfs/couenne/cachets/particules étrangères, ...
- **Goût** : goût pas naturel, goût fade ou trop fort, goût de moisi, goût acide, tenue en bouche insuffisante.
- **Odeur** : trop peu d'arôme, odeur pas naturelle.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur** : bardes pas fermées ou détachées, anomalies de couleur.
- **Aspect entamé (surface de coupe/composition/tranchabilité)** : anomalie de couleur après le tranchage, dépôt de gelée et de graisse dans la pâte, coloration insuffisante, couleur instable, coloration grise au cœur du produit, trous d'air, couleur trop claire/trop foncée, trop mou, trop ferme, le grain de la matière première tombe hors de la pâte, accumulation d'épices, restants/cartilage/couenne/cachets/particules étrangères, friable.
- **Goût** : goût pas naturel, goût fade ou trop fort, goût de foie prédominant, goût acide.
- **Odeur** : trop peu d'arôme de foie, odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 7 – CHARCUTERIE ARTISANALE À BASE DE FOIE

e.a. pâtés, mousses, saucissons de foie, pâté en croûte...

**RUBRIQUE 8 – SAUCISSON SEC ARTISANAL**

Fumé ou non fumé, à l'exception du salami avec un **diamètre d'au moins 75 mm**.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur** : anomalies de couleur dans le bou-din noir, stries blanches.
- **Aspect entamé (surface de coupe/composition/tranchabilité)** : sang utilisé pas frais, trop longs temps d'attente entre le poussage et la cuisson, dépôt de graisse dans la pâte, couenne ou lard agglutiné (transformation trop à froid), couleur trop claire/trop foncée/mate, trop mou, trop ferme, lardons (grain) rosés (lard pas échaudé), les lardons (grain) tombent hors de la pâte, accumulation d'épices, granuleux, n'a pas cuit assez longtemps, pas cuit à point, coloration grise/verte du grain p.ex. langues et rognons.
- **Goût** : goût pas naturel, fade ou trop fort.
- **Odeur** : odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 9 – CHARCUTERIE ARTISANALE À BASE DE SANG

e.a. boudins noirs

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur** : anomalies de couleur dans le boudin noir, stries blanches.
- **Aspect entamé (surface de coupe/composition/tranchabilité)** : sang utilisé pas frais, trop longs temps d'attente entre le poussage et la cuisson, dépôt de graisse dans la pâte, couenne ou lard agglutiné (transformation trop à froid), couleur trop claire/trop foncée/mate, trop mou, trop ferme, lardons (grain) rosés (lard pas échaudé), les lardons (grain) tombent hors de la pâte, accumulation d'épices, granuleux, n'a pas cuit assez longtemps, pas cuit à point, coloration grise/verte du grain p.ex. langues et rognons.
- **Goût** : goût pas naturel, fade ou trop fort.
- **Odeur** : odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 10 – CHARCUTERIE ARTISANALE À BASE DE VOLAILLE

Produits séchés, salés ou cuits, y compris le foie de volaille.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur** : forme irrégulière, coupe pas correcte, pâle/terne, barde pas fermée ou détachée, couleur irrégulière, mal roulé, trop gros/trop court, trop clair/trop rôti.
- **Aspect entamé (surface de coupe/composition/tranchabilité)** : trop grossier/trop fin, répartition irrégulière, peu de dessin, bord de lard trop gros, trop clair/trop foncé, taches grises/vertes, bord foncé, trous d'air, trop gras/trop maigre, couenne/nerfs/cartilage/cachets/glandes, dépôt de gelée, flasque/mou, sec/coriace, dur/caoutchouteux, granuleux, pas de liaison, difficile à couper.
- **Goût** : trop salé/trop fade, trop peu d'arôme de viande, trop/trop peu assaisonné, goût pas assez pur, rance, tenue en bouche insuffisante.
- **Odeur** : acide, odeur de pourri/de renfermé, trop peu d'arôme, odeur de moisi/de vieux, odeur pas naturelle.

**RUBRIQUE 11 – PRODUITS À BASE DE GELÉE**

e.a. tête pressée, tête de veau, breughelkop, ...

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur** : gelée pas assez claire, anomalies de couleur.
- **Aspect entamé (surface de coupe/composition/tranchabilité)** : restants d'os, trop/trop peu de viande par rapport à la gelée, gelée utilisée pas assez pure, anomalies de couleur, coloration grise, structure trop molle/trop ferme.
- **Goût** : trop salé, trop assaisonné, goût pas naturel, goût fade ou trop fort, acide.
- **Odeur** : odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 12 : PLATS PRÉPARÉS OU PLATS PRÊTS À ENFOURNER À BASE DE PRODUITS RÉGIONAUX.

Il doit y avoir au moins 1 produit régional dans le plat. Les plats sont présentés dans l'emballage que vous employez au magasin. Donc pas de plats, d'assiettes, etc... Il faut prévoir une portion de dégustation pour le jury. Les desserts sont exclus.

Dans cette rubrique, les points attribués à l'originalité et la créativité, à la finition et au raffinement sont particulièrement importants.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur** : portions trop grandes/trop petites, défauts de couleur, récipient/garniture (décoration) inadéquats, emballage incorrect, désordonné.
- **Aspect intérieur/composition** : composition incorrecte, couleur peu attrayante, proportions déséquilibrées entre les matières principales et les autres ingrédients, trop/trop peu de sauce, trop sec, trop flasque/mou, pas assez lié/trop lié, dépasse le bord, bord du plat sale.
- **Goût** : trop salé/trop fade, trop peu d'arôme, trop peu/trop assaisonné, goût pas assez pur.
- **Odeur** : acide, pas fraîche, trop peu d'arôme, odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 13 – SALADES

À base de **viande** et de **poisson**.

Défauts fréquents

- **Uitwendig uitzicht (buitenkant): Aspect extérieur :** trop rempli/surchargé, désordonné, couleur trop claire/trop foncée/irrégulière, mal rempli, trop/trop peu de garniture, trop simple, composition incorrecte.
- **Aspect intérieur/composition :** sauce trop épaisse/trop liquide/huileuse, pas homogène, trop/trop peu de matières premières principales par rapport à la sauce/aux autres matières premières, trop/trop peu/trop grossier/trop fin, sec/dur/caoutchouteux, pâteux, mal réparti, récipient sale, manque de soin, portionnement incorrect, garniture inadéquate, couleur pas naturelle.
- **Goût :** trop salé/trop acide/trop doux/trop fade, amer/rance/trop assaisonné, anomalie de goût, absence du goût spécifique, ingrédients trop cuits/trop crus.
- **Odeur :** acide, pas fraîche, trop peu d'arôme, odeur pas naturelle.

REMARQUES PARTICULIÈRES

Les plats et les produits doivent **satisfaire** aux exigences de la **législation** actuellement en vigueur en **Belgique**!

Ils doivent être fabriqués **personnellement** et de manière **artisanale** par les participants!

Rubriques 1 et 2

Les dimensions des plats ne peuvent **pas dépasser 75 cm x 120 cm**. Les participants veilleront à ce que chaque plat reste facilement déplaçable pendant la durée du concours (pour les plats délicats, il y a lieu de prévoir éventuellement un socle, de manière à ce que le plat puisse être exposé avec le socle). Le **poids maximum** est fixé à **40 kg**. Les participants auront la possibilité d'effectuer de petites réparations éventuelles sur place.



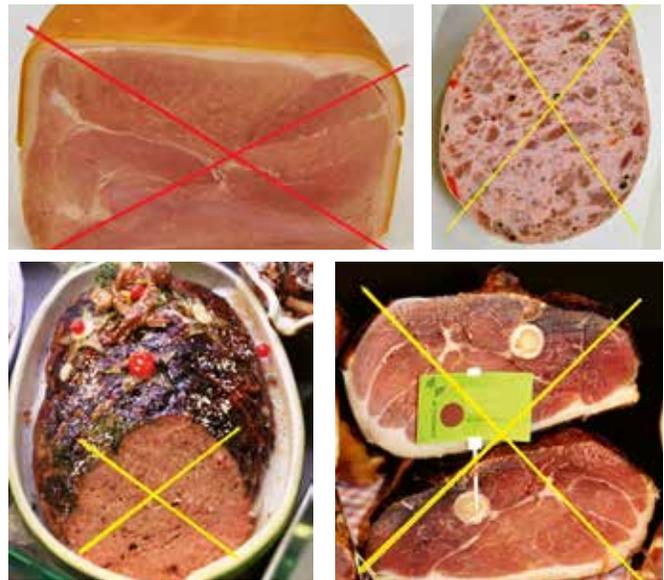
Rubriques 12 et 13

À côté de chaque plat dans ces rubriques, il y a lieu de prévoir une petite **portion de dégustation séparée** (emballage à jeter), pour permettre au jury (**4 membres**) de coter le goût des principaux composants du plat. Il ne faut pas prévoir de garnitures pour la portion de dégustation.

