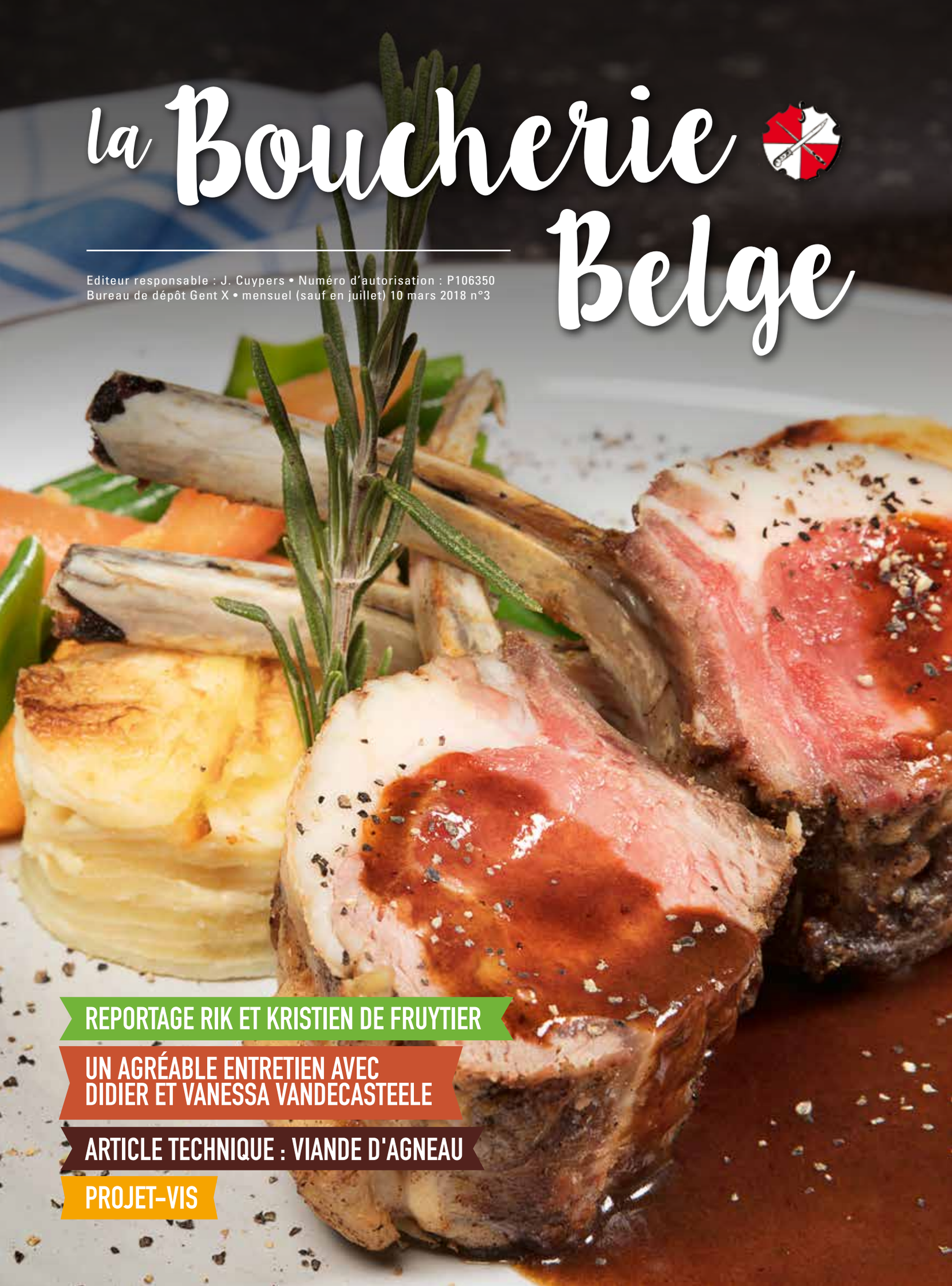
la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 10 mars 2018 n°3



REPORTAGE RIK ET KRISTIEN DE FRUYTIER

UN AGRÉABLE ENTRETIEN AVEC DIDIER ET VANESSA VANDECASTEELE

ARTICLE TECHNIQUE : VIANDE D'AGNEAU

PROJET-VIS

Editorial

Notre bon morceau de viande de bœuf belge est certainement un choix réfléchi!
J'ai lu dans un nouvel article du Centre d'Information Nutrionnelle NICE (que vous pouvez trouver sur notre site web) qu'une alimentation saine et durable exigeait des choix réfléchis.

À une époque où le consommateur s'intéresse de plus en plus à sa santé, à une alimentation saine et à une production durable, il est tout à fait normal que les autorités et toute la chaîne de la viande se penchent de près sur les choix que le consommateur de demain va faire.

Soyons quand même un peu chauvins et espérons que le choix de la viande belge fera partie de ces choix.

Dans toutes les discussions autour de l'alimentation, ayant trait à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et à la limitation de l'utilisation de l'eau et des terres, je considère encore toujours comme essentiel que notre alimentation soit avant tout sûre et saine et qu'elle réponde à nos besoins nutritionnels.

Nous entendons trop souvent le message qu'il faut manger plus végétal et moins animal, alors que l'article du NICE prouve une fois de plus que manger plus végétal n'est pas synonyme de manger plus sain!

Les producteurs d'aujourd'hui font un maximum d'efforts pour produire l'alimentation animale de manière durable. Nous savons tous entretemps que, dans les bonnes proportions, les produits animaux ont certainement leur place dans une alimentation durable. N'oublions pas dans toute cette discussion que les produits végétaux bon marché, comme les pâtes, le pain blanc et les sodas, s'ils entraînent des émissions basses de gaz à effet de serre, ne sont pas nécessairement bons pour la santé.

Si nous ne consommions que des aliments végétaux, cela représenterait non seulement une intervention drastique dans notre système écologique, mais également l'obligation de produire, d'importer et de consommer pas moins de 23% d'aliments en plus, pour satisfaire nos besoins nutritionnels. Et même alors, il y aurait encore toujours une carence en acides gras oméga-3, en vitamine B12 et en calcium. Restons donc fidèles à notre bon morceau de viande de chez nous.

Ce qui nous amène tout naturellement à notre prochain sujet. Pendant la Quinzaine de la viande bovine, nous allons faire la promotion de la viande de boeuf belge, tant en Flandre qu'en Wallonie et ce par le biais d'une action menée en collaboration

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire 2-3
Mot des présidents 4
Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? -
Petites annonces - Carnet familiale 43

INFORMATIF/ACTUEL

Avis important Meat Expo - Question et reponse -
Mercuriales 5
La semaine du boucher 16
Quinzaine du Bœuf 24
Formation prof Realco 36-37

REPORTAGE

Boucherie Rik et Kristien à Menin 6-9
Assemblée générale 10-14
2ème partie de notre série sur les « locomotives »
de nos concours 2018 32-35

VLAM

Coupe du monde de football: supportez les Diables
Rouges avec la viande de chez nous! 16

ARTICLE TECHNIQUE

Viande d'agneau 17-21

avec le VLAM et l'APAQ-W. Nos membres wallons trouveront déjà dans ce numéro des explications et une affiche à pendre dans leur magasin, pour donner à cette campagne de promotion nationale la publicité nécessaire. Pour la Flandre, l'affiche et le formulaire d'inscription pour le matériel promotionnel suivront dans le numéro d'avril.

Nous avons dans notre pays des races bovines remarquables, que nous pouvons conseiller à nos consommateurs. Nos éleveurs de bétail font tout ce qui est en leur pouvoir pour produire de la viande bovine savoureuse et veiller à ce que notre steak soit tendre, sain et sûr. Du fait que la viande de bœuf vendue dans nos boucheries est majoritairement belge, elle est de toute façon durable.

Qu'est-ce qu'on peut vouloir de plus?
Avec le secteur Horeca, vous êtes les ambassadeurs de ce bon morceau de viande de bœuf belge. J'espère aussi pouvoir le constater dans vos comptoirs frigo au cours de la prochaine Quinzaine de la viande bovine.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès, les photos de vos comptoirs remplis de viande bovine belge étant toujours les bienvenues à notre rédaction.

