

la Boucherie Belge



Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 14 fév 2018 n°2

AVEC CODES POUR
TÉLÉCHARGER UN
ACCÈS GRATUITE
POUR TAVOLA ET
HORECATEL

REPORTAGE HOF VAN OSSEL

REPORTAGE PQA

ARTICLE TECHNIQUE : BOUILLI ET JARRETS

DOSSIER LA SEMAINE DU BOUCHER + AFFICHE

ALLERGENES + AFFICHE

PARTICIPEZ
EN RENDANT
VISITE À VOTRE
BOUCHER
ARTISANAL



La semaine
du boucher
16-22 avril 2018

CONTACTEZ VOTRE BOUCHER POUR UNE JOURNÉE DE VISITE OU D'IMMERSION.
ALLEZ DÉJÀ JETER UN COUP D'ŒIL SUR WWW.LASEMAINEDUBOUCHER.BE



Editorial

Nous sommes de tout cœur avec les personnes touchées par la réorganisation de Carrefour. Alors que d'un côté nous entendons qu'on ne parvient pas à pourvoir des milliers de postes dans notre pays, nous voyons de l'autre côté de nombreuses pertes d'emplois dans le commerce et toute la détresse qui s'ensuit.

Le 26 janvier, les collaborateurs de Carrefour Belgique se sont réveillés dans un tout autre monde. Dans le Limbourg, où la fermeture de Ford Genk en 2014 est encore présente dans toutes les mémoires, un hypermarché ferme tout simplement ses portes. La Région liégeoise n'est pas non plus épargnée, puisque là aussi on annonce la fermeture de l'hypermarché de « Belle Ile ».

Quand les politiciens disent que les licenciements annoncés chez Carrefour sont un coup dur pour les travailleurs et que des drames personnels vont se jouer dans les familles concernées, ils ont raison. Que l' ONEM, Actiris, le Forem et l'ADG soient prêts à aider les gens à trouver le plus rapidement possible un nouvel emploi, n'est qu'une faible consolation pour ces gens.

J'entends aussi les spécialistes dire qu'on aurait dû investir dans l'avenir et que les gestionnaires ont commis une erreur d'appréciation en ce qui concerne l'e-commerce, mais c'est une information qui n'apportera rien aux personnes licenciées. Elles ont perdu leur boulot et sont provisoirement sur la touche, alors que les actionnaires de Carrefour ont apparemment enregistré un superbonus.

La raison de la disparition des hypermarchés ou du dégraissage des effectifs est assez simple. Notre manière de faire nos achats a changé super vite au cours de ces dernières années. La politique du tout-sous-le-même-toit n'est plus d'actualité. Aujourd'hui, les consommateurs n'ont plus besoin de trouver du pain frais, des sous-vêtements et de l'électro-ménager dans le même magasin.

Les principaux acteurs du marché auraient dû depuis longtemps suivre les nouvelles tendances comme l'e-commerce. Maintenant ils se rendent compte qu'ils ont raté le coche et ce sont les travailleurs qui paient les pots cassés.

La proximité, la production locale et le temps jouent un rôle important dans la façon dont les gens font leur courses. C'est aussi pour cela que les petits magasins se portent bien.

J'ai moi-même fait l'essai en allant faire mes achats dans un hypermarché près de chez moi. 2 heures 15 plus tard, quand je

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4-5
Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? -	
Petites annonces - Carnet familiale	71

INFORMATIF/ACTUEL

Avis important concernant l'indication des prix.....	18
Mercuriale - Notre opinion.....	19
Une pyramide alimentaire fonctionnelle la clé d'une alimentation équilibrée.....	20-23
Formation prof Realco	24-25
Allergènes + affiche.....	26-27
La vitrine de l'artisan.....	56-57

REPORTAGE

Hof van Ossel.....	6-9
PQA.....	50-51

DOSSIER

La semaine du boucher + affiche	28-32
---------------------------------------	-------

PROJET VIS

REGIONAL.....

ARTICLE TECHNIQUE

Les Jarrets: soyez créatif.....	10-12
---------------------------------	-------

suis sorti du magasin, j'avais perdu beaucoup de temps et d'argent et les contacts personnels avaient été quasi inexistant.

Si au lieu de cela, je vais chez mon boulanger, mon boucher, mon légumier habituel, je pourrai y bavarder avec mes voisins et y trouver ce que je cherche en un minimum de temps.

Notre secteur a un besoin urgent de sang neuf. J'espère que les instances qui vont aider les personnes de chez Carrefour à retrouver un emploi, leur donneront aussi la possibilité d'aller travailler dans des entreprises familiales.

Via un apprentissage sur le terrain, un stage pratique, ces personnes pourront très rapidement trouver leur place chez nos bouchers, nos boulangers, ... où ils seront chaleureusement accueillis, dans un environnement qui tient compte des besoins du personnel et où ils pourront s'épanouir et devenir d'excellents collaborateurs. Espérons que la mésaventure qui leur est arrivée s'avérera quand même être une expérience positive pour beaucoup d'entre eux.

Entendre et voir tout cela nous donne la certitude que nos atouts – proximité et service clientèle, combinés avec une production locale de haute qualité – sont la garantie d'un avenir souriant pour beaucoup de nos entreprises artisanales!

Carine

SALON

Meat expo	17
Horecatel	46-49
Tavola	58-70, 72

CONCOURS	32
-----------------------	----

RECETTES

Bien de chez nous: bouilli et jarrets	13-16
Rejo	41
Duroc D'olives	52-55

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE DE BOUCHERS

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

Drukkerij Graphius

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.



MOT DES PRÉSIDENTS

Comme « Mot des Présidents », nous publions ci-après le discours tenu par les présidents de la Fédération Nationale, Messieurs Jean-Luc Pottier et Ivan Claeys, à l'occasion de la réception de Nouvel-An organisée pour les membres du Comité Directeur. Le Président Pottier y a expliqué les réalisations de la Fédération au cours de l'année écoulée, alors que le Président Claeys a donné un aperçu de ce qu'il y avait au programme en 2018.

Je voudrais faire avec vous le bilan des réalisations de la Fédération au cours de l'année écoulée. Dans la 2ème partie de cette allocution, mon collègue Ivan vous donnera un aperçu de ce qui nous attend en 2018. À la Fédération, nous avons terminé l'année en beauté. Le 22 décembre 2017, notre fédération professionnelle nationale s'est en effet vue attribuer le titre de « royale ».

Tout à la fin de l'année, sous la pression du Secrétaire d'état De Backer, un accord a pu être trouvé pour créer le cadre légal en vue de l'application des flexijobs à notre secteur. Entretemps, le Secrétaire d'état a également donné son accord pour venir expliquer le pourquoi et le comment du système lors de notre traditionnelle assemblée générale de mars.

Avec l'organisation de Saveurs & Métiers à Namur au printemps et de Bibac Plus à Anvers en automne, nous avons fait le maximum pour réunir sous le même toit une gamme élargie d'exposants et de produits. Les deux salons ont été très appréciés, tant de nos membres que des exposants et ils seront à nouveau au programme en 2019: la Fédération sera là pour vous y proposer diverses activités.

En avril, c'est la SEMAINE DU BOUCHER qui était au programme. Plus de 200 bouchers ont accueilli des milliers d'élèves dans leur boucherie. Nous sommes très heureux de voir nos bouchers participer massivement à ce projet et être ainsi les ambassadeurs de notre beau métier, apportant ainsi leur pierre au progrès dans notre profession artisanale.

Les soirées d'info d'automne ont connu un franc succès. De très nombreux élèves, apprentis et jeunes bouchers y ont assisté, tant en Flandre qu'en Wallonie.

Les explications données par l'AFSCA étaient très intéressantes et ont été unanimement appréciées. Le projet VIS consacré aux produits de charcuterie plus sains dans la boucherie artisanale, qui a démarré en 2017, porte sur 2 ans.

Le groupe de recherche de la KU Leuven – campus Gand – et notre service technique ont très bien travaillé: les articles parus dans notre journal étaient clairs et novateurs. Un film a été réalisé après chaque groupe principal. Il peut être regardé sur notre site web et est utilisé dans les écoles comme matériel didactique.

La liste de partenaires, jumelée avec la carte de membre, a été élargie à de nouveaux partenaires fiables. Cette liste est facile à consulter pour nos membres: il leur suffit d'aller voir sur la page réservée aux membres de notre site web.

Notre journal a été relooké, bénéficiant d'un nouveau lay-out plus moderne. Nous y avons publié une mine d'informations sur le métier de boucher et notre site a été actualisé et adapté là où c'était nécessaire. Ceci n'est qu'un très bref aperçu de nos réalisations au cours de l'année écoulée.

Ainsi, des choses telles que notre souci quotidien d'aller négocier avec l'AFSCA, le Collège des Forfaits, etc. n'ont pas échappé à notre attention. Il est dans notre intérêt à tous de garder une fédération professionnelle nationale forte, défendant en permanence les intérêts de nos bouchers artisanaux.

La force de la Fédération dépend de ses membres. Continuons donc à développer ensemble une Fédération forte et à faire, chacun à sa manière et dans son propre environnement, la promotion de notre magnifique métier.

Jean-Luc Pottier, co-président.

2ème partie: Ivan Claeys

Voici un aperçu de ce qu'il y a au programme.

Les nouvelles cartes de membre sont expédiées depuis 1er janvier. Le but est que nos membres profitent en masse des avantages liés à cette carte de membre et récupèrent ainsi en un minimum de temps le montant de leur cotisation.

Du 16 au 22 avril, nous organiserons pour la 8ème fois la SEMAINE DU BOUCHER. Avec chaque année plus de participants, la SEMAINE DU BOUCHER suscite un intérêt croissant.

En juin, c'est le roi football qui attirera tous les regards. C'est pour cette raison que nous commencerons nos sessions d'info de printemps en pays flamand dès le mois de mai. Cette année, nous vous proposerons en outre une démonstration donnée par Curd Velghe, le spécia-



Maurice Mathieu S.A. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht
www.mauricemathieu.be

Mayonnaise
Sauces
Salades

03/216.01.11

liste du BBQ. Cette démonstration est organisée en collaboration avec Imperial.

Du 30 septembre au 3 octobre, nous serons tous à Kortrijk Xpo. À la Fédération, notre équipe travaille d'arrache-pied à la préparation des concours et animations connexes de Meat Expo.

Les négociations pour une nouvelle édition de Saveurs & Métiers et de Bibac plus 2019 ont commencé et seront poursuivies.

Au salon Countryside (salon pour un mode de vie rural), qui aura lieu du 1er au 5 novembre 2018, vous pourrez découvrir un éventail de qualité proposé par pas moins de 250 exposants. Ils présentent leurs plus belles collections dans divers secteurs: home & inspirations, green & garden, cook & taste, trips & travel et made by hand. Countryside a sollicité notre concours pour organiser « quelque chose » dans le domaine du BBQ. Countryside étant un salon destiné aux consommateurs, c'est l'occasion idéale de présenter notre Fédération et ses membres au grand public.

Entretemps, les négociations avec l'AFSCA et diverses autres administrations se poursuivent, nous continuons à avancer dans la réalisation du projet VIS, le PROJET "FUNCTION-MEAT", réalisé par la KU Leuven, sous la direction du Prof. Ilse Fraeye, a démarré et nous nous occupons des réformes indispensables dans l'enseignement pour pouvoir former la prochaine génération de bouchers de qualité.

Nous continuons à plaider pour un enseignement à dimension artisanale, afin que nos élèves et apprentis bénéficient de toutes les possibilités pour s'établir avec succès comme boucher

indépendant. Avec la suppression de la licence, seul un enseignement de haut niveau offre à notre avis des chances de réussir dans le métier de boucher artisanal.

Ivan Claeys, co-président.



Le Wagyu belge, un élevage destiné au boucher artisanal

Si la ferme de Hof van Ossel veut à la fois élever son propre bétail et vendre elle-même la viande, ce n'est pas une boucherie à la ferme comme les autres. Au contraire, la ferme d'Ossel veut travailler en étroit partenariat avec les bouchers à travers la Flandre et la Wallonie, pour lancer ensemble un nouveau produit. Un produit répondant aux habitudes alimentaires changeantes du consommateur et offrant de nouvelles opportunités aux bouchers qui exercent encore leur métier de manière artisanale. Pour en savoir plus, nous avons donc rencontré Filip Meysmans, l'exploitant de cette ferme.

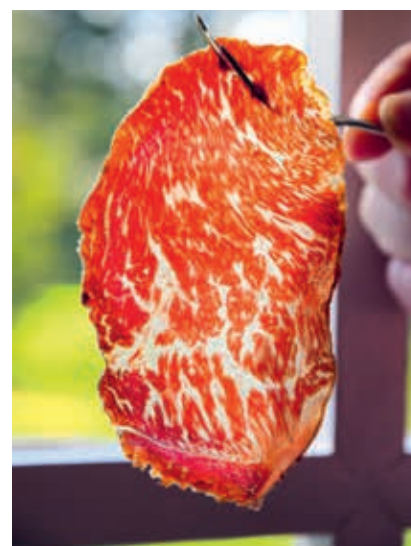
Le nom "Hof van Ossel" laisse supposer qu'il émane de l'entreprise une tranche d'histoire. D'où vient ce nom?

Filip: La Hof van Ossel date effectivement de 1769. Elle fêtera donc son 250ème anniversaire l'an prochain. Il s'agit d'une ferme carrée historique, située dans le paysage vallonné des Kouters dans le Brabant, à la limite du Pajottenland. La ferme se trouve à Ossel, un petit hameau faisant partie de la commune de Merchtem, situé dans le nord-ouest du Brabant Flamand près de Bruxelles. Jusqu'à il y a 10 ans, c'était une entreprise classique de cultures et d'élevage bovin. Mais depuis lors, on y a introduit le Wagyu.

Comment vous êtes-vous trouvé embarqué dans cette entreprise?

Filip: J'ai grandi ici. Originaire d'une famille renommée d'agriculteurs d'un village voisin, mon arrière-grand-père a acquis cette ferme quand il était jeune. Entretemps, je représente déjà la 4ème génération de la famille à exploiter cette entreprise. J'ai attrapé le virus dès mon plus jeune âge. Aussi loin que je me souviens, j'ai toujours voulu être paysan. Après mes études secondaires, j'ai obtenu le diplôme d'ingénieur industriel en biotechnologie, option agronomie. J'ai ensuite accumulé de l'expérience pendant quelques années dans le secteur du bétail à viande et de la consultation. Il y a 10 ans, j'ai alors repris l'entreprise et commencé l'élevage des bovins Wagyu via l'achat d'embryons de race pure. J'ai étendu et surtout modernisé l'entreprise, mais toujours dans le respect du caractère artisanal et authentique de la ferme. Entretemps, la Hof van Ossel compte 200 bovins et une superficie d'environ 65 ha. Les cultures sont surtout destinées à l'alimentation du bétail.





La conversion au Wagyu n'est pas quelque chose à quoi on pense directement. D'où vient ce choix peu évident?

Filip: Le modèle agricole économique, tel qu'il existe aujourd'hui, est encore toujours le résultat du plan Mansholt lancé après la guerre. Un bon plan pour l'époque, mais depuis lors les temps ont changé. Le modèle agricole n'a pas assez évolué. L'agriculture mise encore toujours sur la production de masse, sans valeur ajoutée. Une qualité supérieure n'a qu'une importance secondaire pour le marché et nous sommes devenus des « preneurs de prix ». Avec une telle manière de travailler, on ne peut plus se distinguer des autres. Comment être fier de ce qu'on produit ? Et sans la passion du métier, l'énergie disparaît rapidement. C'est ainsi qu'en m'appuyant sur les connaissances que j'avais acquises précédemment, je suis parti à la recherche d'un plus.

Le cadre authentique et historique de la Hof van Ossel, conjugué à la situation et aux bâtiments, est quelque chose dont on peut être fier. Pas quelque chose d'anonyme mais une entreprise avec une histoire. C'est pour cela que j'ai voulu faire quelque chose qui cadre avec l'histoire de la ferme. Mais si l'histoire est importante, la qualité supérieure de nos produits l'est encore plus. Nous voulions nous distinguer totalement du reste du marché et susciter la curiosité du consommateur. Nous voulions sortir des sentiers battus et prendre un nouveau départ. Mais c'est plus vite dit que fait. Il faut se distinguer de la masse tout en survivant au sein du marché actuel. En partant de ma passion pour le bétail à viande et en particulier pour la viande bovine, je me suis orienté vers le Wagyu. Je vois de belles opportunités dans le positionnement sur le marché de viande Wagyu dans le cadre de la ferme d'Os-

sel. Il est tout à fait possible d'intéresser le consommateur à cette viande. Et inversement, l'appréciation de la viande Wagyu peut rendre à la ferme d'Ossel ses lettres de noblesse: elle redeviendrait une entreprise agricole donnant le ton.

L'agriculteur d'aujourd'hui est sous pression et n'a pas la vie facile. Le métier de boucher n'est pas non plus un métier facile. Voyez-vous des analogies?

Filip: Je ne suis évidemment pas boucher et n'ai pas encore tellement d'expérience dans ce secteur. Mais j'entends quand même régulièrement que la profession de boucher, comme celle d'agriculteur, est une profession difficile. Et que le marché contraint beaucoup de boucheries à s'adapter. Pouvoir continuer à éprouver la passion nécessaire pour le métier est, selon moi, une exigence. Peut-être n'est-ce possible que si, comme je le ressens moi-même, on peut trouver son épanouissement personnel dans ce qu'on fait, ressentir l'appréciation des clients et garder le contact avec l'animal et avec la viande.

Le marché est en plein changement. Aujourd'hui, l'avis de certains clients sur la viande n'est plus très favorable et le comportement du consommateur évolue vers une diminution de la consommation de viande. Ceci est évidemment un changement auquel on ne peut pas faire grand-chose. Pour moi, tout l'art consiste à percevoir les possibilités qu'offre cette modification du comportement alimentaire. Les gens consomment moins, mais quand ils consomment, ils veulent quelque chose de meilleur et de temps en temps quelque chose de spécial. La viande Wagyu cadre parfaitement avec cette évolution. Je remarque aussi que



certaines bonnes boucheries prennent une autre voie, en ne suivant plus l'évolution du marché mais en optant pour un retour à l'artisanat pur et en accordant beaucoup plus d'importance à la qualité et à l'authenticité des produits. Cela cadre tout à fait avec ce que j'essaie de faire avec la Ferme d'Ossel et la viande Wagyu. Je pense dès lors que le boucher qui connaît encore son métier et l'exerce avec passion a beaucoup en commun avec la Ferme d'Ossel et la viande Wagyu. J'ai donc bon espoir que la tendance à manger moins de viande offrira de belles possibilités à ceux qui veulent faire progresser les choses.

Vous parlez de possibilités pour la boucherie artisanale authentique. Comment concevez-vous les choses par rapport à ce que vous faites?

Filip: Je pars du principe qu'à chacun son métier. Je suis avant tout un paysan, qui à partir de son intérêt, de sa passion pour son produit, veut s'introduire dans le monde de la boucherie. Mais je ne suis pas boucher et je reste donc dans le cadre de mon métier. Les bouchers qui veulent se perfectionner par le biais de leur passion et de leur intérêt pour la viande, ne constituent pas une menace à mes yeux. Tout comme inversement je ne suis pas une menace pour eux. Je considère plutôt le boucher comme un partenaire. Nous partageons la même passion, le même amour du métier. Au lieu de nous marcher sur les pieds, nous avons intérêt à unir nos forces et à présenter ensemble un produit de qualité au consommateur.

Les boucheries à la ferme restent actives dans le cadre de l'agriculture classique et cherchent leur salut dans l'extension de leur gamme, comme certains bouchers élargissent leur éventail de produits par nécessité, en vendant des légumes, ... La Ferme d'Ossel cherche de nouveaux débouchés et pratique pour cela un retour à l'artisanat. Dans ce nouveau marché, tant le paysan que le boucher ont une importance capitale pour atteindre le

consommateur.

Comment voyez-vous cela concrètement?

Filip: Un nouveau débouché ne se trouve pas simplement en claquant des doigts. Ce n'est pas facile et on n'y arrive pas tout seul. Dans mon cas, atteindre le consommateur sur une plus grande échelle serait peu rentable d'un point de vue logistique. Je n'ai nullement l'intention d'aller vendre aux particuliers. Pour l'instant, je suis à la recherche, dans chaque commune ou dans chaque région, d'un boucher pour vendre notre Wyagu aux consommateurs. Je pourrai ainsi renvoyer les particuliers à un point de vente dans leur commune. Ces bouchers doivent bien évidemment être des professionnels qui connaissent leur métier et ont comme moi la passion de la viande. En partant du principe que chacun a son propre savoir-faire, nous pouvons arriver à quelque chose en unissant nos forces. Mais je respecte aussi la zone de travail des bouchers et je n'accepterai donc pas de 2ème point de vente dans une même commune.

Les bouchers intéressés par cette collaboration peuvent vous contacter ...

Filip: Volontiers même! J'irai rendre visite aux bouchers intéressés, pour examiner ensemble, sur place, les possibilités et l'approche. Nous sommes actuellement en pleine élaboration, à la Ferme d'Ossel, de matériel promotionnel, de dépliants pour le consommateur, de films, ... Le boucher pourra s'en servir pour faire la promotion du Wagyu de la Ferme d'Ossel. Des démonstrations et des dégustations font également partie des possibilités. Ce n'est qu'ainsi que nous pourrions faire connaître les qualités et les possibilités de la viande Wagyu.

Entretemps, les bouchers connaissent probablement bien les qualités de la fameuse viande Wagyu. Après 10 ans de constitu-

tion de votre cheptel bovin, le Wagyu belge est à présent disponible toute l'année. Qu'est-ce qui rend votre Wagyu spécial par rapport aux autres?

Filip: L'importation du Japon est autorisée depuis 2014. Tout comme notre Wagyu de pure race, ce Wagyu est de haute qualité. Mais en raison des coûts d'importation, le prix de la viande japonaise est très élevé. Depuis de nombreuses années, il y a aussi des importations des Etats-Unis, d'Australie et d'Amérique du Sud. Si le prix de cette viande est plus bas que celui de notre Wagyu, ce n'est jamais du Wagyu de pure race. Même si notre législation autorise d'apposer une étiquette 'Wagyu' sur cette viande, ce n'est jamais qu'un croisement de Wagyu avec une autre race. La pureté de race d'autres fournisseurs n'est souvent que de 50% par rapport à notre Wagyu. De ce fait, mais aussi du fait que cette viande provient de nombreuses fermes différentes, la qualité est inférieure et loin d'être constante. Grâce à notre manière uniforme de travailler, la qualité de notre viande est en revanche très constante et surtout d'un niveau supérieur. Toutes les bêtes présentes dans notre ferme possèdent un certificat de pure race, qui renvoie à la génétique japonaise. La Hof van Ossel est la seule entreprise de Belgique et une des seules en Europe à élever des bovins Wagyu de pure race. Il va de soi qu'en raison des distances parcourues, la viande importée est loin d'être fraîche du jour, alors que la nôtre est livrée fraîche du jour après une maturation d'1 semaine sur carcasse. L'empreinte écologique, dont on parle beaucoup ces derniers temps, est bien entendu nettement plus basse, vu la production locale. Je mise aussi beaucoup sur l'alimentation et les soins, pour garantir la qualité. Les 6 derniers mois avant la finition de l'engraissement, nos animaux reçoivent une ration naturelle que nous composons nous-mêmes et qui permet d'influencer positivement la marbrure et la couleur rouge de la viande, la couleur blanche et le point de fusion de la graisse et même la durée de conservation de la viande. Les taureaux sont castrés à un très jeune âge. De ce fait, la croissance des animaux s'avère évidemment beaucoup plus basse, mais la qualité de la viande est aussi nettement meilleure. Or c'est finalement pour la qualité que je fais l'élevage de ces animaux.

Le prix d'achat élevé d'une bête entière et le fait que le boucher doit souvent encore lancer la vente de viande Wagyu ne constituent-ils pas un obstacle à une collaboration avec les bouchers?

Filip: Le boucher peut acheter une carcasse, une demi-bête ou un quartier, ce qui réduit nettement le prix de la viande. Mais c'est vrai que le boucher doit souvent encore faire la promotion de cette viande pour mieux la faire connaître à ses clients. Comme je vous l'ai dit, nous sommes en train de préparer du matériel promotionnel à mettre à la disposition des bouchers. Nous offrons aux bouchers qui ne veulent pas faire la découpe des carcasses, la possibilité d'acheter en morceaux la viande

découpée dans notre propre salle de découpe. C'est un service que j'offre aux bouchers qui ont des difficultés pour travailler avec des quartiers. Et pour les bouchers qui veulent commencer en douceur, je propose même des morceaux portionnés voire préemballés. Nous avons en outre développé un véritable Wagyuburger, que nous produisons nous-mêmes. Mais les bouchers qui veulent produire eux-mêmes des burgers selon notre recette ou selon leur propre recette, peuvent aussi le faire. Et puis il y a aussi la charcuterie de Wagyu. Signalons le séchage pendant 6 mois de plates cuisses de Wagyu par l'entreprise responsable du jambon Ganda. Selon les connaisseurs, ceci est un produit de haute qualité dans le monde de la charcuterie!

Tout ceci pour bien montrer que nous élevons, découpons et transformons nous-mêmes les animaux à la mesure du client. Nous ne nous limitons pas à une découpe standard, mais découpons toujours en fonction de la demande. Du fait que la découpe est effectuée en gestion propre et en plus par un boucher qui donne encore cours à de futurs bouchers, nos possibilités sont quasi illimitées pour arriver à une collaboration durable avec les bouchers. Les seules conditions à remplir par les bouchers avec qui nous collaborons sont d'avoir la passion de leur métier et de préconiser l'authenticité de leurs produits. Nous avons récemment acquis la méthode japonaise de découpe, une connaissance que je veux aussi partager avec les bouchers. La découpe du Wagyu, c'est quand même quelque chose de particulier et on peut considérablement augmenter le rendement de la viande quand on connaît les possibilités des différents morceaux. Vu les caractéristiques positives de la viande Wagyu, on peut en faire des choses d'une qualité supérieure à la destination classique des découpes de viande.

Et que dit la cuisine?

Filip: Les réactions concernant la saveur et la qualité de cette viande ont été unanimement positives dès le début. La génétique des animaux de la race Wagyu reste quelque chose de remarquable dans le domaine de la viande bovine. Nous avons développé des plats à base de Wagyu avec quelques grands chefs et nous faisons aussi du foodpairing pour voir quels ingrédients s'accordent le mieux avec cette viande. On peut vraiment faire des choses étonnamment savoureuses avec certains morceaux bien choisis. Étant partisan du Wagyu pur, je conseille d'en rester à des choses aussi naturelles que possible et de laisser le goût du Wagyu faire le reste. La pureté et la saveur soulignent sans aucun doute une nouvelle fois la qualité de cette viande bovine.