Rubriques 3 à 11

Les produits de viande dans ces rubriques doivent être présentés comme des **produits entiers, donc NI ENTAMÉS, NI TRANCHÉS**. À l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.

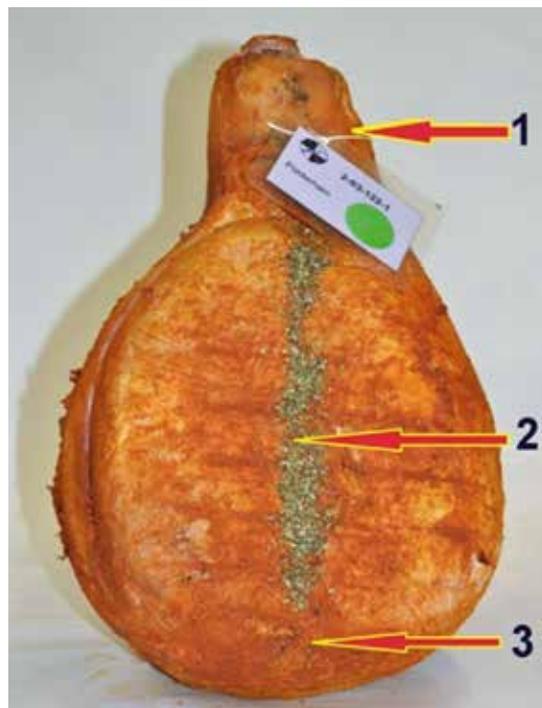
Ni entamés ni tranchés !



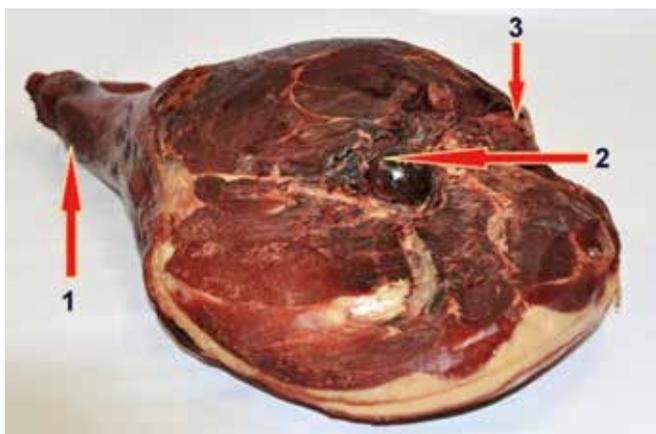
CONCOURS D'EXCELLENCE

RUBRIQUE 1 – JAMBON À L'OS CUIT ARTISANAL

Limité au jambon cuit entier avec os, à savoir jarret ou cuisse.



Défauts fréquents : voir jambon cuit artisanal

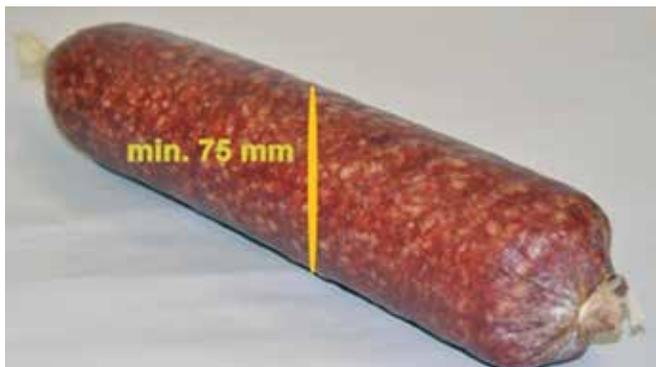


RUBRIQUE 2 – JAMBON À L'OS CRU ARTISANAL

Jambon cru, avec os, à savoir jarret ou cuisse, fumé ou non.

Défauts fréquents : voir jambon cru artisanal

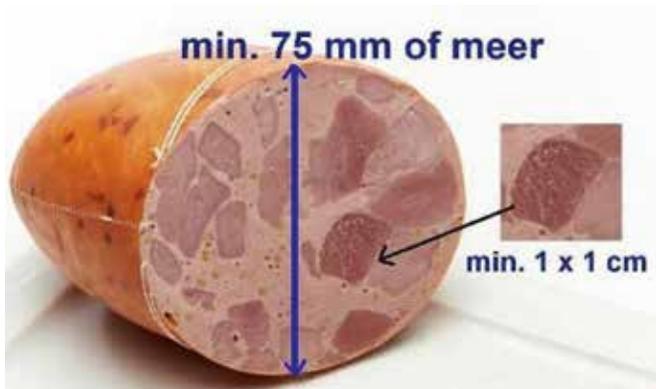
RUBRIQUE 3 – SALAMI



Diamètre d'au moins 75 mm, boyau synthétique ou naturel, viande de toutes les espèces animales autorisée.

Défauts fréquents : voir saucisson sec artisanal

RUBRIQUE 4 – SAUCISSON DE PARIS



Diamètre d'au moins 75 mm, morceaux de viande non moulus d'au moins 1cm x 1cm, boyau synthétique ou naturel, viande de toutes les espèces animales autorisée.

SPÉCIFICATIONS pour les produits de viande concernés:

1. Jambon à l'os cuit

- viande de porc exclusivement (pas d'autres espèces: difficilement comparables).
- jambon entier avec os, jarret et cuisse, os à moelle.
- le produit ne peut en aucun cas être entamé ou tranché et on ne peut pas enlever de morceaux (cfr. découpe Cobourg).
- le produit peut être terminé à l'extérieur avec des épices et/ou être cuit comme finition.

2. Jambon à l'os cru

- viande de porc exclusivement (pas d'autres espèces, p.ex. agneau, gibier) : difficilement comparables).
- jambon séché avec os, jarret et cuisse, os à moelle, avec ou sans l'os de la hanche (pas ouvert et pressé).
- l'os du pubis peut être enlevé mais ce n'est pas obligatoire.
- le produit ne peut en aucun cas être entamé ou tranché: cela doit être un jambon entier.
- le produit peut être terminé à l'extérieur avec des épices (poivre p.ex.).

3. Salami

- toutes les espèces de viande entrent en ligne de compte: p.ex. bœuf, porc, cheval, volaille, agneau, etc.
- le calibre du boyau doit être d'au moins 75 mm.
- peut être terminé à l'extérieur avec des épices (poivre p.ex.).
- peut contenir des ingrédients comme garniture, p.ex. grains de poivre, paprika etc.
- ne peut en aucun cas être entamé ou tranché.

4. Saucisson de Paris

- un saucisson cuit composé d'une fine masse et de gros morceaux de viande.
- le grain ne peut pas être moulu.
- les morceaux doivent avoir une dimension minimale d'1 cm sur 1 cm.
- le calibre du boyau doit être d'au moins 75 mm.
- peut être en boyau naturel (p.ex. caecum de bœuf) mais ici aussi avec la norme de 75 mm.
- peut être terminé à l'extérieur
- peut contenir des ingrédients comme garniture, p.ex. graines de moutarde, poivre vert, paprika, etc.
- ne peut être ni entamé ni tranché.

Défauts fréquents: voir produits de viande artisanaux

Remarques particulières

Tous les produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur. Ils doivent être fabriqués personnellement



BELDOS
FOR A BETTER FILLING

TOUTES LES MACHINES DOSAGE - FABRICATION PROPRE
TESTEZ VOTRE PRODUIT DANS NOTRE SALLE DE DÉMO!

3, 8, 15 L. trémies interchangeables
jusqu'à 50 doses par minute
température de -10 ° jusqu'à +110 °
nettoyage rapide & facile à utiliser

produits semi-lourds, lourds ou aérés
régulation de vitesse
sauvegarder des recettes

purée de pommes de terre
sauces
riz au lait
salades (surimi, poulet au curry, salade de viande)

Beldos N.V. Industrielaan 10, 2950 Kapellen (Anvers) +32 3 646 40 48 info@beldos.be www.beldos.com



ATTENTION

Nous apprenons que des arnaqueurs utilisent le SPF Finances afin d'obtenir vos données bancaires.

Il demandent d'effectuer une vérification pour pouvoir effectuer un remboursement.

Ne vous laissez pas tromper !

par les participants. Les produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis. Ceux qui ne le sont pas deviennent la propriété des organisateurs et vont à des œuvres de charité de la région.

Les **produits de viande** doivent être présentés comme des **produits entiers**, donc **NON-ENTAMÉS**.

Dans les prochaines éditions de la BB, nous examinerons de plus près les défauts de fabrication technologiques concernant l'aspect extérieur, la vue de la surface de coupe, l'odeur et le goût, la consistance, etc...

Nous vous souhaitons d'ores et déjà beaucoup de succès !
Regardez aussi les petits films et les photos sur www.bb-bb.be

Rédaction et photos :

Em. Prof. dr. ir. Hubert Paelinck - KU Leuven

Norbert Van Speybroek - R & D Pilot Rejo

Bertrand Vande Ginste - Professeur honoraire à l'école de Boucherie-Traiteur de Dixmude

Recevez gratuitement du matériel d'emballage pour les fêtes de fin d'année en vous inscrivant !