Bonne chance!
Carine

PROJET VIS 26-29

SALON
Tavola 38-41

CONCOURS
Jambon de Bruges 25

FORMATION
Les machines en toute sécurité 30-31
L'étiquetage d'une température de conservation conseillée 42

Colophon

WWW.BB-BB.BE
MOT DE PASSE : MEAT

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

LA BOUCHERIE BELGE ASBL
TVA BE 0542 984 224
IBAN BE 74 0017 1573 6707
www.bb-bb.be

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:
Johan Cuypers
Av. Houba de Strooper 784 bte 6
1020 Bruxelles
johan.cuypers@federation-bouchers.be

RÉDACTION - PR-MARKETING
Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS
Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMRESSION
Drukkerij Graphius
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :
Divers collaborateurs scientifiques et techniques appartenant à plusieurs disciplines.
Nos correspondants des pays de l'U.E.

Reproduction autorisée avec citation d'origine.

Affiliée à l'Union de la Presse Périodique Belge.

MOT DES PRÉSIDENTS

Les habitudes des clients dans leur ensemble changent de plus en plus vite. Je ne prendrais comme seul exemple la restructuration des magasins de l'enseigne « Carrefour ». Nous compatissons avec les employés et les ouvriers de cette firme qui viennent de perdre leur emploi et qui sont dans l'incertitude concernant leur futur. Malheureusement dans la conjoncture actuelle il est toujours très difficile de se reclasser dans le monde du travail. Cependant, cet événement nous ouvre également les yeux. Tous les jours, nous devons nous remettre en question, nous devons être à l'écoute des désirs et envies de nos clients. En effet, si nous restons concentrés sur notre travail et que nous ne suivons pas les tendances actuelles, nous risquons également d'être dépassés par l'évolution des habitudes de consommation de nos clients.

C'est une des raisons pour lesquelles votre Fédération Nationale travaille actuellement sur le projet VIS pour étudier de nouvelles recettes et présenter aux consommateurs des charcuteries saines, moins grasses et avec moins de sel. C'est pour cela que nous conseillons dans chacun de nos numéros de la BB d'acheter et vendre local, en informant les consommateurs de la provenance de vos produits. Nous vous suggérons des recettes à faire vous-même et à présenter avec fierté de « Fait Maison ». Il est évident que le client consommera toujours moins de viande, qu'il fait de plus en plus attention à l'équilibre de son alimentation en variant les aliments qu'il consomme. Toutefois, la viande sera quand même toujours un aliment dont nous ne saurons nous passer, que cela soit pour sa contenance en vitamines mais également, la viande est riche en nutriments essentiels comme les protéines, le fer, la vitamine B12 (seulement présente dans les produits animaux!), la vitamine D, le zinc, le sélénium. La viande est riche en acides aminés essentiels et en minéraux, absolument indispensables à notre organisme, mais aussi pour le grand plaisir gustatif que cela procure.

Pour rester dans le temps et évoluer avec les nouvelles technologies, votre Fédération Nationale participe en tant qu'organisateur actif des foires de Meat Xpo à Courtrai, de Bibac+ à Anvers, de Saveurs et Métiers à Namur, ceci dans le but de vous faire rencontrer lors de vos visites des nouveautés : des nouvelles idées, des évolutions pratiques et rationnelles de nos habitudes de travail. C'est pour cela que la visite de ces foires est indispensable pour les bouchers qui veulent rester « dans coup », pour les bouchers qui veulent chaque année un peu investir dans leur commerce pour ne pas se laisser dépasser par le temps.

La prochaine foire sera Meat Xpo à Courtrai avec notre grand concours international « EUROBEEF » venez-y et participez au concours ! Saisissez cette occasion unique de vous comparer à vos confrères, de trouver des nouvelles idées de fabrication et de présentation. Ce concours offre trois grands défis :
1) espérer gagner un prix ou un Trophée ;
2) l'occasion de comparer ses produits avec d'autres en concourant dans une même catégorie ;
3) obtenir l'avis objectif des jurys professionnels qui vont juger votre produit, votre création. Attention les mois passent vite et la date limite d'inscription aux concours est le : 15 juin.

Avec l'aide de l'APAQ-W et du VLAM, nous avons presque tous les mois des propositions de publicité et de promotion de la « Viande de chez Nous ». C'est à vous, les bouchers, de vous inscrire pour participer gratuitement à ces actions. Vous pourrez ainsi organiser dans votre commerce des actions pour fidéliser vos clients avec un concours, une certification de vente des produits locaux de la région, de proposer des nouveautés.

La prochaine action sera la « quinzaine du Bœuf de chez nous » cela sera l'occasion de distribuer des billets de participation à vos clients et de leur faire gagner des bons d'achat de vingt euros. Cela ne vous coutera rien car tout est financé par l'APAQ-W (voir le règlement dans ce journal page 24.

Cette année, en collaboration avec le collège des producteurs Bovin et l'AWé, nous bénéficierons également de recettes de bœuf sur le site de l'APAQ-Q et des spots radio de promotion de l'action.

Avec une collaboration nationale entre le VLAM et APAQ-W pour la promotion du bœuf il sera organisé du 1er au 11 novembre la semaine du « Steak Frites » encore une belle occasion de valoriser notre viande de bœuf.

Notre travail à la Fédération Nationale est de vous défendre, mais aussi et surtout de vous préparer pour l'avenir en vous donnant des conseils et des exemples positifs d'artisans qui innovent.

Les Présidents,
Jean-Luc Pottier et Ivan Claeys

Maurice MATHIEU

Mayonnaise
Sauces
Salades

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

03/216.01.11

QUESTION ET REPONSE

De quelle manière peut-on satisfaire aux exigences en matière de formation et de preuves requises ?

Le personnel doit être formé. Cela peut se faire sous la forme de cours dans un établissement d'enseignement, d'explications données par l'exploitant à son personnel...
Le placement, dans les locaux, d'affiches ou de fiches Quick Start3 rappelant les bonnes pratiques d'hygiène ou de fabrication peut être considéré comme faisant partie de la formation. L'opérateur doit pouvoir prouver que son personnel et lui-même sont formés. La façon de le prouver n'est pas déterminée. On peut le faire par exemple par l'enregistrement des formations :

- Pour les formations reçues à l'extérieur, on peut conserver les attestations.
- Pour les formations effectuées en interne, on peut enregistrer la date de la formation, sa nature, l'identité des personnes formées.

S'il n'y a pas d'enregistrement des formations, on peut aussi vérifier les connaissances du personnel en posant des questions.

MEAT EXPO 2018

30 SEPTEMBRE - 3 OCTOBRE 2018, KORTRIJK XPO

AVIS IMPORTANT

L'ancien numéro de fax où vous pouviez transmettre les données pour vos participations aux concours, n'existe plus.

Les coordonnées pour vous inscrire à MEAT EXPO ont changé.

Nouvelles données de contact pour toute information concernant les concours et inscriptions:
Tél 056 24 11 11 – fax 056/21 79 30
email: eurobeef@kortrijkxpo.com

Date-limite d'inscription: 15 juin 2018

Si vous ne recevez pas de confirmation dans les 2 semaines, contactez svp le n° 056 24 11 11.

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

MAXIMUM DU PRIX CONSTATÉ SUR LES MARCHÉS SUIVANT :

BOVINS	Les prix sont donnés en euros au kilo VIF				
		Semaine 6/2018	Semaine 7/2018	Semaine 8/2018	Semaine 9/2018
Battice	Taureaux (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15
	Génisse Cul de Poulain	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15

REMARQUES SUR LA TENDANCE DES PRIX	
Semaine 6/2018	Apport moindre-prix stables
Semaine 7/2018	Apport moindre-prix stables
Semaine 8/2018	Apport moindre-prix stables
Semaine 9/2018	Apport moindre-prix stables

Boucherie Rik et Kristien à Menin

C'est à Menin, une petite ville située entre Bruges et Lille, que Kristien (48) et Rik (52) De Fruytier exploitent leur boucherie artisanale fraîchement rénovée. En totalisant l'ensemble de ses communes, Menin compte environ 32.500 habitants. La boucherie de Rik et Kristien se trouve dans un paisible quartier de villas, comptant parmi sa clientèle aussi bien des médecins que des ouvriers. Kristien et Rik sont les fiers parents de Lieselot (26) et Charlotte (24). Les 2 filles ont fait des études et ont quitté la maison. Elles n'ont pas l'intention de reprendre la boucherie familiale.

Comment êtes-vous arrivés dans le monde de la boucherie?