Cela donne vraiment envie d'aller plus loin ...

Filip: Je pense en tout cas pouvoir dire qu'avec nos produits, nous pouvons au moins revaloriser le métier de boucher et celui d'agriculteur. Et rien que cela, c'est déjà une noble cause en soi ...

Info:
filip@hofvanossel.be
0474/516135

Les Jarrets: soyez créatif



A) DESCRIPTION.

Le jarret est un morceau du quartier avant ou arrière du bœuf, du veau, du mouton ou du porc. Il s'agit d'un os (à moelle) avec de la viande autour. Le jarret de bœuf, de veau ou de mouton est coupé et scié en tranches plates avec au milieu l'os contenant la moelle bien visible. Les jarrets du quartier arrière contiennent plus de viande que ceux du quartier avant. Toutes les sortes de jarrets peuvent être bouillies, rôties ou braisées. Le jarret de porc est aussi utilisé, mais généralement entier.

B) SORTES DE JARRETS.

1) Jarret de bœuf

Le jarret du quartier arrière a une belle structure de viande, ronde, ferme et fine, contrairement à celui du quartier avant. Après avoir enlevé les gros tendons, la viande peut être utilisée pour un pot-au-feu ou un ragoût, ou être pelée complètement pour du filet américain. La viande a une couleur rouge profond et un fil plus fin que le jarret avant.

Le jarret du quartier avant est souvent utilisé pour faire du bouillon. L'os et la moelle lui donnent du goût et le tissu conjonctif dans la viande fournit de la gélatine, qui donne une légère liaison au bouillon. Ce bouillon étant maigre, le jarret est idéal pour préparer des bouillons nourrissants. La viande donne un bouilli au goût fin. Il peut aussi être utilisé pour un pot-au-feu ou du filet américain.

2) Jarret de veau

Similaire au jarret de bœuf, mais plus doux de goût, plus fin de structure et plus pâle, il est surtout utilisé pour préparer le fameux "Ossobuco".

3) Jarret d'agneau

C'est un morceau de viande goûteux avec os, du quartier avant ou arrière, parfait pour les plats mijotés à base d'agneau. La viande contenant beaucoup de collagène, elle reste très moelleuse même après cuisson. Les jarrets d'agneau demandent une plus longue cuisson. Ils sont idéaux pour les plats mijotés et dans les soupes. La viande et l'os dégagent lentement leur saveur en cours de cuisson.

4) Jarrets de chèvre

Ayant plus ou moins la même structure que les jarrets d'agneau, ils se préparent de la même façon.

5) Jarrets de porc

On peut aussi bien utiliser celui du quartier avant que celui du quartier arrière, comme viande mijotée, pour préparer un pot-au-feu ou un stoemp. On peut aussi les saumer légèrement (saumure de 6° B.)

C) FICHE TECHNIQUE

Le jarret de bœuf

73,8 % d'eau

22,6 % de protéines

2,6 % de graisses

fibres

glucides - sucres

acides gras saturés et insaturés

114 Kcal par 100 g

Vitamines et sels minéraux présents dans un jarret de bœuf

- Vit. A, Vit. B 1, Vit B 2, B 6, B 11, B 12, Vit C, Vit D
- Sodium, potassium, calcium, phosphore, fer, magnésium, cuivre, zinc

D) RECETTES DE JARRETS**1) JARRET DE BŒUF MIJOTÉ****Ingrédients**

1,3 kg de jarret de bœuf
1 l de fond de veau
100 g de lard légèrement salé et fumé (coupé en morceaux)
2 oignons
1 poireau
2 carottes
1 gousse d'ail
grains de poivre
sel marin
1 petit verre de cognac

Préparation**Méthode 1: cocotte sur le feu – cuisson basse température**

Cuire légèrement les morceaux de poireau, de carotte, d'oignon et les lardons. Cuire le jarret, mouiller avec le fond de veau et ajouter les légumes avec les grains de poivre concassés, le cognac et la gousse d'ail émincée. Chauffer le liquide à 55°C et y laisser doucement cuire la viande ± 4 à 5 heures. Veiller à ce que la température du liquide reste à 55°C. Enlever la viande de la cocotte et couper en morceaux. Passer le liquide dans une passoire et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment épaisse. Poivrer et saler et conserver au frais.

Méthode 2: au four

Comme la méthode 1, mais cuisson au four à 160°C ± 3 heures.

Servir

Chauffer la viande avec la sauce. Puiser la viande avec un peu de sauce et ajouter des légumes d'hiver, des pommes de terre nature ou du stoemp. Déposer éventuellement un peu de moelle cuite sur la viande ou servir simplement avec un morceau de baguette ou du pain gris.

2) OSSO BUCCO (JARRET DE VEAU, MAIS AUSSI POSSIBLE AVEC DES JARRETS D'AGNEAU)**Ingrédients.**

Jarrets de veau (6 cm d'épaisseur)
2 carottes
1 tige de céleri
1 oignon
2 gousses d'ail
500 g de morceaux de tomates
30 cl de vin blanc
30 cl de bouillon de veau
40 cl de pulpe de tomate
1 c à s de concentré de tomates
3 c à s de farine
1 branche de thym
1 feuille de laurier
Beurre ou huile d'olive
Poivre
Sel

Gremolata

1 citron (zeste râpé)
2 c à s de persil
3 gousses d'ail

Préparatifs.**Légumes.**

Nettoyer les légumes.

Éplucher la carotte et le céleri.

Peler et émincer l'oignon et l'ail.

Viande.

Saler et poivrer les tranches de jarret de veau et les passer dans la farine.

Préparation

Faire revenir l'ail dans le beurre avec de l'huile d'olive. Faire brunir les tranches de jarret de veau, puis les enlever de la casserole. Ajouter l'oignon, la carotte et le céleri au liquide de cuisson de la viande. Cuire les légumes ± 4 min. à feu modéré. Rajouter la viande dans la casserole et ajouter le vin avec les morceaux de tomates, thym, laurier, pulpe de tomate et concentré de tomate. Y verser ensuite le bouillon. Préchauffer le four à 190°C. Laisser cuire à couvert au four à 180° C ± 2 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre (en fonction de l'épaisseur des tranches). Remuer régulièrement et ajouter éventuellement un peu de bouillon. Préparer tous les ingrédients pour la gremolata et les mélanger. Enlever la viande de la casserole avec une écumoire, laisser épaissir la sauce et l'assaisonner. Remettre la viande dans la casserole et terminer avec la gremolata. Servir avec des pâtes (tagliatelle), des pommes de terre nature ou de la baguette.

3) JARRETS DE PORC (1ÈRE RECETTE)**Marinade**

5 c à s de moutarde (fine ou en grains)
3 c à s de miel
2 c à s d'huile d'olive
Poivre et sel à volonté

Préparation.

Cuire les jarrets (saumurés ou non – saumure de 6° B) dans un bouillon de légumes ± 1h½, selon leur taille. Mélanger tous les ingrédients de la marinade, en enduire les jarrets ainsi que le plat à four. Préchauffer le four à 160°C, mettre les jarrets dans le plat et laisser cuire 40 à 50 min. Servir avec une salade fraîche, des tomates, ...

JARRETS DE PORC (2ÈME RECETTE)**Pot-au-feu**

4 jarrets de porc
Huile d'olive
Poivre (à volonté)
Sel (à volonté)
Paprika en poudre (à volonté)
½ l de vin blanc
1 oignon émincé
1 branche de thym
1 feuille de laurier
1 carotte en petits morceaux
1 branche de céleri en petits morceaux
35 cl de fond brun
35 cl de passata (pulpe) de tomates
Zeste râpé d'1 citron
Persil haché (½ tasse)

Méthode de travail.

Assaisonner les jarrets: poivre, sel et paprika. Les faire brunir dans une casserole dans l'huile d'olive. Arroser d'un verre de vin blanc, laisser complètement évaporer et enlever les jarrets de la casserole. Faire revenir l'oignon émincé dans la même casserole avec le thym et le laurier. Ajouter ensuite les morceaux de carotte et de céleri avec les jarrets. Arroser avec le fond, la pulpe de tomates et le reste du vin blanc. Laisser mijoter 1 h ½ à 2 heures. Servir avec un gratin de pommes de terre, de la purée ou des pâtes.

JARRETS DE PORC (3ÈME RECETTE)

On peut aussi saumurer (par injection) et fumer un jarret de porc pour le cuire avec des légumes et des pommes de terre en un délicieux hochepot.

4) JARRETS D'AGNEAU (OU DE CHÈVRE) AU FOUR

4 jarrets d'agneau

1 c à s de farine

1 c à s de moutarde

3 c à s de miel liquide

1 bouteille de vin blanc

6 dl de bouillon de poule

3 feuilles de laurier

1 branche de thym

1 branche de romarin

2 gousses d'ail

3 oignons

2 carottes

1 branche de céleri

huile d'olive

poivre

sel

Préparatifs.

Peler et émincer les oignons. Couper la branche de céleri en lamelles puis en morceaux. Couper les carottes épluchées en lamelles puis en morceaux. Peler et écraser les gousses d'ail et les ajouter aux légumes. Faire un bouquet garni avec le thym, le romarin et le laurier. Mélanger le miel liquide, le vin blanc et la moutarde. Chauffer le bouillon de poule.

Préparation.

Préchauffer le four à 160°C.

Assaisonner les jarrets de tous côtés avec du poivre et un peu de sel. Chauffer un petit fond d'huile d'olive dans une cocotte et y cuire les jarrets de tous côtés jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis, puis les enlever de la cocotte. Mettre les morceaux d'oignon, de céleri, de carotte et l'ail dans la cocotte et les étuver quelques minutes, en remuant de temps en temps. Ajouter le bouquet garni dans la cocotte et remuer. Saupoudrer les légumes d'une fine couche de farine, remuer et rajouter les jarrets. Verser le mélange de miel, de vin et de moutarde et le bouillon de poule chaud dans la cocotte, ajouter poivre et sel et mettre le couvercle sur la cocotte. Mettre au four préchauffé à 160 °C et cuire au moins 2 heures. Enlever du four et servir les jarrets avec de la sauce, des légumes d'hiver (navets, carottes) et éventuellement de la purée de poireau ou d'épinards-pommes de terre.

CONCLUSION.

Les jarrets préparés avec patience et joliment servis n'ont pas seulement l'air délicieux. C'est aussi un vrai délice !

Regional Bruxelles

La Corporation Royale des Bouchers Bruxelloise commence l'année 2018 avec son Diner Dansant au Waerboom. Comme l'année précédente c'était un grand succès. Les invités se sont régalez des délicieux plats, de l'agréable compagnie et de la musique d'ambiance.

Un surplus cette année était la présence de plusieurs jeunes bouchers. On espère que cela continuera à l'avenir.

Nous remercions notre Théo et les sponsors pour les magnifiques prix du tombola, qui étaient très fort appréciés par les gagnants. Monsieur Eric Van Den Bossche avait l'honneur de gagner le jambon Ganda, offert par Monsieur Cornelis. Eric a estimé le poids du jambon au gram près.

Nous remercions aussi les personnalités, Monsieur Lionel BAJAAR, membre du parlement de Bruxelles, Messieurs Jean-Luc Pottier et Ivan Claeys, présidents de la Fédération nationale ainsi que les représentants des syndicats de Aalst, Charleroi, Verviers et Les Mangons pour leur présence et leur participation.

ML



Bien de chez nous: bouilli et jarrets

Viande
DE CHEZ NOUS

✓ nutritive ✓ sûre ✓ responsable

BOUILLI

Le bouilli ou pot-au-feu vient du flanchet ou de la poitrine du bœuf. Comme il n'est pas très tendre, il faut toujours le bouillir ou le cuire à l'étouffée. Il se vend avec ou sans os. Un des meilleurs morceaux pour le bouilli est une tranche de jarret de bœuf avec l'os à moelle. Cela donne beaucoup de goût à la soupe.

PRÉPARATION

Le bouilli se cuit de préférence dans un bouillon avec des légumes, pour un maximum de goût. Laissez-le ensuite refroidir dans son jus de cuisson et vous pouvez le manger froid dans une salade ou avec une vinaigrette.

SANTÉ

Le bouilli est un morceau de bœuf relativement gras: alternez régulièrement les morceaux gras et les morceaux maigres.

CONSERVATION

La viande se consomme la plus fraîche possible. Le bouilli se conserve généralement 2 jours au frigo.

JARRET

Le jarret est un produit de viande provenant de la patte de bovins et d'autres quadrupèdes. Les jarrets sont découpés horizontalement et se composent d'une partie de viande et d'une partie de moelle.

PRÉPARATION

Les jarrets sont utilisés dans les plats mijotés et les bouillons. On fait la distinction entre jarret de bœuf (couleur rouge) et jarret de veau (couleur rose). Le jarret se vend entier ou coupé en tranches pour faire de l'osso bucco.

On peut bouillir le jarret et en faire un bouillon. Enlever ensuite la viande de l'os et incorporez-la au plat souhaité. La moelle et l'os donnent une saveur raffinée à la préparation.

CONSERVATION

La viande se consomme la plus fraîche possible. Le jarret (de veau) se conserve généralement 2 jours au frigo.

RECETTES DE JARRET

Chaque fois pour 4 personnes

POT-AU-FEU DE JARRET DE PORC AU GRATIN DE CHOU-RAVE ET DE PATATES DOUCES



4 jarrets de porc de ± 150 g/pièce

1 carotte en brunoise

1 branche de céleri en brunoise

2,5 dl de fond brun (prêt à l'emploi)

2,5 dl de passata de tomates

paprika en poudre

½ l de vin blanc

1 oignon émincé

1 branche de thym citron

1 feuille de laurier

1 c à s de graines de fenouil

le zeste râpé d'1 citron

1 poignée de persil haché

huile d'olive

poivre

sel

Pour le gratin:

2 patates douces

1 chou-rave

3 grosses pommes de terre à chair ferme

noix de muscade

2 gousses d'ail écrasées
2,5 dl de crème fraîche
2,5 dl de lait
poivre
sel

Assaisonner les jarrets de poivre, de sel et de paprika. Dans une sauteuse, les faire dorer dans un filet d'huile d'olive. Mouiller d'un verre de vin blanc et laisser complètement évaporer. Retirer la viande de la sauteuse et la réserver. Dans la même sauteuse, faire suer l'oignon avec le thym, le laurier et les graines de fenouil. Ajouter la carotte et le céleri ainsi que les jarrets. Arroser avec le fond, la passata de tomates et le reste du vin. Laissez mijoter 1 h à feu doux. Entretemps, préparer le gratin. Couper les patates douces, le chou-rave et les pommes de terre épluchés en lamelles de 3 mm (éventuellement avec une mandoline). Imbriquer les lamelles de légumes dans un grand plat à four et assaisonner généreusement de poivre, de sel, de noix muscade et d'ail. Arroser de crème fraîche et de lait. Mettre ± 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Au moment de servir, saupoudrer les jarrets de zeste de citron râpé et de persil. Accompagner d'une salade fraîche composée de 2 chicons finement hachés et de 2 bouquets de cresson, nappée d'une simple vinaigrette (4 c à s d'huile d'olive, 1 c à s de jus de citron, poivre et sel).

JARRETS DE PORC GRATINÉS AUX CHICONS



2 jarrets de porc (cuits)
8 chicons
80 g de beurre
2 échalotes
30 cl de crème fraîche
6 jaunes d'œufs
4 c à s de moutarde
ciboulette

Émincer les chicons et les échalotes et les faire revenir dans une cocotte. Mettre ces légumes dans un plat à four. Couper les jarrets cuits en fines tranches et en couvrir les chicons. Mélanger la crème fraîche, les jaunes d'œufs et la moutarde, verser ce mélange sur la viande et mettre 10 min. au four à 180 °C. Juste avant de servir, terminer avec de la ciboulette.

JARRETS DE VEAU (OSSO BUCCO) AUX LÉGUMES VERTS



4 petites tranches de jarret de veau (± 160 à 180 g avec l'os)
--

200 g de petits pois

1 petit brocoli

150 g de choux de Bruxelles

150 g de pois mange-tout

2 jeunes tiges de poireau

2 oignons

2 courgettes

3 gousses d'ail

½ botte de persil

½ botte de basilic

3 branches d'estragon

4 c à s d'huile d'olive

8 dl de bouillon de viande dégraissé

Couper les oignons en fines rondelles. Faire rôtir les jarrets des deux côtés dans l'huile d'olive. Sortir la viande de la casserole et y faire suer les oignons. Presser l'ail et l'ajouter, puis replacer les jarrets dans la casserole. Verser le bouillon de viande et le faire cuire à feu doux jusqu'au point d'ébullition. Couper le brocoli en fleurettes, enlever les feuilles externes des choux de Bruxelles et couper les poireaux en rondelles de ± 2 cm d'épaisseur. Couper les courgettes en bâtonnets d'1 cm sur 3. Ajouter les poireaux aux jarrets et laisser mijoter le tout ± 1 heure à feu doux à couvert. Ajouter ensuite les choux de Bruxelles, les courgettes, les pois mange-tout, le brocoli et les petits pois et laisser encore mijoter le tout pendant ± 30 min. supplémentaires. Prélever 3 grandes

louches de bouillon dans la casserole et y mixer le persil, le basilic et l'estragon. Verser ce coulis sur les jarrets juste avant de servir et chauffer encore brièvement. Servir avec du pain complet ou des pâtes complètes.

OSSO BUCCO AVEC GREMOLATA



4 jarrets de veau
2 c à s de farine
1 c à s d'huile d'olive
1 oignon émincé
1 gousse d'ail émincée
2 carottes en brunoise
1 branche de céleri en brunoise
2,5 dl de vin rouge
400 g de passata
4 dl de fond de veau
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
500 g de tagliatelle
poivre et sel

Pour la gremolata:

1 c à t de zeste de citron
4 c à s de persil plat émincé
1 gousse d'ail pressée

Poivrer et saler les jarrets de veau. Les rouler dans la farine et éliminer l'excédent de farine. Fixer éventuellement les jarrets avec de la ficelle de cuisine afin que la viande reste bien en place. Chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte et y faire cuire les jarrets des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien bruns. Retirer la viande de la casserole et la réserver. Mettre l'oignon, l'ail, les carottes et le céleri dans la cocotte et y faire revenir le tout. Augmenter le feu. Déglacer avec le vin et laisser réduire de moitié (2 à 3 min.). Ajouter la passata, le fond de veau et le bou-

quet garni. Remettre la viande dans la cocotte. Couvrir et laisser mijoter 1h à 1h30 à feu moyen. Retirer le couvercle et laisser encore cuire 30 min. ou jusqu'à ce que la viande soit bien tendre et se détache à la fourchette. Enlever le bouquet garni, poivrer et saler la sauce. Cuire les pâtes en suivant les indications sur l'emballage. Pour la gremolata, mélanger le zeste de citron, le persil et l'ail. Disposer les pâtes et l'osso bucco sur les assiettes et saupoudrer de gremolata. Pour une sauce plus épaisse, vous pouvez retirer la viande de la casserole et laisser la sauce réduire plus longtemps.

BOUILLI AUX PETITS POIS ET CAROTTES



1 kg de bouilli
1 poireau
1 céleri
2 branches de thym
2 clous de girofle
2 feuilles de laurier
1 pincée de sel
2 oignons
250 g de petits pois frais
8 carottes
1 navet
4 pommes de terre
poivre et sel
4 branches de persil frisé

Mettre le bouilli dans une grande casserole d'eau froide avec du sel. Porter à ébullition et enlever les impuretés avec une écumoire. Verser l'eau et rincer la viande sous l'eau courante froide. Remettre la viande dans une grande casserole d'eau froide avec du sel. Y ajouter le poireau et le céleri grossièrement coupés. Peler les oignons, les couper en deux et les faire revenir dans une casserole sans matière grasse. Y piquer un clou de girofle, ajouter le thym et le laurier avec les carottes grossièrement coupées. Laisser mijoter le tout 2 h ½. Éplucher les pommes de terre et le navet et faire des petites boules avec une cuillère à parisienne. Blanchir les petits pois. Éplucher les carottes et les couper en rondelles. Faire revenir celles-ci dans un peu de beurre et y ajouter les petits pois. Cuire les petites boules de pomme de terre et de navet ± 7 min. et verser l'eau. Couper le bouilli en petits morceaux et le mélanger avec les pommes de terre, le navet, les petits pois et les carottes. Terminer avec un peu de bouillon, poivrer et saler et garnir avec un peu de persil frisé émincé.

POTAGE CULTIVATEUR



2 carottes
2 branches de céleri vert
1 poireau
2 navets
½ fenouil
¼ de chou vert
beurre
100 g de lardons fumés
cerfeuil frais
poivre et sel

Pour le bouillon:

1 beau morceau de bouilli
1 oignon
1 grande carotte
2 branches de céleri vert
1 poireau
quelques branches de thym frais
2 feuilles de laurier
quelques tiges de persil

Mettre le bouilli dans l'eau froide, porter à ébullition et rincer le bouilli sous l'eau courante froide pour enlever les impuretés. Remettre le bouilli dans l'eau froide. Tailler tous les légumes pour le bouillon en gros morceaux et les ajouter avec les épices. Si vous utilisez des gros morceaux de légumes, le bouillon restera beaucoup plus clair. Laisser mijoter 4 à 5 h à feu très doux. Écumer et passer le bouillon. Tailler les légumes pour le potage en paysanne (= carrés ou triangles d'1 cm). Le chou vert se coupera de préférence en fines lamelles. Faire revenir les légumes dans le beurre. Poivrer, saler et déglacer avec le bouillon. Laisser encore mijoter 15 min. Entretemps, couper le bouilli en petits morceaux. Blanchir et rafraîchir les lardons. Ajouter la viande au potage et assaisonner. Servir cette soupe-repas avec des peluches de fenouil fraîches et du pain.

FORUM AUX PROFESSIONS, Namur le 31 janvier 2018

Au cours de cette journée de nombreuses écoles de la Province de Namur et les alentours se déplacent pour permettre à leurs élèves de rencontrer des professionnels et de leur poser des questions. Ce contact direct permet au jeune de confronter sa vision d'une profession avec la réalité de terrain. Il peut aussi se rendre compte de la large gamme de professions différentes existantes et, peut-être, avoir de nouvelles idées qui correspondent plus à sa personnalité. Pour les jeunes plus hésitants sur leur choix d'avenir professionnel, ils peuvent pleinement y puiser de nouvelles idées.

Le contact avec les gens de métiers ouvre l'activité, non seulement aux jeunes qui se destinent à la poursuite d'études supérieures mais également à ceux qui vont entrer directement dans la vie professionnelle.

Les participants adultes sont très impliqués dans le projet. Ils aiment participer au Forum et aller à la rencontre des jeunes, parler de leur métier, de leur vie professionnelle, des difficultés liées à la situation de l'emploi ou à la conjoncture économique. Il nous paraît indispensable que les professionnels s'adressent directement aux jeunes avec chaleur, convivialité et compé-

tence.

Le Forum aux Professions offre donc une merveilleuse possibilité de réponse aux préoccupations des jeunes par rapport à leur avenir professionnel !

Pour une première fois, Jean-Luc Pottier et Dany Toussaint ce sont inscrit pour participer à ce forum, car nous trouvions que cette organisation pouvait être intéressante pour faire connaître aux jeunes notre métier artisanal.

Le bilan de cette journée : les jeunes ne connaissent pas assez notre métier et les possibilités de diversification qui sont disponibles et recherchées par une clientèle désireuse d'être servi par des spécialistes de la viande et des charcuteries artisanales.

Nous demandons aux organisateurs et aux autorités compétentes de faire un effort pour mieux faire connaître notre métier et encourager les jeunes à se lancer dans le métier de « Boucher, Charcutier, Traiteur » ; notre métier est en pénurie d'ouvrier spécialisé.

Une bonne formation donnera directement un emploi à qui est courageux et ambitieux.

TEXTE ET PHOTOS : JEAN-LUC POTTIER



MEAT EXPO 2018

30 SEPTEMBRE - 3 OCTOBRE 2018, KORTRIJK XPO

MEAT EXPO 2018: la métamorphose réussie du salon en 2015 se traduit par une belle brochette d'exposants et donc par une multitude de sources d'inspiration!

Meat Expo 2018 sera un événement unique pour les bouchers-charcutiers-traiteurs : pendant 4 jours, la profession, la passion du métier et le savoir-faire occuperont une place centrale. Ainsi que le partage d'informations, d'inspiration et d'enthousiasme. Tout comme lors de l'édition précédente, nous retrouverons nos collègues du secteur de la boulangerie avec qui échanger nos expériences. Fixez, d'ores et déjà, dans votre agenda cet événement unique des bouchers pour les bouchers: du dimanche 30 septembre au mercredi 3 octobre 2018 à Kortrijk Xpo.

Dirk Dupont, Président de Meat Expo: "Meat Expo est LE salon professionnel des bouchers-charcutiers-traiteurs et une plate-forme unique pour la promotion de notre secteur de la viande et de la boucherie. Les bouchers y découvriront de nouveaux produits, technologies et techniques; y dégusteront des produits originaux; et y rencontreront leurs collègues. A ce jour, Meat Expo compte déjà 110 exposants. A 7 mois de son ouverture, le salon est déjà réservé à 71%. De nombreux exposants qui nous ont témoigné leur confiance en 2015 reviennent en 2018: nos fidèles grossistes, fournisseurs d'épices, entreprises proposant des conditionnements innovants, du matériel et des équipements pour la boucherie, ou se chargeant de l'aménagement des magasins, ... Et nous sommes heureux de constater que leur bon exemple trouve un écho auprès de leurs collègues longtemps absents à Meat Expo ou chez ceux dont ce sera la toute première participation. Nous sommes convaincus que Meat Expo 2018 proposera une offre intéressante à tous les bouchers.

A cela s'ajoutera, de nouveau, un beau programme de concours, de démonstrations et d'activités. Loin de n'être qu'informative, la visite à Meat Expo se révèle aussi une véritable expérience à vivre.

Sans oublier le salon des boulangers Broadway (: qui se tiendra au même moment à Kortrijk Xpo) dont la plus-value est indéniable. Nos bouchers peuvent jeter un coup d'œil par-delà les frontières de leur métier et rencontrer

leurs collègues de la boulangerie. Se rencontrer et apprendre les uns des autres."

