

# la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350  
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 6 fév 2022 n° 2

WEEKEND  
DES  
CARBONNADES  
26 ET  
27 MARS

★ WEEKEND DES CARBONNADES ★ REPORTAGE MIREILLE DHOLLANDER PRÉSENTE SON LIVRE  
"MAMAN SANS ENFANT" ★ ARTICLE TECHNIQUE : CHARCUTERIE FINE À BASE D'AGNEAU ★  
★ PASTORALE VIANDE D'AGNEAU ★

# Editorial

Au moment où j'écris ces quelques lignes, on ne peut vraiment pas dire que nous soyons heureux à propos du monde qui nous entoure.

Les chiffres du Covid atteignent des sommets, il n'y a encore jamais eu autant de contaminations en une seule journée. Les écoles ferment des classes entières à cause de l'absence des profs et des élèves se trouvant en quarantaine. Après la manifestation Covid « pacifique », la capitale panse ses plaies et des policiers se retrouvent à l'hôpital. Partout dans le monde, les bourses sont dans le rouge et la guerre menace en Ukraine.

Et malgré tout cela, chers amis lecteurs, le monde continue à tourner ...

Ce que nous annonçons depuis des années, est à présent considéré comme le veau d'or par le gouvernement. Quand le ministre déclare que nous devons montrer plus de respect pour la production locale, nous ne pouvons bien sûr qu'adhérer à cette affirmation et nous en réjouir.

On se rend enfin compte dans les tours d'ivoire que le consommateur veut davantage de production locale, que les produits artisanaux sont très appréciés, tout comme l'oreille attentive que les clients trouvent chez leur boulan-

ger ou leur boucher en ces temps difficiles. C'est très bien, mais c'est quelque chose que nous, nous vivons déjà au quotidien depuis des années ...

Tout tourne autour de la confiance ...

Et nous savons que les consommateurs qui font leurs courses dans nos boucheries artisanales – que ce soit tous les jours ou toutes les semaines, n'a pas d'importance – optent volontairement pour cette confiance dans la qualité, le GOÛT et le service qu'ils y trouvent. Ils achètent en toute confiance et reviennent parce que ce qu'ils achètent leur plaît.

Et tout comme le consommateur a confiance en son boucher, le boucher a confiance en ses fournisseurs. Des fournisseurs qui viennent chez nous depuis des années, au sujet desquels il n'y a aucun doute et qui sont souvent devenus des amis de la maison. Grâce à ce lien, les fournisseurs reçoivent un bon prix pour la qualité qu'ils fournissent à nos bouchers.

C'est peut-être quelque chose que le Ministre devrait prendre en considération lorsqu'il évoque le respect à avoir pour nos paysans. Il devrait essayer de comprendre pourquoi et par qui nos agriculteurs, qui s'occupent de leurs bêtes du matin au soir pour pouvoir fournir de la qualité, ne reçoivent pas dans certains cercles ce dont ils ont besoin pour s'en sortir convenablement et pourquoi ils ont de l'eau jusqu'au cou.

Nos bouchers, eux-mêmes artisans, n'ont rien à voir là-dedans. Ils paient un prix correct pour la viande de quali-

## Dans cette édition

### BOUCHERIE BELGE

Colophon - Sommaire - Editorial.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	40
Carnet familiale - Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ?.....	41

### DOSSIER CORONAVIRUS ..... 5-6

### INFORMATIF

Énergie.....	12
Avis aux membres.....	17
Forfait TVA.....	18-20
Infos utiles.....	23

### REPORTAGE

Mireille Dhollander présente son livre "Maman sans enfant" .....	8-10
---	------

### DOSSIER

Weekend des carbonnades 26 et 27 mars.....	14-17
--	-------

### LU POUR VOUS ..... 22-23

### SALON

Tavola .....	26
Saveurs & Métiers .....	35

té qui leur est fournie par les éleveurs des environs. Dans nos boucheries, nous sommes finalement LES ambassadeurs des produits d'ici et notre produit de base, la viande, est exploitée avec soin et qualité dans les maillons de la chaîne qui nous précèdent.

Pouvons-nous dès lors demander que lors d'un prochain débat, tout le monde ne soit pas mis dans le même sac, nos bouchers ayant un respect illimité pour les agriculteurs, qui concourent à ce que nos clients puissent jour après jour mettre un morceau de viande de haute qualité dans leur assiette.

Le fait que des investisseurs et des actionnaires cupides veulent avoir une part toujours plus grande du gâteau à côté des prix-planchers, pour attirer les clients vers la grande distribution, est à la base du manque de respect vis-à-vis des agriculteurs. Le gouvernement doit absolument y faire quelque chose, si on veut mettre fin à cette injustice.

Le secteur, les média, le gouvernement, ... doivent de toute urgence expliquer au monde qu'un bon morceau de viande, ça a son prix et que si le prix d'achat est inférieur au coût de fabrication du produit, c'est qu'il y a quelque chose qui cloche ...

Ce n'est que quand tout le monde aura compris cela qu'on pourra s'attaquer au problème. Car là, nous sommes au cœur de la question. On n'a rien sans rien, point à la ligne, et nous le savons tous.

**Carine Vos**

**VLAM**.....24

**ACTUEL**.....39

### **ARTICLE TECHNIQUE**

Charcuterie fine à base d'agneau..... 28-31

### **RECETTES**

PQA.....21

Duroc D'Olives.....25

Pastorale viande d'agneau ..... 32-34

Légume du mois..... 36-38

Verstegen.....42-44

# Colophon



**WWW.BB-BB.BE**

**MOT DE PASSE : MEAT**

## **FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE**

Av. Houba de Strooper 784 bte 6

1020 Bruxelles

tél. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

### **LA BOUCHERIE BELGE ASBL**

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

[www.bb-bb.be](http://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](mailto:johan.cuypers@federation-bouchers.be)

### **RÉDACTION - PR-MARKETING**

Carine Vos

[carine.vos@federation-bouchers.be](mailto:carine.vos@federation-bouchers.be)

### **ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS**

Marianne Vos

[marianne.vos@federation-bouchers.be](mailto:marianne.vos@federation-bouchers.be)

### **MISE EN PAGE ET IMPRESSION**

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

### **SERVICE TECHNIQUE :**

Divers collaborateurs scientifiques et techniques appartenant à plusieurs disciplines.

Nos correspondants des pays de l'U.E.

Reproduction autorisée avec citation d'origine.

Affiliée à l'Union de la Presse Périodique Belge.



## MOT DES PRÉSIDENTS

Janvier n'a pas particulièrement bien commencé ...

La crise sanitaire fait toujours rage et le salon Saveurs & Métiers, qui devait avoir lieu début février à Namur a dû malheureusement être reporté à l'année prochaine.

Nous, de notre côté, nous nous voyons obligés de reporter une nouvelle fois d'un an la SEMAINE DU BOUCHER. Les écoles nous font savoir qu'elles n'ont pas envie de faire des visites en groupes dans des ateliers de boucherie. Or sans la présence des écoles, il n'y a tout simplement pas de SEMAINE DU BOUCHER. C'est dommage, mais ce n'est pas possible autrement. Nous espérons que 2023 sera une année normale et que toutes nos activités pourront se dérouler sans restrictions.

Mais ... ne nous laissons pas décourager et tournons nos regards vers l'avant pour continuer à construire l'avenir ensemble. Un avenir qui sera tout à fait différent en raison des séquelles de la crise sanitaire, de l'impact climatique, de la transmission de l'énergie, du regard nouveau que jette le consommateur sur son alimentation, etc. Et là, les bouchers devront eux aussi mettre le paquet.

Pour aborder tous les problèmes et toutes les questions qui nous attendent, nous avons besoin, dans nos organes de direction, de femmes et d'hommes jeunes et dynamiques, qui prendront avec nous les choses en main, pour faire de notre Fédération une organisation moderne dans un monde changeant de plus en plus vite.

En 2023, il y aura des élections nationales à la Fédération et un nouveau Comité directeur sera élu. Cela signifie que dans les syndicats locaux de bouchers, il faudra également déléguer des administrateurs, pour pouvoir assumer un mandat à la province. Chaque province peut alors envoyer 3 délégués à la Fédération Nationale, pour donner forme au nouveau comité directeur.

Le Comité directeur a la mission particulière de tracer l'avenir de la Fédération et de veiller à ce que nous restions sur les rails. Nous avons donc tout intérêt à nous présenter aussi forts que possible, si nous voulons à l'avenir rester un interlocuteur incontournable pour le gouvernement et pour toutes les autres organisations dans notre secteur.

Nous lançons donc dès à présent un appel vibrant à tous les membres désireux de pousser notre fédération vers l'avant, pour qu'ils accompagnent notre équipe. La fédération locale est en effet LE tremplin vers un mandat national dans notre association.

L'avenir de notre métier est aussi aux mains de la base de notre association. Avec une base forte, on a automatiquement une Fédération nationale forte. Les membres qui se verraient bien assumer un mandat, peuvent toujours nous contacter pour avoir de plus amples informations. Nous accueillons évidemment à bras ouverts tous ceux qui veulent collaborer au succès de notre fédération.

Et ajoutons encore très clairement que ce n'est pas parce que nous lançons un appel vital à une nouvelle génération d'administrateurs pour qu'ils rejoignent notre organisation que nous ne respectons pas les anciens parmi nos dirigeants ... Nous avons le plus grand respect, en tant qu'organisation professionnelle, pour tous les administrateurs qui ont œuvré pour elle pendant des années et le font encore toujours de manière désintéressée, mais nous ne pouvons pas attendre plus longtemps pour moderniser notre organisation, sinon le navire va s'échouer. Nous avons vraiment besoin de sang neuf.

Si nous ne sommes plus compétitifs parce que nous ne suivons pas toutes les évolutions possibles de la société, il sera trop tard. Vos présidents sont convaincus que les jeunes et les moins jeunes peuvent parfaitement travailler ensemble, mais aussi qu'il est à présent temps que les jeunes chefs d'entreprise de notre secteur aident à faire avancer les choses.

L'apprentissage est un processus qui dure toute la vie et nous pouvons certainement apprendre les uns des autres. Nous n'allons pas jeter le bébé avec l'eau du bain, mais prendre ce qu'il y a eu de meilleur dans le passé et l'accompagner d'une sauce faite d'enthousiasme et de nouvelles perspectives. Les jeunes indépendants qui sont tous les jours sur le terrain, savent dans quels domaines il y a encore du pain sur la planche. Suivre les évolutions futures est un must : ce n'est qu'ainsi que la Fédération pourra survivre à l'avenir ...

Ensemble, nous serons forts. La Fédération nationale compte sur vous !  
Les présidents.



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, co-président



# CORONAVIRUS

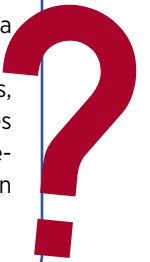
## Où puis-je trouver des informations sur la crise du coronavirus ?

Vous pouvez bien sûr suivre l'évolution en ce qui concerne le coronavirus COVID-19 en détail via la presse. Personne ne doit plus être convaincu de la gravité de l'affaire. L'impact sur les entreprises est énorme, c'est pourquoi des mesures d'aide sont prévues.

Celles-ci peuvent être regroupées en aides fédérales qui s'appliquent à chaque entreprise et celles adoptées par les Régions (Flamande, Wallonne et Bruxelles-Capitale) dont

vous ne pouvez bénéficier que si vous êtes actif dans la région concernée.

Nous essayons de vous informer du mieux que nous pouvons, y compris en ce qui concerne les lignes directrices données par l'AFSCA et tout autre organisme. Consultez régulièrement notre site web [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be), en particulier la Section Corona et notre page facebook.



## DOSSIER CORONA 19ÈME PARTIE

### LE COMITÉ DE CONCERTATION APPROUVE LE BAROMÈTRE CORONA, CODE ROUGE À PARTIR DU 28 JANVIER

*Communiqué du Premier Ministre,  
Alexander De Croo*

**Le Comité de Concertation a approuvé le baromètre corona. Les mesures prises sur base du baromètre entreront en vigueur le vendredi 28 janvier selon le code rouge. Le Covid Safe Ticket sera également complété par la dose booster à partir du 1er mars.**

Le Comité de concertation constate que le nombre de contaminations poursuit sa nette augmentation. Le taux de reproduction des infections et des hospitalisations reste supérieur à 1, indiquant une propagation accrue du virus. Le nombre d'hospitalisations augmente aussi, tandis que le nombre de lits en soins intensifs occupés par des patients covid est toujours en légère baisse, ce qui reflète les caractéristiques du variant omicron, moins pathogène mais nettement plus contagieux.

#### 1. BAROMÈTRE CORONA

##### Objectif

Le baromètre corona se veut un outil de préparation proactive des politiques et de communication et devrait offrir plus de prévisibilité aux secteurs concernés, structurer les décisions du Comité de concertation et les rendre plus transparentes.

##### Code jaune, orange et rouge

Le baromètre corona comporte trois

phases qui reflètent le niveau de pression sur les soins de santé :

- Code jaune : situation épidémiologique et pression sur les hôpitaux sous contrôle
- Code orange : pression croissante sur le système de santé, nécessitant une intervention pour inverser la tendance
- Code rouge : risque élevé de surcharge du système de santé

Pour déterminer le code applicable, le Comité de concertation tiendra compte, outre de la pression exercée sur les soins de santé, d'une évaluation globale de la situation épidémiologique et accordera une attention particulière à la santé mentale.

##### Secteurs concernés

Le baromètre se concentre sur les événements publics, l'Horeca et les activités récréatives. Une distinction est faite entre les activités intérieures/extérieures et non-dynamiques/dynamiques. D'autres secteurs pourront éventuellement s'ajouter ultérieurement. L'enseignement et les contacts sociaux ne feront pas partie du baromètre.

#### 2. CODE ROUGE À PARTIR DU 28 JANVIER

Se basant notamment sur l'accélération de la hausse du nombre d'hospitalisations, sur le taux de positivité élevé et sur l'intense circulation de l'omicron entraînant un nombre croissant d'absences dans les écoles, les entreprises, les sec-

teurs de soins et les services publics, le Comité de concertation a décidé de lancer le baromètre en code rouge à partir du 28 janvier avec les mesures suivantes:

##### • Événements publics

Les événements publics comme les pièces de théâtre et les matchs de football seront autorisés à l'intérieur et à l'extérieur, à l'exception des événements dynamiques en intérieur comme les soirées dansantes.

Le port du masque est obligatoire pour tous à l'intérieur et à l'extérieur. Le CST est obligatoire à partir de 50 participants en intérieur et 100 participants en extérieur.

Une capacité de 200 personnes maximum est toujours autorisée. Un taux d'occupation de 70 voire 100 % est autorisé pour les plus grandes salles, à condition que la qualité de l'air soit maintenue en dessous de 900 ppm.

Les mariages et les enterrements sont autorisés comme à l'heure actuelle.

##### • Horeca

L'heure de fermeture concernant l'Horeca est portée à minuit. Le port du masque reste d'application pour les clients et le personnel et le CST est obligatoire. Par ailleurs, les règles concernant la capacité de 6 personnes par table et l'interdiction de consommer debout restent d'appli-



# CORONAVIRUS

tion. Le monde de la nuit et les discothèques (intérieur/dynamique) restent fermés.

## • Activités organisées en groupe

Les activités organisées en groupe comme les mouvements de jeunesse, la vie associative et la pratique du sport à un niveau non professionnel sont autorisées. La capacité maximale est de 80 personnes à l'intérieur et de 200 personnes à l'extérieur. Concernant les camps, les nuitées sont autorisées.

## UNE ENTREPRISE SUR TROIS SOUFFRE ACTUELLEMENT D'UNE PERTE DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN RAISON DE LA DÉFECTION DU PERSONNEL

C'est ce qui ressort d'une enquête menée par Unizo, l'Union des Entrepreneurs indépendants. Les partenaires sociaux essaient aujourd'hui de trouver un accord sur davantage de flexibilité sur le lieu de travail.

Les entreprises craignent que la défection du personnel en raison du variant omicron du coronavirus donne lieu à une production chancelante. D'une enquête d'Unizo auprès de 600 chefs d'entreprise, il ressort d'ores et déjà que 35 % d'entre eux souffrent d'une perte de chiffre d'affaires en raison de la défection du personnel. La moitié des entreprises déclarent devoir manquer de personnel. Dans 5 % des cas, tout le personnel est carrément absent. 11 % des entrepreneurs craignent une perte de chiffre d'affaires définitive.

L'organisation d'entrepreneurs insiste donc à nouveau pour avoir une employabilité assouplie des étudiants, des flexijobbers et des pensionnés.