Rik : Je savais dès mon plus jeune âge que je voulais devenir boucher. À 12 ans, j'allais déjà à l'école de boucherie de Dixmude. Après mes études, je suis parti à Bruxelles, où j'ai travaillé pendant 6 ans chez le même boucher artisanal. Pendant cette période, j'ai aussi suivi divers cours de perfectionnement à INFOBO. J'ai encore toujours de très bons contacts avec le boucher chez qui j'ai travaillé à l'époque et je le revois encore régulièrement à diverses occasions.

Kristien: Après avoir suivi une formation en commerce, je suis allée travailler chez Bekaert. Quand j'ai fait la connaissance de Rik, je savais qu'il voulait exploiter sa propre boucherie. J'avais 20 ans et lui 24 quand nous avons fait nos premiers pas dans le monde de l'entreprise indépendante. Nous avons loué une boucherie et commencé nos activités. On ne posait pas trop de questions à l'époque. Je suis allée travailler quelques samedis chez un boucher de la région pour apprendre les bases du métier. J'ai bien passé le baptême du feu dans le magasin et notre train s'est mis en route. Je n'ai jamais regretté ma décision d'être entrée dans l'entreprise, car aujourd'hui encore, c'est avec beaucoup de plaisir que je travaille dans la boucherie. Quand j'entends l'annonce des embouteillages à la radio le matin, je suis très contente de travailler à la maison.

Comment cela s'est-il passé ensuite?

Rik: Après 3 ans, nous avons trouvé qu'il était temps de rénover le magasin. Comme c'était un immeuble loué, il nous fallait l'accord du propriétaire. Heureusement, cela n'a posé aucun problème. Comme le propriétaire ne voulait pas vendre l'immeuble, je me suis arrangé pour conclure un bail d'au moins 18 ans. Nous avions ainsi une certaine certitude de pouvoir rester. Nous avons transformé le magasin et poursuivi notre route. Après avoir loué pendant 25 ans, cet immeuble-ci – une ancienne boucherie – a été mis en vente. Comme notre propriétaire de l'époque ne voulait toujours pas vendre son immeuble et que nous voulions être propriétaires de notre boucherie, nous avons acheté l'immeuble où nous sommes maintenant.

Kristien: Nous ne pouvions vraiment pas laisser passer cette occasion, mais cela reste quand même une drôle d'histoire. Nous avions déménagé depuis à peine 3 mois, quand le propriétaire de notre ancienne boucherie est décédé. Nous lui avions si souvent demandé de pouvoir acheter la boucherie, mais il ne voulait

slagerij Rik & Kristien

IK
VLEES
VERS VAN 'T MES
Slagerij Rik & Kristien
Oude ambachten, nieuwe dromen

pas vendre. Maintenant, 3 ans plus tard, son immeuble est encore toujours à vendre. C'est dommage pour l'immeuble, mais c'est comme cela. Entretemps, nous avons ici un beau magasin moderne dans un quartier très agréable. Nous sommes très contents de la manière dont les choses se sont passées.

Vous êtes une entreprise de deux personnes au vrai sens du terme.

Rik: C'est un choix délibéré que nous avons fait tous les deux. Nous voulons vraiment avoir les choses en main et sommes une équipe bien rodée. Dans le temps, nous offrions bien plus de services à nos clients, mais au fil des ans, nous avons quelque peu ralenti et nous nous consacrons surtout à la vente au magasin. Nous optons volontairement pour un travail à deux dans l'entreprise, ce qui a évidemment des conséquences. Si le client peut venir chez nous pour acheter un bon morceau de viande à un bon prix, de délicieuses charcuteries artisanales et bon nombre de préparations maison, nous ne faisons pas tout nous-mêmes. Dans le commerce de gros, on trouve des produits dont la qualité approche de près celle de l'artisanat. Si vous trouvez dans le commerce un produit que vous ne pourriez pas faire mieux vous-même, pourquoi ne pas le vendre? Je fixe vraiment mes priorités. Ce que nous pouvons faire mieux, nous le faisons nous-mêmes et le reste, nous n'y touchons pas. Nous travaillons déjà depuis 28 ans avec le même grossiste en articles traiteur. Ses produits sont excellents et il sait ce que nous voulons.

Kristien: Nous avons tout un assortiment de charcuteries maison: saucisson au jambon, saucisson lunch, boudin blanc, saucisson sec, saucisson de cheval, pain de viande, pâté paysan, filet de dinde et dérivés, lard fumé, bacon, saucisse à griller, etc... Notre assortiment de salades est également très apprécié de nos clients. Ce que nous faisons nous-mêmes, nous le faisons avec amour et avec des produits de qualité. Ainsi, la mayonnaise pour nos salades est de la mayonnaise maison.

Rik: Quand on choisit d'exploiter une entreprsie à deux, on sait qu'on ne pourra pas tout faire soi-même et on est aussi plus vulnérable. Ainsi, il nous est arrivé de devoir fermer pendant 5 semaines, parce que j'avais une blessure au bras. Il n'y a pas de numéro d'urgence à appeler et il faut se débrouiller tout seul, mais nous assumons cette situation.

Y a-t-il encore des bouchers dans la famille De Fruytier?

Rik: Il y a encore du sang de boucher dans la famille. Il y a quelques années, ma sœur a lancé une boucherie à la ferme avec son fils, qui a aussi suivi les cours à Dixmude. À table, il nous arrive donc de temps en temps de parler du métier de boucher ...

Quelle est la répartition des tâches ?

Rik: Après toutes ses années, notre tandem est bien rodé et nous organisons très bien notre travail. Je travaille surtout à l'atelier, où je fabrique les charcuteries et les préparations. Kristien sert les clients au magasin et s'occupe des plats préparés et des salades. Vous me trouverez toujours à l'atelier. C'est la découpe que je préfère mais je m'occupe aussi des charcuteries et des plats traiteur. Il y a toujours quelque chose à faire à l'atelier.

Kristien: Nous avons un bel assortiment très varié au magasin,

mais ne faisons pas de livraisons à domicile. Pendant la période des fêtes et à la saison des barbecues également, il faut tout venir chercher au magasin. Cela nous enlève pas mal de stress et pendant les fêtes, nous pouvons nous aussi faire la fête.

Comment la viande arrive-t-elle ici?

Rik: Nous découpons nous-mêmes la viande ici à l'atelier. Nous achetons de la viande bovine blanc-bleue de femelles. Pour la viande porcine, nous optons pour le « Brasvarken ». La viande de cheval est également encore découpée ici dans la maison. Nos fournisseurs sont le plus souvent de la région: c'est pratique pour un bon service et pour une livraison rapide.

Vous avez un très beau magasin, moderne et bien aménagé. Qui est l'installateur?

Rik: Merci. Étant partisans de travailler avec des gens de la région, nous avons aussi fait appel à un frigoriste de la région pour la transformation du magasin et de l'atelier. C'est l'entreprise Calis qui s'en est occupé de A à Z. Nous sommes très satisfaits du résultat et s'il devait y avoir un problème, il n'y aurait pas de gros frais de déplacement à payer.

Kristien: La collaboration s'est très bien passée, entre autres parce que nous savions très bien ce que nous voulions et que Calis a bien respecté le planning établi et les arrangements pris.

Rik : Nous avions bien pensé les plans au préalable, faisant surtout attention à la facilité d'entretien du magasin. C'est ainsi que nous avons volontairement choisi de ne plus travailler avec un billot en bois mais bien sur une belle surface synthétique. Nous avons aussi prévu un couloir assez large pour pouvoir passer facilement avec les machines. On gagne ainsi beaucoup de temps au nettoyage.

En dehors de l'entreprise, vous êtes aussi très engagé dans l'association des bouchers. Vous êtes membre du Comité Directeur de la Fédération Nationale et secrétaire du syndicat local.

Rik: En effet. Cela fait maintenant quelques années que je suis membre du Comité Directeur de la Fédération Nationale et aussi actif au sein du syndicat local des bouchers. Je le fais avec beaucoup de plaisir et je considère cela un peu comme mon hobby. En 2004, je suis devenu administrateur de la fédération des bouchers de Menin et en 2011, membre suppléant du Comité Directeur de la Fédération Nationale. Depuis lors, il m'arrive rarement de rater une réunion à la Fédération Nationale et c'est ainsi que toutes les informations arrivent ici au niveau local. Il y a toujours quelque chose à apprendre de l'échange d'informations entre collègues et je trouve cela très important. Nous avons aussi une bonne équipe au niveau régional. Ici dans la région, les bouchers se parlent facilement entre eux. Ce sont des collègues et pas des concurrents.

Comment voyez-vous l'avenir?