LES CONCOURS PROFESSIONNELS EUROBEEF À MEAT EXPO LE DIMANCHE 30 SEPTEMBRE

Suivez l'évaluation en direct le dimanche. Certes, vous pourrez admirer une partie des envois pendant toute la durée du salon. Mais si vous désirez découvrir tous les plats et produits présentés aux concours, venez plutôt le dimanche. Ce jour-là, Meat Expo sera la vitrine impressionnante des 800 (!!!) meilleurs produits proposés par nos bouchers belges – qu'il s'agisse de bouchers confirmés ou d'apprentis, et par plusieurs bouchers étrangers.

Et pourquoi ne participeriez-vous pas à ces merveilleux concours de la Fédération nationale...?! Peut-être voudriez-vous proposer vos produits artisanaux et concourir à l'un des trophées, voire à l'un des prix? Même si vous êtes convaincu de la qualité de votre produit, un diplôme à afficher pour ce produit dans votre boucherie ne signifierait-il pas une jolie plus-value pour vos clients? Ou peut-être êtes-vous tout simplement curieux de connaître les réactions et les commentaires du jury professionnel? Autant de raisons de participer! En tant que membre de la Fédération nationale, vous bénéficiez, d'ailleurs, d'une réduction sur le prix de participation. Vous trouverez les formulaires d'inscription sur le site Internet de la Fédération nationale www.bb-bb.be et sur www.meatexpo.be.



Des questions, remarques ou suggestions concernant Meat Expo? Contactez Cindy ou Patricia: au n° de tél. 056 24 11 11, via meatexpo@kortrijkxpo.com, ou www.meatexpo.be

AVIS IMPORTANT CONCERNANT L'INDICATION DES PRIX



Ministre Kris Peeters , compétent pour les Consommateurs , nous écrit que suite à une enquête il s'avère que dans les boucheries examinées dans 15 % des cas on a constaté des infractions quant à l'indication des prix .

Ci-après nous publions les règles qui sont d'application.

Le règle de base est qu'une entreprise qui offre des biens en vente au consommateur, en indique le prix par écrit et d'une manière non équivoque.

En outre, le prix doit être indiqué de manière lisible et apparente.

Le prix doit être indiqué sur le produit lui-même ou sur son emballage.

Le prix du produit peut être indiqué à proximité immédiate de celui-ci lorsqu'aucun doute ne peut exister quant au produit auquel le prix se rapporte.

Il est également autorisé d'indiquer un seul prix pour des produits offerts en vente au même prix et exposés ensemble, même s'il ne s'agit pas de produits identiques, à condition qu'aucun doute ne puisse exister quant aux produits auxquels le prix se rapporte.

Outre le prix de vente il y a également lieu d'indiquer le prix par unité de mesure (kg, litre).

Lorsque les produits sont commercialisés en vrac, seul le prix de l'unité de mesure doit être indiqué.

Toute publicité mentionnant le prix de vente de produits doit également en indiquer le prix à l'unité de mesure.

Le prix à l'unité de mesure des produits doit être indiqué à proximité immédiate de l'indication du prix de vente, d'une manière non équivoque, facilement identifiable et aisément lisible.

Le prix à l'unité de mesure des produits vendus en vrac doit être indiqué à proximité desdits produits.

Déroptions sur la mention obligatoire du prix par unité de mesure.

- Si le prix de l'unité de mesure est identique au prix de vente il ne doit pas être indiqué.
- Les produits préemballés susceptible d'une détérioration rapide , s'ils sont offerts en vente avec une annonce de réduction de prix.
- Les assortiments de produits présentés sous un emballage de fantaisie , normalement destinés à être offerts en cadeau.
- Les produits préemballés en quantités préétablies offerts en vente par des vendeurs disposant d'une surface nette de vente < 150 m².

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

MAXIMUM DU PRIX CONSTATÉ SUR LES MARCHÉS SUIVANT :

BOVINS		Les prix sont donnés en euros au kilo VIF			
		Semaine 2/2018	Semaine 3/2018	Semaine 4/2018	Semaine 5/2018
Battice	Taureaux (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15
	Génisse Cul de Poulain	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15

REMARQUES SUR LA TENDANCE DES PRIX

Semaine 2/2018	Apport important- Prix stables
Semaine 3/2018	Apport moindre- Prix stables
Semaine 4/2018	Apport moindre- Prix stables
Semaine 5/2018	Apport moindre- Prix stables

NOTRE OPINION

Apparemment, 60 à 80 patients chez qui une hépatite E a été diagnostiquée l'an passé, sont suffisants pour présenter sous un jour négatif notre chaîne de la viande porcine.

Je ne veux pas dire par là que les personnes infectées par le virus ne méritent pas toute notre attention, mais bien que tout semble bon à la presse pour s'en prendre à la viande.

"Un triplement des cas d'hépatite" titrent à la fois Het Laatste Nieuws et De Gazet van Antwerpen. Quand on parle de 20 cas précédemment pour 60 cas par an à présent, c'est évidemment un titre évocateur, qui fait probablement acheter plus de journaux.

Le virologue Marc Van Ranst affirme qu'il veut une notification obligatoire pour notre viande de porc, alors que l'Agence Flamande Soins et Santé, selon les déclarations de son porte-parole Joris Moonens, ne la considère pas comme nécessaire.

Le fait que ces deux messieurs ne soient pas d'accord, indique clairement, selon moi, que ce sujet n'est pas un problème pour la santé publique.

Tout le monde sait qu'il faut bien cuire la viande de porc, mais qu'on peut par exemple manger un filet pur de porc rosé parce que la plupart des bactéries se trouvent à l'extérieur de la viande.

Quand Monsieur Van Ranst affirme qu'il ne veut pas semer la panique avec cette information, je veux bien le croire, mais à une époque de fausses informations et avec les communiqués de presse actuels, je considère quand même que cette information sème inutilement le trouble dans les esprits (les médias sont coutumiers du fait ces derniers temps...)

Le site de l'AFSCA explique clairement que (<http://www.afsca.be/nosaliments/viandedeporccrue/plaisirgourmandourisqueaveure>)

- nous n'avons pas l'habitude de manger la viande de porc "saignante" et encore moins crue,
- il est généralement admis que la viande de porc peut contenir des parasites, mais aussi qu'on n'a plus détecté de cas de cysticercose depuis de nombreuses années (laquelle est provoquée par le ténia du porc),
- ces dernières années, on n'a pas détecté le moindre cas positif de trichine chez des porcs d'élevage dans notre pays.

L'AFSCA ajoute que l'hygiène est d'une importance capitale à l'abattage et à la préparation et que les normes microbiologiques sont plus strictes pour les préparations de viande destinées à être mangées crues (Règlement (CE) N° 2073/2005). Les entreprises du secteur agro-alimentaire ont l'obligation, dans le cadre de leur auto-contrôle, de veiller à ce que les denrées alimentaires qu'elles mettent sur le marché ne puissent pas provoquer de maladies chez les consommateurs.

L'AFSCA prélève régulièrement des échantillons de viande de porc destinée à être mangée crue.

La consommation de viande de porc crue ne représente pas de risque élevé, si le consommateur fait preuve de l'hygiène nécessaire et respecte la chaîne du froid. Les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les malades doivent, comme nous le savons tous, être particulièrement prudents.

Carine Vos

UNE PYRAMIDE ALIMENTAIRE FONCTIONNELLE LA CLÉ D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

ALIMENTATION Saine ET VIANDE, UN THÈME QUI RESTE SENSIBLE.

Étrange, quand on sait qu'il n'existe pas d'aliments mauvais pour la santé. Les légumes, les fruits, les céréales, le lait, la viande, les œufs, autant de produits de base bons pour la santé. Les méthodes de l'agriculture moderne en sont la garantie, quoiqu'on en dise, et le contrôle des étapes successives de la chaîne alimentaire est suffisamment strict. Une alimentation saine est donc davantage qu'un simple rassemblement de produits supposés sains. Au lieu de parler d'une alimentation saine, il vaut mieux parler d'une ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE. Et pour arriver à une alimentation équilibrée, il faut (1) connaître la composition nutritionnelle des matières premières utilisées et (2) savoir ce dont notre organisme a besoin pour fonctionner de manière optimale. Et c'est souvent là que commencent les problèmes. Trop peu de consommateurs savent exactement ce que doit être une alimentation saine et équilibrée. D'où le nombre incalculable de régimes. Certains hautement fantaisistes, la plupart presque pas ou pas du tout étayés scientifiquement. Il est donc grand temps de se montrer plus nuancé quand il s'agit d'alimentation 'saine' et du rôle crucial de la viande dans ce modèle alimentaire.

BESOINS NUTRITIONNELS

D'un point de vue matériel, le corps humain est une masse de protéines entourée et traversée de graisses (lipides).

Les LIPIDES, stockés comme triglycérides dans les adipocytes dans le tissu conjonctif, jouent le rôle de fournisseur d'énergie dans les périodes de pénurie alimentaire. D'un point de vue évolutif, c'était important, parce que dans les rares périodes d'abondance, des réserves d'énergie pouvaient être constituées pour les périodes de pénurie alimentaire. Le tissu adipeux est encore largement présent de nos jours dans et sur notre organisme. Chez l'homme, la quantité varie de 8 à 18 % du poids corporel; chez la femme, de 20 à 32 %. Chez l'homme, ces réserves de graisses s'accumulent surtout dans le ventre; chez la femme, sur les hanches et les cuisses (figure 1). Avec le vieillissement et chez ceux qui mangent trop, les volumes augmentent encore. Avoir suffisamment de réserves de graisse/d'énergie n'est pas un problème de nos jours. Au contraire. En Belgique, 47 % de la population a des problèmes de surpoids. Dans le groupe de 55 à 65 ans, on a même 20 % d'obèses, alors que l'obésité est la cause principale des maladies dites de civilisation: maladies cardio-vasculaires, diabète et même certains cancers. Et les risques augmentent encore quand l'obésité va de pair avec un mode de vie malsain: abus d'alcool, cigarette et manque d'exercice.

Les PROTÉINES sont au contraire beaucoup plus polyvalentes. En tant que fournisseur d'acides aminés, elles sont les matériaux de construction de toutes les cellules de notre organisme (protéines stromiques). Elles sont les éléments contractiles (e.a. actine et myosine) dans les muscles (40 à 60 % du poids corporel), interviennent dans toutes sortes de processus de transport (oxygène p.ex. via l'hémoglobine et la myoglobine), fonctionnent comme hormone (e.a. insuline, hormone de croissance ...) et soutiennent comme anti-corps la résistance contre les infections.

Comme enzymes, elles sont associées à une série de processus vitaux (génération d'énergie, synthèse de composants biochimiques, décomposition de tissus). Et quand il y a plus de protéines absorbées que nécessaire, elles fonctionnent aussi comme combustible (1 g = 4 kcal). Les protéines sont donc parfois appelées à juste titre 'les outils de la vie'.

Par rapport à l'alimentation, il est important de savoir que les protéines sont décomposées en permanence dans notre organisme – notre organisme même donc – et doivent donc continuellement être reconstruites. On admet [1] que par jour, il y a 5,7 g de protéines décomposées par kg de poids corporel. Pour une personne de 70 kg, cela représente donc p.ex. $5,7 \times 70 \text{ kg} = 399 \text{ g}$ de protéines décomposées par jour. Par ailleurs, le corps humain se compose à $\pm 15 \%$ de protéines, exprimé en matière sèche 150 g/kg-l . Dans le corps d'une personne de 70 kg, cela fait donc $150 \text{ g/kg-l} \times 70 \text{ kg} = 10\,500 \text{ g}$ de protéines présentes. À une vitesse de décomposition de 399 g de protéines par jour, cela dure donc $10\,500 \text{ g} / 399 \text{ g} = 26,3$ jours pour décomposer l'équivalent de la quantité totale de protéines dans le corps humain. Si toutes les protéines présentes dans l'organisme se décomposaient à la même vitesse, cela signifierait que l'organisme serait complètement décomposé tous les 26,3 jours. Ou sur une base annuelle, $365 / 26,3 \text{ jours} =$ près de 15 fois par an. Particulièrement vite donc, et cela aura des répercussions sur la manière dont nous nous alimentons!

La plus grande partie des acides aminés dégagés sont réutilisés; le restant est brûlé ou décomposé et éliminé via l'urine et les selles. Les pertes survenant à ce moment-là doivent être compensées par l'absorption de protéines dans l'alimentation.

Il est généralement admis qu'un adulte a besoin pour cela de 0,8 g de protéines par kg de poids corporel par jour. NUBEL donne pour cela des valeurs directrices de 61 g de protéines par jour pour les hommes et 52 g de protéines par jour pour les femmes. Étant donné que la décomposition musculaire est plus élevée en cas d'effort lourd, le besoin journalier en protéines des personnes physiquement très actives et des sportifs varie entre 1,2 et 1,7 g de protéines.kg-1.jour-1. Et le métabolisme étant plus lent chez les personnes âgées, on prévoit pour eux des besoins en protéines compris entre 1,0 et 1,2 g de protéines.kg-1.jour-1. Enfin pour les enfants en période de croissance, on recommande une absorption de protéines de 1,2 g de protéines.kg-1.jour-1[1].

Si ces besoins en protéines étaient couverts UNIQUEMENT en mangeant de la viande (maigre) (20 g de protéines/100g de viande), des femmes peu actives physiquement auraient besoin de $(100 \text{ g de viande} / 20) \times 52 = 260 \text{ g de viande par jour}$. Des hommes peu actifs physiquement auraient besoin de $(100 \text{ g de viande} / 20) \times 61 = 305 \text{ g de viande par jour}$. Pour les personnes effectuant des travaux lourds et les sportifs, les quantités varieraient entre $1,2 \times 70 \times (100/20) = 420 \text{ g}$ et $1,7 \times 70 \times (100/20) = 595 \text{ g de viande par jour}$. Quant aux personnes âgées, elles auraient besoin de $1,0 \times 70 \times (100/20) = 350 \text{ g}$ à $1,2 \times 70 \times (100/20) = 420 \text{ g de viande par jour}$. Les enfants en période de croissance ont besoin de plus en plus de viande au fur et à mesure qu'ils grandissent (et prennent du poids).

Il va de soi que toutes les protéines nécessaires pour l'entretien/ la restauration de l'organisme ne sont pas ingérées via la viande (maigre), mais quoiqu'il en soit, l'ingestion des protéines reste la pierre angulaire de tout régime. Les protéines avant tout!

Ajoutons qu'à côté des MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION (protéines) et des COMBUSTIBLES (graisses et glucides), nous devons encore absorber via l'alimentation une série de MATÉRIAUX DITS DE PROTECTION, pour assurer un fonctionnement optimal de l'organisme. Parmi ceux-ci, les fibres sont le groupe quantitativement le plus important. Bien qu'en tant que composants végétaux non-digestibles elles n'aient pas de valeur nutritive, elles sont quand même nécessaires au bon fonctionnement des intestins. Les vitamines et les minéraux jouent un rôle plus vital. Ce sont des composants indispensables dans bon nombre de processus biochimiques. La même chose vaut pour les acides gras essentiels (acide linoléique et linolénique).

PYRAMIDE ALIMENTAIRE FONCTIONNELLE

La figure 1 présente la manière dont les différents groupes d'aliments contribuent à approvisionner l'organisme en matériaux de construction (PROTÉINES), en combustibles (LIPIDES + GLUCIDES: amidon et sucres) et en matériaux de protection (FIBRES, VITAMINES, MINÉRAUX). Étant donné que cette figure présente la façon possible de remplir les différentes fonctions nutritionnelles par les différents (groupes d') aliments, cette présentation peut être considérée comme une 'pyramide alimentaire fonctionnelle'.

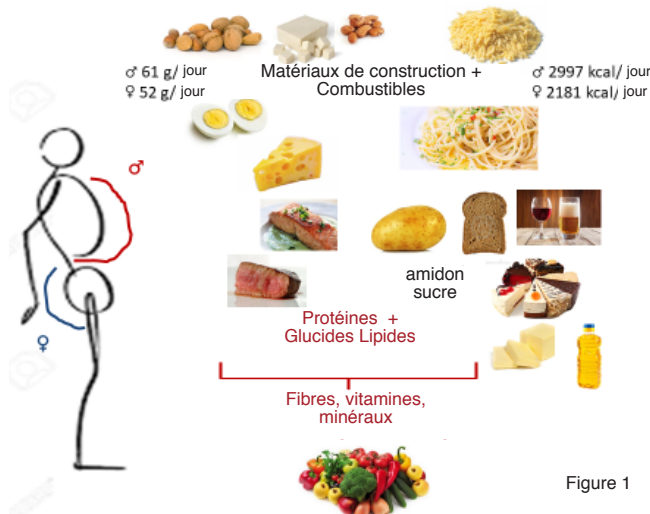


TABLEAU 1 par 100 g	kcal	Protéines	Lipides	Sucres	Amidon	Fibres	H ₂ O
Viande de porc*	110	20,5	3,1	0,0	0,0	0,0	0,0
Saumon	222	18,4	16,4	0,0	0,0	0,0	0,0
Lait	63	3,3	3,5	4,7	0,0	0,0	0,0
Œuf	154	12,6	11,2	0,8	0,0	0,0	0,0
Salade	7	1,3	0,0	0,4	0,0	1,3	1,3
Pomme de terre	85	2,0	0,1	0,0	19,0	2,1	2,1
Pomme	46	0,3	0,0	11,4	0,0	1,5	1,5
Pain	242	7,0	3,6	2,4	42,7	5,7	5,7
Salami	336	21,0	28,0	0,1	0,0	0,0	0,0
Fromage (48+)	351	25,3	27,8	0,0	0,0	0,0	0,0
Tofu	114	11,8	7,0	0,5	0,5	2,4	2,4
Cake	443	6,0	22	40	7,6	3,3	3,3

LA VIANDE DANS UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE (SAINE)

Étant donné que l'alimentation est censée couvrir différents besoins nutritionnels mais qu'aucune denrée alimentaire n'a la bonne composition pour couvrir tous ces besoins, tout régime équilibré est une combinaison de différentes denrées alimentaires, de bonnes espèces dans les bonnes proportions.

Comme nous l'avons déjà largement expliqué, le renouvellement continu des tissus corporels est la première priorité de l'alimentation. L'organisme doit être maintenu intact en toutes circonstances. Comme tissu musculaire, la viande est – par nature – le matériau tout indiqué pour cela. Non seulement elle est riche en protéines (tableau 1), mais elle contient en outre les 9 acides aminés essentiels dont l'organisme a besoin pour transformer les protéines animales en protéines humaines. De ce fait, les protéines de la viande ont – comme toutes les protéines animales d'ailleurs – une valeur biologique de 100 (tableau 2). En d'autres termes, leur composition en acides aminés convient parfaitement aux besoins. Ce sont des protéines de haute qualité.

Et ceci vaut aussi pour différents matériaux de protection. Ainsi, la viande et les produits de viande contiennent des quantités supérieures de fer (Fe); qui comme fer héminique, est en outre facilement assimilable. Étant donné que Fe est l'élément fonctionnel dans le groupe héminique de l'hémoglobine et de la myoglobine, une carence en fer conduit à l'anémie et à une diminution de l'approvisionnement en oxygène, et par là à une diminution de l'endurance, à la fatigue, à l'apathie et à une diminution de la résistance contre diverses infections. Et pourtant, de nos

Comme la figure 1 le présente, les protéines peuvent être fournies par des aliments aussi bien d'origine animale que végétale. Comme le tissu animal est bâti à partir de protéines, tous les aliments d'origine animale sont en règle générale riches en protéines (tableau 1), par exemple la viande, le poisson, les œufs, le fromage (et par extension, tous les produits laitiers). Au niveau des plantes, c'est dans les graines qu'on trouve le plus de protéines. Les protéines y sont stockées comme protéines de réserve dans des structures embryonnaires. Comme sources végétales de protéines, citons les noix, les haricots et les produits à base de soja (le tofu p.ex.).

Étant riches en amidon, les céréales (pain, pâtes, ...) peuvent aussi être considérées comme combustibles. Et cela vaut également pour le riz et en fait toutes les graines. Autres combustibles: les tubercules riches en amidon comme les pommes de terre et produits dérivés (frites, croquettes, chips, ...). L'alcool est

jours, la carence en fer est la déficience nutritionnelle la plus courante. Ainsi, 20% des femmes belges en souffrent. Pour 3% d'entre elles, on parle même d'anémie consécutive à une carence en fer! Des problèmes similaires se posent par rapport à une anémie pernicieuse provoquée par un manque de vitamine B12. La présence en quantités insuffisantes de cette vitamine dans l'alimentation compromet la fabrication des globules rouges, avec pour conséquence les symptômes susmentionnés. Mais ici aussi, on peut dire que les gens qui mangent suffisamment de viande, de poisson ou d'œufs n'ont pas de problèmes à ce niveau. D'un autre côté, la viande (maigre) est un produit pauvre en calories. Ce qu'on ne peut certainement pas dire de toutes les sources végétales de protéines. Ainsi, la viande de porc maigre ne contient pas plus de 110 kcal/100 g de viande (tableau 1). Un homme physiquement peu actif avec un besoin énergétique de 2997 kcal par jour, devrait manger $(100 \text{ g de viande}/110) \times 2997 = 2\,724 \text{ g}$ de viande pour couvrir ses besoins énergétiques. Eh oui, 2,75 kg par jour! Pour les femmes, cela ferait $(100 \text{ g de viande}/110) \times 2181 = 1\,983 \text{ g}$ de viande par jour. Près de 2 kg! La viande maigre et les produits de viande maigres sont donc des produits de régime idéaux. Plus pauvres en calories et en graisse que le pain, mais oh combien plus riches en protéines de haute qualité et en autres éléments vitaux que le pain. Et parce que les protéines de viande donnent vite une sensation de satiété, on en mange moins. On ne grossit donc pas de manger de la viande! Pas non plus de manger beaucoup de viande, parce qu'une grande quantité de protéines sont brûlées. Ce qu'on ne peut pas dire des combustibles.

Il faut ajouter à cela que même en comptant l'ingestion de viandes grasses en plus, on n'ingère en moyenne pas plus d' $\frac{1}{3}$ de l'ingestion de graisses saturées conseillée par l'OMS. Considérer la viande comme LA source des 'mauvaises' graisses est donc totalement erroné. Les plus grandes quantités de mauvaises graisses, de graisses saturées sont ingérées via la graisse de lait ou les graisses et huiles alimentaires. Ces deux dernières sont d'origine végétale et comme produits raffinés, pauvres en matériaux de protection et riches en calories. Donc pas vraiment saines ni équilibrées.

Dans une alimentation équilibrée, il faut par ailleurs ingérer suffisamment de matériaux de protection: fibres, vitamines, minéraux, acides gras essentiels. En premier lieu, via les légumes et les fruits. En règle générale, les légumes sont riches en fibres mais pauvres en calories. Ainsi, la laitue ne fournit que 7 kcal/100 g (tableau 1). Pour absorber suffisamment d'énergie avec de la laitue, un homme peu actif doit consommer $(100 \text{ g de salade}/7) \times 2997 = 42\,814 \text{ g}$ de salade par jour. Près de 43 kg! Pour une femme, la quantité à consommer est de $(100 \text{ g}/7) \times 2181 = 31\,157 \text{ g}$ de salade par jour. 31 kg de salade par jour! Des quantités impossibles, les gens n'étant évidemment pas végétariens de nature. Comme les légumes apportent tellement peu d'énergie, on peut en principe les consommer en quantités illimitées. La quantité absorbée conseillée de fibres est de 30 à 40 g par jour. Ajoutons à nouveau que les fruits et les jus de fruits apportent près de 10 g de sucre par 100 g et sont donc en tant que tels une source cachée de sucres!

Le problème dans l'alimentation est d'absorber les bonnes quantités de combustibles, en l'occurrence de lipides et de glucides (amidon et sucre). Comme on ne sait pas de combien d'énergie on a besoin par jour et encore moins combien d'énergie on ingère par jour via les différents aliments, on en ingère vite trop.

D'après une estimation, 46% de la population belge a des problèmes de surpoids. Cela fait longtemps qu'on rend les glucides responsables de ces problèmes. En effet, contrairement aux protéines et aux fibres, le sucre ne génère pas une sensation de satiété. Au contraire. Le sucre agit comme une drogue. La drogue la plus douce! Plus on en consomme, plus on en veut. Et quand on mange trop de quelque chose, cela devient vite problématique!

LA VIANDE COMME SOURCE UNIQUE DE PROTÉINES

Si toutes les protéines animales sont des protéines de haute qualité (tableau 2), les sources de protéines animales autres que la viande ont leurs limites.

- Le poisson a quasiment la même composition que le tissu musculaire de nos animaux d'élevage, mais avec l'inconvénient de disponibilités limitées. Certainement dans la nature. Ajoutons à cela que la pisciculture ne s'effectue pas toujours de la manière la plus hygiénique qui soit par rapport à l'environnement, avec souvent comme conséquences une sérieuse pollution de l'eau et une contamination du produit comestible. Par contre, le poisson gras est une excellente source d'acides gras essentiels.
- Les œufs ont l'inconvénient d'être des produits riches en graisse. Par 100 g, ils contiennent 11,2 g de lipides pour 12,6 g de protéines. La viande maigre contient 3,1 g de lipides pour 20,5 g de protéines. La graisse se présentant sous forme émulsionnée dans le jaune d'œuf, les œufs contiennent pas mal de cholestérol (352 mg/100 g), soit ± 7 fois plus que la viande de porc (51 mg/100 g), le lard (50 mg/100 g) et le saumon (45 mg/100 g). Signalons à ce sujet que le tissu gras ne contient pas plus de cholestérol que le tissu musculaire et qu'en règle générale, le poisson contient autant de cholestérol que la viande.
- Le lait est une bonne source de protéines, mais il a l'inconvénient d'être très riche en graisses saturées. Ainsi, du lait frais de la vache contient par 100 g 4,4 g de graisse pour 3,4 g de protéines. Plus que le blanc d'œuf! Il ne faut donc pas s'étonner que le lait et ses produits dérivés soient la plus grande source de mauvaises graisses (saturées) dans les régimes. En outre, tout le monde ne supporte pas le lactose (intolérance au lactose) et le lait de vache est un des allergènes les plus courants. Enfin, le lait ne contient que peu ou pas de fer.

