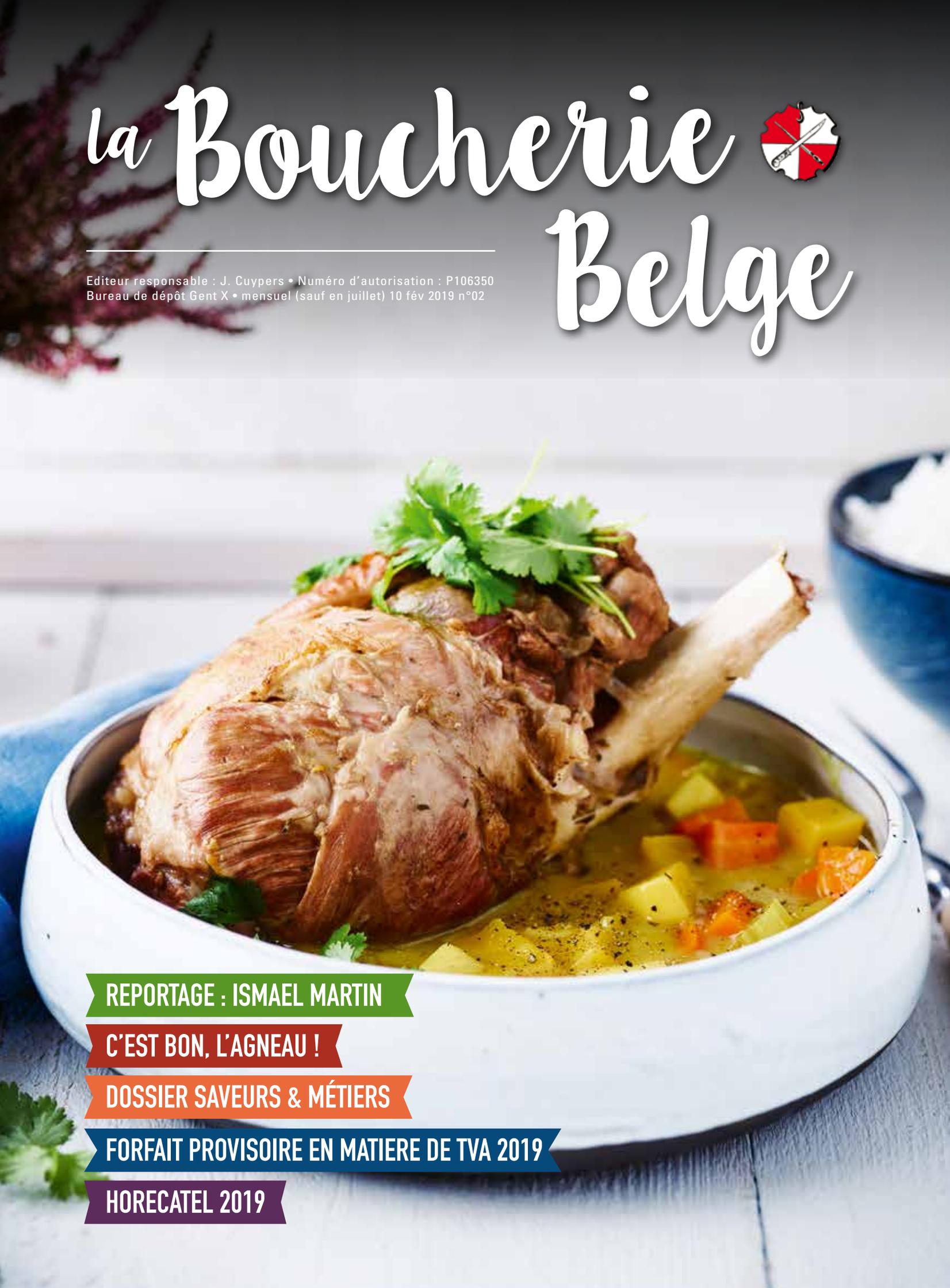


la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 10 fév 2019 n°02



REPORTAGE : ISMAEL MARTIN

C'EST BON, L'AGNEAU !

DOSSIER SAVEURS & MÉTIERS

FORFAIT PROVISOIRE EN MATIERE DE TVA 2019

HORECATEL 2019

Editorial

Alors que le salon Saveurs & Métiers vient à peine de fermer ses portes, nous sommes déjà en pleins préparatifs pour BIBAC PLUS, le salon des bouchers et des boulangers qui se tiendra à Anvers cet automne.

Nous espérons pouvoir y égaler le succès de notre concours le COUTEAU D'OR. Nous avons enregistré le nombre record de 16 candidats venus des divers centres de formation wallons et bruxellois (IFAPME, CEFA et EFP), en compétition à Saveurs & Métiers pour remporter le trophée tant convoité.

Nos membres du jury ont été agréablement surpris du degré de compétitivité entre les participants. L'enthousiasme de tant de formateurs et d'apprentis montre une nouvelle fois à quel point nos concours sont utiles. Nous sommes dès lors particulièrement satisfaits du succès remporté par le concours auprès de nos centres, mais aussi de la générosité de nos sponsors quand il s'agit de l'avenir de notre métier.

Notre concours de pâtés a également connu un grand succès. Ici aussi, notre jury s'est montré très enthousiaste au sujet de la qualité des produits participants.

Pour présenter la profession de boucher sous son meilleur jour au grand public, nous organisons conformément à la tradition, juste après les vacances de Pâques (du 16 au 22 avril), la 9ème SEMAINE DU BOUCHER.

Le nombre de membres participant à la SEMAINE DU BOUCHER est de plus en plus grand et l'intérêt de la presse va aussi croissant.

De nombreuses écoles ayant rendu visite à une boucherie locale en 2018 ont d'ores et déjà introduit leur demande pour réitérer leur visite cette année. Si vous n'avez pas encore reçu de classes dans votre boucherie, c'est le moment de contacter une école primaire dans vos environs ...

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot du présidents	4-5
Petites annonces.....	22
Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? -	
Calendrier - Carnet familiale	42

INFORMATIF/ACTUEL

Mercuriales.....	5
Eleveurs cherchent bouchers, pour valoriser viande de qualité !.....	21-22
Forfait.....	24-26
Enseignement.....	27
Lauréats de Travail.....	35
Formation prof Realco	36-37

REPORTAGE

Ismaël Martin, Aloy.....	6-9
--------------------------	-----

DOSSIER SAVEURS & MÉTIERS	11-17
--	-------

Vous trouverez le scénario et toutes les informations concernant l'organisation de la SEMAINE DU BOUCHER sur notre site web www.lasemaineduboucher.be.

J'espère que vous êtes tous enregistrés (via le site web www.lasemaineduboucher.be) et que vous soutenez massivement notre SEMAINE DU BOUCHER. Participer est la seule manière de poursuivre le développement de cette initiative à succès et de donner encore plus de retentissement à nos actions.

Je vous souhaite d'ores et déjà beaucoup de succès !

Carine Vos.

SALON

Horecatel 18-19

RECETTES

Duroc D'olives.....23

Les meilleures recettes avec des légumes anciens38-40

DOSSIER L'AGNEAU 28-34

CONCOURS

Gagnants concours Jambon de Bruges !.....41

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE 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

Eekhoudriesstraat 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

Au cours de ces dernières semaines, la presse a beaucoup parlé des manifestations de milliers de jeunes pour le climat. Ces jeunes descendent massivement dans la rue pour protester contre les mesures – ou à leurs yeux contre le manque de mesures – prises par nos gouvernements en matière de climat. Une belle initiative en soi, si leur discours ne considérait pas aussi la consommation de viande comme nuisible pour notre planète.

Il ressort de ce mouvement qu'il y a encore du travail : nous devons continuer d'expliquer que la consommation de viande est importante pour la santé et que l'empreinte écologique de la viande belge est bien plus petite qu'elle ne l'est dans le reste du monde.

Ils affirment, entre autres, que l'industrie alimentaire fait partie des industries les plus polluantes de notre planète. Ils affirment également que tuer des animaux innocents et le non-respect du bien-être animal sont des facteurs déterminants pour ne plus manger de viande. Les médias – que ce soit à la radio ou à la TV – se font un plaisir d'illustrer ces propos par des récits et des images particulièrement terribles.



Le conseil que nous pouvons donner à nos membres est de continuer à travailler de manière **RÉSOLUMENT ARTISANALE** ! Ne vous laissez pas influencer par le grand lobby. Il vaut mieux limiter votre assortiment à ce que vous fabriquez vous-même plutôt que de vendre votre âme à la production industrielle en proposant des produits que le client peut trouver partout.

Le boucher artisanal doit, en effet, avoir un assortiment unique et être fier de ses fabrications maison. Il reste indispensable d'expliquer à nos clients d'où nos produits viennent. Pour le consommateur l'origine, la provenance et la proximité sont des critères de plus en plus importants pour faire ses achats. La découpe sur mesure en est un autre. C'est quelque chose que tous les bouchers font, mais qu'ils ne mettent pas assez en évidence.

Le boucher artisanal achète et vend par le biais de la chaîne courte. Nos animaux sont élevés et abattus près de nos entreprises dans des conditions optimales. Nous ne sommes pas des entreprises industrielles, à la recherche d'un profit toujours croissant, mais des entreprises familiales conscientes que leur produit n'est vraiment bon que quand il résulte d'une chaîne courte fonctionnant dans des conditions idéales.

Nous devons continuer à expliquer que les efforts de l'élevage et de la production à petite échelle ont un prix, et que par ailleurs, les bouchers artisans paient toujours un prix honnête aux paysans qui élèvent des bêtes pour eux. Nous ne vendons pas de porcs ou de bœufs produits par un élevage industriel, mais nous avons une relation de confiance avec les éleveurs du coin, avec comme résultat un commerce équitable et convenable pour chaque acteur.

Ajoutons à cela que de nombreux bouchers font eux-mêmes des efforts pour améliorer l'environnement. Nous pensons ici, en matière de consommation d'énergie, aux compteurs intelligents, au remplacement des lampes TL par des lampes LED, à la récupération de chaleur et à l'épuration des eaux

Maurice**MATHIEU**

*Mayonnaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

usées dans nos ateliers, etc. En matière de gaspillage alimentaire, nous avons également plusieurs longueurs d'avance sur l'industrie. Chez nous, tout est transformé et utilisé. Il n'y a pratiquement pas de déchets.

Voilà autant de raisons de souligner encore davantage le caractère artisanal de nos boucheries et d'oser nous battre pour la production et la consommation d'un bon morceau de viande.

En tant que bouchers artisanaux, nous devons expliquer à nos clients les valeurs que nous défendons. Ce n'est qu'ainsi que nous pourrons leur expliquer la

tête haute toute l'importance que revêt à nos yeux le bien-être animal et que nous faisons tous le maximum pour que notre empreinte écologique reste la plus petite possible.

Pour terminer, signalons que nous avons confié au Prof. Paelinck la mission de réaliser avec notre service technique une étude comparative sur le gaspillage alimentaire dans les boucheries artisanales et dans les grandes surfaces. Nous en reparlerons dans nos prochaines éditions.

Les présidents.

Jean-Luc Pottier et Ivan Claeys

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 2/2019	Semaine 3/2019	Semaine 4/2019	Semaine 5/2019
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	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Génisse Cul de Poulain	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00

REMARQUES SUR LA TENDANCE DES PRIX

Semaine 2/2019	Apport calme- Vente calme
Semaine 3/2019	Apport calme- Vente calme
Semaine 4/2019	Apport calme- Vente calme
Semaine 5/2019	Apport calme- Vente calme

Ismaël Martin, Aloy



C'est à Anloy, un charmant petit village d'à peine 350 habitants, situé dans les Ardennes belges, où ils exploitent une belle boucherie, que j'ai rencontré Ismaël (33) et Emilie (29) Martin. Le Papa Jacky Martin élève les bovins pour leur boucherie de l'autre côté de la rue, à la Ferme de la Chestelle. C'est là qu'Ismaël a attrapé l'amour du métier. Tout jeune, il a vu comment les animaux étaient élevés avec amour et il a aussi assisté à l'abattage des bovins. Notre jeune couple peut donc se targuer de vendre de la viande provenant d'animaux élevés juste à côté de la boucherie, dans la ferme parentale.

Ismaël, ta première participation aux concours EUROBEEF n'est pas passée inaperçue. Avec pas moins de 4 médailles d'or, 11 d'argent et 3 de bronze et 3 coupes comme vainqueur de rubrique – jambon salé artisanal, produit à base de gelée et salades – tu es un candidat-lauréat redoutable pour les prochaines éditions. Au Concours d'Excellence aussi, tu as laissé une bonne impression, remportant le prix dans la rubrique jambon cuit avec os. Ce résultat dépasse sans doute toutes tes espérances?

Ismaël: Nous sommes très fiers du résultat. Je ne m'attendais en effet pas à ce que ça marche aussi bien. Quand on participe pour la 1ère fois à un concours, on ne sait pas très bien à quoi s'attendre. J'avais lu avant le concours que certains vainqueurs se préparaient à fond pendant des mois, mais je n'ai rien fait de tel. J'ai simplement pris les produits – tels que je les vends au magasin – et je les ai faits évaluer par le jury. J'ai donc été très satisfait du résultat.