Kristien: Si nous restons en bonne santé, je vois un très bel avenir. Il y aura toujours du travail dans notre secteur. Les clients viennent chez nous pour notre qualité et notre accueil clientèle. Nous faisons attention à nos clients et les connaissons tous par leur nom et prénom. Ici, il y a encore moyen d'avoir une bonne discussion. Nous nous associons aux heurs et malheurs de nos clients, ce qui crée quand même des liens. Chez nous, personne n'est un numéro. Je suis encore toujours très heureuse d'avoir choisi de m'embarquer dans cette aventure avec mon mari. Travailler ensemble à un avenir commun est certainement un plus.

Rik: Le magasin ayant été complètement rénové et l'atelier adapté aux normes actuelles, l'entreprise peut encore tenir quelques années. Je n'ai certainement pas l'intention d'arrêter maintenant. Nous allons encore continuer pendant quelques années. La pensée la plus importante que nous voulons transmettre aux lecteurs de ce reportage est qu'il y a moyen de bâtir une entreprise florissante avec une petite équipe et qu'il y a certainement encore un avenir pour la boucherie classique mari-femme. Nous travaillons ensemble pour le même objectif et décidons ensemble de la voie à prendre par la boucherie. J'imagine que pas mal de collègues employant beaucoup de personnel en attrapent des maux de tête. Nous avons choisi de nous épargner ces tracas et nous nous en portons très bien.

REPORTAGE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE ET DE L'ASBL LA BOUCHERIE BELGE DU 5 MARS 2018

Au cours de l'Assemblée Générale Statutaire du 5 MARS 2018, les présidents de la Fédération Nationale ont pu accueillir pas moins de 2 personnalités du monde politique. Il y a d'abord eu le Secrétaire d'État Philippe De Backer, qui a évoqué abondamment la question des flexijobs et la nouvelle loi sur la protection de la vie privée. Puis cela a été au tour des présidents, du secrétaire national et des trésoriers de mener à bonne fin la partie statutaire de l'assemblée générale. Après la pause, ils ont passé la parole à Denis Ducarme, Ministre des Classes Moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture et de l'Intégration Sociale, qui a parlé du statut social des indépendants, des mesures de soutien au secteur de la boucherie, les livraisons à des tiers, ...

Comme chaque année, l'Assemblée Générale Statutaire a eu lieu dans le Bâtiment Fédéral de l'Union Royale Belge de Football. Monsieur Ivan Claeys présidait la séance. Conformément à la tradition, une minute de silence a été observée à la mémoire des administrateurs décédés. Les nouveaux administrateurs ont ensuite été accueillis au sein de l'assemblée.

Les présidents

Après le mot de bienvenue de nos présidents Jean-Luc Pottier et Ivan Claeys, il y a eu l'allocution animée du Secrétaire d'État Philippe De Backer.

Philippe De Backer a la parole

Après que le secrétaire d'état ait pris le temps de répondre aux questions de la salle, les présidents ont remercié Monsieur De Backer et lui ont remis un cadeau de circonstance.

APRÈS L'EXPOSÉ DU SECRÉTAIRE D'ÉTAT, LE COMPTE-RENDU ANNUEL 2017 A ÉTÉ PRÉSENTÉ PAR MONSIEUR FILIP VERCRUYSSEN, SECRÉTAIRE NATIONAL DE LA FÉDÉRATION

Filip Vercruyssen

COMPTE RENDU ANNUEL 2017 - FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

En raison de la création de l'asbl La Boucherie Belge en 2017, cette dernière exerce depuis cette date des activités auparavant exercées par la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.
Ces activités sont reprises dans le compte rendu annuel de l'asbl La Boucherie Belge.

ROYAL

Le 19 décembre 2017 nous avons reçu une lettre du Palais dans laquelle le titre Royal nous est attribué. Les démarches nécessaires sont entreprises pour modifier officiellement la dénomination de notre union professionnelle en Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Les contacts et les discussions avec l'Agence Fédérale de la Sécurité de la Chaîne Alimentaire restent bien évidemment très importants.
Ceux-ci se situent à 3 niveaux :

1. deux fois par an une réunion de concertation bilatérale,
2. deux fois par an une réunion de concertation avec tout le secteur du commerce de détail, appelé B2C,
3. une fois par mois une réunion du Comité Consultatif dans lequel le secteur alimentaire dans son ensemble et d'autres groupes représentatifs tels que des organisations des consommateurs et Gaia sont représentés.

Au sein de ce Comité Consultatif, la Fédération Nationale des Bouchers est représentée par les deux coprésidents avec Monsieur Jean-Luc-Pottier comme membre effectif et Monsieur Ivan Claeys comme membre suppléant.

QUELQUES POINTS

Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie
Le guide a été complété par un chapitre concernant la viande maturée. Celui-ci a été distribué aux membres à l'occasion des soirées d'information de l'automne.

Allergènes
Etant donné que suivant l'AFSCA, globalement trop peu de suite est donnée à l'obligation d'information du consommateur, il a été décidé d'augmenter la pondération de la NC de 3 à 10 en ce qui concerne la checklist DIS 3210 Débit de viandes : infrastructure, installation et hygiène. Il en résulte qu'en combinaison avec d'autres NC, la sanction peut avoir des conséquences plus importantes.

Analyse microbiologique des viandes hachées et de préparations de viandes à base de viandes hachées.
Une nouvelle circulaire ne change en principe rien à l'obligation d'effectuer une analyse par an.
Toutefois il est plus détaillé ce qu'il y a lieu de faire en cas d'une analyse défavorable. La sanction peut même aller jusqu'à une interdiction de fabriquer des viandes hachées et l'obligation d'effectuer 3 analyses par an.

Une autre nouveauté est que chaque année il y a lieu d'alterner entre les différentes espèces de viandes hachées et/ou de préparations de viandes à base de viandes hachées, afin qu'à terme, tous les produits fassent l'objet d'une analyse.

Contributions
Comme chaque année, les montants de base de la contribution ont été indexés et publiés au cours du mois de décembre dans le Moniteur Belge.
Montants de base pour 2018 :

€ 231,53 de 0 à 4 personnes occupées (ETP),
€ 450,18 de 5 à 9 personnes occupées (ETP),
€ 823,17 de 10 à 19 personnes occupées (ETP).

Pour ceux qui disposent d'un système d'autocontrôle certifié (audité par une OCI) ou d'un système d'autocontrôle validé (audité par l'A.F.S.C.A.), ces montants sont divisés par 4.

Pour l'année au cours de laquelle l'activité a été initiée, la contribution due correspond à 115,77 € par unité d'exploitation.

CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE

Le 29 mai 2017 les lauréats du Concours Officiel d'Excellence Professionnelle ont été reçus par le Ministre Borsus. A cette occasion les diplômes ont été remis.

LA CORPORATION DES BOUCHERS, CHARCUTIERS, TRAITEURS DE LIEGE ET ENVIRONS ASBL

Comme déjà mentionné dans le rapport annuel 2016 l'asbl "Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs de Liège" a dû être dissoute.
Fin 2016, sous la même dénomination une nouvelle ASBL a été fondée. Bien que cette nouvelle ASBL n'ait aucune relation avec notre union professionnelle, elle a de nouveau lancé une procédure de citation en justice. La procédure est en cours.

SOIRÉES DE FORMATION ET D'INFORMATION

En automne 2017 ont eu lieu, et ceci pour la dixième fois, les soirées de formation et d'information. Parmi tant d'autres, les sujets suivants ont été traités :

- A.F.S.C.A. :
  - Viande maturée
  - Guide 003
  - Analyses viandes hachées
  - Problèmes fréquemment constatés pendant les contrôles
- Projet V.I.S. : étude sur la réduction en sel et en graisse dans des produits de viandes artisanaux.
- Eurobeef et Concours d'Excellence 2018
- Présentation des actions prévues par la Fédération Nationale en 2018.

Chaque participant a reçu un certificat de participation, constitutif de la preuve de la formation relative à la règlementation en matière d'hygiène et qui doit être conservé dans le Registre.

LICENCE DE BOUCHER-CHARCUTIER

La directive européenne 2013/55/CE relative à la reconnaissance des qualifications professionnelles part du principe que chacun qui, dans un Etat-membre, peut exercer une profession, doit également avoir la possibilité de l'exercer dans un autre Etat-membre.
Il en résulte que ce dernier, pour autant qu'il soumette l'obtention à des conditions spécifiques, est obligé d'attribuer la licence de boucher-charcutier si l'intéressé répond à des conditions très minimes.