Les protéines issues de graines sont généralement des protéines de moindre qualité (tableau 2). Les protéines issues de haricots, de pois, de noix, de graines, ... contiennent bien tous les acides aminés essentiels, mais avec une teneur assez basse d'un ou deux de ces acides. Ainsi, la valeur biologique de protéines de

TABLEAU 2	Quantité de protéines (%)	Valeur biologique	Remarque
Viande de porc*	21.5	100	
Saumon	18.4	100	Vet: 16,5 g/100g
Lait	3.3	100	
Œuf	12.6	100	
Pain	11.5	40	bood
Soja	36	100	Eiwit supplement ... veevoer, veggie

* Uitgedrukt als 'chemische score'

froment n'est que de 40% de celle des protéines animales. Pour ingérer une quantité suffisante d'acides aminés essentiels, il faut donc ingérer davantage de protéines végétales. Sans compter que la digestibilité de ces protéines est quelque peu inférieure à celle des protéines végétales.

Dire que manger de la viande surchargerait les reins en raison de sa haute teneur en protéines ne tient pas debout, puisqu'en comparaison des protéines animales il faut ingérer plus de protéines végétales. Pour les graines, plus de 2,5 fois plus. Dans cette perspective, prétendre que l'empreinte écologique des produits animaux est nettement plus grande que celle des produits végétaux – par rapport aux protéines – est dès lors quelque peu réducteur. Depuis très longtemps, la production animale sert justement à transformer des protéines végétales de moindre valeur en protéines de haute qualité pour l'être humain. Et avec les techniques actuelles, l'élevage y arrive très bien.

Ajoutons à cela que si les protéines de soja ont bien une valeur biologique de 100, les graines de soja ne sont, pour l'ensemble des besoins nutritionnels, absolument pas une source supérieure de protéines. Il leur manque pour cela la polyvalence de la viande et elles contiennent en outre trop de substances aux effets secondaires néfastes, les inhibiteurs de trypsine par exemple, qui bloquent la digestion des protéines et mettent en péril le bon fonctionnement du pancréas. Les graines de soja doivent de ce fait subir de lourdes transformations avant d'être digestes. Elles contiennent en outre trop d'acide phytique, qui freine l'absorption du fer et du calcium, et des isoflavones, des polyphénols à l'effet œstrogène, qui peuvent provoquer une perturbation endocrinienne, tant chez l'homme que chez la femme. La génistéine et la daidzéine sont des isoflavones, qui peuvent conduire à la stérilité et même au cancer du sein chez la femme. Le soja est en outre un allergène, susceptible de provoquer des réactions allergiques virulentes chez les personnes sensibles. Enfin, la majeure partie du soja récolté est génétiquement modifiée et la production des graines de soja s'effectue de manière très peu durable. Non, le soja n'est décidément pas un superaliment. D'ailleurs, en Asie, où les produits animaux sont de plus en plus disponibles, on passe massivement à la viande.

ET NON,

En mangeant de la viande rouge, on n'attrape pas un cancer (de l'intestin). Le CIRC (Centre International de Recherche sur le Cancer) est formel à ce sujet. Voir encadré ci-dessous. 'Eating red meat has not yet been established as a cause of cancer'. Le reste, ce ne sont que des conjectures, des présomptions, des hypothèses.

Et si on peut considérer que la viande transformée est cancérigène, cela vaut quasiment pour toutes les denrées alimentaires transformées, dans laquelle il y a toujours bien l'une ou l'autre substance supposée cancérigène: l'alcool, la caféine, le sel de cuisine, l'acrylamide (dans les produits cuits riches en amidon), les hydrocarbures aromatiques polycycliques (dans les produits cuits à haute température d'origine tant végétale qu'animale), ..., même dans les graines de soja fermentées. Faut-il dès lors éviter de boire un verre de bière ou de vin, de manger un morceau de fromage (contenant en outre beaucoup de sel), des pommes de terre cuites, un morceau de poisson frit, des frites, une saucisse de poulet grillée, même de boire une tasse de café (torréfaction), parce qu'ils sont dangereux et mauvais pour la santé?

Et pourquoi alors arrêter de manger de la viande comme source

importante de protéines, alors qu'on a le produit qu'il faut à la maison. De la viande! Les bouchers – et par extension tous ceux qui travaillent dans le secteur de la viande – peuvent être légitimement fiers des aliments qu'ils produisent au quotidien avec passion et savoir-faire: des produits purs, naturels, incroyablement variés, savoureux ET sains (dans un régime équilibré bien entendu).

Au nom du Groupe de Travail Technique et Scientifique de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

em. Prof. dr. ir Hubert Paelinck

[1] Braz. J. Med. Biol. Res. 45 (10): 875 – 890

http://www.iarc.fr/en/media-centre/iarcnews/pdf/Monographs-Q&A_Vol114.pdf

"Eating red meat has not yet been established as a cause of cancer. However, if the reported associations were proven to be causal, the Global Burden of Disease Project has estimated that diets high in red meat could be responsible for 50 000 cancer deaths per year worldwide."



**PORC TRADITION
BOUCHER**

*Une viande
saine et savoureuse
au quotidien!*

*Pour tous les bouchers qui chaque jours
souhaitent servir à leurs clients un délicieux
morceau de viande de porc à un prix accessible.*

Contact: 0479 72 29 30 - Slagersvarken@danis.be
Consumer product of Danis



Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients : la nouvelle tendance !



Il vous est peut-être déjà arrivé d'avoir un client qui refusait tout emballage et vous demande d'emballer ses courses dans ses propres contenants...

Faire ses courses en limitant ses déchets est une tendance qui prend en effet de plus en plus d'ampleur. Le principe est simple : le client apporte lui-même ses contenants (sac, bocal, boîte en plastique, etc.) et repart donc sans emballage du magasin.

Cette attitude visant à réduire les déchets que nous produisons s'inscrit dans une démarche de consommation durable. Mais elle n'est pas toujours facile à adopter... Il suffit de se rendre dans une grande surface et de constater les différentes couches d'emballages qui entourent les produits dans les rayons.

En tant que commerçant, vous pouvez vous aussi vous inscrire dans cette démarche de Zéro Déchet en limitant les emballages à la source, ce qui peut vous faire des économies.

Et qu'en dit l'AFSCA ? L'AFSCA est 100% pour le Zéro Déchet, tant que la pratique reste en adéquation avec la loi, et qu'elle n'entraîne pas de risque pour le consommateur. La législation belge n'interdit pas au consommateur d'apporter son propre emballage pour emporter les achats qu'il effectue pour autant que l'emballage soit propre et approprié aux aliments concernés. Les règles élémentaires en terme d'hygiène sont donc naturellement de mise. Voici encore quelques particularités pointées par l'AFSCA pour que tout se passe sans prendre de risque :

- Le contenant proposé par le consommateur au vendeur doit être propre (boîte, bouteille, sac,...).
- Ce contenant doit être approprié à l'emballage d'aliments (le sac en plastique reçu lors d'un achat de chaussures ne convient pas, le bidon en plastique d'un assouplissant pour le linge non plus,...). La garantie du bon choix du contenant, c'est
- la présence sur ce contenant d'un logo reconnaissable par tous : le sigle officiel d'une fourchette et d'un verre.

- Le contenant doit être adapté à l'utilisation spécifique que l'on va en faire. Ainsi, pour emporter un repas/aliment chaud, il faut un contenant qui soit conçu pour contenir un mets chaud. Et un aliment acide ne peut être emporté dans un contenant en aluminium (risque de réaction chimique).
- Le consommateur qui fournit son propre emballage sait qu'il en porte lui-même la responsabilité en terme d'hygiène. Pas question donc de reprocher au boucher, au boulanger, à la grande surface, ... que le contenant est sale ou qu'il a été la cause d'une indigestion.
- Vous avez donc toujours le droit de refuser l'usage d'un emballage fourni par le consommateur. C'est même un devoir si vous remarquez que la manipulation de cet emballage peut mettre à mal l'hygiène générale.

Source : AFSCA, Bulletin 70, page 8.

N'hésitez pas à contacter votre nouvel expert hygiène Ayman (0473/96 36 68) pour toute question concernant votre nettoyage.



Ayman Amin, expert hygiène Realco

REALCO

ENZYMES FOR LIFE

**MAÎTRISEZ
L'HYGIÈNE DE
VOTRE BOUCHERIE**
grâce à l'expertise
enzymatique
de REALCO

LE NETTOYAGE ENZYMATIQUE DE REALCO EST:

- ✓ PUISSANT
- ✓ RAPIDE
- ✓ SIMPLE
- ✓ PROFESSIONNEL
- ✓ SANS DANGER (pH NEUTRE)

Découvrez le nouveau
catalogue Realco chez
votre distributeur

Assortiment artisan boucher



Maîtrisez l'hygiène de votre atelier grâce
au nettoyage enzymatique de REALCO

Nettoyer avec des enzymes

Matériel et plan d'hygiène

Mot de la Fédération Nationale

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

5%
DE REMISE
POUR LES MEMBRES
DE LA FÉDÉRATION
DES BOUCHERS



PLUS D'INFOS :
0490/44.34.76

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

Avenue Albert Einstein 15, 1348 Louvain-la-Neuve / Belgique
www.realco.be



Dans notre édition du 24 septembre 2017 nous vous avons informé qu'une infraction sur l'obligation d'information en matière d'allergènes serait à partir du 1er octobre 2017 considérée comme une infraction avec une pondération de 10 au lieu de 3.

Cela signifie que lors d'un contrôle sur la check-list 3210 Débit de viandes : infrastructure, installation et hygiène une non-conformité sur ce point pourra avoir des conséquences beaucoup plus importantes qu'avant.

Il nous semble dès lors utile de faire le point à cet effet.

Dans le commerce de détail il suffit, lors d'une vente des denrées alimentaires non-préemballées et des denrées alimentaires emballées en vue de leur vente immédiate (Voyez BB nr.7 du 28/08/2017), d'informer le client verbalement sur la présence des allergènes.

Afin de montrer que l'information que vous procurez est correcte, vous devez disposer d'une base de données qui doit être soumise lors d'un contrôle et d'une procédure qui offre assez de garanties quant à l'exactitude des données.

Ce fichier peut être conservé de façon électronique ou par écrit.

A cet effet, par exemple, les fiches du produit, repris au Registre, peuvent être utilisés.

Dans ce numéro nous publions encore une fois l'affiche au moyen par lequel vous informer votre clientèle qu'elle peut s'adresser au

Allergènes

responsable pour l'obtention des informations sur les allergènes présents

Attention : Pour éviter tout malentendu nous soulignons que cette affiche se limite à informer la clientèle qu'elle puisse demander des renseignements. Elle ne remplace dans aucun cas les informations obligatoires et détaillées que vous devez pouvoir donner à votre client.

Au moyen de quelques questions-réponses nous abordons plus profondément la transmission des informations sur les allergènes.

Si un boucher opte pour une transmission orale des informations sur les allergènes, comment peut-il alors gérer cela au mieux ?

(Source : AFSCA)

Si la transmission au consommateur final se fait oralement, il convient de satisfaire à 5 conditions :

- Si le consommateur le demande, il doit pouvoir obtenir les informations sur les allergènes sans délai, à l'endroit où la denrée alimentaire est proposée à la vente et avant que cette vente ne soit conclue ;
- Il doit y avoir une procédure écrite définissant le procédé d'information afin de pouvoir s'assurer que les informations sur les allergènes sont correctement communiquées ;
- Cette procédure doit être disponible à l'endroit de la vente et être facilement accessible pour le personnel et pour l'AFSCA ;
- Le personnel concerné doit être suffisamment formé sur la problématique des allergènes et sur la procédure ;
- Aucun frais ne peut être imputé pour la remise de ces informations.

De plus, à l'endroit où sont présentées les denrées alimentaires à la vente, il doit y avoir une mention clairement visible et lisible informant le consommateur qu'il/elle peut s'adresser au personnel pour toute information sur les allergènes. (notre affiche)

En outre, une mention avertissant le consommateur que la composition des produits peut changer, est obligatoire.

Que doit-on retrouver dans cette procédure (transmission des informations sur les allergènes) ?

(Source : AFSCA)

Entre autres, les aspects suivants sont importants lors de l'élaboration de cette procédure :

- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes présents dans mes matières premières ?
- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes que j'ai utilisés moi-même ?
- Comment puis-je m'assurer que les informations sur les allergènes que je donne sont toujours à jour ?
- Qui est responsable de la gestion des informations sur les allergènes ?
- Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?
- Que se passe-t-il si, en raison des circonstances, la recette habituelle n'est pas respectée ?
- Comment se déroule la transmission des informations du responsable au consommateur final ?
- • Est-ce que cette transmission est toujours garantie par ex. aux moments de pic d'affluence ou lorsqu'on emploie du personnel temporaire ?

Sur le lien <http://www.favv.be/denreesalimentaires/etiquetage/>, rubrique FAQ Allergènes du site de l'AFSCA à la page 5 et 6 vous pouvez retrouver un formulaire type à compléter qui est élaboré sur base des réponses qui peuvent être données aux questions mentionnées ci-dessus et qui peut servir à définir la manière de travailler.

Ce formulaire peut être éventuellement adapté à la situation spécifique de l'entreprise.

L'indication "gluten" est-elle correcte en cas de présence de céréales ou de produits dérivés ?

(Source : AFSCA)

Non, il est important de mentionner spécifiquement quelle céréale est présente ou a été utilisée et est la source de ce gluten. On peut en effet être allergique à une céréale et pas à une autre. Le même principe s'applique aux noix, il ne suffit pas d'indiquer la présence de

noix dans la liste des ingrédients, il faut également préciser quelle noix car on peut également être allergique à un type de noix et pas à un autre.

Mon fournisseur, est-il obligé de m'informer sur les allergènes présents dans les produits qu'il fournit ?

Effectivement, c'est son devoir de vous informer puisque vous devez être apte à informer exactement votre clientèle.

Quels sont les critères à respecter concernant la formation du personnel sur la problématique des allergènes et la procédure ?

(Source : AFSCA)

Rien à ce sujet n'est précisé dans la réglementation. Tous les membres du personnel concerné doivent disposer d'une connaissance minimale des ingrédients pouvant être considérés comme des allergènes et savoir qu'il faut les manier avec prudence (par ex. éviter la contamination croisée), que cela peut avoir de très graves conséquences, etc.

Comment faut-il aborder la contamination croisée par des allergènes en cas de denrées alimentaires non préemballées ?

(Source : AFSCA)

De la même manière que pour les denrées alimentaires préemballées. Donc, il faut tout mettre en œuvre pour éviter la contamination. Si, sur base d'une analyse du risque, on constate qu'il existe un risque réel, on peut avertir à l'aide d'une indication telle que "nous travaillons également avec des noisettes dans notre atelier", etc.

On ne peut pas avertir de la présence éventuelle des 14 groupes d'allergènes par précaution. Cela doit pouvoir être étayé à l'aide d'une analyse du risque. Cela ne remplace bien sûr jamais la mention des allergènes utilisés comme ingrédient.

Remarque : le présent article ne traite pas les obligations légales en ce qui concerne la mention des allergènes sur l'étiquette lors de la vente des allergènes.

LISTE DES ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :

- a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
- b) maltodextrines à base de blé ;
- c) sirops de glucose à base d'orge ;
- d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :

- a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
- b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :

- a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
- b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
- c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
- d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :

- a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
- b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

La semaine du boucher 2018

16-22 avril 2018

PARTICIPEZ
EN RENDANT
VISITE À VOTRE
BOUCHER
ARTISANAL



La semaine du boucher

16-22 avril 2018

CONTACTEZ VOTRE BOUCHER POUR UNE JOURNÉE DE VISITE OU D'IMMERSION.
ALLEZ DÉJÀ JETER UN COUP D'ŒIL SUR WWW.LASEMAINEDUBOUCHER.BE



Notre secteur a un besoin urgent de sang neuf. Beaucoup de bouchers ont des difficultés à trouver du personnel adéquat. LA SEMAINE DU BOUCHER est l'occasion idéale de présenter aux jeunes qui vont à l'école et sont à la veille de choisir leur voie dans la vie professionnelle, les défis d'une carrière dans le secteur de la BOUCHERIE.

Les artisans-bouchers et les artisanes-bouchères ont tous les atouts en main pour promouvoir leur beau métier. Les consommateurs ayant retrouvé l'envie de faire leurs courses près de chez eux, travailler chez un boucher offre à nouveau d'énormes possibilités.

De nos jours, les comptoirs des bouchers artisanaux sont de véritables petits bijoux, avec leur vaste gamme de viande

fraîche et de charcuteries mais aussi de préparations et de plats à emporter, sans compter les nombreux bouchers qui proposent aussi du pain, des fruits et légumes, etc. Le désossage et la découpe ne sont plus les activités principales dans une boucherie artisanale. Si le secteur a besoin de bouchers, il a aussi besoin de spécialistes en charcuteries, de vendeuses, d'acheteurs, de cuisiniers, etc.

Entretemps, LA SEMAINE DU BOUCHER a bien évolué, passant d'un projet régional à un événement national soutenu par l'ensemble du monde de la boucherie. Tant la Fédération Nationale des Bouchers que les écoles de boucherie et nos sponsors Ganda et Imperial apportent leur contribution à cette action de promotion.

L'objectif principal reste bien entendu qu'un maximum de bouchers artisanaux ouvrent les portes de leur atelier aux élèves de

5ème et de 6ème année primaire pendant LA SEMAINE DU BOUCHER. La journée portes-ouvertes – journée de visite ou d'immersion – doit plonger ces enfants dans le monde merveilleux de la boucherie. En jetant un coup d'œil dans les coulisses d'une boucherie ou – mieux encore – en y travaillant, ils se rendent mieux compte du travail dans le métier et de ses multiples facettes. Si un seul de ces jeunes se sent prêt à emprunter la voie de la profession de boucher, nous pourrions dire "Mission accomplie!"

Si en 2009, LA SEMAINE DU BOUCHER avait démarré avec 11 bouchers, en 2017, le nombre de participants a dépassé les 200!

Nous lançons ici un appel chaleureux à tous les bouchers qui veulent accueillir des élèves, pour qu'ils s'enregistrent sur notre site www.lasemaineduboucher.be,

de manière à ce que les écoles primaires aient un bon aperçu de tous ceux qui participent. Je tiens à préciser que beaucoup d'écoles nous téléphonent pour demander s'il y a un boucher de leur région qui participe. Si vous n'êtes pas enregistré, les écoles auront plus de difficultés à vous contacter pour une visite de classe.

Vous trouverez un tas d'informations sur le site de LA SEMAINE DU BOUCHER, qui est en lien avec celui de la Fédération: bouchers participants, petits films et photos, scénario, ...

Les boucheries participantes peuvent nous envoyer leurs photos de visites par e-mail, de manière à ce que nous puissions en réaliser un collage sur notre site et dans notre journal.

J'espère que tout le monde a bien compris l'importance de cette promotion de l'artisanat et s'enregistrera le plus rapidement possible.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès!

Carine

LA SEMAINE DU BOUCHER 2018

Le concept de la journée d'immersion ou de visite pendant LA SEMAINE DU BOUCHER est maintenu.

Publicité pour le projet

- sur le site web 'www.lasemaineduboucher.be' ;
- les éditions de février, mars et avril de 'La Boucherie Belge' seront spécialement consacrées à 'LA SEMAINE DU BOUCHER' ;
- via des communiqués de presse ;
- AFFICHE DE MAGASIN VIA BB de février et mars ;
- LES MEMBRES QUI S'INSCRIVENT ET NOUS FONT SAVOIR COMBIEN D'ÉLÈVES ILS REÇOIVENT DANS LEUR BOUCHERIE, RECEVRONT DES GADGETS GRATUITS!

Plus d'info via carine.vos@federation-bouchers.be

PLAN DE PRÉPARATION POUR LE BOUCHER ARTISANAL:

Que vous optiez pour une journée d'immersion ou pour une visite de votre atelier, une bonne préparation est très importante! Élaborez à l'avance un planning précis et parlez-en avec votre personnel. Une bonne préparation, c'est déjà la moitié du travail!

PLAN DE TRAVAIL POUR LE BOUCHER ARTISANAL ORGANISANT UNE JOURNÉE D'IMMERSION

Quelques suggestions:

- Choisissez bien le jour: jour de fermeture ou non, matin ou après-midi.
- En 1h-1h30, on peut déjà faire beaucoup de choses! C'est largement suffisant pour mettre un groupe au travail.
- Si vous avez plusieurs groupes, essayez qu'ils se suivent: vous ne devrez préparer le travail qu'une seule fois.
- Préparez l'atelier pour accueillir des enfants: enlevez tous les couteaux, faites de la place en enlevant le matériel qui ne servira pas et disposez la table de manière à ce que tous les enfants aient une place.
- Préparez tous les ingrédients: morceaux de viande, morceaux de poivron et d'oignon, bâtonnets pour brochettes, plateau pour déposer leur produit, boulettes de haché pour faire des hamburgers.
- Demandez au professeur combien



d'élèves il y aura: cela facilitera votre préparation.

- Tenez compte des élèves d'autres religions en prévoyant du poulet ou de la dinde.
- Parlez au préalable de la durée de travail prévue avec l'enseignant: vous pourrez plus facilement déterminer ce qu'il est possible de faire pendant ce temps-là.
- Chaque élève doit disposer d'un tablier: peut-être en avez-vous suffisamment vous-même, sinon demandez aux élèves d'amener leur propre tablier. La Fédération en met aussi à votre disposition.

Voici à présent un exemple de la manière d'organiser la journée d'immersion. Chacun peut évidemment y mettre les accents qu'il désire:

- Laissez entrer les élèves par le magasin. Saluez-les et insistez immédiatement sur l'importance de l'amabilité dans le magasin. Laissez les manteaux et les cartables à un endroit sûr.
- Commencez par demander aux élèves



Votre spécialiste en sols industriels

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques!** Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil!



Herman De Nayerstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be

NOUVEAU
Saucisson de
Poulet
avec **30%**
de carottes



© Disney



Disney SAUCISSONS

1 boîte (par 20)
Frozen Saucisson de
Poulet aux carottes
GRATUITE
comme cadeau pour les participants.

PRATIQUE

Cette action est exclusive pour les bouchers
qui participent à La Semaine du Boucher

Participation à cette action est uniquement
possible via mail. Merci d'envoyer à
carine.vos@landsbond-beenhouders.be
pour quelle date* vous souhaitez la livraison
et via quel grossiste.

* Disponible à partir de la semaine 10.
Veuillez tenir compte d'un délais de ±2 semaines
de la commande jusqu'au moment de la livraison.

Imperial
Meat Products

LA SEMAINE DU BOUCHER



- En fonction de la taille du groupe, vous aurez déjà fait du haché à l'avance.
- En cas de réactions négatives, faites preuve de bon sens. Faites-leur goûter une boulette ou faire eux-mêmes leur saucisse (chacun à son tour au poussoir, avancer et rouler la saucisse). Commencez par montrer comment on

- Après vos explications et votre démonstration, c'est au tour des élèves.
- Aidez-les là où c'est nécessaire et ne les laissez pas inutilement gâcher de la marchandise.
- Chaque enfant a son propre plateau de présentation, où il peut déposer ses produits.
- Quand tous les produits sont prêts, passez avec tout le groupe au magasin.
- Organisez un jeu de rôles: l'élève A sert B puis inversement, avec leurs produits respectifs.
- Montrez comment on donne un hamburger, une saucisse au client et aidez là où c'est nécessaire. En fonction du temps disponible et de la taille du groupe, les élèves peuvent eux-mêmes enregistrer les produits dans la caisse et imprimer leur ticket (pas d'argent évidemment!). Cela fait un peu de

- Expliquez-leur le système PLU: intéressant à savoir lors d'une visite ultérieure à la boucherie avec Maman ou Papa.
- Pour terminer, demandez-leur toujours comment ils ont trouvé la visite et s'ils se voient un jour travailler dans une boucherie (pourquoi? pourquoi pas?)

Faire des nids d'hirondelles:

Faire une pizza:

- Donnez à chaque élève un petit fond de pizza.
- Mettez tous les ingrédients sur la table.



- Laissez les élèves défiler pour qu'ils puissent déposer les ingrédients sur la pizza.
- Chaque enfant peut emmener sa pizza ou vous cuisez la pizza et la leur amenez en classe au moment convenu (petite fête garantie!)

Une activité très surprenante: la mise sous vide:

- Ne le faites pas avec de la viande mais avec un nounours. Les réactions sont extraordinaires!
- Mettez le sac avec le nounours sous vide.
- Faites alors un petit trou dans le sac et le nounours ressuscite!

Cuire au BBQ:

- Pour terminer, vous pouvez aussi cuire les préparations des élèves au BBQ et en faire un moment convivial.

Faire ensemble une salade de pâtes:

- Laissez les élèves réfléchir eux-mêmes aux ingrédients à utiliser.
- Faites la salade de pâtes et servez-la éventuellement avec le BBQ.



PLAN DE TRAVAIL POUR LE BOUCHER ARTISANAL ORGANISANT UNE JOURNÉE PORTES-OUVERTES

- Une bonne préparation est très importante!
- Vous pouvez organiser la journée portes-ouvertes de la manière suivante:
- Les élèves arrivent à l'atelier et le boucher leur explique à quoi ressemble une journée de travail.
- Soulignez bien l'importance d'une bonne hygiène et du respect de la chaîne du froid.
- Expliquez-leur à quoi servent les machines qui se trouvent à l'atelier ou montrez-leur une machine qui tourne.

- Expliquez-leur aussi ce qui se passe au magasin: l'amabilité, le système PLU, dire bonjour et au revoir, ...
- Soyez ouvert aux questions des enfants. Ils sont souvent surprenants et parfois amusants. N'ayez crainte: le maître ou la demoiselle sont là pour que tout se passe bien!
- Veillez à ce que la visite ne dure pas trop longtemps: tout expliquer demande en effet beaucoup d'énergie! En 1 heure de temps, vous pouvez montrer et expliquer beaucoup de choses!

NOUS VOUS SOUHAITONS BEAUCOUP DE SUCCÈS!

LETTRE TYPE À ENVOYER AUX ÉCOLES PRÈS DE CHEZ VOUS

LA SEMAINE DU BOUCHER 2018



Chère direction,
Cher professeur,
La semaine du 16 au 22 avril 2018 sera placée sous le signe du Boucher artisanal. Pendant LA SEMAINE DU BOUCHER, nous ouvrirons toutes grandes nos portes, pour

permettre aux écoles, aux élèves et aux enseignants des deux dernières années de l'enseignement primaire de faire connaissance avec les multiples facettes du métier de boucher.

Au cours de cette semaine, nous vous invitons volontiers à venir jeter un coup d'œil dans les coulisses d'une boucherie artisanale.

Vos élèves pourront découvrir d'une manière amusante et instructive le travail dans une boucherie.