Avez-vous tiré profit du résultat dans le magasin et y a-t-il eu un retour ?

Emilie: Très certainement. Nous avons fait un peu de promotion, exposé les coupes et les diplômes dans le magasin et apposé sur

les produits des petites cartes mentionnant le résultat obtenu. L'impact sur les clients a été énorme et cela a fait monter les ventes.

Ismaël: Il y a encore toujours plus de demande pour les produits primés. Je dois vraiment produire davantage. Nos ventes ont donc considérablement augmenté! Cela vaut vraiment la peine d'obtenir un bon résultat aux concours professionnels. Mais j'y participe de toute façon très volontiers et je prends part à beaucoup d'entre eux. Je suis à présent inscrit au concours de Pâtés à Saveurs & Métiers et j'espère y réaliser un bon score.

Est-ce que cela donne envie de participer au prochain EUROBEEF en 2021?

Ismaël: Si tout va bien, nous y serons certainement à nouveau. Je sais maintenant comment cela marche et je veux faire encore mieux ... même s'il y a une solide concurrence venue de tous les coins du pays. Mais ce n'est pas cela qui va nous arrêter. Nous allons donner le meilleur de nous-mêmes, en espérant être à nouveau parmi les lauréats.

Quelle formation as-tu suivie?

Ismaël: J'ai suivi la formation de boucher à l'ITCA à Suarlée, puis



une série de formations et de perfectionnements. Après ma formation, je suis allé travailler chez un boucher artisanal au cœur des Ardennes. Tout en travaillant comme boucher, j'ai commencé comme traiteur en profession complémentaire. J'ai très bien combiné les deux pendant 12 ans. Mais finalement, j'ai voulu devenir boucher indépendant et en septembre 2015, j'ai ouvert ici même une toute nouvelle boucherie artisanale dans notre

nouvelle habitation, juste en face de la ferme de mes parents.

Tout un investissement...

Ismaël: Dans l'ensemble, cela s'est assez bien passé. Ceci est une nouvelle construction. Il y a 3 ans ½, quand j'ai voulu ouvrir une boucherie comme indépendant, nous avons pu renoncer au garage et nous y avons installé la nouvelle boucherie. Comme

tout est neuf, nous espérons pouvoir continuer avec cette installation pendant quelques années encore. Ce n'est donc pas tellement le bâtiment qui a coûté de l'argent, mais plutôt l'équipement de l'atelier. On a besoin de beaucoup de choses pour pouvoir travailler convenablement et cela coûte de l'argent. Il va de soi que c'est aussi un avantage pour l'avenir.

De nos jours, il faut aussi disposer d'un grand atelier pour pouvoir travailler facilement.

Ismaël: Nous avons des caves sous toute la maison et c'est dans ces caves que sont installés les ateliers. Tout est neuf et conforme aux normes actuelles. C'est donc non seulement agréable pour travailler mais aussi bien pensé pour l'avenir.

Ce que je préfère, c'est fabriquer des charcuteries. Il n'y a rien de plus chouette que de concevoir de nouveaux produits et de les faire goûter par les clients. Le désossage n'est pas trop mon truc, même si je le fais évidemment aussi. Toutes les espèces arrivent ici en carcasses et sont alors désossées et découpées. Cela demande beaucoup de travail. Outre le travail dans la boucherie, je m'occupe aussi de la paperasse. Un boulot moins agréable, mais cela fait aussi partie du métier!

Où as-tu appris le métier, Emilie?

Emilie: J'ai suivi mes études dans l'enseignement traditionnel, puis je suis allée travailler comme responsable dans une entreprise d'emballage. Quand nous avons fait connaissance et qu'Ismaël m'a dit qu'il voulait commencer comme boucher indépendant, je l'ai suivi. Ismaël m'a appris tout ce que je devais savoir. J'ai senti que c'était la meilleure manière d'apprendre. Apprendre en travaillant, cela va vite. Je m'occupe surtout de servir les clients, mais je travaille aussi à l'atelier. Je me charge en outre de la paperasse pour le personnel et je vais au marché 7-8 fois par an pour vendre nos charcuteries maison.

Avez-vous un véhicule pour le marché?

Emilie: Nous avons un petit stand sur les marchés, où nous vendons surtout des produits régionaux. C'est très chouette, parce que cela nous permet d'attirer d'autres clients avec nos produits de qualité. Il y règne une ambiance différente et on y rencontre surtout des gens qui sont vraiment à la recherche de produits artisanaux. J'y vais parfois seule, parfois avec un membre du personnel.

Ce qui nous amène tout naturellement au thème suivant : le personnel ...

Ismaël: Nous avons une petite équipe, dans laquelle nous assumons bien entendu la plus grande part de responsabilité en tant que couple. N'étant pas en mesure d'accomplir tout ce travail tout seuls, nous sommes assistés par une vendeuse, un apprenti et un étudiant. Nous nous entendons très bien et dans le travail, cela se passe sans problème.

Parlez-nous un peu de la Ferme de la Chestelle?

Ismaël: Juste en face de la boucherie, il y a la ferme de mes parents. Mon père s'est toujours occupé de l'engraissement des bovins. Maman est infirmière et ne travaille donc pas à la ferme. Dès mon plus jeune âge, j'ai été fasciné par la vie à la ferme et associé aux travaux d'engraissement et d'abattage des animaux. C'est probablement de là que vient mon intérêt pour le métier de boucher. Il n'y a en effet pas d'autres bouchers dans notre famille. Mon père élève des bovins de la race parthenaise, une race d'origine française donnant une viande avec beaucoup de goût. Les animaux sont élevés et engraisés à la ferme. Ils sont nourris au grain produit sur place, lequel est riche en oméga 3.

Tu peux donc garantir la qualité de la viande bovine. Qu'en est-il des autres espèces?

Ismaël : Les porcs sont élevés sur paille et proviennent d'une ferme des environs. La volaille est fournie par une entreprise de Bertrix. Ici aussi, nous optons délibérément pour des animaux qui ont de l'espace pour grandir.

Quelles sont vos spécialités dans le domaine de la viande fraîche et des charcuteries?

Ismaël: Tout ce qu'il y a dans le comptoir est de fabrication maison. C'est ce que nous expliquons d'ailleurs à nos clients, parce que nous trouvons le caractère artisanal de notre entreprise très important. Pour la viande bovine, nous nous distinguons déjà par la race que nous proposons et par le fait que les animaux sont élevés juste en face de la boucherie. Ils sont abattus à l'abattoir local et découpés et transformés ici. Je peux sans problème me porter garant de la qualité que mon père nous fournit. Nos porcs étant élevés dans les environs, nous pouvons aussi garantir la qualité de la viande de porc. Nous achetons et vendons en toute confiance, ce que nos clients savent et apprécient.

Le rayon des plats préparés n'est pas très grand, parce que nous n'avons pas la clientèle pour cela. J'ai essayé au début, mais cela n'a pas marché. Les gens cuisinent encore beaucoup eux-mêmes par ici.



Au rayon des charcuteries, tout est fait maison : les boudins, les pâtés, le jambon cuit, les salaisons, ... sont fabriqués dans la maison, de manière traditionnelle, dans le respect des différents stades de production.

Nos clients viennent surtout ici pour nos produits artisanaux. Chez nous, ils trouvent des spécialités qu'ils ne trouvent nulle part ailleurs. Nous les laissons goûter les nouveautés, les associant ainsi à l'entreprise. Le boucher artisanal a un atout incroyable: il est proche du client. C'est un atout qu'il doit absolument exploiter.

Est-ce que vous faites aussi les banquets?

Ismaël: En saison, nous orientons aussi bien le magasin que les banquets vers le barbecue, mais nous faisons aussi des paëllas et cela fait déjà plus de 10 ans que nous faisons du « catering » pour toutes les réceptions et banquets : mariages, communions, fêtes de famille, anniversaires, ... Nous travaillons vraiment sur mesure pour le client : chez nous, le client est roi. Buffet froid ou chaud, paëlla ardennaise, paëlla de poisson, tartiflette : tout est possible.

Nous leur proposons en outre un large assortiment de pizzas, ainsi que de très beaux paniers de salaisons maison. Nos colis de viande sont aussi très populaires.

Nous sommes situés dans une région touristique, où beaucoup de gens ont une résidence secondaire ou louent une maison de vacances. Ils prennent souvent de la viande pour toute la semaine. Il y a aussi beaucoup de touristes flamands, qui viennent acheter de la viande chez nous avant leur départ et qui reviennent régulièrement acheter de la viande et de la charcuterie chez nous.

Comment voyez-vous l'avenir?

Ismaël: Si je suis très fier de ce que nous avons déjà atteint, j'envisagerais quand même prudemment une extension dans l'avenir. Si une possibilité se présente, je voudrais certainement ouvrir une deuxième boucherie. Je veux me développer et proposer un assortiment encore plus grand à nos clients.

Emilie: Pour moi, c'est bien comme c'est, mais si Ismaël veut ouvrir un deuxième magasin et que l'occasion se présente, il va de soi que je le suivrai.

Ismaël: Nous avons un petit garçon de 7 ans, Augustin, et il aime beaucoup être occupé dans la boucherie. Quand je le vois, je me vois à son âge. Qui sait : nous n'allons certainement pas le pousser, mais ce serait chouette s'il se retrouvait aussi dans le monde de la boucherie.

Je vous souhaite en tout cas beaucoup de succès !



IFFA

4-9.5.2019
Frankfurt am Main



Meet the Best

IFFA. Un salon leader mondial et un point de mire : la viande en sa qualité de denrée alimentaire. Depuis la manufacture jusqu'à la haute technologie, cette plateforme de l'innovation présente les tendances des trois années à venir dans la branche professionnelle. C'est là que se donnent rendez-vous les experts de l'industrie, du commerce et de l'artisanat, et ce pour la première fois dans le nouveau hall 12!

www.iffa.com

info@belgium.messefrankfurt.com

MAITRE DE STAGE EN BOUCHERIE CHARCUTERIE

Depuis plusieurs années, notre Fédération Nationale demandait une revalorisation des études de boucheries en Wallonie.

Suite à de nombreuses discussions et réunions nous pouvons vous annoncer la création, à partir du mois de septembre 2019, à ITCA Namur Suarlée, d'une nouvelle section technique d'Artisan Boucher Charcutier.

Cette formation technique, en cours de jours, se déroulera sur un cursus de 3 années (4 T, 5 T et 6 T). Une formation complémentaire en traiteur pourrait également être créée par la suite.

Nous sommes donc à la recherche des maîtres de stage dans les différentes provinces, capable d'accueillir durant les périodes de stages obligatoires.

Cette formation visant l'excellence, nous invitons nos confrères artisans bouchers de qualité de postuler à cette demande afin de pouvoir présenter à nos futurs des stages de qualité dans les différentes provinces Wallonne.

Ph. Bouillon, Président Luxembourg

Prijskamp Vetten Os Concours du Blanc Bleu

Zondag 28 april 2019 - Dimanche 28 avril 2019

Veemarkt - Marché aux bestiaux
LAR P27, 8930 Rekkem



**Van 8u00 tot 11u00 Keuring - De 8h00 à 11h00 Concours
Om 15u30 verkoop per opbod - à 15h30 vente aux enchères**

Vanaf 11u aperitief in de tent (vrije toegang)
à partir de 11h apéritif dans le châteaueau (accès libre)

12u00 Feestelijke maaltijd met rosbief en dessert voor € 55/p.p.
verzorgd door "La Renaissance" Inschrijving mits storting ten laatste
tegen 15 april op BE 30 7370 5034 9511 (info tel 056/48 51 29)

12h00 Repas festif avec Rôti de boeuf et dessert à € 55/p.p.
préparé par "La Renaissance" Inscription après paiement au plus tard
le 15 avril au BE 30 7370 5034 9511 (info tel 056/48 51 29)

Afterparty met DJ en charmezanger Jenss

Vrije toegang – accès libre



Wij steunen het
Kinderkankerfonds

Organisatie:
Vzw de Vetten Os
vzwdevettenos@gmail.com
info tel 0479 80 43 87

SAVEURS & MÉTIER

Le concours de la Boucherie Belge placé sous le thème des pâtés, le Couteau d'Or et les démonstrations attrayantes sur les différents stands ont fait de cette nouvelle édition de Saveurs & Métiers un véritable succès.



Le salon Saveurs & Métiers a prouvé plus que jamais qu'il avait sa raison d'être : c'est ce qui ressort du nombre élevé de visiteurs, mais aussi de la présence massive des exposants sur les 10.000 m² de surface du salon. L'organisation n'a pas ménagé ses efforts – financiers et autres – pour faire de cette 3^{ème} édition une super-édition

C'est le dimanche 27 janvier à 9 heures du matin qu'a commencé, pour l'équipe de la Fédération Nationale et pour les participants, le concours professionnel organisé par la Boucherie Belge sur le thème des pâtés. La cotation des pâtés participants s'est très bien passée, conformément au planning, et elle en valait certainement la peine. Nous avons vu des pâtés de toutes les tailles et formes, de toutes les couleurs et saveurs.

Le soir, quand la proclamation des résultats et sa réception se sont également déroulées sans accroc, nous ne pouvions qu'être satisfaits. Le salon a commencé sur une très bonne note: la première journée a été un véritable succès.

