

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 10 jan 2021 n°1

2021



HAPPY NEW YEAR

RÈGLEMENT
ET
FORMULAIRE
D'INSCRIPTION
POUR
EUROBEEF
2021

- ★ UPDATE DOSSIER CORONA ★ ARTICLE TECHNIQUE : SAUCISSES SÈCHES ★
- ★ IL FAIT FROID ? À LA SOUPE ! ★ DOSSIER LA VIANDE DE PORC DE CHEZ NOUS + AFFICHE ★
- ★ LÉGUMES DU MOIS ★ MEAT EXPO + RÈGLEMENT ET FORMULAIRE D'INSCRIPTION EUROBEEF ★

Editorial

2020 entrera dans l'histoire comme l'année du coronavirus

Je ne pense pas que quelqu'un aurait pu prévoir à quoi ressemblerait notre monde après le 13 mars 2020. Les autorités de notre pays ont tout à coup annoncé un confinement total et pendant un certain temps, nous ne savions plus où nous en étions.

Il est évident qu'il y eut de la panique dans la population, mais nos bouchers sont restés calmes et ont immédiatement investi dans du gel désinfectant, dans des séparations en plexiglas, dans des marquages au sol, etc. Tout a été mis en œuvre pour pouvoir continuer à servir les clients.

Si je jette un coup d'œil en arrière, je crois pouvoir dire que le secteur de la boucherie a plus que jamais prouvé qu'il était un secteur essentiel et indispensable, qui dans des conditions très difficiles, reste bien en place et donne au consommateur ce à quoi il a droit : une alimentation saine.

Nos bouchers ont été admirables, ne perdant jamais courage et montrant vague après vague, autant de capacité de résistance que de sens des responsabilités pour conti-

nuer infatigablement à servir les consommateurs. Car soyons clairs : près d'un an a passé, il y a déjà eu deux vagues de la pandémie, et pourtant, en pleine période des fêtes de fin d'année, vous avez à nouveau donné le meilleur de vous-mêmes pour gâter votre clientèle.

Comme les gens ont dû fêter Noël et Nouvel-An dans leur bulle, il a fallu prévoir de plus petites portions. Beaucoup plus de travail pour le même résultat. Et pourtant, vous ne vous êtes pas plaints. Nous adressons dès lors nos remerciements les plus sincères à tous les membres qui ont été jour et nuit à pied d'œuvre pour fournir à leurs clients le festin qu'ils souhaitaient en cette période particulière de fin d'année.

Si cette crise sanitaire a apporté quelque chose de positif, c'est bien la confiance renouvelée du client dans le commerce local. Pendant cette pandémie, beaucoup de gens ont préféré s'abstenir d'aller faire leurs courses au supermarché, choisissant volontairement d'aller chez le boucher, boulanger, légumier de leur quartier, en qui ils ont confiance.

J'espère qu'après cette crise, ils continueront à apprécier le dur labeur des indépendants, qui étaient là pour eux en ces temps difficiles, et qu'ils continueront à acheter local.

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	46
Fourchettes de prix - Carnet familiale - Calendrier - Que fait la Fédération ?.....	47

UPDATE DOSSIER CORONAVIRUS	5-9
---	-----

ARTICLE TECHNIQUE

Saucisses sèches.....	10-15
-----------------------	-------

DOSSIER LA VIANDE DE PORC DE CHEZ NOUS + AFFICHE

.....	18-23
-------	-------

ACTUEEL/INFORMATIEF

Tendances pour 2021.....	16-17
AFSCA.....	27
Registre 2021	32
Salaires en boucherie	33
Une bière contre le cancer!	40

J'espère aussi qu'en 2021, nous pourrons laisser derrière nous cette horrible crise et vite retrouver notre vie d'avant-corona. Les couvre-feux, toutes les restrictions, ..., nous voulons que tout cela s'arrête. Le bon sens nous dit cependant que tant que tout le monde n'aura pas été vacciné, il ne faudra pas trop rêver. Mais il faut continuer à y croire !

À la Fédération nationale, l'année 2021 sera en grande partie placée sous le signe des concours professionnels et des animations connexes que nous organisons à Meat Expo. Pendant la 1ère moitié de l'année, nous serons surtout occupés à préparer les concours. Nous sommes très enthousiastes à propos de la collaboration imprévue avec Tavola.

Pour le boucher artisanal, une visite au salon Meat Expo élargi représentera très certainement une plus-value. Vous trouverez déjà le règlement et le formulaire d'inscription dans ce numéro. Nous espérons que vous partagez notre enthousiasme et que vous inscrirez massivement des produits. Si vous avez encore des questions au sujet des concours, vous pouvez toujours les envoyer par e-mail. Je veillerai alors à ce que notre service technique réponde à vos questions et vous souhaite d'ores et déjà beaucoup de succès !

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter à tous une année 2021 saine et heureuse !

Carine Vos

CONCOURS

Meat expo + règlement et formulaire d'inscription
Eurobeef..... 34-39

RECETTES

Duroc D'Olives.....23
Il fait froid ? À la soupe !..... 28-31
Légume du mois.....42-45

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

Av. Houba de Strooper 784 bte 6
1020 Bruxelles
tél. 02-735 24 70
fax. 02/736 64 93

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

TVA BE 0542 984 224
IBAN BE 74 0017 1573 6707
www.bb-bb.be

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

Johan Cuypers
Av. Houba de Strooper 784 bte 6
1020 Bruxelles
johan.cuypers@federation-bouchers.be

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

Divers collaborateurs scientifiques et techniques appartenant à plusieurs disciplines.
Nos correspondants des pays de l'U.E.
Reproduction autorisée avec citation d'origine.
Affiliée à l'Union de la Presse Périodique Belge.



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

MOT DES PRÉSIDENTS

Voilà 2020 derrière nous ... Une année hors normes...

La crise du Covid-19, cette pandémie mondiale nous a tous surpris par son ampleur et ses répercussions sur notre vie commune. Limitations de nos contacts, de nos libertés de mouvements, de notre vie sociale...et j'en passe. Nous avons dû changer nos modes de vies, nos habitudes, penser à notre sécurité et celle de nos proches. Et j'ai une pensée particulière pour tous ceux d'entre nous qui ont perdu des êtres chers. Nos entreprises ont dû s'adapter à cette situation, mettre en place des procédures, des aménagements, pour assurer la sécurité de nos collaborateurs et de nos clients. Que de bouleversements....

Pour certains d'entre nous, 2020 fût une année exceptionnelle au niveau des ventes, pour d'autres, la perte du chiffre d'affaires fût également record suite à la fermeture prolongée de l'Horeca, de l'évènementiel et du secteur touristique. Mais dans tous les cas, nous avons fait face et nous nous sommes adaptés et avons répondu aux demandes spécifiques de notre clientèle, innover et trouver des solutions. L'année 2021 verra ces tendances se poursuivre. Malgré la vaccination commençante, la crise du Covid 19 et les mesures de prophylaxie pour lutter contre celle-ci, perdureront encore durant des mois.

Nous voyons se développer de plus en plus l'e-Commerce avec ses points positifs et ses dérives. Faisant la fortune de certains et la faillite d'autres. Ce modèle d'économie numérique est parfois peu compatible avec la viande fraîche et les produits artisanaux de qualité que nous défendons depuis

toujours. Mais je suis certain que la qualité de nos produits artisanaux, notre savoir-faire, nos circuits courts, nos conseils et notre expertise auprès de nos clients, seront toujours un avantage vis-à-vis de cette digitalisation des échanges commerciaux et du recours à outrance à la vente à distance prôné par les géants de la vente en ligne.

Je m'interroge également sur la volonté de nos banques et de nos dirigeants de leur souhait « discret » de voir disparaître les espèces de nos tiroirs caisses au profit de l'argent numérique. Ce jour arrivera, mais je l'espère, le plus tard possible ... Car nous pourrions également dire adieu à une part de notre liberté, de notre anonymat. Tracing de nos déplacements, base de données, reconnaissance faciale dans l'espace public, nous serons devenus transparents. Comme dans les meilleurs romans d'anticipation, Big Brother est à notre porte, et 1984 approche à grand pas.

Mais restons optimistes en cette nouvelle année, et je tiens à vous présenter au nom de la Fédération Nationale des Bouchers de Belgique, nos meilleurs vœux de santé et de prospérité pour cette année 2021.

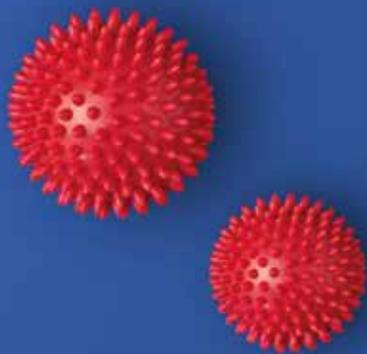
Les présidents.



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

COMMUNICATION DE L'AFSCA

L'exception actuellement applicable aux audits du système d'autocontrôle sera mise à jour.

Étant donné que la situation actuelle est incertaine et qu'il y a de fortes chances qu'elle ne s'améliore pas de manière significative d'ici mars 2021, une solution à long terme a été élaborée.

Dans la mesure du possible, les audits doivent être réalisés dans les délais habituels, à condition bien sûr que les mesures nécessaires à la limitation de la propagation du virus puissent être respectées. Dans le cas où cela ne serait pas possible, les opérateurs ont la possibilité de reporter leur audit sans que cela n'ait d'impact négatif sur la contribution annuelle. La date limite pour obtenir à nouveau la validation, précédemment fixée au 31/03/2021, est maintenant adaptée comme suit :

- Un délai maximum d'un an pour toutes les validations expirant entre mars 2020 et fin décembre 2020 ; et
- Un délai maximum jusqu'au 31/12/2021 pour toutes les validations expirant entre janvier 2021 et fin juin 2021.

Les entreprises dont la validation a été interrompue en raison de la situation liée au Covid-19 devront obtenir à nouveau leur validation au plus tard dans les délais susmentionnés. L'audit même doit être réalisé à temps afin que le plan d'action puisse être validé en temps utile et que, si nécessaire, les NC A puissent être corrigées avant cette date.

Dans la mesure où la validation est obtenue dans ce délai, l'octroi du bonus se fera automatiquement. Une fois que l'OCI aura

introduit les audits dans la banque de données de l'AFSCA, l'OCI et l'opérateur ne devront plus entreprendre d'autre action.

Les délais précités dans cet e-mail concernent les avantages liés à la contribution mais ne sont en aucun cas liés à l'obligation de validation pour certaines combinaisons produits-pays (exportations vers des pays tiers). Pour ces combinaisons produits-pays, les opérateurs doivent continuer à posséder un système d'autocontrôle validé, sans interruption admise, pour pouvoir continuer à exporter leurs produits vers les pays concernés.

POSSIBILITÉ DE PRESTER PLUS D'HEURES SUPPLÉMENTAIRES VOLONTAIRES

Au cours du deuxième trimestre 2020, les travailleurs des secteurs cruciaux avaient été autorisés à prester jusqu'à 120 heures supplémentaires volontaires, en plus du crédit légal de 100 heures supplémentaires. Pendant la deuxième vague, le gouvernement prend à nouveau des mesures pour garantir la continuité dans les secteurs cruciaux et pour les services essentiels.

C'est le cas avec la proposition de loi visant à remettre à disposition le solde des 120 heures supplémentaires volontaires au cours du quatrième trimestre 2020. Il souhaite également prévoir 120 nouvelles heures supplémentaires pour le premier trimestre 2021. Cette mesure sera valable du 1er octobre 2020 au 31 mars 2021. Comme au printemps, les heures supplémentaires volontaires seront exonérées de sursalaire, de cotisations de sécurité sociale et de précompte professionnel. Vous pouvez donc verser un

CORONAVIRUS

montant net pour ces heures. Les règles concernant le repos compensatoire obligatoire sont supprimées.

Si vous êtes employeur dans un secteur crucial, vous pouvez donc uniquement faire prestre des heures supplémentaires volontaires, à condition que :

- votre travailleur donne son accord au préalable ;
- cela se fasse sur base volontaire ;
- il s'agisse d'une mesure temporaire de six mois maximum ;
- cette mesure soit fixée par écrit ;
- la durée de travail ne dépasse pas 11 heures par jour ou 50 heures par semaine ;
- l'interdiction du travail de nuit, le dimanche ou pendant les jours fériés soit respectée.

Attention ! Cette mesure est limitée aux secteurs cruciaux, comme le prévoit l'annexe à l'arrêté ministériel du 18 octobre 2020 (*). Le travail à temps partiel et le travail intérimaire sont également concernés.

(source : *sdworx*)

(*) Entre autre la CP 119 et la CP 201

Remarque

Cette mesure est publiée le 31/12/2020 au Moniteur Belge

EST-CE QUE EN TANT QUE BOUCHER JE PEUX ACCEPTER DES CHÈQUES DE CONSOMMATION ?

En soutien aux secteurs de l'horeca, du commerce de détail, de la culture et du sport qui ont été confrontés à une longue période de fermeture, les employeurs obtiennent la possibilité d'octroyer à leurs travailleurs des chèques consommation exonérés de cotisations ONSS et d'impôts.

Nous apprenons que chez un nombre de membres des clients souhaitent payer avec des chèques de consommation. Ceci donne lieu à quelques explications.

Conformément à l'A.R. en question ces chèques de consommation peuvent être utilisés

- a) dans les établissements relevant du secteur horeca ou dans les commerces de détail qui ont été contraints de rester fermés pendant plus d'un mois et qui, en la présence physique du consommateur dans l'unité d'établissement, proposent des biens ou des services au consommateur et remplissent les conditions fixées à l'article 15/1, § 1er, du Code des sociétés. Il s'agit ici des microsociétés dotées de la personnalité juridique qui, à la date de clôture des comptes, ne dépassent pas plus d'une des limites suivantes :
 - nombre de travailleurs occupés, en moyenne annuelle : 10
 - chiffre d'affaires annuel hors TVA : 700 000 euros
 - total du bilan 350 000 euros ou
- b) dans les établissements relevant du secteur culturel qui sont

TAKE-AWAY

Un certain nombre de membres a exprimé son mécontentement en ce qui concerne les activités à emporter des restaurants à la fin de l'année qu'ils considèrent comme une concurrence déloyale.

Pour être clair, nous tenons à souligner que cette activité est autorisée pour les restaurants, comme elle est également autorisée pour le secteur de la boucherie.

La seule différence est que les restaurants ont fait beaucoup plus usage de cette option.

L'avis de l'AFSCA selon lequel aucun enregistrement n'est requis pour de telles activités de restauration jusqu'à fin juin 2021 n'est qu'une formalité administrative pour laquelle une exemption a été accordée.

En effet, étant donné que l'activité normale du « restaurant » a été interrompue (une fermeture imposée) en raison des mesures corona, les exploitants d'un restaurant devraient déclarer cette activité « traiteur » puisqu'il s'agit de leur seule activité.

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

Il est clair que les entreprises n'appartenant pas au secteur de l'Horéca doivent être fermées pendant plus d'un mois pour pouvoir accepter ces chèques.

La question, bien sûr, est de savoir comment il y a lieu d'interpréter la notion contrainte de rester fermés.

S'agit-il uniquement d'entreprises appartenant à des secteurs qui ont été mis en confinement par arrêté ministériel ou est-ce également d'application aux boucheries qui ont été autorisées à rester ouvertes mais qui ont dû fermer pendant plus d'un mois à cause du coronavirus COVID-19.

Le texte de l'A.R. n'est pas clair à cet effet.

Les trois émetteurs des chèques de consommation sont Edenred, Monizze et Sodexo.

Monizze et Sodexo l'interprètent que les bouchers qui répondent aux conditions mentionnées ci-dessus (fermés pendant plus d'un mois et répondent aux conditions d'une micro-entreprise) sont également éligibles et peuvent donc également soumettre les chèques de consommation reçus.

Edenred, après mûre réflexion, a décidé de ne pas accepter les chèques de consommation pour paiement, reçus dans des commerces considérés comme essentiel tel qu'entre autres les boucheries.

Quoi qu'il en soit, il est clair que le texte repris dans l'A.R. n'est pas clair et est sujet à interprétation.



CORONAVIRUS

LES BOUCHERS ONT LA PAROLE ...

Nous sommes tous contents de pouvoir laisser derrière nous la période chargée des fêtes de fin d'année. Ce n'était certainement pas une fin d'année comme les autres et j'espère d'ores et déjà que l'année 2021 sera moins stressante. Beaucoup de bouchers n'étaient pas tranquilles avant les fêtes, mais j'apprends que tout s'est passé sans accrocs chez la plupart d'entre eux. Les files de clients étaient plus longues que d'habitude, c'est sûr, mais finalement, tout le monde a reçu ce qu'il avait commandé. Fidèles à la tradition, les bouchers artisanaux ont une fois de plus été les dignes ambassadeurs de la bonne chère pour les réveillons, que ce soit pour 2 ou pour 6 personnes !

BOUCHERIE DIRK & MARTINE, LOMMEL



Martine: Nous avons vite compris que nous devrions préparer de petites commandes. Nous en avons tenu compte en ne proposant dans notre dépliant que de la viande gourmet ou fondue pour 2 personnes. Et au niveau emballage, ce coût supplémentaire ne pose aucun problème. Pour nous, la plus grande différence par rapport aux autres années a été la pression de ne pas nous-mêmes tomber malades. Cette année, cela a vraiment été une course pour tenir jusqu'au bout. Nous avons régulièrement dû enregistrer la défection de l'un ou l'autre collaborateur tombé malade ou en quarantaine. Il a donc fallu sans arrêt changer le planning. Mais nous avons eu beaucoup de chance avec les étudiants et les flexis, qui ont toujours répondu présent.

Le gourmet de luxe avec du gibier a vraiment eu beaucoup de succès. Les convives étaient moins nombreux, mais les gens se sont permis quelques extras.

Les mois d'été n'ont pas été très bons avec la perte des barbecues et des grands groupes, mais - c'est bizarre à dire - cela a été compensé par les confinements et sur l'ensemble de l'année, les ventes ont montré une courbe ascendante.