Si vous optez pour une journée d'immersion, vos élèves pourront en toute sécurité et sous la guidance d'un professionnel fabriquer une petite saucisse ou une brochette, terminer une pizza, ... tout est possible! Même prendre la place d'une vendeuse! Pour vos élèves, ce sera sans aucun doute une expérience amusante et unique!

Si vous préférez une journée de visite, une visite guidée de l'entreprise montrera aux élèves la variété de travaux possibles dans

une boucherie artisanale.

Ce projet s'adresse à la 5ème et à la 6ème années primaires.

Si vous êtes intéressé par une participation à LA SEMAINE DU BOUCHER, n'hésitez pas à nous contacter. Nous chercherons ensemble le moment le mieux indiqué pour organiser une journée d'immersion ou de visite!

Nom de l'établissement:

.....

Adresse:

.....

Données de contact:

.....

Nous nous réjouissons déjà d'une collaboration instructive,

Votre boucher artisanal

.....

**PARTICIPEZ
EN RENDANT
VISITE À VOTRE
BOUCHER
ARTISANAL**



Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers.



**Céréales contenant
du gluten**



Fruits à coque



Crustacés



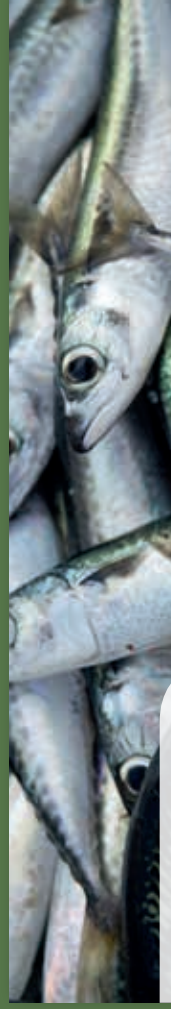
Céleri



Oeufs



Moutarde





Poissons



Graines de sésame



Arachides



**Anhydride sulfureux
et sulfites* ^{> de 10 mg/kg ou 10 mg/l}**



Soja



Lupine



Lait



Mollusques

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.



www.bb-bb.be



La semaine du boucher

16-22 avril 2018

CONTACTEZ VOTRE BOUCHER POUR UNE JOURNÉE DE VISITE OU D'IMMERSION.
ALLEZ DÉJÀ JETER UN COUP D'ŒIL SUR WWW.LASEMAINEDUBOUCHER.BE



www.bb-bb.be

Recettes, conseils, idées & astuces!

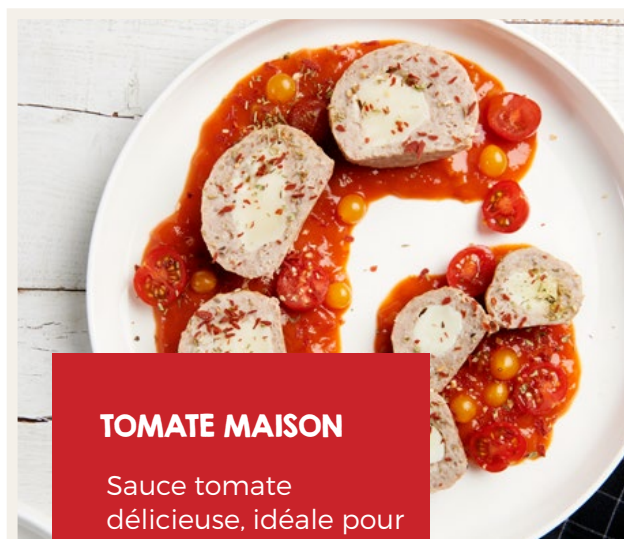
BOULETTES EN SAUCE TOMATES-CHILI

Ingrédients:

- 50 ml d'huile d'olive
- 100 g d'échalotes, très finement coupées
- 1,2 kg de viande hachée assaisonnée
- 2 œufs
- 5 boules de Mozzarella de buffle (20 g/pce) coupées en deux
- 50 g de tomates cerises, coupées en deux
- 5 g de graines de fenouil

Produits REJO:

- 10 g S05790 **PURÉE D'AIL APOLLO**
- 1 kg S08450 **TOMATE MAISON**
Contient: lait, gluten, soja
- 350 g S05612 **SAUCE TORTILLA** Contient: soja
- 5 g S06136 **CHILLIS MOULUS APOLLO**
- 10 g JX02989 **PEPPER & SALT MIX APOLLO**



TOMATE MAISON

Sauce tomate délicieuse, idéale pour les plats préparés

Préparation & présentation:

1. Chauffer la matière grasse, y faire revenir l'échalote et refroidir le plus rapidement possible.
2. Mélanger la viande hachée avec les œufs, les graines de fenouil, la **PURÉE D'AIL APOLLO** et l'échalote sautée.
3. Diviser la viande hachée en 10 portions, confectionner des boulettes en mettant un morceau de mozzarella au milieu.
4. Faire cuire pendant à peu près 30 minutes dans un four à chaleur tournante à 125°C et refroidir le plus rapidement possible.
5. Sauce: mélanger (à froid) la **TOMATE MAISON** et la **SAUCE TORTILLA**, assaisonner avec le **PEPPER & SALT MIX APOLLO** et les **CHILLIS MOULUS APOLLO**.
6. Répartir la sauce dans un plat de présentation et poser les (demie) boulettes dans la sauce. Garnir avec les tomates cerises.

PÂTES PENNE AVEC DU JAMBON ET UNE SAUCE AU FROMAGE

Ingrédients:

- 1,5 l d'eau
- 400 g de jambon cuit, coupé en dés
- 250 g de crème culinaire
- 30 g de gruyère râpé

Produits REJO:

- 400 g S09332 **PENNE ZITI RIGATE 23 DIVELLA**
Contient: gluten
- 1 kg S09618 **SAUCE FROMAGE**
Contient: gluten, lait
- 10 g JX03177 **REJOFIX GOLD**
Contient: melk, moutarde

Préparation & présentation:

1. Porter l'eau à ébullition avec le **REJOFIX GOLD**, ajouter les pâtes **PENNE ZITI RIGATE 23**. Faire cuire les pâtes al dente, les égoutter et les faire refroidir le plus rapidement possible.
2. Mélanger à froid la crème culinaire avec la **SAUCE FROMAGE**, ajouter le jambon cuit et les pâtes **PENNE ZITI RIGATE 23**, tout en bien mélangeant l'ensemble.
3. Présenter dans un joli plat, parsemer avec un peu de gruyère râpé.

Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami



KU LEUVEN



Par suite de l'utilisation fréquente de sel (NaCl) dans diverses denrées alimentaires, il se fait que l'être humain ingère une trop grande quantité de sel dans son régime quotidien. Il ressort en effet des enquêtes menées que le Belge moyen consomme presque le double de la quantité de sel maximum recommandée. Nos aliments sont trop fortement salés, ce qui peut entraîner une série de risques pour la santé, comme une tension artérielle trop élevée et des maladies cardiovasculaires. Si cette utilisation excessive de sel vaut aussi pour la fabrication des saucissons secs et des salamis, l'adjonction de sel est essentielle dans ces charcuteries séchées. Ainsi, le sel contribue au goût, à la texture, à la durée de conservation et – last but not least – à la sécurité alimentaire de ces produits. En raison de ces propriétés, le sel est un élément indispensable des charcuteries séchées et la quantité de sel ne peut pas être réduite n'importe comment, vu l'impact négatif de cette réduction sur la qualité et la sécurité.

Dans le cadre du projet VIS 'Nouvelles charcuteries pour la boucherie artisanale', une collaboration entre la Fédération Nationale et la KU Leuven, subsidiée par VLAIO, cet article traite de la fonction du sel et des conséquences de la réduction de la quantité de sel dans les saucissons secs et les salamis. Il aborde également de manière plus approfondie l'influence d'une ingestion de sel excessive pour la santé et la raison de la nécessité d'une réduction de sel. Il évoque en outre la teneur en sel dans différents saucissons secs et salamis de fabrication industrielle et donne pour terminer des recettes de saucissons secs et salamis avec teneur en sel réduite.

FONCTION DU SEL DANS LES SAUCISSONS SECS ET LES SALAMIS

Pour fabriquer les saucissons secs et les salamis, on ajoute $\pm 2,5$ à $3,0$ % de sel. Le sel ou chlorure de sodium (NaCl) a plusieurs fonctions importantes dans la fabrication de ces charcuteries séchées: ainsi, il contribue à une augmentation de la capacité de liaison d'eau et de la sécurité, à une amélioration de la texture et du goût, et à une prolongation de la durée de conservation microbiologique. En raison de ces propriétés, le sel est donc un ingrédient indispensable dans la fabrication des saucissons secs et de salamis.

Le sel est ajouté à de nombreux aliments en raison du goût. Dans quelle mesure le sel contribue-t-il au goût ? Cela dépend non seulement de la concentration en sel, mais aussi des autres matières premières et ingrédients dans la recette. Ainsi, la perception du sel est plus prononcée dans les

charcuteries riches en graisse comme le salami et le saucisson cuit que dans les charcuteries maigres comme le jambon cuit. La quantité de viande dans la recette a en outre un effet encore plus grand sur la perception du sel que la teneur en graisse. Plus la quantité de viande est grande, moins le goût salé est perçu.

À côté d'autres facteurs comme l'effet antimicrobien du nitrite, l'enlèvement de l'oxygène par la mise sous vide de la pâte avant le poussage, la perte de liquide pendant le séchage, ..., le sel joue un rôle essentiel dans la durée de conservation et la sécurité de ces charcuteries séchées. Dans le cas du saucisson sec et du salami, ce sont de relativement grandes quantités de sel qui sont ajoutées. Ces produits n'étant pas cuits, la stabilité et la sécurité microbiologiques du salami et surtout du saucisson sec reposent principalement sur l'adjonction de sel. Les ions de Cl présents dans NaCl ont effective-

ment un effet de freinage direct sur la croissance des bactéries. Indirectement, NaCl freine aussi la croissance microbienne en abaissant l'activité d'eau. Le sel en solution lie en effet l'eau, ce qui réduit l'eau disponible pour la croissance des bactéries/pathogènes indésirables. La plupart des pathogènes ne peuvent plus se développer quand l'activité d'eau est inférieure à $0,90$ - $0,92$.

Le sel est également ajouté dans la fabrication du saucisson sec et du salami en raison de la mise en solution des protéines myofibrillaires solubles dans le sel. Ces protéines sont ainsi activées, contribuant à la liaison d'eau. Ces protéines mises en solution sont en outre en mesure de bâtir un réseau tridimensionnel dense, tenant ensemble comme une espèce de colle les particules de graisse et de viande. Le sel contribue de cette manière à la liaison nécessaire et à la texture solide du saucisson sec et du salami.

CONSEQUENCES DE LA RÉDUCTION DE SEL DANS LE SAUCISSON SEC ET LE SALAMI

Ajouter moins de sel dans la fabrication du saucisson sec et du salami peut avoir un grand impact négatif sur la qualité de ces produits, selon la mesure dans laquelle la quantité de sel a été réduite. Ce sont principalement la texture, le goût, la durée de conservation et la sécurité qui sont influencés négativement. Ainsi, une réduction de sel dans le saucisson sec et le salami peut donner lieu à une diminution du goût salé et de l'intensité du goût caractéristique de ces charcuteries séchées. Ajoutons toutefois que le saucisson sec et le salami présentent souvent une teneur élevée en graisse, ce qui fait que la diminution du goût salé est moins perceptible que dans les charcuteries maigres comme le jambon cuit. La graisse fournit en effet souvent un profil aromatique intensément masquant, du fait que la décomposition et l'oxydation des graisses et l'interaction avec d'autres composés alimentaires donnent lieu à la formation de grandes quantités de composés aromatiques volatils.

La réduction de sel a en outre une influence négative sur la liaison, la stabilité et la texture du saucisson sec et du salami. Quand on ajoute moins de sel, on a en effet moins de protéines myofibrillaires dissoutes et donc moins de protéines dissoutes susceptibles de former un réseau tridimensionnel agissant comme colle/liant pour tenir ensemble les particules de graisse et de viande. Ce réseau structurel est par conséquent moins stable et moins solide de texture quand on ajoute moins de sel.

Comme nous l'avons déjà signalé précédemment, la durée de conservation et la sécurité microbiologiques du saucisson sec et du salami ne reposent pas seulement sur l'adjonction de sel, mais aussi sur d'autres facteurs importants comme p.ex. le séchage et le nitrite (cfr aussi l'article 'Matières premières, ingrédients et procédés adéquats pour fabriquer un saucisson sec et un salami de qualité', janvier 2018). Dans le cadre de ce projet, la quantité de sel est réduite de manière minimale, ce qui fait que la teneur en sel du saucisson sec est de minimum 3,5 % sur le produit fini (= minimum 33 % de séchage). La durée de conservation et la sécurité du saucisson sec peuvent être garanties avec cette teneur en sel minimale après séchage. Avec des teneurs en sel plus basses, il peut se produire des déficiences comme la pourriture du produit et la sécurité alimentaire est menacée. Dans la fabri-

cation du salami, l'acidification (baisse du pH) pendant la fermentation contribue de manière significative à la durée de conservation et à la sécurité. De ce fait, le salami ne doit pas être séché de plus de 20-25 %, avec comme résultat que la teneur en sel dans le produit fini est aussi inférieure à 3,5 %.

POURQUOI RÉDUIRE LE SEL (SODIUM): ASPECTS SANTÉ?

Actuellement, le Belge moyen mange entre 9 et 12 grammes de sel par jour. Bien que le sodium (tout comme le potassium) soit nécessaire à l'équilibre hydrique dans les cellules de notre organisme, cette consommation journalière est trop élevée. La quantité journalière recommandée est en effet de 5 gr de sel (ou 2 gr de sodium), plus qu'assez pour garantir l'équilibre hydrique de l'organisme. Des quantités supérieures sont donc superflues et nuisent même à la santé. Une consommation excessive de sel a en effet pour résultat une tension artérielle élevée, pouvant donner lieu à terme à des maladies cardiovasculaires. Une alimentation riche en sel constitue en outre un facteur de risque pour le développement du cancer de l'estomac et de l'ostéoporose.

Le Conseil Supérieur de la Santé, l'organe scientifique consultatif du SPF Santé Publique, recommande donc de réduire la quantité de sel ajoutée dans les denrées alimentaires transformées, comme les charcuteries. Tout comme les fromages, les sauces et le pain, les charcuteries contiennent encore souvent trop de sel et comme elles constituent une part importante du régime humain, il faut faire des efforts pour mettre sur le marché des produits plus sains contenant moins de sel.

SITUATION ACTUELLE CONCERNANT LA QUANTITÉ DE SEL DANS LES SAUCISSON SECS ET LES SALAMIS

Pour les charcuteries séchées comme le saucisson sec et le salami, il n'y a pas de limitation légale concernant l'utilisation du sel de cuisine (NaCl). Il y en a par contre une pour l'utilisation de sel nitrité: on ne peut ajouter qu'au maximum 150 mg/kg de nitrite sous la forme de sel nitrité (contient max. 0,6 % de nitrite de sodium). Cela signifie qu'on ne peut ajouter qu'au maximum 25 g/kg de sel sous la forme de sel nitrité. Pour des adjonctions plus importantes de sel, il faut compléter avec NaCl.

La teneur en sel de saucisson sec de fabrication industrielle varie entre 3,3 et 4,5 % de sel dans le produit fini. Cette grande varia-

tion dans la teneur en sel est due non seulement à la différence dans la quantité de sel ajoutée pendant la fabrication, mais aussi en partie à la différence dans la perte de liquide/pourcentage de séchage pendant le séchage. Certains saucissons secs sont déjà vendus avec 30 % de séchage, d'autres avec un pourcentage de séchage de 40 %. 10 % de séchage en plus donnent vite comme résultat 0,5 % de sel en plus dans le produit fini.

La teneur en sel des salamis varie également (3,0 - 4,6 %). Ici aussi, la variation dépend de la quantité de sel utilisée pour la fabrication et de la quantité de liquide perdue pendant le séchage des salamis.

PRATIQUE: RECETTES

Pour fabriquer un saucisson sec ou un salami, le sel est un ingrédient fonctionnel indispensable. Conformément à l'approche de la réduction de sel dans les pâtes et les saucissons cuits, la teneur en sel des saucissons secs et des salamis n'a également été réduite que de manière limitée, d'une part pour nuire le moins possible à la qualité, d'autre part pour pouvoir garantir un produit sûr microbiologiquement qui se conserve bien. Des réductions plus extrêmes entraînent en effet des déficiences importantes, qui ne peuvent être compensées que partiellement par des ingrédients alternatifs, souvent porteurs d'un numéro E. Ajoutons à cela qu'un seul ingrédient alternatif n'est pas en mesure de compenser tous les problèmes et/ou que son utilisation provoque de nouveaux problèmes. Ainsi, bien que le chlorure de potassium (KCl), un substitut du sel, puisse partiellement apporter une solution à la réduction de la liaison et de la perception du goût salé par suite de la teneur en sel réduite, son adjonction a aussi pour résultat des anomalies de goût et d'arôme. Or, en cas de réduction de sel, il est important que la variante utilisée reste attrayante pour le consommateur, tant au niveau de la composition du produit (le moins possible de numéros E) que de sa qualité. D'où le choix d'une réduction de sel minimale, avec un maintien maximal de la qualité et de la sécurité, en utilisant des matières premières et des ingrédients standard.

Pour le salami et le saucisson sec, on part d'une quantité de sel standard (sel nitrité+NaCl): 2,8 %. La teneur en sel finale de ces produits dépend du degré de séchage. Ainsi, pour le salami, on a un séchage classique de 20-25 %, ce qui donne une teneur en sel finale de 3,4 % après séchage. Pour le saucisson sec, on a un

séchage plus important et de ce fait une teneur en sel finale plus élevée, à savoir 4,0 % (pour un séchage de 33 %). Pour la recette du salami et du saucisson sec à la teneur en sel réduite, on ajoute 2,4 % de sel, ce qui donne après séchage des teneurs en sel finales respectives de 2,9 % et 3,5 %. En suivant ces recettes, on obtient des produits sûrs et de qualité, à condition d'appliquer des aspects technologiques corrects (cfr aussi l'article 'Matières premières, ingrédients et procédés adéquats pour fabriquer un saucisson sec et un salami de qualité', janvier 2018). Ces recettes sont examinées et discutées ci-après. Pour l'application de ces recettes dans votre boucherie, nous vous renvoyons aussi au petit film consacré à ces fabrications, disponible sur le site <http://www.bb-bb.be> pour tous les membres. Ces recettes seront également expliquées plus en détail lors des ateliers qui se dérouleront en février-mars 2018 dans les 4 provinces flamandes (Anvers, Limbourg, Flandre Orientale et Flandre Occidentale).

SAUCISSON SEC



Recette standard avec teneur en sel normale

Matières premières	kg		%
Lard de poitrine maigre	5,0	V4	100
TOTAL	5,0		100

Épices, ingrédients et additifs	g/kg
Sel nitrité	22,0
Chlorure de sodium (NaCl)	6,0
Poivre blanc	2,0
Noix de muscade	1,0
Glucose	2,0
Ascorbate de sodium (E301)	0,5
TOTAL	33,5

Recette avec teneur en sel réduite

Le boucher peut suivre la même recette/méthode de travail que la recette standard

avec teneur en sel normale, en modifiant simplement la quantité de sel ajoutée, à savoir 2 g/kg de NaCl au lieu de 6,0 g/kg de NaCl.

Méthode de travail



Bien mélanger tous les ingrédients et épices avec les morceaux de lard de poitrine.



Passer les morceaux assaisonnés de lard de poitrine par une plaque de 4,5 mm.



Comme dernière étape avant le poussage, bien mélanger la viande hachée jusqu'à obtention d'une masse homogène liée. Il faut surtout bien mélanger quand il s'agit de la variante à teneur en sel réduite, pour une action optimale de la plus petite quantité de sel.



Après une mise sous vide de la pâte pour enlever tout l'air, pousser la pâte dans les boyaux.



Après le poussage et le portionnement en saucissons, d'abord pendre ceux-ci pendant une nuit dans la chambre froide, pour une répartition optimale du sel dans le grain de viande.



Pour une coloration optimale des saucissons, les exposer ensuite pendant maximum 24 heures à une température de 20-22 °C et une humidité d'air de ± 90 %.

Dernière étape: sécher les saucissons jusqu'à la teneur en sel finale minimum requise de 3,5 %, nécessaire pour pouvoir garantir un produit sûr pendant la conservation. Avec cette recette, le séchage implique que les saucissons aient perdu au minimum 33 % de leur poids initial. Le séchage s'effectue à une température de 16 -18 °C et avec une humidité de l'air de ± 80 %. Il est important ici que cela se passe dans un espace où il n'y a pas trop de circulation d'air. Une circulation d'air excessive peut en effet donner lieu à un séchage trop rapide, ce qui donne aux saucissons un bord séché, lequel empêche la suite du séchage et peut provoquer ainsi la pourriture du produit.

SALAMI



Recette standard avec teneur en sel normale

Matière premières	kg		%
Viande de porc	4,5	V2	45
Viande de bœuf	3,0	R2	30
Lard dorsal	2,5	V8	25
TOTAL	10,0		100

Épices, ingrédients et additifs	g/kg
Sel nitrité	22,0
Chlorure de sodium (NaCl)	6,0
Diphosphate (E450)	1,0
Culture d'ensemencement (*)	
Glucose (**)	5,0
Poivre blanc	2,5
Noix de muscade	0,75
Coriandre	0,2
Cardamome	0,2
Chili en poudre	0,2
Extrait de levure (alternative: glutamate de sodium, E621)	1,0
Arôme de fumée	1,0
Ascorbate de sodium (E301)	0,5
TOTAL	40,35

(*) La quantité de culture d'ensemencement à ajouter dépend de la culture utilisée et est toujours indiquée sur l'emballage.

(**) La quantité de sucre à ajouter pour la fermentation/acidification dépend de la culture d'ensemencement utilisée et du degré d'acidification souhaité. Cette information peut être obtenue chez le fournisseur de la culture d'ensemencement.

Cette recette standard peut parfaitement être appliquée sans phosphate, si on travaille avec des matières premières de qualité et qu'on respecte les aspects technologiques. On ajoute toutefois une petite quantité de phosphate comme marge de sécurité.

Recette avec teneur en sel réduite

Le boucher peut suivre la même recette/méthode de travail que la recette standard avec teneur en sel normale. Il ajoute également 22,0 g/kg de sel nitrité, mais il ajoute ici 2,0 g/kg de NaCl au lieu de 6,0 g/kg de NaCl. Et il ajoute 2 g/kg de phosphate au lieu de 1 g/kg, pour compenser la solubilité et la liaison réduites des protéines de viande.

Méthode de travail



Préalablement à la fabrication, ajouter de l'eau minérale tiède à la culture d'ensemencement, puis bien secouer jusqu'à ce que la culture soit complètement dissoute.



Mettre la viande à moitié congelée dans le cutter.

Ajouter la culture d'ensemencement en la répartissant de manière homogène pendant le fin cutterage de la viande.



Après l'adjonction des épices et autres ingrédients, poursuivre le cutterage de la viande jusqu'au diamètre souhaité de grain de viande.



Après ce fin cutterage, ajouter le sel nitrité

et le phosphate et bien les mélanger avec la pâte de viande maigre.



Ajouter et cutter le lard congelé jusqu'au grain de lard souhaité pour obtenir une pâte de salami liée (-4°C).



Pousser la pâte dans les boyaux et nouer les saucissons.



Après le poussage, les salamis sont fermentés, acidifiés à une température de $\pm 24^{\circ}\text{C}$ et avec une humidité de l'air élevée ($\pm 94\%$) pendant 2-3 jours jusqu'à la baisse de pH requise ($\text{pH} = 4,8 - 4,9$). Pendant la fermentation, le pH est suivi au moins 1 fois par jour. Les salamis sont souvent fumés pendant la fermentation, ce qui s'effectue généralement chaque jour de la fermentation pendant 20-30 minutes.

Après la fermentation, les salamis sont séchés (minimum 20-25 %), jusqu'à la perte de liquide nécessaire, à une température de $\pm 14^{\circ}\text{C}$ et avec une humidité de 80-86 %. En fonction du diamètre, cela dure $\pm 2-3$ semaines.

UTILISER LE CODE
PROMO RÉSERVÉE À
NOTRE FÉDÉRATION
AFIN DE VOUS
REGISTRER COMME
VISITEUR DU SALON

CODE POUR NOS
MEMBRES 77QE33

HORECATEL

et son palais gastronomie

Les professionnels de l'Horeca en pincent pour Horecatel !

Depuis plus de 50 ans, Horecatel donne le ton dans les secteurs de l'Horeca, des collectivités et de la gastronomie. Du 04 au 07 mars prochains, quelque 420 exposants soigneusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits de bouche, de leurs équipements et services seront à nouveau réunis au WEX à Marche-en-Famenne, pour ce premier rendez-vous qui ouvre traditionnellement la nouvelle saison.

A Horecatel, tout se goûte, tout se teste, tout se compare.... Les chefs s'activent derrière leurs plans de travail à créer les saveurs de demain tandis que vous, professionnels, êtes accueillis par des fournisseurs qui ont à cœur de vous présenter leurs dernières nouveautés. Sur un salon, le contact humain reste au cœur d'une démarche commerciale unique et privilégiée.

Après avoir accueilli 35.776 visiteurs en 2017, Horecatel affiche une fois de plus « complet », signe de la vitalité et du rayonnement du salon auprès des professionnels de tout le pays.

UNE MIXITÉ DE SECTEURS AU SEIN DES 6 PALAIS DU WEX

Avec ses cinq palais dédiés aux secteurs de l'Horeca, des brasseries, des collectivités, des friteries, du snacking... et un sixième orienté gastronomie, Horecatel propose une mixité de produits, unique sur le marché. Quelle richesse d'y voir se côtoyer, aux côtés des plus grandes brasseries du pays et des plus grands noms des secteurs food et non-food, des bières artisanales, des producteurs de produits locaux et/ou bio et ce, notamment au sein des stands collectifs de l'Apac-W, de l'Apac-W Bio et des Saveurs du Luxembourg belge.

Hôteliers, restaurateurs, cafetiers, frituristes, traiteurs, bouchers, boulangers, chefs, gastronomes, Tous sont assurés de trouver à Horecatel des solutions créatives et performantes, adaptées à leur profil d'activités.