Le lundi, il y avait une nouvelle édition du Couteau d'Or au programme. La barre était placée particulièrement haut pour les 16 candidats des divers centres de formation de Wallonie et de Bruxelles (IFAPME, CEFA et EFP). Ils ont tous fait le maximum pour plaire au jury.

Nous avons pu compter une fois de plus sur un solide groupe de collaborateurs et membres du jury, qui, sous la direction de notre co-président Jean-Luc Pottier et du superviseur Norbert Van Speybroeck, ont donné le meilleur d'eux-mêmes.

Comme vous pouvez le constater, le programme de cette 3^{ème} édition était chargé, mais il s'est soldé par une véritable réussite. Nous espérons que les efforts fournis par tout un chacun, pour faire de cette édition un succès, conduiront à un succès semblable lors de la prochaine édition.

Au nom des présidents de la Fédération Nationale, je remercie tous les membres qui ont envoyé des produits, car sans eux, il n'y aurait tout simplement pas de concours professionnels. Merci aussi à tous les Centres pour leur contribution au Couteau d'Or. Et enfin, un tout grand merci à nos membres de jury et collaborateurs dans les coulisses et à nos sponsors.

Vif succès pour le 3^{ème} concours organisé par la Boucherie Belge sur le thème des pâtés

Dès 9 heures du matin, nos membres de jury et collaborateurs étaient prêts à recevoir les produits des participants au concours organisé par la Boucherie Belge sur le thème des pâtés.

Etienne De Vleminck et Josée Landuyt veillaient à ce que les produits arrivant chez les membres du jury, soient conformes au règlement. En sa qualité de président du jury, notre co-président national Jean-Luc Pottier, gardait un œil sur le déroulement du concours.

Le jury, composé de Messieurs Dasnois, Gohy, Montigny et Toussaint, a fait son travail avec beaucoup d'engagement. Vers midi, tous les pâtés envoyés avaient été pesés et cotés et Johan Cuypers et moi-même avons pu alors compter les points. .

Au cours de son discours à la remise des prix, le président Pottier a une nouvelle fois souligné l'importance des salons professionnels et des concours. Il a ensuite remercié tous ceux qui avaient collaboré à l'organisation irréprochable de cette édition du concours.

Quelques instants avant la proclamation des résultats, la tension était à son comble. Cela a été une agréable surprise de constater le grand nombre de médailles et de prix remportés par nos jeunes bouchers.

À la remise des prix du concours de la Boucherie Belge organisé sur le thème des patés, voici les noms des vainqueurs annoncés hier.

CI-DESSOUS LES VAINQUEURS ET DES PHOTOS DE LA REMISE DES PRIX



Dans la rubrique 1, Pâté de foie classique à gros grain : BENJAMIN LEFEBVRE.



Dans la rubrique 2, Pâté de foie fantaisie à gros grain : STEPHANE MARCHAND.



Dans la rubrique 3, Pâté-crème classique : VINCENT LAMBOT.



Dans la rubrique 4, Pâté-crème fantaisie : STEPHANE MARCHAND.



Le Prix de la Créativité a été remis à STEPHANE MARCHAND par monsieur Servotte, l'Attaché de Cabinet du Ministre Ducarme



Le Prix de la Fédération Nationale (pour le total le plus élevé pour les 4 catégories) a été remporté par VINCENT LAMBOT.

Gagnants

CAT 1		
LEFEBVRE PHILIPPE	PATE D'ARDENNE A L'ANCIENNE	MÉDAILLE D'OR
LEFEBVRE PHILIPPE	PATE FERMIER DE MON GRAND-PERE	MÉDAILLE D'OR
FRIPPIAT	PATE DE CAMPAGNE	MÉDAILLE D'OR
DEKEYZER FRANCKY	KEYZER PATE	MÉDAILLE D'OR
LAMBOT VINCENT	PATE A L'ANCIENNE	MÉDAILLE D'OR
GEUSENS DAVY	BOERENPATE	MÉDAILLE D'OR
MAUROY JP	PATE DU CHEF	MÉDAILLE D'ARGENT
LEBOUTE BRUNO	PATE DE CAMPAGNE	MÉDAILLE D'ARGENT
LEBLANC GAEL	PATE DE CAMPAGNE	MÉDAILLE D'ARGENT
VANDENHEUVEL GUIDO	ARDENSE PATE	MÉDAILLE D'ARGENT
PARMENTIER JOEL	PATE DE CAMPAGNE	MÉDAILLE D'ARGENT
MARCHAND STEPHANE	PATE AU COUTEAU	MÉDAILLE D'ARGENT
FRIPPIAT	PATE A L'ANCIENNE	MÉDAILLE D'ARGENT
DELBAERE JORAN	BOERENPATE VAN HET HUIS	MÉDAILLE D'ARGENT
JACOBY CLAUDE	PATE A L'ANCIENNE	MÉDAILLE D'ARGENT
LEBLANC GAEL	PATE MAISON	MÉDAILLE D'ARGENT
DEPRET GAUTHIER	PATE DE CAMPAGNE	MÉDAILLE DE BRONZE
MARTIN ISMAEL	PATE D'ARDENNES	MÉDAILLE DE BRONZE
CALBERT JEREMY	PATE CAMPAGNE	MÉDAILLE DE BRONZE
VANDERSTRAETEN NATHALIE	GROVE BOERENPASTEI KLASSEK	MÉDAILLE DE BRONZE
MARCHAND STEPHANE	PATE A L'ECHALOTTE	MÉDAILLE DE BRONZE
BEGHUIN LAURENCE	PATE D'ARDENNES	MÉDAILLE DE BRONZE
DUTERME ERIC	TERRINE DE FERME	MÉDAILLE DE BRONZE

CAT 2		
LAMBOT VINCENT	TERRINE MAISON	MÉDAILLE D'OR
MARCHAND STEPHANE	PATE SUPERIEUR	MÉDAILLE D'OR
LAMBOT VINCENT	PATE D'HIVERS	MÉDAILLE D'OR
GEUSENS DAVY	STOPPELPATE	MÉDAILLE D'OR
MARCHAND STEPHANE	PATE EN CROUTE	MÉDAILLE D'ARGENT
DELBAERE JORAN	PATE EN CROUTE	MÉDAILLE D'ARGENT
MARTIN ISMAEL	PATE AU FROMAGE D'ORVAL	MÉDAILLE D'ARGENT
MARTIN ISMAEL	PATE AUX POMMES	MÉDAILLE D'ARGENT
LEFEBVRE PHILIPPE	TERRINE DE CHEVREUIL DE NOS FORETS	MÉDAILLE D'ARGENT
FRIPPIAT NOEL	PATE A LA BIERRE	MÉDAILLE D'ARGENT
GEUSENS DAVY	PERENPATE	MÉDAILLE D'ARGENT
GEUSENS DAVY	PEPERPATE	MÉDAILLE D'ARGENT
LEBOUTE	PATE PROVENCALE	MÉDAILLE D'ARGENT
DEPRET GAUTHIER	PATE DE LEGUMES	MÉDAILLE DE BRONZE

PARMENTIER JOEL	TERRINE DE FOIE DE PORC A LA HOUPPE ET SES AGRUMES	MÉDAILLE DE BRONZE
GILLES LUC	PATE POMMES CHATAIGNES	MÉDAILLE DE BRONZE
CALBERT JEREMY	PATE POIRE AU COGNAC	MÉDAILLE DE BRONZE
Duterme	TERRINE DE FOIE DE CANARD AU PORTO	MÉDAILLE DE BRONZE
DEPRET GAUTHIER	PATE A LA BIERRE CHIMAY	MÉDAILLE DE BRONZE
MARTIN ISMAEL	PATE DE CHEVREUIL	MÉDAILLE DE BRONZE
DEPRET GAUTHIER	PATE AUX CAROTTES	MÉDAILLE DE BRONZE
CALBERT JEREMY	PATE CANARD	MÉDAILLE DE BRONZE
FRIPPIAT NOEL	PATE SUZETTE	MÉDAILLE DE BRONZE
DEKEYZER FRANCKY	KROON PATE	MÉDAILLE DE BRONZE
JACOBY CLAUDE	PATE AU SIROP DE LIEGE	MÉDAILLE DE BRONZE
LEBLANC GAEL	PATE AUX TRUFFES	MÉDAILLE DE BRONZE
LEBLANC GAEL	PATE AU MARC DE GEWURZTRAMINER	MÉDAILLE DE BRONZE
DELBAERE JORAN	HALFSMEERBARE PATE	MÉDAILLE DE BRONZE

CAT 3		
LAMBOT VINCENT	PATE CREME DE FOIE DE PORC	MÉDAILLE D'OR
MARCHAND STEPHANE	PATE CREME MAISON	MÉDAILLE D'ARGENT
LEFEBVRE PHILIPPE	PATE CREME	MÉDAILLE D'ARGENT
FRIPPIAT NOEL	PATE CREME	MÉDAILLE D'ARGENT
DELBAERE JORAN	CREMEPATE VAN HET HUIS	MÉDAILLE D'ARGENT
DEPRET GAUTHIER	PATE CREME	MÉDAILLE D'ARGENT
PIETERS LUC	KLASSEKE CREMEPATE	MÉDAILLE DE BRONZE
MARTIN ISMAEL	PATE CREME	MÉDAILLE DE BRONZE

CAT 4		
DEPRET GAUTHIER	PATE CREME AUX POIREAU	MÉDAILLE D'OR
MARCHAND STEPHANE	MOUSSE DE PORCELET AU PINEAUT DE CHARENTE	MÉDAILLE D'OR
LAMBOT VINCENT	MOUSSE DE VOLAILLE	MÉDAILLE D'OR
MARTIN ISMAEL	PATE CREME AUX AIRELLES	MÉDAILLE D'ARGENT
LAMBOT VINCENT	CREME D'AMOUR	MÉDAILLE D'ARGENT
VANDERSTAELEN NATHALIE	SMEERPASTEI ARCHIDUC	MÉDAILLE D'ARGENT
DELBAERE JORAN	ESPRESSO MARTINI PATE	MÉDAILLE DE BRONZE
DELBAERE JORAN	APPELPATE	MÉDAILLE DE BRONZE

CONCOURS ORGANISÉ PAR LA BOUCHERIE BELGE SUR LE THÈME DES PÂTÉS



Le Couteau d'Or 2019

Concours des jeunes bouchers sous contrat d'apprentissage

Lundi 28 janvier 2019, Namur Expo

La Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique a organisé pour la 3^{ème} fois, en collaboration avec le salon "Saveurs & Métiers", le concours « Le Couteau d'Or » pour jeunes bouchers sous contrat d'apprentissage.

Le lundi 28 janvier, 16 apprentis suivant la formation de boucher-charcutier dans un Centre de l'IFAPME (en Wallonie) ou à l'EFP à Bruxelles, étaient en lice pour remporter le fameux « Couteau d'Or ».

Le jury était composé de Messieurs Jean-Luc Pottier, président du jury, et André Briclet, José Beaujean, Etienne De Vleminck et Norbert Van Speybroeck.

Monsieur Norbert Van Speybroeck (Conseiller Technique de la Fédération Nationale) veillait, en tant que superviseur, à ce que le concours se déroule correctement.

La proclamation des résultats a eu lieu le lundi 28 janvier à 17h00 dans l'espace d'exposition du salon « Saveurs et Métiers » à Namur Expo.



Le **Couteau d'Or** a été remporté par **Sébastien LEJEUNE** (IFAPME Verviers). Outre le très convoité Couteau d'Or, il a aussi reçu une trancheuse Berkel, un moulin à poivre Verstegen et divers prix en nature. La magnifique trancheuse a été remise par Madame MARSAL de la firme Sita Soft.



Le **2^{ème} prix** est allé à **Amarily MATHOREL** (Centre WAPI Tournai). Elle a reçu un appareil de mesure TESTO, un moulin à poivre Verstegen et des prix en nature de Realco et de nos sponsors.



Benjamin COLSON (IFAPME Charleroi) a terminé **3^{ème}** du concours et a reçu un appareil de mesure TESTO, un moulin à poivre Verstegen et divers prix en nature.



Le **Challenge Cup** a été remportée par le **IFAPME de Libramont**. C'est à Monsieur Van Speybroeck qu'est revenu l'honneur de remettre le prix à Monsieur Jean-Marie DASNOIS.



Le **Prix de la Créativité** est allé à **Nathan VAN MELE** du **CEFA de Namur** et il a été remis par Madame SCHIETSE de la firme Schietse



Tous les candidats ont reçu une série de beaux prix en nature. Nous remercions une fois encore tous les Centres et candidats pour leur participation, les membres du jury et collaborateurs pour le bon déroulement du concours, les collaborateurs du salon pour leur soutien et tous les sponsors pour leur contribution aux nombreux et splendides prix offerts aux participants : les firmes Duroc d'Olives, Rejo, Verstegen, Ganda, Realco, Testo, Evliet, Vlam et Sita Soft.



COUPEAU D'OR



SAVEURS & MÉTÍERS



Equilibre parfait

HORECATEL

— et son palais gastronomie —

L'Horeca servi sur un seul et même plateau !
C'est à Horecatel, du 10 au 13 mars 2019



OUVREZ LES PORTES DES SAVEURS QUI DONNENT LE TON...