Cela nous a aussi permis de mieux comprendre quelle était la base de notre métier et nous allons continuer ainsi l'an prochain. Nous sommes des bouchers artisanaux, fiers de notre viande fraîche et de nos charcuteries maison. Tout le reste est accessoire !

Sur le plan physique, nous n'avons encore jamais dû aller aussi loin et nous sommes contents de pouvoir terminer l'année. Nous espérons un retour à la normale l'an prochain : c'est quand même mieux ! À tous, nous souhaitons pour 2021 une année heureuse et en bonne santé !

BOUCHERIE MARC & HILDE, GENTBRUGGE



Marc: Nous avons eu la peur de notre vie juste avant les fêtes. Un de nos collaborateurs avait été rendre visite à un membre de sa famille, qui semblait avoir le covid. Le collaborateur avait été informé par le centre de contact et testé. Heureusement, c'était une fausse alerte. Mais cela fait quand même réfléchir. Encore un peu et malgré toutes nos précautions, nous aurions dû fermer. J'ai quand même passé des nuits difficiles. Les dégâts auraient été non négligeables. Tous nos préparatifs auraient été pour rien...

Les fêtes de fin d'année ont été une période très chargée, mais nous sommes contents que tout se soit bien passé. Cette année, pas de grosses dindes ni de grands buffets, mais plutôt des menus de fête pour 2, 4, 5 personnes.

Celui qui voulait quand même de la dinde pouvait opter pour une petite dinde farcie (pour jusqu'à 5-6 personnes) ou pour un rôti de dinde farci. La formule a eu du succès, mais beaucoup de gens ont finalement quand même choisi le menu.

Nous avons consacré énormément de temps aux préparatifs et cela a été payant. Nos clients pouvaient passer commande en ligne ou au magasin au moyen d'un formulaire à remplir. Tout le monde savait donc bien ce qu'il avait commandé.

Le magasin est resté ouvert tout au long des fêtes, parce qu'il y a quand même toujours des clients qui préfèrent choisir

CORONAVIRUS

sur place. Quand les gens venaient chercher leur commande, il y avait donc de longues files d'attente. Notre magasin n'est pas très grand, avec comme conséquence qu'il est difficile de servir beaucoup de clients en même temps. Mais dans l'ensemble, ça s'est bien passé.

Je suis satisfait du déroulement de cette période et si je considère l'ensemble de l'année, je peux dire que c'était une bonne année pour notre entreprise. Nous avons eu beaucoup de nouveaux clients et notamment pendant les fêtes, cela nous a frappés de voir des clients que nous ne voyons pas d'habitude. Il y avait nettement plus de travail cette année parce que les commandes étaient plus petites et que cela augmente le travail d'emballage, mais nous l'avons fait avec plaisir.

Ne pouvant pas aller au restaurant, les gens ont pu se régaler à la maison, en savourant les délicieux produits de la boucherie.

Les consommateurs sont de toute façon plus exigeants que dans le temps. Même le jour de Noël, nous avons été tirés du lit par quelqu'un qui voulait absolument encore commander quelque chose. Heureusement, Hilde et moi sommes des indépendants nés et nous faisons tout pour notre entreprise, ce que nos clients savent évidemment aussi. Parfois ils en profitent, mais j'ai du mal à dire non à un client.

Nous sommes fatigués mais satisfaits et contents d'avoir été épargnés par cette terrible maladie.

Nous espérons un retour à la normale en 2021 et souhaitons à tous une bonne santé pour l'an nouveau.

PHILIPPE ROSSELS, ZELE



Philippe: Les fêtes de fin d'année se sont bien passées pour nous. Nous avons réalisé de bonnes ventes tant de gourmets que de fondues. La dinde a encore toujours eu du succès cette année, à une nuance près : les roulades de dinde offraient souvent une alternative pour les plus petites bulles. Nous avons également vendu beaucoup de pintade farcie, de poulets labellisés farcis (p.ex. Landes, Pattes noires) : une solution parfaite pour les petits groupes.

Pendant les semaines avant les fêtes, nous avons remarqué beaucoup de commandes pour de petits nombres et un retour de la viande fraîche de bœuf et de veau à la table des réveillons.

Comme nous optons résolument pour être avant tout « boucher », nous ne proposons qu'un petit éventail de plats préparés.

Les gens ont beaucoup fait appel à Internet pour commander, ce qui signifie que nous devons commencer à travailler de plus en plus tôt pour que les commandes soient prêtes à temps.

Les livraisons à domicile sont également populaires. Les clients font de plus en plus appel à ce service.

Afin de permettre au personnel de récupérer après cette période très chargée, nous avons décidé de fermer le magasin les 1er, 2 et 3 janvier. Ce n'est pas seulement la période des fêtes qui a été éprouvante pour nos collaborateurs, c'est toute

la période de coronavirus.

J'espère de tout cœur que l'an prochain, nous ne devrons plus travailler avec un masque et que les petites erreurs de cette période seront une bonne leçon pour les prochaines années. Ainsi quelques noms de personnes ont été mal compris, si bien que certaines commandes ont été emportées par une autre personne : la commande était introuvable alors qu'elle avait été préparée. Si finalement tout rentre généralement dans l'ordre, la confusion provoque quand même un moment de stress.

Nous disposons d'un système IT pour les commandes de l'Horeca, mais il n'est pas encore utilisé pour les particuliers. Nous travaillons à une possibilité de l'appliquer aux clients ordinaires.

L'un dans l'autre, je peux dire que les ventes ont été différentes des autres années, avec moins d'horeca et plus de particuliers. Mais nous avons finalement eu une bonne année 2020, surtout parce que nous avons pu rester ouverts et que les gens ont acheté « local ».

Un très bon point a été le recours aux flexijobs : ils nous ont aidés de manière fantastique. Et ce qui nous a aussi frappés, c'est que le paiement en espèces est un phénomène qui tend à disparaître. Les clients paient à présent de toutes les manières possibles.

Autre élément marquant cette année : tout au long de l'année et surtout pendant les fêtes, il y a régulièrement eu des gens qui sont venus au magasin avec une petite attention pour toute l'équipe, comme une praline, une petite fleur, une tarte maison, une jolie carte de vœux, ... ou simplement un compliment : ça fait quand même très plaisir !

Au fur et à mesure de l'avancement de la pandémie, les clients deviennent plus prudents et suivent même davantage les règles. Aux gens qui ne font pas ce qu'il faut, nous rappelons gentiment mais fermement quelles sont leurs obligations.



CORONAVIRUS

Vivement le retour à la normale. Il y aura probablement des choses qui ne seront plus comme avant : espérons que seuls les points positifs subsisteront !

À tous les collègues, nous souhaitons une heureuse et saine année 2021 !

PHILIPPE VERCRUYSEN, ANVERS



Philippe: Comme notre boucherie artisanale ne vend pas de plats préparés mais se concentre uniquement sur la viande fraîche et les préparations de viande, les fêtes de fin d'année ont été bien moins stressantes pour nous que pour la plupart de mes collègues. Nos client(e)s ont choisi délibérément d'être eux (elles)-mêmes aux fourneaux.

Ce qui nous a surtout frappés ces dernières semaines, c'est le fait que cela pouvait être plus et plus cher. Les gens ne regardaient pas à 1 € et se faisaient déjà plaisir tôt dans la saison.

À la mi-novembre, nous pensions que les fêtes de fin d'année seraient une déception, parce que les gens ne venaient pas en ville pour faire régulièrement leurs courses. Quand les restaurants et les cafés ne sont pas ouverts, cela a évidemment une répercussion sur votre chiffre d'affaires, si votre magasin est situé dans une rue commerçante. Nous avons progressivement constaté que tout le monde sortait quand même pour faire ses achats pour les fêtes.

Nous pouvons certainement dire que nous n'avons pas eu de demandes pour de grosses commandes. Nous avons vendu

de la viande fraîche pour des groupes de 2 à 8 personnes. Mais nous avons aussi eu des clients qui ont fêté Noël plusieurs fois et donc fait plusieurs fois leurs achats pour Noël, fêtant par exemple la semaine 1 avec leur fille et la semaine 2 avec leur fils.

Ne vendant pas de plats et de menus, nous avons pu continuer à travailler avec notre propre équipe, sans devoir faire appel à du personnel extra. Je pense pouvoir dire que nous avons eu de très bonnes ventes à la boucherie.

À la fromagerie, les ventes ont été bonnes aussi bien à Noël qu'au Nouvel-An. Nous avons fait nos commandes comme les autres années et nos stocks sont épuisés. Ici non plus, les clients n'ont pas regardé aux quantités. Il y a toutefois eu moins de commandes que les autres années pour les plateaux de fromages et les desserts, parce que les restaurants qui faisaient des menus à emporter pendant les fêtes prévoyaient eux-mêmes un dessert à leur menu.

Le « Bieke », notre salon de glaces, était fermé, mais nos clients pouvaient emporter de la glace via la boucherie.

La dernière semaine de janvier, la boucherie fermera ses portes et nous prendrons quelques jours de repos avec la famille. Traditionnellement, nous partons alors aux Canaries, mais cette année, ce sera à la maison. Et ce ne sera pas moins amusant, croyez-moi !

EDGARD GUIOT, FROIDCHAPPELLE



Edgard: Nous avons reçu la quantité et les commandes plus tard que d'habitude. Les quantités étaient beaucoup plus petites c.à.d. de 2 à 4 personnes. Grâce aux réveillons de fin de semaine, ça s'est bien passé pour être livré.

On était bien préparé. Toutes les commandes ont été numérotées sur un listing.

Il y avait beaucoup plus de travail mais il y a aussi le coût supplémentaire de la main-d'œuvre et de l'emballage.

Les clients ont choisi de plus en plus des préparations finies. Les morceaux de viande favoris sont toujours le gibier (filet de biche), la fondue, la pierrade, la raclette... Nous avons aussi vendu beaucoup de chapon farci et aussi les poulets de grains farcis ou les ballottines de dindonneau.

Grâce aux émissions de cuisine, les gens posent beaucoup de questions, mais ils aiment encore la facilité pour les réveillons !

L'ensemble des fêtes de fin d'année s'est-il bien déroulé ? Il a fallu faire des heures comme d'habitude. Les gens ont dû plus attendre !

Rien n'est jamais simple et tout le monde est content quand c'est fini !

Pour l'année prochaine, on va travailler avec des tickets d'acompte et de réservations. Une valisette en papier : une commande, un ticket.

Pour nous, Noël a été bon et Nouvel-an moyen.

SAUCISSES SÈCHES

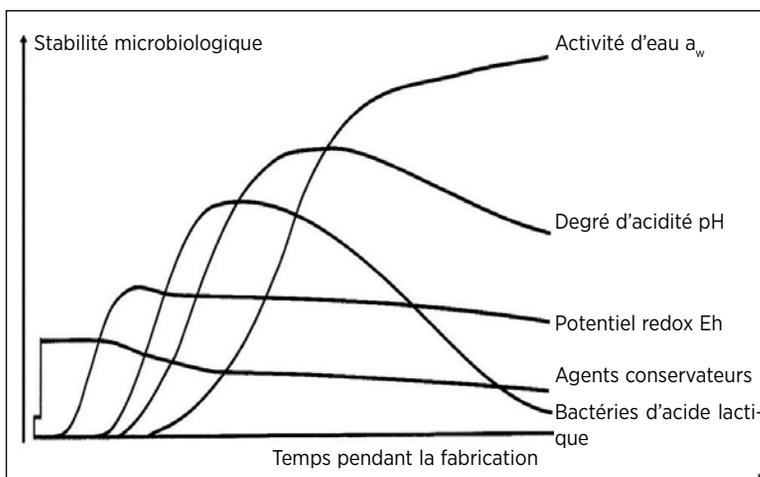
Une préparation délicate ... pour un produit délicat !



Il existe des saucissons secs de toutes les tailles et de tous les poids : de salamis de grand calibre à des saucisses sèches de petit calibre, les saucisses de petit diamètre étant les plus difficiles à fabriquer et à conserver séchées. Cela peut paraître étrange, mais c'est compréhensible si on considère la fabrication de saucissons secs comme une forme de conservation de la viande. La conservation (et la sécurité) du produit de viande est obtenue en appliquant de manière ciblée un complexe d'interventions visant à cette conservation. Ce concept porte le nom de « technologie des obstacles ». Chaque obstacle/intervention permet ainsi d'exclure un groupe bien particulier de micro-organismes, alors que l'ensemble des obstacles/interventions doit garantir la stabilité microbiologique, chimique et physique du produit de viande.

TECHNOLOGIE DES OBSTACLES POUR SAUCISSONS SECS

La figure ci-dessous présente les obstacles importants, la phase de fabrication où ils sont d'application et leur contribution à la stabilité microbiologique du produit fini.



Comme nous pouvons le constater, les éléments importants sont l'utilisation d'agents conservateurs adéquats, la nécessité d'éviter le contact avec l'oxygène (ou le maintien d'un potentiel redox bas), le lancement du développement d'une flore de bactéries d'acide lactique et la création d'un degré d'acidité et d'une activité d'eau adéquats.

L'utilisation d'**agents conservateurs** est nécessaire parce que pour la fabrication des saucissons secs, on part de matières premières crues, plus ou moins contaminées, et qu'il n'y a pas de pasteurisation qui suit. Le recours à un nombre limité de substances à effet antimicrobien est dès lors nécessaire si on veut obtenir un produit fini bactériologiquement sûr et bactériologiquement assez longtemps conservable. Outre le **sel** (NaCl), le **nitrite** (NaNO₂, E251) et le **nitrate** (KNO₃, E252) sont les matières auxiliaires toutes indiquées. Le nitrite empêche e.a. la croissance de *Clostridium botulinum* et freine le développement d'*Enterobacteriaceae*, à l'origine des bactéries intestinales qui sont arrivées sur la viande pendant l'abattage. L'action du nitrate est analogue, mais il doit pour cela être transformé en nitrite par des microcoques.

Par ailleurs, suite à l'absorption d'un électron et d'un proton, le NO₂⁻ se transforme en NO. Cette molécule se lie sur l'ion ferreux (Fe²⁺) en myoglobine, formant de la nitrosomyoglobine, ce qui donne au saucisson sec sa belle couleur rouge profond.

Le potentiel redox (Eh) permet de mesurer la situation d'oxydation du produit. Dans la viande fraîche, celle-ci est basse. Les organismes putréfacteurs comme *Pseudomonas* ne peuvent dès lors pas se développer dans le saucisson sec, mais bien à sa surface, quand dans les 1ères phases de fabrication, la surface reste trop humide (a_w > 0.97).



Mayonaise
Sausen
Salades

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

En contact avec l'oxygène, le **potentiel redox** augmente et il y a dans la molécule de myoglobine un glissement de l'équilibre Fe^{2+}/Fe^{3+} de la situation Fe^{2+} à la situation Fe^{3+} . La nitrosomyoglobine rouge profond est alors progressivement transformée en metmyoglobine gris-brun. La couleur du saucisson sec passe ainsi du rouge profond au gris. Comme cette transformation va de pair avec l'oxydation des graisses, il y a alors également une perte du goût caractéristique du saucisson sec. Le saucisson sec est alors devenu impropre à la consommation.

Pour éviter cela, on ajoute alors à la pâte de **l'ascorbate de sodium** (E 301). L'ascorbate agit sur l'oxygène libre, ce qui permet d'améliorer la coloration, la stabilité de couleur et la stabilité de goût.

Les bactéries d'acide lactique sont, contrairement à ce qui se passe dans la fabrication des préparations de viande, des bactéries désirables. Elles se présentent 'par nature' sur la viande fraîche, et sont en mesure, dans des conditions adéquates, de se multiplier rapidement dans la mûlée fraîchement poussée. Elles refoulent alors les bactéries moins adaptées aux conditions qui règnent dans cette mûlée, comme la haute teneur en sel et les conditions anoxiques. Pour accélérer la prolifération des lactobacilles, on maintient une **haute température** au début de la fabrication. Et pour être certain que ce sont les bactéries d'acide lactique adéquates qui se développent, on ajoute souvent encore une **culture d'ensemencement** contenant les bactéries d'acide lactique souhaitées : des souches de *Pediococcus pentosaceus*, *Lactobacillus sakei*, *Lactobacillus plantarum* ... Quand on ajoute une telle culture, on ajoute généralement en plus une petite quantité de **sucres** à la mûlée, comme source d'énergie pour les lactobacilles qui se développent.

L'induction d'une flore de lactobacilles protectrice est appelée phase de fermentation.

L'acidification pendant la phase de fermentation et le **degré d'acidité** (pH) final ainsi obtenu sont un autre obstacle important. Pendant la fermentation, les sucres ajoutés sont transformés par les bactéries d'acide lactique en acide lactique et le pH baisse. Les bactéries indésirables – pathogènes ET putréfactrices – continuent à être freinées dans leur croissance. Plus grande est la quantité de sucres ajoutée, plus bas sera le pH et plus sûr sera le produit fini.

L'activité d'eau (a_w), mesurant l'eau disponible pour les bactéries, est un dernier obstacle important. Elle est déterminée par la quantité de sel ajoutée à la mûlée et la perte d'eau pendant le séchage. Plus basse est la valeur a_w , en d'autres termes plus le produit est salé et plus il est ensuite séché, plus sûr sera le produit fini.

Considéré de cette manière, on peut donc dire que finalement, la stabilité bactériologique, chimique et physique du saucisson sec est déterminée par le potentiel redox (Eh), le pH et l'activité d'eau (a_w) dans le produit fini.

Qu'il s'agisse de saucissons secs de gros calibre ou de petites saucisses sèches, cela ne fait en principe pas de différence.

Par contre, l'impact de l'environnement sur le produit est beaucoup plus grand quand il s'agit de petits calibres que de gros calibres. En effet, le métabolisme avec l'environnement est déterminé par la taille de la surface métabolisante, et pour le même poids, il est beaucoup plus grand avec les petits qu'avec les grands calibres. Le dessèchement pendant la fermentation, le séchage et la conservation au sec vont dès lors beaucoup plus vite avec les petits qu'avec les gros calibres. Et des espaces de séchage qui ne sont pas conditionnés de manière optimale conduisent vite à des défauts de fabrication. Avec d'une part, des bords secs à la fermentation et au séchage avec un séchage insuffisant ET une acidification des saucisses sèches comme conséquence et d'autre part, un séchage excessif des saucisses sèches pendant la conservation au sec. Avec un ratatinement comme conséquence. Une fabrication délicate donc !