Il en résulte que depuis janvier 2016 les Régions doivent délivrer une licence de boucher-charcutier sans que l'intéressé ne réponde aux conditions plus sévères imposées par sa propre législation, soit un diplôme, soit assez d'années de pratiques

(3 ans en temps plein ou 4 ans en temps partiel)
La Région flamande a pris la décision de supprimer à partir de 2018 une première série de professions réglementées. Concrètement cela signifie que pour les professions de e.a. boucher-charcutier, boulanger-pâtissier, restaurateur-organisateur de banquets ..., aucune qualification professionnelle ne sera plus requise. La licence de boucher-charcutier n'existera dès lors plus dans cette Région.

Cette décision a été officialisée par une décision du Gouvernement Flamand du 14/07/2017 et publié au Moniteur Belge du 09/08/2017.

Fin 2017, dans la Région Wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale, la législation actuelle reste en vigueur.

SYSTEME DE CAISSE ENREGISTREUSE

Le 6 novembre 2017, la circulaire longtemps attendue concernant le système de caisse enregistreuse a été publiée au Moniteur Belge. Il en résulte que les bouchers qui dépassent la limite de € 25.000 pour des activités de restauration doivent seulement utiliser le SCE pour ces activités.
Avant l'entrée en vigueur, lors d'un dépassement de ce seuil, il y avait également lieu d'utiliser le SCE pour les ventes au magasin .

En ce qui concerne cette problématique, la Fédération Nationale continuera à œuvrer pour l'obtention des mêmes avantages dont bénéficie le secteur de l'Horéca comme mesures de soutien suite à l'introduction du SCE

Entre temps nous avons déjà obtenu que les flexi-jobs ne soient plus seulement autorisés dans le secteur Horéca mais également entre autres en boucherie.

BASES FORFAITAIRES DE TAXATION

Après 3 ans de chiffres inchangés, à la demande du Collège chargé de l'étude du Forfait nous avons introduit une proposition en ce qui concerne le forfait provisoire TVA pour 2018.
Notre proposition a été entièrement acceptée.

CAMPAGNES PROMOTIONNELLES

LA QUINZAINE DU BŒUF

Cette action de promotion initialement organisée en 2014 par la Fédération des Bouchers de la Province du Luxembourg a, depuis 2015, été élargie aux bouchers de Wallonie, membres de la Fédération Nationale des Bouchers.
La quinzaine du bœuf est organisé en collaboration avec l'Apaq-w.
Durant cette quinzaine, du 5 au 21 mai 2017, chaque client qui achetait de la viande bovine wallonne d'une valeur d'au moins € 10 recevait un bon de participation avec un code. Avec ce code et celui du boucher-participant il pouvait se connecter au site de l'Apaq-w pour remplir un questionnaire.
Les gagnants ont reçu un bon d'achat de € 20 à valoriser chez un boucher participant.
Le boucher est remboursé par l'Apaq-w.

LA SEMAINE DU BOUCHER

L'évènement de "La Semaine du Boucher" a été organisé pour la 8ème fois déjà.
200 bouchers se sont enregistrés et ont participé à cette action. Ils ont accueilli quelques milliers d'élèves de la 5ème et 6ème année scolaire des écoles locales.

THEMES ET RECETTES DANS NOTRE MAGAZINE

En collaboration avec le VLAM, dans chaque numéro de La Boucherie Belge un thème avec des recettes qui s'y rapportent a été publié. Les sujets ont été choisis en concertation suivant les saisons et dans le cadre des produits du Terroir. Pour nos membres, le VLAM a spécialement conçu des affiches pour chaque dossier. Ce procédé continuera en 2018.

CAMPAGNES PROMOTIONNELLES VLAM

Suite à une excellente collaboration avec le VLAM, cette année également plusieurs actions promotionnelles ont été élaborées.

Bien que le VLAM ait traduit beaucoup de matériel de promotion et l'ait mis à la disposition des bouchers francophones, toutes les actions n'étaient plus disponibles pour certains d'entre eux, pour la raison que trop peu de bouchers y ont participé dans le passé.

Ci-dessous vous trouvez un aperçu des campagnes promotionnelles 2017

LA VIANDE DE CHEZ NOUS

Toutes les actions de promotion qui ont débuté en 2016 ont continué en 2017.
Savourer la viande et avoir envie d'un morceau de viande de chez nous est toujours l'élément clé de la campagne. La campagne globale, soit le projet commun des secteurs de la viande bovine, porcine et de veau, se cible sur la viande belge et est lancée depuis l'année 2011.

LA VIANDE DE BŒUF DE CHEZ NOUS

La promotion générique de la viande de bœuf s'est surtout ciblée sur Belbeef. Pour les bouchers qui se sont inscrits dans le système Belbeef, une affiche et des recettes ont été publiées dans notre magazine.

LA VIANDE DE PORC

La promotion générique de cette viande se cible sur les mêmes thèmes que la promotion du projet commun.

MAGISTRAL

La campagne « Les traditions sont toujours savoureuses » continue. Cette campagne s'adresse à un vaste public de personnes de 25 à 54 ans responsables des achats. Une attention spécifique est adressée aux jeunes.

POULET, LAPIN, VOLAILLE

La semaine du lapin a pris une place particulière en ce qui concerne la campagne de ce secteur dans lequel notre président Ivan Claeys, représente les bouchers. La date a été annoncée au grand public par des publications sur Internet, des reportages publicitaires, des annexes dans des journeaux, l'intégration dans des programmes de cuisine, une collaboration avec des bloggers intéressés en alimenta-

tion et les médias sociaux.
La semaine du lapin aura également lieu en 2018.

RÉALISATIONS EN COLLABORATION AVEC L'ASBL LA BOUCHERIE BELGE

CARTE DE MEMBRE

Depuis 2016 une carte de membre est remise aux bouchers affiliés auprès d'une des unions professionnelles locales.

Aussi bien auprès des partenaires de la Fédération des Bouchers que de l'ASBL La Boucherie Belge, les membres bénéficieront des avantages accordés.

La liste des partenaires est publiée dans La Boucherie Belge et peut être consultée à la page des membres sur le site internet www.bb-bb.be.
Les contacts pris avec nos partenaires ont dans de nombreux cas résolu des problèmes auxquels nos membres sont confrontés.

REGISTRE 2018

Les documents qui ont subi une modification seront publiés dans le premier numéro de La Boucherie Belge.
Le registre entier sera toujours disponible sur notre site internet dans les pages réservées aux membres.
Un registre complet en format papier sera remis aux nouveaux membres.

SAVEURS ET MÉTIERS

Ce salon a eu lieu du 29 au 31 janvier 2017 à « Namur Expo ».
Le dimanche 29 janvier, un concours professionnel avec comme thème « les boudins » a été organisé.
Le concours « Le Couteau d'Or », organisé pour les jeunes bouchers sous contrat d'apprentissage, a été mis sur pied pour la deuxième fois.
Tous les centres de formation wallons ainsi que celui de la Région Bruxelles Capitale ont participé au concours.

BIBACPLUS

Ce salon, organisé en collaboration avec la fédération des boulangers néerlandophones était un point de rencontre pour les bouchers et les boulangers, et a eu lieu du 19 au 2 mars à Anvers. La fédération des bouchers a organisé plusieurs évènements dont « Le Couteau d'Or » et une démonstration BBQ pour les plus jeunes. Cette première édition a eu beaucoup de succès.

PROJET -VIS

Vis est l'abréviation de " Vlaams Innovatief Samenwerkingsverband".
Traduction libre : " une collaboration en vue d'innovation «

Ce projet qui est soutenu financièrement par la Région Flamande est effectué en collaboration avec l'Université de Louvain et a comme thème: Nouvelle et saine charcuterie pour la boucherie artisanale. Cette étude a comme objectif une diminution de la teneur en sel et en graisse dans des produits de viande.

Dans toutes les provinces néerlandophones, des ateliers ont été organisés au printemps avec comme thème « pâté » et en automne avec comme thème « saucissons cuits ».
Sur ces thèmes plusieurs articles ont été publiés dans notre magazine « La Boucherie Belge ».

RAPPORT FINANCIER FÉDÉRATION NATIONALE

Le comptable de la Fédération Nationale, ainsi que les Trésoriers, Messieurs Marc Haegeman et Danny Toussaint, ont rendu compte de la situation financière de la Fédération Nationale. Après que les personnes présentes ait eu l'occasion de poser des questions à ce sujet, les comptes ont été approuvés à l'unanimité et décharge a été donnée aux administrateurs pour gestion et contrôle.