Les syndicats et les employeurs se réunissent à nouveau vendredi pour arriver à plus de flexibilité sur le lieu de travail. Alors que les employeurs demandent temporairement plus de flexibilité, les syndicats craignent que cette flexibilité supplémentaire devienne structurelle. Les concertations antérieures n'ont rien donné.

## L'AFSCA ENQUÊTE : PRÈS D'UN CONSOMMATEUR SUR 4 MANGE PLUS DE PRODUITS LOCAUX DEPUIS LE DÉBUT DE LA PANDÉMIE DU COVID

Entre le 29 septembre et le 6 octobre 2021, l'AFSCA a mené une enquête auprès de 629 consommateurs dans toute la Belgique, pour connaître leurs habitudes de consommation. Pour l'Agence Fédérale, il est primordial de sonder régulièrement ces nouvelles tendances, pour être au cœur des besoins du consommateur.

Il ressort de l'enquête que près d'un consommateur sur 4 (23,6% des personnes ayant répondu) mange plus de produits locaux et/ou saisonniers depuis le début de la crise sanitaire. 1 consommateur sur 5 va davantage faire ses courses dans les magasins de quartier (épiciers, boulangers, bouchers, ...), alors que 14,2% déclarent acheter moins que précédemment des denrées alimentaires dans les super- ou hypermarchés.

En 2020, l'AFSCA constatait déjà que les consommateurs se tournaient de plus en plus vers les circuits courts pour leurs achats alimentaires. Ces chiffres montrent que si les habitudes des consommateurs changent, ils attendent encore toujours le même niveau de sécurité alimentaire.

Outre un déplacement vers les circuits courts, il apparaît également que davantage de consommateurs veulent traiter en toute connaissance de cause les aliments qui arrivent sur leur assiette. 19,1% des personnes ayant répondu, indiquent que depuis le début de la pandémie, ils attachent plus d'importance à l'origine et à la composition des denrées alimentaires. En outre, 20,9% essaient depuis le début de la crise, de manger plus sain, de choisir plus souvent des produits frais et/ou bio. Ces chiffres montrent toute l'importance de l'étiquetage des denrées alimentaires et de la traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire : deux éléments indispensables pour protéger notre alimentation et notre santé et sur lesquels l'AFSCA mène également des contrôles stricts. Ainsi, en 2020, il y a eu près de 10 000 contrôles effectués sur l'étiquetage, 86,1%

étant conformes. Pour la traçabilité, il y a eu plus de 24 000 contrôles, 87,8% étant réussis.

De plus en plus de consommateurs trouvent que l'AFSCA joue un rôle important dans leur vie de tous les jours. 9/10 des personnes ayant répondu à l'enquête considèrent l'AFSCA comme un organe nécessaire pour la sécurité du consommateur en Belgique. Quand on demande aux consommateurs quelle image ils ont de l'AFSCA, 25% lui donnent un score de 9 à 10 sur 10. Moins de 5 % lui donnent un score inférieur à 5/10, soit plus de 2 fois plus bas que lors de la précédente enquête. En moyenne, cela donne un score de 7,4/10, soit une augmentation de 0,5 points depuis le dernier sondage de 2019.

Le consommateur estime en outre que l'AFSCA remplit bien ses missions : plus de 8 consommateurs sur 10 font confiance aux contrôles effectués par l'agence alimentaire. C'est une augmentation de 5% depuis le dernier sondage.

[www.AFSCA-afscabeprofessionnelspublications/presse/2022/2022-01-19.asp](http://www.AFSCA-afscabeprofessionnelspublications/presse/2022/2022-01-19.asp)

## NOUVELLES MESURES POUR L'ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

Depuis le vendredi 28/01/2022 il est à nouveau autorisé d'organiser des événements privés qui ne se déroulent ni à domicile, ni dans un hébergement touristique et ni dans le cadre d'un mariage ou de funérailles.

Des fêtes privées organisées à l'intérieur doivent obligatoirement être non-dynamiques.

Par « non-dynamique », on entend : assis et principalement non interactif et principalement non mobile.

Événements privés dynamiques à l'intérieur, c.-à-d. debout ou principalement interactif ou principalement en mouvement ne sont pas autorisés.

Toutefois, des événements privés dynamiques à l'extérieur sont autorisés. Les conditions à respecter peuvent être retrouvées sur notre site internet [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) dans la rubrique corona.

# Le chèque consommation, c'est aussi pour vous !

Chers membres,

**Saviez-vous que vous êtes légalement autorisé à accepter les chèques consommation ?** C'est pourquoi la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique s'associe à Edenred, l'acteur incontournable du secteur des chèques-repas, pour vous proposer d'en profiter à des conditions particulièrement avantageuses et de booster facilement vos revenus !

## En quelques mots :

- **Jusqu'à 500€** de pouvoir d'achat supplémentaire par client
- **Pour soutenir la relance de l'économie** dans tous les commerces de détail belges
- **Utilisable jusqu'au 31 décembre 2022**, quelle que soit la date initiale d'expiration
- **Circulent au format papier et électronique** sur la carte Edenred
- **Tarif spécial pour les membres de la Fédération** : 1,45% au lieu de 1,55% de participation sur les transactions Edenred

## COMMENT EN PROFITER ?

### Au format papier

Tous les chèques consommation papier bénéficient d'une validité prolongée jusqu'au 31/12/22, et ce quelle que soit la

date initiale inscrite sur le chèque. Il vous suffit de nous renvoyer les chèques pour en être remboursé. Tous les détails sont disponibles sur [affiliation-chequeconsommation.edenred.be](https://affiliation-chequeconsommation.edenred.be).

### Au format électronique sur la carte Edenred

**Pour pouvoir accepter la carte Edenred, il faut faire activer votre terminal de paiement. Rejoignez le réseau en quelques clics sur edenred.be**, muni de votre numéro de TVA et des identifiants de votre terminal, sans oublier le code promo de la fédération MCV0821SLABOU50 (1,45% au lieu de 1,55%).

**Activation gratuite et sans aucun frais** ; avec Edenred, vous ne payez rien tant que vous n'avez pas compté de transaction. En plus, vous profitez d'une visibilité sur le moteur de recherche en ligne ; **que des avantages !**

**Si vous acceptez déjà la carte Edenred et le Ticket Restaurant sur votre terminal, vous pouvez automatiquement accepter les transactions en Chèque Consommation Edenred aussi !**

Attention : il est possible que les transactions soient sélectionnées sur l'un ou l'autre portefeuille en fonction des dates d'expiration. Plus d'informations sur votre espace **MyEdenred.be**.

**Vous avez d'autres questions ?** Consultez notre site edenred.be ou contactez notre équipe commerciale à l'adresse [affiliate-network-be@edenred.com](mailto:affiliate-network-be@edenred.com).





## Mireille Dhollander présente son livre "Maman sans enfant"

À l'occasion de la première du livre "Maman sans enfant", nous publions ici l'interview d'une des femmes de boucher les plus fortes que j'ai rencontrées ces dernières années. Mireille Dhollander exploite une chouette boucherie artisanale à Wommelgem avec son mari Patrick. Ce n'est pas le travail qui manque. Ils peuvent se targuer de proposer les meilleurs produits maison. Derrière le sourire de cette femme toujours aimable se cache depuis des années un grand chagrin pour quelque chose qui ne venait pas. Mireille a évacué ce chagrin en écrivant un livre et nous raconte ouvertement son histoire.







### MIREILLE, PEUX-TU TE PRÉSENTER ?

**Mireille:** J'ai 53 printemps et j'exploite avec mon mari Patrick Dhollander une boucherie à Wommelgem. Cette année, nous avons quelque chose à fêter : la boucherie fête ses 30 ans d'existence ! Parmi mes traits de caractère marquants, je dirais que suis directe, résolue, énergique et créative.

### COMMENT VOUS ÊTES-VOUS CONNUS ?

**Mireille :** Chez nous, tout s'est passé très vite. J'ai fait la connaissance de mon mari dans le restaurant où je travaillais à l'époque. Nous n'étions un couple que depuis 3 jours quand nous avons décidé d'habiter ensemble. Mais nous n'avions que peu de temps à consacrer l'un à l'autre, du fait que nous n'avions pas de jours de congé communs. Ça nous rongeaient. Après un an, nous avons lancé l'entreprise et 2 ans plus tard, nous étions mariés. Ma devise de jeune femme à l'époque était : « Je ne me marierai jamais, je ne deviendrai jamais indépendante et je ne dois pas avoir d'enfants ».

### QUELLE FORMATION AS-TU SUIVIE ET OÙ AS-TU APPRIS LE TRAVAIL À LA BOUCHERIE ?

**Mireille :** J'ai commencé des études de tourisme, mais je ne les ai pas terminées. Je préférais travailler et j'avais l'habitude de tourner beaucoup d'heures dans l'horeca. Quand nous avons décidé d'ouvrir une boucherie, je ne connaissais rien du métier. Je suis allée aider quelques jours dans le camion de marché d'un membre de la famille de notre fournisseur de charcuterie et le reste, je l'ai appris sur le tas. Nous étions jeunes et nous n'avons pas beaucoup réfléchi à la question. Si quelqu'un me disait maintenant qu'ils allaient démarrer comme cela, je penserais qu'ils sont fous. Mais quand on est jeune, on veut arriver à quelque chose et quand en plus, ça marche miraculeusement ... Travailler dur ne m'effrayait pas et je faisais ce que j'avais envie de faire. Au début, je craignais que les gens me posent des questions et que je ne sache pas de quoi ils parlaient. Mais ma plus grande crainte était que je n'aime pas ce travail. Heureusement, notre entreprise a marché dès le premier jour.

### EN QUOI CONSISTE TA TÂCHE DANS LA BOUCHERIE ?

**Mireille :** Je suis surtout au magasin et je m'occupe de tout ce qui s'y rapporte : les petites cartes, l'étalage, ... mais aussi de l'entretien des réseaux sociaux, d'une partie de l'administration, ainsi que des plateaux de fromages et des plateaux de tapas. C'est très varié comme travail et ça me plaît beaucoup.

### COMMENT DÉCRIRAIS-TU VOTRE BOUCHERIE ?

**Mireille :** Nous avons une petite boucherie et nous avons toujours essayé de proposer un large assortiment, allant de véritables spécialités à des produits pour tous les jours. Estimant que le boucher artisanal devait se distinguer du supermarché, nous sommes de plus en plus passés à une production maison.

Et nous constatons que c'est ce qui attire le plus les clients. Même si cette production est un vrai défi vu l'ampleur du travail et le peu de collaborateurs que nous avons.

### AU MILIEU DE TOUTE L'AGITATION QU'APPORTE UNE BOUCHERIE, NOUS T'AVONS VUE DANS LE PROGRAMME TV TABOE ET TU AS ÉCRIT UN LIVRE. TU PEUX NOUS EN DIRE UN PEU PLUS ?

**Mireille :** J'ai commencé à écrire après les enregistrements pour Taboe. Après mon retour à la maison, je me suis posé pas mal de questions. Mettre les choses par écrit m'a apaisée, même si ce n'était pas une tâche facile. Déterrer des souvenirs, repenser à des choses enfouies depuis des années, était assez intense. Ce sont les autres participants à l'émission Taboe qui m'ont convaincue de faire quelque chose avec notre histoire. J'ai franchi le pas et me suis mise à la recherche d'un éditeur. Willems Editeurs m'ont donné l'entière liberté pour écrire mon livre. J'ai lancé un appel pour des illustrations sur Facebook et je suis ainsi arrivée, par l'intermédiaire de ma sœur, chez quelqu'un qui a vite senti dans quelle direction je voulais aller. Bien que nous ne nous connaissions pas, cela a été un coup dans le mille. Personnellement, je trouve que les illustrations sont une grande plus-value.

### POUR LES MEMBRES QUI N'ONT PAS REGARDÉ ... PEUX-TU DÉCRIRE CE QUI Y EST TRAITÉ ET POURQUOI TU AS RENDU TON HISTOIRE PUBLIQUE ?

**Mireille :** Le livre raconte mon histoire personnelle sur le fait d'être sans enfant sans le vouloir. Il n'y a que peu de lecture à trouver sur le sujet, alors que nombreux sont ceux qui doivent faire appel à la science pour la chose la plus normale au monde: avoir un enfant.

C'est un chagrin porté en silence. Les réactions du monde extérieur et des questions innocentes du genre « Et comment ça va, vous deux ? » te frappent de plein fouet.

Voir toutes les autres femmes tomber enceintes sauf toi, est pénible. Les enfants sont le premier sujet de conversation, la première chose qu'on demande. En avoir est une évidence. Le silence et le manque d'habitude chez les gens quand ils entendent que tu n'en as pas, sont audibles et se sentent. Je voulais rompre ce silence.

### PENSES-TU QUE TES COMPAGNES ET COMPAGNONS D'INFORTUNE VOIENT CE LIVRE COMME UNE BOUÉE ?

**Mireille :** Non, je veux même insister sur le fait que mon livre ne leur est pas spécialement destiné (même si elles vont s'y reconnaître). Il cible surtout leur environnement, les gens avec enfants. Je peux imaginer qu'il y a des gens qui pensent « J'ai des enfants, donc ce n'est pas pour moi ». Mais alors je pose la question suivante « que diriez-vous s'il s'avérait que votre (petite-) fille a des difficultés pour tomber enceinte ? Comment se passerait la fête de Noël si elle vous confiait cela en silence, alors que votre autre fille choisissait ce moment pour annoncer qu'elle en attend un deuxième ? » J'ai écrit dans le livre ce qu'il vaut mieux ne pas dire et fait des suggestions sur ce qu'on peut dire dans une telle situation.

### EST-CE QUE TU AS DÛ RÉFLÉCHIR LONGTEMPS POUR PARTICIPER À L'ÉMISSION TABOE ET QU'EST-CE QUE CELA T'A APPORTÉ ?

**Mireille :** Je me suis inscrite de manière assez impulsive, ce que je n'ai pas l'habitude de faire. Je suis plutôt quelqu'un d'hésitant, avec des doutes, et ces doutes ont vite refait surface. Je me suis demandé ce que les gens allaient penser. Mais le soulagement que j'ai ressenti de pouvoir raconter mon histoire à des gens qui m'écoutaient, est indescriptible. La reconnaissance chez mes compagnons d'infortune était grande, mais le fait d'être également écoutée par des gens avec des enfants m'a été très précieux. J'en suis ressortie plus forte ! Je peux à présent en parler, quelque chose que précédemment, je ne pouvais pas faire sans pleurer. Mais j'y ai surtout appris que l'initiative devait venir de moi. Même si cela reste difficile. Tu penses vite que les gens vont penser que tu es en train de te plaindre. Finalement, chacun a son fardeau à porter ...

### QUEL EST LE POINT DE VUE DE TON MARI SUR LA QUESTION ?

**Mireille :** Il m'a soutenue et laissé toute liberté dès le début. Aussi un peu dans l'expectative, évidemment. Il a été étonné que je me sois aussi vite inscrite. Il m'a toutefois demandé de ne pas parler en son nom, ce que j'ai respecté. Et maintenant, lui aussi est fier, car il est évident que les gens s'adressent aussi à lui.

### AS-TU EU BEAUCOUP DE RÉACTIONS ?

**Mireille :** Finalement lâcher le livre est passionnant, attendre les réactions stressant. Elles ont été unanimement élogieuses, tant par rapport au programme que par rapport à mon livre ! Des réactions massives aussi ! Je n'ai pas pu et ne peux toujours pas répondre à toutes celles-ci, même si je voudrais vraiment le faire. Les gens me racontent à présent à cœur ouvert, même émotionnellement et régulièrement une histoire similaire, et là, je suis encore plus étonnée du nombre de personnes qui luttent avec ce problème. Mais aussi à quel point c'est pénible. Certains ne peuvent toujours pas en parler.

J'ai aussi eu de très belles réactions de collègues et de fournisseurs, même si je leur en avais déjà touché un mot. Derrière les bouchers et bouchères travaillant dur à l'image un peu rude, il y a aussi un cœur qui fond quand il s'agit d'évoquer la question d'avoir ou non des enfants. Cela reste une question sensible. J'ai aussi appris qu'il fallait être prudent avec les médias. J'ai trouvé très dommage qu'un article dans un journal ait reçu un titre tout à fait hors du contexte. Le but de mon histoire a toujours été de rendre les gens attentifs au fait qu'ils pouvaient de temps en

temps réfléchir à ce qui se passait chez les autres. Ça n'a jamais été de choquer quelqu'un. Tout cela ne change rien à ma situation, mais peut-être bien à la manière dont les gens traitent certains événements de la vie.