ILS FONT LEUR ENTRÉE À HORECATEL

Horecatel peut compter sur la fidélité de nombreux exposants. Mais chaque édition est aussi l'occasion d'accueillir de nouveaux fournisseurs, avec leur lot de nouvelles marques et produits. Font, entre autres, leur entrée ou grand retour cette année :

- Pepsico Belux, alimentation food et non-food pour l'Horeca,
- Orangina Schweppes Belgium
- Naturelle Literie
- Royco-Devos Lemmens
- Valhrona qui fait son come-back

Au sein du Palais 3, dédié aux brasseries

- Brasserie Caulier

- Palm Belgian Craft Brewers
- Brasserie Elfique
- Brasserie des Légendes
- KDU.C, Bière de haute fermentation

Au sein du Palais Gastronomie

- Ad Bibendum Fine Wines, vins
- Menuitaliano, produits fins italiens,
- Stardekk, logiciel hôtellière Cubilis,
- Dening Foods, crabe royal, crabe des neiges, caviar...
- Golden heritage, huile d'olive espagnole de haute qualité
- Foodex, produits japonais, sushi, gyoza ...
- ...

Découvrez la liste complète des exposants et préparez efficacement votre visite au salon via le site horecatel.be

À une époque où le temps est compté, il est important de bien préparer sa visite sur un salon. Le nouveau site www.horecatel.be vous guide adroitement pour optimiser vos contacts, une fois sur place. Découvrez la liste complète des entreprises présentes, sélectionnez les produits et les exposants qui répondent le mieux à vos envies et faites déjà votre "sélection" grâce à un système de favoris qui vous permet de recevoir votre liste d'exposants par email ou directement en PDF.

LE PALAIS GASTRONOMIE

Avec un palais spécialement dédié aux produits fins, aux productions artisanales, bio et locales, Horecatel assied sa notoriété auprès des chefs et des gastronomes les plus exigeants. Aux côtés des exposants, le Palais Gastronomie s'organise également autour de différents espaces « privilèges », lieu de rencontres chaleureuses et personnalisées.

- Le stand collectif « Horeca Magazine, plateau collectif regroupant une dizaine de partenaires,
- Dolce Magazine,
- Les stands collectifs de l'APAC-W, l'APAC-W Bio et des Saveurs du Luxembourg belge, vitrine du savoir-faire des artisans et producteurs du terroir wallon,
- Le Café Littéraire, tenu par le noyau culinaire wallon Génération W, lieu de rencontres entre les chefs et les producteurs et aussi lieu de dédicaces autour des derniers livres « gastronomiques » en vogue,
- Le restaurant, géré par le chef Olivier Bauche de La Gloriette à Marche-en-Famenne et Jeune Restaurateur d'Europe (JRE)
- Et bien sûr : la Master Stage, scène centrale où se succèdent

les chefs au rythme des démos sucrées, salées ou lors des deux concours emblématiques « WexProCup » et le « Trophée Jacques Rouard ».

UNE RONDE DE CHEFS POUR UN FESTIVAL DE SAVEURS !

Durant quatre jours, la Master Stage du Palais Gastronomie est au cœur d'un festival de créations savoureuses et innovantes. Vous pourrez y rencontrer quelques-uns de nos chefs les plus en vogue, heureux de partager leur passion et de véhiculer les valeurs de leur cuisine. Ils seront brillamment guidés par notre fidèle chef d'orchestre, Philippe Limbourg et son acolyte, Pierr Vicini.

ET EN 2018, L'AMBASSEUR EST ...

La cuisine c'est toute sa « vie » et, « Ô » combien il l'aime...

C'est derrière les fourneaux de son « Ô de vie » à Juprelle que l'on retrouve le chef Olivier Massart, également Président des JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Avec lui, la gastronomie sera mise à l'honneur et il portera fièrement les couleurs d'Horecatel et de son Palais Gastronomie durant les 4 jours du salon.

LUMIÈRE SUR LES JEUNES TOQUES !

Ils sont l'avenir de la profession, ils sont passionnés et ils sortent de leurs cuisines et ateliers pour vous le prouver...

Horecatel mets en lumière les jeunes à travers trois vitrines exceptionnelles où ils pourront exprimer leur talent face au public et aux nombreux chefs présents.

Lundi 05 mars, de 12H00 à 17H00 : Concours WexProCup

Master Stage Palais Gastronomie

Ce concours est réservé aux chefs de moins de 30 ans actifs dans un restaurant coté au guide Gault&Millau. Cette année encore, ils sont nombreux à poser leur candidature, mais, ils ne seront plus que quatre à se présenter en finale !

Le défi : sortir en 2H30, une entrée et un plat sur base d'un panier garni identique qui sera remis le jour J ! Et séduire les nombreux chefs qui composent le jury, présidé cette année par Thomas Troupin, du restaurant La Menuiserie à Waimes.

Mardi 06 mars, de 11H00 à 17H00 : Trophée Jacques Rouard

Master Stage Palais Gastronomie

La 6ème édition du Trophée Jacques Rouard aura pour thème « l'Ikebana » ou l'art floral japonais. Il est ouvert aux jeunes chocolatiers, pâtisseries et chefs. Les 4 finalistes, sélectionnés par l'A.S.B.L. Passion Pâtisserie, présenteront leurs créations en direct, à un jury, composé de professionnels et présidé par Dimitri Salmon de La Dacquoise.

Mardi 06 et mercredi 07 mars, de 11H00 à 17H00 : WorldSkills Belgium

STARTECH'S 2018 : Epreuves Cuisine et Service en salle

La scène de demain – Palais 1

WorldSkills Belgium est en charge de la promotion des métiers manuels et techniques, notamment par le biais des compétitions nationales de haut niveau organisées pour des centaines de jeunes, véritables ambassadeurs de leur métier.

Pour la 4ème année consécutive, Horecatel accueillera les premières épreuves de sélection "Cuisine et Service en salle". Durant deux jours, de nombreux jeunes tenteront de briller aux yeux des experts en vue de décrocher leur ticket pour la finale européenne EuroSkills qui se tiendra à Budapest à l'automne 2018.





AVANT-GOÛT DU PROGRAMME 2018

Programme arrêté au 15 janvier 2018.

Suite à découvrir sur le site www.horecatel.be

MASTER STAGE DU PALAIS GASTRONOMIE - PALAIS 6

Dimanche 04 mars

12H30-13H45 : La satisfaction du client, un travail d'équipe par Olivier Massart, Ô de vie (Juprelle)

Chaque étape est essentielle pour satisfaire le client. Du producteur en passant par le photographe avant d'arriver entre les mains du chef, chacun a un rôle à tenir dans cette mécanique bien huilée. Focus sur ces différentes étapes avec Vincent de la Pisciculture de la Commanderie 7 à Fourn et Idrisse, photographe professionnel, avant de déguster le résultat final.

Organisation : Horecatel

14H00-15H00 : Démonstration culinaire de Carl Gillain, L'Agathopède (Namur)

Organisation : Génération W – Horecatel

15H30-16H30 : Ma cuisine végétale par René Mathieu, La Distillerie (Bourglinster - GDL)

En fervent défenseur d'une cuisine plus proche de la nature, le chef luxembourgeois, René Mathieu, nous initiera à sa cuisine végétale au travers de quelques préparations dans un esprit anti-gaspillage.

Organisation : Horecatel

16H45-17H45 : Le bœuf dans tous ses états, par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une agriculture de qualité.

Organisation : APAQ-W

Lundi 05 mars

12H00-18H00 : Finale du concours WexProCup

Concours réservé aux chefs âgés de moins de 30 ans et actifs dans un restaurant coté au guide Gault&Millau.

Cette édition sera présidée par le chef Thomas Troupin, de La Menuiserie à Waimes. Les autres membres du jury sont Olivier

Massart, Ambassadeur 2018, et des chefs issus du collectif Génération W :

- Clément Petitjean, La Grappe d'Or à Torgny
- Stéphane Diffels, L'Air de Rien à Esneux
- Martin Volkaerts, L'Amandier à Genval
- Christophe Pauly, Le coq aux champs à Soheit-Tinlot
- Mario Elias, Le cor de chasse à Wéris

Organisation : Horecatel

Mardi 06 mars

11H00-17H00 : Trophée Jacques Rouard

Concours ouvert aux jeunes chocolatiers, pâtisseries et chefs sous la présidence du chocolatier, Dimitri Salmon de La Dacquoise et de l'A.S.B.L. Passion Pâtisserie.

Thème : l'Ikebana, ou l'art floral japonais.

Organisation : Horecatel – Passion Pâtisserie

Mercredi 07 mars

12H30-13H30 : Démonstration culinaire proposée par Génération W

Organisation : Génération W – Horecatel

14H00-15H00 : Démonstration culinaire proposée par les JRE, Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Les deux chefs, membres des JRE, Jo Grootaers (Altermezzo à Tongres), et David Grosdent (L'Envie à Courtrai), vous invitent à un voyage culinaire 100% belge.

Organisation : JRE – Horecatel

MASTER STAGE "LA SCÈNE DE DEMAIN" - PALAIS 1

Dimanche 04 mars

14H00-15H00 : Démonstration sucrée par l'association luxembourgeoise des pâtisseries-chocolatiers « Les sucrés du Lux »

15H30-16H30 : Le Petit-déjeuner ardennais, par la Fédération Touristique du Luxembourg belge

Lundi 05 mars

12H30-13H30 : Des desserts de restaurant d'inspiration fraises, passion et amandes par le chocolatier Fabrice Debroux (Pâtisserie Biasetto)

Organisation : Valhrona

14H00-15H30 : Le renouveau des micro-brasseries en Wallonie par Jean-Luc Bodeux, auteur du livre « Bières et brasseries de Wallonie »

24 brasseries en 1986, 110 en 2017 et sans doute déjà plus aujourd'hui. Les chiffres parlent d'eux-mêmes. La Belgique, avec un peu de retard par rapport aux pays voisins, n'échappe pas au renouveau des micro-brasseries. Depuis 3-4 ans, c'est une révolution qui fermente partout en Wallonie, notamment grâce aux cours de micro-brasseries donnés par l'Ifapme.

Aujourd'hui, la plupart des néos-brasseries sont des petites unités qui grandiront peut-être un jour. Mais elles existent, avec passion, et ce paysage propose une gamme de produits très variés. À côté d'elles, on trouve évidemment des brasseries plus importantes, installées depuis 10, 20 ans et beaucoup plus, et dont la réalité de croissance passe par l'exportation, à plus ou moins grande échelle.

Organisation : Horecatel

15H30-16H30 : L'assiette du futur

Portrait de 5 startups innovantes :

- Little Food : la culture et la vente d'insectes au travers de différents produits préparés
- Do eat : les emballages qui se mangent
- Karma karma : des snacks sains à base de flocons d'avoine
- Jean-Yves Wilmot : pour la Wil-Ball, un dessert ludique à co-construire
- Mirelys : une gamme d'alcools à vagues pailletées

Organisation : Luxembourg Creative

Inscription souhaitée : Vanessa Hansen - e-mail : V.Hansen@ulg.ac.be

Mardi 06 et mercredi 07 mars

11H00-17H00 : WorldSkills Belgium

Présélections "Cuisine et Service en salle" en vue des européennes à Budapest 2018

Pour la 4ème année consécutive, WorldSkills Belgium a choisi Horecatel pour organiser ses pré-finales "Cuisine et Service en salle". Durant deux jours, de nombreux jeunes issus des écoles hôtelières et centres de formation tenteront de briller aux yeux des experts en vue de décrocher leur ticket pour la suite de la compétition et, qui sait, en vue de la finale européenne à Budapest 2018.

Organisation : Horecatel et WorldSkills Belgium

PROGRAMME DES CONFÉRENCES

Lundi 05 mars, de 09H00 à 12H00 : Conférence ASFORCOL

Salle de conférence Palais 3

Thème : Une alimentation saine et durable, le choix de la Province de Namur pour ses cantines scolaires.

Mardi 06 mars, de 10H00 à 12H30 : Conférence proposée par la Fédération HoReCa Wallonie

Salle de conférence Palais 6

Depuis 2016, la Fédération HoReCa Wallonie et UNAFRI-NAVEFRI travaillent en étroite collaboration pour la défense et la promotion du métier de Frituriste.

Dans le prolongement de la récente reconnaissance unanime de la culture FRITKOT comme patrimoine oral et immatériel, il nous semble important d'attirer l'attention sur un des métiers complexe et complet du secteur Horeca, à savoir le métier de Frituriste.

Ce focus abordera différents aspects de la gestion quotidienne d'une friterie :

- Gestion comptable : opter pour le forfait ou les frais réels ? Quelles sont les implications de chaque choix ?
- Gestion du personnel : présentation d'une formation spécifique au métier de « Frituristes ». Quelles sont les obligations en matière de bien-être au travail ? Présentation de l'outil d'analyse de risques « OIRA ».
- Gestion environnementale : conditions d'exploitation des friteries : permis d'environnement, réglementation en vigueur quant aux sacs plastiques, obligations en matière de collecte des graisses et huiles de friture, types de déchets concernés par l'obligation de tri, etc.

Organisation : Fédération HoReCa Wallonie - www.horecawallonie.be

Inscriptions : frituristes@horecawallonie.be - + 32 (0) 81/72.18.88

Le programme complet des démos, concours et conférences est à suivre sur www.horecatel.be

L'Horeca en pince pour HORECATEL et son palais gastronomie



Horecatel invite les lecteurs de la Boucherie belge!
Rendez-vous sur www.horecatel.be et enregistrez-vous
avec votre guest code 77QE33

04 > 07
03/2018
HORECATEL.BE
WEX - Marche-en-Famenne



À Malmedy, la filière du porc de qualité prend du grade

La mémoire est courte. Pourtant, l'abattoir porcin de Malmedy (Cantons de l'Est, entre Verviers et Saint-Vith) n'est pas le perdreau de l'année. On l'évoque déjà en juillet 1987 quand Eupen vacille. Régional il sera, avec un statut d'entreprise coopérative associant cinq communes (Stavelot, Malmedy, Stoumont, Trois-Ponts et Waimès) et 243 fermiers. Le projet ne fait pas, d'emblée, l'unanimité d'autant que l'investissement approche les 20 millions de francs belges de l'époque.



Un abattoir ultra-moderne anti-stress animal.

Comme il y va, quelque part, d'une survie régionale, les autochtones battent le fer, cogitent, pèsent le pour et le contre et, finalement, la société coopérative Porc Qualité Ardenne (sans S, pour éviter la confusion avec le département français, PQA) voit le jour en 1989. Elle regroupe 14 producteurs et un boucher en se spécialisant dans l'abattage, la transformation et la commercialisation de porcs.

PAS À PAS...

Les débuts sont timides. Mais les mousquetaires de la viande de qualité ardennaise en veulent et, pas à pas, vont de l'avant. La récompense se concrétise en décembre 2006 quand sort de terre, dans le zonage industriel malmédien, le nouvel abattoir ultra-moderne conçu par l'architecte Jules Talbot.

Dix-huit porcs fermiers abattus pour commencer... Mille après les fêtes de fin d'année 2008 dans une démarche éminemment respectueuse du bien-être animal surtout avant sa mise à mort dans des conditions voulues sans stress.

Et aujourd'hui ? Qualité Porc Ardenne se porte comme un charme. Avec ses 150 agriculteurs-producteurs et plus de 150 bouchers, il poursuit sa mission qualitative en proposant non seulement une

rémunération fixe et décente à ses éleveurs, mais, de la ferme à l'assiette, des viandes expertisées sans défaut. On connaît l'Ardenne Bio, le porc fermier et le porc plein air, produits par une soixantaine de travailleurs engagés sur le site de Malmedy, tous garants d'une qualité finale qui, forcément, fait (toute) la différence.

UN MINISTRE POUR UN GROUPEMENT

Faut-il ajouter que tous les acteurs de la chaîne sont vérifiés par des organismes certificateurs indépendants reconnus : Promag pour le porc fermier et le plein air, TUV Nord pour le porc bio. Tous les producteurs du fermier et plein air sont exclusivement wallons. Mais encore ? Jordan Godfriaux, éleveur-président de Perwez, précise le nouvel objectif en chantier. [Nous créons un nouveau groupement de producteurs pour communiquer davantage avec les coopérateurs, améliorer leurs performances et leur rentabilité via des formations et des appuis techniques, sans oublier la volonté de développer les ventes et de valoriser toujours plus nos



Le ministre Collin à Malmedy

produits de qualité en termes d'image auprès du consommateur]. Pour encourager l'initiative, le ministre wallon de l'Agriculture, René Collin (cdH) est présent à Malmedy pour le lancement du groupement. Il salue chaleureusement la démarche, se réjouit de cette filière porcine wallonne qui peut être dupliquée hors secteur porcin en promotionnant la qualité et, pour les producteurs, le juste prix appréhendé logiquement à la hausse.

En principe, le nouveau groupement (d'éleveurs de porcs de qualité différenciée, appellation officielle) sera reconnu le 1er janvier prochain. Donc, en 2018, chaque éleveur qui en sera membre recevra une aide de la Région wallonne à hauteur de 2000 €. Une prime d'encouragement non négligeable comme aide participative quand, plus grande coopérative belge du secteur, Malmedy

monte en grade... de la fourche à la fourchette. Et ce n'est qu'un début !

STANIS.

Pour en savoir plus : Porc Qualité Ardenne, avenue de Norvège, 14, à 4960 Malmedy. Tél. 003280770372. Fax. 003280770323. Site web : www.pqa.be. Le proc fermier est distribué en exclusivité dans plus de 150 boucheries en Belgique, dans l'Eifel allemand et aux Pays-Bas. Delhaize et quelques indépendants proposent le porc plein air et le porc bio se trouve dans les petits magasins spécialisés via un réseau de grossistes, chez les bouchers Bio et chez Bioplanet. PQA exporte aux Pays-Bas, Luxembourg, France, Allemagne, Grande-Bretagne et Italie.



De gauche à droite, le ministre de l'Agriculture René Collin, Reini Seffer, le président de la Corporation des bouchers-charcutiers-traiteurs de l'arrondissement de Verviers et Jordan Godfriaux, le président du groupement diggéréncié malmedien.

100%
Régional
& équitable

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

Recettes Duroc d'Olives



CÔTELETTES GRILLÉES AUX LINGUINE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, PETITS OIGNONS ET JUS DE MARSALA



INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

2 côtelettes Duroc d'Olives
 320 grammes de linguine
 400 grammes de mix de champignons des bois sauvages
 12 oignons grelots
 2 dl de marsala
 1 oignon
 1 dl de bouillon de viande
 1 botte de ciboulette
 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Duroc d'Olives

Poivre

Sel

PRÉPARATION :

Faites revenir l'oignon dans un fond d'huile d'olive. Faites-le caraméliser lentement et mouillez avec le marsala. Laissez réduire le marsala jusqu'à ce que tout l'alcool se soit évaporé et ajoutez le bouillon. Mélangez soigneusement et laissez épaissir à feu doux. Salez et poivrez. Faites cuire les pâtes et, pendant ce temps, faites revenir les champignons dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Coupez les oignons grelots en deux et faites-les revenir brièvement, intérieur vers la poêle, puis mouillez avec un trait de sauce. Faites dorer les côtelettes et coupez-les en lamelles. Avec une fourchette à viande, confectionnez un nid de linguine. Disposez tout autour l'oignon, les lamelles de côtelettes, les champignons et arrosez l'ensemble de sauce. Terminez avec un peu de ciboulette.

JOUES DE PORC BRAISÉES AUX AIRELLES, FOND DE VOLAILLE, SAUTÉ DE CHICONS, CÉLERI-RAVE ET SHIITAKÉS

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

12 de joues de porc Duroc d'Olives
 2 oignons
 100 grammes de confiture d'airelles
 3 dl de bouillon de volaille
 3 dl de vin rouge
 1 cuillère à soupe de farine
 1 cuillère à soupe de moutarde
 1 tartine
 4 chicons
 ½ céleri-rave
 400 grammes de shiitakés
 2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
 1 petit pot de shiso vert
 Poivre
 Sel

**PRÉPARATION :**

Faites cuire les joues à feu vif dans un peu d'huile afin qu'elles soient bien dorées. Ajoutez l'oignon et faites-le cuire dans la même poêle. Lorsque l'ensemble est doré, ajoutez la farine. Mélangez soigneusement et faites sécher sur le feu. Mouillez avec le vin rouge et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez le bouillon de volaille, avec 1 tartine coupée en dés et la moutarde. Faites cuire le tout pendant 2 heures à feu très doux avec le couvercle sur la poêle. Si nécessaire, ajoutez un peu de bouillon, salez et poivrez. Coupez le céleri-rave, les chicons et les shiitakés en morceaux égaux et faites-les caraméliser dans un peu d'huile. Salez et poivrez. Disposez les légumes sur une assiette et déposez les joues braisées tout autour. Arrosez de sauce et terminez en ajoutant un peu de shiso vert.

RÔTI FARCI À LA SAUGE, BALSAMIQUE ET POMME DE TERRE, CHOU VERT ET OIGNON**INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :**

800 grammes de rôti Duroc d'Olives
 200 grammes de hachis Duroc d'Olives
 1 botte de sauge fraîche
 1 cuillère à soupe de graines de fenouil
 moulues
 Poivre
 1 oignon rouge
 1 gousse d'ail
 1 cuillère à soupe de pignons de pin
 4 branches de romarin
 1 dl de sirop balsamique
 8 pommes de terre
 ½ chou vert
 4 oignons
 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 Duroc d'Olives
 Sel
 Saugue et romarin pour la finition
 1 pot de shiso rouge
 1 pot de pousses de petits pois

PRÉPARATION :

Coupez le rôti en deux, jusqu'au milieu. Vous pouvez aussi demander à votre boucher de le faire.

Mélangez le hachis avec la sauge, les graines de fenouil, le poivre, l'oignon rouge, l'ail émincé et les pignons de pin. Déposez le mélange au milieu du rôti et refermez-le. Utilisez éventuellement une pique à brochette pour faire tenir le tout. Plongez d'abord le bâtonnet dans l'eau pendant une heure, pour éviter qu'il ne brûle. Arrosez le rôti avec de l'huile d'olive et déposez les branches de romarin autour de la viande. Faites cuire le rôti pendant 45 minutes à 175°C et laissez-le ensuite reposer pendant 30 minutes sous une feuille de papier aluminium. Ne fermez pas les côtés du papier pour que la vapeur puisse s'évacuer et que la viande ne continue pas à cuire. Coupez finement le chou et les oignons et faites-les dorer dans un fond d'huile. Faites cuire les pommes de terre épluchées et réduisez-les en purée avec le chou et l'oignon étuvés. Salez et poivrez. Déposez 2 belles quenelles de pommes de terre sur une assiette et disposez, juste à côté, une tranche de rôti. Arrosez de jus de cuisson. Terminez avec quelques points de sirop balsamique, de la sauge, du romarin, du shiso et des pousses de petits pois.

PORCHETTA TONNATO, ANCHOIS ET CÂPRES**INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :**

12 tranches de porchetta Duroc d'Olives
 1 boîte de thon
 2 cuillères à soupe de mayonnaise
 Poivre
 Sel
 4 filets d'anchois
 1 citron
 1 petit pot de fleurs de câpres
 1 petit pot de câpres ordinaires
 1 pot d'amarante rouge

PRÉPARATION :

Disposez les tranches de porchetta sur une assiette. Mélangez, pour la sauce, la mayonnaise avec le thon, les anchois, le poivre,



le sel et le jus de citron. Agrémentez la porchetta de cette sauce. Terminez en ajoutant les deux sortes de câpres et un peu d'amarante rouge.

TERRINE DE JOUES DE PORC, SALADE DE CHICONS AU CRESSON ET POURPIER, SAUCE À LA MOUTARDE



INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

4 tranches de terrine de joues de porc
2 chicons
1 botte de cresson
1 petit pot de cressonnette
100 grammes de pourpier
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

1 cuillère à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe d'huile d'olive Duroc
d'Olives
1 cuillère à soupe d'eau
Poivre

PRÉPARATION :

Coupez la terrine en rectangles et disposez ceux-ci sur les assiettes. Préparez une salade avec le chicon émincé, le cresson, la cressonnette et le pourpier. Poivrez et déposez la salade à côté de la terrine. Mélangez la moutarde avec la mayonnaise, le miel, l'huile et l'eau et nappez le plat de cette sauce.

FIGES FRAÎCHES AU JAMBON SEC, MOZZARELLA DI BUFFALA ET ROQUETTE

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

2 figes fraîches
4 tranches de jambon sec Duroc d'Olives
1 mozzarella di buffala
50 grammes de roquette
1 cuillère à soupe de pignons de pin
1 cuillère à soupe de noix
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Duroc d'Olives
Poivre

PRÉPARATION :

Coupez les figes, les noix et la mozzarella en morceaux de même taille et les tranches de jambon en trois lanières. Remplissez les verrines en alternant les figes, le jambon, la mozzarella, les noix, les pignons de pin et la roquette. Terminez avec un peu de roquette et du poivre du moulin. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive sur le tout.





la viande de porc **d'une race authentique**



Vous aimez chouchouter vos clients avec de la viande de
qualité saine, savoureuse et tendre.

C'est pourquoi nous chouchoutons nos porcs avec
www.durocdolives.be des graines pures et de l'huile d'olive.

www.durocdolives.com



CONCOURS NATIONAL LA VITRINE DE L'ARTISAN

DEVENEZ L'ARTISAN(E) 2018 !

Faites-vous connaître, témoignez de votre métier, de votre passion et de votre savoir-faire. Devenez l'un(e) des 10 ambassadeurs(rices) de l'artisanat belge en vous inscrivant sur www.lavitrinedelartisan.com.

La Vitrine de l'Artisan, un concours qui promeut l'artisanat de qualité auprès du grand public et suscite des vocations auprès des jeunes. #Artisan2018 #ILoveHandmade #FierDeMonArtisan

QUI PEUT S'INSCRIRE ?

“ Un artisan est un travailleur indépendant actif ou une entreprise active dans la production, la transformation, la réparation, la restauration d'objets, la prestation de services dont les activités présentent essentiellement des aspects manuels, et qui développent un certain savoir-faire axé sur la qualité, la tradition et la création. Définition légale approuvée par le Conseil des Ministres le 15 juin 2012. ”

POURQUOI S'INSCRIRE ?

Mettre à l'honneur votre métier et votre savoir-faire.

Être répertorié(e) gratuitement sur notre site internet

www.lavitrinedelartisan.com

Remporter de la visibilité pendant toute la durée du concours.

Recevoir une vidéo d'entreprise.