Par ailleurs, suite à la surface de métabolisme relativement grande, le produit (fini) est encore davantage exposé à l'oxygène. Une décoloration de la fraction de viande maigre dans le saucisson se produira dès lors davantage avec des saucisses de petit calibre. Et comme la stabilité de goût est liée à la stabilité de couleur, une longue conservation des saucisses sèches de petit calibre n'est pas évidente. Des produits délicats donc !

Il est néanmoins possible de travailler en toute sécurité : c'est ce qui apparaît à l'analyse de la fabrication-type ci-dessous. Il s'agit d'une fabrication à laquelle sont intégrés tous les obstacles décrits ci-dessus, afin d'obtenir un produit bactériologiquement sûr et microbiologiquement, (bio)chimiquement et physiquement stable.

FABRICATION TYPE

SAUCISSES SÈCHES

6 kg de viande de porc ($\frac{2}{3}$ maigre + $\frac{1}{3}$ gras : généralement 70/30)

2 kg de lard de poitrine

2 kg de lard dorsal

Par kg de mûlée :

22 g de sel nitrité

2 g de sucre (dextrose)

0.25 g de culture d'ensemencement (LAB + microcoques)

0.25 g salpêtre (KNO₃)

0.5 g d'ascorbate de sodium

2 g de poivre blanc moulu

1 g de noix de muscade

- Prêrédire grossièrement les matières premières surgelées/tempérées (-2 / 0°C).
- Y mélanger les matières auxiliaires.
- Passer par la plaque de 4 - 5 mm.
- Température finale : ± 2 °C.
- Pousser dans les boyaux de porc 32/36.
- Phase de repos : 1 nuit dans le frigo (4 - 6°C).
- Fermentation : 2 jours: 22 °C/90-95 % HR (contrôler le bord sec).
- Séchage : quelques jours : 14 - 15 °C/ 80 % HR (contrôler le bord sec)
- Jusqu'à ce que le produit soit ferme.
- Evtl. emballage sous atmosphère protectrice et conservation au froid jusqu'à la vente.

En ce qui concerne les matières premières, on travaille traditionnellement avec de la viande de porc dans nos contrées. Des poitrines maigres par exemple, sans couenne, avec max. 30% de gras visible ou une combinaison de morceaux avec un rapport maigre/gras de 70/30. De la viande de porc V4 donc. Cela permet d'obtenir au tranchage des saucisses un aspect rouge attrayant, avec pas trop de gras visible, c.à.d. ce que le consommateur attend d'un tel produit de viande délicat.



53 % d'eau

**14 % de protéine
de viande**

**33 % de gras
collagène**

2,1 % de

Pour éviter un collage au moment du poussage de la mûlée, on travaillera idéalement avec des matières premières congelées tempérées, et on les passera par la plaque de 20 mm pour la

transformation proprement dite. On obtiendra ainsi un matériau de départ assez homogène, qui, après l'adjonction des matières auxiliaires, le mélange et le passage par une plaque de 4 mm, aura une température pas tellement supérieure à 2°C. Au poussage, il n'y aura donc pas de collage, ce qui est important pour obtenir par après un séchage régulier, crucial pour ce genre de produit délicat.

En règle générale, on n'utilise que peu de sel (22 g NaCl/kg). En raison de la sécurité bactériologique et en vue d'une certaine coloration, on l'ajoute sous forme de sel nitrité. Pour obtenir rapidement une flore dominante de bactéries d'acide lactique, la fermentation se fait à une température avoisinant les 20°C. C'est aussi pour cela qu'on ajoute une petite quantité de sucre (2g/kg) à la mûlée, ainsi qu'une culture d'ensemencement (0,25 g/kg), une culture contenant des bactéries d'acide lactique homofermentatives. À partir des sucres ajoutés, il ne se forme que de l'acide lactique doux et pas de gaz CO₂ gênant ni d'alcools. Une culture standard contient aussi des microcoques. Combinée avec du nitrate (0,25 g KNO₃/kg), ils permettent une meilleure stabilité de couleur et de goût. C'est aussi pour cela qu'on ajoute en plus une petite quantité d'ascorbate de sodium (0,5 g/kg), comme antioxydant. Le potentiel redox reste alors plus longtemps bas, ce qui favorise également la stabilité de couleur et de goût des saucisses sèches terminées.

Après le poussage, on intercalera idéalement une phase de repos. Les saucisses sont alors pendues, enveloppées ou non dans un film, pendant 1 nuit dans le frigo (4 - 6 °C). Les matières auxiliaires peuvent alors se répartir régulièrement dans les particules de viande de la pâte. Une fois ces matières auxiliaires réparties de manière homogène, la fermentation peut commencer. Pour cela, les saucisses froides sont amenées dans un espace chaud, idéalement dans une chambre climatisée réglée sur 20°C et une humidité relative de 90 - 95 %. Après la disparition de la condensation sur les saucisses, leur surface reste alors sèche et les boyaux restent à l'abri des bactéries de Pseudomonas. Avec l'humidité relative élevée, les saucisses desèchent à peine et il ne se forme pas de bord sec néfaste. Un contrôle régulier s'impose alors. Après 2 jours de fermentation, les saucisses sont prêtes pour continuer à être séchées. Pour cela, elles sont pendues dans un espace sec, à l'abri des courants d'air (HR 80%) à une température de 14 - 15 °C, idéalement dans une chambre climatisée réglée sur ces dernières valeurs. Le séchage est alors tellement lent que l'humidité peut se répartir régulièrement sur les saucisses, et qu'il ne se forme pas de bord sec. Ce dernier point est crucial, parce qu'autrement, on risquerait une acidification et une altération de couleur de la masse de viande. Pendant le séchage également, un contrôle régulier et un ajustement éventuel s'imposent !

Une fois fermes, les saucisses sèches sont prêtes à être consommées. La perte de poids tourne alors autour des 15%. Elles peuvent alors encore être pendues au maximum 2 semaines dans le magasin jusqu'à leur vente. Elles perdront alors encore du poids, 25% devant être considéré comme un maximum absolu.

Pour éviter un trop fort dessèchement (et ratatinement) des saucisses dans le magasin, on peut éventuellement les emballer sous vide ou sous atmosphère protectrice et encore les conserver un certain temps au frigo (4 - 6 °C). À l'abri de l'air et de l'oxygène, on évitera l'altération de couleur et la détérioration du goût.

RECETTES

Une fois qu'on maîtrise la technique de séchage, la fabrication de saucisses séchées n'a rien de difficile. Pour expliquer comment le boucher artisanal va procéder, voici 2 fabrications-types : une fabrication reposant sur une maturation naturelle – la plus authentique – et une fabrication rapide où sont appliquées toutes les interventions expliquées ci-dessus.

SAUCISSES SÈCHES À MATURATION NATURELLE

Ce mode de fabrication se rapproche de la méthode originelle, où on n'utilisait que du sel (NaCl) et un peu de salpêtre comme agents conservateurs, sans utiliser de culture s'ensemencement. Donc un mode de fabrication avec un nombre minimum d'ingrédients et l'utilisation intelligente de la flore naturelle présente sur la viande. On obtenait ainsi une saucisse sèche au goût assez doux, non acidifiée (pH final : 5,4 – 5,6), à l'arôme fin à l'ancienne.

Ceci est de la pure nostalgie!

Dans la recette utilisée, on remplace pour des raisons de sécurité la moitié du sel de cuisine par du sel nitrité. Et on utilise un mix, qui outre les épices ne contient qu'un peu de sucre, de salpêtre et d'ascorbate. Mais pas de culture d'ensemencement !

LA RECETTE

MATIÈRES PREMIÈRES

10 kg de viande de porc maigre (V4) avec 30% de gras visible

11 g de SEL FINE

11 g de SUPRASEL NITRITÉ 0,6 %

6 g de WESTF METTWURST M ROTUNG

Épices, dextrose, sirop de glucose séché; agent conservateur E 252 (KNO₃), antioxydant E 301 (ascorbate de sodium).

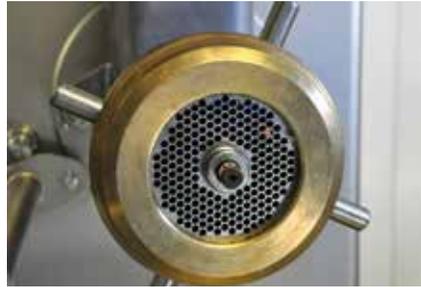
Allergène : moutarde

BOYAUX DE PORC 32/36

MÉTHODE DE TRAVAIL

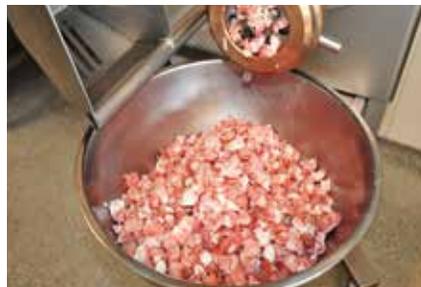


Mettre la viande de porc maigre congelée la veille dans la chambre froide. Réduire grossièrement la viande de porc maigre tempérée (**semi congelée**).



Bien laisser **refroidir** au frigo la **vis sans fin** du hachoir.

Attention : travailler à **basse température** pendant tout le processus de fabrication !



Passer la viande de porc maigre tempérée par une plaque de 20 mm.

Après avoir prémoulé la masse de viande, elle doit **idéalement** avoir une **température de -2 à 0 °C**.



Peser correctement toutes les matières premières et auxiliaires selon la recette.



Ajouter à la viande prémoulée le SEL FINE, le SUPRASEL NITRITÉ et WESTF METTWURST M ROTUNG.



Mélanger les matières auxiliaires à la viande de porc maigre.

Mélanger brièvement pour éviter le réchauffement et le collage !



Passer 1x par la plaque de 4 mm. Mélanger brièvement.



La méléée doit être quelque peu liée et avoir une température de **max. 2 °C** pour un résultat optimal.



Former des boules avec la pâte de viande.



Mettre les boules dans des sacs sous vide

et mettre immédiatement **sous vide**, pour enlever l'air et éviter ainsi par après des petits trous dans le produit fini et une altération de couleur de la fraction de viande maigre en cas de plus longue conservation, ce qui est particulièrement important pour des saucisses sèches de petit calibre.



Mettre **immédiatement** dans le pousoir la mêlée encore **emballée sous vide**. Fermer le pousoir et procéder immédiatement au poussage. Pendant le poussage, le sac sous vide se déchire et la mêlée arrive directement dans la canule et par là dans les boyaux.



Prêtemper suffisamment longtemps les **BOYAUX DE PORC (32/36)** et **bien laisser égoutter**.



Mettre les boyaux sur la **canule adéquate** et enlever la bande en PVC.



Pousser **immédiatement** la mêlée dans

les boyaux, en évitant le réchauffement et le collage !



Portionner sur une longueur de 25 cm.



Étiqueter avec les données nécessaires.



Contrôler les bulles d'air et éventuellement piquer.



PHASE DE REPOS

Intercaler une phase de repos. Conserver les saucisses emballées dans un film humidifié une nuit dans le frigo (4-6 °C). Cela permet d'éviter le dessèchement et une meilleure répartition du sel.



FERMENTATION

Pendre les saucisses suffisamment loin les unes des autres pendant la fermentation.

Laisser fermenter 48 h. à ± 20 °C et avec une HR de 90-95 %. Cela permet d'éviter le collage à la surface et de limiter le dessèchement et donc la formation de bords secs.

Contrôler régulièrement les saucisses en train de fermenter et ajuster éventuellement.



SÉCHAGE

Pendre les saucisses suffisamment loin les unes des autres pendant le séchage, afin d'en permettre un séchage régulier. Sécher pendant 2 à 5 jours dans un espace à 14-15°C et avec une HR ≤ 80 %.

Ici aussi, contrôler régulièrement qu'il n'y a pas de bords secs. Sécher jusqu'à ce que les saucisses soient fermes. Elles ont alors perdu ± 15 % de leur poids.



Amener les saucisses **au magasin**, où

elles peuvent continuer à **sécher jusqu'à leur vente.**

Bien préparées, les saucisses sèches se conservent encore max. 2 semaines.

La perte de poids doit alors être limitée à max. 25 %.

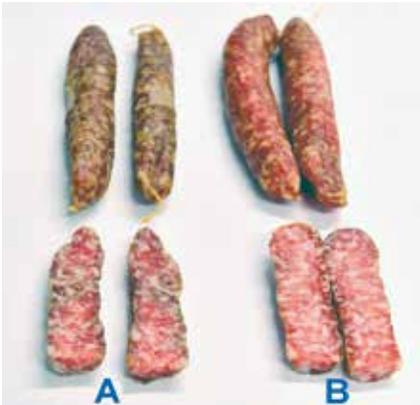


C'est un produit délicieux !



Conserver éventuellement sous vide (avec ou sans injection de gaz) par 2, 4... au frigo jusqu'à la vente.

SAUCISSES SÈCHES VERSION 2021



Saucisses sèches fabriquées avec ou sans culture d'ensemencement après 2 semaines de conservation

A. **sans** culture d'ensemencement

B. **avec** culture d'ensemencement

Ce mode de fabrication 'moderne' suit dans les grandes lignes la fabrication-type. Tout le sel y est dosé comme sel nitrité. On y utilise une culture d'ensemencement contenant des bactéries d'acide lactique et des microcoques, avec un mix d'épices, de glucose, de salpêtre et d'ascorbate de sodium. Ce produit subit une acidification (pH final : 5.0-4.9) et a un arôme ressemblant au salami. Le résultat est cependant une saucisse sèche plus robuste. Ce qui apparaît clairement quand on regarde la photo ci-

contre, où on compare des saucisses sèches préparées sans (A) et avec (B) culture, après 2 semaines de conservation.

LA RECETTE

MATIÈRES PREMIÈRES

10 kg de viande de porc maigre (V4) avec 30 % de gras visible

INGRÉDIENTS (par kg)

22 g de SUPRASEL NITRITÉ 0,6 %

0.25 g de FERMENT SLP

Culture d'ensemencement avec

Staphylococcus carnosus,
Staphylococcus xylosus, *Pediococcus pentosaceus*, *Lactobacillus sakei* et
Lactobacillus plantarum

7 g de BOEREN DROGEWORSTKR

Épices, sirop de glucose, agent conservateur E 252 (KNO₃), antioxydant E 301 (ascorbate de sodium).

Allergènes : -

BOYAUX DE PORC 32/36

MÉTHODE DE TRAVAIL

C'est le même déroulement que la fabrication à maturation naturelle.

Il convient de faire remarquer que les fabrications-types décrites ici doivent être considérées comme le 'traitement minimal' de saucisses sèches. On n'y utilise pas plus de matières auxiliaires qu'il n'en faut : sel de cuisine (NaCl), nitrite (135 ppm), un peu de sucre, de vitamine C (acide ascorbique) et une petite quantité de nitrate comme ultime tampon contre la détérioration microbienne, chimique et physique. Il n'en faut vraiment pas plus pour fabriquer une parfaite saucisse sèche. Pour la saucisse à maturation naturelle, on part des bactéries présentes sur la viande. Pour la saucisse 'moderne', on

utilise une culture de bactéries d'acide lactique homofermentatives et de microcoques. La fermentation se déroule alors de manière plus sûre, ce qui donne en général un produit fini plus stable.

Une diversification de produit est possible en utilisant des mélanges d'épices particuliers.

P.ex. Salami Pur Porc.

Il existe en outre sur le marché des mix répondant à des fonctionnalités supplémentaires.

P.ex. :

MIX RUSTIQUE SAUCISSON SEC (22 g/kg) : lactose, dextrose, épices, sirop de glucose, exhausteur de goût E 621, poudre de petit lait, antioxydant E 301, fibre, acide alimentaire E 575, stabilisateurs E 450/E 451, agent conservateur E 252

MIX COMPLET SAUCISSON SEC (18 g/kg): lactose, acide alimentaire E 575, herbes et épices, dextrose, sirop de glucose, exhausteur de goût E 621, jus de betterave rouge, agent conservateur E 252, antioxydant E 300, colorant E 120.

SALAMIT RAPID AVEC ÉPICES (25 g/kg): lactose, épices, régulateur d'acidité E 575, antioxydant E 300, exhausteur de goût E 621, extraits d'épices.

Avec : E 120 acide carminique, E 252 nitrate de potassium, E 300 acide ascorbique, E 301 ascorbate de sodium, E 450 diphosphates K/Na, E 451 triphosphates K/Na, E 575 régulateur d'acidité (GDL), E 621 glutamate monosodique.

Regardez aussi les petits films sur

www.bb-bb.be

Rédaction et photos : Em. Prof. dr. ir. Hubert

Paelinck- KU Leuven / Norbert Van

Speybroek – R & D Pilotto Rejo / Bertrand

Vande Ginste- Professeur honor. Ecole de

boucherie-traiteur Dixmude. Diksmuide



Tendances pour 2021

Au début d'une nouvelle année, les trendwatchers du monde entier lèvent le voile sur les nouvelles tendances caractérisant notre alimentation. Le Wall Street Journal semble surtout s'intéresser à ce qui est considéré comme le substitut de viande au niveau mondial, au choucho des « veggies » donc : le jackfruit ou fruit du jacquier, et au nouveau superaliment, le moringa. Selon Lily Benham de FoodBev Media, les pois chiches sont en train de conquérir notre monde. Au niveau des chefs d'entreprise, les ventes en ligne prennent de plus en plus d'importance et au niveau de l'enseignement, l'industrie alimentaire demande surtout un brassage entre les apprenants et les chefs d'entreprise.

Il est indéniable que la crise du coronavirus a drastiquement changé nos habitudes d'achat et nos habitudes alimentaires en moins d'un an. Le consommateur a acquis une toute autre conception de l'alimentation et beaucoup de ménages se sont remis à cuisiner tous les jours. La tendance à un retour aux produits locaux et à davantage de reconnaissance pour l'artisanat était déjà lancée et est certainement sortie renforcée de la crise. Nos bouchers artisanaux ont magnifiquement tiré leur épingle du jeu au cours de ces derniers mois, comblant leurs clients avec leurs produits de fabrication artisanale et leur lien privilégié avec la clientèle. Nous espérons que la confiance renouvelée dont jouissent le boulanger, le boucher et le légumier locaux se maintiendra après la crise.