Emballez vos clients lors des fêtes de fin d'année grâce à la Fédération Royale Nationale des Bouchers et à votre partenaire Sodexo !

Les 500 premiers inscrits (avant le 20 novembre), recevront gratuitement du matériel d'emballage, 1.000 feuilles d'emballage et 200 sacs, à utiliser durant l'action « Menu des Fêtes » qui se déroulera à la fin de l'année. Inscrivez-vous vite, il n'y en aura pas pour tout le monde ! S'inscrire (<https://www.affiliationbouchers.be/>)





Comment prolonger la durée de vie de vos produits ?

Chaque année, en Europe, 88 millions de tonnes de nourriture sont jetées à la poubelle. L'une des causes principale de ce constat : la Date Limite de Consommation (DLC), souvent très courte pour les produits alimentaires. Bonne nouvelle : il est aujourd'hui possible de prolonger cette DLC afin de garantir aux aliments une vie plus longue et plus saine et ainsi éviter le gaspillage.

Avant tout, comprendre le Biofilm

Pour comprendre comment prolonger la durée de vie des produits, il est nécessaire de se familiariser avec le biofilm.

Un biofilm se crée sur base d'un petit regroupement de bactéries autour d'un festin : les résidus organiques. Les bactéries développent une matrice pour adhérer à la surface et se protéger des agressions extérieures (le nettoyage par exemple). Bien installées dans leur nouveau nid, elles prolifèrent et se multiplient.

Quand les bactéries commencent à se sentir à l'étroit, il est temps d'étendre la colonie ! Le biofilm relâche ses troupes pour conquérir de nouveaux espaces et propager sa présence à d'autres supports.

Pour faire bref, le biofilm, c'est le QG des bactéries ! Et malheureusement, 99% des bactéries vivent sous forme de biofilms. Ils se développent partout où il est bon de faire un nid douillet ! Fissures, coins, ustensile griffé, cavité étroite, ... ou encore des surfaces mal nettoyées qui sont de véritables garde-mangers bactériens. Attention aux résidus organiques incrustés !

Le biofilm est donc une source constante de contamination à cause de la libération imprévisible de bactéries.

Un danger pour les aliments

Ces nids de bactéries sont un réel danger pour les aliments. En effet, l'état de propreté des installations est en relation directe avec la qualité des produits finis : si les infrastructures de production sont contaminées par des bactéries altérantes, ces dernières peuvent contaminer la nourriture qui deviendra plus rapidement avariée. Les bactéries biofilmogènes les plus fréquemment rencontrées en atelier alimentaire sont : *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Campylobacter spp*. Un

biofilm peut contenir différents types de bactéries mais également des virus, des phages, des toxines, ... tout le monde est le bienvenu.

L'objectif du nettoyage est donc de parvenir à éliminer ce biofilm et ainsi réduire ce risque de contamination.

Quelle solution face au biofilm ?

Face au biofilm, tous les détergents ne se valent pas. Les bactéries vivant sous forme de biofilm sont jusqu'à 1000 fois plus résistantes aux produits de nettoyages conventionnels. Un nettoyage classique n'est pas suffisant face aux défis posés par le biofilm.

Mais il est aujourd'hui scientifiquement prouvé que les détergents à base d'enzymes ont la particularité de s'attaquer aux biofilms et à leur membrane protectrice. En éliminant les boucliers de ces nids de bactéries, les enzymes les exposent à une désinfection en profondeur.

L'infrastructure est alors plus propre et le risque de contamination des aliments est amoindri.

Les produits étant moins exposés aux bactéries, ils sont épargnés des contaminations et se conservent plus longtemps, ce qui évite le gaspillage alimentaire.

Les produits de nettoyage enzymatiques utilisés de façon régulière et préventive sont donc la meilleure arme dans la lutte contre la propagation des bactéries et les infections.

Si vous désirez en savoir plus sur la gamme de produits enzymatiques de Realco ou obtenir des conseils pour assurer l'hygiène parfaite de votre boucherie, contactez notre Expert en Hygiène Ayman Amin au 0473/96.36.68.



Profitez de l'offre hivernale* auprès de tous nos partenaires ainsi que sur la plateforme de commande en ligne www.clickandclean.be en mentionnant le code « BOUHIVER20 ».

* Valable pour toute livraison entre le 15/11/2020 et le 31/12/2020

PROMO

Profitez vite
de nos offres
hivernales



Votre expert en hygiène boucherie

- 10%

dès 500€ d'achat*

- 15%

dès 800€ d'achat*

- 20%

dès 1.200€ d'achat*

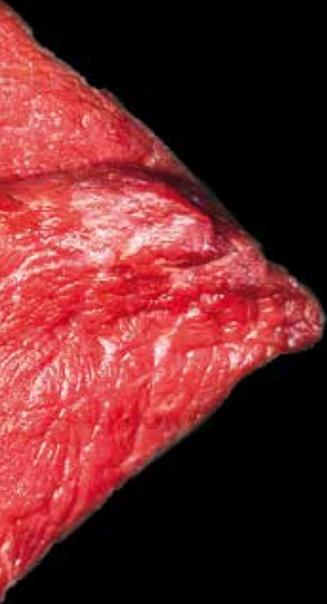
- 25%

dès 2.000€ d'achat*

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

* Remise sur le total de la commande calculée sur le PA net (= prix d'achat HTVA, remise déduite).
Valable pour toute livraison entre le 15/11/2020 et le 31/12/2020.





LOCAL



Merci d'acheter **LOCAL**
chez votre boucher artisanal



www.bb-bb.be

Imperial vous présente:

NOS DERNIÈRES INNOVATIONS

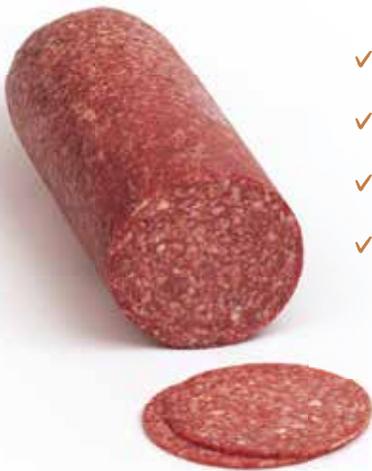
DÉCOUVREZ TOUTES
NOS RECETTES SUR

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

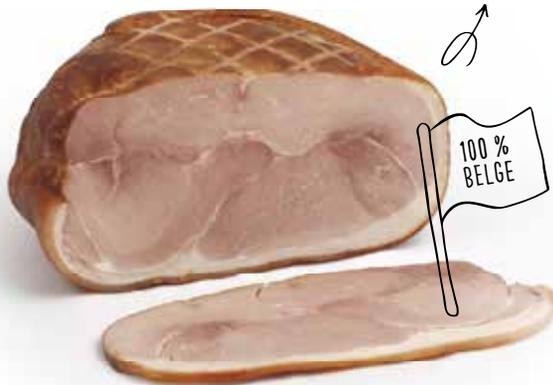


SALAMI FUMÉ AVEC DES
MORCEAUX CROQUANTS
DE NOISETTES ÉPLUCHÉES.



MARCASSOU JAMBON CUIT AUTHENTIQUE

- ✓ ARTISANAL ET EXTRA FUMÉ SUR BOIS DE HÊTRE
- ✓ 100 % PORC BELGES
- ✓ LE JAMBON EST RECOSU 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

Si quelque chose de positif est sorti de cette crise sanitaire à l'échelon mondial, c'est bien la confiance renouvelée du consommateur dans le commerce local.

La crise du coronavirus a un impact clair et net sur le comportement d'achat et sur le comportement alimentaire des Belges : cela ne fait aucun doute. 20% des consommateurs déclarent aujourd'hui opter pour des produits locaux et pour des commerçants locaux, indiquant par ailleurs qu'ils continueront probablement à le faire à l'avenir : une affirmation qui peut compter !



LOCAL

**Merci d'acheter LOCAL
chez votre boucher artisanal**

www.bb-bb.be

Quand je vois comment nos bouchers artisanaux affrontent la crise au quotidien pour continuer à proposer ce qu'il y a de meilleur à leurs clients, je suis sincèrement fière de notre secteur. Nos bouchers se sont adaptés aux nouvelles règles et à la nouvelle situation dès le début de la crise. Aucun effort n'a été négligé pour pouvoir continuer à servir les gens et cela en valait la peine. Le consommateur a apprécié ces efforts.

Nous ne nous doutions pas cet été que nous nous retrouverions vite avec ces problèmes. Le confinement suscite une nouvelle vague d'incertitude et de peur, et ce juste avant la période la plus chargée de l'année. Je sais que beaucoup de membres considèrent avec appréhension la période des fêtes qui approche, se demandant comment l'organiser. Passer les réveillons avec toute la famille n'est pas au programme. Et nos bouchers doivent en plus à nouveau s'adapter ... Les gens ne viendront pas chercher de dindes entières et le nombre de convives sera strictement limité. Nous devons donc tenir compte de la demande de plus petites portions.