Du 10 au 13 mars prochains, Horecatel présentera à nouveau un plateau exceptionnel composé d'une large gamme de produits de bouche, de boissons, de matériel, de services et d'équipement pour les professionnels de l'Horeca.

Durant quatre jours, cette mixité de produits va s'animer entre les mains expertes des **420 exposants** pour offrir, dans un équilibre parfait, un festival de saveurs, de senteurs et de solutions créatives adaptées à chaque métier de bouche.

Telle est l'essence même de l'attractivité du Salon Horecatel : proposer au sein des six palais du WEX, soit 23.500 m², la vitrine la plus complète des produits et fournitures destinées aux professionnels de l'Horeca, des collectivités et de la gastronomie. Et séduire les quelque 37.000 visiteurs attendus.

FOCUS SUR LES NOUVEAUX FOURNISSEURS

Horecatel 2019 affiche « complet » ! Preuve de l'excellente réputation et de la vitalité d'un salon qui se positionne toujours comme le rendez-vous à ne pas manquer en ce début de saison. La majorité des exposants renouvellent leur participation chaque année. Mais chaque édition voit aussi l'arrivée de nouveaux fournisseurs avec leur lot de nouvelles marques. Citons entre autres pour cette édition 2019 :

- Metro Cash & Carry : gamme complète de produits alimentaires et d'équipement pour l'Horeca
- Heinz & Volys : sauces
- Miko Coffee Service : café, machines à expresso et boissons chaudes
- The Java Coffee Company : Cafés et softs, Catering équipements Horeca et services
- Solucious : assortiment complet en aliments frais, surgelés, boissons et non-food
- Wave Distil : vins et spiritueux
- Allgro : grossiste en fruits et légumes frais pour traiteurs et collectivités

DÉCOUVREZ LA LISTE COMPLÈTE DES EXPOSANTS ET PRÉPAREZ EFFICACEMENT VOTRE VISITE AU SALON VIA LE NOUVEAU SITE WEB HORECATEL.BE !

À une époque où le temps est compté, il est important de bien préparer sa visite à un salon. Le 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 e-mail ou directement en pdf.

LE PALAIS GASTRONOMIE

Ce palais est dédié aux produits fins, aux productions artisanales, bio et locales et aux chefs. Il s'organise autour de différents espaces "privilèges" et de la Master Stage, autant de lieux propices à de savoureuses rencontres.

- **Les stands collectifs de l'Apaq-W, l'Apaq-W bio et de la Province du Luxembourg belge** : à l'heure où le local et le bio séduisent toujours plus de chefs, de gastronomes et de consommateurs, ces partenaires offrent aux producteurs, artisans et micro-brasseries locales l'opportunité de cibler de nouveaux clients.
- **Le stand "Horeca Magazine"**, plateau collectif regroupant une dizaine de partenaires et fournisseurs, à l'invitation du partenaire « Horeca Magazine »
- **Le stand « Generation W**, un collectif de chefs, de producteurs, d'artisans et de créateurs wallons engagés dans la mise en valeur du patrimoine culinaire wallon
- **Le restaurant gastronomique**, 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 ! Chaque jour, elle accueille une sélection de chefs parmi les plus en vogue, heureux de partager leur passion et de véhiculer les valeurs de leur cuisine. Ils sont brillamment guidés par notre fidèle chef d'orchestre, **Philippe Limbourg**.

L'AMBASSADEUR 2019 : LA RENCONTRE ENTRE L'ESPRIT CHINOIS ET LE TERROIR WALLON !

C'est dans son restaurant « L'Esprit Bouddha » à Gosselies que

le chef **Tien-Chin Chi** fait découvrir à ses clients une cuisine mêlant tradition chinoise et terroir wallon depuis de nombreuses années. Aux côtés de son épouse, Aijing, il n'a de cesse de transmettre son amour pour la gastronomie dans un savant mélange sino-wallon. C'est avec plaisir qu'il endossera le rôle d'**Ambassadeur 2019** !

CONCOURS : 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 met en lumière les jeunes à travers deux vitrines exceptionnelles où ils pourront exprimer leur talent face au public et aux nombreux chefs présents.

LUNDI 11 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. 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 de produits locaux et de saison, remis le jour J ! Et se distinguer auprès des nombreux chefs qui composent le jury, présidé cette année par **Maxime Collard** de « La Table de Maxime » à Paliseul.

MARDI 12 ET MERCREDI 13 MARS, DE 11H00 À 17H00 :

WORLDSKILLS BELGIUM

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 5^{ème} année consécutive, Horecatel accueillera les 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 le Mondial des Métiers qui se tiendra fin août à Kazan, en Russie.

Le programme du Salon est toujours en cours d'élaboration : pour connaître l'affiche des chefs et le programme des conférences, rendez-vous régulièrement sur le site www.horecatel.be

INFOS PRATIQUES

Dates : du 10 au 13 mars 2019

Heures :

- Du dimanche 10 au mardi 12/03 : de 11H00 à 19H00 (accès jusque 18H30)
- Mercredi 13/03 : de 11H00 à 18H00 (accès jusqu'à 17H30)

Tarif : salon réservé aux professionnels de l'Horeca

- Sur présentation d'une carte d'invitation : entrée gratuite
- Sans invitation : 70 €
- Groupe d'étudiants en hôtellerie (uniquement le mercredi après-midi) : 6€/personne

Parking : 3 €/jour

Lieu :

WEX (Wallonie Expo S.A.) -
Marche-en-Famenne

www.horecatel.be

Horecatel invite les lecteurs de la Boucherie belge

Rendez-vous sur www.horecatel.be

et enregistrez-vous avec votre Guest Code **43DA45**



Equilibre parfait

HORECATEL

et son palais gastronomie

➡ 10 > 13 MARS 2019 ⬅

www.horecatel.be



Éleveurs cherchent bouchers, pour valoriser viande de qualité !



Forts de leur expérience en vente de colis à la ferme, de plus en plus d'éleveurs cherchent à nouer des partenariats avec des bouchers et des restaurateurs qui souhaitent proposer de la viande locale au menu de leur établissement. Pour mettre toutes les chances de leur côté, certains éleveurs n'hésitent pas à se différencier par leur méthode d'élevage, tout comme nous l'explique Monsieur Raven de l'élevage du Mont Des Brumes.

LE VEAU SOUS LA MÈRE : UNE MÉTHODE D'ENGRAISSEMENT ALTERNATIVE

Depuis 2016, l'exploitation bio du Mont des Brumes, s'est spécialisée dans l'élevage de viande de veau « gourmand ». Inspiré par la méthode française dite du veau sous la mère, Harry et Florence ont adapté cette technique aux spécifications de leur exploitation. L'exploitation se compose de septante vaches de race Limousine. Pour valoriser au mieux cette viande d'exception, Harry souhaiterait travailler en direct avec des bouchers et/ou restaurateurs de sa région.

Contrairement à la tradition, la viande de veau du Mont des Brumes est couleur rosée et non blanche. Pour privilégier le bien-être animal, Harry et son épouse ne voulaient pas d'un veau anémique et souhaitaient respecter au maximum l'instinct du ruminant. Les éleveurs donnent donc aux veaux la possibilité de manger du foin et une farine de céréales produite sur l'exploitation.

En parallèle à cette alimentation, le veau tète sa propre mère, et dispose en plus d'une vache laitière appelée "tante nourrice". Ces veaux : reçoivent donc beaucoup plus de lait. Ils sont logés à l'intérieur dans des loges paillées ; les vaches rentrent quant à elles deux fois par jour pour l'allaitement. Ces veaux sont très calmes et habitués à l'homme : « si bien que nous remarquons une diminution du stress lorsque l'on conduit les animaux à l'abattoir », explique H.Raven. Le lait de ces vaches est donc un lait de pâturage, leur alimentation est ainsi complétée par des céréales 100 % locale.

S'ADAPTER AUX TENDANCES DE CONSOMMATION

Depuis plus de dix ans, le secteur de la viande est secoué par des scandales (images tirées des abattoirs sans contexte, industriels

peu scrupuleux, études mondiales de l'impact de l'élevage sur l'environnement ...) et des mutations diverses (montée en flèche du veganisme, renforcement des mouvements anti-spécistes, ...).

Tout ceci a entraîné une forte baisse des achats de viande, notamment bovine, ayant diminué de 25% depuis 2010 (Vlam – enquête GFK 2016). Dernièrement, la marque de charcuterie Fleury Michon estimait quant à elle que d'ici 2020, plus de 20% de ses ventes seront réalisées sur des produits vegans. Tous ces événements se renforcent et ont pour malheureuse conséquence de ternir le travail des agriculteurs, impactant directement leur revenu et bafouant jusqu'à leur intégrité.

C'est principalement pour sortir de cette crise et tenter de créer de la valeur ajoutée qu'Harry a décidé d'élever ses bêtes d'une manière différente, en utilisant une méthode moins classique, tout en assurant grande qualité de la viande. Son objectif est de pouvoir positionner sa viande autrement sur le marché de la consommation. Proposer des productions en créant une image de haute qualité est en effet une des pistes préconisées par Pierre-Alexandre Billiet, CEO Gondola Group, dans sa présentation « Les canaux alternatifs pour la consommation de viande » lors du 2ème Sommet des éleveurs à Libramont (novembre 2018).

AMÉLIORER LA COLLABORATION ENTRE ÉLEVEURS ET BOUCHERS : UNE NÉCESSITÉ

La valorisation des productions locales peut se faire au travers un intermédiaire/transformateur.

Les éleveurs commercialisant leur viande en directe de la ferme sont en effet peu nombreux et difficilement quantifiables. Selon le rapport 2016 de Diversiferm sur les circuits courts, il semblerait



que seulement entre 5 et 9% d'agriculteurs wallons font de la vente en circuit court et seulement 1,5% transformeraient des produits à la ferme, toutes spéculations confondues.

Une alternative plus pratique pour certains éleveurs peut donc être de confier l'art de la découpe et de la préparation de leur viande aux bouchers, maîtres en la matière. Mais là aussi, souci logistique pratico-pratique : il n'est pas toujours simple de se trouver, ni de s'organiser...

Certains bouchers sont désireux de travailler des viandes locales, mais « pour l'organisation en vente directe avec les bouchers, il faudrait revoir les possibilités de logistique de la ferme jusque la boucherie ». Selon J-L Pottier, Président de la Fédération Francophone des bouchers belges, la logistique d'acheminement des animaux et la prise de contact entre les acteurs de la filière semblent être des freins majeurs à la collaboration entre les 2 parties.

Autre défi de taille pour le boucher : convaincre et séduire ses clients des qualités des viandes de son étal. Pouvoir raconter à la place des éleveurs, l'histoire de ces vaches qui paissent au grand air, parmi leurs congénères, tout en veillant sur leurs petits, c'est aussi tout l'art du commerçant. Encore une fois, il y a un enjeu

d'éducation auprès du consommateur, et du boucher, car la viande de veau rosée, on n'y est pas tellement habitués...

CRÉER DU LIEN ENTRE PROFESSIONNELS DE LA VIANDE ET ÉLEVEURS, AVEC INTERNET C'EST POSSIBLE !

Toujours est-il, une prise de conscience collective est en train d'opérer. Preuve en est par exemple, la thématique du 3ème Sommet des éleveurs de Libramont « Une autre distribution pour valoriser vos produits », ou encore les initiatives de plus en plus nombreuses sur internet qui veulent créer du lien entre les agriculteurs, les consommateurs et les professionnels de la viande, comme l'application BeefTake ou encore les sites de ferme proposant les commandes de colis de viande.

C'est dans cet esprit de connexion entre les éleveurs que le site easy-agri.com a été créé : véritable deuxième-main de l'élevage, la plateforme permet à l'utilisateur de rechercher ou de proposer facilement à la vente des bêtes de son troupeau. Depuis peu le site dispose aussi d'un annuaire et d'une partie « professionnels de la viande », en vue de dynamiser ces échanges.

Si vous êtes éleveurs, bouchers ou restaurateurs et que vous voulez entrer en contact, rendez-vous sur www.easy-agri.com

100%
Régional & équitable

ALIMENTATION SANS ANTIBIOTIQUE / OGM

PORC • QUALITÉ
Ardenne
P.Q.A.

Le goût du bien-être

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

APAQ-W

Le Porc Fermier

Ardenne Bio

Le Porc Plein Air

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be

L'ÉTERNELLE QUÊTE DU GOÛT



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

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Allez voir sur www.durocdolives.be.



BOULETTES DE HACHIS EN WATERZOOI, PURÉE AU PERSIL

Ingrédients :

800 grammes de hachis Duroc d'Olives

1 œuf

1 cuillère à soupe de chapelure

1 cuillère à soupe de moutarde

3 oignons

3 poireaux

3 branches de céleri

3 carottes

4 dl de crème

4 dl de bouillon de poule

Poivre / Sel

1 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

8 grosses pommes de terre

1 dl de lait

100 grammes de beurre

1 bouquet de persil

Préparation :

Mélangez le hachis ainsi que l'œuf, la chapelure et la moutarde. Formez des boulettes et faites-les dorer dans l'huile d'olive. Retirez-les de la casserole et faites-y cuire les oignons, les poireaux, les carottes et le céleri coupés finement. Déglacez avec la crème et laissez mijoter à feu doux durant 10 minutes. Ajoutez le bouillon de poule et assaisonnez de poivre et sel.