Pour la plupart des trendwatchers, c'est le cas. La nostalgie moderne est un élément auquel se raccrocher en temps de crise, faisant du bien au consommateur. Une alimentation qui rappelle les vacances chez les grands parents, mais préparée avec une touche moderne, connaîtra encore beaucoup de succès pendant pas mal de temps. Dans ce contexte, nous voyons que les produits locaux, les produits du terroir deviennent de plus en plus populaires. Beaucoup de bouchers misent intelligemment sur cette tendance, en proposant des produits locaux.

Par le biais d'une information transparente sur le bien-être animal, sur ses fournisseurs, sur la durabilité, etc., le chef d'entreprise peut gagner la confiance de consommateurs à la recherche de produits authentiques et dignes de confiance.

Avec le Covid-19, l'e-commerce en alimentation a pris une extension accélérée. Avant la crise, les achats en ligne d'aliments et de boissons tournaient au ralenti. Pendant le confinement, nous avons pu constater une nette accélération de ces achats en ligne. Tous les chefs d'entreprise ont créé leur webshop ou au moins lancé un service de commande de produits à emporter. Le marché des armoires alimentaires en a également été boosté. Il semble qu'après le confinement, les gens retourneront davantage au magasin, mais une partie de ce canal de vente va très certainement subsister. Et le marché des food-boxes a également connu un énorme essor, avec comme cerise sur le gâteau "C'est bon pour le local", un canal bien utilisé par les bouchers.

Des entreprises soucieuses de progrès travaillent actuellement à la création d'une foodbox à la mesure de l'ADN des

gens. La foodbox personnalisée à laquelle travaille la chaîne alimentaire Bilder & de Clerq en collaboration avec Omigen BV et DNAisyou, est une foodbox composée à partir d'une analyse d'ADN du consommateur. Pour arriver à cette analyse, il faut d'abord un prélèvement buccal du consommateur. Les chercheurs analysent alors l'ADN et examinent quelle alimentation convient à cet ADN, sur base entre autres de l'équilibre idéal entre glucides, lipides et protéines. Bilder & de Clerq travaille ensuite à l'élaboration de recettes convenant au profil trouvé.

Il y a toutefois un revers à la médaille. Les consommateurs sont de plus en plus soucieux de leur alimentation et notamment de l'origine de ce qui arrive sur leur assiette. L'information sur les produits est de plus en plus importante. Le consommateur veut être informé correctement dans un langage clair. D'où l'importance de l'étiquetage !

L'industrie alimentaire veut surtout une étiquette où figurent des ingrédients n'effrayant pas le consommateur et dont celui-ci comprend le nom. Comme l'industrie alimentaire sait que les consommateurs sont souvent effrayés par ce qui figure sur l'étiquette, il y a une recherche concrète d'ingrédients naturels offrant une alternative aux agents conservateurs 'chimiques' et 'synthétiques' (les fameux numéros E). On expérimente donc pas mal sur l'adjonction d'ingrédients naturels. Certains utilisent des champignons pour réduire l'amertume des fèves de cacao, d'autres de la protéine de soja pour abaisser la teneur en sel dans les aliments. Et il est clair que mentionner des champignons ou de la protéine de soja sur une étiquette, c'est mieux que des numéros E.

D'où le concept de « Clean label ». Les étiquettes et les produits doivent être autant que possible dépourvus de numéros E. Pour cela, on citera en entier le nom des matières au lieu de mentionner un numéro E, on cherchera des alternatives aux numéros E, on utilisera des matières naturelles en remplacement des numéros E, etc.

Les connaissances professionnelles et la formation sont les conséquences directes de cette évolution. Savoir ce qu'on fait et pourquoi on le fait sont des choses très importantes. Les étudiants sont souvent formés pour travailler avec certains ingrédients. Ils n'ont pas l'habitude de réfléchir à la production, mais sont responsables de leur propre partie. D'où vient tel ou tel ingrédient ? De quoi ai-je besoin ? sont des ques-

BELDOS
FOR A BETTER FILLING

TOUTES LES MACHINES DOSAGE - FABRICATION PROPRE
Offrez-vous le meilleur cadeau - gagnez du temps!

Joieuses Fêtes!

doseuse compacte volumétrique
acier inoxydable
jusqu'à 120 dosages/min
18, 25 L trémies
de 5 à 670 ml par dose
petit investissement
Température de -8° à +60°

soupe
mousse
purée de pommes de terre
cerises

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

tions importantes. Les gens de métier savent comment rendre quelque chose délicieux : ils « sentent » le produit et sa saveur. Les artisans comme les bouchers ont en outre un contact direct avec les clients, à qui ils peuvent expliquer ce que représente le savoir-faire professionnel. Ceci est un énorme avantage du professionnel sur le supermarché. Les formations actuelles dans le secteur alimentaire devraient dès lors se concentrer davantage sur la connaissance des produits et il devrait de toute façon y avoir une meilleure connexion entre les produits et les étudiants. D'où l'importance d'avoir davantage de liaisons entre l'alimentation et la technique, entre l'alimentation et la vente, entre l'alimentation et le design. Le brassage permanent est très certainement la tendance, en partant du principe qu'on a quelque chose à apprendre de tout le monde.

Le goût est un élément de plus en plus important. Si le goût de nos aliments a été rendu uniforme par l'industrie alimentaire, le consommateur est en train de redécouvrir la saveur des produits artisanaux. La saveur sera un sujet très important en 2021.

Et l'industrie de l'emballage devra également continuer à apporter sa pierre à l'édifice. Tant les consommateurs que les chefs d'entreprise attendent des solutions d'emballage alternatives et innovatives. La crise du Covid a quelque peu ralenti la disparition des sacs en plastique à la caisse, mais devons continuer à tout mettre en œuvre pour réduire l'excès de sacs en plastique dans nos entreprises.

Étant donné les conséquences sanitaires possibles à long terme du Covid-19 au niveau de l'immunologie, le consommateur se focalise encore plus sur les aspects santé et bien-être. Il est donc à la recherche d'aliments contenant des ingrédients renforçant l'immunité. Six consommateurs sur dix dans le monde affirment être à la recherche de denrées alimentaires et de boissons soutenant leur santé et renforçant leur bien-être général.

Selon le programme environnemental des Nations Unies, environ 1/3 de l'alimentation produite dans le monde pour la consommation humaine – soit ± 1,3 milliards de tonnes – est perdue ou gaspillée chaque année. Le recyclage permet aux producteurs de denrées alimentaires de donner une plus-

value à des produits connexes et à des ingrédients excédentaires superflus qui autrement seraient peut-être gaspillés. Au moment où les consommateurs soucieux de leur santé sont en train de changer d'habitudes alimentaires, les trendwatchers s'attendent à ce que de nouveaux produits dominent le monde. Parmi ceux-ci, le pois chiche. Selon Kelly Landrieu, coordinatrice au niveau mondial de marques locales pour Whole Foods, les pois chiches sont non seulement polyvalents avec une valeur nutritive élevée, mais également intéressants sur le plan des allergènes et bon marché. C'est pour cette raison qu'ils vont encore plus conquérir le monde qu'ils ne le font actuellement.

Selon les experts alimentaires, de tous les substituts de viande actuellement en plein essor (style tofu), c'est le fruit du jacquier (jackfruit) qui a le plus de chances de plaire au public européen, en raison de sa structure charnue et de sa capacité à absorber les saveurs dans lesquelles il est préparé. Le fruit du jacquier est dès lors considéré par certains scientifiques comme la plante du futur, parce qu'il peut offrir une alternative à des sources alimentaires importantes, comme les céréales (maïs, froment, ...). En raison de sa structure, il est recommandé comme substitut de viande.

Le nouveau « superaliment vert » – la feuille de moringa – attire également l'attention des trendwatchers. Ces feuilles ont une haute teneur en calcium, en potassium et en protéines, mais également en vitamines A, B, C, D et E. Ces arbres poussent à Haïti et dans certaines parties d'Amérique Latine et d'Afrique et donnent des feuilles qui peuvent être mangées tout au long de l'année, cuites ou séchées, sans perdre leur valeur nutritive.

Les boissons sportives n'échappent pas non plus à une revalorisation. De l'eau de noix de coco à l'eau d'artichaut et de cactus, en passant par l'eau d'aloë vera et d'érable : toutes ces boissons sont en vogue et remplacent les boissons sportives contenant du sucre. Elles ont plus de goût que l'eau ordinaire et permettent une hydratation parfaite.

La spiruline alimentaire, souvent vendue comme supplément alimentaire ou comme 'energy shot', est également utilisée comme colorant naturel bleu-vert (p.ex. pour les M&M's).

Recettes de côtelettes de porc

Après la période des fêtes, beaucoup de personnes n'ont plus grand-chose à dépenser. Même si les choses ne se sont pas passées comme d'habitude, tout le monde aspire quand même à une certaine normalité. Y compris pour manger. Ces quelques recettes simples de côtelettes sont délicieuses sans porter atteinte au budget du ménage !

COMMENT CUIRE PARFAITEMENT UNE CÔTELETTE EN 5 ÉTAPES ?

Trop sèche, trop cuite,... ça peut vite rater quand on cuit une bonne côtelette. La cuisson d'une côtelette est pourtant facile, à condition de respecter quelques règles. Voici les 5 étapes à suivre pour une cuisson réussie ...

VOICI COMMENT CUIRE UNE CÔTELETTE DE PORC ENCORE PLUS JUTEUSE ...

1. Utilisez une poêle à fond épais. Adaptez le format de la poêle à la taille de la côtelette. Enlevez celle-ci à temps du frigo. Une fois à température ambiante, la viande doit cuire moins longtemps et vous obtenez un morceau de viande plus tendre à la fin.
2. Séchez la côtelette avec du papier de cuisine avant de la cuire : cela vous permettra d'avoir cette délicieuse croûte que tout le monde veut sur son morceau de viande.
3. Pour avoir une bonne côtelette, il vous faut du beurre. Laissez bien chauffer la poêle avant d'y mettre la matière grasse et attendez que l'écume soit partie. L'assaisonnement de la côtelette se fait juste avant de la mettre dans la poêle.

Utilisez du poivre, du sel et une pincée de noix de muscade. Cela convient parfaitement à la viande de porc.

4. Vous voulez cette belle croûte et le goût de viande typique ? Alors cuisez d'abord la côtelette deux minutes d'un côté à feu vif avant de la retourner. Faites ensuite la même chose de l'autre côté. Diminuez ensuite légèrement le feu et poursuivez la cuisson plus doucement. Elle restera ainsi bien juteuse.

5. Surveillez bien la cuisson de la côtelette et enlevez-la de la poêle juste avant qu'elle soit complètement à point. Sur une assiette chaude et recouverte d'une feuille de papier alu, la viande peut encore continuer à cuire. Votre patience sera récompensée par l'obtention d'une côtelette de porc parfaitement cuite.

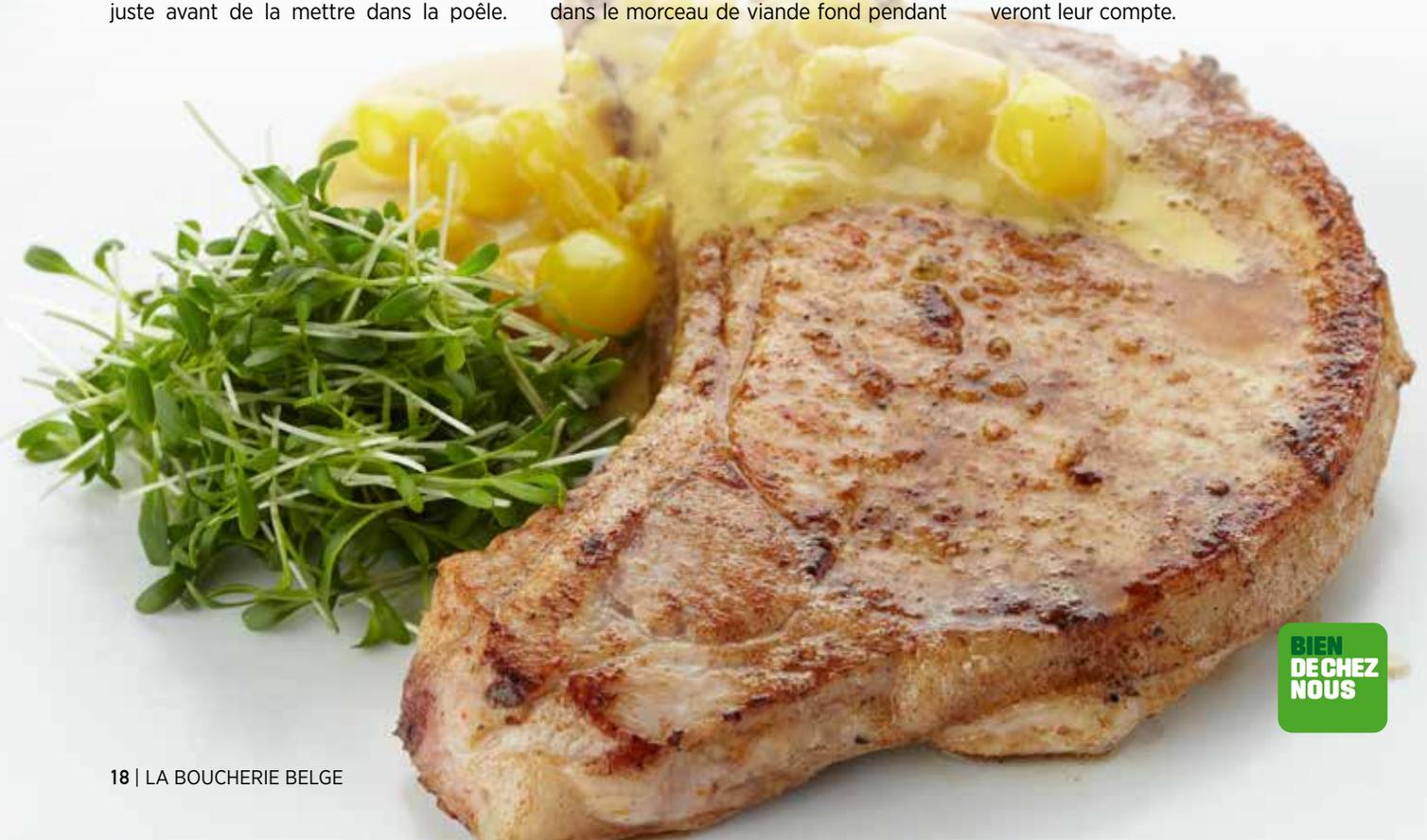
Encore un petit conseil : le petit bord de gras permet d'éviter que la viande de porc ne dessèche pendant la cuisson. C'est une garantie en plus pour avoir un morceau de viande tendre, juteux et savoureux. Après la cuisson, vous pouvez enlever le bord de gras si vous le souhaitez. Et ne vous laissez pas effrayer par une viande plus persillée comme le spiringue. Le gras présent dans le morceau de viande fond pendant



la cuisson, rendant le morceau plus juteux à l'intérieur et lui donnant un goût plus plein.

DE DÉLICIEUSES RECETTES DE CÔTELETTE

Avec une côtelette bien cuite, le succès est toujours au rendez-vous, surtout si vous la servez avec un stoemp aux poireaux ou aux épinards. Les fans de côtelette y trouveront leur compte.



**BIEN
DE CHEZ
NOUS**

Côtelette de porc Blackwell et Spiringue grillé

Ingrédients

Pour la côtelette de porc Blackwell

4 côtelettes de porc

Beurre

Noix de muscade

Poivre et sel

4 c à s de pickles belges

1 dl de vin blanc

1 dl de fond brun

1 dl de crème

Pour le spiringue grillé

4 spiringues de porc

Huile d'olive

Poivre et sel

Mélange d'épices italiennes

Préparation

Pour la côtelette de porc Blackwell

Sortez la viande du frigo assez longtemps à l'avance, afin d'éviter de l'agresser par un trop grand écart de température dans la poêle et préserver ainsi sa tendreté. Séchez la viande avec du papier de cuisine pour obtenir une belle croûte.

Mettez le beurre dans la poêle très chaude et attendez la disparition de l'écume pour y mettre la côtelette. Entretemps, poivrez et salez la viande et ajoutez-y une pincée de noix de muscade (à la façon de grand-mère), ce qui soutient le goût de la viande de porc.

Laissez cuire la viande 2 minutes à feu vif avant de la retourner. C'est le seul moyen d'obtenir une belle croûte et le bon goût de la viande bien cuite. Cuisez aussi l'autre côté 2 minutes à feu vif.

Diminuez ensuite le feu pour poursuivre la cuisson à feu doux et garder une viande plus juteuse. Enlevez la viande de la poêle juste avant qu'elle soit complètement cuite et laissez-la reposer sur une assiette chaude, recouverte de papier alu.

Versez la graisse de la poêle et déglacez celle-ci avec le vin et le fond. Ajoutez les pickles et laissez réduire quelque peu. Ajoutez la crème et liez la sauce.

Montez la sauce avec quelques noix de beurre froid. Vous pouvez ajouter du cresson.

Pour le spiringue grillé

Sortez la viande du frigo assez longtemps à l'avance, afin d'éviter de l'agresser par un trop grand écart de température dans la poêle et préserver ainsi sa tendreté.

Badigeonnez la viande d'huile d'olive, poivrez-la et salez-la légèrement.

Chauffez bien la poêle à griller et mettez-y la viande en oblique. Après 1 minute, tournez-la d'un quart de tour pour former de beaux petits losanges. Retournez-la de l'autre côté après 1 autre minute et répétez les opérations. N'ajoutez les épices italiennes qu'au dernier moment.

Enlevez la poêle à griller du feu et laissez encore cuire le spiringue ± 2 minutes dans la poêle.

Accompagnez le spiringue de pommes de terre cuites au four.