L'important maintenant, c'est de veiller à ce que vous et votre équipe restiez en bonne santé et en même temps que les clients puissent continuer à être servis. Beaucoup de bouchers ont entre-temps mis sur pied un système de commandes à emporter ou de magasin en ligne. Cela peut aider les clients à faire leurs courses chez vous l'esprit tranquille.

Comme beaucoup de bouchers veulent faire savoir à leurs clients qu'ils sont contents de la confiance renouvelée du consommateur dans le commerce local, nous publions dans ce numéro une affiche qui indique clairement cette satisfaction à vos clients. Pendrez-la dans votre magasin : cela ne demande pas beaucoup d'efforts et donne au client une chouette sensation ! Faites-le !

**MAKING
SENSE
OF
TASTE**



CUISSON SOUS VIDE

**Découvrez les nombreuses possibilités
du cuisson sous vide.**

**Demandez à votre représentant notre
brochure thématique
ou découvrez les recettes sur notre
site internet.**

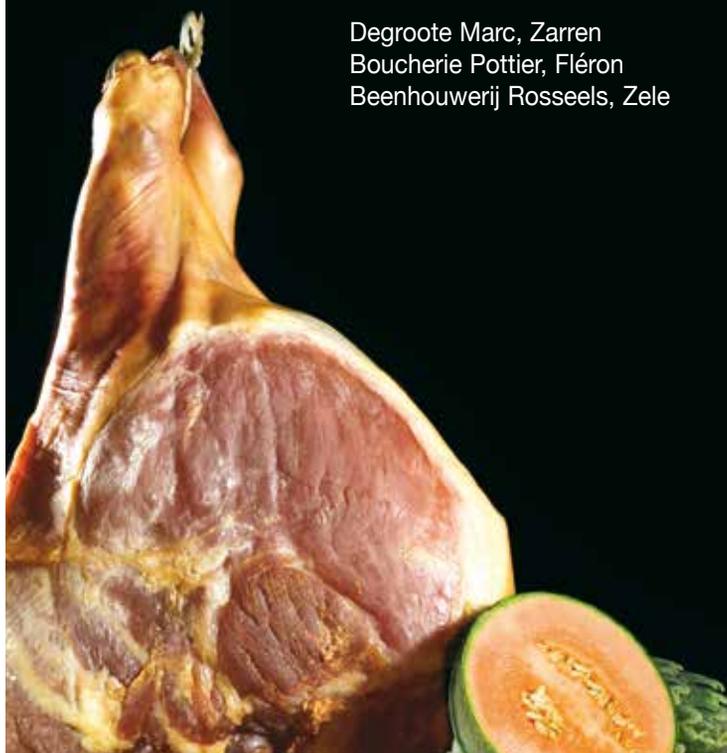
Solina Belgium AG/NV
Rozenstraat 15 | 9810 Eke-Nazareth
T: 09 385 56 15 | F: 09 385 81 06
E: rejo@solina-group.eu

www.rejospices.eu

Gagnants concours BB09

Brugse Ham / Jambon de Bruges

Degroote Marc, Zarren
Boucherie Pottier, Fléron
Beenhouwerij Rosseels, Zele



Beco[®]

POLYESTER & INOX
Roest en Corrosie vrij

Muren - Plafonds - Deuren - Beschermlinten
Geleverd en/of geplaatst



PANELCO bvba
Tel. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

Et le feuilleton continue ... Qu'est-ce qu'un nom ? Burgers végétariens, saucisses végétariennes, ... Pour le Parlement Européen, on peut continuer à tromper le consommateur.

Dans notre pays, la Fédération Nationale des Bouchers et l'ABS (syndicat général des paysans) étaient de chauds partisans de l'interdiction.

Nous avons mis en œuvre tout ce qui était en notre pouvoir pour mettre un terme à ces pratiques qui trompent le consommateur. Nous nous demandons pourquoi des produits alimentaires végétariens devraient se référer à des produits de viande. Un boulet végétarien n'est pas un boulet, mais une boule de légumes. Pourquoi les végétariens n'appellent-ils alors pas ce produit une boule de légumes ? Eh bien, tout simplement parce que ce n'est pas aussi intéressant commercialement ! Le secteur laitier était apparemment dans une position plus forte que le secteur de la viande.

Avec 379 voix pour et 284 voix contre, le Parlement Européen a rejeté la proposition d'interdire des dénominations comme "burger", "steak" ou "saucisse" pour désigner des produits végétariens. C'est dommage, car c'était vraiment le moment idéal pour lutter contre la confusion régnant chez les consommateurs.

Il faut toutefois noter une extension de l'interdiction de présenter des produits sans lait animal sous le nom de 'yaourt', 'fromage' et 'crème'. Des termes descriptifs comme 'style yaourt' seront désormais également interdits.

Pour l'EVA (Éthique Végétarienne Alternative), l'interdiction d'utiliser des noms de viande pour désigner des produits végétariens n'aurait pour seule conséquence que de ralentir l'évolution vers davantage de produits alimentaires végétaux et de mettre ainsi en péril les objectifs sanitaires et climatiques de l'Union Européenne.

Afin que les choses soient bien claires : pour ces messieurs-dames, le fait de tromper le consommateur ne constitue donc nullement un problème, pour autant que l'évolution vers davantage de produits végétaux ne soit pas compromise. Et tout cela sous le couvert de l'accomplissement d'objectifs climatiques.

Pour les partisans des produits végétariens, que les ingrédients nécessaires à la fabrication de ces produits, contrairement à la viande belge bien de chez nous, doivent être importés d'autres continents (noix du Chili, avocats d'Amérique Centrale, lentilles de Chine, pois chiches de Russie, ...) n'a apparemment aucune influence sur l'environnement et ne compromet pas les objectifs climatiques. Comprenez qui pourra !

Avec eux, le brave consommateur est donc trompé deux fois !

Carine Vos

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 d'Éleveur

Ardenne Bio

Le Porc d'Éleveur

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be



**SAVEURS
&
MÉTIER**

Salon professionnel
des **métiers de bouche**
& du **retail alimentaire**

07 | 08 | 09
FEVRIER 2021
NAMUR EXPO

by EASYFAIRS

SAVE THE DATE

www.saveurs-metiers.be



Apaq-W

Food Process

Delicatessen



Boucherie Bjorn
et Eline, Hulste



Boucherie Peeters
Goovers, Turnhout

b FOOD SHOP
BOSSUYT & LEMMENS
CONCEPT DESIGN CREATION WINKELS DIE WERKEN

S'UNISSENT



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



5 RAISONS DE CHOISIR LE LAPIN FÉSTIVE

Il y a des choses qu'on est pas censé crier sur tous les toits. Comme par exemple que le lapin façon grand-mère n'est pas son plat favori. Attention, ne nous faites pas dire ce que l'on n'a pas dit. Le lapin aux prunes ou à la bière est fan-tas-tique. Mais il existe bien d'autres préparations. Vous l'avez déjà testé sur le grill ou au wok ? Un délice ! Et on ne vous parle pas des cinq raisons suivantes qui vous expliquent pourquoi choisir le lapin.

1. EXQUIS : L'ENTIÈRETÉ COMME LES PARTIES

Saviez-vous que le lapin était un délice en tout point ? Il n'y a pas que le ragoût façon grand-mère qui est divin, les plats plus simples avec du filet ou de la cuisse sont également délicieux.

2. LÉGÈRE ET SAVOUREUX

Ne vous méprenez pas, derrière ce goût savoureux se cache une viande légère. En moyenne, le lapin contient environ 8 g de matières grasses par 100 g. Une cuisse est encore plus maigre avec en moyenne 4 g de matières grasses par 100 g.

3. SOURCE D'ACIDES GRAS OMÉGA 3

Saviez-vous que le lapin contient à peu près trois fois plus d'acides gras Oméga 3 que le saumon ? Oui, vous avez bien lu. Cette teneur élevée s'obtient grâce à l'alimentation équilibrée des lapins composée entre autres de luzerne et de graines de lin.

4. POUR TOUTES LES OCCASIONS

Le lapin est toujours un bon choix pour les plats de fête. Mais le lapin est également délicieux en wok, au grill ou à la poêle. Chaque jour de la semaine, le lapin est un plat facile et original à préparer.

5. DE LA VIANDE RICHE EN FER

Le lapin contient deux fois plus de fer que les épinards. Quelqu'un aurait dû en informer Popeye. Ceux qui souffrent de carences en fer sont plus vite fatigués. Un bon ragoût de lapin accompagné de beaucoup de légumes est sans aucun doute le remède le plus appétissant.



RAGOUT DE LAPIN, CHICONS ET GRENAILLES

Un ragoût lors d'une soirée hivernale ? On ne dit pas non ! Réchauffez-vous à l'aide de ce bon ragoût de lapin, chicon et pommes de terre grenailles.