La partie statutaire a été suivie d'une courte pause.

Après la pause, nos présidents ont accueilli Denis Ducarme, Ministre des Classes Moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture et de l'Intégration Sociale.

Nos administrateurs avaient déjà transmis un certain nombre de questions au Ministre, qui y a répondu.

Minister Ducarme a la parole.

Nos présidents remettent un cadeau de circonstance au Ministre Ducarme.

RAPPORT ASSEMBLÉE GÉNÉRALE STATUTAIRE DE L'ASBL LA BOUCHERIE BELGE DU 5 MARS 2018

L'Assemblée Générale Statutaire de notre asbl a eu lieu dans le Bâtiment Fédéral de l'Union Royale Belge de Football.

MONSIEUR FILIP VERCRUYSSEN, SECRÉTAIRE NATIONAL, LIT LE COMPTE RENDU ANNUEL 2017.

COMPTE RENDU ANNUEL LA BOUCHERIE BELGE asbl 2017

Revue professionnelle La Boucherie Belge

La revue professionnelle destinée au boucher 'La Boucherie Belge' est publiée depuis 2014 par l'ASBL La Boucherie Belge. Cette revue professionnelle est l'instrument à l'aide duquel la 'Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique' informe les membres qui sont liés aux fédérations de bouchers locales.

L'édition contient entre autres :
- des informations concernant les nouvelles législations à appliquer
- des reportages d'entreprise
- des actions de promotion
- des articles pour la formation du boucher et son personnel
- des articles techniques
- des recettes
- un éventail d'informations utiles comme les fourchettes de prix, la mercuriale des prix, le forfait TVA provisoire et le forfait contributions directes.

SERVICE TECHNIQUE

Outre des conseils donnés aux bouchers et aux centres de formation, le service technique suit consciencieusement les évolutions dans le secteur. Le résultat peut être retrouvé dans les articles publiés dans la revue professionnelle.

PROJET -VIS

Vis est l'abréviation de "Vlaams Innovatief Samenwerkingsverband". Traduction libre, une collaboration en vue d'innovation. Cette étude s'effectue en collaboration avec l'université de Louvain –site Gand – et est subsidiée pour 80 % par la Région Flamande avec comme thème Nouvelle et saine charcuterie pour la boucherie artisanale. Cette étude a comme objectif une diminution de la teneur en sel et en graisse dans les produits de viande.

Par cette étude on dispose également d'un document scientifique prouvant d'une part que les produits de viande répondent absolument aux normes légales et d'autre part que le boucher artisanal est soucieux du bien-être du consommateur.

En 2017, les pâtés et les saucissons cuits ont fait l'objet de l'étude. A cet effet plusieurs articles ont été publiés dans notre magazine professionnel.

Sur le site web www.bb-bb.be, des films didactiques sur ces sujets sont mis à disposition. ± 200 bouchers ont participé aux ateliers. En 2018, le salami et les salaisons feront l'objet de l'étude. Les résultats de l'étude seront évidemment disponibles en Français.

RÉALISATIONS EN COLLABORATION AVEC LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

CARTE DE MEMBRE

Les documents qui ont subi une modification seront publiés dans le premier numéro de La Boucherie Belge.

Le registre entier sera disponible sur notre site internet dans les pages réservées aux membres.

SAVEURS ET MÉTIERS

Ce salon a eu lieu du 29 au 31 janvier 2017 à « Namur Expo ». Le dimanche 29 janvier, un concours professionnel avec comme thème « Les boudins » s'est tenu. Le concours « Le Couteau d'Or », organisé pour les jeunes bouchers sous contrat d'apprentissage, a été mis sur pied pour la deuxième fois. Tous les centres de formation wallons ainsi que celui de la Région Bruxelles Capitale ont participé au concours.

BIBACPLUS

Ce salon, organisé en collaboration avec la fédération des boulangers néerlandophones, était un point de rencontre pour les bouchers et les boulangers et a eu lieu du 19 au 2 mars à Anvers. La fédération des bouchers a organisé plusieurs évènements, dont « Le Couteau d'Or » et une démonstration BBQ pour les plus jeunes. Cette première édition a eu beaucoup de succès.

RAPPORT FINANCIER

Le comptable de la Fédération Nationale, ainsi que les Trésoriers, Messieurs Marc Haegeman et Danny Toussaint, ont rendu compte de la situation financière de l'asbl La Boucherie Belge. Après que les personnes présentes ait eu l'occasion de poser des questions à ce sujet, les comptes ont été approuvés à l'unanimité et décharge a été donnée aux administrateurs pour gestion et contrôle.

La séance est alors levée et les présidents souhaitent à tous un bon retour à la maison.

UN TARIF UNIQUE POUR L'ÉNERGIE, **EXCLUSIVEMENT POUR VOUS**

En tant que fournisseur d'énergie privilégié de la Fédération Nationale des Bouchers, essent.be récompense tous les membres.

Notre équipe de 7 personnes est prête à vous offrir toute l'aide nécessaire, en ligne ou par téléphone

Un **prix de l'énergie** exceptionnellement attractif

En **profiter** sans souci, exclusivement pour la fédération

CONTACTEZ-NOUS par e-mail via **bouchers@essent.be** par tél. au **03 270 95 79**, les jours ouvrables de 9h à 17h

essent.be

Notre énergie. Une source de plaisir.

LA SEMAINE DU BOUCHER

C'est la 1ère semaine après les vacances de Pâques que se déroulera LA SEMAINE DU BOUCHER.

De très nombreux membres ont déjà demandé du matériel promotionnel de nos partenaires GANDA et IMPERIAL, et on leur a envoyé. Mais il reste encore des bouchers indécis quant à leur participation. Et c'est pour cela que nous lançons un appel chaleureux à tous les hésitants, pour qu'ils prennent quand même part à LA SEMAINE DU BOUCHER 2018.

Cette semaine est en effet l'occasion idéale de faire connaître le métier de boucher à nos jeunes écoliers d'une manière ludique. Vous avez vous-mêmes les cartes en main pour faire la promotion de notre métier.

Le projet a bien évolué au fil des ans, attirant à présent des bouchers de tout le pays. Et ça, c'est une véritable aubaine pour notre secteur. Ajoutons à cela que la Fédération n'est pas seule à bord pour faire la promotion du métier: nos sponsors Ganda et Imperial sont de précieux partenaires.

Le principal objectif de LA SEMAINE DU BOUCHER reste bien évidemment que tous les bouchers artisanaux ouvrent les portes de leur atelier aux élèves de 5ème et de 6ème années primaires. La journée de visite ou d'immersion doit permettre de plonger les élèves dans le monde merveilleux de la boucherie. En allant jeter un coup d'œil dans les coulisses ou – mieux encore – en allant travailler une journée dans une boucherie, ils peuvent se faire une meilleure idée de la polyvalence du travail de boucher. Si un seul d'entre eux se sent attiré par une carrière dans notre belle profession, ce sera mission accomplie.

À la demande de nombreuses écoles primaires, nous lançons un appel pour que vous vous enregistriez sur notre site web www.lasemainedubouchер.be, de manière à ce que ces écoles aient un bon aperçu de ceux qui participent. J'ajouterai que beaucoup d'écoles nous téléphonent pour savoir s'il n'y a pas un boucher de leur région qui participe. Si vous n'êtes pas enregistré, les écoles auront évidemment beaucoup de difficultés à vous contacter pour une visite de classe.

Sur le site de LA SEMAINE DU BOUCHER, qui a été mis en lien avec celui de la Fédération Nationale, vous trouverez plein d'informations sur les bouchers participants, des petits films, le scénario, etc. Les boucheries participantes peuvent envoyer leurs photos des visites par e-mail, ce qui nous permettra de réaliser un magnifique collage, que nous mettront sur notre site et dans notre journal après la Semaine.

Bonne chance!

Carine

LE MATÉRIEL PROMOTIONNEL POUR LA SEMAINE DU BOUCHER 2018 PEUT ÊTRE COMMANDÉ TRÈS FACILEMENT PAR E-MAIL (carine.vos@federation-bouchers.be). IL SUFFIT DE NOUS COMMUNIQUER LE NOMBRE D'ÉLÈVES QUI VIENDRONT VOUS RENDRE VISITE. L'AFFICHE DE LA SEMAINE DU BOUCHER PEUT ÊTRE TÉLÉCHARGÉE SUR LE SITE WEB www.lasemainedubouchер.be.