Côtelette grillée et brochette de légumes



Lors d'un barbecue, viande et légumes font bon ménage. Cette côtelette de porc grillée à point, accompagnée de petits légumes marinés et grillés vous donneront bien vite l'eau à la bouche.

Ingrédients

4 côtelettes de porc

1 oignon rouge

1 aubergine

1 courgette

1 gousse d'ail, coupée en petits morceaux

4 feuilles de laurier

300 g de tomates-cerises

3 càs d'huile d'olive

Quelques branches de thym, égrappés

Gros sel et poivre

Noix de muscade

Herbes de Provence

Préparation

Épluchez l'oignon et coupez-le en 8.

Coupez l'aubergine en tranches, parsemez de gros sel et égouttez pendant 1 heure.

Coupez la courgette en rondelles.

Mélangez la courgette avec 2 càs d'huile d'olive, l'ail, les épices, les tranches d'aubergine égouttées, les morceaux d'oignon et les feuilles de laurier.

Laissez mariner pendant environ 1 heure.

Enfilez l'oignon, l'aubergine et la courgette sur des brochettes.

Faites griller les brochettes al-dente.

Grillez les tomates-cerises.

Badigeonnez les côtelettes d'huile de l'olive.

Assaisonnez avec du poivre, du sel et un soupçon de noix de muscade.

Faites-les cuire dans une poêle-grill ou dans une poêle à fond épais ou au barbecue.

Finissez en parsemant d'herbes de Provence.

Servez avec des pommes de terre.

Côtelette de porc et purée d'épinards



Ingrédients

4 côtelettes de porc
 1 kg de pommes de terre
 400 g d'épinards
 Un filet d'huile d'olive ou une noix de beurre
 3 càs de graines de tournesol, grillées
 Noix de muscade
 Sel et poivre

Préparation

Sortez les côtelettes de porc du frigo un petit temps à l'avance. Épongez-les pour obtenir une plus belle croûte lors de la cuisson. Salez et poivrez-les.

Faites cuire les côtelettes à feu vif, 2 minutes de chaque côté. Réduisez ensuite le feu pour continuer la cuisson. La viande reste ainsi bien juteuse.

Sortez les côtelettes de la poêle et laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium.

Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur. Écrasez-les au presse-purée, puis ajoutez les épinards petit à petit jusqu'à ce qu'ils réduisent.

Versez un filet d'huile d'olive ou une noix de beurre pour obtenir une purée bien onctueuse.

Assaisonnez de noix de muscade, sel et poivre selon votre goût. Finissez la purée en y incorporant des graines de tournesol grillées.

Côtelette grillée avec légumes méditerranéens



Ingrédients

4 côtelettes de porc
 2 petites aubergines
 2 petites courgettes
 4 tomates
 1 gousse d'ail ciselée
 2 feuilles de laurier
 les feuilles de quelques branches de thym
 2 càs de basilic ciselé
 3 càs d'huile d'olive
 gros sel et poivre

Préparation

Éplucher les tomates et enlever les graines. Couper les tomates en quartier et les laisser sécher 20 minutes dans un four préchauffé à 120°C.

Couper les aubergines en tranches, parsemer d'un peu de gros sel et laisser égoutter pendant 1 heure. Couper les courgettes en tranches et les mélanger avec 2 càs d'huile d'olive, l'ail, les herbes et les aubergines égouttées. Laisser mariner pendant ± 1 heure.

Griller les tranches d'aubergine et de courgette al dente. Mélanger les tranches avec les tomates et assaisonner d'un peu de gros sel, d'huile d'olive et de basilic.

Huiler la viande, parsemer de poivre et sel et griller.

Côtelette de porc dans une marinade bière-estragon



Ingrédients

4 côtelettes de porc
 huile d'olive
 1 oignon rouge, en anneaux fins
 estragon frais
 ½ chou blanc (± 400g)
 ½ concombre
 2 branches de céleri, hachées finement
 1 botte de radis, en tranches, râpés
 4 cuillères à soupe de canneberge sèche
 sel et poivre
 pommes de terre

Marinade

1 bouteille de bière brune
 2 gousses d'ail, pressées
 1 cuillère à soupe d'estragon sec
 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Dressing Yaourt:

1 pot de yaourt (125 g)

quelques brins de cerfeuil

1 cuillère à soupe de vinaigre à l'estragon

1 cuillère à café d'estragon sec

1 cuillère à soupe de ciboulette hachée

1 cuillère à café de graines de cumin, écrasées

Préparation

Mélangez les ingrédients pour la marinade dans un bol, disposez les côtelettes de porc dans un plat et recouvrez avec la marinade. Couvrez et laissez mariner pendant au moins une heure au frigo. Retirez les côtelettes de la marinade, laissez la viande atteindre la température ambiante et enduisez-la avec de l'huile.

Placez les côtelettes sur une grille huilée et faites-les cuire à feu moyen pendant +/- 7 minutes par côté. Salez et poivrez. Laissez reposer pendant 10 minutes sous une feuille d'aluminium.

Découpez le chou et le concombre en spaghetti avec une mandoline.

Mélangez le chou et le concombre dans un saladier. Hachez finement le céleri et les radis dans un robot de cuisine. Placez le céleri, les radis et la canneberge avec le chou. Salez et poivrez. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce yaourt. Disposez la sauce yaourt sous la salade de chou. Parachevez avec quelques brins de cerfeuil.

Badigeonnez les pommes de terre avec un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Enveloppez les pommes de terre dans une feuille d'aluminium. Faites cuire les pommes de terre dans le charbon pendant une heure ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Le petit film de Bien de chez nous sur la cuisson d'une côtelette

<https://www.biendecheznous.be/vlees/bereiden/vlees-bakken/kotelet> est un chouette complément à passer sur l'écran dans le magasin.

SAVIEZ-VOUS ...

Saviez-vous qu'un filet de porc contient moins de gras qu'un burger végétarien ou un fromage à tartiner maigre? Constatez par vous-même : dans 100 g de filet de porc, on trouve environ 2 g de gras. Un burger végétarien en contient environ 10 g et du fromage à tartiner maigre, environ 9 g*.

Il est donc possible de concilier la viande de porc avec un régime pauvre en graisse. De plus, si vous préparez de la viande maigre de la bonne façon, elle libère relativement peu de graisse et de calories tout en continuant à être source de protéines, de vitamines B (en particulier B1, B3, B6 et B12) et de minéraux tels que le zinc et, dans une moindre mesure, le fer. Un moyen simple de limiter le taux de gras dans la viande porc est de retirer le gras visible après préparation.

UN PORC N'EST PAS L'AUTRE

Il en faut pour tous les goûts. L'un préfère la viande maigre, complètement désossée et sans petit bord de gras. L'autre la préfère un peu plus persillée et avec un bord de gras.

Des races porcines comme e.a. le Duke of Berkshire, le Duroc et le Mangalica répondent à la demande d'un autre morceau de viande de porc, la viande de ces races étant un peu plus persillée avec du gras. Ce sont justement ces petites veines de gras qui donnent du goût.



BePork, c'est de la viande de porc de qualité d'origine belge. Ce qui donne à notre viande de porc son identité. BePork garantit la production locale 'de la fourche à la fourchette' par l'association de tous les maillons de la filière de production : des fabricants d'aliments composés aux points de vente, en passant par les éleveurs de porcs, les entreprises de transport, les abattoirs et les ateliers de découpe. Chacun de ces maillons contribue à la qualité, au contrôle et à la traçabilité de chaque pièce de viande de porc. En s'organisant, le secteur porcin se renforce et offre une valeur ajoutée aux producteurs et aux acheteurs.

BePork offre encore des garanties complémentaires, qui viennent s'ajouter à la base légale pour une viande de porc sûre et de qualité. Le bien-être animal, la durabilité et la santé animale sont au cœur des préoccupations. Chez les éleveurs, cela s'exprime par exemple par un suivi intensif de la santé de leur cheptel, en collaboration avec leur vétérinaire. Quelques efforts supplémentaires assurent le confort dans l'étable, lors du transport et de l'abattage. Les aliments proviennent de fabricants qui achètent du soja responsable. Le moniteur de durabilité permet par exemple de cerner les efforts de durabilité du secteur porcin et d'en suivre les évolutions.

BePork est une base solide sur laquelle d'autres cahiers des charges peuvent venir greffer leur développement, ce qui assure la transparence du marché.

BePork est axé sur le commerce et en tant que tel, il ne sera pas visible pour le consommateur au comptoir du boucher ou à la boucherie du supermarché.

Par ailleurs, BePork est un atout supplémentaire dans le processus d'exportation de notre viande de porc belge.

Le système de qualité BePork est actuellement en plein démarrage et notre liste de membres est appelée à s'étoffer. Aujourd'hui, BePork compte 2.695 éleveurs, 100 entreprises de transport, 12 abattoirs et 27 ateliers de découpe.

L'alimentation donnée aux animaux détermine également le goût de la viande. Les éleveurs accordent une attention toute particulière à ce point. Vous trouverez ci-dessous des informations sur les races porcines et les marques en plein essor.

BRASVAR

Il s'agit d'un croisement entre une femelle York et un mâle Duroc, les gènes du Duroc étant à l'origine du beau persillé de la viande et de son goût bien plein. 'Brasvar' fait référence à l'alimentation authentique donnée aux animaux : le 'bras', ce sont les aliments que les paysans donnaient autrefois à leurs porcs (e.a. pommes de terre cuites, maïs cultivé sur place, petit-lait, drêches, complétés par un mélange de céréales et par de l'huile d'olive comme source de graisse). Cela fait des années que Kristof Verschelde et Angelique Dobbels élèvent des « BRASVARKens » dans les champs de Nevele.

Info: www.brasvar.be.

DUKE OF BERKSHIRE

Le Berkshire est une ancienne race porcine authentique originaire d'Angleterre et redécouverte par Kees Scheepens. Grâce à une collaboration avec l'entreprise d'élevage porcin Danis à Koolskamp, le Duke of Berkshire a fait son apparition sur la carte culinaire en Europe. Les propriétés génétiques très particulières de la race Berkshire, les fibres musculaires plus petites et plus fines, combinées à une alimentation sélectionnée, donnent une délicieuse viande tendre au goût subtil. La race Berkshire est reconnue dans les études scientifiques pour ses qualités physiologiques et gustatives. Les porcs sont élevés en circuit fermé, dans le respect de l'animal et de l'environnement, et reçoivent une alimentation végétale à base de plusieurs céréales. Des tests confirment la qualité constante de la viande.

Info: www.dukeofberkshire.be.

DUROC D'OLIVES

Le porc Duroc se caractérise par son pelage rouge et ses oreilles tombantes. Mais tous les porcs Duroc n'ont pas le pelage rouge : celui-ci varie d'un jaune clair doré à un brun acajou très foncé. On ne retrouve pas cette palette de couleurs chez les autres races de porc. Et c'est ce qui les rend pour le moins particuliers! Le porc 'Duroc d'Olives' est un croisement de Duroc et de York et de Landrace. Le nom d'Olives fait référence à l'alimentation typique : de pures céréales complétées avec de l'huile d'olive comme source de graisse. L'huile ne se goûte pas, mais elle rend la viande plus tendre et plus goûteuse. Bart Mouton et Filip Van Laere sont les deux éleveurs de porc qui développent le Duroc d'Olives.

Info: www.durocdolives.be.

MANGALICA

Avec leur toison laineuse, ces porcs ressemblent à des moutons. Leur couverture de lard remarquable leur donne un goût plein de caractère. Les animaux reçoivent une alimentation à base de composants naturels : céréales, graines de tournesol, pois, etc. Cette race compte au maximum 6 porcelets par portée et se caractérise par une croissance lente. C'est une race robuste, élevée en plein air.

Info: www.hofermeulen.com.

GLORIUS

Les porcs Glorius reçoivent des herbes et épices comme du thym, du romarin, du curcuma dans leur alimentation, avec des céréales cultivées sur place, et ce avec un seul objectif en vue : élever des porcs très sains. Les herbes et épices ont un effet anti-inflammatoire et favorisent la digestion chez le porc. Les animaux résistent en outre mieux au stress. Tout cela permet d'obtenir une viande de porc délicieuse et tendre. Herlinde & Bart font le maximum pour garantir la qualité de leur viande.

Info: www.glorius.be.

LE PORC TRADITION BOUCHER

C'est un porc élevé pour le boucher qui veut proposer quotidiennement à ses clients un bon morceau de viande de porc à un prix raisonnable. L'élevage des animaux se fait avec un verrat Piétrain spécifique. Cette race a une propriété unique : la viande contient très peu de gras. L'alimentation des porcs se compose à 75% de céréales. Cette alimentation très saine donne à la viande des propriétés uniques. L'ensemble de l'élevage se déroule selon un cahier des charges contrôlé ISO 9001, ce qui garantit une qualité constante. Ce qui a commencé comme une petite marque est devenu une valeur sûre chez les bouchers et leurs consommateurs.

Info : www.porctraditionboucher.be

LE PQA EN QUELQUES MOTS...

Porc Qualité Ardenne (PQA) est une société coopérative d'éleveurs - engraisseurs de porcs, créée en 1989 par 14 producteurs.

Née et localisée en Ardenne, la filière PQA est parfaitement identifiée à sa région. Ses producteurs, aujourd'hui plus de 150, se sont spécialisés dans la production de 3 types de porcs d'exception:

// Le Porc Fermier (depuis 1989) //

// Le Porc Bio (depuis 2001) //

// Le Porc Plein Air (depuis 2003) //

Véritable trait d'union entre les producteurs et les bouchers, Porc Qualité Ardenne favorise le circuit court via la suppression de la majorité des intermédiaires traditionnels: marchands chevillards, abattoirs, sociétés de découpe,... Toutes nos filières sont gérées en interne, dans le respect d'un cahier des charges précurseur, extrêmement strict et contrôlé par un organisme externe indépendant.

Contactez-nous !

Avenue de Norvège, 14 - 4960 Malmedy - 080 770 372 - info@pqa.be

100%
Régional
& équitable

ALIMENTATION SANS ANTIBIOTIQUE / OGM

PORC QUALITE
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**.






Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be

L'ÉTERNELLE QUÊTE DU GOÛT



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

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Allez voir sur www.durocdolives.be.



OSSO BUCO À LA LIÉGEOISE, GRATIN DE POMMES DE TERRE

Ingrédients

4 tranches de jarret de porc Duroc d'Olives - 4 oignons - 1 cuillère à soupe de thym - 1 feuille de laurier - 1 cuillère à soupe de farine - 1 dl de vinaigre de Xérès - 6 dl de bière de table brune - 1 cuillère à soupe de sucre brun - 4 cuillères à soupe de sirop de Liège - 1 cuillère à soupe de moutarde - 2 gousses d'ail - 8 grosses pommes de terre - 2 dl de crème - 1 cuillère à café de muscade - 1 cube de bouillon de viande - Poivre / Sel - 100 grammes de fromage râpé - 2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

Préparation

Préchauffez le four à 170°. Faites cuire les tranches de porc à l'huile d'olive. Faites-les dorer des deux côtés. Retirez-les de la cocotte et faites-y revenir les oignons et 1 gousse d'ail pressée. Laissez-les colorer doucement et ajoutez la farine. Poursuivez la cuisson puis déglacez avec le vinaigre de Xérès et la bière de table. Ajoutez le thym, le laurier, le sucre brun, la moutarde et le sirop. Placez le couvercle sur la cocotte et mettez-la au four durant 1 heure 30. Portez la crème à ébullition avec le cube de bouillon, la muscade et la deuxième gousse d'ail pressée. Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Faites-les cuire dans la crème bouillante. Assaisonnez de poivre et sel, puis versez-les dans un plat à four. Saupoudrez de fromage râpé et passez au four pendant 25 minutes.



LA VIANDE DE PORC DE CHEZ NOUS

VOUS L'ACHETEZ CHEZ VOTRE
BOUCHER ARTISANAL





www.bb-bb.be

**SAVEURS
&
MÉTIER**

annulé!!!!

professionnel
bouche
alimentaire

07 | 08 | 09
FEVRIER 2021
NAMUR EXPO

by EASYFAIRS

SAVE THE DATE

www.saveurs-metiers.be



Apaq-W

FOOD
PROCESS

Délicatessen

**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



Contrôle de l'AFSCA sur les retraits du marché et les rappels de produits non-conformes auprès du consommateur

La surveillance de la chaîne alimentaire et la protection de la santé du consommateur sont les tâches principales de l'AFSCA. C'est pourquoi l'AFSCA investit autant dans les contrôles de retraits du marché et de rappels de produits. Ces contrôles se concentrent sur la transmission d'informations à travers la chaîne alimentaire et sur les mesures prises par les établissements à tous les niveaux.

En 2019, concernant les notifications de produits non conformes avec livraison depuis une entreprise belge, les clients ont été contrôlés de manière aléatoire par l'AFSCA dans chaque ULC. Des contrôles ont également été effectués, en cas de livraisons directes par des firmes étrangères, auprès de leurs clients professionnels en Belgique. Ces contrôles sont payants. Lors d'un contrôle, une série de questions standard est posée à l'entreprise concernée :

- l'entreprise a-t-elle été informée par son fournisseur de la non-conformité des produits en question ?
- si oui, qu'a fait l'opérateur de ces informations et quelles mesures a-t-il prises ?
- des produits concernés sont-ils encore présents dans le magasin ou les espaces de stockage ?
- l'entreprise a-t-elle informé ses clients B2B et comment peut-elle le démontrer ?

Depuis le 1er mars 2020, afin d'harmoniser davantage les contrôles à travers l'ensemble de la chaîne, les contrôles sont réalisés à l'aide de la check-list « Contrôle ciblé de la bonne exécution d'un retrait du marché et/ou d'un rappel de produit non conforme (CL 3544) ». Celle-ci est disponible sur le site Internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Check-lists « Inspections ».