Ingrédients

500 g de chicons
 1 lapin, en morceaux
 2 oignons
 250 g de champignons bruns
 500 g de grenailles
 un bouquet de thym
 un bouquet de persil
 2 feuilles de laurier
 700 ml de bouillon de viande
 330 ml de bière brune
 1 c. à s. de miel
 100 ml de crème
 150 g de lardons fumés
 farine
 beurre
 huile d'olive
 sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 200 °C.
 Éliminez la partie dure des chicons.
 Ciselez les oignons. Coupez les grenailles en deux et les champignons en quatre.
 Salez et poivrez les morceaux de lapin et faites-les dorer de tous les côtés dans du beurre.
 Sortez le lapin de la casserole et mettez-y les lardons, les oignons et les champignons. Faites revenir 2 minutes.
 Ajoutez une grosse cuillerée de farine et faites cuire encore 1 minute.
 Remplacez le lapin dans la casserole, ajoutez les chicons, les grenailles, la bière et le bouillon.
 Ajoutez le miel, les branches de thym et les feuilles de laurier.
 Mettez le couvercle et laissez cuire 45 minutes à feu doux.
 Juste avant de servir, versez la crème et finissez avec quelques bruns de persil frais.

FILET DE LAPIN MARINÉ ET CARAMELISÉ, COUSCOUS DE CONCOMBRE, GEL DE CAROTTE ET MAYONNAISE AUX HERBES, ESPUMA DE CONCOMBRE

Ingrédients

4 filets de lapin, nettoyés
 Poivre
 50 g de panko (chapelure japonaise)
 10 g de beurre
 10 g de sucre
 Shiso

Pour le bain de saumure:

De gros sel
 L'eau



Pour le couscous au concombre:

couscous
 Jus de concombre, centrifugé
 Jus de pomme
 sucre
 Jus de ½ citron vert
 Poivre et sel

Pour le gel de carotte:

4 belles carottes
 1 brin de thym
 <35 g de beurre
 <35 g de sucre
 Poivre et sel

Pour la mayonnaise aux herbes:

1 échalote
 2 cuillères à soupe de cerfeuil cueilli
 <2 c. À soupe d'estragon cueilli
 2 cuillères à soupe de ciboulette finement hachée
 2 cuillères à soupe d'eau
 2 cuillères à soupe de sucre
 2 cuillères à soupe de vinaigre
 Jus de ½ citron
 50 g de protéines
 150 g d'huile de pépins de raisin
 Poivre et sel

Pour l'espuma de concombre:

1,5 feuille de gélatine
 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
 50 g de lait
 50 g de sucre
 1 blanc d'oeuf
 250 g de jus de concombre, centrifugé

Préparation

Assaisonner les filets de lapin avec du poivre et laisser saumurer 8 heures dans le bain de saumure, puis bien rincer et dessaler à l'eau avec une pincée de sucre pendant 4 heures.
 Couscous au concombre: chauffer le jus de concombre, le sucre, le jus de pomme et le jus de citron vert à environ 50 °

C, le verser sur le couscous, assaisonner de sel et poivre et laisser reposer 10 minutes.

Mettez le panko sur une plaque à pâtisserie et faites-le cuire croustillant pendant 6 minutes à 180 ° C dans un four préchauffé.

Épluchez les carottes et faites cuire avec tous les ingrédients pour le gel de carottes. Passez et tournez bien et lissez dans le cutter et laissez refroidir au réfrigérateur.

Pour la mayonnaise aux épices, mélangez tous les ingrédients sauf le blanc d'oeuf et l'huile. Ajoutez ensuite le blanc d'oeuf et l'huile de pépins de raisin en petits morceaux à une belle mayonnaise ferme. Assaisonner de sel et de poivre et laisser refroidir dans une poche à douille au réfrigérateur.

Pour l'espuma, chauffer tous les ingrédients à environ 40 ° C, mettre dans une bouteille de crème fouettée, allumer 1 cartouche de gaz et placer au réfrigérateur.

Mettez 10 g de beurre avec 10 g de sucre dans une casserole et laissez caraméliser. Laissez les filets de lapin se colorer légèrement. Ensuite, laissez mijoter environ 5 minutes dans un four préchauffé à 180 ° C.

Placer les rondelles sur une assiette et mettre le couscous au concombre et mettre le panko devant. Vaporisez au hasard des bulles épaisses de gel de carotte et de mayonnaise aux herbes sur l'assiette ainsi que l'espuma de concombre.

Disposez les filets de lapin dessus et terminez par quelques feuilles de shiso.

PATÉ EN CROÛTE DE LAPIN



Ingrédients

6 filets de lapin
 200 g de lard salé
 1 oignon
 2 carottes
 1 céleri-branche
 2 gousses d'ail
 quelques branches de thym
 quelques branches de romarin
 2 c à s de purée de tomates
 2 feuilles de laurier
 ½ l de vin rouge
 800 g de tomates pelées en conserve
 250 g de pâte feuilletée
 1 œuf
 huile d'olive
 sel et poivre
 beurre

Préparation

Coupez les filets de lapin en morceaux. Coupez le lard en lamelles. Coupez le céleri et les carottes en petits dés, hachez l'oignon.

Faites revenir la viande dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Retirez la viande de la poêle à l'aide d'une cuillère. Mettez les légumes dans la poêle avec l'ail pressé et la purée de tomates et laissez mijoter quelques minutes en remuant. Si nécessaire, ajoutez un peu plus d'huile. Ajoutez à nouveau la viande, versez le vin rouge et remuez l'ensemble avec une cuillère en bois. Laissez mijoter 10 minutes à feu doux.

Ajoutez les herbes fraîches et le laurier, salez et poivrez. Ajoutez les tomates pelées et remuez à l'aide d'une cuillère.

Laissez mijoter le ragoût pendant 3 heures à feu doux.

Préchauffez le four à 190 ° C.

Graissez 8 moules à muffins ou à tarte avec du beurre. Étalez la pâte et faites 8 cercles de 11 cm pour recouvrir les moules. Les bords de la pâte peuvent dépasser légèrement au-dessus du moule. Étalez le reste de la pâte et faites 8 couvercles de 8 cm.

Remplissez les moules avec le ragoût jusqu'en dessous du bord. Mouillez les bords de la pâte avec un peu d'eau, posez les couvercles de pâte sur la garniture et pressez bien avec une fourchette. Faites une petite entaille dans les couvercles de pâte. Battez l'œuf et badigeonnez la pâte. Faites cuire les tartelettes au four pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Laissez refroidir dans le moule pendant au moins 10 minutes. Servez avec de la salade.

RÂBLE DE LAPIN AU FROMAGE DE CHEVRE ET AU MIEL



Ingrédients

4 râbles de lapin
 20 feuilles de basilic
 20 g de beurre
 le jus d'un citron
 1 cuillerée de miel
 50 g de fromage de chèvre
 8 feuilles de sauge
 1 dl de vin blanc
 2 dl de bouillon de poule
 2 tomates
 sel et poivre

Préparation

Faites réduire le miel et le jus de citron 1 minute jusqu'à consistance d'un sirop. Réservez.

Portez une casserole d'eau à ébullition.

Ouvrez les râbles sur une planche et tartinez-les de fromage de chèvre.

Ajoutez 4 feuilles de sauge et arrosez de quelques gouttes de miel. Salez et poivrez. Posez un second râble sur le premier, tartinez-le aussi de fromage, ajoutez quelques feuilles de sauge, un peu de miel, sel et poivre.

Roulez les 2 râbles l'un dans l'autre en serrant bien. Posez la roulade sur une feuille d'aluminium, enroulez et serrez en les roulant de gauche à droite.

Placez les roulades dans l'eau bouillante et veillez à ce que l'eau frémissse (plus de gros bouillons). Pochez le lapin 25 minutes. Faites réduire le vin blanc et le bouillon de poule de moitié. Ajoutez le sirop citron-miel, la sauge, sel et poivre. Laissez réduire quelque peu, passez la sauce au tamis et réservez au chaud.

Emondez et épépinez les tomates. Coupez-les en petits dés, ajoutez-les à la sauce avec le basilic finement ciselé. Salez et poivrez. Ouvrez la papillote et débitez la roulade en belles rondelles de 2 à 3 cm.

Servez avec des dés de pommes de terre rissolés à crus.

NAVARIN DE LAPIN, PANAIS GRILLÉS ET ROMARIN

**Ingrédients**

1 lapin découpé grossièrement
4 tomates mondées, sans pépins et coupées grossièrement
2 oignons émincés
2 carottes en fines rondelles
150 g de haricots verts
4 petits panais ou 2 gros
1 c. à soupe de concentré de tomates
1 gousse d'ail émincée
4 brins de romarin
1 bouquet garni (4 brins de thym, 2 feuilles de laurier, 2 gousses d'ail)
2 c. à soupe de farine
Huile d'arachide
4 c. à soupe d'huile d'olive
15 cl de vin rouge

+/- 8 dl de bouillon de viande dégraissé

poivre du moulin

(sel marin)

Préparation

Roulez les morceaux de lapin dans la farine et tapotez le surplus. Chauffez un filet d'huile d'arachide dans une sauteuse et colorez les morceaux de lapin. Récupérez-les sur une assiette. Faites revenir l'oignon émincé, les rondelles de carottes et l'ail dans une poêle, sans colorer. Jetez l'huile superflue et ajoutez le concentré de tomates. Laissez mijoter 3 à 4 minutes et ajoutez le vin rouge. Laissez réduire quelque peu et ajoutez ensuite les morceaux de lapin, les dés de tomates, le bouquet garni et le bouillon de viande dégraissé, jusqu'à hauteur.