### EST-CE QUE LES GENS OSENT RÉAGIR DANS LE MAGASIN, MAINTENANT QU'ILS SAVENT CE QU'IL EN EST ?

**Mireille :** Les réactions des gens dans le magasin nous réchauffent le cœur ! Encore plus que nous le pensions ! Ce qui m'a surtout frappée, c'est qu'ils trouvaient chouette de voir un autre côté de la « femme forte et travaillant dur se trouvant derrière le comptoir ». Ils ont vu mon côté vulnérable mais aussi mon côté joyeux. Ce qui est aussi revenu plusieurs fois, c'est qu'ils se rendaient compte maintenant que je demandais régulièrement de leurs nouvelles et que j'écoutais leur histoire, alors que j'avais moi-même une telle histoire sur le cœur.

Donc plein de chouettes réactions ! Même des jeunes qui ont pendant un certain temps travaillé chez nous comme jobiste, m'ont envoyé des messages. Certains racontent leur histoire avec les larmes aux yeux, d'autres me remercient d'avoir parlé "en leur nom". Maintenant nos amis savent enfin ce qu'il en est pour nous. C'est absolument incroyable !

### COMMENT TE SENS-TU À PRÉSENT, APRÈS TOUT CET INTÉRÊT MÉDIATIQUE ?

**Mireille :** Fatiguée, mais satisfaite. Soulagée, plus forte et très contente d'avoir osé le faire ! Mais je dois aussi un peu me protéger : des inconnus m'envoient des demandes pour que je devienne leur amie, me demandent de les aider, de les rejoindre dans une association, d'en créer une. Je ne peux pas répondre favorablement à toutes ses demandes et je ne veux pas non plus continuer à remuer tout cela. Cela m'a vraiment coûté de faire quelque chose avec la donnée d'être sans enfant sans l'avoir souhaité, mais je ne veux pas continuer à m'y complaire. Ça ne change finalement rien à ma situation. Je dois en tirer le meilleur parti possible, comme tout le monde !

### ET TON MARI ?

**Mireille :** Ça nous a tous les deux submergés, évidemment. C'est aussi plus facile maintenant, parce que je ne lui avais pas non plus toujours tout dit. Je voulais le lui épargner : il a son propre chagrin.

Je peux aussi annoncer avec autant de fierté que d'étonnement, qu'il y a déjà une 2ème édition, 12 jours après la parution officielle. J'ai donné le 1er exemplaire à Philippe Geubels, le visage de Taboe.

### QUE SOUHAITES-TU AUX GENS QUI SONT DANS LA MÊME SITUATION QUE TOI ?

**Mireille :** UNE OREILLE ATTENTIVE ! Sans conseils du genre "je connais quelqu'un et il ou elle ...". Une communication ouverte, si et quand ils en ont besoin. L'incertitude, la dépendance, le doute, la peur et le fait de vivre constamment dans l'espoir de ..., ça marque quelqu'un.

### OÙ LES PERSONNES INTÉRESSÉES PEUVENT-ELLES COMMANDER TON LIVRE ?

Mon livre peut être commandé via Boeken.café, c'est à dire directement chez l'auteur.

Mama zonder kind – Mireille Leemans - Boeken.café



**Samantha Abibo**  
samantha.abibo@formation-epicuris.be  
Tél : 085/27.88.67

### Vos compétences professionnelles ont de la valeur !

Vous ne possédez pas de diplôme, et vous souhaitez faire reconnaître vos compétences par un Titre reconnu par les 3 gouvernements belges ? Venez passer une épreuve.

Plus d'infos sur la validation des compétences sur [www.cvdv.be](http://www.cvdv.be)

### ADRESSE DES FORMATIONS DÉCENTRALISÉES

**CTA (Centre de Technologie Avancée)**  
Institut Centre ardenne de Libramont  
Avenue Herbofin, 39 - 6800 Libramont

**Notre nouvel espace**  
Avenue des Etats-Unis, 1 - 6041 Gosselies  
Tél : 061/23.05.42 - cta@icalibramont.be

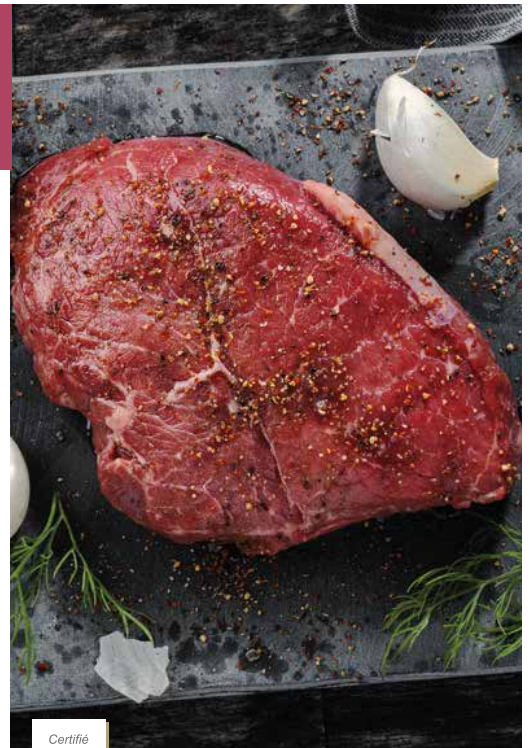


L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



**Caroline Schroeder**  
Conseillère en entreprise

caroline.schroeder@formation-epicuris.be  
Gsm 0497 57 00 85 - Fax : 085/57.88.69



Janvier - Juin 2022

**EPICURIS**

LE CENTRE DE COMPÉTENCE DES MÉTIERS DE BOUCHE

## INFORMATIONS UTILES

- Formations destinées aux **Bouchers-Charcutiers** et/ou à leur personnel.
- Le port de la **tenue professionnelle** est **obligatoire**.
- Les **matières premières** et le **support écrit** sont compris dans la journée.
- Le port du masque est **obligatoire toute la journée** !



Retrouvez-nous sur Facebook  
**Epicuris Asbl**

## BOUCHERIE - CHARCUTERIE

## CALENDRIER DES FORMATIONS - DE 9H À 17H

En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

DATE	COURS	LOCAL
26-01-22	Le comptoir traiteur, le poisson de A à Z	Gosselies
07-02-22	Les sauces végétales	Gosselies
08-02-22	Valoriser le 1/2 porc	Gosselies
09-02-22	Aspic et Gelées : Osez l'originalité	Gosselies
14-02-22	Le travail des abats	Gosselies
15-02-22	Préparations de salades et assortiments maison	Gosselies
16-02-22	Préparations originales de viandes crues coupées et tranchées	Gosselies
02-03-22	Préparation de salades et assortiments maison	Gosselies
07-03-22	Développer une gamme de produits végans	Gosselies
14-03-22	Les techniques de cuisson et de conservation sous vide	Gosselies
15-03-22	Mes 10 fabrications les plus rentables	Gosselies
16-03-22	La cuisson des viandes	Gosselies
22-03-22	<b>Démonstration MOF MICKAEL CHABANON</b> <i>« La volaille dans toute sa splendeur (entière, désossée, farcie,...) Ainsi que des préparations bouchères qui régaleront vos papilles !</i>	Gosselies
30-03-22	Les plats traiteurs	CTA Libramont
25-04-22	Les farcis	Gosselies
26-04-22	Les plats traiteur	Gosselies
03-05-22	Développer de la boucherie charcuterie avec du sel liquide	Gosselies
04-05-22	Les woks	CTA Libramont
10-05-22	Les pâtes fraîches fourrées à la viande	Gosselies
11-05-22	La viande de bœuf	Gosselies
16-05-22	Boucherie: préparations et transformations	Gosselies
18-05-22	Les woks	Gosselies
07-06-22	Charcuterie : les bases indispensables	Gosselies
08-06-22	Découpe de la volaille	Gosselies
13-06-22	Un petit tour à la campagne : buffet champêtre	Gosselies
14-06-22	Viandes méconnues, savoureuses et originales !	Gosselies

## NOS FORMATIONS SUR MESURE

Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ?  
Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ?  
**Contactez-nous !**

## COMMENT BÉNÉFICIER DE NOS FORMATIONS ?

Que vous soyez indépendant ou ouvrier, **toutes nos formations sont gratuites** et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez.

Nos formations sont gratuites grâce à l'intervention de nos partenaires



Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique



# Énergie

Vous vous demandez probablement ce qu'il va advenir de votre facture énergétique. Vous n'êtes pas le seul. Vu la hausse constante des prix de l'énergie, beaucoup de membres demandent ce que notre organisation professionnelle peut y faire. Malheureusement, nous n'avons pas le pouvoir d'y faire quelque chose et nous n'avons aucune influence sur les prix du marché de l'énergie. Tout ce que nous pouvons faire, c'est vous donner quelques conseils pour garder la facture sous contrôle et ne pas foncer tête baissée dans la signature d'un nouveau contrat.

Les membres avec un contrat fixe ont intérêt à ne rien faire pour l'instant. Mais signer un contrat fixe est à proscrire. Les prix finiront par se stabiliser et vous verrez alors quelle est la meilleure solution.

Si vous voulez quand même changer de fournisseur d'énergie, lisez bien attentivement le contrat, y compris les petits caractères, et assurez-vous que ce que le fournisseur vous propose est aussi réellement

inscrit dans le contrat. Si cela semble trop beau pour être vrai, c'est souvent que ce n'est pas le cas ! Pour avoir une proposition de prix correcte, vous pouvez toujours compter sur Elindus. En collaboration avec eux, nous avons pu élaborer, en exclusivité pour nos membres, un tarif variable compétitif sans redevance fixe.

Depuis septembre 2021, une modification très importante est intervenue sur le marché de l'énergie. Une entreprise n'est considérée comme gros consommateur qu'à partir d'une consommation d'électricité de 100.000 kWh. Précédemment, la limite était de 50.000 kWh.

## Qu'est-ce que cela signifie précisément ?

Toutes les entreprises qui consomment moins, peuvent résilier leur contrat mensuellement sans frais et ne sont donc pas liées contractuellement. Les gros consommateurs sont liés pour la durée du contrat signé et doivent donc respecter la date finale. Pour tous les contrats conclus avant

septembre 2021, ce sont encore les anciennes règles du jeu qui sont d'application !

Ici aussi, il s'agit avant tout de bien s'informer ! Si vous avez des questions, n'hésitez surtout pas à les poser.

Pour garder votre consommation d'énergie sous contrôle, vous pouvez faire exécuter un scan énergétique, avec comme but d'appliquer un certain nombre de mesures possibles d'économie d'énergie, en évaluant l'importance de l'économie, l'investissement et le délai de récupération.

Une analyse de facture approfondie vous permettra de recenser les frais de votre contrat actuel. Il ressortira peut-être de cette analyse que passer chez un autre fournisseur est le meilleur choix. Tous les membres peuvent toujours planifier un rendez-vous sans engagement avec Elindus pour cette analyse

Évitez les pics de puissance. Veillez à ce que tous les appareils de votre atelier ne démarrent pas au même moment. Faites un planning bien clair, pour exclure les pics de puissance.

Coupez les interrupteurs et restreignez votre consommation en veille. Ce n'est pas parce qu'un appareil n'est pas allumé qu'il ne consomme rien. Les témoins de veille qui brûlent jour et nuit, continuent à consommer du courant.

Réglez la température de la réfrigération dans le magasin 1° plus haut. Il n'y a rien d'aussi désagréable que de devoir faire ses courses dans un magasin trop réfrigéré.

Couvrez votre comptoir frigo le soir. Beaucoup d'énergie se perd dans des comptoirs ouverts et en couvrant le comptoir la nuit, vous aurez besoin de beaucoup moins d'énergie pour le remettre à température au démarrage du magasin.

L'éclairage est un glouton au niveau de la consommation d'énergie. Remplacez les spots halogènes par des leds et les anciennes lampes TL par de nouveaux luminaires haute fréquence. Les tubes TL modernes peuvent vous faire économiser 40% sur vos frais énergétiques. Si vous placez un réflecteur, vous n'aurez besoin que de la moitié du nombre de tubes TL.

Investissez dans les nouvelles technologies, comme un système de production de chaleur avec récupération sur les groupes frigorifiques, de récupération de chaleur, d'épuration d'eau, de panneaux solaires, etc.

Si vous achetez de nouveaux appareils, veillez à ce qu'ils soient à faible consommation énergétique.

## À ce sujet, notre partenaire ELINDUS communique ce qui suit :

*Au cours de ces 4 derniers mois, nous avons été confrontés, en tant que fournisseur d'énergie, à un marché de l'énergie en forte hausse. Les causes en sont nombreuses : l'absence d'une décision concernant les centrales nucléaires en Belgique, de basses réserves de gaz en Europe, l'absence de livraisons de gaz russe, ... Le marché de l'énergie en hausse était et est encore toujours un sujet très actuel dans les médias, mais l'impact en est difficile à évaluer pour une entreprise.*

*Ce qui est très clair et doit être dit très clairement, c'est que le prix du marché de l'énergie a quintuplé sur une très courte période.*

*Quel est l'impact de cela pour vous, en tant qu'entreprise ? Votre facture énergétique se compose de 3 grandes parties : les coûts de l'énergie, les coûts du réseau et les redevances. Cette hausse n'a un impact que sur le coût de l'énergie, qui ne représente "que" 35% de la facture. Il est donc réaliste de dire que votre facture d'acompte est multipliée par 3 aujourd'hui.*

*Pour éviter le paiement d'un supplément au décompte final, nous avons dû augmenter les acomptes pour tous les clients ayant un produit variable. Notre intention ici n'est pas de compter des acomptes trop élevés mais de veiller à ce que le décompte de nos clients soit une opération zéro, ce qui n'est pas une tâche facile avec des prix aussi fluctuants. Surveillant les prix du marché au quotidien, nous réévaluerons les acomptes et nous les abaisserons dès que ce sera possible.*

*Vu l'impact important de cette hausse de prix, nous sommes actuellement inondés de questions des clients. Nous sommes conscients d'être moins facilement joignables pour l'instant, mais nous mettons tout en œuvre pour aider aussi vite que possible chacun de nos clients.*

*Nous espérons tout comme vous que la tendance à la baisse va se prolonger et que cela conduira à des acomptes plus bas et à un marché de l'énergie plus calme. Nous vous remercions déjà pour votre compréhension.*

## Les nouveaux Petit Géants

### Machines à laver et sècheurs professionnels

- Programme de lavage de 49 min.
- Capacité de 7 à 8 kg
- 30.000 heures de travail testées
- Programmes spéciales pour nettoyer les graisses et les huiles

**Miele Professional. Immer Besser.**



Contactez-nous





# Weekend des carbonnades 26 et 27 mars

**DES MOMENTS  
PRIVILÉGIÉS**  
AUTOUR D'UNE TABLE

## CARBONNADES EN FAMILLE



Les meilleures carbonnades, encore plus savoureuses en famille.  
Pour qui allez-vous en préparer ? Recettes et inspiration sur  
[biendecheznous.be](http://biendecheznous.be)

**BIEN  
DE CHEZ  
NOUS**

Les carbonnades avec de la viande de chez nous, c'est extra ! Nous mettrons ce plat national à l'honneur les 26 et 27 mars.

Quand on parle des classiques culinaires flamands, les carbonnades sont absolument incontournables. Accompagné de frites et d'une petite salade ou de légumes grillés, ce plat est un véritable classique. Mais vous pouvez les préparer avec diverses viandes de chez nous. Il ne faut donc pas s'étonner si on peut les savourer tout au long de l'année !

Voici quelques conseils et suggestions pour les préparer à la perfection :

- Prenez de la viande avec encore un peu de gras. Cela donnera plus de goût à votre plat et la viande sera plus tendre.
- Les principales épices à utiliser pour ce genre de plat sont le poivre, le sel, le thym et le laurier.
- Outre l'assaisonnement, il est également important de trouver un bon équilibre entre le doux et l'aigre. Pour le doux, utilisez du sirop, de la cassonade ou du pain d'épices, pour l'aigre, une tartine avec de la moutarde ou un peu de vinaigre.
- Pour ajouter à vos carbonnades, choisissez une bière brune au goût pas trop amer, comme une Petrus Oud Bruin, une Liefmans Goudenband ou une Leffe foncée. Ou alors une bière fruitée comme la Rodenbach.
- Ces plats doivent mijoter longtemps, mais certainement pas bouillir.
- Les carbonnades sont encore meilleures le lendemain. Enlevez d'abord les morceaux de viande de la casserole. Réchauffez la sauce et ne rajoutez la viande qu'à la fin, pour qu'elle ne soit pas trop cuite.