Lors de plusieurs contrôles en 2019, il est apparu que les entreprises actives dans le secteur de la distribution étaient bel et bien au courant des retraits du marché et/ou des rappels de produits, mais que certaines n'avaient pas pris les mesures nécessaires. Les produits non conformes étaient toujours présents dans le magasin ou dans le stock (notamment parce que le responsable était au courant mais pas le personnel, que d'autres produits que les produits non conformes avaient été retirés des rayons ou que le mail avait été reçu par un responsable qui n'était pas présent), il n'y avait pas d'affiche accrochée et/ou les clients B2B n'avaient pas été informés. Les contrôles de l'AFSCA ont donc conduit à un résultat défavorable.

Cependant, lorsque les entreprises ont déclaré qu'elles n'étaient pas informées par leur fournisseur, une enquête plus approfondie a été menée chez ledit fournisseur afin d'identifier le responsable du manquement.

Il est apparu qu'il y avait plusieurs causes à l'origine du problème: le fournisseur avait essayé en vain de contacter l'entreprise par téléphone, l'e-mail du fournisseur avait atterri dans la boîte « SPAM », l'adresse e-mail utilisée était erronée, le fournisseur avait informé une autre succursale, l'entreprise n'était plus cliente...

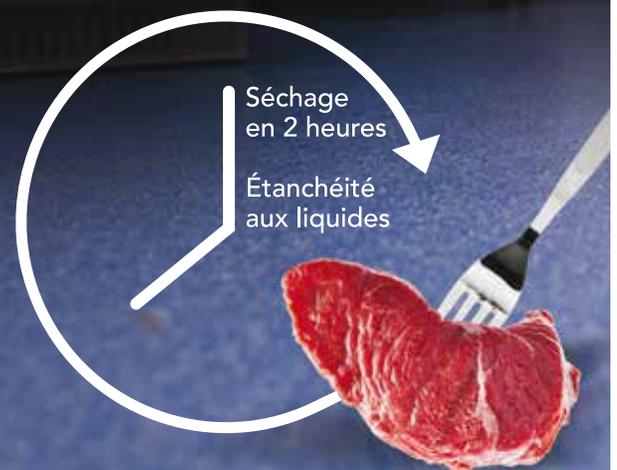
Ce sont là autant d'exemples pratiques illustrant comment la

traçabilité, à cause d'une communication défailante entre le fournisseur et une entreprise du secteur de la distribution, n'est pas toujours garantie.

L'AFSCA continue d'investir dans les contrôles ciblés sur la bonne exécution d'un retrait du marché et/ou d'un rappel de produits non conformes et demande aux exploitations, entreprises, firmes... de prêter davantage attention à la traçabilité en générale et à celle de ses produits non conformes en particulier. Cette traçabilité doit être garantie tant en magasin qu'entre les entreprises et demande l'investissement nécessaire, y compris en ce qui concerne l'information du consommateur via un communiqué de presse, une affiche accrochée dans le point de vente et une communication sur le site Internet.

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

Il fait froid ? À la soupe !

Quand il fait froid, rien de tel qu'un bon bol de soupe. Une soupe maison réchauffe toujours le cœur et le corps. Et puis faire de la soupe c'est simple et permet de laisser libre cours à sa créativité. Vous êtes à la recherche d'une recette de soupe ? C'est par ici et c'est à déguster sans modération !

5 ASTUCES POUR NE JAMAIS RATER SA SOUPE

- Pour une bonne soupe aux légumes, prévoyez 400 g de légumes par litre de soupe. Jetez un œil à notre calendrier saisonnier des légumes et découvrez lesquels sont du moment.
- Limitez le temps de cuisson afin de préserver un maximum de vitamines et de fibres.
- Vous pouvez remplacer la crème par du fromage frais aux fines herbes pour obtenir une soupe bien crémeuse.

Il n'y a pas plus frais !

SOUPE-REPAS POUR LES GRANDES FAIMS

Vous avez un gros creux, mais pas le temps de préparer un repas 3 services ? Pas de problème : la soupe-repas est la solution idéale. Il s'agit d'une soupe consistante à laquelle on ajoute de la viande, de la volaille ou du poisson. Faire une soupe-repas n'a jamais été si facile grâce à nos conseils.

Vous voulez déguster une bonne soupe-repas, mais sans viande ? Optez alors pour des gros morceaux de légumes ou des pommes de terre.

Minestrone aux boulettes de viande

Préparer un bon minestrone lors d'une soirée frisquette... rien de tel pour se remettre d'aplomb ! Ajoutez des boulettes faites maison et vous avez un repas complet.

Ingédients

Pour les boulettes :

2 jaunes d'œufs

500 g de haché de bœuf

Sel et poivre

5 à 6 càs de chapelure

1 càc de paprika en poudre

2 càs de persil finement haché

Pour le minestrone :

2 càs d'huile d'olive

2 grandes carottes (jaune et mauve)

1 oignon rouge

1 céleri

200 ml de bouillon

2 pommes de terre farineuses

1 boîte de tomates prunes (400 g, grossièrement hachées)

1 boîte de haricots (200 g, cannellini ou borlotti)

500 g d'épinards frais

1 L d'eau ou de bouillon

8 tranches de pain



Préparation

Placez le haché dans un grand saladier. Salez, poivrez, puis ajoutez la chapelure, le paprika, le persil et les jaunes d'œufs. Mélangez et malaxez bien le tout, puis faites-en des boulettes que vous réservez au frigo. Épluchez et coupez les carottes et l'oignon rouge en rondelles. Coupez finement le céleri. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y revenir l'oignon, les carottes et le céleri pendant 15 min. à feu doux.

Arrosez de 200 ml de bouillon et laissez le tout réduire de moitié, pendant environ 10 minutes. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés d'1 cm. Égouttez les haricots, rincez-les à l'eau froide, puis égouttez à nouveau.

Ajoutez les pommes de terre, les tomates prunes et les haricots à la casserole.

Versez 1 L d'eau et laissez mijoter 15 minutes à feu doux.

Lavez les épinards (réservez quelques feuilles à part pour la finition) et ajoutez-les ainsi que les boulettes à la soupe.

Laissez le tout cuire encore 8 minutes.

Ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre selon votre goût et servez le minestrone avec des tranches de pain grillé.

Soupe de tomates et émincé de porc



Ingrédients

100 g de porc (en lamelles)

500 g de tomates charnues

½ oignon, ciselé

1 blanc de poireau, ciselé

1 branche de céleri blanc, ciselé

500 ml de bouillon de poule

1 càs de concentré de tomates

Persil haché

Sel et poivre

Beurre

Préparation

Coupez les tomates en morceaux et mixez-les à l'aide d'un mixeur plongeur, puis passez au chinois.

Faites revenir les légumes ciselés (oignon, poireau, céleri) dans du beurre, sans les colorer. Ajoutez le concentré de tomates et faites mijoter encore quelques minutes. Ajoutez le jus des tomates et le bouillon et faites mijoter le tout à feu doux pendant 30 min. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du persil haché.

Salez et poivrez la viande et faites-la revenir brièvement dans du beurre.

Plongez le porc dans la soupe ou enfillez les lamelles sur des piques en bois et servez avec la soupe.

Bouillon de poule au pesto de persil



Envie d'un bouillon de poule, avec ce je-ne-sais-quoi en plus ? Ajoutez-y un délicieux pesto de persil maison et délectez-vous !

Ingrédients

4 cuisses de poulet

1,5 L de bouillon de légumes

2 branches de poireau

2 carottes

300 g de haricots blancs

4 tranches de pain complet

Une poignée de persil frisé

30 g de noix

1 gousse d'ail

2 càs de jus de citron

Huile d'olive

Poivre

Préparation

Le bouillon de poule

Rincez les poireaux et coupez-les en rondelles. Coupez les carottes en tranches. Faites-les revenir brièvement dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les cuisses de poulet et le bouillon. Portez à ébullition, recouvrez la casserole et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes. Sortez les cuisses de poulet du bouillon et prélevez la chair de l'os. Rincez les haricots blancs sous un jet d'eau froide, puis laissez-les égoutter. Remettez la chair du poulet et les haricots dans le bouillon et réchauffez à nouveau le tout.

Le pesto

Prenez un mixeur et mettez-y le persil, les noix, l'ail pelé, le jus de citron et un filet d'huile d'olive. Mixez pour obtenir un pesto lisse. Assaisonnez de poivre.

Le dressage

Versez la soupe dans des bols et finissez avec une cuillère de pesto.

Servez votre soupe avec du pain.

La soupe aventurière

Chicon, panais, topinambour, radis noir, laitue, cresson de fontaine... tous des ingrédients qui peuvent former la base d'une soupe plus expérimentale. Idéal si vous souhaitez tester de nouvelles saveurs.

Soupe de légumes oubliés



C'est en automne et en hiver que les légumes oubliés offrent le meilleur d'eux-mêmes. Profitez-en pour en faire un délicieux bol de soupe.

Ingrédients

2 oignons
 250 g de panais
 250 g de radis noir
 200 g de persil tubéreux
 1 tige de poireau
 Quelques brins de persil
 1 c à s de curcuma
 1,2 l de bouillon de légumes
 100 ml de crème (ou yaourt)
 1 poignée de chips tortillas
 4 tranches de lard
 Beurre
 Poivre

Préparation

Pelez le panais, le radis noir et le persil tubéreux et détaillez-les en dés.
 Coupez le poireau en rondelles. Émincez les oignons et faites-les revenir au beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
 Ajoutez les légumes et relevez de curcuma et de poivre.
 Déglacez avec le bouillon et portez à ébullition.
 Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes.
 Faites croustiller le lard dans une poêle sèche.
 Émiettez les chips tortillas dans un mortier.
 Mixez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Éteignez le feu et incorporez la crème (ou le yaourt).
 Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Servez la soupe dans des assiettes creuses et parsemez de lard, de chips tortillas et de persil.

Soupe de salade et crevettes grises



Quoi ? Une soupe de salade ? Absolument ! Combinée à une poignée de crevettes grises, cette soupe est surprenante et délicieuse.

Ingrédients

1 laitue pommée
 1 oignon
 10 g de beurre
 1 L de bouillon de volaille

Finition

Sel et poivre
 Noix de muscade
 3 tranches de pain
 Huile d'olive
 100 g de crevettes grises
 1 càs de ciboulette

Préparation

Détachez les feuilles de la laitue. Nettoyez-les dans de l'eau glacée, puis essorez-les. Coupez ensuite les feuilles grossièrement. Ciselez finement l'oignon.
 Faites chauffer le beurre et faites-y cuire l'oignon.
 Ajoutez la salade et faites-la cuire quelques minutes avec l'oignon tout en mélangeant.
 Versez le bouillon et laissez cuire 20 minutes sans couvercle afin de préserver la couleur verte de la salade.
 Coupez le pain en cubes. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y dorer les cubes de pain pour obtenir des croustons croustillants. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
 Mixez la soupe et assaisonnez-la de sel, poivre et noix de muscade.
 Servez votre soupe avec quelques croustons de pain, des crevettes et de la ciboulette.

La soupe traditionnelle

Même si on aime l'aventure, il n'y a rien de mal à retourner aux sources, à une soupe de légumes qui a fait ses preuves. La soupe de tomate, soupe de chou-fleur, soupe de potiron... toutes délicieuses et faciles à préparer. Peu importe la recette de soupe que vous choisirez : elle fera un carton !

Soupe de chou-fleur rôti



Apportez encore plus de saveur à votre soupe de chou-fleur en utilisant du chou-fleur rôti. Cela demande un peu plus de travail, mais qui en vaut largement la peine !

Ingrédients

1 grand chou-fleur
 Huile d'olive
 3 gousses d'ail
 Sel et poivre
 1 càc de cumin en poudre
 1 piment
 1 càs de beurre de cuisson
 1,5 L de bouillon de légumes
 3 oignons
 1 blanc de poireau
 3 branches de céleri
 Quelques branches de thym
 2 feuilles de laurier
 Quelques branches de romarin
 1 boîte de pois chiches
 ½ càc de noix de muscade
 1 baguette

Snijd de kern van de bloemkool in stukken en doe hem bij de rest van de groenten in de soepketel.

Préparation

Préchauffez votre four à 200 °C.

Coupez les fleurettes de chou-fleur en tranches de 1 cm d'épaisseur et posez-les sur une plaque pour le four recouverte de papier sulfurisé. Étalez bien le tout pour éviter que les tranches ne se superposent trop.

Ciselez finement le piment et parsemez-le sur le chou-fleur.

Pressez les gousses d'ail et ajoutez également au chou-fleur.

Arrosez de 2 càs d'huile d'olive et saupoudrez de cumin. Salez, poivrez et mélangez bien pour que tous les morceaux soient couverts d'huile.

Enfournez pendant 15 à 20 minutes et mélangez régulièrement.

Pelez et émincez grossièrement les oignons.

Lavez le poireau et le céleri et coupez grossièrement.

Faites fondre le beurre dans une grande casserole et faites-y revenir les oignons. Ajoutez ensuite le poireau et le céleri. Versez le bouillon.

Faites un bouquet garni en attachant le thym, le romarin et le laurier avec de la ficelle de cuisine. Ajoutez ce bouquet garni à la soupe. Salez et poivrez.

Recouvrez la marmite d'un couvercle et laissez les légumes cuire

20 minutes à feu doux.

Sortez le chou-fleur du four et gardez quelques petits bouquets de côté pour la finition.

Ajoutez le reste du chou-fleur à la marmite.

Sortez le bouquet garni et mixez finement la soupe. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire avec de la noix de muscade, du poivre et du sel.

Rincez les pois chiches sous un jet d'eau et ajoutez-les à la soupe chaude.

Versez la soupe de chou-fleur dans des bols ou assiettes creuses. Finissez en y posant les fleurettes mises de côté, puis arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive et servez avec de la baguette.

Soupe de potiron au basilic et cresson



Préparer une bonne soupe de potiron pour se réchauffer... que demander de mieux ? Les pommes et les épices transforment cette soupe en une bombe de saveurs.

Ingrédients

1 butternut (1,2 kg)
 1 oignon
 3 gousses d'ail
 2 pommes
 1 poignée de basilic
 1 poignée de cresson
 1,5 càc de cumin en poudre
 1 L de bouillon de légumes
 1 càs de graines de courge
 Huile d'olive
 Sel et poivre

Préparation

Épluchez le butternut et les pommes et coupez en dés.

Ciselez finement l'oignon et pressez les gousses d'ail.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde et faites-y revenir l'oignon et l'ail.

Ajoutez le butternut et les pommes et faites cuire quelques minutes.

Ajoutez le cumin et mélangez bien.

Versez le bouillon et portez à ébullition.

Laissez mijoter 10 minutes à feu doux.

Mixez la soupe jusqu'à la rendre lisse, puis ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Versez la soupe dans des bols et finissez avec du basilic et du cresson frais et des graines de courges.

Aspergez de quelques gouttes d'huile d'olive et servez avec du pain croustillant.

Traçabilité avec numéros de lots 2021

Le numéro de lot concerne TOUTES les livraisons de la semaine correspondante
(par exemple viande fraîche, produits à base de viande, épices, ingrédients, emballages,...)

semaine	numéro du lot	du lundi	au dimanche
1	121	4/01/21	10/01/21
2	221	11/01/21	17/01/21
3	321	18/01/21	24/01/21
4	421	25/01/21	31/01/21
5	521	1/02/21	7/02/21
6	621	8/02/21	14/02/21
7	721	15/02/21	21/02/21
8	821	22/02/21	28/02/21
9	921	1/03/21	7/03/21
10	1021	8/03/21	14/03/21
11	1121	15/03/21	21/03/21
12	1221	22/03/21	28/03/21
13	1321	29/03/21	4/04/21
14	1421	5/04/21	11/04/21
15	1521	12/04/21	18/04/21
16	1621	19/04/21	25/04/21
17	1721	26/04/21	2/05/21
18	1821	3/05/21	9/05/21
19	1921	10/05/21	16/05/21
20	2021	17/05/21	23/05/21
21	2121	24/05/21	30/05/21
22	2221	31/05/21	6/06/21
23	2321	7/06/21	13/06/21
24	2421	14/06/21	20/06/21
25	2521	21/06/21	27/06/21
26	2621	28/06/21	4/07/21

semaine	numéro du lot	du lundi	au dimanche
27	2721	5/07/21	11/07/21
28	2821	12/07/21	18/07/21
29	2921	19/07/21	25/07/21
30	3021	26/07/21	1/08/21
31	3121	2/08/21	8/08/21
32	3221	9/08/21	15/08/21
33	3321	16/08/21	22/08/21
34	3421	23/08/21	29/08/21
35	3521	30/08/21	5/09/21
36	3621	6/09/21	12/09/21
37	3721	13/09/21	19/09/21
38	3821	20/09/21	26/09/21
39	3921	27/09/21	3/10/21
40	4021	4/10/21	10/10/21
41	4121	11/10/21	17/10/21
42	4221	18/10/21	24/10/21
43	4321	25/10/21	31/10/21
44	4421	1/11/21	7/11/21
45	4521	8/11/21	14/11/21
46	4621	15/11/21	21/11/21
47	4721	22/11/21	28/11/21
48	4821	29/11/21	5/12/21
49	4921	6/12/21	12/12/21
50	5021	13/12/21	19/12/21
51	5121	20/12/21	26/12/21
52	5221	27/12/21	2/01/22
1	122	3/01/22	9/01/22

PERIODES POUR LE CALCUL DES PRIX 2021

Période	ACHATS		PRIX DE VENTE	
	du	au	du	au
1	7/12/20	3/01/21	11/01/21	7/02/21
2	4/01/21	31/01/21	8/02/21	7/03/21
3	1/02/21	28/02/21	8/03/21	4/04/21
4	1/03/21	28/03/21	5/04/21	2/05/21
5	29/03/21	25/04/21	3/05/21	30/05/21
6	26/04/21	23/05/21	31/05/21	27/06/21
7	24/05/21	20/06/21	28/06/21	25/07/21
8	21/06/21	18/07/21	26/07/21	22/08/21
9	19/07/21	15/08/21	23/08/21	19/09/21
10	16/08/21	12/09/21	20/09/21	17/10/21
11	13/09/21	10/10/21	18/10/21	14/11/21
12	11/10/21	7/11/21	15/11/21	12/12/21
13	8/11/21	5/12/21	13/12/21	9/01/22
jan/22	6/12/21	2/01/22	10/01/22	6/02/22

La feuille pour noter les prix de vente est disponible dans les pages réservés aux membres sur notre site web www.bb-bb.be

Pour les bouchers qui appliquent le système de taxation forfaitaire il est fortement à conseiller de (faire) calculer le prix de vente de la viande fraîche afin de disposer d'un document de force probante en cas de litige éventuel quant à la marge commerciale appliquée.