Laissez mijoter le lapin environ 1 heure à feu doux, à découvert. Décortiquez les haricots et faites-les cuire brièvement à l'eau bouillante. Rafraîchissez-les immédiatement à l'eau glacée pour conserver leur couleur verte. Préchauffez le four à 180°C. Epluchez les panais et taillez-les en morceaux égaux. Dressez-les dans un plat allant au four et arrosez d'un peu d'huile d'olive (et d'une pincée de sel marin). Répartissez le romarin sur les panais, glissez au four et laissez dorer.

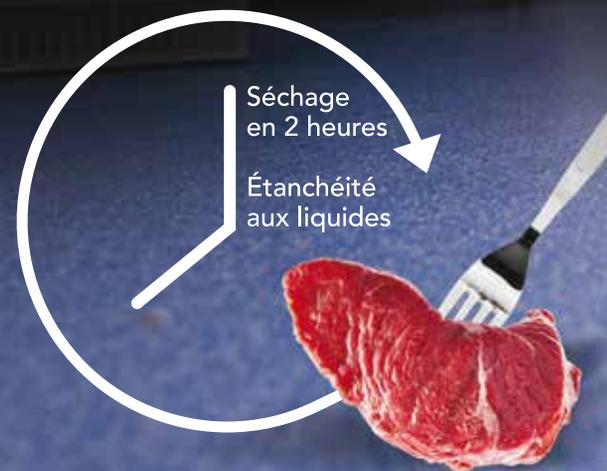
Retirez le bouquet garni du navarin et saupoudrez de poivre du moulin (et de sel marin). Ajoutez les haricots et laissez mijoter 5 minutes.

Servez le navarin avec les panais grillés.

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

LAPIN À LA MAROCAINE AUX ÉPINARDS



Ingrédients

1 lapin, en morceaux
 400 g d'épinards frais
 100 g de petits pois, en conserve
 3 oignons
 4 gousses d'ail
 1 échalote
 Le jus d'1 citron
 50 g de raisins secs
 3 càs de miel
 1 càc de poudre de cumin
 1 càc de poudre de cannelle
 1 càc de poudre de paprika
 1 bouchon ou un sachet de safran
 Pommes de terre
 Beurre
 Huile
 Sel et poivre

Préparation

Pelez les oignons et 3 gousses d'ail. Ciselez-les finement. Faites cuire les morceaux de lapin dans une casserole avec du beurre. Donnez-leur une jolie coloration, puis sortez-les de la poêle et réservez. Faites fondre à nouveau du beurre dans la casserole et faites suer l'oignon, l'ail et ajoutez le cumin, la cannelle, le paprika et le safran. Ajoutez les morceaux de lapin et versez 200 ml d'eau. Laissez mijoter un instant. Mélangez le miel, les raisins secs et le jus de citron et ajoutez au lapin. Laissez mijoter gentiment pendant 30 à 45 minutes. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Épluchez l'échalote et la gousse d'ail restante. Ciselez-les finement et faites revenir dans un peu d'huile, puis ajoutez les épinards et les petits pois. Laissez les épinards réduire, puis assaisonnez de sel et de poivre. Servez le lapin avec les pommes de terre cuites et les épinards.

RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX FRUITS SECS

Ingrédients

2 râbles de lapin, désossés mais entiers (demander au boucher)
 4 poires séchées, en petits morceaux
 6 abricots secs, en petits morceaux
 4 prunes séchées, dénoyautées et coupées en petits morceaux
 beurre
 poivre et sel

Pour la salade :

2 chicons, émincés
 1 botte de cresson lavé, en ne gardant que les feuilles
 4 noix, finement hachées

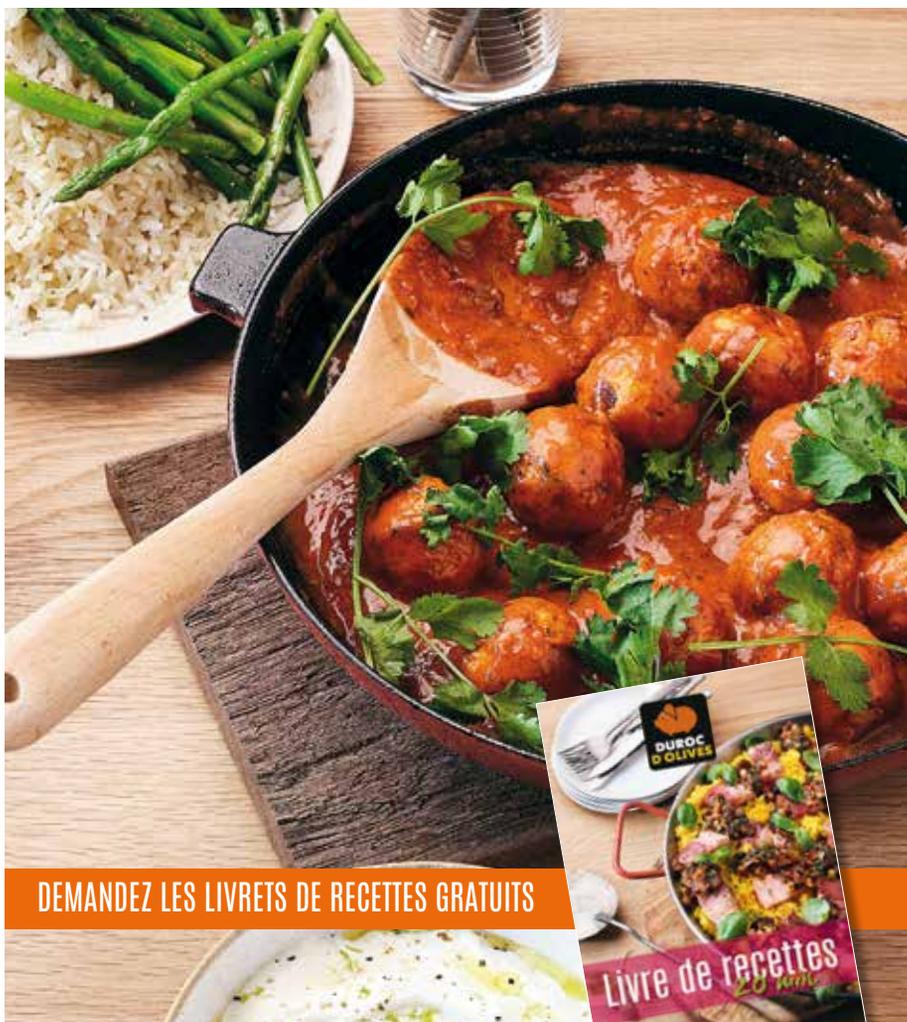
Pour la vinaigrette :

2/3 d'huile d'olive
 1/3 de vinaigre de xérès
 poivre du moulin

Préparation

Ouvrez les râbles et farcissez-les avec les abricots, les prunes et les poires. Salez et poivrez. Refermez et ficelez avec du fil de cuisine. Placez la préparation dans un plat allant au four, mettez un fond d'eau et enfournez environ 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retournez régulièrement afin que les râbles prennent une belle couleur. Retirez du four, laissez refroidir et conservez éventuellement au réfrigérateur, dans du film alimentaire, jusqu'au lendemain. Mettez tous les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bocal avec couvercle et secouez énergiquement. Vous pouvez conserver la vinaigrette au réfrigérateur ; il suffit de la secouer tout aussi énergiquement juste avant de l'utiliser. Pour la salade, mélangez les chicons et le cresson, arrosez d'un filet de vinaigrette et parsemez de noix. Au moment de servir, coupez les râbles de lapin en tranches et colorez-les rapidement dans un peu de beurre. Répartissez dans les assiettes, déposez un peu de salade et versez à nouveau quelques gouttes de vinaigrette. Délicieux avec des frites, des pommes de terre nature ou du pain.





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.



TRAVERS DE PORC RODENBACH ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

Benodigdheden

- 4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
- 3 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
- 4 oignons
- 4 grandes carottes
- 2 tranches de pain
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 bouteilles de Rodenbach Grand Cru
- 5 dl de bouillon de porc
- Poivre et sel
- 800 gr. de purée de pommes de terre
- 2 bottes de cresson

Préparation

Découpez les travers de porc. Poivrez et salez. Mettez un peu d'huile dans une cocotte et faites dorer les travers de porc. Sortez-les et faites cuire dans la cocotte l'oignon coupé et les carottes. Remettez les travers de porc dans la cocotte, saupoudrez de farine et versez la bière et le bouillon. Étalez le miel et la moutarde sur le pain que vous placez, côté garniture, dans le bouillon. Laissez mijoter pendant 2,5 heures à feu doux. Servez avec la purée et un peu de cresson.



