



CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE POUR BOUCHERS



ROYAUME DE BELGIQUE CONCOURS DU PREMIER BOUCHER DE BELGIQUE 2025

REGLEMENT

1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de ARTISAN 2025 la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs organise sur la proposition du Ministre des PME et Indépendants le concours officiel d'excellence professionnelle pour bouchers. Ce concours couronne le meilleur praticien de la profession de boucher.

2. DATE DES CONCOURS PROFESSIONNELS

Le concours officiel d'excellence professionnelle se déroulera le dimanche 28 septembre 2025 dans l'enceinte spécialement réservée.

3. PARTICIPATION

Le concours officiel d'excellence professionnelle pour bouchers est ouvert à toutes les personnes physiques qui exercent sur le territoire belge une activité faisant l'objet du concours officiel d'excellence professionnelle et qui soit en tant qu'indépendant sont inscrits régulièrement à la Banque-Carrefour des Entreprises et sont en ordre en ce qui concerne leurs obligations fiscales et sociales, soit sont préposés d'une petite ou moyenne entreprise commerciale ou artisanale inscrite régulièrement à la Banque-Carrefour des Entreprises et en ordre en ce qui concerne leurs obligations fiscales et sociales.

4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les membres de la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique s'élève à 50,00 EUR (TVA incluse) par plat ou par produit. C

Les bouchers indépendants participant ou préposés d'une PME qui ne sont pas affiliés à la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique paieront 55,00 EUR (TVA incluse) par plat ou par produit.

Le droit d'inscription est fiscalement déductible à 100%.

Le droit d'inscription est payable au moment de la réception de la facture de Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216 – 8500 Kortrijk, par versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, avec mention du numéro de la facture ainsi que le nom du participant.

Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation éventuelle.

5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement online à l'aide du formulaire d'inscription sur lequel ils mentionnent la dénomination de leur(s) produit(s).

L'inscription des produits ne peut se faire qu'au nom du participant EXCLUSIVEMENT, mais en aucun cas au nom d'une société. Il est donc possible de transmettre plusieurs noms de préparateurs de produits à 1 seule adresse.

Début août 2025, et après paiement des factures, les candidats recevront :

1. les documents de participation nécessaires
2. les cartons qu'ils devront attacher au(x) plat(s) et/ou produit(s)
3. les informations pratiques.

La date limite d'inscription est fixée au 30 juin 2025 .

6. EPREUVES

Rubrique 1 :jambon cuit artisanal limités au jambon cuit entier avec os, jambon braisé et jambon rôti

Rubrique 2 :jambon sallé artisanal limités au jambon cru avec os, fumé ou non fumé,

Rubrique 3: salami avec un diamètre d'au moins 75 mm

Rubrique 4 : saucisson de Paris avec un diamètre d'au moins 75 mm composé d'une fine masse et de gros morceaux de viande, aux dimensions minimales d'1 cm sur 1 cm

SPÉCIFICATIONS POUR LES 4 PRODUITS DE VIANDE CONCERNÉS.

1. JAMBON À L'OS CUIT ARTISANAL.

Exclusivement le jambon du porc, avec jarret et cuisse, os à moelle, avec ou sans l'os du pubis. Le jambon à l'os cuit ne peut en aucun cas être entamé ou tranché.

Le jambon à l'os cuit peut être terminé à l'extérieur avec p.ex. des herbes et épices.

2. JAMBON À L'OS CRU ARTISANAL.

Exclusivement le jambon du porc, avec jarret et cuisse, os à moelle, avec ou sans l'os du pubis. Le jambon à l'os cru ne peut en aucun cas être entamé ou tranché.

Le jambon à l'os cru peut être terminé à l'extérieur avec p.ex. des herbes et épices.

3. SALAMI.

Toutes les espèces de viande entrent en ligne de compte: bœuf, porc, cheval, volaille, agneau, gibier,... Le diamètre doit être d'au moins 75 mm.

Le salami peut être présenté avec ou sans boyau, mais en aucun cas entamé ou tranché.

Le salami peut contenir des ingrédients comme des grains de poivre, du paprika, etc, également pour l'extérieur.

4 SAUCISSON DE PARIS.

Un saucisson cuit composé d'une fine masse et de gros morceaux de viande, aux dimensions minimales d'1 cm sur 1 cm. Le diamètre doit être d'au moins 75 mm. Peut être en boyau synthétique ou naturel.

Le saucisson de Paris peut contenir des ingrédients comme des graines de moutarde, du paprika etc.

Le saucisson de Paris ne peut en aucun cas être entamé ou tranché.

Remarque: Tous les produits doivent être présentés dans leur intégralité, ni entamés ni tranchés avec fiche de production.

Les produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur. Ils doivent être préparés personnellement par le participant.

Les plats et produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis.

Les produits de charcuterie de ces 4 rubriques doivent être présentés comme **produits entiers**, donc **NON-ENTAMES**.

A l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.

7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS

Les candidats doivent participer aux 4 rubriques avec un maximum de 5 plats ou produits par rubrique.

8. APPRECIATION

Le jury est composé d'un délégué du ministre, d'un délégué du Conseil supérieur des Indépendants et des petites et moyennes entreprises et des membres du jury désignés par l'union professionnelle et des écoles de boucheries, désignés par le ministre sur proposition du comité organisateur.

Un commissaire indépendant suit en permanence les activités du jury et veille au déroulement régulier du concours. Les activités des jurys seront coordonnées par un président.

En cas de doute ou pour des points non prévus au règlement, le président décidera souverainement.

Les plats et les produits ne seront présentés aux jurys qu'après avoir été rendus totalement anonymes et après avoir été contrôlés quant à leur conformité avec la législation en vigueur et avec le règlement.