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez-les et mélangez-les avec le lait, le beurre fondu et le persil. Assaisonnez de poivre et sel. Remettez les boulettes dans la sauce et faites-les cuire 15 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur



FORFAIT PROVISOIRE EN MATIERE DE TVA

Les modifications en comparaison avec l'année passée sont indiquées en rouge.

Nom et adresse du boucher :

.....

BOUCHERS ET CHARCUTIERS 1/3

FEUILLE DE CALCUL

du trimestre de l'année

**A CONSERVER COMME PIECE COMPTABLE.
 NE PAS JOINDRE A LA DECLARATION T.V.A.**

Opérations	Sommes sur lesquelles la T.V.A. est due
I. A. Vente de viande (achetée sur pied, à la cheville ou par morceaux découpés) (Viande de boeuf, veau, porc, mouton, cheval, poulain)	Taux de 6 p.c.
Prix d'achat :
Marges bénéficiaires brutes :	
a) Boeuf - veau - porc - mouton	
achats sur pied :	
poids abattu (1) : Kg x 3,00 EUR=	
achats à la cheville :	
Kg achetés : Kg x 3,00 EUR=	
achats « par morceaux découpés » :	
Kg achetés : Kg x 3,55 EUR=	
Total : Kg (à reporter dans la rubrique IB ci-après)	
b) Cheval - poulain	
achats sur pied :	
poids abattu (1) : Kg x 3,00 EUR=	
achats à la cheville :	
Kg achetés : Kg x 3,00 EUR=	
achats « par morceaux découpés » :	
Kg achetés : Kg x 3,13 EUR =	
I. B. Plus-value concernant les préparations de viande (2)	
Quantité totale : kg x 18 pct. x 1,95 EUR =	
(voir rubrique IA, a))	
II. Vente d'abats achetés en supplément	
Abats de porcs :	
prix d'achat : EUR x 2 =	
Autres abats :	
prix d'achat : EUR x 1,6 =	
III. Plus-value résultant de la fabrication de produits à base de viande (3)	
..... Kg x 2,35 EUR =	
IV. Recettes de poulets rotis :	
nombre x (supplément) x $\frac{100}{106}$ =	
à reporter :

QU'EST-CE QUI EST CONSIDERE COMME PREPARATIONS DE VIANDES :

Ceci couvre toutes les préparations que le boucher peut réaliser lui-même avec les viandes fraîches y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche à l'exception de la saucisse fraîche et le haché qui sont considérés comme de la viande fraîche et qui sont taxés forfaitairement conformément à la rubrique I.

Exemples de ces préparations sont les hamburgers, les escalopes, les brochettes, etc

NE PAS JOINDRE A LA DECLARATION T.V.A.

	Report :
V. Vente de plats préparés par le boucher lui-même (4)		
a) Recettes (T.V.A. comprise) suivant estimation (uniquement, si elles sont inférieures à 1/10 des recettes totales trimestrielles de la boucherie, sans dépasser 18.750 EUR par trimestre) : EUR x 50 p.c. =
b) Recettes (T.V.A. comprise) suivant journal de recettes (si les critères susmentionnés sont dépassés) : EUR x 50 p.c. =
VI. Vente de petits pains fourrés (5) :		
- Nombre de petits pains achetés :..... (a)		
- Prix de vente moyen pondéré des petits pains, par unité :	(b)	
- Recettes imposable : (..... (a) x(b)) x 60 pct. =	
VII. Recette sur les marchandises achetées (Pour une énumération plus détaillée voir n° IV de la réglementation forfaitaire)		
11 A : Produits à base de viande et toutes sortes de salades, achetées telles quelles.	Prix d'achat :	EUR x 1,68
11 B1 : Gibier (gibier de saison)	Prix d'achat :	EUR x 1,55
11 B2 : Volaille, lapins et champignons frais.	Prix d'achat :	EUR x 1,61
11 C1 : Conserves, produits surgelés (autres que ceux visés sous 11 C3), épices, graisses, choucroute, etc.	Prix d'achat :	EUR x 1,32 =
11 C2 : Quiches, pizza's, toasts, lasagne, préparations de poissons et de poulet, etc.	Prix d'achat :	EUR x 1,53
11 C3 : Toutes préparations de pommes de terre (autres que fraîches que surgelées) comme frites, croquettes, pommes duchesses, etc.	Prix d'achat :	EUR x 1,65
11 D1 : Fromages.	Prix d'achat :	EUR x 1,47
11 D2 : Autres boissons que celles visées dans la rubrique A, C), 11F	Prix d'achat :	EUR x 1,37
Total à reporter :	

A CONSERVER COMME PIECE COMPTABLE.
NE PAS JOINDRE A LA DECLARATION T.V.A.

Report total :	
VIII. Déduction		
a) Livraisons de marchandises imposées forfaitairement, soumises à un taux supérieur à 6 p.c. et pour lesquelles le boucher délivre une facture (peaux, os)		
b) Livraisons d'abats imposés forfaitairement et destinés comme nourriture pour animaux (montant point X, b, hors T.V.A.)		
c) Livraisons de déchets et de matières de récupération pour lesquelles le boucher reçoit un bordereau d'achat (os, graisse, etc.)		
d) Ristournes consenties par le boucher sur les prix de vente au détail :		
(6) EUR x $\frac{100}{106} =$		
Total des montants à déduire :		
Montant sur lequel il est dû 6 p.c. :	<input type="text"/> , <input type="text"/> EUR (7)	
IX. 11 E : Margarine	Taux de 12 p.c.	
Prix d'achat : EUR x 1,21 =		
Montant sur lequel il est dû 12 p.c. :	<input type="text"/> , <input type="text"/> EUR (8)	
X. a) Livraisons de marchandises provenant d'animaux achetés et soumises à un taux supérieur à 6 % (peaux, os) (Montant de la facture sans T.V.A.)	Taux de 21 p.c.	
b) Abats vendus comme nourriture pour animaux Estimation : x $\frac{100}{121} =$		
c) 11 F : - Charbon de bois, aliments pour animaux de compagnie et autres marchandises à 21 p.c. - Les bières d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol. et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis à 1,2 % vol.		
Prix d'achat : EUR x 1,27 =		
Montant sur lequel il est dû 21 p.c.	<input type="text"/> , <input type="text"/> EUR (9)	

INVITATION

A l'attention des bouchers de la province du Hainaut,

Dans l'intention d'une **dynamique unificatrice et conviviale**, une **réunion à thèmes** est organisée le **mardi 26 mars** de 19h30 à 21h00 entre collègues.

- Présentation de cette dynamique
- Le label de l'artisan

Salle du Vieux Puits,
Rue Léon Save 48,
7000 Mons.

Possibilité de repas au restaurant après réunion.

Merci de confirmer une réservation si vous désirez vous restaurer au 0475/30.91.41

Sébastien DUBRU
D'Un Goût à l'Autre
rue Grande 72
7330 Saint-Ghislain
065/52.17.01
www.dungoutalautre.be



ENSEIGNEMENT

QU'EST-CE QU'UNE « CHECKLIST D'INSPECTION » ?

Pour effectuer ses inspections, l'AFSCA utilise ces checklists. Une checklist est une liste de points que le contrôleur de l'AFSCA examine lors de l'inspection d'un établissement. Ces checklists permettent d'effectuer les contrôles partout en Belgique de la même manière et de façon objective. C'est sur base de ces checklists que le contrôleur donne le résultat final de la visite.

POURQUOI CONSULTER LES CHECKLISTS « INSPECTIONS » ?

Ces checklists sont depuis longtemps à la disposition des entreprises actives dans la chaîne alimentaire sur le site web de l'AFSCA pour les aider à assurer la sécurité alimentaire et à respecter la législation et pour leur permettre de se préparer de façon optimale aux contrôles de l'AFSCA. C'est en quelque sorte la feuille de contrôle du professeur mise à la disposition des étudiants avant même de passer l'examen !

NEW ! Ces checklists sont dorénavant consultables via une application de recherche pratique. Elles contiennent, pour la plupart, des commentaires qui en facilitent l'interprétation par la personne ou l'entreprise qui sera contrôlée par un agent de l'AFSCA. Toutes les checklists utilisées pour le contrôle des petites entreprises alimentaires actives dans la commercialisation au consommateur final possédaient déjà ces commentaires, et ce depuis plusieurs années, afin de faciliter le travail de ces petites entreprises.

LA NOUVELLE APPLICATION PERMET DES RECHERCHES GROUPÉES DE CHECKLISTS : facile et pratique !

* Vous pouvez maintenant rechercher les checklists en fonction des activités que vous exercez. Vous obtenez ainsi uniquement les checklists qui vous concernent. Fini les longues listes à consulter.

Vous pouvez évidemment sélectionner plusieurs activités. Ceci est par exemple pratique si vous êtes boucher mais que vous préparez également des sandwiches garnis.

Comme auparavant, les checklists se présentent sous forme de fichier PDF que vous pouvez imprimer ou télé-

charger sur votre ordinateur.

- * Si vous le souhaitez, vous pouvez également rechercher les checklists avec le code LAP ("lieu - activité - produit"). Et si vous connaissez le numéro des checklists, vous pouvez aussi les rechercher via ce numéro.
- * A chaque recherche, vous obtenez toujours la checklist la plus récente (c.-à-d. celle qui est d'application au moment de la recherche). Si vous souhaitez consulter une version archivée, vous pouvez le faire en cliquant sur le bouton dans la colonne « Archive ».
- * Presque toutes les checklists (et plus uniquement celles du secteur de la distribution) sont maintenant disponibles avec des commentaires pour faciliter l'interprétation pratique des éléments à contrôler. Vous pouvez ainsi connaître avec précision les exigences réelles de la checklist et ainsi mieux assurer la sécurité alimentaire de vos produits par une meilleure mise en œuvre des règles et vous préparer plus efficacement au contrôle.

CURIEUX ?

Consultez notre site www.favv-afsc.fgov.be/professionnels/checklists/

Vous y trouverez une aide pour utiliser directement cette application.

Le module de recherche sera régulièrement amélioré et complété par de nouvelles fonctionnalités. Les checklists et le module de recherche seront sous peu également disponibles en allemand. L'équipe en charge de la newsletter AFSCA.

Ce message est généré automatiquement. Les réactions à ce message ne seront pas prises en compte. Si vous souhaitez tout de même réagir, veuillez contacter l'AFSCA par les voies habituelles: la page d'accueil de l'AFSCA www.favv-afsc.fgov.be/home-fr.

Vous avez reçu cet e-mail par erreur ou vous souhaitez être rayé de la liste de diffusion de la newsletter, en application du Règlement général sur la protection des données (RGPD) ? Pour vous désinscrire, cliquez ici http://www.afsca.be/newsletters/uitschrijvingen_FR.aspx

www.favv-afsc.fgov.be/newsletters/newsletter.jpg



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



Si on fait l'élevage des moutons et des agneaux, c'est pour le lait mais aussi et surtout pour la laine et pour la viande. Dans nos régions, ces animaux ne sont plus tellement élevés pour leur lait et il n'y a plus que quelques paysans bio pour perpétuer les traditions artisanales. En France par contre, on fait encore souvent du fromage avec du lait de brebis. Dans le temps, on élevait surtout les moutons pour leur laine. Dans nos régions, comme il est aujourd'hui moins cher d'acheter de la laine en Australie ou en Amérique du Sud, les produits de la laine sont devenus moins importants que la production de viande.

1) SORTES DE MOUTONS ET D'AGNEAUX

Bélier

C'est le mâle, clairement reconnaissable à ses testicules, à ses cornes et à sa robustesse générale.

Brebis

C'est la femelle, reconnaissable à sa vulve, à son pis et à sa constitution plus fine.

Mâle castré

Agneau

Est un mouton jusqu'à l'âge d'1 an.

Agneau de lait

Est un agneau nourri exclusivement au lait maternel pendant 2 à 3 mois. Sa viande est un vrai délice.

Agneau de Pâques

Très jeune agneau abattu aux environs de Pâques.

Pré-salés

Ce sont des moutons ayant brouté sur des prés salés, des prés où l'eau de mer a, via les marées, pourvu les plantes de l'humidité et de l'espace nécessaires pour pousser. Le goût salé de la mer se trouve dans le sol et donc aussi dans les plantes et par là dans la viande. La région la plus connue où ces animaux sont élevés est la région autour du Mont-St-Michel en France. Citons aussi la région de la Somme.



2) LES RACES

A) Texel

C'est le type à viande par excellence, représentant \pm 70% de notre cheptel. La race est originaire des Pays-Bas. Elle a été améliorée par des croisements avec des races anglaises connues (Leicester, Wensleydale, Cotswolds et surtout Lincoln). C'est un mouton à viande qui peut être abattu jeune, avec une structure et une forme idéales, et en outre très productif. Il est connu dans le monde entier. La race Texel est sobre et résiste bien aux rigueurs atmosphériques. Les animaux ont une nature calme. Ils sont totalement blancs avec une tête courte et large et un mufle noir. La tête et les pattes ne sont pas couvertes de laine. Un bélier adulte pèse environ 95 kg et a une hauteur au garrot de \pm 70 cm, alors qu'une brebis adulte pèse environ 75 kg, avec une hauteur au garrot de \pm 68 cm.