CRESSON DE FONTAINE

LÉGUME DU MOIS

Le cresson de fontaine présente de petites feuilles rondes et sombres. C'est un proche parent du cresson, mais les feuilles de ce dernier sont plus petites et plus piquantes. Le cresson de fontaine se cultive dans des eaux froides et calcaires dans des régions où il y a beaucoup de sources, et est disponible toute l'année.

COMMENT ACHETER DE LA QUALITÉ. TOUJOURS.

Le cresson de fontaine se vend en bottes. Les feuilles doivent être fermes et vert foncé.

DES PRÉPARATIONS SAVOUREUSES

Le cresson de fontaine convient à merveille, avec son doux goût de moutarde, à la garniture de plats. Ses feuilles vert foncé ovoïdes sont également délicieuses en salades. Rincez délicatement votre cresson de fontaine avant utilisation. Une fois égoutté, consommez-le sur le pouce ou en salade.

À VOTRE SANTÉ

Le cresson de fontaine est riche en fibres, en vitamines A et C. Il s'agit en outre d'une bonne source de fer et de calcium.

COMBIEN DE TEMPS LE CRESSON DE FONTAINE SE CONSERVE-T-IL ?

Dans le frigo, le cresson de fontaine se conserve jusqu'à 1 semaine. Hors du frigo, il n'y a pas à hésiter : mangez-le, savourez-le aussi tôt que possible. Le cresson de fontaine frais ne se congèle pas.

BIEN LE CONSERVER

Si l'eau vous vient à la bouche en pensant à du cresson de fontaine, vous avez intérêt à le conserver correctement. Pour le conserver plus longtemps, il ne vous faut heureusement pas un diplôme en physique nucléaire. Conserver du cresson de fontaine est assez facile.

- Si c'est pour le conserver brièvement, un sac en plastique ouvert et humide est parfait : il restera ainsi encore 1 jour en très bonne forme dans le frigo.
- Pour le conserver toute une semaine, mettez la botte fraîche de cresson de fontaine dans un verre d'eau dans le frigo. Pour un résultat optimal, changez régulièrement l'eau.
- Pour le conserver le plus longtemps possible, une basse température et un haut degré d'humidité sont des facteurs cruciaux.
- Mettez le verre avec le cresson le plus bas possible dans le

frigo, où la température est la plus basse. Le tiroir à légumes est idéal. Placez éventuellement un sachet en plastique par-dessus le verre, pour encore augmenter le degré d'humidité.

CONGELER UNE SOUPE DE CRESSON

Si on ne congèle pas du cresson de fontaine frais, vous pouvez par contre en faire une délicieuse soupe et congeler celle-ci sans problème si vous ne parvenez pas à tout manger en une fois. Sans la crème fraîche éventuelle bien entendu. Dans le surgélateur, la soupe de cresson se conserve certainement encore 3 mois. Vous pouvez encore toujours y ajouter de la crème fraîche après la décongélation.

FAIRE ET CONSERVER DE LA SAUCE AU CRESSON DE FONTAINE

Si vous cherchez une bonne petite sauce pour accompagner du poisson ou des crevettes, une sauce au cresson est un très bon choix. Faites-en immédiatement une quantité suffisante. S'il vous en reste, surgelez-la en portions prêtes à l'emploi.

VELOUTÉ DE CRESSON AUX AMANDES



Ce potage frais et crémeux au cresson de fontaine et aux amandes est un régal pour égayer une journée froide.

Ingrédients

1 c à s d'huile d'olive
1 oignon
100 g d'amandes blanchies
650 ml d'eau
2 tartines de pain blanc sans croûte
4 gousses d'ail
200 g de cresson de fontaine

Présentation :

poivre et sel
1 c à s d'huile d'olive extra vierge
vinaigre de Xérès

Préparation

Émincez l'ail et l'oignon. Faites chauffer 1 c à s d'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez les amandes et le pain. Versez l'eau par-dessus et faites bouillir quelques instants le tout. Ajoutez le cresson de fontaine, mais réservez quelques branches pour la finition. Faites chauffer le tout brièvement, puis mixez pour obtenir un mélange lisse. Relevez de poivre, sel et vinaigre de Xérès. Répartissez le cresson de fontaine sur la soupe et servez avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et du poivre moulu. Décorez éventuellement de quelques amandes effilées grillées.

SOUPE DE CRESSON AVEC DU HACHÉ DE POSTEL DUR



Soupe verte avec du fromage et du concombre pour un résultat rafraîchissant mais épicé.

Ingrédients

2 cubes de bouillon de légumes
8 dl d'eau
3 échalotes
de l'huile d'olive
75 g de cresson
du poivre fraîchement moulu
100 g de Postel dur

1/4 de concombre
1 c. à s. d'olives hachées

Préparation

Versez les cubes de bouillon de légumes dans de l'eau chaude. Coupez finement les échalotes et faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Gardez quelques branches de cresson pour la garniture. Ajoutez le reste aux échalotes et laissez mijoter 2 min. Ajoutez le bouillon et laissez cuire à feu doux pendant ± 10 min. Assaisonnez de poivre fraîchement moulu. Coupez le Postel dur et le concombre en petits morceaux et mélangez-les aux olives hachées. Servez dans une cuiller avec la soupe.

POTAGE DE POISSON AU CRESSON DE FONTAINE ET BRUGGE DENTELLE



Cette soupe de poisson est mixée avec des pommes de terre et de la crème aigre. Ajoutez-y des blancs de poireau, du céleri et des oignons, et voilà : vous avez une délicieuse soupe pour l'été !

Ingrédients

2 litres de bouillon de poisson
½ céleri blanc
3 blancs de poireau
4 oignons
2 petites bottes de cresson de fontaine
1 Brugge Dentelle
100 g de beurre de Bruges
150 g de crème aigre
1 pomme de terre
sel et poivre

Préparation

Faites fondre le beurre, coupez les morceaux de céleri, poireau, oignon, pommes de terre ainsi que les tiges de cresson de fontaine et cuisez-les dans le beurre fondu ; poursuivez la cuisson à feu doux, couvercle sur la poêle. Ajoutez ensuite le bouillon et portez à ébullition. Mixez cette soupe avec quelques feuilles de cresson de fontaine (réservez-en quelques-unes pour le dressage), la dentelle de Bruges découpée en cubes et la crème aigre. Poivrez et salez. Versez le potage dans des bols et rehaussez-les de poivre noir frais du moulin ainsi que d'une petite branche de cresson de fontaine.

la Boucherie Belge



CALENDRIER

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

Saviez-vous que ...

avec CCV vous ne payez pas de frais d'abonnement pour vos transactions ? Vous partez en vacances ? Dans ce cas, vous ne payez rien. Pas de transactions = pas de frais. De plus, nous avons ajusté nos prix progressifs : plus le nombre de transactions par mois est élevé, plus le tarif sera avantageux. Mais il y a plus. Par exemple, toutes les transactions Bancontact inférieures à 5 euros sont totalement gratuites chez CCV ! Vous n'êtes pas encore client de CCV mais membre du Fédération Nationale des Bouchers ? Rejoignez-nous dès maintenant et bénéficiez d'une réduction de 100 euros !



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 16 NOV 2020

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

14/09/20 au 20/09/20

21/09/20 au 27/09/20

28/09/20 au 4/10/20

5/10/20 au 11/10/20

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	€ 2,16 et +
2	€ 2,04 à moins de € 2,16
3	moins de € 2,04

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour janvier 2021. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 29/12/2020 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés février 2021.

100 %

BELGE

Achetez local

Votre client achète local,
faites-en autant !

LE WAGYU BELGE

POTÉE DE BŒUF WAGYU AUX CHAMPIGNONS

Champignons odorants et viande tendre avec des herbes fraîches pour donner à cette potée classique une touche gastronomique.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de carbonnades de bœuf Wagyu coupées en cubes.
- 1 gros oignon (émincé)
- ½ kg d'un mélange de champignons (hachés grossièrement)
- 1 feuille de laurier
- 5 gousses d'ail
- 6 branches de thym
- 1 petite tasse de Cognac
- huile végétale
- sel et poivre à volonté
- ± 2 l. de bouillon de bœuf

MÉTHODE DE TRAVAIL

1. Couper la viande en cubes de taille moyenne et poivrer et saler des 2 côtés.
2. Chauffer le four à 325 °C ou une cocotte à fond épais avec de l'huile végétale jusqu'à ce qu'elle commence à fumer.
3. Mettre la viande de bœuf dans la cocotte, en ne la remplissant pas trop. Faire brunir la viande de tous côtés.
4. Pendant ce temps, laver les champignons et les hacher grossièrement.
5. Contrôler la viande et la mettre de côté une fois qu'elle est bien brune. Il reste généralement un peu de graisse et des petits morceaux dans le fond de la cocotte : laissez-les pour le goût.