En tant que boucher, vous pouvez aussi mettre ces plats à l'honneur dans votre magasin à l'occasion de ce week-end spécial. Soyez une source d'inspiration pour vos clients en leur donnant quelques recettes ou faites une promotion pendant cette période. Dans le prochain numéro, vous trouverez une affiche à accrocher dans votre magasin.

# Carbonnades à la bière

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

800 g de carbonnades de bœuf

2 oignons

1 tranche de pain blanc

2 c à s de moutarde

2 c à s de beurre

3 c à s de farine

33 cl de bière régionale (Chimay bleue)

200 ml de bouillon de bœuf

1 feuille de laurier

thym

poivre

sel

## Pour la salade:

4 chicons

6 petits cornichons

2 c à s de ciboulette

2 c à s de mayonnaise

1 c à s de vinaigre de vin blanc

## Préparation :

Laissez fondre le beurre dans une poêle. Salez et poivrez la viande, et saisissez-la par petites portions.

Saupoudrez à chaque fois de farine, et poursuivez brièvement la cuisson. Sortez la viande de la poêle.

Déglacez la poêle avec la bière et décollez les morceaux en grattant.

Faites chauffer une casserole avec du beurre. Faites revenir les oignons ciselés et ajoutez la viande cuite.

Versez la bière de la poêle et le bouillon.

Tartinez une tranche de pain de moutarde et déposez-la sur la viande.

Ajoutez le laurier et le thym et laissez mijoter 1h30 à 2h à couvert. Mélangez régulièrement et assurez-vous que la viande ne colle pas au fond.

Pendant ce temps, préparez la salade. Hachez la ciboulette et mélangez tous les ingrédients. Salez et poivrez. Servez votre salade de chicons avec les carbonnades.

Délicieux avec des frites.

>>>



## RAGOÛT DE JOUES DE PORC À LA FLAMANDE



Pour 4 personnes

### Ingrédients:

1 kg de joue de porc  
huile d'arachide  
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)  
1 oignon  
2 tranches de pain  
1 c à c de moutarde  
2 bouteilles de bière brune  
1 l de fond brun  
sel  
poivre  
frites

### Préparation :

Faites chauffer de l'huile dans une poêle. Salez et poivrez les joues de porc et saisissez-les à feu vif. Retirez l'excédent de graisse et déglacez avec un peu de bière, puis versez le tout dans une grande casserole. Faites à nouveau chauffer de l'huile dans une poêle et faites doucement dorer l'oignon. Éliminez l'excédent de graisse, arrosez d'un peu de bière et ajoutez à la viande. Tartinez les tranches de pain de moutarde et ajoutez-les à la viande avec le reste de bière, le fon brun et le bouquet garni. Portez à ébullition. Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que les joues de porc soient cuites. Salez et poivrez. Servez quelques morceaux par assiette et accompagnez de frites.

## RAGOÛT DE VEAU ET FRITES AU FOUR

Pour 4 personnes

### Ingrédients:

600 g de carbonnades de veau  
1 échalote  
1 branche de céleri

250 g de mélange de champignons

carottes

1 bouquet garni

800 g de pommes de terre à chair ferme

3 c à s de persil haché

250 ml de bouillon de veau

100 ml de lait

100 ml de crème légère

2 c à s de fécule de maïs

1 c à s de moutarde à l'ancienne

noix de muscade

2 c à s de thym séché

huile d'arachide

poivre

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°C. Nettoyez les pommes de terre et détaillez-les en frites. Mélangez-les à un trait d'huile et relevez de poivre et de thym séché. Répartissez-les sur une lèchefrite recouverte de papier sulfurisé et enfournez 45 minutes en les retournant régulièrement.

Émincez l'échalote. Lavez le céleri et coupez-le en petits tronçons.

Lavez les carottes et coupez-les en rondelles.

Dans une grande casserole, faites dorer les morceaux de veau à l'huile sur toutes leurs faces.

Ajoutez l'échalote, le céleri, les rondelles de carottes et le bouquet garni. Laissez mijoter 5 minutes. Déglacez avec le bouillon de veau et ajoutez le lait. Portez lentement à ébullition et laissez mijoter au moins 1 heure à feu doux.

Coupez les grands champignons en petits morceaux et faites sauter tous les champignons à l'huile chaude dans une poêle. Poivrez.

Délayez la fécule de maïs dans un trait d'eau froide et incorporez-la au ragoût jusqu'à ce que la sauce commence à prendre. Ajoutez la moutarde et la crème et relevez de poivre et noix de muscade.

Ajoutez les champignons sautés au ragoût et mélangez une dernière fois le tout. Décorez le ragoût de persil et servez-le avec les frites.





# BŒUF BOURGUIGNON

Pour 4 personnes

## Ingrédients:

1,20 kg carbonnades de bœuf

2 oignons

3 gousses de gousses d'ail

2 carottes

1 branche de céleri

2 feuilles de laurier

2 brins de thym

2 clous de girofle

4 baies de genièvre

1 bouteille de vin rouge

beurre de cuisson

800 g de pommes de terre

300 g de champignons

300 g de lard maigre

3 c à s de farine

1 botte de persil

320 g d'oignons grelots

thym

laurier

marjolaine

poivre du moulin

sel

## Préparation :

Pelez les oignons et coupez-les en gros morceaux. Épluchez et écrasez l'ail.

Détaillez le céleri et les carottes en tronçons et rassemblez le tout dans un grand saladier. Ajoutez la viande, le laurier et le thym. Relevez de clous de girofle, poivre et sel. Ajoutez quelques baies de genévrier et gousses d'ail écrasées.

Mouillez avec le vin rouge, couvrez et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Cette opération peut déjà se faire la veille.

Ôtez la viande de la marinade et séchez-la à l'aide de papier essuie-tout.

Coupez le lard en lanières.



Faites fondre une noisette de beurre dans une grande casserole à fond épais et faites-y revenir les lardons. Ôtez ces derniers de la casserole et faites-y dorer le bœuf.

Nettoyez les champignons et coupez-les en quatre. Ajoutez-les à la viande et faites-les revenir à feu vif.

Filtrez la marinade et gardez les légumes à part. Ôtez les baies de genévrier, le laurier, le thym, l'ail et les clous de girofle.

Ajoutez les légumes marinés à la viande. Saupoudrez-les de farine et faites-les revenir dans la casserole quelques instants.

Versez les lardons et la marinade sur la viande et portez à ébullition.

Couvrez la casserole et laissez mijoter le tout environ 2 heures à feu doux.

Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau légèrement salée.

Égouttez les oignons grelots et ajoutez-les à la viande. Laissez encore mijoter une trentaine de minutes à découvert.

Rincez le persil, égouttez-le et hachez-le. Parsemez le bœuf bourguignon de persil haché.

Servez avec les pommes de terre cuites.

**BIEN  
DE CHEZ  
NOUS**

## AVIS AUX MEMBRES

La Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique a conclu un accord d'association avec l'organisation interprofessionnelle UNIZO.

Cet accord est entré en vigueur le 1er janvier 2022 pour une durée de 4 ans.

Cet accord élargit notre réseau pour répondre aux défis toujours plus nombreux de la société actuelle.

Ainsi, notre union professionnelle peut compter sur le réseau et les relations de l'organisation interprofessionnelle UNIZO pour défendre ses intérêts professionnels généraux et notre association professionnelle a droit à une représentation dans les diffé-

rents comités qui réunissent les secteurs.

Notre association professionnelle a également accès aux canaux d'information et peut toujours s'adresser à UNIZO pour obtenir des conseils, tant sur des questions spécifiques que sur des sujets plus généraux.

Grâce à cet accord d'association, nous espérons pouvoir encore mieux défendre les intérêts généraux mais aussi les intérêts particuliers de nos bouchers membres.

### Note

Tout contact avec les services de l'UNIZO doit se faire par l'intermédiaire de la Fédération des Bouchers.

# 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
<b>I. A. Vente de viande (achetée sur pied, à la cheville ou par morceaux découpés)</b> (Viande de boeuf, veau, porc, mouton, cheval, poulain)	Taux de 6 p.c.
Prix d'achat : .....	.....
Marges bénéficiaires brutes :	
<b>a) Boeuf - veau - porc - mouton</b>	
achats sur pied :	
poids abattu (1) : ..... Kg x <b>3,25</b> EUR= .....	
achats à la cheville :	
Kg achetés : ..... Kg x <b>3,25</b> EUR= .....	
achats « par morceaux découpés » :	
Kg achetés : ..... Kg x <b>3,80</b> EUR= .....	
Total : ..... Kg (à reporter dans la rubrique IB ci-après)	
<b>b) Cheval - poulain</b>	
achats sur pied :	
poids abattu (1) : ..... Kg x <b>3,25</b> EUR= .....	
achats à la cheville :	
Kg achetés : ..... Kg x <b>3,25</b> EUR= .....	
achats « par morceaux découpés » :	
Kg achetés : ..... Kg x <b>3,38</b> EUR= .....	
<b>I. B. Plus-value concernant les préparations de viande (2)</b>	
Quantité totale : ..... kg x 18 pct. x 1,95 EUR =	.....
(voir rubrique IA, a))	
<b>II. Vente d'abats achetés en supplément</b>	
Abats de porcs :           prix d'achat : ..... EUR x 2 =	.....
Autres abats :            prix d'achat : ..... EUR x 1,6 =	.....
<b>III. Plus-value résultant de la fabrication de produits à base de viande (3)</b>	
..... Kg x <b>2,55</b> EUR =	.....
<b>IV. Recettes de poulets rotis :</b>	
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 :	.....
<b>V. Vente de plats préparés par le boucher lui-même (4)</b>		
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. =	.....
<b>VI. Vente de petits pains fourrés (5) :</b>		
- 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. =		.....
<b>VII. Recette sur les marchandises achetées</b> (Pour une énumération plus détaillée voir n° IV de la réglementation forfaitaire)		
<b>11 A</b> : Produits à base de viande et toutes sortes de salades, achetées telles quelles.	Prix d'achat : .....	EUR x 1,68
<b>11 B1</b> : Gibier (gibier de saison)	Prix d'achat : .....	EUR x 1,55
<b>11 B2</b> : Volaille, lapins et champignons frais.	Prix d'achat : .....	EUR x 1,61
<b>11 C1</b> : Conserves, produits surgelés (autres que ceux visés sous 11 C3), épices, graisses, choucroute, etc.	Prix d'achat : .....	EUR x 1,32 =
<b>11 C2</b> : Quiches, pizza's, toasts, lasagne, préparations de poissons et de poulet, etc.	Prix d'achat : .....	EUR x 1,53
<b>11 C3</b> : Toutes préparations de pommes de terre (autres que fraîches que surgelées) comme frites, croquettes, pommes duchesses, etc.	Prix d'achat : .....	EUR x 1,65
<b>11 D1</b> : Fromages.	Prix d'achat : .....	EUR x 1,47
<b>11 D2</b> : Autres boissons que celles visées dans la rubrique A, C), 11F	Prix d'achat : .....	EUR x 1,37
<b>Total à reporter :</b>		.....

Report total : .....

**VIII. Déduction**

- a) Livraisons de marchandises imposées forfaitairement, soumise à un taux supérieur à 6 % 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 TVA) .....
- 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 % :

	,		EUR
			(7)

Taux de 12 %

**IX. 11 E : Margarine**

Prix d'achat : ..... EUR x 1,26 = .....

Montant sur lequel il est dû 12 % :

	,		EUR
			(8)

Taux de 21 %

**X. a) Livraisons de marchandises provenant d'animaux achetés et soumises à un taux supérieur à 6 % (peaux, os) (Montant de la facture sans TVA)**

**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 %
- 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 1,28 = .....

**d) Sacs en plastique (\*)**

- Nombre de sacs en plastique achetés ----- (a)
- Somme payée par le client ----- (b)
- Bénéfice imposable : (----- (a) x ----- (b)) x  $\frac{100}{121}$  = .....

Montant sur lequel il est dû 21 % :

	,		EUR
			(10)

(\*) Vente de sacs en plastique

**Région wallonne et région de Bruxelles-Capitale** : L'usage de sacs en plastique à usage unique est interdit dans l'espace de vente des détaillants ( voir arrêté du Gouvernement wallon du 6/7/2017 relatif aux sacs de plastique et arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 1/12/2016 relatif à la gestion des déchets)

**Région flamande** : l'article 65 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 22/3/2019 insère une sous-session 5.3.11 relative aux conditions de mise à disposition gratuite de sacs en plastique légers à usage unique . Le montant facturé à ce titre aux clients doit, conformément à la réglementation économique en vigueur, être clairement indiqué dans le commerce ou sur le ticket de caisse. Il y a lieu d'indiquer à la rubrique X,d) de la feuille de calcul le nombre de sacs en plastique achetés au cours de période imposable pour lesquels une contribution est demandée au client ( que cela soit ou non n conforme à une obligation légale)



## Porc Qualité Ardenne

Une coopérative d'éleveurs  
unique en Belgique !

Une filière qui répond aux **attentes des consommateurs** :  
bien-être animal, porcs élevés sans antibiotique et sans OGM,  
rémunération juste des producteurs, produits de qualité...

Une filière locale regroupant des fermes familiales **belges**

Une viande de qualité supérieure : **persillée et savoureuse !**

Le **Porc Fermier**, Le **Porc Bio** et le **Porc Plein Air**



*De la Fourche à la Fourchette*

avec le soutien de  
Apaq-W

Suivez nous sur [WWW.PQA.BE](http://WWW.PQA.BE) -



## Pain de Viande d'Hiver

### Ingrédients : Pour 6 personnes

1,2 kg de haché de porc et bœuf « Ardenne Bio » de Porc Qualité Ardenne

2 oignons

1 petit potimarron, ou ½ gros

15 champignons bruns

1 œuf

1 bouchon de vinaigre balsamique

2 c. à s. de sirop d'érable

Cannelle, piment, herbes de Provence, poivre et sel

Huile neutre (arachide ou tournesol)

Préparation (00h30 + 0h45) :

Commencez par préchauffer votre four à 200°. Découpez les oignons en demi-lamelles, faites-les revenir dans une sauteuse huilée. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, puis ajoutez la cannelle, du sel et du poivre, le sirop d'érable et le vinaigre balsamique. Quand vous obtenez un confit d'oignon bien coloré, réservez-le sur le côté.

Découpez le potimarron en petits cubes avec la peau (gardez quelques demi-tranches très fines pour la garniture) et faites-les dorer dans la même sauteuse, avec les sucs de cuisson des oignons, et un peu d'eau pour éviter que ça accroche. Quand ils sont bien tendres, ajoutez les champignons découpés en lamelles et laissez cuire quelques instants.



Dans un grand plat, mélangez à la main : le haché, l'œuf, la préparation potimarrons-champignons et les épices de votre choix (ici : cannelle, piment, herbes de Provence). Dans un plat allant au four, déposez la moitié de votre préparation, puis ajoutez le confit d'oignons, et en suite le reste de la préparation de viande. Terminez en décorant avec des jolies tranches de potimarrons huilées.

Faites cuire le pain de viande au four entre 45 min et 1 heure, à 200°.

La pour vous !

# Un morceau de viande ou de poisson protège-t-il contre le coronavirus ?

Les personnes qui tombent gravement malades du coronavirus, ont souvent des carences en micronutriments. "Il s'est avéré que presque tous les patients qui allaient finalement tomber gravement malades à l'hôpital ou allaient même y décéder, présentaient à leur admission une sérieuse carence en sélénium et en zinc dans le sang", explique le professeur Gijs Du Laing (U-Gent).

En sa qualité de bio-ingénieur, le Prof. Du Laing est spécialisé dans les 'micronutriments', les nutriments essentiels comme les vitamines et les sels minéraux. "Nous savions d'études précédentes que les personnes présentant des carences en certains nutriments devenaient beaucoup plus gravement malades de certaines infections virales. Nous voulions vérifier si c'était aussi le cas avec le COVID-19", nous dit-il.

## SÉLÉNIUM

En avril 2020, les chercheurs ont commencé à mesurer le sélénium dans le sang des patients du COVID-19 dans les hôpitaux AZ Jan Palfijn et UZ Gent. En Flandre, une grande partie de la population présente une carence en sélénium. Beaucoup de gens ingèrent trop peu de sélénium via l'alimentation et le statut en sélénium dans notre sang est souvent inférieur à ce qui est recommandé.

Le sélénium est un oligo-élément essentiel ayant un effet protecteur. Il se trouve dans une série d'enzymes associés entre autres au fonctionnement du système immunitaire. Les enzymes sont aussi des antioxydants : ils neutralisent les substances chimiques endommageant les tissus et le matériel génétique, p.ex. en cas d'inflammations après des infections virales.