PC 119 DU COMMERCE ALIMENTAIRE - SALAIRES EN BOUCHERIE

A partir du 1 janvier 2021 les salaires doivent être indexés avec 0,95 %. Cette augmentation doit être appliquée sur les barèmes des salaires horaires minimum et sur les salaires effectivement payés.

Barème d'application à partir du 1 janvier 2021

BAREME OUVRIERS

Entreprises occupant moins de 10 travailleurs
Durée du travail hebdomadaire: 38 heures

BAREME 1

Ce barème doit être appliqué par les entreprises qui depuis le 1 mai 2012 ont dû augmenter les salaires avec 0,0875 €/heure pour la raison que la valeur des éco-chèques n'était pas convertie en un autre avantage.

Age	Années de pratique					
	0	1	2	3	4	5
15-16	8,94	9,20	9,44	9,67	9,94	10,18
17	9,89	10,18	10,44	10,70	10,99	11,26
18	12,73	13,11	13,44	13,78	14,16	14,50
19	12,73	13,11	13,44	13,78	14,16	14,50
20	12,73	13,11	13,44	13,78	14,16	14,50
21	12,73	13,11	13,44	13,78	14,16	14,50
après 4 ans	12,86	13,24	13,57	13,92	14,30	14,64
après 8 ans	12,98	13,37	13,71	14,05	14,44	14,79
après 12 ans	13,11	13,50	13,84	14,19	14,58	14,93

BAREME 2

Ce barème est d'application pour les entreprises qui ont converti la valeur des éco-chèques en un autre avantage.

Age	Années de pratique					
	0	1	2	3	4	5
15-16	8,85	9,11	9,35	9,58	9,85	10,09
17	9,80	10,09	10,35	10,61	10,90	11,17
18	12,64	13,02	13,35	13,69	14,07	14,41
19	12,64	13,02	13,35	13,69	14,07	14,41
20	12,64	13,02	13,35	13,69	14,07	14,41
21	12,64	13,02	13,35	13,69	14,07	14,41
après 4 ans	12,77	13,15	13,48	13,83	14,21	14,55
après 8 ans	12,89	13,28	13,62	13,96	14,35	14,70
après 12 ans	13,02	13,41	13,75	14,10	14,49	14,84

Entreprises occupant de 10 à 49 travailleurs
Durée du travail hebdomadaire: 38 heures

BAREME 1

Ce barème doit être appliqué par les entreprises qui depuis le 1 mai 2012 ont dû augmenter les salaires avec 0,0875 €/heure pour la raison que la valeur des éco-chèques n'était pas convertie en un autre avantage. Ceci est sans doute le cas pour la plupart des bouchers-indépendant.

Age	Années de pratique					
	0	1	2	3	4	5
15-16	9,02	9,28	9,51	9,78	9,99	10,25
17	9,97	10,27	10,51	10,82	11,05	11,34
18	12,84	13,22	13,54	13,93	14,23	14,61
19	12,84	13,22	13,54	13,93	14,23	14,61
20	12,84	13,22	13,54	13,93	14,23	14,61
21	12,84	13,22	13,54	13,93	14,23	14,61
après 4 ans	12,97	13,35	13,67	14,07	14,37	14,76
après 8 ans	13,10	13,48	13,81	14,21	14,51	14,90
après 12 ans	13,22	13,61	13,94	14,35	14,65	15,05

BAREME 2

Ce barème est d'application pour les entreprises qui ont converti la valeur des éco-chèques en un autre avantage.

Age	Années de pratique					
	0	1	2	3	4	5
15-16	8,93	9,19	9,42	9,69	9,90	10,16
17	9,88	10,18	10,42	10,73	10,96	11,25
18	12,75	13,13	13,45	13,84	14,14	14,52
19	12,75	13,13	13,45	13,84	14,14	14,52
20	12,75	13,13	13,45	13,84	14,14	14,52
21	12,75	13,13	13,45	13,84	14,14	14,52
après 4 ans	12,88	13,26	13,58	13,98	14,28	14,67
après 8 ans	13,01	13,39	13,72	14,12	14,42	14,81
après 12 ans	13,13	13,52	13,85	14,26	14,56	14,96

REMARQUE

Pour les étudiants et les stagiaires un tarif dégressif est d'application. 21 ans = 100% du salaire horaire; 20 ans = 97,5%; 19 ans=92,5%; 18 ans =85%; 17 ans = 77,5 %/15/16 ans = 70%



MEAT EXPO 26-29 SEPT. 2021 KORTRIJK XPO



MEAT EXPO & BROODWAY 2021 S'ÉTENDENT AVEC UN HALL SUPPLÉMENTAIRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS DE PREMIÈRE QUALITÉ SOUS LA BANNIÈRE A TASTE OF TAVOLA

Après une année où les contacts tant personnels que professionnels ont été limités, nous attendons avec impatience l'automne pour enfin réunir à nouveau notre secteur. Les préparatifs de l'édition 2021 de Meat Expo & Broodway se déroulent sans encombre ! 9 mois avant l'ouverture du salon, l'organisation peut déjà présenter une belle liste d'exposants. Après la grande édition de 2018, l'enthousiasme dans le secteur de la boucherie et de la boulangerie est très grand à l'idée de proposer une fois de plus un salon professionnel particulièrement agréable et inspirant.

A TASTE OF TAVOLA AUX CÔTÉS DE BROODWAY & MEAT EXPO

En raison du Covid-19, Tavola est reporté à mars 2022. Dans l'interval, afin de répondre aux souhaits de nombreux exposants de

pouvoir présenter leurs produits et nouveautés aux clients et de les rencontrer en direct, Meat Expo & Broodway s'agrandiront pour une fois avec un hall Tavola. Le nouveau salon professionnel exclusif à petite échelle « A Taste of Tavola » présentera dans le hall 5 une sélection de produits d'alimentation fine – un avant-goût de Tavola. Il s'adressera principalement aux acheteurs belges du retail, du commerce de gros, des magasins spécialisés et du catering qui visitent traditionnellement Tavola. Contrairement au salon Tavola habituel, le hall 5 sera aménagé (uniquement) avec des stands uniformes de 16m² et 32m², dans un cadre chaleureux. Chaque visiteur aura accès aux 3 salons ; donc pour nos bouchers une raison de plus pour noter les dates du 26-27-28-29 septembre 2021 dès maintenant dans leur agenda !

Pour plus d'info : www.meatexpo.be/fr/taste-of-tavola



RÈGLEMENT ET FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LES CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX POUR BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM

REGLEMENT

1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de Meat Expo 2021, l'organisation de Meat Expo (département de Kortrijk Xpo) organisera les Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2021 sous les auspices et avec la collaboration de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique. Leur but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire, la spécialisation et la créativité du boucher, du charcutier et du traiteur belge au moyen d'un concours professionnel au rayonnement promotionnel indéniabla.

2. DATE DES CONCOURS PROFESSIONNELS

Les concours professionnels EUROBEEF 2021 et le JUNIOR-CUP 2021 (pour les élèves) se dérouleront le dimanche 26 septembre 2021 dans l'enceinte spécialement réservée à cet effet.

3. PARTICIPATION

Sont autorisés à participer aux Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2021 tous les bouchers, charcutiers et traiteurs indépendants, leur épouse/partenaire ainsi que les membres de famille et membres du personnel employés dans l'entreprise.

4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique est de 40 € par plat ou par produit (TVA NON comprise). Ce droit d'inscription est facturé par Kortrijk Xpo (pour le compte de l'organisation Meat Expo) à l'entreprise. En cas de participation avec plus de 4 produits, vous payez 25 € à partir du 5ème produit (TVA NON comprise).

Les bouchers indépendants participants qui ne sont pas membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique paient 45 € par plat ou par produit (TVA NON comprise). En cas de participation avec plus de 4 produits comme non-membre, vous payez 30 € à partir du 5ème produit (TVA NON comprise).

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.

5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement à l'aide du formulaire d'inscription sur lequel ils doivent également mentionner la dénomination de leur(s) plat(s) et/ou produit(s).

L'inscription des produits ne peut se faire EXCLUSIVEMENT qu'au nom du participant, soit 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 2021, et après paiement des factures, les candidats recevront :

La date limite d'inscription est fixée au 15 juin 2021

6. RUBRIQUES

Rubrique 1 : plat de viande fraîche.

Rubrique 2 : plat de buffet froid à base de produits de viande.

Rubrique 3 : jambon cuit artisanal limités au jambon cuit entier sans os, jambon braisé et jambon rôti

Rubrique 4 : jambon salé artisanal limités au jambon cru sans os, fumé ou non fumé,

Rubrique 5 : produits de viande artisanaux salées (sauf le jambon entier) limité aux parties de jambon sec telles que noix de jambon, Cobourg, filet de Saxe, bacon et poitrine de porc.

Rubrique 6 : produits de viande artisanal tous les produits de viande artisanale sauf le saucisson de Paris avec un diamètre d'au moins 75 mm.

Rubrique 7 : charcuterie artisanale à base de foie

Rubrique 8 : saucisson sec artisanal (fumé ou non fumé) sauf le salami avec un diamètre d'au moins 75 mm.

Rubrique 9 : charcuterie artisanale à base de sang

Rubrique 10 : charcuterie artisanale à base de volaille (produits séchés, salés ou à réchauffés)

Rubrique 11 : produits à base de gelée

Rubrique 12 : plats du jour à base de viande, auxquels est incorporé un produit régional. Le produit régional doit être mentionné dans la liste d'ingrédients et présenté tel qu'il est proposé au magasin.

Rubrique 13 : salades à base de viande et / ou poisson

Les plats et 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.

Rubriques 1, 2

Les dimensions des plats ne peuvent dépasser 75 cm x 120 cm. Les participants veilleront à ce que chaque plat reste facilement déplaçable, également après sa remise (pour les plats fragiles, il y a lieu de prévoir éventuellement un socle, de façon à pouvoir les exposer). Le poids maximum est fixé à 40 kg.

Les participants auront l'occasion d'effectuer de petites réparations éventuelles sur place.

Rubriques 12 et 13

A côté de chaque plat dans ces rubriques, il y a lieu de prévoir séparément une petite portion de dégustation (emballage à jeter), devant permettre aux jurys (4 membres) de coter le goût des principaux composants du plat.

Il ne faut pas prévoir de garnitures pour les portions de dégustation.

Rubriques 3 à 11

Les produits de charcuterie de ces 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

Il est permis de participer dans une, dans plusieurs ou dans chacune des 13 rubriques, avec maximum 8 plats ou produits par rubrique.

8. APPRECIATION

L'appréciation de chaque rubrique sera faite par un jury spécialisé composé de 4 pers.

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 grave 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.

DE PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DECISIONS DU JURY.

9. CRITERES D'APPRECIATION**pour la rubrique 1 & 2**

- appréciation esthétique générale.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - finition et raffinement100 points
 - promotion pour la viande (aspect commercial)100 points
 - originalité et créativité.....100 points
- TOTAL: 500 points

pour chacune des rubriques 3 à 11

- aspect extérieur100 points
 - aspect entamé.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - goût.....100 points
 - odeur100 points
- TOTAL: 500 points

pour la rubrique 12 & 13

- appréciation esthétique générale.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - finition et raffinement.....100 points
 - goût.....100 points
 - originalité et créativité.....100 points
- TOTAL: 500 points

PRIX ET DISTINCTIONS**a) INDIVIDUELS**

- un diplôme avec médaille d'or (minimum 90%)
- un diplôme avec médaille d'argent (minimum 80%)
- un diplôme avec médaille de bronze (minimum 70%)

b) EUROBEEF CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX**1. 13 trophées nationaux**

Un trophée national pour chacune des rubriques

2. Prix d'honneur nationaux

Le prix de la FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE couronne l'envoi le plus méritoire de la rubrique 1.

Le prix de MEAT EXPO couronne le participant de la rubrique 2 (plats buffet froid) dont la performance se distingue par l'originalité, la créativité.

Le prix du GRAND ORDRE DES BOUCHERS BELGES est décerné au candidat qui participe dans la rubrique 12 et qui mettra la plus en valeur le caractère artisanal de la profession de boucher-charcutier.

3. Le POU M D'OR

Est décerné au candidat ayant obtenu les meilleurs résultats dans les charcuteries artisanales (rubriques 3, 4 ou 5, 6 et 7). Les meilleurs résultats dans les 4 rubriques sont pris en considération. Le Poum d'Or est donc attribué pour les totaux les plus élevés, obtenus par addition des meilleurs résultats dans les 6 rubriques.

4. Les EUROBEEF (or – argent – bronze)

Les EUROBEEF peuvent être gagnées exclusivement par les candidats belges qui auront participé dans les rubriques 1, 3, 4 ou 5, 6, 7 et 12 et qui auront obtenu au moins un diplôme avec médaille d'ARGENT dans chacune d'elles.

Sous chaque rubrique, le meilleur résultat est pris en considération. Les EUROBEEF sont donc attribués pour les totaux les plus élevés, obtenus par addition des meilleurs résultats dans les 6 rubriques.

Pour obtenir l' EUROBEEF or, argent ou bronze, le candidat a le choix de présenter des produits, soit dans la rubrique 4, soit dans la rubrique 5.

11. REMISE ET REPRISE DES PLATS ET/OU PRODUITS

a) Remise des plats et/ou produits

Dimanche 26 septembre 2021 de 7h00 à 9h30.

Le participant veillera à ce que son (ses) plat(s) et/ou 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 commande.

Les plats et produits remis en dehors des horaires prévus, ne seront pas pris en compte par le jury.

b) Reprise des plats et/ou produits

Les plats et produits des rubriques 1.2.9.12 et 13 doivent être enlevés le jour du concours à partir de 19h30 jusqu'à 20h30.

Les produits des autres catégories sont exposés pendant la foire. Ils peuvent être enlevés le mercredi 29 septembre à partir de 15 h.

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

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 étiquette comportant le nom du produit, le nom du participant et la localité du participant, ainsi que la distinction obtenue, sera placée auprès de chaque plats et produit.

Les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas exposer certains plats ou 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

Tous les participants ainsi que les lauréats des trophées et prix d'honneur nationaux ainsi que les gagnants du Poum d'Or et de l'EUROBEEF seront invités à assister à la remise solennelle des prix, qui se tiendra dans le Meeting Centrum de Kortrijk Xpo le **mardi 28 septembre 2021 à 18h**. Les gagnants seront invités gratuitement. Vos invités doivent être inscrit à l'avance et paieront € 15 par personne.

Les diplômes non remis seront envoyés au participants ou disponibles au secrétariat des corporation provinciales. L'organisation se réserve le droit de ne pas octroyer de trophées en cas d'un nombre d'envois et/ou d'un niveau de qualité insuffisant.



PRIX de participation Concours Eurobeef & Concours Officiel d'Excellence Professionnelle pour Bouchers

PRIX PAR PRODUIT (hors TVA)	Membres de la Fédération	Bouchers non-affiliés
Par produit	40 €	45 €
À partir du 5ième produit	25 €	30 €
PAIEMENT : après réception de la facture		

PRIX Junior-Cup

PRIX (TVA comprise): prix par produit	Membres Junior-Club	Non-membres
Inscription individuelle	7 €	14 €
Inscriptions par l'école (avec un minimum de 40 produits)	5 €	5 €
PAIEMENT : après réception de la facture		



**FORMULAIRE D'INSCRIPTION A RENVoyer AVANT LE 15 JUIN À : MEAT EXPO - C/O
KORTRIJK XPO**

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM



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

Le/la soussignée:

Nom Préparateur + Rubrique (si différent du soussigné) :

Rue et n° :

Code postal : Ville :

n° tél : n°fax.....mail:

Nom et adresse du patron :

n° TVA

**!! VEUILLEZ MENTIONNER CLAIREMENT LE NOM DE LA PERSONNE AYANT PRÉPARÉ LE PRODUIT S'IL N'EST PAS CELUI DU SOUSSIGNÉ. LES DIPLÔMES SERONT RÉDIGÉS AU NOM DU PRÉPARATEUR!!
LE NOM DU PRODUIT NE PEUT PAS FAIRE RÉFÉRENCE AU NOM DU BOUCHER, DE LA BOUCHERIE OU DE LA RÉGION.
SI C'EST LE CAS, LE PRODUIT SERA RETIRÉ DU CONCOURS.**

MEMBRE / NON MEMBRE* DE LA FÉDÉRATION PROFESSIONNELLE LOCALE:
affiliée auprès de la Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

- s'inscrit par la présente aux CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX EUROBEEF
- 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 réception de la facture, le droit d'inscription au moyen d'un versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, en mentionnant le nom du participant ainsi que le numéro de la facture
- reçoit une preuve de participation dans les 8 jours qui suivent le paiement, si non il faut lui-même contacter le secrétariat de Kortrijk Xpo
- souhaite participer dans la/les rubrique(s) suivantes (maximum 8 par rubrique) :

Rubrique 1: plat de viande fraîche	avec..... plat(s) = EUR
Rubrique 2: plats de buffet froid à base de produits de viande	avec plat(s) = EUR
Rubrique 3: jambon cuit artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 4: jambon salé artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 5: produits de viande artisanaux salées	avec produit(s) = EUR
Rubrique 6: saucisson cuit artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 7: charcuterie artisanale à base de foie	avec produit(s) = EUR
Rubrique 8: saucisson sec artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 9: charcuterie artisanale à base de sang	avec produit(s) = EUR
Rubrique 10: charcuterie artisanale à base de volaille	avec produit(s) = EUR
Rubrique 11: produits à base de gelée	avec produit(s) = EUR
Rubrique 12: plats du jour à base de viande, auxquels est incorporé un produit régional	avec plat(s) = EUR
Rubrique 13: salades à base de viande et / ou poisson	avec produit(s) = EUR
Total produit(s) =	EUR

Veillez photocopier ce formulaire si les produits sont préparés par une personne autre que le soussigné + mentionner lisiblement le(s) nom(s).