Coupe du monde de football: supportez les Diables Rouges avec la viande de chez nous!

L'Angleterre, la Tunisie et le Panama: voilà les adversaires de nos Diables au 1er tour de la prochaine Coupe de Monde. Chaque pays a de bons petits plats à proposer. Mais ils ne sont jamais aussi bons qu'avec de la viande de chez nous! Des bêtes élevées avec soin, des contrôles stricts et une viande appréciée de tous. Prenez donc toujours de la viande de chez nous, même si c'est de la cuisine étrangère. C'est avec ce message que le VLAM veut convaincre le consommateur d'opter délibérément pour un morceau de viande de qualité, produit de manière locale et durable. Nous supportons aussi les Diables Rouges avec des classiques de la cuisine étrangère ! Comme boucher, vous pouver commander un beau package promotionnel.

Rund- en varkensvlees én kip in de hoofdrol

La viande bovine et porcine ET le poulet dans les rôles principaux

Nous vous proposons des plats typiques venus d'Angleterre, de Tunisie et du Panama, dans une version avec de la viande de chez nous: du poulet, du bœuf et du porc. Une variation maximale pour savourer de bons petits plats avec la famille et les amis pendant les matches des Diables Rouges.

Commandez dès à présent votre package promotionnel Coupe du Monde

Soyez une source d'inspiration pour vos clients, en leur proposant des recettes des pays de nos adversaires, mais préparées avec de la viande de chez nous! Nous mettons volontiers à votre disposition un package promotionnel pour soutenir l'action. Le VLAM a rassemblé du matériel promotionnel pour mettre le bœuf, le porc et le poulet en évidence pendant cette période.

Le package comprend:

- ¬ des fiches de recettes à base de bœuf, de porc et de poulet, pour l'Angleterre, la Tunisie et le Panama
- ¬ des piques à viande
- ¬ du papier d'emballage

Commandez dès à présent!

Le package est disponible jusqu'à épuisement des stocks. Vous pouvez le demander via le formulaire de commande ou via carine.vos@federation-bouchers

Formulaire de commande matériel promotionnel

carine.vos@landsbond-beenhouwers.be ou fax 02/736 64 93

Nom: .....

Prénom: .....

Rue / N°: .....

N° postal / Commune .....

Jour de fermeture: .....

Tél.: .....

Dâte: .....

Signature: .....

La viande d'agneau

Dès que le printemps revient, nous pensons immédiatement à la nature qui renaît, aux fleurs printanières et à la saveur de la viande d'agneau. L'agneau belge de qualité se vend sous le nom de marque Pastorale. Ces agneaux sont sélectionnés dès leur plus jeune âge et on leur pose une boucle spéciale à l'oreille, qu'ils gardent jusqu'au point de vente. La marque elle-même n'est attribuée qu'après un contrôle de qualité de la carcasse. La viande d'agneau Pastorale n'est mise en vente qu'en un nombre limité d'endroits et pendant deux périodes bien déterminées (Pâques et octobre-novembre).

PASTORALE, SANS AUCUN DOUTE LA MEILLEURE VIANDE D'AGNEAU DE CHEZ NOUS!

Pastorale est depuis 1992 la marque par excellence pour l'agneau belge, garantissant une viande aussi pure qu'exquise, produite chez nous. Les éleveurs disposent de tout le savoir et de toute l'expérience nécessaires pour produire des moutons de haute qualité. L'asbl « Vlaamse Schapenhouderij » ou VSH (Élevage Ovin Flamand), veille sur la marque comme un bon pasteur et c'est ce qui garantit la qualité de la viande d'agneau fournie.

L'agneau offre de multiples possibilités culinaires, tant dans la cuisine de tous les jours qu'en période de fêtes. Les morceaux les plus connus sont le gigot, le filet, la côtelette, le ragoût, la couronne et le haché. Pour le navarin, prenez de préférence le collier ou l'épaule.

De couleur rouge bordeaux, la viande d'agneau se consommera la plus fraîche possible. Moulue ou hachée, elle se conserve 1 jour, coupée en portions 2 jours et cuite ou rôtie 3 à 4 jours. Au surgélateur, il vaut mieux ne pas la garder plus de 3 mois. Pour plus d'informations sur la conservation de l'agneau, cliquez ici.

La meilleur manière de cuire de l'agneau est de veiller à ce que la viande reste rosée et juteuse à l'intérieur. Elle peut être cuite à la poêle, rôtie, grillée ou mijotée. Tendre et digeste, elle a une saveur typique et se marie très bien avec l'ail et des épices comme la menthe, la sauge, le thym, le romarin, l'origan, la marjolaine, la coriandre et diverses combinaisons de curry.

En consommant de l'agneau, vous ingérez des protéines d'une bonne qualité biologique, des vitamines B (surtout B3 et B12) et du zinc. Comme pour toutes les viandes, il y a dans l'assortiment des morceaux maigres, moyennement gras ou gras. Alternez les morceaux maigres et plus gras.

L'AGNEAU PASTORALE POUR LES PROFESSIONNELS

L'agneau Pastorale ne se vend que dans un nombre limité de points de vente et à des périodes bien déterminées (Pâques et octobre-novembre).

Vous êtes éleveur ou boucher et vous voulez en savoir plus sur l'agneau Pastorale et le fonctionnement du système? Cliquez ici.

En fait, l'objectif consiste à amener le consommateur à payer le prix pour l'excellente qualité de l'agneau Pastorale. La promotion est donc faite vers un large public, par le biais du matériel de promotion diffusé par les bouchers ou éleveurs ovins participants.
Téléchargez les dépliants de recettes :
www.vlamdownloads.be

Comment les bouchers peuvent-ils s'affilier au réseau Pastorale ?
www.lekkervanbijons.be

SORTES

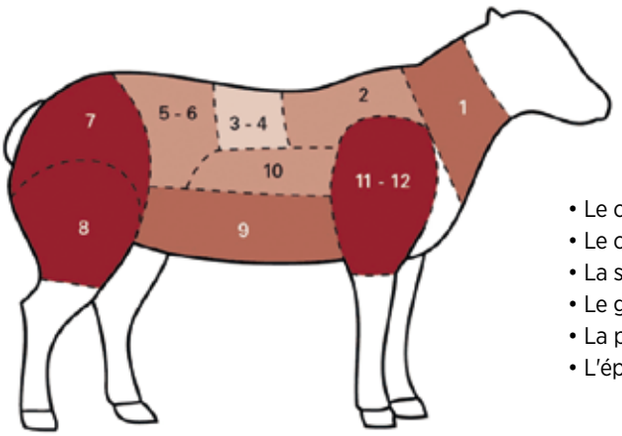
- Agneau de lait: agneau non-sevré, généralement âgé de 4 à 6 semaines. Sa saveur est raffinée. C'est grillé entier qu'il est le meilleur.
- Agneau pascal: agneau de lait né tôt dans l'année et ayant reçu une alimentation spéciale.
- Agneau: il en existe différentes races et dénominations en fonction de l'âge (agneau blanc, agneau gris, broutard). On parle d'agneaux jusqu'à 9 mois.
- Pré-salé : agneaux allaités par des brebis vivant sur des herbages périodiquement inondés par la mer, ce qui donne à leur viande un arôme et un goût tout à fait particuliers.

DISPONIBILITÉ

L'agneau de lait est disponible aux alentours de Pâques. Sa viande est rose clair et tendre. À partir de juin, on parle d'agneaux. La viande d'agneau est disponible toute l'année.