Concourir pour un prix :

Artisan 2017 : d'une valeur de 3000€*

Prix du public : d'une valeur de 1000€ *

Prix coup de coeur : d'une valeur de 1000€*

* Montant à faire valoir sur des opérations de promotion et/ou d'amélioration de votre commerce artisanal.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Complétez en ligne, pour le 23.02.2018 au plus tard, le formulaire d'inscription disponible sur notre site web www.lavitrinedelartisan.com

Cette année nous vous invitons également chacun(e) à nous recommander son artisan(e) préféré(e).

Envoyez-nous donc ses coordonnées à l'adresse info@lavitrinedelartisan.com, et nous le/la contacterons personnellement.

Les candidats recevront une confirmation par mail dès réception de leur dossier.

Tout(e) artisan(e) a le droit de se présenter plusieurs fois même s'il a déjà été lauréat.



INSCRIPTIONS

> 23.02.2018



SÉLECTION

Mi-mars 2018



VISITES DES ATELIERS

Mi-avril à Mi-Mai 2018



PRIX DU PUBLIC

16 - 23.05.2018



REMISE DES PRIX

Fin mai 2018

« TRADITION ET MODERNITÉ, L'UTILISATION DES TECHNOLOGIES ACTUELLES AU SERVICE DES MÉTIERS ARTISANAUX »,

Depuis 12 ans, l'expérience du concours et notre contact auprès des artisans nous montre qu'il n'est pas suffisant d'avoir de l'or entre les mains et un savoir-faire artisanal de qualité, encore faut-il savoir le faire évoluer avec son temps et s'adapter à la société moderne dans laquelle nous évoluons.

Afin de valoriser ce secteur, il nous semble primordial d'apprendre à « dépoussiérer » son image, à le rendre plus moderne.

Pour cette 13ème édition, nous voudrions donc mettre cette facette du métier en évidence : Comment permettre à l'artisanat d'évoluer en termes de matériel, de produits, de techniques dans le métier et également dans la transmission ? Comment faire mieux avec moins d'argent et en gagnant du temps grâce aux technologies actuelles ?

Pouvoir utiliser les nouvelles technologies pour servir son métier traditionnel est aujourd'hui devenu presque indispensable. De nombreux outils existent, permettant l'inclusion et la valorisation de l'artisanat dans une société technologique et informatisée. Ces mêmes outils offrent également de nouvelles possibilités et permettent aux artisans de faciliter leur démarche et d'améliorer leur savoir-faire. Nous pensons notamment, au-delà des moyens techniques, à l'e-commerce, au packaging, aux formations, à l'accueil de jeunes pouvant amener des idées nouvelles, etc.

Visitez notre site et nos pages Facebook tout au long du concours, des conseils d'experts vous seront donnés régulièrement !



Soyez fier d'être artisan(e) !

Montrez-le en portant votre badge I LOVE HANDMADE

Nous vous invitons à prendre une photo de votre badge en situation (à l'atelier, sur votre tablier...) et à la poster sur les réseaux sociaux (Instagram, Facebook...) en citant les hashtags que vous souhaitez : **#Artisan2018**, **#Ilovehandmade**, **#FierDeMonArtisan** et en identifiant **@Vitrinedelartisan** afin d'illustrer le dynamisme du « fait main » belge.

Rappel Agenda

15.01.2018 au 23.02.2018 > Inscriptions

Mi-mars 2018 > Sélection des 10 artisans lauréats et des apprentis lauréats

Mi-avril à Mi-Mai 2018 > Rencontres et visites des ateliers des artisans

16 au 23 mai 2018 > Votes en ligne pour le prix du public

Fin mai 2018 > cérémonie de remise des prix

La Vitrine de l'Artisan

Boîte Postale 42

Ixelles Porte de Namur

1050 Ixelles

info@lavitriedelartisan.com

02 500 50 70

0489 34 70 77



La viande de Bocquillon, un savoureux produit du terroir

Le Bocquillon est une viande de femelles culardes de l'Ardenne, élevées dans l'herbe des pâtures et avec des fourrages récoltés dans notre région. Une viande issue d'une femelle Blanc Bleu Belge qui a été chouchoutée par un éleveur local et nourrie au colza ayant mûri dans nos champs. Cette traçabilité confère au produit final son caractère terroir et assure au consommateur un goût et une saveur inégalable: le vrai goût du boeuf d'autrefois.



Traçabilité

Pur produit « made in Belgium », le Bocquillon est une viande de femelles BBB nées, élevées et engraisées dans les provinces de Luxembourg, Namur et Liège.



Sans OGM

L'alimentation du Bocquillon est exempte de soja et d'OGM. Elle se compose principalement d'herbe et de tourteau de colza première pression à froid.



Omega 3

Excellente pour la santé, la viande de Bocquillon offre un bon rapport Oméga 6/Oméga 3 (inférieur à 3).



Goût prononcé

A la fois tendre et savoureuse, la viande légèrement persillée du Bocquillon se différencie par son goût prononcé et sa couleur rouge vif.



Qualité supérieure

Grâce à son alimentation, la viande de Bocquillon offre une qualité supérieure au niveau de la conservation et de la perte de jus. Elle a été récompensée par l'ITQi en 2016.



Emission CO² faible

Produit localement, le Bocquillon offre un bilan CO₂ faible. C'est bon pour l'environnement!



“Une viande tendre et savoureuse à la fois”

Recommandée par plus de 35 bouchers artisans



Rue du Petit Granit, 3 - 5580 Rochefort • info@bocquillon.be • www.bocquillon.be





BOCQUILLON @TAVOLA

11-12-13 MARS 2018 • COURTRAI

*“Une découverte
de la fourche à la fourchette”*

Retrouvez-nous sur notre stand !
Inscrivez-vous vite sur www.bocquillon.be/news
Kortrijk Xpo au palais 4, stand n° 4135



**TAVOLA
2018**



Bocquillon • Rue du Petit Granit, 3 - 5580 Rochefort • info@bocquillon.be • www.bocquillon.be



De délicieux produits gourmets et haut de gamme. Découvrez les saveurs de demain à Tavola 2018: 11-12-13 mars 2018 à Kortrijk Xpo (Belgique)

Du classique au trendy, des gros volumes aux productions artisanales, des entreprises confirmées aux start-up, des marques célèbres aux marques distributeurs, des produits connus aux nombreuses nouveautés. Plus de 450 sociétés vous présenteront une sélection de leur assortiment en alimentation & boissons de qualité à valeur ajoutée. Tavola vous proposera ainsi ce qu'il y a de mieux et de plus récent sur le marché afin que vous puissiez surprendre et convaincre vos clients.

Grâce à cet assortiment unique, Tavola titille l'imagination des quelque 17.000 acheteurs et responsables des détaillants, du commerce du gros, de la grande distribution et des organisations de restauration venant, tous les deux ans, de 30 pays différents. Une fois de plus, Tavola 2018 sera un salon d'inspiration, centré sur la qualité et l'expérience du visiteur. Si nous ajoutons à cela le cadre élégant dans lequel il se déroule, Tavola se révèle une manifestation particulièrement intéressante et conviviale à taille humaine.

DES PRODUITS GOURMETS PROPOSÉS PAR 450 EXPOSANTS DE 15 PAYS

Tavola est unique en son genre en ne présentant que des produits gourmets soigneusement sélectionnés. Des mets classiques et tendance vous y seront présentés aussi bien par des leaders de marché que par de petits fabricants artisanaux. Différentes zones seront également réservées aux entreprises artisanales qui y exposeront leurs produits originaux de qualité.

Tavola réunira un nombre record d'entreprises: pas moins de 450 exposants de 15 pays heureux de vous présenter leurs produits gourmets haut de gamme à grande valeur ajoutée. Bien des exposants sont fidèles à leur rendez-vous biennal avec Tavola, mais un tiers sont des nouveaux-venus qui présenteront leurs pro-

duits pour la première fois. Votre garantie d'y découvrir de nombreuses nouveautés!

Plusieurs pavillons régionaux et internationaux seront également présents à Tavola:

- Village gourmet transfrontalier: cette année des entreprises intéressantes de Belgique et de France
- ApaQW: une valeur sûre de découvertes d'entreprises wallonnes
- France: un joli pavillon de produits haut de gamme
- Grande-Bretagne et Pologne: vu le vif intérêt manifesté par les visiteurs en 2016, ces deux pays redoublent leur superficie et leur nombre d'entreprises
- Et, pour la première fois ...: les Pays-Bas, l'Espagne, le Canada et l'Indonésie!

Tavola présentera ainsi un assortiment unique de produits de qualité provenant de tous les secteurs: fruits et légumes; plats préparés et produits traiteur; produits surgelés; boissons (alcoolisées ou non), café et thé; alimentation sèche, spécialités et épicerie fine; produits végétariens; poissons et fruits de mer; viande, charcuterie, gibier et volaille; sucreries, pain et pâtisserie; et produits laitiers.

Au sein de ces catégories, vous découvrirez aussi l'alimentation biologique et écologique; les produits du terroir et l'alimentation ethnique; l'alimentation sans gluten et sans allergènes; l'alimentation halal / casher, ...

Vous trouverez un aperçu des exposants sur www.tavola-xpo.be/exposants. N'hésitez pas à consulter la liste par groupe de produits afin de préparer votre visite.

LES MEILLEURES NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS AVEC, NOTAMMENT, LE CONCOURS DE LA TAVOLA D'OR 2018

Des saveurs inédites, des combinaisons de

produits surprenantes, des applications différentes, des moments de consommation originaux... Le concours de la Tavola d'Or couronne les meilleures innovations alimentaires et contribue à déterminer ce que le consommateur de demain découvrira dans son assiette et dans son verre. Ce concours organisé à l'occasion de Tavola se déroule, tous les 2 ans, à Kortrijk Xpo. Un jury composé de professionnels des magasins spécialisés, de la grande distribution, des sociétés de catering, de la gastronomie, du développement de produits, du journalisme, etc. sélectionnera les meilleures nouveautés au potentiel commercial fort.

SELECTION SEVERE COMPRENANT 2 TOURS D'ÉVALUATION

Le concours de la Tavola d'Or se déroule en 2 étapes. Dans un premier temps, 3 acheteurs détermineront le caractère innovant de chaque produit sur base d'une argumentation et d'un échantillon. Viendra, ensuite, une évaluation approfondie avec dégustation au cours de laquelle toutes les facettes du produit ou concept seront évaluées avec précision. 100 produits nous ont été envoyés cette année. Après une première sélection, +/- 50 d'entre eux pourront concourir à la Tavola d'Or.

Le jury final de 15 personnes sera composé d'acheteurs ou de responsables des secteurs de la gastronomie, de la publicité, du développement de produits et de marques, et de membres de la presse professionnelle. Ils sélectionneront, dans chacune des 4 rubriques, le gagnant de la Tavola d'Or et les 2 nominés. Le goût n'est pas le seul critère déterminant; d'autres critères viennent s'y ajouter, tels que l'innovation, l'emballage, le marketing, l'aspect écologique et durable.

Les meilleures nouveautés sont évaluées, à votre intention, par le jury professionnel du concours de la Tavola d'Or. Tavola couronne ainsi les meilleures nouveautés présentes au salon selon 4 catégories:

- Tavola d'Or Traiteur (: produits destinés au service traditionnel)
- Tavola d'Or Retail (: produits dans leur emballage consommateur, en libre service)
- Tavola d'Or Foodservice (: produits destinés aux organisations de catering)
- Tavola d'Or Épicerie Fines (: produits spécifiques destinés aux épicerie fines)

Tous les produits ayant atteint le second tour d'évaluation seront exposés dans la Rambla centrale. Les visiteurs y trouveront le point de départ idéal à leur quête de nouveautés. Le hall 5 présentera les 3 meilleurs produits sélectionnés par rubrique, produits que les visiteurs seront invités à déguster. Ils pourront, ensuite, voter pour l'un d'entre eux. A l'issue de Tavola 2018, le produit ayant remporté le plus de voix se verra attribuer le Prix du Public de la Tavola d'Or.

FIXER À L'AVANCE SES RENDEZ-VOUS À TAVOLA? RIEN DE PLUS SIMPLE GRÂCE AUX FOOD BUSINESS MEETINGS

Les visiteurs désireux de fixer à l'avance leurs rendez-vous avec des partenaires potentiels pendant Tavola peuvent s'inscrire gratuitement aux Food Business Meetings d'Enterprise Europe Network les lundi 12 et mardi 13 mars.

Chaque professionnel du secteur alimentaire a jusqu'au 9 mars pour créer un profil (gratuit) dans le catalogue des Food Business Meetings via www.tavola-xpo.be/meetings-FR. Vous pourrez, ensuite, envoyer des demandes de rendez-vous et confirmer (ou refuser) celles que vous aurez reçues. Le rendez-vous est fixé en cas d'intérêt mutuel. Cet outil permet à chaque professionnel de préparer et de planifier au mieux sa visite à Tavola. (Date limite inscription: 9 mars)

Dates: lundi 12 et mardi 13 mars 2018

Lieu: salle MC4 (Kortrijk Xpo Meeting Center ; entrée via le hall 6)

LA RAMBLA EST UN LIEU DE RENCONTRE UNIQUE MÊME AVANT ET APRÈS LES HEURES D'OUVERTURE DE TAVOLA.

La Rambla – dont l'entrée se fait par Xpo Zuid et Xpo Noord – est l'axe central qui traverse le salon. Accessible avant l'ouverture du salon, elle vous accueille dès 9h pour un petit déjeuner simple ou copieux. A midi, vous avez le choix entre le snack-bar Atrium ou le Loungebar, ou un délicieux repas au restaurant.

Après la fermeture des portes du salon, le

Loungebar de la Rambla reste ouvert et propose collations et boissons aux exposants et à leurs clients, contacts et collègues.

VOUS VENEZ EN VOITURE OU EN TRAIN À TAVOLA ?

Kortrijk Xpo est facilement accessible puisque le complexe se situe tout près de l'autoroute E17. Ses vastes aires de parking vous permettent de garer votre véhicule à proximité des bâtiments.

Pour les visiteurs préférant le train, l'organisation prévoit, dès 9h, des navettes gratuites au départ de la gare de Courtrai.

INFORMATIONS PRATIQUES TAVOLA 2018

dimanche 11 mars 2018 10h00-19h00

lundi 12 mars 2018 10h00-19h00

mardi 13 mars 2018 10h00-18h00

Kortrijk Xpo (Belgique)

Adresse: Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk (Belgique)

Infos: www.tavola-xpo.be – tél. +32 (0) 56 24 11 11 – tavola@kortrijkxpo.com

Réservez votre badge visiteur gratuit – uniquement pour les professionnels de l'alimentation; via www.tavola-xpo.be au moyen du code KH435

Prix ticket de parking: € 5.

Itinéraire: Kortrijk Xpo se situe à la sortie n°2 de l'autoroute E17 Antwerpen-Gent-Kortrijk-Lille (FR). Le complexe est facile d'accès et se trouve à 1h à peine d'Anvers, à 45 minutes de Bruxelles, à 15 minutes de Lille et à 2h30 d'Amsterdam et de Paris

Suivez Tavola sur les médias sociaux:

www.facebook.com/tavola-xpo |

www.twitter.com/tavola_xpo

www.instagram.com/tavola_xpo |

www.linkedin.com/company/tavola-xpo

NOUVEAUX PRODUITS DES EXPOSANTS INFORMATIONS COMMUNIQUÉES PAR LES EXPOSANTS

Vous trouverez un aperçu des nouveaux produits sur www.tavola-xpo.be sous "nouveautés des exposants". (lien direct <http://www.tavola-xpo.be/fr/visiter/nouvelles-des-exposants/>)

Belberry Terrines Gourmandes BELBERRY PRESERVES

Les "Terrines Gourmandes" de Belberry sont de délicieuses préparations à base de fruits, de vin, d'oignons ou de moutarde à l'ancienne. Celles-ci sont facilement portionnables en cubes, tranches ou barres et



sont la finition parfaite pour vos amuse-bouche jusqu'au dessert.

Six saveurs uniques sont disponibles: oignon rouge et framboise, citron sauvage, orange amère, figue violette, vin de sauternes et moutarde.

Pour les supermarchés premium, les terrines s'intégreront parfaitement au rayon frais des fromages et produits laitiers, des charcuteries et des salades. À travers le canal de l'HORECA, ce produit trouvera également sa route vers l'artisan cuisinier et les passionnés culinaire. Suivez votre créativité et donnez la touche finale à tous vos plats.

Decouvrez le nouveau Gran'Tapas TZATZIKI au vrai yaourt grec ! BELIES - PIETERCIL GROUP



Le TZATZIKI de Gran'Tapas est une préparation fraîche à base de 60% de yaourt grec et 30% de morceaux de concombre croquants. Il est préparé selon la recette authentique avec une touche de l'ail, d'aneth et de menthe. Ce dip frais et crémeux d'origine Grecque est délicieux pour servir avec du pain pita mais, aussi pour accompagner tous vos plats de viande grillée. Le TZATZIKI fait partie de la gamme dips de la marque Gran'Tapas et il est disponible dans un emballage pratique et refermable de 800g.

Sharing is caring: Gran'Tapas Pick'it & Dip'it

BELIES - PIETERCIL GROUP



Les plateaux de la gamme PICK'IT & DIP'IT

de Gran'Tapas sont nouveaux dans l'assortiment frais. Le concept a été développé exclusivement pour les clients « Foodservice », d'où l'importance du 'healthy snacking' qui vont de pair et répondent à la tendance « partageons ensemble ». Rien que son emballage vous mettra l'eau à la bouche. La gamme PICK'IT de Gran'Tapas se compose de 3 compartiments d'antipasti frais ; deux délicieuses combinaisons ont été développées. La version classique (olives provençales, salami « Marcaboules » pur porc et fromage Gouda) mais aussi la version méditerranéenne (olives au basilic, tomates cerises marinées, et des cubes de fromage Manchego espagnol). Notre gamme propose également le « DIP'IT » avec une tapenade de tomates fraîches et mini bruschetta où vous pouvez opter pour la tapenade aux poivrons doux et fromage crémeux en combinaison avec des mini gressins.

Olives Taggiasca BERGFOOD



Origine: Province d'Imperia, partie occidentale de la région de Ligurie, Italie
Couleur des olives: Comme les oliviers sont à des hauteurs différentes et que chaque côté de l'arbre a une position différente par rapport au soleil, les olives mûrissent sur 1 arbre de manière inégale et donnent à cette variété des couleurs différentes à la récolte. La quantité d'eau affecte également la couleur des olives, de sorte que les couleurs peuvent varier par année de récolte. Généralement, la couleur indique la maturation du fruit (noir / violet signifie une maturation complète). Caractère: "Taggiasca" sont de petites olives panachées et fermes, sans noyau en huile d'olive extra vierge. Cette variété est considérée comme l'une des meilleures olives de table en raison de son goût riche. Si suffisamment disponible cet olive est également utilisée pour la production d'huile d'olive. Récolte: Entre octobre et mars. Pour préserver les propriétés organoleptiques les olives sont conservées immédiatement après la récolte. Utilisez: Idéal à l'apéritif, en salade, avec du poisson dans une sauce typique

de la Ligurie (avec tomates, basilic de Gênes AOP et olives Taggiasca).

Focaccia Umbra Europizza BERGFOOD



Focaccia Umbra est un produit de la cuisine régionale de l'Ombrie, situé dans le centre de l'Italie. Cette variante a une histoire ancienne et est si populaire en raison de la polyvalence d'utilisation, elle peut être utilisée directement pour n'importe quelle recette, est facile à digérer, et peut être chauffée sur feu ouvert ou très brièvement dans un four ou une poêle à frire. Parfait dans le cadre d'un repas (végétarien ou végétalien), dans un régime pauvre en graisses, comme entrée, comme déjeuner ou comme coupe-faim. Variations infinies de garnitures telles que roquette, légumes grillés, jambon séché, mozzarella, poisson fumé ou tout ce que vous voulez. Comme la pâte est très fine et aérée et que la focaccia est également ouverte; elle sera, l'un de vos produits de base préférés, toujours facile à avoir à la maison. 100% d'ingrédients naturels et seulement 1% de matières grasses, emballage d'oxygène réduit, naturel ou avec l'ajout de romarin. Uniquement des ingrédients naturels, seulement 1% de matières grasses, facilement digestibles, pas de réfrigération nécessaire, aérée, mince et déjà prédécoupée.

Food services, sauces 2/3 L, curry poulet & VG 1 kg BLUE ELEPHANT FINE FOOD CATERING

Oil U need is Ucook BRANDS WITH 1 VISION



Ucook est une marque de qualité pour les sauces, vinaigrettes et marinades. Nos produits sont honnêtes, de qualité, faciles d'utilisation et polyvalents dans leur utili-

sation. Avec leur polyvalence, ils ont pour objectif de ne pas se limiter aux marinades de poisson et de viande. Les produits de Ucook peuvent vous aider de facilement et rapidement préparer un plat original et raffiné. Ils ont une longue préservabilité et vous pouvez acheter notre assortiment de Ucook en 3L bouteilles.

Brasvar, des porcs raffinés BRASVAR



Tendre. Juteuse. Alimentation à la soupe. Goût unique. A du caractère. Délicieuse. Intéressante. Raffinée. Durable. Authentique. La qualité pure et simple. Distinctive. Saine. Viande avec une histoire. Belge.

Faites connaissance avec notre nouveau fromage - le Brugge Comtesse BRUGGE KAAS - MILCOBEL



Brugge Comtesse : la Grande Dame dans l'assortiment de fromages Brugge. Avec sa texture crémeuse, son cœur ivoire et son arôme fruité, elle surprend à tous les coups. Comtesse présente une saveur royale aux nombreuses facettes, conjuguée à des touches de noisette grillée, de vanille et de fruits d'été. Elle se prête à merveille à l'apéritif, mais se défend aussi sur la tartine ou dans une salade fraîche. Les possibilités sont infinies. Son film d'emballage bleu foncé protège le fromage et évoque les luxueuses robes en velours des comtesses de Flandre. Elle contient peu de sel et en plus elle est par nature sans lactose.

Salt Of Hearts CAMELLIA'S



Salt of Hearts est créé à partir de l'idée : moins de sel, plus de goût. La plupart d'entre nous aiment le sel, mais c'est un fait que beaucoup d'entre nous en mangent trop. Le « sel des cœurs » est un exhausteur de goût naturel et contient seulement 15% de sel. Mill & Mortar a collaboré avec le cuisinier et fougueux danois Rasmus Bredahl pour créer le « sel des cœurs ». Pour ce mélange, on s'est basé sur les principes neuro-gastronomiques, qui vise à contenter tant l'estomac que le cerveau. Salt of Hearts est un produit 100% naturel et biologique contenant seulement 15% de sel, du sumac, des graines de sésame grillées, de coriandre, de sucre, d'algues, de champignons séchés et une pincée de poivre. Utilisez « le sel des cœurs » où vous utilisez habituellement le sel de table pour aromatiser la viande, le poisson, les légumes ou les œufs.

BUTCHER'S CRAFT by DE LAET & VAN HAVER
DL-VH BUTCHERS CRAFT



Secreto 07 pâté gin: basé sur notre produit gourmet renommé: Secreto 07

BUTCHER'S CRAFT by DE LAET & VAN HAVER
DL-VH BUTCHERS CRAFT



Du poulet grillé et fumé



TAVOLA

Salon professionnel
de l'alimentation fine
et des produits frais



11-12-13 mars 2018
Kortrijk Xpo

Découvrez notre sélection de produits gourmets classiques et d'aliments de qualité et tendance proposés par 400 exposants allant des entreprises leaders du marché aux fabricants artisanaux.

www.tavola-xpo.be



Kortrijk **Xpo**

Retrouvez-nous sur :



Visite gratuite :
enregistrement via www.tavola-xpo.be
avec le code KH435



Nouveau snack pour le marché européen!

FANTIFOOD INTERNATIONAL



Rooted introduit nourriture saine d'origine orientale à une publique occidentale. Ces produits sont enracinés en tradition et adaptés aux besoins du mode de vie de l'ouest! Les graines de Lotus, aussi connu comme "fox nuts" sont déjà consommés pendant 3000 années en Inde. Rooted Popped Lotus Seeds sont des snacks naturels, nutritifs et légers. Chaque graine de lotus bouillonne de protéines, de fibres et d'acides aminés essentiels. Nous grillons les graines avec des arômes naturels afin de vous apporter un snack croquant et plein de goût qui est 100% bon pour vous! Les graines de lotus ont une teneur élevée en fibres et en protéines, conviennent aux végétariens et aux végétaliens, sont exemptes de gluten et de cholestérol et ne contiennent pas d'acides gras trans.

FAR Jamones y Embutidos



Tarte Flambées

FLAMMKUCHEN.NL

Les Tartes Flambées; Le progrès basé sur la tradition

Comme le montre la demande toujours plus forte, les tartes flambées authentiques sont une tendance qui connaît le succès dans le monde entier.

Avec une capacité de production annuelle de 30 millions de tartes flambées et de fonds de tartes, Gusto Palatino se positionne en tant que fabricant de tartes flambées mais aussi en tant leader au niveau qualitatif. Nous travaillons en partenariat avec la grande distribution dans le monde entier. Gusto Palatino doit son succès à une recette unique : l'innovation et la tradition. La particularité « extra-



croustillante » des tartes flambées et des fonds de tartes « made by » Gusto Palatino est le fond ultra fin. En tant que fabricant de tartes flambées, leader en qualité et partenaire commercial, nous vous offrons une compétence unique au monde! C'est dans deux unités de production ultra modernes- situées à quelques pas de l'Alsace, au beau milieu du « parc naturel de la forêt du Palatinat et des Vosges du Nord »- que l'entreprise fondée en 2006 confectionne avec finesse et passion ses tartes flambées. Celles-ci font le bonheur du cœur et des papilles de millions de gourmets.

Flandrien Light

FLANDRIEN KAAS



Le Flandrien Light contient 38% de matières grasses et 20% de teneur de sel en moins qu'un gouda normal. Ce fromage est pauvre en lactose et ne contient pas de gluten. A cause d'une maîtrise parfaite du procédé de fabrication de fromage et l'aspect artisanal (e.a. le caillé est remué manuellement) les fromagers ont réussi à donner du caractère à ce fromage allégé avec une onctuosité surprenante. Après la fabrication dans la fromagerie en Wervicq, le fromage reste encore 8 semaines en cave pour l'affinage sur des planches en bois. Le maître-fromager va évaluer les fromages au niveau du goût, onctuosité et odeur. Seulement les fromages qui sont au niveau du Flandrien Fromage peuvent partir vers les magasins. Ceci est, évidemment, aussi le cas pour ce merveilleux Flandrien Light !