Le lien entre le sélénium et les infections virales est déjà apparu avec plusieurs autres virus. Ainsi, le déroulement de la maladie du virus Ebola en Afrique a déjà été associé à des carences en sélénium. Dans une région de Chine, des carences en sélénium ont été associées à des inflammations du muscle cardiaque après une infection liée à un virus spécifique. Et avec des infections HIV, on administre déjà du sélénium supplémentaire.

Le sélénium peut aussi jouer un rôle dans le traitement du COVID-19. Ainsi, il ressort d'une étude récente menée en Chine qu'un composé déterminé présent dans des cultures de laboratoire avait la meilleure action antivirale contre le COVID-19. Ce composé s'appelle ebselen et contient du sélénium.

On peut trouver du zinc et du sélénium dans la viande et le poisson. Donc pour des personnes en bonne santé avec un système immunitaire normal, il suffira souvent de manger de manière équilibrée.

## GIJS DU LAING - UGENT

L'analyse de 138 patients belges atteints du COVID et se trouvant dans 2 hôpitaux gantois a déjà révélé quelque chose de remarquable : "Il s'est avéré que presque tous les patients qui allaient finalement tomber gravement malades à l'hôpital ou allaient même y décéder, présentaient à leur admission une sérieuse carence en sélénium et en zinc dans le sang".

Chez les patients du COVID n'ayant pas survécu, 7/10 présentaient une sérieuse carence tant en sélénium qu'en zinc. Les patients n'ayant pas une telle carence ou chez qui elle était moins prononcée, ont plus souvent survécu au COVID ou ont guéri plus facilement. "Ils ont été nettement moins gravement malades."

Une carence en sélénium ou en zinc dans le sang à l'admission à l'hôpital s'est même avérée être un facteur de risque plus important que le diabète, le cancer, le surpoids ou les maladies cardio-vascu-

lares. "Ce qui est quand même remarquable", fait remarquer le Prof. Du Laing. "Car si on parle sans arrêt de ces affections comme facteur de risque pour une infection grave au Covid, ce n'est pas le cas d'une teneur trop basse en sélénium ou en zinc dans le sang. Nos recherches indiquent que ce facteur de risque peut vraiment jouer un rôle." Précisons qu'en Europe Occidentale, on a surtout constaté des carences en sélénium chez les personnes âgées, les personnes obèses et les personnes au système immunitaire affaibli.

En Finlande, cela fait des décennies que les autorités augmentent artificiellement la teneur en sélénium dans les légumes via les engrais. Ce qui est remarquable, c'est que la Finlande est un des pays où le taux de mortalité due au Covid est un des plus bas.

Gijs Du Laing - UGent

## POISSON ET VIANDE

Un régime alimentaire sain et équilibré doit suffire pour la plupart des personnes : "Les 2 éléments sont déjà contenus dans la viande et le poisson. Donc pour des personnes en bonne santé avec un système immunitaire normal, il suffira souvent de manger équilibré. Pour les personnes faisant partie des groupes vulnérables, c'est autre chose. Comme elles présentent souvent des carences plus importantes, il peut être judicieux de leur donner du sélénium et du zinc supplémentaires. Je pense par exemple à des personnes souffrant de diabète, atteintes d'un cancer ou à des personnes âgées dans les maisons de repos et de soins."

C'est surtout dans ces maisons de repos qu'il devient urgent de faire quelque chose, selon le Prof. Du Laing. "Quand on sait qu'il s'y trouve de nombreuses personnes vulnérables vivant sous le même toit, il faudrait attacher une importance toute particulière à la présence de sélénium et de zinc dans le régime alimentaire. Beaucoup de personnes âgées mangent à peine encore de la viande, par exemple à cause de problèmes de mastication. À l'heure actuelle, les résidents de maisons de repos reçoivent surtout des suppléments de fer ou de vitamine D, alors que beaucoup d'entre eux manquent de sélénium et de zinc pour assurer un bon fonctionnement de leur système immunitaire. Les médecins de famille et les spécialistes devraient pouvoir vérifier ce qu'il en est des teneurs dans le sang des patients à risque qu'ils voient."

## ALIMENTS RICHES EN SÉLÉNIUM :

1. Noix du Brésil (1 poignée de ces noix = 10 x la dose quotidienne; attention : une intoxication au sélénium peut aussi se produire)
2. Thon (1 steak de thon de 170g = 3 x la dose quotidienne ; d'autres poissons aussi mais moins fort)
3. Huîtres et moules (1 huître = 2 x la dose quotidienne)
4. Viande de porc (1 côtelette de 170g = 1½ x la dose quotidienne, le jambon cuit, plus)
5. Viande de bœuf (1 steak de 170g = 1 x la dose quotidienne de sélénium)

## L'EXEMPLE FINLANDAIS

Selon G. Du Laing, il faut chercher comment relever les niveaux de zinc

et de sélénium dans l'ensemble de la population, pas seulement en temps de crise du covid, mais en permanence.

"Car cela peut aussi armer les gens contre d'autres maladies infectieuses. Historiquement, beaucoup de personnes en Europe Occidentale ont une carence, surtout dans les groupes vulnérables. À l'avenir, cet effet pourrait même encore s'accroître, parce que nous mangeons de moins en moins de viande et de poisson."

G. Du Laing renvoie aussi à ce qui se fait en Finlande, où les autorités ont décidé il y a des décennies d'ajouter du sélénium aux engrais dans

l'agriculture. "De cette manière, la teneur en sélénium dans les légumes et les céréales a été augmentée artificiellement. Ce qui est frappant, c'est que la Finlande est un des pays où le taux de mortalité due au Covid est le plus bas. C'est évidemment dû à plusieurs facteurs, mais je me demande quand même si c'est par hasard que c'est justement cette population-là qu'on 'arme' préventivement depuis des dizaines d'années avec des suppléments de sélénium."

Source : Jeroen Bossaert (HLN)

## INFOS UTILES

### DROIT DE PROPRIÉTÉ DES PHOTOS

Un de nos membres doit payer des milliers d'€ de dommages et intérêts, parce que son collaborateur a pris une photo sur Internet et l'a placée sur la page Facebook de la boucherie, ce qui a été constaté par le propriétaire de la photo. Notre membre a alors reçu des avocats du propriétaire de la photo une lettre avec facture, avec la mention de payer ou d'encourir un procès.

Après qu'il ait consulté un avocat, il est apparu qu'on ne peut jamais gagner un tel procès et qu'il faut donc payer les dommages et intérêts.

N'utilisez donc JAMAIS de photos que vous allez chercher sur Internet ou Facebook sans l'autorisation du propriétaire des photos. Il y a en effet un droit d'auteur à payer.

Il existe quelques firmes comme Istock, Stockphoto, où on peut acheter à un prix raisonnable des photos pour son site web, sa page Facebook ou son écran TV dans le magasin.

### FEDRIS, L'AGENCE FÉDÉRALE DES RISQUES PROFESSIONNELS

La FEDRIS, née en 2017 de la fusion entre le Fonds des accidents du travail et le Fonds des maladies professionnelles, veille strictement à ce que vous soyez en ordre avec l'as-

surance du travail, ceci étant une obligation légale. Si vous n'avez pas d'assurance ou qu'elle est suspendue parce que vous n'avez pas payé, vous aurez à payer une amende de 75 € par jour par travailleur !

### ÉTALONNAGE DES BALANCES

L'étalonnage des balances est quelque chose que vous devez obligatoirement faire tous les 4 ans. Vous trouverez la date du dernier étalonnage sur la vignette verte se trouvant sur la balance. S'il est constaté lors d'un contrôle que vous n'êtes pas en ordre, vous risquez une amende de 500 €. Vous pouvez faire étalonner vos balances par la firme DIBAL, 09 369 90 45 - info@dibal.be, partenaire de la Fédération Nationale.

### LICENCE POUR LA VENTE D'ALCOOL

Quiconque vend des boissons alcoolisées (magasin ou automate) doit être en possession d'une licence. Plus d'infos sur [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be).

### ANALYSE OBLIGATOIRE DES VIANDES HACHÉES

Il faut faire chaque année analyser ses viandes hachées, via le prélèvement d'un échantillon. Celui qui ne peut pas produire la preuve d'une telle analyse lors d'un contrôle de l'AFSCA, commet une infraction de valeur 10\*

et encourt un PV. Plus d'infos auprès de votre syndicat. Passer par l'enlèvement provincial vous offre une solution meilleur marché pour montrer que vous êtes en ordre.

### ENTREPRISES DE RAMASSAGE DE DÉPOUILLES ANIMALES

À l'heure actuelle, il n'y a plus qu'une entreprise active dans notre secteur : RENDAC. La Fédération a pu obtenir qu'il n'y ait plus que 2 € comptés par arrêt au lieu d'1 € par arrêt + 1 € par conteneur. Si vous avez plus d'1 conteneur à enlever, ce système est donc plus avantageux.

Exemple ancien système : 1 arrêt à 1 € + p.ex 3 conteneurs à 3 € = 4 €.

Exemple nouveau système : 1 arrêt à 2 €.

Les ramasseurs n'ont pas augmenté leurs prix pendant plus de 5 ans.

### CALCUL DE PRIX

De nombreuses matières premières sont devenues beaucoup plus chères au cours de cette dernière année, sans parler des prix de l'énergie, des heures de travail, de l'eau, etc. Tenez donc votre calcul de prix à l'œil et adaptez vos prix en conséquence !

**BELDOS**  
FOR A BETTER FILLING

3, 8, 15 L trémies interchangeables

température jusqu'à + 110 °

dosages anti-goutte

jusqu'à 50 dosages par minute

sauvegarder des recettes

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

soupe sauces riz au lait cerises

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

# DÉCOUVRIR TOUS LES ATOUTS DE LAPIN

## DE MULTIPLES POSSIBILITÉS...

Le lapin fait penser aux plats mijotés traditionnels de la cuisine de grand-mère, par exemple au lapin aux pruneaux ou au lapin combiné avec les produits traditionnels du terroir. Un vrai délice ! Mais à côté de cela, il y a aussi plein d'autres possibilités. Des plats aux teintes exotiques aux plats à manger sur le pouce, en passant par les bons petits plats réconfortants, le lapin est aussi délicieux que polyvalent, que ce soit sous forme de plat mijoté, de rouleau de printemps, de wrap, de tajine, de petite salade, etc. Il est donc grand temps de (faire) redécouvrir ce succulent morceau de viande !



## DU LAPIN, SURTOUT SI CELA PEUT ÊTRE UN PEU PLUS LÉGER

Le lapin offre beaucoup de nutriments pour relativement peu de calories. Une portion de lapin de 100 grammes fournit en moyenne environ 145 kcal et 8 grammes de graisse. C'est la cuisse qui fournit la viande la plus maigre, alors que le quartier avant (épaule avec carcasse) contient un peu plus de calories et de graisse. Le lapin est en outre riche en protéines de haute valeur, en vitamine B12, en fer et en sélénium, ainsi qu'une bonne source de vitamine B6 et de zinc. Comparativement à beaucoup d'autres espèces de viande, le lapin est également une source d'acides gras oméga-3. En un mot comme en mille, le lapin est également un bon choix quand il s'agit d'opter pour une alimentation saine.

## UN DÉPLIANT AVEC DES RECETTES POUR TOUS LES JOURS

Soyez une source d'inspiration pour vos clients en leur proposant des recettes pour tous les jours tirées de nos dépliants pratiques. Commandez le package de 100 dépliants : c'est facile avec le formulaire de commande ci-dessous. Renvoyez-le par e-mail à [carine.vos@federation-bouchers.be](mailto:carine.vos@federation-bouchers.be). Disponible jusqu'à épuisement des stocks. Pour de plus amples informations sur le lapin et des recettes supplémentaires, visitez notre site [www.biendecheznous.be/lapin](http://www.biendecheznous.be/lapin). Ci-dessous le formulaire de commande

### Formulaire de commande matériel promotionnel : LAPIN

[carine.vos@federation-bouchers.be](mailto:carine.vos@federation-bouchers.be) ou fax 02/736 64 93

Nom: .....

Prénom: .....

Rue / N°: .....

N° postal / Commune .....

Jour de fermeture: .....

Tél.: .....

Date .....

Signature:.....

# UNE SEMAINE PLEINE CHICONS

Cher boucher,  
Vous avez reçu la toute nouvelle affiche du VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing), le Centre flamand pour la promotion des produits agricoles et de la pêche. Cette affiche n'a pas pour seul but de promouvoir le chicon, mais aussi de prouver que le mariage de la viande et du chicon peut être paradisiaque.



Mais pourquoi recevez-vous cette affiche maintenant ? Pour une raison très simple : du 1er au 7 février, nous célébrons la Semaine du chicon, au cours de laquelle ce légume bien belge sera particulièrement mis à l'honneur. En apposant l'affiche, nous soutenons les cultivateurs locaux. Et par la même occasion, nous dévoilons encore une combinaison surprenante avec de la viande, dont vos clients pourront s'inspirer.

Le code QR qui figure dans le bas du poster mène d'ailleurs directement vos clients vers la recette : ils savent ainsi quels ingrédients commander et comment préparer le chicon avec leur viande. Nous faisons donc d'une pierre deux coups : la promotion de votre viande et celle du chicon.

Vous pouvez apposer l'affiche dans votre étalage, contre votre vitrine ou contre le comptoir. Elle ne passera pas inaperçue et offrira à vos clients l'occasion de scanner le code QR.

Bon appétit !

### Formulaire de commande matériel promotionnel : CHICONS

[carine.vos@federation-bouchers.be](mailto:carine.vos@federation-bouchers.be) ou fax 02/736 64 93

Nom: .....

Prénom: .....

Rue / N°: .....

N° postal / Commune .....

Jour de fermeture: .....

Tél.: .....

Date .....

Signature:.....





## Le porc Duroc d'Olives, du pur art.

De l'art dans le délicieux porc Duroc d'Olives? Certes. À commencer par la sélection réfléchie de la race. C'est une pure œuvre d'art ! Car le porc Duroc, au pelage brun-rouge caractéristique, présente davantage de graisse intramusculaire, ce qui donne une viande bien plus juteuse. La science de l'art se retrouve dans l'alimentation : le mélange équilibré de grains purs et d'huile d'olive joue sur la tendreté de la viande. Et enfin, quand vous cuisez le porc Duroc d'Olives à la poêle, la saveur est telle qu'un seul mot vous vient à la bouche : c'est du pur art !

Vous trouverez tous les détails sur [www.durocdolives.be](http://www.durocdolives.be).



### RÔTI DE PORC ORLOFF, STOEMP DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS NOUVEAUX ET ÉPINARDS, HARICOTS PRINCESSE ET VINAIGRETTE DE CONCOMBRE ET YAOURT

#### Ingrédients

12 côtelettes Duroc d'Olives (0,5 cm d'épaisseur) à cuisson lente	Sel et poivre
8 tranches de jambon cuit Duroc d'Olives	Noix de muscade
8 tranches de fromage jeune	600 g de haricots princesse
6 grosses pommes de terre	1 gousse d'ail
200 g jeunes épinards	1 oignon
2 bottes d'oignons de printemps	4 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
50 g de beurre	2 dl de yaourt
2 dl de lait	1 concombre
	1 botte de ciboulette

#### Méthode

Chauffez le four à 160°. Posez une feuille de papier beurré dans un plat pouvant aller au four. Placez-y une tranche de viande, une tranche de fromage et une tranche de jambon, alignées l'une contre l'autre. Répétez l'opération et fermez la rangée avec une troisième tranche de viande. Alignez quatre rangées identiques. Cela permet de réduire le temps de cuisson de la viande pré-cuite. Versez le yaourt dans le mixeur, ajoutez le concombre et mélangez finement. Assaisonnez le mélange avec du sel et du poivre et la ciboulette hachée. Mettez la viande au four pendant 15 minutes, puis laissez-la reposer sous une feuille d'aluminium. Faites cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau salée et réduisez-les en purée. Faites revenir les épinards dans un peu d'huile d'olive avant de les ajouter à la purée, ainsi que les oignons de printemps finement hachés. Mélangez le beurre et le lait, et assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Gardez la purée au chaud. Faire revenir l'oignon haché dans l'huile d'olive. Ajoutez les haricots princesse et l'ail écrasé et laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Disposez le rôti orloff sur l'assiette, ajoutez un peu de stoemp et de haricots princesse. Versez la sauce de viande sur le plat et terminez avec le yaourt au concombre.



# Sélection de mets fins et de délicieux produits de première qualité



## TAVOLA 2022 : 20-21-22 MARS 2022 À KORTRIJK XPO

TAVOLA est LE salon des professionnels de l'alimentation passionnés par l'alimentation et les boissons haut de gamme. De l'artisanat aux produits tendance, des grands volumes à la production à petite échelle, des entreprises leaders de marché aux start-ups, des marques renommées aux marques de distributeur, des produits classiques aux découvertes surprenantes.