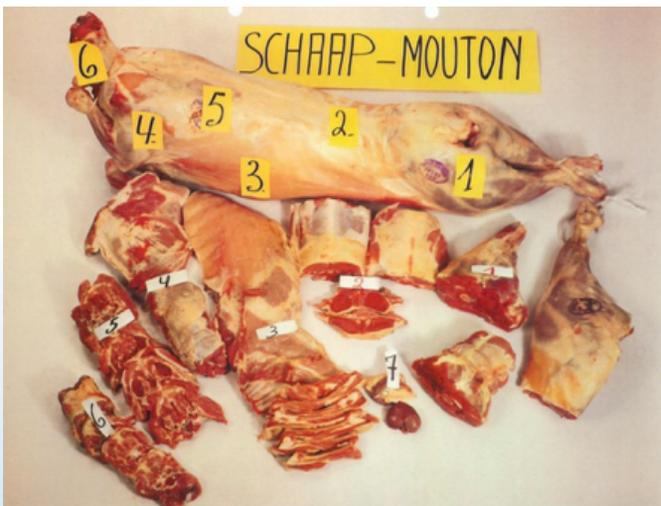
B) Suffolk

Race originaire du Comté de Suffolk dans le Sud-Est de l'Angleterre. Les caractéristiques typiques sont la tête et les pattes noires sans laine et la fine laine fournie par ces moutons. Les animaux sont farouches et assez rapides. Si la conformation est moins bonne que celle du Texel, c'est quand même une excellente race à viande. La viande a un goût particulier et est souvent persillée de graisse. La race représente \pm 20% du cheptel belge.

C) Hampshire

Originaires d'Angleterre, ces animaux ont été importés pour la 1ère fois en Belgique en 1948. Avec une tête, des pattes et des oreilles brun foncé à noires, ils sont un peu plus petits que le Texel ou le Suffolk, mais de structure profonde et large. La qualité de la viande est bonne, mais ils sont fréquemment trop gras. Les brebis ont une taille allant jusqu'à 66 cm et pèsent 80 kg, alors que les béliers mesurent jusqu'à 71 cm et pèsent jusqu'à 100 kg.

3) DÉNOMINATION DES DÉCOUPES



(à insérer avec la photo et les numéros)

1. Gigot
2. Selle et côtelettes
3. Flanchet - Ragoût
4. Epaule

5. Basses-côtes
6. Collier
7. Rognon

4) DÉNOMINATION ET DESTINATION DES MORCEAUX

A) Gigot

C'est l'entièreté de la cuisse avec la hanche. On peut aussi découper la cuisse sans la hanche.

Destination

- Gigot sans os.
- Gigot avec os.
- Tranches de gigot avec ou sans os.
- Pelés pour : Fondue, Gourmet, Brochettes, Gyros, Pita.

Selle de gigot

La hanche de l'agneau.

Destination

- Selle de gigot.
- Tranches de gigot.
- Pelés pour : Fondue, Gourmet, Brochettes, Gyros, Pita

Le baron

Le gigot avec la selle ou les deux gigots et la selle ensemble.

La culotte

Les 2 gigots ensemble.

Le ragoût

Viande d'agneau braisée avec ou sans os.

B) Épaule d'agneau

Destination

- Ragoût de 1ère catégorie avec os (en tranches de \pm 2 cm d'épaisseur).
- Ragoût de 1ère catégorie sans os.
- Rôti de 2ème catégorie.
- Gyros
- Haché d'agneau.
- Merguez

C) Carré d'agneau

1) Côtelettes au filet et côtelettes à la côte

- Couronne d'agneau

Rôti avec os composé des côtelettes à la côte de la 1ère à la 13ème côte.

- Côtelettes grattées

Une côtelette avec une longue côte, sur laquelle on place une manchette. L'épaisseur de la tranche est de \pm 2 cm.

- Côtelette simple

Côtelette de 2 cm d'épaisseur (peut varier), coupée à partir d'une côte sciée.





- Noisette

Côtelette désossée de ± 2 cm d'épaisseur et ficelée.

- Côtelette double

Côtelette de 2 à 3 cm d'épaisseur, coupée à partir du carré NON scié.

- Selle d'agneau

Les côtelettes au filet.

- Le coffre

Les côtelettes à la côte et les côtelettes au filet avec le ragoût.

Destination

- Selle d'agneau.
- Côtelettes doubles/simples.
- Couronne d'agneau.
- Selles d'agneau sans os.
- Selle d'agneau farcie.
- Noisettes d'agneau.

2) Spiringue

- Collier.
- Basses-côtes.

Destination

- Ragoût de 1ère catégorie avec os.
- Ragoût de 1ère catégorie sans os.
- La pointe du collier est un ragoût de 2ème catégorie.
- Haché d'agneau.

- Merguez : haché d'agneau assaisonné, poussé dans des boyaux de mouton.

D) Poitrine+flanchet

Destination

- Ragoût : viande d'agneau braisée avec ou sans os.
- Farcie de haché d'agneau.

5) PLATS À BASE D'AGNEAU.

1) Brochette d'agneau :

morceaux d'agneau et de poivron.

Préparation avec une sauce provençale :

Faire revenir des échalotes et de l'ail émincés dans l'huile d'olive et y ajouter une brunoise de poivrons. Poursuivre la cuisson. Ajouter des cubes de tomates à la préparation et poursuivre la cuisson, puis des rondelles de champignons et du vin blanc, et laisser mijoter. Poivrer et saler, et éventuellement lier la sauce. Cuire les brochettes des 2 côtés et éventuellement poursuivre la cuisson dans la sauce.

2) Lamb burger

Viande d'agneau finement hachée et formant un hamburger, avec un bord de chapelure autour.

Préparation avec une sauce diable :

Faire une décoction d'échalotes émincées et de vin blanc, de vinaigre, de grains de poivre noir écrasés, de thym et de laurier. L'ajouter à une sauce demi-glace avec de la purée de tomates, et terminer avec du persil, du cerfeuil et du basilic hachés. Assaisonner avec du poivre de cayenne. Bien colorer le lamb burger des 2 côtés et poursuivre la cuisson au four à 150°C.

3) Paupiette d'agneau

Boulette de viande d'agneau finement hachée, entourée d'une fine tranche d'agneau et fixée avec une ficelle ou une petite pique. Garnir d'une bande de ciboulette.

Préparation avec une sauce aigre-douce :

Faire une brunoise de poivrons (faire revenir dans l'huile d'olive), tailler une carotte en fines lamelles et les blanchir, tailler le poireau en lamelles et couper les oignons de printemps, et ajouter le tout à un fond blanc cuit. Terminer avec de la sauce soja, du sucre, du vinaigre de framboise, du sel, de l'ail (éventuellement un peu de miel), et éventuellement lier. On peut aussi ajouter des petits morceaux d'ananas, de litchi, etc. Colorer la paupiette des 2 côtés dans la poêle et poursuivre la cuisson dans la sauce ou au four.





Pastorale: la meilleure viande d'agneau de chez nous

Pastorale, c'est plus qu'une simple viande d'agneau. C'est la marque par excellence depuis 1992, garantissant une viande de qualité du terroir, pure et exquise. Les éleveurs détiennent un savoir, un savoir-faire et une expérience considérables, pour élever des moutons et des agneaux d'une manière éminemment qualitative. L'asbl VSH (Vlaamse Schapenhouderij = Élevage Ovin Flamand) surveille la marque en bon pasteur. Ce contrôle de qualité vigilant vous permet d'avoir sur votre assiette une viande d'agneau succulente. Suivez Pastorale sur Facebook et tenez-vous ainsi au courant des dernières nouveautés. La viande d'agneau de marque Pastorale ne se vend que dans un nombre limité de points de vente et pendant une période allant de la période pascale à octobre-novembre.

BONNE CONSERVATION

La viande d'agneau fraîche a une couleur rouge bordeaux. Elle se consomme la plus fraîche possible. La viande moulue ou hachée se conserve 1 jour, la viande coupée en portions 2 jours et la viande cuite ou rôtie 3 à 4 jours. Au surgélateur, il vaut mieux ne pas la conserver plus de 3 mois.

BONNE PRÉPARATION

Pour une bonne préparation de la viande d'agneau, il faut veiller à ce qu'elle soit encore rosée à l'intérieur et bien juteuse. Elle peut se cuire à la casserole ou à la poêle, être rôtie, grillée ou mijotée. Tendre et digeste, elle a un goût typique. L'agneau se marie très bien avec l'ail, la menthe, la sauge, le thym, le romarin, l'origan, la marjolaine, la coriandre et diverses combinaisons de curry.

... ET LA SANTÉ

La viande d'agneau contribue à l'ingestion de protéines d'une bonne qualité biologique, de vitamines B (surtout B3 et B12) et de zinc minéral. Comme pour toutes les espèces de viande, il y a dans l'assortiment d'agneau des morceaux maigres, moyennement gras et gras. Alternez régulièrement les morceaux gras et les morceaux maigres.

L'AGNEAU PASTORALE POUR LES PROFESSIONNELS

Pastorale: qui, quoi et comment?

Pastorale, c'est de l'agneau de chez nous de la meilleure qualité. C'est aussi le nom du lien de collaboration qui unit les producteurs, les abattoirs et les points de vente. Ce lien fonctionne avec les contributions que perçoit le VLAM (Vlaams Centrum voor Agrogen Visserijmarketing) par agneau abattu, et ce en vertu d'un arrêté royal. Une partie de cette contribution est répercutée sur le fournis- seur de l'agneau, une partie sur le preneur de la viande. C'est l'asbl VSH qui introduit chaque année auprès du VLAM une propo-

sition de dépense de cette contribution et qui en coordonne l'exécution.

Au fil des ans, le VSH a organisé divers panels de dégustation. Chaque fois, la viande d'agneau Pastorale obtient un excellent score, attestant ainsi de la très bonne qualité de la viande d'agneau élevée en Flandre.

Le grand défi à relever est d'amener l'agneau Pastorale jusque chez le consommateur qui est prêt à payer pour cette excellente qualité.

Le petit livre de recettes annuel est une vraie source d'inspiration et montre les multiples facettes de ce produit. Un élément très important à cet égard est la manière de préparer la viande d'agneau. Qu'elle traite de la préparation en potée, à la casserole ou au barbecue, cette édition annuelle guide le consommateur pour qu'il tire le meilleur de ce produit de haute qualité.

La promotion de l'agneau Pastorale vers le grand public se fait par le biais du matériel promotionnel diffusé par les bouchers ou les éleveurs participants.

D'autres canaux de distribution à circuit court sont actuellement recherchés, à côté des points de vente chez les éleveurs et chez les bouchers. L'élément important à cet égard est la minimalisation des maillons intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Participer au réseau Pastorale?

Si vous souhaitez obtenir plus d'informations sur notre fonctionnement ou faire partie du réseau Pastorale, contactez-nous via info@pastorale.be.



RECETTES BIEN DE CHEZ NOUS

POTÉE DE LÉGUMES AU GIGOT D'AGNEAU ET AU RIZ



Relevée de poudre de curry, cette potée de légumes oubliés se marie à merveille à la tendre saveur de la viande d'agneau.

Ingrédients

- 8 carottes
- 2 oignons
- 2 tiges de céleri
- 1 botte de navets
- 2 panais
- 4 branches de thym
- 2 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouquet de coriandre
- 1 gigot d'agneau (± 1 kg)
- 2 c à s de poudre de curry
- 2 dl de crème
- 300 g de riz blanc
- 1 à 2 c à s de liant pour sauce
- beurre
- poivre et sel

Recette

Éplucher 4 carottes et les couper en gros morceaux. Couper gros-

sièrement les oignons et détailler 1 tige de céleri en morceaux. Saler et poivrer le gigot d'agneau et saisir la viande de tous côtés dans du beurre. Ajouter les morceaux de carottes, d'oignons et de céleri ainsi que le thym, le laurier et l'ail pressé. Verser de l'eau jusqu'à immerger complètement la préparation et laisser mijoter 3 heures à feu doux.

Sortir le gigot du bouillon, passer celui-ci puis le remettre sur le feu. Incorporer le curry et mélanger.

Peler et couper le reste des légumes, 4 carottes, 1 céleri, les navets et les panais en morceaux de taille égale et ajouter ceux-ci au bouillon. Incorporer le liant pour sauce et laisser le liquide épaissir. Incorporer la crème et laisser frémir 2 minutes. Remettre le gigot dans la casserole avec la sauce et poursuivre la cuisson pendant ½ heure à feu doux.

Cuire le riz à point. Parsemer la potée de coriandre et accompagner du riz.

WOK DE POMMES DE TERRE À L'AGNEAU



Ingrédients

- 4 grosses pommes de terre farineuses
- 400 à 500 g de filet d'agneau "Pastorale"
- 250 ml de fond d'agneau (ou de bouillon de légumes)
- 1 grosse échalote (ou 2 moyennes)
- 1 grosse carotte
- 2 c à s d'huile de tournesol
- 1 c à s de farine
- 1 gousse d'ail
- qq pointes de couteau de safran (± 1 petite boîte)
- poivre et sel



Recette

Couper les pommes de terre et la carotte en morceaux d'1 cm et la viande d'agneau en cubes de 3 à 4 cm. Chauffer l'huile dans le wok et y faire revenir l'ail et l'échalote émincés. Ajouter la viande, la carotte et la farine. Quand la viande est bien brune, verser le fond d'agneau et ajouter les cubes de pommes de terre. Laisser mijoter le tout ± 15 min. Après 5 min., ajouter le safran. Poivrer et saler à volonté.