Burger flandrien

GOOD MEAT

Les meilleures combinaisons pleines de saveurs ne doivent pas manquées. Pour

les amateurs de saveurs qui adorent les goûts uniques et distinctifs, nous avons développé le Burger Flandrien. Une préparation de viande 100% pur porc belge avec le meilleur fromage Gouda du monde; le fromage Flandrien. Deux produits honnêtes et qualitatifs du terroir belge qui sont appréciés pour leur goût unique dans le monde entier. La combinaison de ces deux produits valait la peine d'être testée et a immédiatement débouchée sur une véritable bombe à saveurs. La combinaison viande hachée et fromage est un succès ce n'est pas un secret, mais ce qui rend le Burger Flandrien si unique peut être résumé comme suit: le meilleur rapport qualité-prix, un goût unique et distinctif, des délices de l'artisanat belge, des recettes artisanales.

Good Meat, qui a déjà accumulé des décennies d'expérience dans le traitement de la viande de qualité, est le fabricant parfait pour faire ces hamburgers artisanaux fait maison. Ce que vous dégustez est un goût et une qualité constantes.

GREGA, jambon divinement savoureux !

GREGA



Depuis 1960 Grega, situé à Buggenhout, est fabricant belge spécialisé de jambons de qualité cuits et crus. Les seuls ingrédients des jambons crus de Grega, comme le Breughel (9 mois), le Superano (15 mois), le Jambon Forestier (15 mois, légèrement fumé) et le Pata Grega (24

mois) sont : de la viande de porc et du sel marin. Les jambons cuits de façon artisanale de Grega, comme le Superano Cotto, subissent une cuisson lente et douce, ce qui leur confère leur goût naturel et authentique d'antan et leur arôme doux et riche en même temps.

JanisFarm poudres naturelles de légumes / baies / fruits JANISFARM



JanisFarm, produit et distribue des produits 100% naturels de baies et de chanvre.

Est apprécié par de nombreux restaurants Michelin en Belgique, aux Pays-Bas et en Angleterre.

Pas d'additifs ou de produits de remplissage mais 1 produit naturel pur transformé en poudre. Séché à moins de 40 °C pour préserver de façon optimale les nutriments, les arômes et les couleurs.

Jambon à l'os grill aux fines herbes JB VIANDE

Pour le salon TAVOLA 2018, PORKETTO® by JB Viande vous présente une de ses nouveautés : le Jambon à l'os grill aux Fines Herbes. Une viande tendre, juteuse avec une couenne à faire croustiller au four ou au barbecue. Le jambon à l'os a été cuit puis rôti avec ses fines herbes. Le porcelet est un produit original qui se différencie des autres viandes, que ce soit gustativement ou dans sa présentation. Conçu pour faciliter la préparation du repas, il n'y plus qu'à le réchauffer et c'est prêt ! Idéal pour un bon repas convivial en famille ou entre amis !

Une chose à retenir : facile de rendre les repas croustillant avec PORKETTO®

Marmelade de saumon JCG Cooking JCG COOKING



Marmelade De Saumon est une marinade artisanale à base de Gin et d'herbes fraîches pour mariner le saumon cru.

Marmelade De Saumon est une marinade artisanale à base de Gin et d'herbes fraîches pour mariner le saumon cru. La marinade est assez concentrée, voilà pourquoi une fine couche uniforme sur le

côté filet du saumon est suffisante. C'est de là que vient le nom "marmelade", puisque la méthode fait penser à l'étalage sur du pain. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 heures, de préférence sous vide, puis enlever la marinade avec du papier absorbant et le saumon est prêt à consommer. Si le saumon peut être mariné plus fort, vous pouvez choisir de le laisser mariner 36 ou 48 heures. Le goût de la marinade en combinaison avec le saumon est doux accompagné d'une touche fraîche. En outre, la présence des herbes fraîches comme le thym citron, l'estragon, la sauge et la coriandre est ressentie lors de la dégustation du saumon mariné. De plus, nous travaillons sans additifs ni conservateurs et la marinade est entièrement faite à la main

Tartaat: une mélange d'épices artisanale pour le steak tartare JCG COOKING



JCG Cooking is a young, dynamic organization offering innovative, handmade food. We feel it our mission to simplify the cooking process and to save your valuable time. Tartaat contient câpres, cornichon, sauce Worcester, oignons, ... et vous permet de préparer un steak tartare

Vakbeurs van de fijne
en verse voeding

Salon professionnel
de l'alimentation
fine et des produits frais

Trade fair for fine foods
and fresh products



Uitnodiging - Invitation

11-12-13 March 2018 - Kortrijk Xpo (Belgium)



**TAVOLA
2018**

Pré-enregistrement via
www.tavola-xpo.be
= entrée gratuite

Vooraf registreren via
www.tavola-xpo.be
= gratis toegang

Pré-enregistrement via
www.tavola-xpo.be
= entrée gratuite

Preregistration on
www.tavola-xpo.be
= free entrance

Membres de la Fédération
nationale peuvent s'inscrire
à www.tavola.be avec code
KH435 pour télécharger un
accès gratuite.

à la minute! Ajoutez la viande boeuf et une jaune d'oeuf et le steak tartare est prêt à consommer.

KUU-tube: l'art des saveurs dans un tube.
KUU



Chaque "KUU-tube" contient une gelée artisanale avec des saveurs surprenantes et exceptionnelles. Combiner des saveurs est un art. Les "Kuu-tubes" vous permettent d'être créatif à table: vous choisissez vous-même un goût d'un tube pour embellir votre plat. Passer à table devient un moment créatif. Vous créez, avec vos talents cachés, votre propre oeuvre d'art culinaire. Il y a 5 "KUU-tubes": myrtille et menthe, canneberge et vin de myrtilles, fleur de sureau et vanille, gelée de thé de myrtilles, gelée de bière et piment royal. Les tubes en aluminium sont remplis à la main et emballés dans une petite boîte avec une notice explicative. Le "design look" et l'illustration d'une peinture sur la petite boîte font

penser à "l'art des saveurs". Les tubes protègent contre la lumière et l'air. La couleur, le goût et la conservation sont garantis, même après ouverture. Facile, pratique, hygiénique et totalement recyclable. Le "Kuu-tube": délicieux et en même temps merveilleux.

"KUU-tube": une création de KUU, créateurs artisanaux. Info: +32 (0)11 230 310, info@kuubelgium.be, www.kuubelgium.be

La Princesa Foods - Votre grossiste en charcuterie espagnole!!
LA PRINCESA FOODS



Produits séchés Espagnols de porc Duroc ou Ibérico, tels que jambons, lomo, salchichon, chorizo,...

Maintenant nouveau dans notre gamme: fuet et salchichones payés enrobés d'herbes.

Aussi une gamme de fromages Manchego,

y compris la truffe, olives noires, l'ail noir, bollette, D.O., Curado,....

EPICERIE PERLITA
L'ESTURGEONNIERE



La nouvelle gamme Epicerie Perlita fait son entrée dans la famille du caviar éponyme implanté au cœur du Bassin d'Arcachon. Trois verrines gourmandes entrent en scène pour le plus grand plaisir des gourmets, mêlant à l'esturgeon les citrons rôtis, le caviar et les piquillos;

LODYN! Fromage de chèvre pur riche en Omega 3 et Antioxydants. NOUVEAU!
LODYN CHEESE



Lodyn est un fromage de chèvre pur, avec une pâte compacte et crémeuse de couleur blanc-ivoire. Produit suivant "La

DATA

Zondag 11 maart 2018: 10-19u
Maandag 12 maart 2018: 10-19u
Dinsdag 13 maart 2018: 10-18u
Toegang exclusief voor professionals

DATES

Dimanche 11 mars 2018: 10h-19h
Lundi 12 mars 2018: 10h-19h
Mardi 13 mars 2018: 10h-18h
Accès réservé aux professionnels

DATES

Sunday 11 March 2018: 10-19 hrs
Monday 12 March 2018: 10-19 hrs
Tuesday 13 March 2018: 10-18 hrs
For professionals only

Praktische info • Infos pratiques • Practical info

PLAATS / LIEU / VENUE

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk (Belgium)

OFFICIAL AIRLINE PARTNER

Brussels Airlines & Lufthansa Group Partners Airlines
Info & voorwaarden / conditions:
www.tavola-xpo.be

INFO / INFOS:

Tavola 2018
T +32 (0)56 24 11 11
tavola@kortrijkxpo.com
www.tavola-xpo.be

angeboden door - offert par - offered by:



Kortrijk **Xpo**



TAVOLA
2018

Join us: www.facebook.com/tavola-xpo
 www.twitter.com/tavola_xpo

www.linkedin.com/company/tavola-xpo
 www.instagram.com/tavola_xpo



méthode Lodyn-lait", qui consiste à s'assurer que les chèvres produisent naturellement un lait riche en oméga 3 et antioxydants (sélénium), grâce à une alimentation contrôlée de l'herbe et à l'introduction dans leur alimentation de notre fourrage brevetée produite avec des ingrédients végétaux. Ainsi nous obtenons notre lait d'une façon complètement naturelle, sans additifs.

Caractéristiques du fromage Lodyn: +300% Antioxydants (sélénium); -18% de graisses saturées; + 18% de graisses mono-insaturées; + 150% de graisses polyinsaturées; + 650% d'acides gras oméga 3; par rapport à la moyenne de 5 fromages de chèvre sur le marché. -

STAND 180, HALL 1

Pizza Al Taglio MAMMA ROMA



Venez découvrir la nouvelle gamme de pizzas fraîches by Mamma Roma

Une pâte exceptionnelle: Temps de pousse de 72h, travaillée à la main par nos artisans boulangers. Un croustillant et une légèreté garantis. Une fraîcheur unique: Les ingrédients proviennent d'Italie. Nous respectons les appellations d'origine et les producteurs locaux. Une expertise: 12 ans d'expérience et leader de la Pizza Al Taglio en Belgique et en France avec 14 restaurants.

Raviolis cuisinés homemade - Tradition et Veggie MR COOK



Gino Alongi vous présente son nouvel assortiment de raviolis aux formes et couleurs variées conditionnés en barquettes ultra frais. Les pâtes fraîches, farces et sauces sont entièrement réalisées dans nos cuisines à base de produits

fraîs et d'ingrédients naturels de première qualité, sans conservateurs ni colorants. Les recettes traditionnelles sont revisitées et peuvent être adaptées aux goûts et spécificités de vos clients.

Premium NONNA

La Premium est une salade haute gamme avec des produits de qualités, les ingrédients qui la composent sont choisis et associés avec goût. Un assemblage méticuleux fait main dans le souci du détail faisant la différence. Son packaging est design est innovant. Sa large fenêtre donne une vue d'ensemble sur la composition du produit.

Celle-ci se décline en 5 recettes originales:

- Premium Caesar
- Premium Garden
- Premium Falafel (Veggie)
- Premium Saumon
- Premium Bangkok (New°)

Perles Oleoalmanzora Premium OLEO ALMANZORA



Oleoalmanzora est un domaine oléicole familial dont les valeurs et connaissances de l'huile d'olive vierge extra ont été transmises depuis plusieurs générations.

L'huile d'olive Extra vierge Gaulos est une expérience gastronomique OLIAESA



Pur Natur yaourt et fromage frais riches en protéines PUR NATUR



Le yaourt et le fromage frais sont deux sources de protéines de grande qualité, essentielles dans le cadre de n'importe quel régime alimentaire. À déguster à tout moment de la journée. Les protéines apportent à votre organisme l'énergie dont il a besoin, mais elles ont aussi un effet hypotenseur, aident à lutter contre la surcharge pondérale et participent à la récupération musculaire. Grâce au yaourt et au fromage frais riches en protéines de Pur Natur, vous emmagasinez nettement plus de protéines qu'avec du yaourt ou fromage frais ordinaire!

Fromages à pâte molle de Pur Natur PUR NATUR



Le Fleurie a une croûte blanche, un parfum subtil de plantes ligneuses et une texture onctueuse et crémeuse avec un goût léger et frais.

Il fond dans la bouche grâce à sa structure lisse et onctueuse. Mais ce qui rend le fromage vraiment unique est surtout sa simplicité. Une saveur crémeuse de lait léger et une note subtile de champignons.

Le Greek style a une fine croûte colorée, une odeur et un goût légèrement plus prononcés et une texture très onctueuse.

Le fromage est fait avec les cultures typiques du yaourt Pur Natur Greek style, a un goût nettement raffiné et un arôme légèrement aigre.

Spécialité de Foie Gras de Canard, aux écorces de Yuzu et à l'alcool de Gentiane

ROUGIE - EURALIS GASTRONOMIE



UN VRAI ENGOUEMENT AUTOUR DES CHEFS UNE VRAIE ATTENTE CONSOMMATEUR

Un foie gras de canard subtilement parfumé de notes fraîches et acidulées révélées par l'écorce de Yuzu et la liqueur de Gentiane. Un accord parfait, élaboré par les chefs René et Maxime Meilleur, qui offre une finesse en bouche incomparable. Une dégustation d'exception qui vous transporte sur la terre natale des chefs savoyards, 3 étoiles au Guide Michelin.

Un bocal verre qui joue la transparence
Un luxueux coffret idéal pour offrir
Format : 190g

L'ALLIANCE GOURMANDE- Une aide culinaire premium ROUGIE - EURALIS GASTRONOMIE



PARTAGE & CONVIVIALITÉ : Emergence de nouvelles tendances de consommation par le convive (planches à partager, tapas...)

DIFFÉRENCIATION & VALORISATION : Volonté de se différencier par une montée en gamme de l'offre avec une sélection

de matières premières valorisables
RAPIDITÉ, SIMPLICITÉ & CRÉATIVITÉ : Recherche de produits services simples d'utilisation, et multi-usages

'Alliance Gourmande : Un irrésistible mélange fondant de foie gras (45% de Foie Gras) et de viande de canard confite qui laisse libre court à la créativité du chef. Une véritable aide culinaire. Prête à l'emploi

- Une texture souple
- Un excellent rapport Qualité/Prix
- Un produit gourmand avec du goût et de la mâche

Boule de vinaigre Balsamique à râper SAVEURS MODERNES



La 1ère boule de véritable vinaigre balsamique de Modène IGP à râper, idéal sur vos salades viandes et poissons. Produit à température ambiante issu de la cuisine moléculaire.

Moulin à truffe SAVEURS MODERNES



SEGIDA Saveur d'Or 2017 au concours de Saveurs Nouvelle Aquitaine pour le Piment d'Espelette AOP/AOC

SEGIDA

Une récompense très appréciée par l'équipe de SEGIDA, producteur de piment d'Espelette AOP /AOC depuis 1998 à Ainhoa, France. Au cœur du Pays basque, SEGIDA, gère le cycle du produit, de la graine au produit final : la poudre de piment d'Espelette AOC/AOP, seule épice labellisée en France. Héritiers d'une tradition familiale, SEGIDA entretient l'amour



et la passion du travail de la terre ; en effet, soucieux de préserver cette exploitation familiale et voulant s'inscrire dans une démarche de qualité supérieure, SEGIDA produit le Piment d'Espelette dans le respect des traditions ancestrales. SEGIDA cultive le piment d'Espelette en monoculture, transforme, conditionne et commercialise sur leur exploitation. La récolte se produit 1 fois par an; entre août et décembre. Le piment d'Espelette est reconnu pour ses qualités aromatiques et son piquant modéré par les grands chefs et professionnels de la gastronomie française. Ses qualités aromatiques caractérisées par des parfums de foin séché, des arômes de poivrons murs, de tomates séchées peuvent apporter à toute préparation, une touche subtile fruitée et épicée. SEGIDA pimente la gastronomie!

Nouveau packaging moderne & premium pour SEGIDA piment d'Espelette SEGIDA

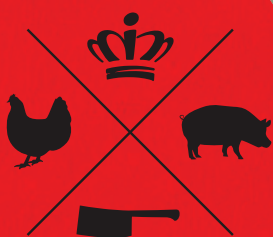


SEGIDA, spécialisé dans la production de Piment d'Espelette AOP/AOC est fier de vous présenter sa nouvelle gamme SEGIDA pimente la gastronomie. Nous avons opté pour une présentation stylée contemporaine qui mettra en avant la qualité supérieure de nos produits et correspondra mieux au consommateur moderne. Le nouveau packaging est disponible pour la poudre de Piment d'Espelette AOP/AOC en verrine de 40 gr, la purée au Piment d'Espelette en verrine de 90 gr et la gelée en verrine de 100 gr. Cette gamme est présélectionnée pour la vente en épicerie fine haut de gamme, la vente au détail premium, restauration et hôtellerie. SEGIDA pimente la gastronomie.

TAVOLA

2018

AVEZ-VOUS DÉJÀ BLOQUÉ LA DATE?



**NOUS VOUS
ACCUEILLERONS
AVEC PLAISIR SUR
LE STAND D'IMPERIAL
AU SALON TAVOLA**


Imperial
Meat Products

KORTRIJK XPO
HAL 4

**11/12/13
MARS
2018**

QUE POUVEZ-VOUS ATTENDRE
DE VOTRE VISITE SUR LE STAND D'IMPERIAL?

Venez goûter nos tout derniers produits
Laissez-vous inspirer par nos cooking workshops
Tout cela accompagné de délicieux
snacks et d'un verre

WWW.TAVOLA-XPO.BE



Camembert di Bufala SITA

Le Camembert di Bufala, produit par la Fromagerie 3B Latte en Italie, fait partie de nos nouveaux produits incontournables. Constitué à 100% de lait de buf-flone frais, ce fromage à pâte molle onctueuse est en tous points rempli de saveur authentique. Avec sa texture crémeuse et son goût équilibré, il se déguste en apéritif ou en fin de repas via un plateau fromage garni. Il convient également à des préparations chaudes ou bien encore sur une pizza !

SYROS

Située au cœur de l'Europe (Bruges-Belgique), Syros est spécialisée dans l'importation, la production et la distribution de produits de niche haut de gamme pour l'industrie, la restauration et le retail en Europe. Nous sommes une entreprise familiale active dans le monde des fruits depuis plus de 25 ans.

Notre offre se compose de produits



d'avocat, de lime, de lucuma et d'une gamme de salsas pour la vente au détail et la restauration.

Villa Fumé TREUR KAAS



Villa Fumé est un fromage fermier fumé. 3-4 mois d'affinage. Crémeux, légèrement épicé.

Innovation dans le segment Gouda: Landana Jersey Gouda VANDERSTERRE HOLLAND

Volys Star est le spécialiste de l'innovation en matière de produits de qualité à base de dinde et de poulet.

À l'origine société familiale d'abattage de poulets fondée en 1946 à Lendeled (Belgique), Volys Star est aujourd'hui devenu un acteur européen de premier plan, sous les ailes du groupe Versele Laga. Chaque année, les plus de 430 collaborateurs de Volys Star à Lendeled produisent une large gamme de préparations à base de dinde et de poulet pour un total de 17.000 tonnes et un chiffre d'affaires de plus de 100 millions d'euros en 2017.

Charcuterie fine, produits panés et préparations précuites à base de dinde et de poulet sont vendus surgelés ou frais à la grande distribution, aux bouchers, aux collectivités ou en produits semi-finis aux

clients industriels. Volys Star est le créateur de produits à succès comme le blanc de poulet et le jambon de dinde (charcuterie fine), l'escalope de poitrine de dinde (produits panés) et le pavé mignon (préparations précuites).

Ses principaux marchés sont le Benelux, la France, le Royaume-Uni et le Moyen-Orient, mais il exporte aussi auprès de nombreux clients internationaux. Pour pouvoir approvisionner des pays lointains en produits de qualité de longue conservation, Volys Star a investi récemment dans la technologie PHP (pasteurisation à haute pression).

En raison du caractère sain et de la nature maigre des matières premières que sont la dinde et le poulet, Volys Star représente un partenaire important pour les consommateurs comme pour les distributeurs/grossistes.



TAVOLA 2018

CARNET FAMILIALE

DÉCÉS

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Jean Marit, boucher durant de nombreuses années à Tubize, président de la corporation de Tubize et actuellement membre d'honneur de la corporation du Brabant Wallon.

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

PETITE ANNONCE

A REMETTRE

IMMO

BOUCHERIE-PARKING-HAB AVEC 3CH, GARAGE, COUR, CAVES - RÉGION DE ATH (MAFFLE)
TÉL. : 068/28 11 88

BOUCHERIE À REMETTRE CENTRE DE BRUXELLES - MARROLLES, VIEUX MARCHÉ
PRIX : 40.000 EUROS - LOYER : 1750 EUROS
TEL. : 02 511 35 28 - GSM 0472/66 00 60

A REMETTRE : COMMERCE DE TRAITEUR AVEC CAVE À VIN ET PETITE RESTAURATION RÉGION LIÉGOISE - SPÉCIALITÉ DE COCHON À LA BROCHE - 30.000€ - BONNES RÉFÉRENCES.
CONTACT : 0476/933 153

EMPLOI

CHERCHE COUPLE POUR EXPLOITER LA BOUCHERIE EN COLLABORATION AVEC LA POSSIBILITÉ DE PRENDRE UNE OPTION POUR LA REPRISE.
INFO : 0477 76 09 45

CHERCHE : VOUS ÊTES COURAGEUX, LE TRAVAIL NE VOUS FAIT PAS PEUR... ALORS CECI VOUS INTERESSE, DE PRÉFÉRENCE SI VOUS ÊTES EN COUPLE. EXCELLENTE BOUCHERIE AMBULANTE (3 MARCHÉS PAR SEMAINE) A REMETTRE AVEC ATELIER ENTIÈREMENT ÉQUIPÉ RENSEIGNEMENTS INFO : 0494 63 75 10

MATÉRIEL

POUR SPECTACLE MATÉRIEL : USAGÉ, NON-CONFORME, HORS USAGE.
VETEMENTS – BILOT – DECOS. -OUTIL ETC
CONTACT : 0491 24 55 01

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 15 FÉV 2018

Fourchettes à utiliser

PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

8-01-18 au 14-01-18

15-01-18 au 21-01-18

22-01-18 au 28-01-18

29-01-18 au 4-02-18

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,24 et +	€ 7,94 et +	€ 3,68 et +
2	€ 5,61 à moins de € 6,24	€ 6,81 à moins de € 7,94	€ 3,23 à moins de € 3,68
3	€ 4,41 à moins de € 5,61	€ 6,03 à moins de € 6,81	€ 2,71 à moins de € 3,23
4	€ 3,56 à moins de € 4,41	€ 5,55 à moins de € 6,03	€ 2,47 à moins de € 2,71
5	moins de € 3,56	moins de € 5,55	moins de € 2,47

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,14 et +
2	€ 2,02 à moins de € 2,14
3	moins de € 2,02

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
16-jan	cabinet du ministre Jeholet	JL Pottier, PH Bouillon
18-jan	cabinet du ministre Schyns	JL Pottier, PH Bouillon
23-jan	Filière bovine	JL Pottier
29-jan	Bureau	Membres Bureau
29-jan	Comité Directeur	Membres Comité Directeur
31-jan	Forum aux professions	JL Pottier, D. Toussaint
8-fév	Conseil Supérieur PME	JL Pottier, I. Claeys

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 10/03/2018. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 26/02/2018 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés avril 2018.

Le VLAM fait la promotion des charcuteries fines à Tavola!



Le VLAM (Centre Flamand de Marketing Agricole et de la Pêche) s'installera du 11 au 13 mars au salon Tavola à Courtrai Xpo.
Nous y ferons la promotion des charcuteries fines belges.
Vous nous trouverez au Palais 6, stand 658.

ARTISAN FINE MEATS FROM BELGIUM

Des charcuteries fines nées du savoir-faire, de la passion et de la recherche traditionnelle d'une qualité de viande supérieure, des produits novateurs, l'éventail le plus large, une sécurité alimentaire absolue et le respect de l'environnement et de l'animal.

Vos clients méritent eux aussi les meilleurs charcuteries fines belges. Venez-les découvrir à notre stand.

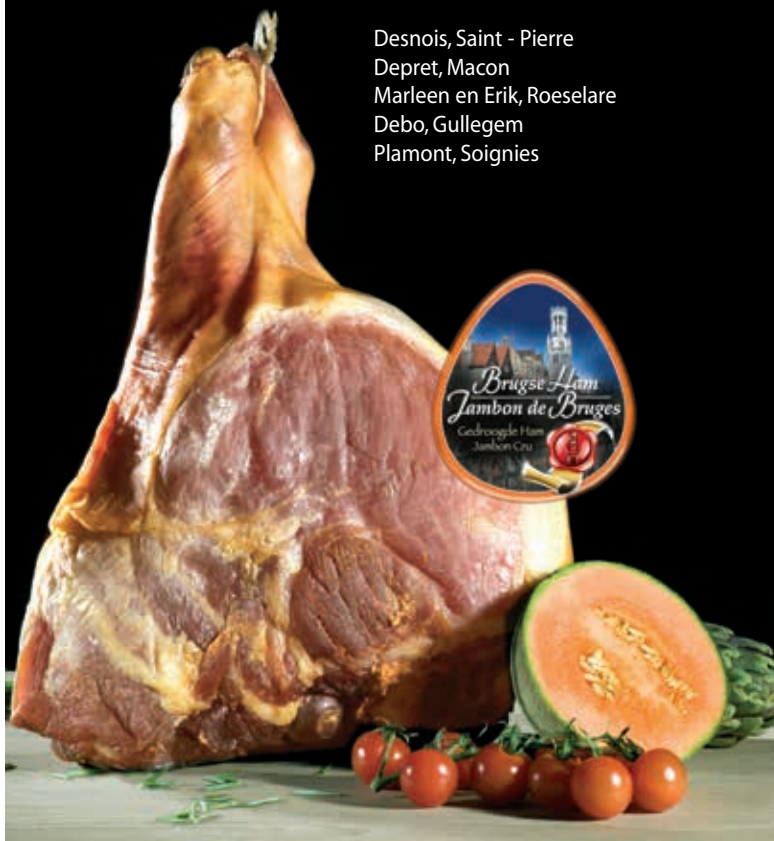
Venez goûter la meilleure qualité belge! Et repartez avec notre dernière brochure informative. N'hésitez pas à la demander.

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons au stand 658!

Gagnants concours BB01

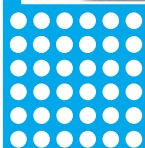
*Brugse Ham
Jambon de Bruges*

Desnois, Saint - Pierre
Depret, Macon
Marleen en Erik, Roeselare
Debo, Gullegem
Plamont, Soignies



POLYESTER & INOX
**Résiste à
la Rouille et la Corrosion**

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be