6. Ajouter les oignons, les gousses d'ail, les branches de thym, une feuille de laurier et les champignons et arroser de la graisse qui reste dans la cocotte. Faire sauter ± 10 min.
7. Remettre la viande dans la cocotte et saupoudrer de farine de manière régulière. Mélanger jusqu'à ce qu'il ne reste rien de la farine.
8. Déglacer avec le cognac. Une fois que tout le cognac a cuit (± 3 min.), vous avez de beaux morceaux de viande bien brillants.
9. Verser suffisamment de bouillon de bœuf, pour recouvrir presque entièrement la viande et les champignons. Ajouter les herbes et mettre le couvercle bien fermé. Mettre au four 30 min.
10. Après 30 min., diminuer le feu jusqu'à 275 °C et laisser encore cuire 90 min. ou jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

LE WAGYU BELGE

TEPPANYAKI AU WAGYU

INGRÉDIENTS 4 PERS.

Délicieux plat avec sauce Yakiniku, Wagyu, champignons et courgette.

Marinade

1 kg de Wagyu coupé pour le Yakiniku
2 grands oignons blancs coupés en tranches
1 courgette coupée
1 poivron coupé en tranches
16 champignons
¼ de citrouille
2 c à s d'huile végétale

Sauce Yakiniku

¼ de tasse de sauce soja
2 piments séchés
2 c à s de sucre
2 c à s de mirin
1 c à s d'ail râpé
1 c à s de gingembre râpé
½ c à s de graines de sésame moulues
1 c à t d'huile de sésame
1 poignée de coriandre hachée
2 œufs

MÉTHODE DE TRAVAIL

1. D'abord faire la sauce Yakiniku. Mettre les piments et tous les autres ingrédients, sauf l'huile de sésame, dans une cocotte et les cuire en remuant jusqu'à ce que cela commence à bouillir. Ajouter alors l'huile de sésame et remuer encore 2 min.
2. Couper les oignons et les piments. Couper la citrouille et la courgette. Couper les tiges des champignons et les couper chacune en 3 fines lamelles.
3. Cuire les œufs ± 5 min. et les laisser refroidir sous l'eau froide. Les peler et les réserver.
4. Faire chauffer l'huile végétale à feu vif dans un teppanyaki (ou une poêle à crêpes). Commencer par griller les légumes, parce que cela dure plus longtemps que la viande, puis la viande coupée à côté des légumes (ou utiliser une autre poêle que pour les légumes), puis ajouter la sauce Yakiniku à la viande.
5. Les légumes sont cuits à point après ± 12 min. et la viande après ± 8 min. Utiliser les grattoirs de gril pour remuer autour des légumes et retourner quelques fois la viande en cours de cuisson, pour que les 2 côtés soient grillés de manière régulière.
6. Servir la viande et les légumes dans un bol avec un peu de nouilles ou de riz vapeur et ajouter l'œuf cuit dur, et la coriandre fraîchement hachée.



ENTRECÔTE DE WAGYU AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

2 belles entrecôtes de 500 g chacune
75 cl. de vin rouge
4 grandes échalotes hachées
½ l. de fond brun
50 g de beurre
1 c à s de farine
750 g de bolets (cèpes de Bordeaux)
3 c à s d'huile
2 gousses d'ail
1 échalote
1 c à t de moutarde en grains
1 bouquet de persil
sel et poivre

MÉTHODE DE TRAVAIL

1. Couper les champignons juste sous le chapeau. Peler les queues et les réserver. Nettoyer les chapeaux sans les laver et les couper en 2 ou 3. Verser l'huile dans une grande poêle et la faire chauffer. Quand elle est bien chaude, y cuire les chapeaux jusqu'à ce qu'ils soient bruns, en les retournant sans cesse. Saler et poivrer. Diminuer le feu, couvrir et laisser cuire doucement pendant 20 min.

2. Pendant ce temps, hacher finement les queues des champignons. Peler l'ail et l'échalote, laver le persil et hacher le tout finement. Mélanger ces ingrédients.

Y ajouter les queues de champignons et les cuire à point, couvrir et laisser cuire doucement pendant 1h15.

3. Hacher finement les 4 échalotes, les mettre dans une casserole avec le vin, laisser réduire aux 2/3, ajouter le bouillon, sel et poivre. Reporter à ébullition, puis mettre sur un feu doux. Saisir l'entrecôte, assaisonner à volonté.

4. Pendant la cuisson de l'entrecôte, mélanger le beurre et la farine dans une poêle à feu doux. Ajouter la sauce et laisser réduire jusqu'à l'épaisseur souhaitée.

POUR TERMINER

Disposer l'entrecôte sur le plat de service et napper de sauce. Mettre les champignons sur l'entrecôte et accompagner d'un bon vin rouge.





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

Brochette de poulet façon Louisiana / cajun

Recette pour 20 brochettes

30 filets de poulet

World Grill Mexican Madness Verstegen

2,7 l de **Connaisseur Salsa cajun Verstegen**

250 g de petits pois (surgelés)

1 kg de Bimi (cuit)

500 g de poivrons ou poivrons grillés

Émincez les filets de poulet sur la longueur.
Réalisez de belles et longues brochettes (3 morceaux par brochette)
Assaisonnez de World Grill Mexican Madness.
Garnissez éventuellement d'une rondelle de citron.
Parsemez de sauce, de Bimi, de poivrons et de petits pois.

Cuisez les brochettes et présentez-les avec la sauce.
La sauce accompagnée des légumes et les brochettes à cuire soi-même peuvent également être proposées comme formule.



VARIANT

REPLACEZ LE WORLD GRILL MEXICAN MADNESS
PAR LE WORLD GRILL GINGER-LEMON & CHILI PURE OU LE
WORLD GRILL CHICKEN CLASSIC.



Chili con carne aux saucisses

Recette pour 7 kg environ

3 kg de saucisses
250 g de lardons
1 kg de haricots égouttés
(haricots de Lima,
haricots Borlotti, haricots noirs,
haricots rouges)
2,7 l de **sauce Chili con carne
Verstegen**
50 g de **Mélange Tex Mex
Verstegen**

Cuisez les saucisses snacks.
Mélangez la sauce et le
Mélange Tex Mex.
Incorporez les haricots à la
sauce. Ajoutez-y les saucisses
et dressez le tout dans un plat
décoratif.

POUR PIMENTER LE TOUT

Ajoutez des courgettes grillées.

VARIANTES GUSTATIVES

REPLACEZ LE MÉLANGE TEX MEX PAR LE SPICEMIX DEL MONDO CHIMICHURRI
LE SPICEMIX DEL MONDO GUADALAJARA PURE OU PAR 30 G DE WORLD GRILL
MEXICAN MADNESS

SAUCISSES

COMPOSITION DE BASE : HACHÉ DE PORC ET DE BŒUF + 60 G/KG
DE MÉLANGE POUR HAMBURGER COMPLET VERSTEGEN BOYAU DE PORC

RÉALISEZ DES SAUCISSES DE 6 CM..

Légumes oubliés



Recette pour 5 kg

5 kg de légumes oubliés
Panais
Choux-navets
Carottes mixtes
Patate douce ou potiron
45 g de **World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper**
Verstegen 
Thym lyophilisé
Verstegen 

Coupez grossièrement les légumes oubliés. Assaisonnez de World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper. Laissez mijoter 15 minutes dans un Gastronorm sur du papier cuisson à 180 degrés. Dressez dans un plat décoratif et parsemez de Thym lyophilisé.



Dorade et fenouil / prête à cuire

Recette pour 10 dorades

10 dorades (sans tête)
1 l de **sauce Hollandaise warm up Verstegen** 
1 kg de fenouil
250 g d'oignons émincés
250 g de tomates cerises
World Grill Lemon & Green Pepper Verstegen 
Olives vertes
30 g de **câpres Verstegen** 

Mélangez la sauce et les câpres. Rincez soigneusement les dorades nettoyées, assurez-vous qu'il ne reste aucune écaille. Incisez en quadrillant la peau, sans tailler trop profondément. Assaisonnez de World Grill Lemon & Green Pepper. Mélangez les légumes et le World Grill Lemon & Green Pepper. Placez les dorades individuellement ou par deux dans des plats prêts à être enfournés. Tapissez le fond du plat de sauce, puis ajoutez les légumes et le poisson.

CONSEIL POUR CHEZ SOI

À ENFOURNER 45 MINUTES À 180 DEGRÉS. SI VOUS LE SOUHAITEZ, ARROSEZ LE PLAT D'UN PEU DE VIN, DE CAVA OU DE PROSECCO.

CONSEIL POUR EMBELLIR LE PLAT

AGRÉMENTEZ LA SAUCE D'HERBES AROMATIQUES VERTES, DE ESTRAGON LYOPHILISÉ VERSTEGEN, CERFEUIL LYOPHILISÉ VERSTEGEN ET D'ANETH LYOPHILISÉ VERSTEGEN.



HAVE A TASTY

Fall and Winter

NAJAARSTOPPERS



**Meer info
of recepten?**

Contacteer uw
Verstegen-
vertegenwoordiger.

Enjoy great taste