NOM:

N°	Dénomination du plat ou du produit	Rubrique	A remplir par Kortrijk Xpo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Date :Signature :

CONCOURS EUROBEEF : FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LA RECEPTION LE 28 SEPTEMBRE 2021

Nom prénom

rue n°.....

code postale lieu

Tél : e-mail:

Fax:

Souhaite participer avec personne(s) à la réception du 28 septembre 2021. A cette intention, je verse le montant correspondant avant le 15 août prochain sur le compte bancaire : de Kortrijk Xpo avec la mention « RECEPTION »

..... x € 15 = €

Attention : Le participant et son partenaire est invité gratuitement à la réception. Pour les membres de la famille et du personnel, vous devez substituer 15 € par personne. Les participants qui sont inscrits pour les deux concours c.à.d. Eurobeef et Concours d'excellence doivent introduire qu'une fiche d'inscription.

Signature:

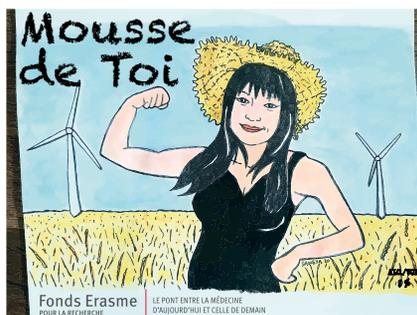
UNE BIÈRE CONTRE LE CANCER!

« Mousse de toi » une bière de caractère : celui de la famille Tilmant !

C'est l'histoire de Pascal et Suzette Tilmant, artisans bouchers - charcutiers de la région de Mons qui partagent leur passion et leur savoir-faire depuis plus de trente ans dans leur commerce « Ma Bouche Rit ». Cette bière est un hommage à leur fille Morgane Tilmant, frappée par un lymphome qui a eu raison d'elle en 2018, alors qu'elle n'avait que 25 ans. C'est enfin, l'histoire de la Fondation Morgane Tilmant, établie en lien avec le Fond Erasme, dont les recettes sont destinées à l'avancée de la recherche médicale.

Pascal et Suzette ont imaginé une bière artisanale nommée « Mousse de Toi » : un grand cru, ambré, de caractère inspiré de celui de leur fille, Morgane Tilmant. Ce fût unique à 9,0° est aromatisé à la coriandre, au gingembre, à l'écorce d'oranges et aux raisins de Corinthe, et brassé à L'abbaye des Roc.

Cette brasserie, située à Montignies Sur Roc dans les Honnelles, transmet son savoir-faire de génération en génération depuis 1979. La famille Eloir, propriétaire de cette institution, fermente ses produits de manière 100% naturelle, sans aucun additif.



« Mousse de Toi » sera vendue 3€ par bouteille de 33cl et 50€ le casier de bouteilles 33 ou 75cl. Elle sera disponible chez Ma Bouche Rit, ainsi qu'aux restaurants Rizom (Grand Hornu), Il

Barrocco (Quiévrain) et Mosaic (Mons). 20% des recettes sera directement reversé à la Fondation Morgane Tilmant pour contribuer à la recherche médicale contre le cancer.

Parrainée par le chef doublement étoilé Sang Hoon Degeimbre (L'air du temps), la bière sera présentée au restaurant Rizom le 27 octobre 2020.

Crédit illustration : David Durand
Contact : Ma Bouche Rit
Rue Debast 29, 7380 Quiévrain
www.ma-bouche-rit.be ma.bouche.rit@hotmail.com - +32 65 600 136



Boucherie Bjorn et Eline, Hulste



Boucherie Peeters Goovers, Turnhout

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

S'UNISSENT





100 %

BELGE

Achetez local

Votre client achète local,
faites-en autant !

LE WAGYU BELGE

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



HOF VAN OSSEL

WAGYU BEEF

Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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



LE SALSIFIS

LÉGUME DU MOIS

Suivez ces quelques conseils et préparer des salsifis deviendra un jeu d'enfant. Les salsifis ne sont pas très agréables à préparer, principalement en raison du jus blanc collant qui en sort quand on les nettoie et des taches que cela fait. C'est dommage, car son goût n'est pas désagréable. Mais avec les quelques conseils qui suivent et de bons gants de cuisine, la préparation des salsifis devient simple comme bonjour !

COMMENT NETTOYER DES SALSIFIS ?

- Mettez des gants de cuisine.
- Rincez les salsifis à fond.
- Épluchez les salsifis avec un couteau-économiste du bas vers le haut et enlevez le pied et le haut.
- Brossez-les encore quelques instants sous l'eau courante et

plongez-les ensuite immédiatement dans de l'eau additionnée d'un peu de vinaigre ou de lait.

- Laissez-les cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point.
- Voyez aussi le petit film <https://youtu.be/SzbqJNoqcKk>



POUR QUE VOS SALSIFIS RESTENT BLANCS ...

Pour que vos salsifis restent bien blancs, cuisez-les dans une sauce blanche. Pour faire cette sauce, mélangez 25 g de farine avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'une panade. Allongez celle-ci avec de l'eau jusqu'à ce que vous ayez ± 1 litre et ajoutez-y le jus d'½ citron ou 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc. Vous pouvez aussi cuire les salsifis dans le lait. Lait que vous pouvez utiliser par après pour faire une sauce béchamel. Ainsi, rien ne se perd ! Faites toutefois attention à ce que le lait ne déborde pas.

IL Y A TELLEMENT D'AUTRES POSSIBILITÉS QUE LES SALSIFIS EN SAUCE BLANCHE...

Si les salsifis en sauce blanche sont toujours très appréciés, leur goût se prête également à bien d'autres combinaisons surprenantes. Mettez-les par exemple quelques instants sur le gril, préparez-les en gratin ou combinez-les avec un bon morceau de viande.

RAVIOLIS AUX SALSIFIS ET CHAMPIGNONS DES BOIS FLAMBÉS

Voici les salsifis comme vous ne les avez jamais dégustés ! Ces raviolis aux salsifis et aux champignons des bois flambés feront un plat idéal !

Ingrédients

12 salsifis
jus d'1 citron
300 g de champignons des bois
2 c à s de persil haché + supplément pour la présentation
1 bouquet garni
1 trait de cognac
500 g de raviolis aux épinards
noix de muscade
1,2 l de lait
40 g de farine
40 g de beurre
beurre à rôtir
poivre et sel

PréparationLégumes

Additionnez un litre d'eau de jus de citron. Pelez les salsifis et coupez-les en tronçons de 4 cm. Plongez-les aussitôt dans l'eau citronnée.

Faites cuire les salsifis dans le lait avec le bouquet garni. Pendant ce temps, faites sauter les champignons au beurre. Salez et poivrez. Déglacez avec le cognac et faites flamber. Réservez au chaud.

Égouttez les salsifis et conservez leur jus de cuisson. Préparez un roux avec le beurre et la farine. Versez-y 1 litre du jus de cuisson des salsifis et travaillez au fouet jusqu'à obtention d'une sauce bien homogène. Relevez de noix de muscade, poivre et sel. Incorporez-y les salsifis et le persil.

Raviolis

Faites cuire les raviolis selon les instructions de l'emballage

Présentation

Disposez joliment les raviolis dans les assiettes, dressez les salsifis et les champignons par-dessus et décorez d'un brin de persil.

POMMES DE TERRE, CÉLÉRI-RAVE ET SALSIFIS GRATINÉS ET FILET DE PORC**Ingrédients**

600 g de pommes de terre farineuses (environ 6 grandes)
1 filet de porc (700 g)
400 g de salsifis
400 g de céleri-rave
½ brocoli
½ botte de ciboulette
150 g de fromage râpé
2 L de lait
50 g de beurre
Noix de muscade
Sel et poivre

Préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés de 2 cm. Faites la même chose avec les salsifis et le céleri-rave.

Faites cuire le tout al-dente dans une casserole de lait assaisonnée de noix de muscade, sel et poivre.

Sortez les pommes de terre et les légumes du lait et réservez le lait.

Coupez le brocoli en fleurettes et faites-les blanchir dans de l'eau légèrement salée. Égouttez et passez sous un filet d'eau froide.

Mélangez les pommes de terre et les légumes et mettez-les dans un plat pour le four.

Versez un peu de lait et parsemez de fromage.

Gratinez le plat pendant 10 min. dans un four préchauffé à 220°C.

Finissez en parsemant la ciboulette ciselée.

Pendant ce temps, assaisonnez le filet de porc de sel et poivre.

Saisissez la viande de tous les côtés dans un peu de beurre pour obtenir une jolie croûte.

Enfournez ensuite dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.

SALSIFIS EN SAUCE TOMATE ET BÉCHAMEL



Ingrédients

850 g de salsifis (en bocal ou conserve)

1 pot de concentré de tomate

25 cl de lait

20 g de beurre

1 càs de farine

1 càc de noix de muscade râpée

Chapelure

Sel et poivre

Préparation

Égouttez les salsifis, mais ne jetez pas le liquide.

Faites une sauce béchamel : faites fondre le beurre, versez la farine et mélangez bien. Lorsque ça sent le biscuit, ajoutez le lait froid ainsi qu'un verre de liquide des salsifis.

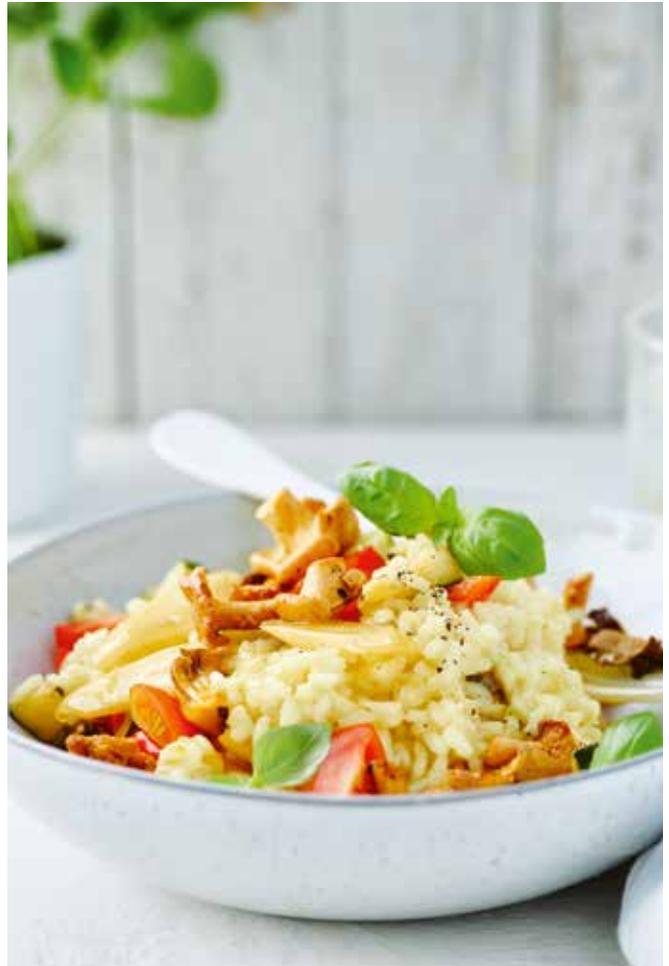
Laissez la sauce épaissir.

Salez, poivrez, assaisonnez de noix de muscade et ajoutez le concentré de tomates.

Ajoutez les salsifis à la sauce.

Vous pouvez déguster le plat tel quel, ou bien vous versez le tout dans un plat pour le four, vous le parsemez de chapelure et vous le faites gratiner sous le grill du four.

RISOTTO DE LÉGUMES BELGES



Grâce à cette recette, la préparation du risotto vous semblera un jeu d'enfant. Ajoutez plein de légumes belges et savourez sans attendre ce délicieux risotto végétarien.

Ingrédients

300 g de riz pour risotto

2 petits oignons

2 gousses d'ail

1 poivron rouge

250 g de champignons des bois

1 aubergine

½ courgette

150 g de tomates cerises

1 poignée de feuilles de basilic

120 ml de vin blanc

1 l de bouillon de légumes

3 c à s de parmesan râpé

4 c à s de crème fouettée

Huile d'olive

Poivre et sel

Préparation

Émincez les oignons et pressez l'ail. Débarrassez le poivron de

ses graines et côtes. Coupez-le en dés.
Coupez la courgette et l'aubergine en dés. Coupez les champignons et les tomates cerises en quartiers.
Faites revenir l'ail et les oignons à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le risotto et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes en remuant. Déglacez avec le vin et laissez le liquide s'évaporer.

Versez un trait de bouillon et laissez réduire. Continuez jusqu'à ce que le bouillon soit complètement absorbé et le risotto prêt. Faites rissoler le poivron, les champignons, l'aubergine, la courgette et les tomates cerises à l'huile d'olive. Salez et poivrez selon le goût.

Ajoutez les légumes au risotto cuit. Incorporez le parmesan et la crème fouettée à la préparation, décorez de feuilles de basilic et servez aussitôt.

ESCALOPE DE VEAU À LA MOUTARDE, STOEMP CAROTTES-SALSIFIS

Ingrédients

4 fines escalopes de 120 g
500 g de pommes de terre
500 g de carottes
500 g de salsifis
2 c à s de jus de citron
1 échalote, émincée
beurre
1 feuille de laurier
1 branche de thym
2 oeufs
50 g de farine
50 g de chapelure
200 g de ricotta
2 c à s de moutarde à l'ancienne
200 ml de crème
sel et poivre

Servez avec les escalopes et le stoemp.

Préparation

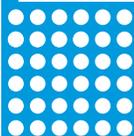
Pelez les pommes de terre et faites-les bouillir dans une casserole d'eau salée.
Lavez et coupez les carottes et les salsifis en tranches.
Blanchissez les salsifis dans l'eau bouillante avec du jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.
Egouttez-les. Faites revenir l'échalote dans un peu de beurre, ajoutez les carottes, les salsifis, la feuille de laurier et le thym. Laissez mijoter à feu doux, à couvert, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau.
Battez les oeufs dans une assiette creuse. Remplissez une autre assiette avec la farine et une autre avec la chapelure.
Aplatissez la viande. Passez les escalopes dans la farine, puis dans l'oeuf et ensuite dans la chapelure. Faites-les cuire dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
Egouttez les pommes de terre et écrasez-les. Salez, poivrez puis ajoutez les carottes, les salsifis et la ricotta. Mélangez bien.
Dans un poêlon, faites épaisser à feu doux la moutarde et la crème. Si nécessaire, ajoutez un peu de liant.



Beco[®]

POLYESTER & INOX
Roest en Corrosie vrij

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



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

www.becopanel.be

CARNET FAMILIALE

DÉCES

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Mottoulle, ancien Membre du SYNDICAT DES BOUCHER CHARCUTIER DE JODOIGNE.

Monsieur Briclet nous demande de vous annoncer le décès de Monsieur Albert DEPRET, papa d'Astrid & Gauthier et Président du Syndicat des Bouchers de Chimay et du Concours du Pâté de Chimay, Vice-Président Provincial des Bouchers du Hainaut

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

CARNET ROSE

Notre président, Monsieur Ivan Claeys, est devenu le fier grand-père du petit Thomas, fils de Phoebe Claeys. La rédaction de la "Boucherie Belge" les félicite de tout cœur !

Félicitations

CALENDRIER

26/09/2021 -
29/09/2021

Meat Expo 2021
Kortrijk Xpo

NOUVEAU PARTENAIRES



GLORY GLOBAL SOLUTIONS SA
aurelie.vandemeersche@glory-global.com
www.glory-global.com

Nous accordons aux membres de la Fédération Nationale une réduction de 5% ...



ABSOLUTE YOU
jens.sys@absoluteyou.be
www.absoluteyou.be

Nous accordons aux membres de la Fédération Nationale une réduction.

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 11 JAN 2021

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

7/12/20 au 13/12/20

14/12/20 au 20/12/20

21/12/20 au 27/12/20

28/12/20 au 3/01/21

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	€ 1,99 et +
2	€ 1,87 à moins de € 1,99
3	moins de € 1,87

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
21/10	Conseil Supérieur des Indépendants et PME : discussion note de vision autocontrôle de l'AFSCA	J. Cuypers
27/10	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L. Pottier
16/11	Comité Directeur	Membres du Comité Directeur
25/11	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L. Pottier
26/11	Belbeef	C. Vos
8/12	Belpok	C. Vos
9/12	Conseil Supérieur des Indépendants et PME : assemblée générale et session info NACE	I. Claeys, J. Cuypers

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue 7 février 2021.

Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 26/01/2021 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés mars 2021.

Imperial vous présente:

NOS DERNIÈRES INNOVATIONS

DÉCOUVREZ TOUTES
NOS RECETTES SUR

MY.IMPERIAL.BE



POT-AU-FEU AU
JAMBON CUIT
AUTHENTIQUE
MARCASSOU.

SALAMI AUX NOISETTES



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

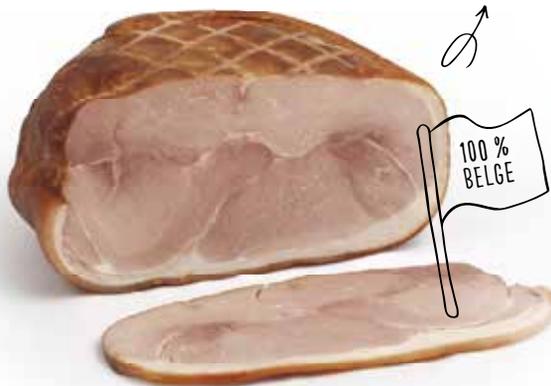


SALAMI FUMÉ AVEC DES
MORCEAUX CROQUANTS
DE NOISETTES ÉPLUCHÉES.



MARCASSOU JAMBON CUIT AUTHENTIQUE

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



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



100 %
BELGE

TROUVEZ D'AUTRES RECETTES
ET PRODUITS SURPRENANTS SUR

MY.IMPERIAL.BE


Imperial

PARTENAIRE DE L'ARTISAN

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

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

SUIVEZ-NOUS SUR

[FACEBOOK.COM/IMPERIAL.HAMIGOS](https://www.facebook.com/imperial.hamigos)