Grâce à un mix réfléchi de 500 leaders de marché et de producteurs artisanaux, vous découvrirez au salon un assortiment unique de mets fins rigoureusement sélectionnés et de savoureux produits haut de gamme. TAVOLA se distingue par son souci d'innovation et une expérience produit exceptionnelle, qui se traduit, tous les deux ans, par la tenue d'un des plus beaux salons alimentaires haut de gamme d'Europe. Rendez-vous du 20 jusqu'au 22 mars à TAVOLA à Kortrijk Xpo.

## 500 EXPOSANTS AVEC DES PRODUITS DE PREMIÈRE QUALITÉ

TAVOLA 2022 présentera, dans 5 halls d'exposition, non moins de 500 exposants triés sur le volet en alimentation fine. Parmi eux, il y a de nombreuses entreprises fidèles à leur rendez-vous bienal, mais aussi toujours +/- un tiers d'exposants qui n'étaient pas présents à l'édition précédente. Garantie, s'il en est, de multiples découvertes, même pour les visiteurs fidèles. La précédente édition de TAVOLA datant de 2018, c'est donc plus que jamais avec impatience que l'on attend cette plateforme d'inspiration unique pour la communauté alimentaire. Vous pouvez trouver les exposants et les secteurs de produits sur [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be).

## TAVOLA D'OR : LES INNOVATIONS CULINAIRES DE 2022

Dégustez et déterminez vous-même les tendances gastronomiques du futur. La Tavola d'Or couronne les innovations culinaires les plus remarquables de 2022 réparties en quatre catégories.

- Traiteur – Service Traditionnel (produits vendus avec service traditionnel)
- Retail (produits offerts en libre-service)
- Épicerie fine (produits pour épiceries fines et pour magasins spécialisés)
- Foodservice (produits pour organisations de restauration)

Dans la galerie des innovations, vous découvrirez la sélection du jury professionnel et vous pourrez voter pour déterminer le gagnant du prix du public.

## INFORMATIONS PRATIQUES

dimanche 20, lundi 21 & mardi 22 mars 2022 : de 10h à 19h ; le mardi jusqu'à 18h. Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Courtrai / Kortrijk (Belgique)

RÉSERVEZ VOTRE BADGE VISITEUR GRATUIT en ligne :  
via [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be) avec le code de la Boucherie belge :  
NK329



# Tavola

## Salon professionnel de l'alimentation fine et des produits frais

20-21-22 mars 2022  
Kortrijk Xpo

Découvrez un savant mélange  
d'aliments et de boissons de  
première qualité de 500 leaders de  
marché et producteurs artisanaux:  
un assortiment unique de mets fins  
et de délicieux produits sélectionnés  
avec le plus grand soin.

[www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)



Visite gratuite:  
enregistrement via  
[www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)

avec le code  
NK329



Kortrijk Xpo

# Beco®

## POLYESTER & INOX

### Résiste à la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

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

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)



## Glorius soutient vos ventes !

- ✓ Grâce à une collaboration constructive
- ✓ Une communication ouverte
- ✓ Une viande tendre de qualité
- ✓ Des outils marketing

Devenez l'un de nos ambassadeurs exclusifs  
et contactez-nous via [glorius.be](http://glorius.be)



## POT MOUTARDE GRATUIT A L'ACHAT DE JAMBON GANDA

\*Action valable pendant semaine 9 & 10. Jusqu'à épuisement du stock.

Demandez à votre grossiste.  
[sales@ganda.be](mailto:sales@ganda.be)



100%  
NATURAL  
no preservatives

# CHARCUTERIE FINE À BASE D'AGNEAU

## Délicieuse, innovante ET saine

À l'approche du printemps, la viande d'agneau revient sur le devant de la scène. Combinée aux premiers légumes de printemps, elle permet en effet au consommateur de savourer tout ce qu'elle a de meilleur à offrir. Cette viande, qui est celle de moutons de moins d'1 an, est surtout appréciée pour sa structure raffinée, sa belle couleur rouge-violet et sa saveur typique. C'est en outre une viande maigre, qui, après une cuisson adéquate, est juteuse ET tendre. De la viande rouge dans ce qu'elle a de meilleur donc !



L'agneau a beaucoup d'atouts à offrir, dont celui, non-négligeable pour le boucher, de se prêter aussi bien à la cuisine de tous les jours qu'aux plats de fête, comme à Pâques par exemple. Pour les préparations, on utilise le gigot (1), la côtelette au filet (2) et les côtes (3) pour ce qu'il faut rôtir, alors que la poitrine (4), l'épaule (5), les basses-côtes (6) et le collier (7) servent pour les ragoûts et la viande hachée. Quoi qu'il en soit, cuit avec de l'ail et des épices comme la menthe, la sauge, le thym, le romarin, l'origan, la marjolaine ou la coriandre, vous en ferez les plats les plus exquis. Avec en plus une petite touche exotique. Avec des légumes printaniers, comme les carottes primeurs, les pois mange-tout, les oignons de printemps, les asperges vertes, ... et avec des pommes de terre grenaille, on en revient à des classiques de chez nous, comme la couronne ou le navarin d'agneau. Tout aussi bons.

Ce qu'on sait moins, c'est qu'on peut aussi faire de la délicieuse charcuterie à base d'agneau, tant comme 'viande préparée' que comme 'préparations de viande'; cuite ou non. Concrètement donc, de la saucisse sèche, des salaisons séchées, du jambon cuit et du saucisson cuit, le porc étant ici remplacé par de l'agneau. À l'exception des épices, on procède comme pour le porc, en ce qui concerne la fabrication de charcuteries, ce qui signifie qu'on applique les mêmes normes en ce qui concerne la sélection des matières premières, la transformation et la conservation/distribution par la suite. Une hygiène stricte et le respect de la chaîne du froid sont ici d'une importance primordiale. Il convient aussi d'utiliser les mêmes matières auxiliaires que stipulé dans la Directive 2006/52 du Parlement Européen et du Conseil du 5 juillet 2006. Un terrain familier pour le

boucher artisanal donc, mais avec en plus un côté innovant, puisque cela permet de proposer au client une toute nouvelle gamme de délicieux produits de viande, et un côté durable, puisqu'à côté des rôtis classiques, le boucher peut aussi fabriquer différentes classes de préparations, ce qui lui permet de transformer l'entièreté de l'agneau et donc de le valoriser !

Ajoutons à cela que la viande (le tissu musculaire) de l'agneau est maigre ET saine. En tant que 'jeune viande', elle est digeste. En outre, elle fournit des protéines de haute qualité biologique, est riche en fer (Fe) et en zinc (Zn) et est une source unique de vitamine B12, autant d'éléments vitaux nécessaires à la structure et au bon fonctionnement du corps humain. Il faut faire remarquer à ce sujet que l'affirmation selon laquelle il faudrait limiter la consommation d'agneau comme viande rouge est absolument inexacte. Nous nous référons ici aux conclusions d'une récente méta-étude<sup>1</sup> "*Unprocessed Red Meat and Processed Meat Consumption : Dietary Guideline Recommendations From the Nutritional Recommendations (NutriRECS) Consortium*", parue dans le périodique faisant autorité « *Annals of Internal Medicine* » :

### Recommendation for Unprocessed Red Meat

For adults 18 years of age or older, we suggest continuing current unprocessed red meat consumption ...

### Recommendation for Processed Meat

For adults 18 years of age or older, we suggest continuing current processed meat consumption....

1) Une méta-étude est une étude où les résultats d'études précédentes sont réunis pour préciser une affirmation au sujet d'un phénomène ou d'une théorie déterminés.

## IDÉES DE RECETTES SAUCISSE SÈCHE D'AGNEAU



### INGRÉDIENTS

#### Matières premières

- 1 kg de viande d'agneau : poitrine et épaule.
- BOYAUX DE MOUTON 20/22
- SAUMURE

#### Épices et matières auxiliaires par kg

- 22 g de MIX RUSTIQUE POUR SAUCISSONS SECS  
LACTOSE ; dextrose ; épices ; sirop de glucose ; exhausteur de goût E 621 ; poudre de LACTOSERUM (contient du lait) ; antioxydant E 301 ; fibre ; acide alimentaire E 300 ; régulateur d'acidité E 575 ; stabilisateurs E 450, E 451 ; agents conservateurs E 252  
*Allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris lactose)*
- 22 g de SUPRASEL NITRITE 0,6 %
- 30 g de DRY GLAZE COATING (épices – herbes – ail)  
Sirop de glucose séché, sel, herbes et épices (poudre d'ail, origan, aneth, persil, romarin, estragon, poivre blanc), extrait de levure, épaississant E464; oignon, huile de colza, stabilisateur E466.
- 0,5 g de FERMENT SLP 30  
Culture d'ensemencement avec Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei et Lactobacillus plantarum
- FEUILLES RÉTRACTABLES

#### MÉTHODE DE TRAVAIL



- Peser les matières premières et auxiliaires et les épices selon la recette.



- Moudre 1x grossièrement la viande d'agneau.



- Ajouter toutes les épices et matières auxiliaires et bien mélanger.



- Repasser ceci par la plaque de 3,5mm.



- Mettre sous vide.



- Pousser dans des BOYAUX DE MOUTON 20/22.



- Portionner.



- Envelopper de FEUILLES RÉTRACTABLES.
- Pendre les saucisses 1 nuit dans le frigo.



- Puis à un endroit humide : ± 20 °C et 75 à 80 % d'humidité de l'air.
- Après 2 à 3 jours, les saucisses sont fermes et ont perdu ± 10 % de poids. Conserver au frigo jusqu'à la vente.

#### REMARQUE

En utilisant d'autres épices et matières auxiliaires, on peut fabriquer de la même manière une saucisse avec un autre goût. En voici un exemple :

- 0,5g/kg de SLP 30
- 15 g/kg d'ÉPICES POUR MERGUEZ
- 15 g/kg de MIX RUSTIQUE POUR SAUCISSONS SECS
- 15 g/kg de SUPRASEL NITRITE 0,6 %

#### GIGOT D'AGNEAU SÉCHÉ AVEC OS



### INGRÉDIENTS

#### Matières premières

- Gigot d'agneau avec os

### Épices et matières auxiliaires par kg

- 400 g de SEL FINE
- 600 g de SUPRASEL NITRITE 0,6 %
- 100 g de POKELCOLOR TN  
LACTOSE, dextrose, sucre, exhausteur de goût E621, régulateur d'acidité E331, agent conservateur E252, antioxydant E301, arôme naturel, huile de colza.

Allergènes : lait (lactose)

- À volonté DIPPER TOSCAN  
Légumes (oignon, poivron, carotte) ; herbes et épices (persil, paprika, romarin, oignon, poudre de chili) ; sel ; dextrose ; hydrolysate de protéines de BLÉ ; huile de navet ; colorant E160c

Allergènes : gluten

- SACS SOUS VIDE

### MÉTHODE DE TRAVAIL



- Peser les matières premières et auxiliaires et les épices selon la recette.



- Faire un mélange de sel avec le SEL FINE, le SUPRASEL NITRITE 0,6 % et POKELCOLOR TN.



- Frotter (masser) le gigot d'agneau avec 40gr /kg de ce mélange de sel.



- Saupoudrer ensuite de DIPPER TOSCAN à volonté.



- Mettre sous vide.



- Laisser pénétrer le sel 3 à 4 semaines dans la chambre froide.
- Enlever ensuite du sac sous vide et sécher pendant 2 semaines à 18 °C avec une humidité relative de 75 à 80 %. On obtient ainsi une perte de poids de ± 15 %.

Alternative suggérée !

Suivre la même méthode de travail avec un collier et avec un carré d'agneau pour obtenir des produits séchés à proposer sur un plateau de tapas.

### GIGOT D'AGNEAU CUIT À L'EAU



### INGRÉDIENTS

#### Matières premières

- Gigot d'agneau à désosser
- 10 litres d'eau

#### Épices et matières auxiliaires par kg

- 1,2 kg de SUPRASEL NITRITE 0,6 %
- 1,2 kg de MIX DE SAUMURAGE POUR PRODUITS CUITS  
Sirop de glucose ; stabilisateurs E 450, E 451; agent conservateur E 262; sel ; arôme (contient SOJA, CÉLERI, E 621, E 631) ; exhausteur de goût E 621; antioxydants E 301, E 331  
Allergènes : Soja, Céleri
- 25 g de DRY GLAZE COATING  
(herbes – épices – ail)  
Sirop de glucose séché, sel, herbes et épices (poudre d'ail, origan, aneth,

persil, romarin, estragon, poivre blanc), extrait de levure, épaississant E464; oignon, huile de colza, stabilisateur E466.

- SACS SOUS VIDE
- SACS DE CUISSON RÉTRACTABLES

### MÉTHODE DE TRAVAIL



- Peser les matières premières et auxiliaires et les épices selon la recette.



- Désosser.



- Bien mélanger l'eau, SUPRASEL NITRITE 0,6 % et le MIX DE SAUMURAGE POUR PRODUITS CUITS. Bien mélanger = meilleure répartition.



- Injecter cette saumure à 20% dans le gigot.



- Saupoudrer de DRY GLAZE COATING.



- Emballer sous vide le gigot injecté et laisser reposer 2 jours dans la chambre froide.



- Mettre ensuite sous vide dans des SACS DE CUISSON RÉTRACTABLES et faire rétrécir dans de l'eau très chaude.



- Mettre sur une grille dans le steamer et placer le thermomètre à cœur.



- Cuire avec 100 % d'humidité et à une température de 75 °C jusqu'à une température à cœur de 68 °C.
- Conserver emballé sous vide dans le frigo jusqu'à la vente.

### FRICANDON PAYSAN D'AGNEAU (TYPE SAUCISSON CUIT)



### INGRÉDIENTS

#### Matières premières

- 5 kg de viande d'agneau persillée 70/30
- 5 œufs
- 500 ml de lait
- Avec la chapelure en plus = 6 kg de masse totale

#### Épices et matières auxiliaires par kg

- 250 g de PAN BLANC SPÉCIAL - Chapelure
- Allergènes : Céréales contenant du Gluten et produits à base de telles céréales*
- 40 g de FRICANDON UNIVERSEL Farine de BLÉ ; dextrose ; épices (contient de la MOUTARDE) ; stabilisateurs E 450, E 451 ; exhausteur de goût E 621 ; antioxydant E 300
- Allergènes : Moutarde, Gluten*
- 18 g de SUPRASEL NITRITE 0,6 %
- 2 g de FRISCH : Sel de cuisine, régulateur d'acidité E262
- Allergènes : Moutarde, Gluten*

### MÉTHODE DE TRAVAIL



- Peser les matières premières et auxiliaires et les épices selon la recette.



- Faire tremper la chapelure dans le lait.
- Ajouter la viande, les œufs, les épices et le sel nitrité.
- Bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une bonne liaison.



- Passer par la plaque souhaitée.



- Ajouter le FRISCH.



- Bien mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.



- Mettre dans des moules huilés et faire des rainures dans la pâte pour éviter que la croûte se déchire pendant la cuisson.



- Cuire dans un steamer à 95 °C et avec 100 % d'humidité jusqu'à une température à cœur de 50 °C. Le produit est alors suffisamment ferme pour finir la cuisson de tous côtés.



- Démouler immédiatement.
- Ensuite, finir directement la cuisson sur une grille dans le steamer à 110 °C et avec 20 % d'humidité jusqu'à une température à cœur de 68°C.
- Refroidir le plus rapidement possible.
- Emballer sous vide après refroidissement et conserver emballé jusqu'à la vente.

Regardez aussi les petits films sur [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be).



# Pastorale

L'agneau Pastorale est bien plus qu'une simple viande d'agneau. Pastorale est, depuis 1992, le label garantissant une viande d'agneau de qualité, au goût naturel et délicieux, issue de notre terroir. Des professionnels aux connaissances solides et à la longue expérience élèvent ces animaux produisant une viande de grande qualité. En bon berger, l'association vzw Vlaamse Schapenhouderij (VSH) veille sur le label. Cette grande attention pour la qualité vous garantit une viande d'exception dans votre assiette.

## COMMENT CONSERVER LA VIANDE D'AGNEAU ?

Mieux vaut cuisiner la viande d'agneau la plus fraîche possible. Elle a alors une couleur rouge bordeaux. La viande hachée se conserve une journée, comptez 2 jours pour la viande en morceaux. Vous pouvez garder la viande cuite jusqu'à 3 ou 4 jours. Il est recommandé de ne pas conserver l'agneau au congélateur plus de 10 mois.