COURONNE D'AGNEAU AUX HERBES POTAGÈRES, COURGETTE ET AIL DES OURS ET JEUNES CAROTTES, AVEC UNE SAUCE AU THYM

**Ingrédients**

1 couronne d'agneau
1 courgette
8 jeunes carottes avec les fanes
miel
3 branches de thym frais
ail des ours (ou ail ordinaire)
bouillon d'agneau ou de bœuf
roux brun
oignon de printemps

poivre et sel

huile d'olive

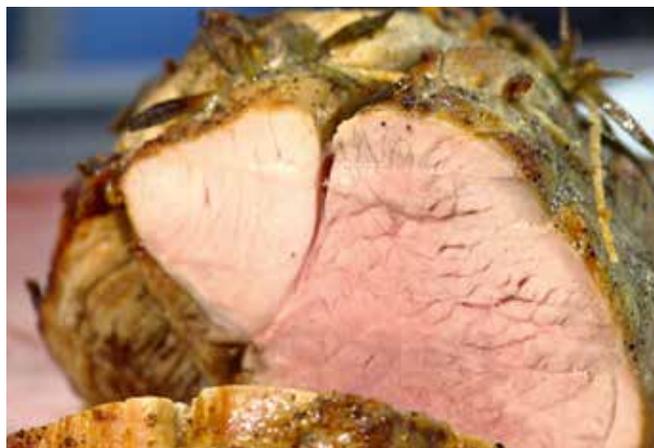
Recette

Mettre l'ail dans un mortier, le moudre jusqu'à obtention d'une bouillie et ajouter de l'huile. Badigeonner la couronne de ce mélange, poivrer et saler. Couper la courgette en longues lanières, les badigeonner de la même bouillie d'ail et les griller. Éplucher les carottes et les précuire quelques instants dans l'eau bouillante. Griller au barbecue et badigeonner d'un peu de miel en fin de cuisson.

Suggestion : laisser un peu de verdure sur les carottes.

Griller la couronne jusqu'à une température à cœur de 49°C, puis laisser reposer 10 min. Servir avec une sauce au thym. Cuire le bouillon avec 3 branches de thym. Tamiser la sauce et la lier avec un roux brun. Poivrer et saler et terminer avec l'oignon de printemps émincé.

GIGOT D'AGNEAU FAÇON GRAND-MÈRE

**Ingrédients**

1 gigot d'agneau "Pastorale"
2 carottes
2 branches de céleri
1 oignon
2 échalotes
6 gousses d'ail
1 citron
beurre
romarin frais
poivre et sel

Recette

Demander au boucher d'enlever l'os du gigot et de le ficeler, pour obtenir un résultat de cuisson plus égal. Couper l'oignon, les échalotes, la carotte et le céleri en morceaux pas trop petits. Écraser les gousses d'ail non pelées sous un grand couteau. Mettre tous les légumes avec l'ail au fond d'un plat allant au four. Piquer quelques branches de romarin frais dans le gigot d'agneau, poivrer et saler. Bien frotter la viande avec du beurre et la déposer sur les légumes.



Cuire 10 à 15 min. dans un four à 180°C pour bien colorer la viande. Baisser ensuite le four jusqu'à 140°C et poursuivre la cuisson pendant 1 petite heure. Quand le liquide coulant du gigot commence à devenir clair, c'est que la viande est bien rosée. La température à cœur doit être de 55°C. Laisser la viande reposer au moins 10 min. sous une feuille de papier alu. Pendant ce temps, enlever les gousses d'ail du plat et déglacer le liquide de cuisson avec un peu de jus de citron. Peler les gousses d'ail et les pousser à travers une passoire. Passer le jus de cuisson à travers la même passoire, ajouter quelques noix de beurre et remuer. Trancher le gigot d'agneau et le servir avec la sauce. Accompagner de carottes étuvées et de tortillas de pommes de terre : c'est délicieux.

Suggestion : Si vous n'êtes pas fan d'agneau, vous pouvez le faire avec des morceaux de poulet.

GIGOT D'AGNEAU EN PERSILLADE AVEC UN GRATIN DE NAVETS

Ingrédients

1 gigot d'agneau "Pastorale"

2 gousses d'ail

qq branches de persil plat

qq feuilles de menthe fraîche

4 c à s d'amandes effilées

50 g de fromage râpé

½ chou blanc

1 dl de crème

beurre

huile d'olive

gros sel marin

noix de muscade

poivre et sel

Pour le gratin :

4 grosses pommes de terre à chair tendre

1 botte de navets

1 c à s de pâte de raifort

2 dl de lait

2 dl de crème

1 gousse d'ail

100 g de fromage râpé

noix de muscade

poivre et sel

Poivrer et saler (sel marin) le gigot et le saisir de tous côtés dans le beurre très chaud. Entretemps, pour la persillade, émincer l'ail, le persil et la menthe. Hacher les amandes et les ajouter à l'ail et aux herbes. Y mélanger le fromage râpé, pour la liaison de la croûte.

Mettre le gigot dans un plat allant au four et arroser de jus de cuisson. Bien presser la persillade sur le côté du gigot. Asperger

d'un peu d'huile d'olive pour éviter que cela brûle. Cuire le gigot 1 h au four à 170°C.

Pour le gratin, porter le lait et la crème à ébullition avec la gousse d'ail non coupée, poivre, sel et noix de muscade. Entretemps, couper les pommes de terre et les navets épluchés en fines tranches et disposer ces tranches dans un plat beurré allant au four. Badigeonner les couches à mi-hauteur avec de la pâte de raifort. Enlever l'ail et verser le mélange de crème chaud sur les légumes. Saupoudrer de fromage râpé et mettre 30 à 40 min. au four avec la viande. Couper le chou en julienne et le blanchir dans l'eau bouillante salée. Rafraîchir immédiatement sous l'eau courante froide. Réduire la crème, poivrer, saler et ajouter de la noix de muscade. Y réchauffer le chou. Laisser la viande reposer 10 min. avant de la trancher. Servir avec le gratin et le chou.

Suggestion : Pour cuire la viande, utilisez toujours le bon format de plat, l'idéal étant que la viande rentre tout juste dans le plat, sinon le beurre autour de la viande brûle trop vite.



**INSCRIVEZ-
VOUS DÈS
MAINTENANT**

LAURÉATS DU TRAVAIL

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

**Si vous êtes motivé(e) pour faire carrière dans la Boucherie, Charcuterie, Traiteur,
Si au cours de ces dernières années vous vous êtes passionné(e) pour le métier,
Si transmettre vos connaissances et défendre la profession vous tiennent à cœur,
Si obtenir une reconnaissance officielle vous plairait,
alors cet appel à candidature vous concerne.**

NOUVEAU

Vous êtes Lauréat du Travail – insigne d'or, et l'obtention du label « Diamant » vous intéresse, alors cet appel vous concerne également.

POURQUOI ?

L'excellence dans le travail est généralement peu mise en lumière, une reconnaissance officielle est la bienvenue. En collaboration avec l'IRET, la Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique tient à honorer officiellement celles et ceux qui s'investissent sans relâche dans leur profession.

L'obtention du titre de Lauréat du Travail et le label proposés par votre secteur confirment la qualité de votre travail, soulignent votre talent et votre engagement au service de votre profession et constituent un atout pour votre carrière et votre commerce. C'est un titre dont vous pouvez être fier, un signe de vos qualités dont pourront s'inspirer vos collègues. Cet appel concerne toute personne active dans le secteur de la Boucherie-Charcuterie-Traiteur.

QU'EST-CE QU'UN LAURÉAT DU TRAVAIL?

Le titre « Lauréat du Travail » fait partie d'une longue tradition qui consiste à honorer des personnes pour leur engagement professionnel. En fonction d'une série de critères spécifiques décrits dans le règlement, le candidat obtiendra le titre de Lauréat du Travail – Insigne d'or ou Insigne d'argent ou Insigne de bronze.

Les Lauréats titulaires de l'insigne d'or qui sont encore en activité peuvent obtenir le label «Diamant».

La liste des Lauréats sera ratifiée par arrêté royal. Les insignes seront remis aux Lauréats lors d'un événement public.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Le formulaire d'inscription et le règlement détaillé sont disponibles sur le siteweb www.bb-bb.be.

Toute personne intéressée peut également les obtenir en adressant un courriel à : info@iret-kiea.be ou un courrier à : IRET – Avenue de la Joyeuse Entrée 17-21 – 1040 BRUXELLES. La candidature doit être introduite avant le 15/03/2019.

Un(e) de vos collègues le mérite vraiment selon vous ? Signalez-le-nous en envoyant leurs coordonnées à info@iret-kiea.be !





Objectif Durabilité!

Comment diminuer le gaspillage alimentaire ?

Saviez-vous qu'une boucherie jette en moyenne 1.262 kg de viande* par an? En plus du gaspillage, cela représente une perte budgétaire non négligeable.

Depuis quelques années, la tendance est à la consommation durable. Le Particulier consomme de façon réfléchie et préfère s'orienter vers des commerces de proximité, garants d'un service de qualité. Un choix qui va généralement de pair avec une recherche de produits, locaux, issus de filières courtes et une démarche zéro-déchet et anti-gaspi. Pour encourager vos clients dans ce sens, inspirez-vous de leurs idées ou mieux encore montrez l'exemple !

Proposez des paniers anti-gaspi.

Pourquoi pas proposer des paniers surprises composées des invendus du jour à prix réduit. Les invendus ne sont ni plus ni moins que les produits frais que vous ne pourrez plus vendre le lendemain. Pratique pour les clients qui ont un petit budget ou pour les indécis qui manquent d'inspiration pour le repas du soir. Quoi de mieux qu'un coup de pouce pour vous lancer dans l'aventure et attirer de nouveaux clients. Avec l'application Too good to go, l'inscription et la gestion des paniers se font en quelques clicks

Valorisez les morceaux de second choix.

Foie, langue, ris, rognons, cervelle, cœur... sont des pièces souvent boudées, mais qui peuvent s'avérer délicieuses si on les prépare correctement. Alors partagez vos excellentes recettes et faites une place dans votre comptoir pour des plats préparés « zéro-déchet » à base d'abats. Comme on dit : tout est bon dans le cochon !

Faites part belles aux carcasses et aux restes.

Le secret de la bonne cuisine réside dans les fonds. Qu'ils soient à base de restes de viandes, de légumes ou de poissons, les fonds font partie de la bonne cuisine qui déteste le gaspillage. Alors n'hésitez pas à

mettre les restes et les carcasses en valeurs ! Réalisez des fonds maison, ou proposez des kits bouillons avec les déchets de viandes qu'il vous reste.

Optimisez votre hygiène avec un nettoyage quotidien enzymatique

Il est prouvé qu'un nettoyage enzymatique quotidien permet de prolonger la durée de vie des aliments**. Une zone de travail qui bénéficie d'un nettoyage en profondeur quotidien grâce aux enzymes, réduit fortement la prolifération des bactéries. Vous (et votre clientèle) conserverez donc plus longtemps vos préparations et diminuerez votre quantité de déchets.

Pour plus d'info, contactez notre expert en hygiène Ayman Amin au 0473/96.36.68.



Ayman Amin
Expert en Hygiène Realco
+32(0)473 96 36 68
A.amin@realco.be

*Pertes et gaspillages dans els métiers de la remise directe (restauration et distribution), MAAPRAT, 2011. Étude Réalisée sur 1600 établissements/an dont le CA moyen est de 280.000 €

** Biofilm Expert Project, étude réalisée par Realco.

2-EN-1

DEGRES-L +

Le seul nettoyeur-désinfectant qui dure
4X plus longtemps !



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE



LES MEILLEURES RECETTES AVEC DES LÉGUMES ANCIENS

Du temps de nos grands-mères, ces légumes faisaient la loi dans presque toutes les cuisines. Au fil des années, on les a peu à peu oubliés, et c'est bien dommage! Car ceux que l'on appelle aujourd'hui les « légumes anciens » sont pleins de saveurs et peuvent être utilisés dans de nombreuses recettes. Retrouvez ci-dessous notre liste de ces légumes oubliés.

LÉGUMES ANCIENS : UNE LISTE DONT VOUS DEVREZ VOUS SOUVENIR

La liste des légumes oubliés est longue. C'est pourquoi nous nous limiterons aux plus connus, qui sont aussi ceux que vous retrouverez le plus souvent dans les recettes de nos jours.

BETTERAVE ROUGE

Vous pouvez acheter de la betterave rouge tout au long de l'année, mais il y a tout de même une différence entre les betteraves d'été et d'hiver. La version estivale de ce légume ancien est plus petite, tandis que la betterave d'hiver que vous trouverez en magasin est le plus souvent cuite et sans feuilles. Toutes deux sont sucrées. Votre betterave a un goût de terre? C'est qu'elle n'est pas bien cuite.