En cas d'infraction au règlement du concours professionnel national ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury.

Chaque membre du jury donne ses cotations individuellement et en toute indépendance. PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DECISIONS DU JURY.

9. CRITERES D'APPRECIATION

- aspect extérieur	100 points
- aspect entamé	100 points
- composition (choix viande et additifs, proportions, présence éventuelle d'éléments inconvenants, liaison, consistance....)	100 points
- goût	100 points
- odeur	100 points
TOTAL :	500 points

10. PRIX ET DISTINCTIONS

Concours officielle d'excellence professionnelle (Loi du 13 mai 2009)

Le ministre des PME et Indépendants attribue sur base de la totalité des points aux 5 participants les mieux classés **le titre officiel de : respectivement premier, deuxième, troisième Boucher de Belgique 2025, le quatrième et cinquième recevront : le titre de finaliste du concours d'excellence professionnelle de boucher 2025 .**

Dans chaque rubrique le meilleur résultat, en cas de participation avec plusieurs produits, est pris en considération.

Le titre de premier, deuxième, troisième, et finalistes, est dès lors attribué après l'addition des meilleurs résultats dans les 4 rubriques.

11. REMISE ET REPRISE DES PRODUITS

a) Remise des produits

dimanche 28 septembre 2025 de 7h00 à 9h30

Le participant veillera à ce que son (ses) produit(s) soit (soient) délivré(s) sur place aux heures imparties. Le lieu exact où devront être livrés les produits sur le campus de Kortrijk Xpo vous sera communiqué dans la confirmation de votre participation. Les plats et produits remis hors des horaires prévus, ne seront pas pris en compte par le jury.

b) Reprise des produits

Les produits peuvent être enlevés le mercredi 1 octobre à partir de 15 heures.

Les produits seront repris par les participants, mais ne conviendront plus à la consommation humaine.

Les produits non enlevés seront offerts à une oeuvre caritative.

12. PRESENTATION

Il est prévu un espace d'exposition spécial. L'étalage et la présentation des produits et plats sont pris entièrement en charge par les organisateurs, en collaboration avec des professionnels et des spécialistes expérimentés.

Une carte avec le nom et la localité du participant, ainsi que la distinction obtenue, sera placée auprès de produit. Les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas exposer certains produits.

Les organisateurs ne sont nullement responsables en cas de dégâts aux plats, produits ou décorations, ni en cas de pertes de ceux-ci.

13. DISTRIBUTION DES PRIX

CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE POUR LES BOUCHERS 2025

Tous les participants du concours officiel d'excellence professionnelle seront invités à assister à la remise solennelle des prix, qui se tiendra dans le Meeting Center Gruzenberg de Courtaai Xpo le **mardi 30 septembre à 17h.30**

Attention :

Le participant et son ou sa partenaire sont invités gratuitement à la réception. Pour les membres de la famille et du personnel, vous devez participer aux frais à raison de 20 € par personne. Les participants qui sont inscrits pour les deux concours c.à.d. Eurobeef et Concours d'excellence doivent introduire une fiche d'inscription pour la réception.

A renvoyer à : MEAT EXPO -
C/o Kortrijk Xpo Au plus tard le 30 juin 2025

REEMPLIR EN CARACTERES D'IMPRIMERIE s.v.p.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LE CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE

(email de retour eurobeef@kortrijkxpo.com)

Le/la soussignée :

Rue et n° : Ville :

Code postal :

n° tél :

adresse e-mail :

Numéro d'entreprise :

Numéro d'entreprise

MEMBRE de l'union professionnelle locale:
affiliée auprès de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

NON MEMBRE :

- s'inscrit par la présente au concours officiel d'excellence professionnelle
- a pris connaissance du règlement et déclare se conformer aux dispositions de ce règlement
- déclare sur son honneur que les plats et/ou produits seront réalisés complètement par lui/elle
- versera, à la réception de la facture, le droit d'inscription au compte en banque de Kortrijk Xpo, en mentionnant le nom du participant ainsi que le numéro de la facture

RUBRIQUE

1. **Jambon cuit artisanal avec os(*)** avec plats = EUR
2. **Jambon cru salé artisanal avec os (*)** avec plats = EUR
3. **Salami d'un diamètre d'au moins 75 mm** (*) avec plats = EUR
4. **Saucisson de Paris d'un diamètre**

d'au moins 75 mm et composé d'une fine masse et de gros morceaux de viande, aux dimensions / Minimales d'1 cm sur 1 cm (*)

Avec Plats = EUR

(*) Au maximum 5 produits par rubrique



BULLETIN DE PARTICIPATION À LA RÉCEPTION

Attention !!

Renvoyez le présent bulletin de participation à la réception avant le 30 juin 2025 à eurobeef@kortrijkxpo.com

(eurobeef@kortrijkxpo.com)

Nom :

Prénom :

Rue : Numéro :

Code Postal : Commune :

Tél :

e-mail :

Fax :

Souhaite participer avec personne(s) à la réception qui se tiendra le mardi 30 septembre 2025. A cette intention, je verse le montant correspondant avant le 30 juin prochain sur le compte bancaire :.....de Kortrijk Xpo en mentionnant : RECEPTION CONCOURS
..... x 20 = €

Attention :

Le participant et conjoint sont gratuitement inviter à la réception . Pour les membres de la famille et du personnel, vous devez verser 20 par personne. Inscription obligatoire !
Les participants qui sont inscrits pour les deux concours c.à.d. Eurobeef et Concours d'excellence ne doivent introduire qu'une fiche d'inscription pour la réception.

....., le / / 2025

Signature