## COMMENT BIEN PRÉPARER LA VIANDE D'AGNEAU ?

La viande d'agneau offre de nombreuses possibilités culinaires et convient tant à la cuisine de tous les jours qu'aux repas de fête. Les morceaux les plus connus sont le gigot, le collier, le carré, les côtelettes, le ragoût et le haché.

La meilleure manière de cuisiner l'agneau est de faire en sorte que la viande reste rose et bien juteuse à l'intérieur. La viande d'agneau peut être poêlée, grillée, rôtie ou mijotée. Elle est tendre et facile à digérer. Son goût très particulier s'associe

parfaitement avec l'ail et des herbes telles que la menthe, la sauge, le thym, le romarin, l'origan, la marjolaine, la coriandre et diverses combinaisons de curry.

## LA VIANDE D'AGNEAU S'INSCRIT-ELLE DANS UN RÉGIME ALIMENTAIRE SAIN ?

La viande d'agneau contribue à l'apport de protéines d'une bonne qualité biologique, de vitamines B (en particulier B3 et B12) et de zinc. Comme pour toutes les sortes de viandes, l'assortiment de viandes d'agneau comprend des morceaux maigres, moyennement gras et très gras. Alternez régulièrement les morceaux les plus gras avec des viandes maigres.

## Recettes

### Effiloché d'agneau (voir photo dessous)

Un gros gigot d'agneau badigeonné d'un savoureux mélange d'épices va lentement et longtemps cuire au four pour vous permettre de désosser facilement la viande. Vous voulez régaler vos convives d'une délicieuse viande d'agneau ? Testez cette recette sans hésiter.





### Ingrédients

2,50 kg de gigot d'agneau avec os

250 ml de fond d'agneau

250 ml d'eau

rhum brun ou whisky

2 fenouils

4 carottes

2 oignons

Marinade 1ère partie

4 c à c de grains de poivre noir

10 clous de girofle

1 c à c de cardamome

2 c à c de graines de fenouil

2 anis étoilés

1 bâton de cannelle

1 c à s de graines de coriandre

Marinade 2ème partie

1 c à s de noix de muscade râpée

2 c à s de paprika doux

Marinade 3ème partie

2 c à s de sumac

2 c à s de sel

50 g de gingembre

6 gousses d'ail

15 g de coriandre fraîche

120 ml de jus de citron frais

240 ml d'huile d'arachide

### Préparation

La veille

Faites griller pendant 2 minutes toutes les épices de la 1ère partie de la marinade dans une poêle sans matière grasse. Les graines vont légèrement éclater et libérer ainsi leurs arômes. Faites attention à ne pas les brûler.

Ajoutez à présent la 2ème partie des épices : la noix de muscade et le paprika doux. Faites griller quelques secondes. Versez le tout dans un petit moulin à épices ou un blender. Mixez jusqu'à obtention d'une poudre.

Ajoutez les épices de la 3ème partie de la marinade et mélangez intimement le tout.

Entaillez le gigot d'agneau au couteau jusqu'à la graisse pour faciliter l'imprégnation de la marinade.

Déposez le gigot d'agneau dans un plat à four et badigeonnez-le complètement de marinade. Recouvrez le plat de film étirable ou de papier aluminium et laissez mariner une nuit au réfrigérateur.

Le jour même

Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes à l'avance.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 120°C.

Faites cuire le gigot d'agneau 2 heures au four à 100°C.

Au bout de la 1ère heure, ajoutez la moitié du fond d'agneau et de l'eau. Toutes les demi-heures, arrosez le gigot de jus de cuisson à la cuillère.

Augmentez la température à 120 °C et poursuivez la cuisson pendant 1 heure.

Augmentez la température à 140 °C et ajoutez le reste de fond d'agneau et d'eau.

Faites encore cuire 2 heures en continuant à arroser le gigot

toutes les demi-heures avec le jus de cuisson.

Pendant ce temps, émincez grossièrement le fenouil, les carottes et les oignons. Ajoutez-les au gigot d'agneau après les 2 heures de cuisson à 140°C.

Recouvrez éventuellement tout le plat à four de papier aluminium si les épices commencent à brûler. Augmentez la température à 170°C et faites cuire encore 1 heure.

Sortez le gigot du four. Désossez la viande à l'aide de deux fourchettes. Arrosez-la du jus de cuisson et mélangez bien le tout.

Servez l'effiloché d'agneau avec les légumes de saison et pommes de terre au choix.

## Moussaka à la passata de tomates, haché et pommes de terre

La moussaka est un plat typiquement grec. Mais en y intégrant des pommes de terre, des tomates et d'autres produits de chez nous, vous en faites une championne de chez nous.

### Ingrédients

1 kg de pomme de terre

1 kg de haché d'agneau

2 échalotes

ail

500 g de passata

2 aubergines

4 tomates

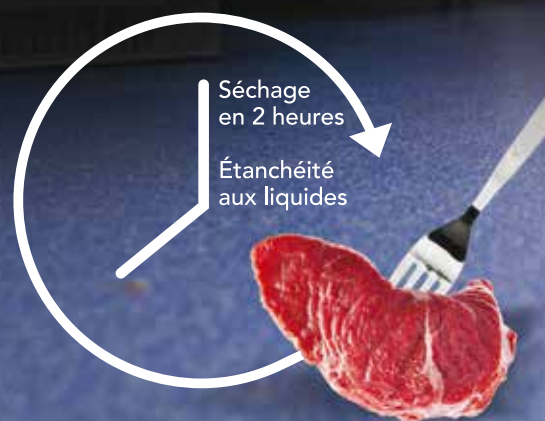
2 boule de mozzarella

sel

LA RÈGLE DES  
5 SECONDES  
EST  
UN MYTHE

Nos sols coulés  
en 1 jour  
ne le sont pas !

DEWECO  
FLOOR SOLUTIONS



En conformité avec les conditions d'hygiène et de sécurité les plus strictes (HACCP)

Pour en savoir plus : +32 3 455 56 36 info@deweco.be  
www.deweco.be



poivre
paprika
huile d'olive
beurre
herbes aromatiques (basilic, persil et origan)
laurier

### Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.  
 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles.  
 Coupez les tomates en petits morceaux.  
 Coupez la mozzarella en rondelles.  
 Pelez les échalotes et ciselez finement. Pressez l'ail.  
 Faites fondre du beurre dans une casserole et faites-y revenir les échalotes et l'ail.  
 Ajoutez le haché et faites cuire.  
 Ajoutez ensuite la passata, le laurier et les herbes fraîches.  
 Salez, poivrez et laissez mijoter un instant sans couvercle.  
 Coupez les aubergines en petits dés. Faites les cuire dans de l'huile d'olive avec une bonne dose de paprika. Laissez cuire 8 minutes à feu doux. Réservez.  
 Huilez un grand plat pour le four. Couvrez le fond de tranches de pommes de terre en les faisant se superposer légèrement.  
 Ajoutez une couche de dés d'aubergines, puis une couche de sauce tomate. Répétez l'opération avec les différentes couches et finissez avec une couche de sauce tomate.  
 Recouvrez avec les tranches de mozzarella et enfournez pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les tranches de pommes de terre soient cuites.  
 Servez avec de la baguette.

## Boulettes d'agneau haché, salade de concombre, yaourt et pain plat

Dans cette recette, tout est fait maison : les boulettes hachées, la salade fraîche et même le pain plat. Le tout sans passer des heures derrière les fourneaux. Coup double !

### Ingrédients

400 g d'agneau haché
1 œuf
3 c à s de chapelure
1 c à c de ras el-hanout

400 ml de yaourt
1 botte d'aneth
persil plat
1 concombre
4 c à c de raisins secs
4 c à c d'huile d'olive
3 c à s d'huile végétale
poivre
sel

Pour le pain plat :

300 g de farine fermentante
170 g de yaourt
0,25 c à c de sel
1 c à c d'herbes de Provence
huile d'olive

### Préparation

Préparez le pain plat  
 Mélangez la farine fermentante avec le yaourt, le sel et les herbes de Provence. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple.  
 Divisez-la en 4 à 6 pâtons que vous aplatissez.  
 Faites cuire les petits pains des deux côtés dans une poêle à griller avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.  
 Préparez les boulettes  
 Mélangez le hachis d'agneau avec l'œuf battu et la chapelure. Relevez de sel, poivre et ras el-hanout.  
 Faites cuire les boulettes d'agneau dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et dorées.  
 Préparez la vinaigrette au yaourt  
 Hachez la moitié de l'aneth avec le persil plat et incorporez ces herbes au yaourt. Salez et poivrez.

### Présentation

Versez la vinaigrette à la cuillère dans les raviers. Coupez le concombre en lanières à l'aide d'un économe et disposez les lanières sur la vinaigrette. Présentez également les boulettes hachées sur la vinaigrette et parsemez de raisins secs.  
 Terminez par un peu d'aneth restant et humectez d'huile d'olive. Servez avec le pain plat.





**SAVEURS  
&  
MÉTIER**

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

**15 | 16 | 17**  
**JANVIER 2023**  
NAMUR EXPO

**LE SALON SAVEURS & MÉTIERS REVIENT EN 2023**

Nous avons hâte de vous y retrouver nombreux ! Notez ces nouvelles dates dans votre agenda !

by EASYFAIRS



**Apaq-W**

**Délicatesse**

**Bakery**

**Chocolaterie**

**Retail**

Palinghandel Borremans, Berlare

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



**b** FOOD SHOP  
**BOSSUYT**  
CONCEPT DESIGN CREATION



# LE CHOU ROUGE

## LÉGUME DU MOIS

**Le chou rouge aux pommes avec de la saucisse ou du boudin (noir) : un classique de chez nous, toujours apprécié. Mais le chou rouge est également un régal dans beaucoup d'autres plats.**

### COMMENT CHOISIR ET CONSERVER UN CHOU ROUGE FRAIS

- Choisissez un chou rouge avec des feuilles extérieures fermes et brillantes. Si elles sont flétries, laissez-le là.
- Le chou rouge se conserve de préférence à un endroit frais, sec et sombre. Un chou rouge entier se conserve environ 2 mois. Prédécoupé (et couvert de film alimentaire), il se conserve quelques jours au frigo.
- On peut surgeler du chou rouge, à condition de le blanchir au préalable. Plongez-le 2 minutes dans l'eau bouillante puis saisissez-le dans l'eau froide : il restera alors bien croquant. Au surgélateur, le chou rouge peut se conserver ± 1 an.
- Conseil : il ne faut pas décongeler le chou avant la cuisson.

### LE CHOU ROUGE PEUT SE PRÉPARER DE DIFFÉRENTES MANIÈRES

#### Cru

Le chou rouge cru est délicieux dans les salades. Prenez des gros morceaux pour des bouchées bien juteuses, des lamelles ou même du chou râpé pour leur structure fine et fraîche.

Conseil : versez de l'eau bouillante sur le chou coupé fin avant de le mettre dans la salade, pour neutraliser le goût et la texture du chou cru.

#### Mijoté

Le chou rouge est aussi souvent cuit en mijoté, parfois avec des morceaux de pommes. L'avantage de ce type de cuisson, c'est que votre chou rouge sera plus tendre que s'il est cuit à l'eau. Faites-le d'abord revenir dans une cocotte à feu moyen, puis arrosez-le avec de l'eau, du vin blanc ou du bouillon. Laissez cuire 20 à 30 minutes. Le chou rouge mijoté se marie à merveille avec le laurier, la cannelle, les baies de genièvre, les clous de girofle...

#### Cuit à l'eau

Mettez le chou en morceaux dans une casserole avec un fond d'eau et du sel et laissez cuire ± 12 min. jusqu'à ce qu'il soit cuit. Pour qu'il garde sa belle couleur, ajoutez quelques gouttes de vinaigre ou de jus de citron.

Conseil : n'utilisez pas trop d'eau, le goût du chou risque de s'affadir.

#### Recettes créatives avec du chou rouge : à s'en poulécher les babines.

Des soupes au risotto, préparé en purée ou mixé en crème : le chou rouge a beaucoup à vous offrir.

### LANIÈRES DE PORC CARAMÉLISÉES, CHOU ROUGE ET GRATIN DE POMMES DE TERRE



#### Ingrédients

600 g de lanières de porc

2 c à s d'huile d'arachide

150 g de petits oignons au vinaigre, surgelés

1 c à s de miel liquide

½ c à c d'herbes de Provence

1 dl de vin blanc

½ chou rouge

¼ d'orange (zeste)

1 dl de jus d'orange (frais)

1 dl d'eau

poivre du moulin

sel

roquette

Pour le gratin de pommes de terre :

800 g de pommes de terre à chair ferme

2 gousses d'ail (pressées)

1 dl de crème

1,50 dl de lait

125 g de fromage râpé

beurre

poivre

sel

### Préparation :

Préchauffer le four à 170 °C. Éplucher les pommes de terre et les découper en fines tranches.

Enduire un plat allant au four de beurre. Disposer les tranches de pommes de terre dans le plat. Répartir l'ail sur les pommes de terre. Mélanger le lait et la crème dans un bol. Saler et poivrer, verser ensuite sur les pommes de terre. Saupoudrer de fromage.

Recouvrir les pommes de terre d'un film aluminium et enfourner 30 minutes.

Après 30 minutes, enlever le film aluminium et laisser gratiner encore 30 minutes pour obtenir une belle croûte.

Faire chauffer une cuiller à soupe d'huile d'arachide dans une poêle. Y faire cuire la viande en remuant jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajouter les oignons et le miel, laisser cuire 2 minutes. Saler et poivrer, ajouter les herbes de Provence. Verser le vin blanc et laisser mijoter. Ajouter le chou rouge et laisser cuire 10 minutes. Remuer régulièrement.

Ajouter le zeste d'orange, le jus d'orange et l'eau et laisser encore mijoter 15 minutes à feu doux à couvert. Saler et poivrer.

Disposer les lanières de porc caramélisées et le chou rouge sur les assiettes.

Accompagner de gratin de pommes de terre et de roquette.

## CUISSE DE LAPIN À LA BIÈRE TRIPLE ET À LA MOUTARDE, POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET CHOU ROUGE



### Ingrédients

500g de pommes de terre à chair ferme

4 cuisses de lapin

½ chou rouge

1 pomme

2 oignons

2 petites bouteilles de bière triple

3 c à s de moutarde

bouquet garni (thym, laurier, persil)

4 baies de genévrier

2 c à s de persil émincé

3 c à s de beurre

1 c à s de sucre

1 c à s de vinaigre

1 c à s de maïzena

poivre

sel

### Préparation

Cuire les cuisses de lapin de tous côtés dans la moitié du

beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, ajouter l'oignon émincé et laisser mijoter le tout. Arroser avec la bière et ajouter la moutarde. Poivrer et saler et ajouter le bouquet garni.

Laisser mijoter ± 3 heures à feu doux.

Pendant ce temps, couper le chou rouge en fines lamelles et la pomme épluchée en petits dés. Mettre le chou dans une casserole avec la pomme, du sucre, du vinaigre, des baies de genévrier et un peu de beurre. Poivrer, saler et laisser mijoter au moins 1 heure.

Cuire les pommes de terre épluchées al dente dans de l'eau légèrement salée. Verser l'eau et ajouter une cuillère de beurre. Mélanger le persil émincé aux pommes de terre. Contrôler la liaison du jus, épaissir éventuellement avec de la maïzena, poivrer et saler.

Disposer les cuisses de lapin sur des assiettes chaudes, arroser généreusement de jus et servir avec les pommes de terre persillées et le chou rouge.

## CHOU ROUGE AUX POMMES ET BOUDIN NOIR



### Ingrédients

4 boudins noirs

2 oignons rouges

3 pommes à cuire

500g de chou rouge

1 orange

4 c à s de raisins secs

1 dl de bouillon de légumes

600g de pommes de terre

1½ c à s de sirop de poires

½ c à c de cannelle

4 c à s de vinaigre

beurre

sel

poivre

### Préparation

Couper finement le chou rouge et les oignons.

Éplucher et couper les pommes en morceaux et les faire cuire avec le chou rouge et les oignons dans le beurre et le bouillon. Presser l'orange et ajouter le jus, les raisins secs et le vinaigre. Incorporer ensuite le sirop de poires et assaisonner de cannelle, sel et poivre.

Laisser mijoter à couvert à feu doux pendant environ 45 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau légèrement salée et faire cuire les boudins noirs dans du beurre.

Servir les boudins noirs avec le chou rouge et les pommes de terre.

## LARD DE POITRINE AU CHOU ROUGE, POMME ET FROMAGE DE CHÈVRE CRÈMEUX



Faites passer votre lard de poitrine à un niveau supérieur, grâce à une délicieuse marinade japonaise, et servez-la avec du chou rouge et des pommes de chez nous.