CÉLERI-RAVE

Comme son nom l'indique, ce légume oublié est la racine d'une plante de céleri qui a grossi. Le céleri-rave a un goût relevé et plein d'arôme. Il est souvent cuisiné cru dans des salades par exemple, mais il est aussi délicieux une fois cuit, surtout servi avec des plats d'hiver tels que du gibier ou d'autres viandes. Un exemple: ce filet d'agneau grillé et salade de pomme, céleri-rave et radis.

PANAI

Cette sorte de carotte blanc-jaune est un véritable légume d'hiver. Le panais a un subtil goût anisé qui devient sucré lorsqu'il est cuit à l'eau.

RADIS NOIR

Il existe deux sortes de radis noir : le radis noir d'hiver ou le radis rave, qui est un légume d'été et qui peut adopter différentes couleurs. En fonction de l'espèce, ce légume oublié a un goût plus ou moins relevé.

CHOU-RAVE

Le chou-rave est en fait une grosse tige de chou. Ce n'est donc pas un légume-racine comme on le croit parfois, mais bien un chou. Vous pouvez acheter ce légume ancien au goût relevé avec ou sans les feuilles, mais sachez que ces dernières contiennent davantage de nutriments que le chou lui-même.

SALSIFIS

Le goût des salsifis ressemble un peu à celui des asperges, en moins raffiné. Ces longues racines à la peau noire arborent une belle couleur blanche à l'intérieur. Les salsifis aussi sont plus faciles à peler une fois cuits à l'eau.

TOPINAMBOURS

Les topinambours sont de petits tubercules à la saveur sucrée, dont le goût peut être comparé à celui de l'artichaut. Vous pouvez cuisiner ce légume ancien aussi bien cru que cuit à l'eau, au four ou à la poêle. Astuce : le topinambour est plus facile à éplucher après l'avoir fait cuire.

RECEPTEN

FILET D'AGNEAU GRILLÉ ET SALADE DE POMME, CÉLERI-RAVE ET RADIS



Ingédients

- 500 g de filet d'agneau
- 1 pomme Jonagold
- ¼ de céleri-rave
- 1 botte de radis
- ½ oignon rouge
- 1 barquette de framboises
- 4 càs d'huile de maïs
- 2 càs de vinaigre de vin blanc
- 1 càc de sucre
- Sel et poivre
- ½ botte de persil
- Huile pour cuire

Préparation

Épluchez le céleri-rave, puis coupez-le en gros bâtonnets. Rincez la pomme, éliminez le trognon et coupez-la en bâtonnets aussi épais que le céleri-rave. Coupez les radis en fines tranches et l'oignon rouge en fines rondelles. Hachez le persil finement. Placez le céleri-rave, la pomme, les radis et l'oignon rouge dans un saladier. Préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de vin blanc, le sucre, l'huile de maïs, le sel et le poivre. Incorporez à la salade et mélangez. Finissez avec le persil haché et les framboises. Badigeonnez le filet d'agneau d'huile et faites-le cuire des deux côtés sur un grill jusqu'à ce qu'il soit croquant. La viande peut toujours être rosée au centre. Servez le filet d'agneau avec la salade et de la purée.

SOUPE DE PANAIS ET DE CÉLERI-RAVE AVEC CHIPS DE PANAIS

**Ingrédients**

200 g de céleri-rave
 300 g de panais
 1 panais pour les chips
 2 petites pommes de terre
 1 oignon doux
 1 gousse d'ail
 1 L de bouillon de légumes
 Sel et poivre
 50 g de beurre
 1 càc de purée de truffe ou quelques gouttes d'huile de truffe

Préparation

Épluchez les panais et le céleri-rave et ciselez-les ainsi que l'oignon et l'ail. Faites revenir dans le beurre à feu doux, puis arrosez de bouillon de légumes.

Coupez les pommes de terre en dés et ajoutez-les à la casserole. Salez et poivrez et laissez sur le feu, avec le couvercle.

Mixez le tout pour obtenir une soupe lisse et finissez avec un peu de purée de truffe ou quelques gouttes d'huile de truffe.

Lavez le panais supplémentaire et coupez-le en tranches extrêmement fines.

Plongez les chips dans la friteuse et servez-les avec la soupe.

ESCALOPE DE VEAU À LA MOUTARDE, STOEMP CAROTTES-SALSIFIS

**Ingrédients**

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

Préparation

Pelez les pommes de terre et faites-les bouillir dans une casserole d'eau salée. Lavez et coupez les carottes et les salsifis en tranches. Blanchissez les salsifis dans l'eau bouillante avec du jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Egouttez-les. Faites revenir l'échalote dans un peu de beurre, ajoutez les carottes, les salsifis, la feuille de laurier et le thym. Laissez mijoter à feu doux, à couvert, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau.

Battez les oeufs dans une assiette creuse. Remplissez une autre assiette avec la farine et une autre avec la chapelure. Aplatissez la viande. Passez les escalopes dans la farine, puis dans l'oeuf et ensuite dans la chapelure. Faites-les cuire dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Egouttez les pommes de terre et écrasez-les. Salez, poivrez puis ajoutez les carottes, les salsifis et la ricotta. Mélangez bien. Dans un poêlon, faites épaissir à feu doux la moutarde et la crème. Si nécessaire, ajoutez un peu de liant. Servez avec les escalopes et le stoemp.

PAPILLOTE DE POMMES DE TERRE, TOPINAMBOURS ET BIFTECK AU BARBECUE



Ingrédients

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

Brochettes de champignons

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

Préparation

Pelez et lavez les topinambours. Coupez-les en quarts. Lavez les pommes de terre et détaillez-les en gros dés de 2 cm. Mélangez les morceaux de topinambours et les dés de pommes de terre avec 3 c à s d'huile d'olive, l'ail, le thym et le persil haché. Salez et poivrez. Coupez le bœuf en dés et ajoutez ceux-ci à la marinade. Placez au réfrigérateur et laissez mariner une demi-heure. Répartissez cette préparation dans 4 papillotes en papier aluminium que vous déposez sur le BBQ. Laissez cuire 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la viande soit à point.

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

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

Servez la papillote avec les champignons.

SOUPE DE CÉLERI-RAVE AUX LANIÈRES DE PORC ET BETTERAVE ROUGE



Ingrédients

250 g de pommes de terre, épluchées et coupées en morceaux
 250 g de céleri-rave, épluché et coupé en morceaux
 1 blanc de poireau, en rondelles
 2 càs de matière grasse
 1 dl de vin blanc
 6 à 7 dl de bouillon de poule
 2 dl de crème (light)
 Poivre noir et sel
 1 betterave rouge, épluchée et coupée extrêmement finement
 1 càs de persil plat, émincé
 200 g de lanières de porc

Préparation

Faites revenir les pommes de terre, le céleri-rave et le poireau dans du beurre. Versez le vin et le bouillon et laissez cuire 20 minutes à couvert.

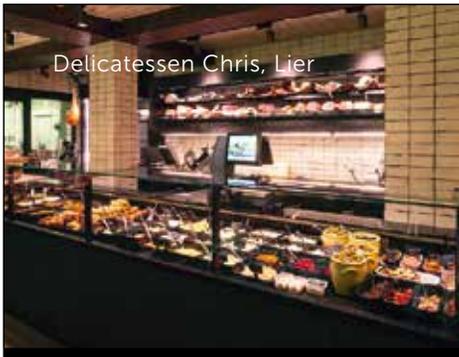
Ajoutez ensuite la crème et portez à nouveau à ébullition. Mixez au mixeur plongeant pour obtenir une soupe lisse. Passez la soupe au tamis, salez et poivrez.

Mélangez la betterave rouge et le persil, salez et poivrez.

Assaisonnez les lanières de porc et saisissez-les brièvement.

Placez-les dans 4 bols et versez la soupe chaude par-dessus.

Finissez avec la betterave rouge.



Delicatessen Chris, Lier

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION



Beco[®]

POLYESTER & INOX
Roest en Corrosie vrij

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



PANELCO bvba

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

www.becopanel.be

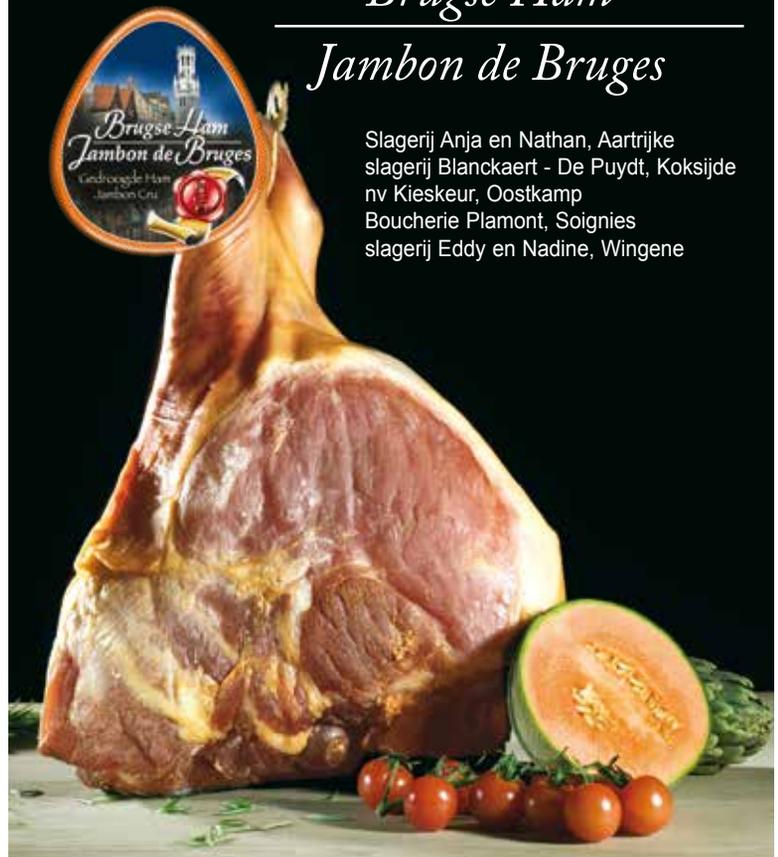
Gagnants concours BB01

Brugse Ham

Jambon de Bruges



Slagerij Anja en Nathan, Aatrijke
slagerij Blanckaert - De Puydt, Koksijde
nv Kieskeur, Oostkamp
Boucherie Plamont, Soignies
slagerij Eddy en Nadine, Wingene



la Boucherie Belge



Av. Houba de Strooper, 784 bte 6
1020 Bruxelles
Pour toutes vos annonces vous pouvez contacter
Carine au 02 735 24 70 ou
e-mail: carine.vos@federation-bouchers.be
TVA BE 0542 984 224
IBAN BE 74 0017 1573 6707
www.bb-bb.be

CARNET FAMILIALE

DÉCÈS

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Pol Binet, prof à IFAPME Charleroi.

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Tom Theunissen, fils de Vincent et Béatrice Theunissen, membres de la Corporation des Bouchers de Verviers.

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

CONTRÔLES ANNONCÉS PAR L'AFSCA (DIS EN VILLE)

mars/19 HAI Gilly
juin/19 BNA Couvin - Viroinval - Doische

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 10/03/2019. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 26/02/2019 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés avril 2019.

NOUVELLES FOURCHETTES DE PRIX POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE VENTE

N'oubliez pas : de calculer des nouveaux prix de vente pour cette période de vente au moyen des prix d'achat de la période de référence de 4 semaines mentionnée ci-dessous.

A PARTIR DE 11 FÉVRIER 2019

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

7/01/19 au 13/01/19

14/01/19 au 20/01/19

21/01/19 au 27/01/19

28/01/19 au 3/02/19

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,18 et +	€ 7,90 et +	€ 3,66 et +
2	€ 5,55 à moins de € 6,18	€ 6,77 à moins de € 7,90	€ 3,21 à moins de € 3,66
3	€ 4,35 à moins de € 5,55	€ 5,99 à moins de € 6,77	€ 2,69 à moins de € 3,21
4	€ 3,50 à moins de € 4,35	€ 5,51 à moins de € 5,99	€ 2,45 à moins de € 2,69
5	moins de € 3,50	moins de € 5,51	moins de € 2,45

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
27-29/01/2019	Namur: Saveurs et Mé-tiers	
4/02/19	Bureau	Membres du Bureau
4/02/19	Comité Directeur	Membres du Comité Directeur
8/02/19	AFSCA: réunion de concertation secteur B2C	I.Claeys, F.Vercruyssen, A. Briclet, J.Cuyppers



LE WAGYU BELGE

- Élevé pour le **boucher artisanal**.
- La haute **qualité japonaise** répondant au souhait du consommateur européen.
- La nouvelle **sensation gustative** en viande bovine.
- Convient parfaitement à la nouvelle culture en matière de viande « **moins mais meilleure** ».
- Devenez notre **nouvel ambassadeur** et distinguez-vous des autres.



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

LANCEMENT DE IMPERIAL:

Salami 100% Poulet au Poivre
pour une pointe de saveur en plus



- ✓ version poivrée de notre référence existante, 100% salami au poulet
- ✓ 100% de viande de poulet, sans ajout, n'y de viande de porc et ou de dinde
- ✓ Maigre et avec beaucoup de goût



Suivez nous: www.facebook.com/groups/Imperial.Hamigos