### Ingrédients

800g de lard de poitrine

1 chou rouge

2 pommes (Boskoop ou Jonagold)

1 oignon

5 feuilles de coriandre

50 ml de sauce soja

50 ml de mirin

50 ml de saké

100g de cassonade

100g de fromage de chèvre crémeux

3 c à s de vinaigre de sherry

300 ml d'eau

matière grasse

poivre

### Préparation

Enlever les feuilles extérieures du chou rouge et le couper en 4. Couper chaque partie aussi finement que possible, éventuellement à l'aide d'une mandoline.

Couper l'oignon en anneaux et les faire revenir dans un peu de matière grasse dans une casserole. Ajouter le chou rouge, le vinaigre de sherry, la moitié de la cassonade et l'eau.

Éplucher les pommes, les couper en petits dés et les ajouter au chou rouge. Laisser mijoter à feu doux pendant 45 min. en remuant régulièrement.

Couper le lard en lanières. Mélanger la sauce soja au mirin, au saké et au restant de la cassonade. Ajouter aux lanières de lard et laisser mariner 30 min. dans le frigo.

Cuire le lard mariné dans une poêle avec un peu de matière grasse. Poivrer à volonté.

Servir les lanières de lard avec le chou rouge. Terminer avec le fromage de chèvre crémeux et la coriandre.

## TACOS AUX CHAMPIGNONS SAUTÉS, CHOU ROUGE, POIVRON ET SAUCE AU YAOURT



Ces tacos végétariens aux champignons sautés constituent un repas aussi rapide que facile à préparer. Agrémentez d'une sauce au yaourt pour la note de fraîcheur.

### Ingrédients

¼ de chou rouge

1 poivron rouge

1 citron

1 c à s de persil plat

400g de champignons

2 gousses d'ail

5 brins de ciboulette

150g de yaourt entier

huile d'olive

beurre

poivre

sel

4 tortillas

### Préparation

Couper le chou rouge en fines tranches. Éépinner le poivron et le couper en fines lanières.

Mélanger le chou rouge et le poivron, le persil plat, le jus d'un demi-citron et 2 c à s d'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver au réfrigérateur.

Ciseler la ciboulette et l'incorporer au yaourt. Saler, poivrer et réserver au réfrigérateur.

Couper les champignons en deux. Peler et presser l'ail à l'aide du presse-ail ou l'émincer finement.

Faire chauffer un trait d'huile d'olive et une noisette de beurre. Y faire sauter les champignons à feu vif. Ajouter l'ail, saler, poivrer et touiller encore pendant 1 minute.

Farcir les tortillas avec la salade de chou rouge, les champignons sautés et la sauce au yaourt.

**BIEN  
DE CHEZ  
NOUS**

# Le VLAM mise sur de nouvelles méthodes d'enquête pour mieux comprendre le comportement d'achat du Flamand

Le VLAM est devenu en Flandre un centre de connaissances en matière de marketing, possédant des connaissances sur le marché, suivant en continu le comportement des consommateurs et détectant des tendances. Ces connaissances servent à soutenir l'agriculture, l'horticulture, la pêche et l'agroalimentaire flamands et à stimuler chez le consommateur une alimentation saine, locale et durable. Le VLAM veut encore renforcer cela à l'avenir, et cela grâce entre autres à Hilde Crevits, Ministre flamande de l'Economie et de l'Agriculture, via le Programme de Missions Gouvernementales Innovantes.

Il ressort de nos propres enquêtes que le consommateur attache de plus en plus d'importance à l'origine de son alimentation et qu'il a besoin de plus de reconnaissabilité de l'alimentation locale. La crise du Covid y a également contribué. Ainsi 49% des ménages flamands déclarent vouloir acheter plus d'alimentation locale à l'avenir et 32% disent déjà le faire assez souvent. Ces bonnes intentions vont-elles véritablement se traduire dans le comportement d'achat des consommateurs ? C'est une donnée intéressante. Si les méthodes appliquées par le VLAM mettent déjà bien en lumière les préférences et les intentions du consommateur, elles ne permettent pas encore de cerner suffisamment le comportement effectif de celui-ci. C'est à cela que le VLAM veut continuer à travailler, avec le soutien du Programme de Missions Gouvernementales Innovantes (PIO = Programma Innovatieve Overheidsopdrachten). C'est avec ce programme que la Ministre Hilde



Crevits veut inciter le secteur public flamand à investir davantage ses énormes possibilités financières dans l'innovation. Le PIO offre une guidance et un cofinancement aux organisations gouvernementales qui veulent faire développer, tester et acheter des produits et des systèmes innovants via des missions gouvernementales. Pour plus d'infos, cliquez sur [innovatieveoverheidsopdrachten.be](http://innovatieveoverheidsopdrachten.be).

La Ministre Hilde Crevits a déclaré : "Avec le soutien du PIO, le VLAM peut se servir de nouvelles méthodes d'enquête pour encore mieux approfondir le modèle de consommation du Flamand et le guider vers un choix alimentaire sain, local et durable. Des méthodes d'enquête innovantes, comme un concept-store digital, le neuromarketing et des graphiques de connaissances, permet-

tront au VLAM de comprendre encore mieux le comportement du consommateur et de pouvoir ainsi aborder de manière plus ciblée et plus efficace ses activités de promotion."

Le projet PIO "Guider les consommateurs vers l'alimentation locale", permettra de tester des méthodes dans une phase encore scientifique ou conceptuelle pour ensuite les appliquer à plus large échelle. Il s'agit d'examiner quelles perspectives ces nouvelles techniques peuvent offrir dans la reconnaissabilité des produits alimentaires et le comportement d'achat du consommateur.



**GLORY**

**CI-5 Solution compacte de recyclage des espèces**

CI-5 AUTOMATISE LE TRAITEMENT DES ESPÈCES AU POINT D'ENCAISSEMENT ET **S'INTÈGRE FACILEMENT DANS TOUS FORMATS DE MAGASIN**

**Pour de plus amples informations contactez-nous au 02 749 96 30**

# Petites annonces

## MATERIEL

**A VENDRE:** AVIERS POUR BARCOPER RAVIERS DISPONIBLES : 375 G, 500 GR, 750 GR, 1000 GR ET 1500 GR.  
INTÉRESSÉ : CONTACTEZ 04/379 08 63

## IMMO

**RECHERCHONS** MAGASIN D'ALIMENTATION GÉNÉRALE À CÉDER EN INTENSE ACTIVITÉ AVEC OU SANS ACHAT IMMEUBLE. DISCRÉTION ASSURÉE.  
TEL 0495/57 40 65 ET 0475/48 89 34

**A VENDRE:** BOUCHERIE - B. SIT. À LIEGE (GARE, ÉCOLES, ADM.) - BATIMENT & COMMERCE EN EXPANSION - SMILEY - VÉH FRIGO (2018) - CSE FIN DE CARRIÈRE - OUVERT 5 J/SEM. - 100% PARTS SOCIÉTÉ.  
TÉL.: 0495/81 37 88

**A LOUER:** 1030 SCHAERBEEK - BOUCHERIE ÉQUIPÉ 72M<sup>2</sup>. COMPTOIR, 2 CHAMBRES FROIDES, 2 NOUVELLES CLIMATISATIONS, FRIGO, CONGÉLATEUR, FUMOIR, FOUR, HACHOIR ET TRANCHEUSE.  
WWW.HELMETLOUER.BE 0456/41 12 71

**À VENDRE :** EXCEPTIONNELLE PROPRIÉTÉ À THUIN AVEC REVENU LOCATIF ANNUEL NET DE 6,52 % SUR 5 NIVEAUX DE CHACUN +/- 110 M<sup>2</sup> ET JARDIN, À VENDRE JOLIMENT MEUBLÉE À THUIN. VUE PLONGEANTE SUR LES SUPERBES JARDINS SUSPENDUS REPRIS AU PATRIMOINE EXCEPTIONNEL DE LA RÉGION WALLONNE. POUR TOUS AUTRES RENSEIGNEMENTS  
TEL 0495/57 40 65 OU 0475/48 89 34



**A VENDRE:** SPLENDIDE BOUCHERIE SITUÉE EN BW ARTISAN CRÉATEUR DU FAIT MAISON VIANDE MATUREE ET DE KOBE 5 EMPLOYÉS  
CA DE + DE 1.200.000 €  
PRIX 320.000 € NEGOCIABLE  
DIRECTION@CLAESCREMER.BE - TÉL. : 02/478 96 58

**A REMETTRE :** BOUCHERIE - IDÉAL POUR COUPLE.TÉL.:  
TÉL. : 0497/79 61 46

**A LOUER:** YVOIR : BOUCHERIE ET LOGEMENT AVEC ÉQUIPEMENT COMPLET.  
TEL. : 082/61 10 75

**A REMETTRE :** BOUCHERIE À HAINAUT - CA. + 1M.  
TÉL. : 0496/86 44 70

VENTE DE L'IMMEUBLE A USAGE COMMERCIAL ET D'HABITATION EN PERIPHERIE DE CHARLEROI  
POUR CAUSE DE RETRAITE, CET IMMEUBLE À USAGE DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE AVEC ATELIER, EST À VENDRE POUR Y INSTALLER LE COMMERCE OU L'ACTIVITÉ DE VOTRE CHOIX ET COMPREND :  
-SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ = 04 ARES 40 CA  
-AU REZ-DE-CHAUSSÉE : MAGASIN + CUISINE + BUREAU + LIVING + SALLE DE BAIN + ATELIER + JARDINET + COUR + GRAND GARAGE.  
-AU 1ER. ÉTAGE : 4 BELLES CHAMBRES  
-AU SECOND ÉTAGE : GRAND GRENIER  
-AU SOUS-SOL : CAVES ET CHAUFFERIE AVEC CHAUDIÈRE AU GAZ NATUREL EN PARFAIT ÉTAT DE FONCTIONNEMENT.  
-CHÂSSIS DOUBLE VITRAGE EN PVC ET TOITURE EN PARFAIT ÉTAT.  
- PEB : E : 410 KWH/M<sup>2</sup>. AN (N° 20190703021382)  
-LES PRÉDITS LOCAUX À USAGE PRIVÉ ET CEUX À USAGE PROFESSIONNEL, SONT EN PARFAIT ÉTAT.  
- CE BEL IMMEUBLE SE VEND AU PRIX DE 215.000,00 EUR. ( DEUX CENT QUINZE MILLE EUR. )

VISITE DES LIEUX SUR RENDEZ-VOUS : 0495/57 40 65 ET 0475/48 89 34 Y COMPRIS LE WEEK-END OU CAI@MICHTEN.BE  
CE DOCUMENT EST INFORMATIF ET NON CONTRACTUEL, IL EST SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION.  
BUREAUX: UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS: 42, RUE ANDRÉ VÉSALE - 6001 MARCINELLE ( BELGIQUE)  
IPI: 104371- RPM. CHARLEROI – NUMÉRO D'ENTREPRISE : BE 0455.883.865 - CIE. D'ASSURANCE AXA POLICE N° 730.390.160  
BANQUE CLIENTS: 979.9654869.76 - COMPTE DE TIERS: BE72 1030 6133 7616

**A VENDRE :** IMMEUBLE MIXTE - COMMERCE BOUCHERIE EN ACTIVITÉ ET APPARTEMENT - LEUZE - EN -HAUT - À PARTIR DE 220.000 €  
INFO ET PHOTOS: CATHY.CRETEUR@GMAIL.COM - 0496/95 25 82

**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**



# 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

### DÉCES

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Ben Faut. Ben Faut était depuis des longues années membre du Comité Directeur de la Fédération nationale, membre du comité technique de la Fédération nationale et membre du Grand Ordre des Boucher Belges,

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

### AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue 6 mars 2022. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 22 fév 2022 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés avril 2022.

## 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 7 FÉV 2022

#### Fourchettes à utiliser

##### PERIODE DE REFERENCE

3/01/2022 au 9/01/2022

10/01/2022 au 16/01/2022

17/01/2022 au 23/01/2022

24/01/2022 au 30/01/2022

#### Fourchettes à utiliser

##### BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,13 et +	€ 8,54 et +	€ 3,98 et +
2	€ 6,61 à moins de € 6,13	€ 7,41 à moins de € 8,54	€ 3,53 à moins de € 3,98
3	€ 5,40 à moins de € 6,61	€ 6,63 à moins de € 7,41	€ 3,01 à moins de € 3,53
4	€ 4,36 à moins de € 5,40	€ 6,15 à moins de € 6,63	€ 2,77 à moins de € 3,01
5	moins de € 4,36	moins de € 6,15	moins de € 2,77

##### PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,25 et +
2	€ 2,13 à moins de € 2,25
3	moins de € 2,13

## QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
26/01/2022	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L. Pottier
31/01/2022	Bureau	Membres du Bureau
31/01/2022	Comité Directeur	Membres du Comité Directeur



# Pain de viande aux asperges



## INGRÉDIENTS

- 1 kg poitrine de porc
- 2 oeufs
- 200 g asperges vertes (en bocal ou surgelées)
- 75 ml jus d'asperges
- 65 g **Contenta 4 Belgique**
- 20 g **Sel nitrité**
- 15 g **Taste Extension Algues & Citron**

## PRÉPARATION

- Cuire les asperges dans un peu d'eau et les couper en morceaux de dimension souhaitée.
- Hacher la poitrine de porc une fois dans une plaque de 12 mm.
- Ajouter le Contenta 4, le Sel nitrité, le jus d'asperges et le Taste Extension. Mélanger et passer au hachoir en plaque de 3 mm.
- Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une base bien homogène.
- Ajouter les morceaux d'asperges.
- Beurrer les formes de cuisson.
- Les remplir et cuire à 160° (68° à cœur)
- Griller brièvement à 250° pour obtenir une belle coloration.



**Taste Extension  
Algues & Citron**  
(500 g - 1004701)

# Quesadilla Italiana

## INGRÉDIENTS

- 5 wraps
- 200 g courgette
- 200 g poivron rouge
- 200 g tomate
- 200 g champignons chataignes
- 200 g filet de poulet ou pancetta
- 200 g Cheddar râpé
- 20 g **Spicemix del Mondo la spezia**
- 500 g **Classic Italian herb & tomato sauce**

## PRÉPARATION

- Couper la viande et les légumes en brunoise, faire revenir légèrement et ajouter le Spicemix del Mondo la spezia.
- Napper généreusement la moitié d'un wrap avec la sauce italienne.
- Répartir le mélange de viande et légumes dessus et parsemer de cheddar.
- Replier le dessus du wrap sur la partie garnie et appuyer légèrement.
- Cuire / griller au four pendant 5 minutes et diviser en portions.



**Classic Italian  
herb & tomato sauce**  
(2,71 - 116702)



# Parmentier de patates douces

## INGRÉDIENTS

- 2 kg purée de patates douces
- 250 g haricots Edamame
- 1,5 kg viande hachée assaisonnée
- 1 kg mélange Hollandais (courgette, navet, carotte)
- 40 g **World Grill african sunshine**
- 10 g **Mélange d'épices pour poulet japonais**
- persil plat

## PRÉPARATION

- Cuire le haché et le mélange de légumes.
- Assaisonner avec les épices et ajouter du persil haché.
- Mélanger la purée de patates douces avec le World Grill African Sunshine et les Edamame
- Remplir un plat allant au four avec la viande et recouvrir de purée.
- Garnir de quelques haricots.



Mélange d'épices pour poulet japonais  
(400 g - 005481)

# Vol-au-Vent

## INGRÉDIENTS

- 1 kg filet de dinde / poulet
- 100 g **Vero vol au vent**
- ½ l bouillon de poulet sans sel
- ½ l lait
- 500 g champignons
- 10 g **Season Pepper wild mushroom**
- 1 carotte
- 1 oignon
- 3 **Clou de girofle**
- 1 **Feuille de laurier entière**
- 10 g **Thym entier**

## PRÉPARATION

- Faire chauffer 1l de bouillon de volaille avec la carotte et l'oignon émincés, les Clous de girofle, le Thym et le Laurier
- Y déposer la viande et cuire.
- Après cuisson, découper en morceaux.
- Verser le bouillon dans une passoire (garder).
- Faire revenir les champignons avec de Season Pepper wild mushroom.
- Porter 1 l de bouillon à ébullition et ajouter le Vero vol au vent.
- Ajouter la volaille et les champignons.
- Ajouter selon votre goût du Season Pepper wild mushroom.



Vero vol au vent  
(1,5 kg - 353901)



Pour plus  
d'inspiration,  
veuillez contacter  
votre représentant  
Verstegen.

# No Spices No Spring