Composition nutritionnelle des différentes espèces de viande

	Agneau		Bœuf		Porc	
	Maigre	Gras	Maigre	Gras	Maigre	Gras
Energie KJ	598	1167	481	1168	647	695
KCAL	143	279	115	280	161	166
Protéines	20	18	22	18	20	19
Lipides	7	23	3	23	9	10
Eau	71	58	74	58	70	70



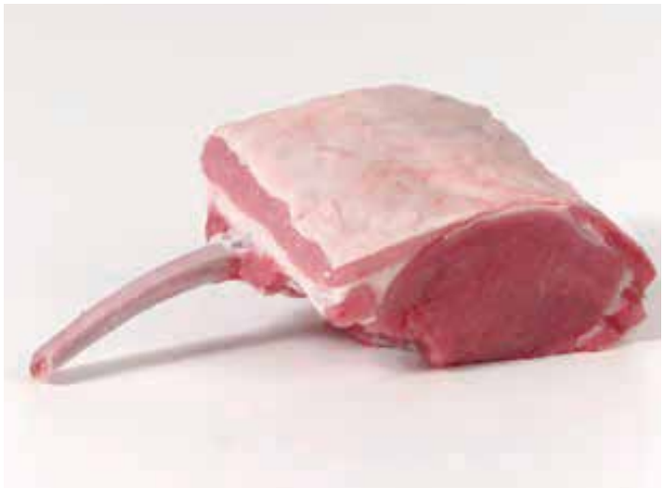
- Le collier d'agneau (1)
- Le carré d'agneau (2, 3, 4, 5, 6, 10)
- La selle d'agneau (3, 4)
- Le gigot d'agneau (7, 8)
- La poitrine d'agneau (9)
- L'épaule d'agneau (11, 12)

LES DÉCOUPES D'AGNEAU

LE COLLIER D'AGNEAU

Le collier d'agneau se transforme en savoureux ragoûts, en steaks et en haché, mais aussi en merguez, en lanières pour pita, en hamburgers ou en bouillon.
Nº sur dessin : 1

LE CARRÉ D'AGNEAU



Le carré est la partie la plus juteuse et la plus tendre de l'agneau. Au restaurant, on voit parfois le terme couronne d'agneau à la carte. Il s'agit d'un carré de 6 à 8 côtes, généralement coupé en deux sur l'assiette.
Nº sur dessin : 2, 3, 4, 5, 6, 10

LA SELLE D'AGNEAU

La selle d'agneau qui se trouve juste au-dessus du gigot est également un morceau de qualité au goût raffiné. Elle se prépare en entier, ou détaillée en filets. Les filets de selle d'agneau ou noisettes d'agneau sont considérés comme le nec plus ultra par de nombreux gastronomes.
Nº sur dessin : 3, 4

LE GIGOT D'AGNEAU

Le gigot d'agneau est l'une des découpes les plus connues et appréciées en Belgique. Provenant de la partie postérieure de l'agneau,

une partie du fémur est dissimulée dans le gigot entier. En général, le boucher découpe déjà le fémur (sauf demande contraire du client) pour faciliter les choses en cuisine ou ultérieurement à table. Rôti au four d'une seule pièce, le gigot d'agneau est sans nul doute une recette chaudement recommandée qui offre un goût à la fois onctueux et tendre. Le gigot peut aussi être découpé en tranches d'agneau idéales pour une grillade ou un barbecue (des conseils en la matière vous seront fournis dans quelques mois).
Le gigot d'agneau prend toute sa mesure avec la méthode du 'slow cooking' (cuisson lente à basse température).
Nº sur dessin : 7, 8

LA POITRINE D'AGNEAU

La poitrine d'agneau se transforme en savoureux ragoûts, en steaks et en haché, mais aussi en merguez, en lanières pour pita, en hamburgers ou en bouillon.
Nº sur dessin : 9

L'ÉPAULE D'AGNEAU

Une partie moins commune en Belgique mais qui offre tellement d'opportunités de préparation et probablement la saveur la plus riche de l'agneau. L'épaule s'adapte parfaitement aux recettes automnales. En rôti (avec os ou désossée, nature ou farcie...), découpée en dés pour les plats mijotés, en steaks d'épaule pour des préparations faciles...L'épaule constitue aussi une alternative pratique et souvent bon marché par rapport au gigot et à ses découpes dérivées.
Une belle présentation partiellement désossée et ficelée par exemple ravira les amateurs. L'épaule se cuit en entier, comme le gigot, mais peut aussi être désossée et enroulée en rôti, après l'avoir éventuellement farcie au préalable. On peut également la tailler en dés pour en confectionner des brochettes, du ragoût, des mijotés, des tajines ou du risotto. L'épaule d'agneau donne aussi du très bon haché.
Nº sur dessin : 11, 12

LE HACHÉ D'AGNEAU

Le haché d'agneau offre une multitude de possibilités et d'usages pour toute la famille. C'est également un produit sain, qui offre une alternative aux autres mélanges de hachés traditionnels.
Il est idéal en été pour la préparation de produits pour le BBQ. Depuis l'évidente merguez d'agneau, aux épigrammes et aux hamburgers d'agneau, jusqu'aux bâtonnets kebab. Le haché est de plus en plus facilement disponible en grande-distribution et chez les exportateurs anglais.

Viande DE CHEZ NOUS
✓nutritive ✓sûre ✓responsable

Recettes viande d'agneau

HOT-DOG NEW STYLE

Pour 10 hot dogs:

10 saucisses d'agneau 'Pastorale'
10 petits pains

Pour le dressing:
1 dl de yaourt grec
5 rondelles de concombre
quelques feuilles d'origan et de menthe
le jus d'¼ de citron vert
zeste de citron vert

Pour la salsa de tomates:
4 tomates
1 piment vert
1 gousse d'ail
quelques brins de coriandre fraîche
1 pincée de paprika en poudre
1 pincée de cumin
huile d'olive
poivre et sel

Réchauffer brièvement les petits pains au four et les inciser sur le dessus. Cuire les saucisses d'agneau dans la poêle ou au barbecue. Émonder les tomates, enlever les pépins et couper la chair en brunoise. Couper le piment vert en deux, enlever les graines et couper le piment en fine brunoise. Émincer la gousse d'ail et la coriandre fraîche. Mélanger la chair de tomates, le piment, l'ail, la coriandre, le paprika et le cumin avec un trait d'huile d'olive. Poivrer et saler. Émincer quelques rondelles de concombre et les ajouter au yaourt grec. Assaisonner le dressing avec le jus de citron vert, le zeste de citron vert, poivre et sel. Mettre la saucisse dans le petit pain. Terminer avec la salsa de tomates et le dressing.

AGNEAU PASTORALE ET COUSCOUS À LA MAROCAINE

Pour 4 personnes:

1,2 kg de viande d'agneau 'Pastorale' du gigot
400 g de semoule
huile d'olive
bâtonnets à saté

Pour la garniture:
2 courgettes
2 oignons
2 grosses tomates
¼ de céleri blanc
250g de carottes

Pour la marinade:
graines de coriandre
graines de cumin
poivre noir
cannelle en poudre
ras-el-hanout
petits morceaux de gingembre
¼ de tête d'ail
1 citron
huile d'olive
persil à feuille plate
coriandre fraîche
menthe fraîche
poivre et sel

Faire une marinade pour la viande avec les graines de cumin et de coriandre, le poivre noir, la cannelle, le ras-el-hanout, le gingembre râpé, la cannelle, l'ail, le sel, le jus de citron, le zeste de citron et l'huile d'olive. Émincer quelques tiges de persil, la coriandre et la menthe fraîches et les mélanger à la marinade. Couper la viande d'agneau en morceaux et les mélanger dans la

marinade, couvrir et laisser reposer 1 heure. Faire des satés avec les morceaux d'agneau et les cuire à la poêle, au grill ou au barbecue.
Émincer l'oignon. Couper les carottes, le céleri et les courgettes en fine brunoise, chaque sorte à part. Peler les tomates, couper la chair en brunoise et concasser. Mixer le reste et tenir à part. Mélanger les légumes juste avant de servir.
Mettre la semoule dans un récipient et y ajouter un peu d'huile d'olive. Verser de l'eau tiède sur la semoule et la travailler à la main. Mettre la semoule dans un panier vapeur au-dessus du bouillon de poule sans couvercle jusqu'à ce que la vapeur passe bien. Verser le couscous dans un récipient, asperger à nouveau d'un peu d'eau et répéter le processus de cuisson à la vapeur.

BURGER D'AGNEAU ET DRESSING À LA BÉARNAISE

Pour 4 personnes:
4 burgers d'agneau
4 petits pains
Pour la garniture:
60 g de féta
salade mélangée
1 oignon rouge
2 tomates

Pour la béarnaise:
vin blanc
3 c à s de vinaigre de vin blanc
2 échalotes
150 g de mayonnaise
quelques brins d'estragon
citron vert
poivre

Hacher très finement les échalotes et les mélanger avec le vin blanc et le vinaigre de vin blanc. Réduire le mélange à 1/5. Passer la réduction. Hacher finement l'estragon et l'ajouter à la réduction chaude. Porter encore quelques instants le mélange à ébullition (important pour que la sauce tienne). Ajouter peu à peu la réduction à la mayonnaise jusqu'à ce que le goût soit bon. Poivrer, saler et ajouter le zeste de citron vert. Couper l'oignon rouge en anneaux et les tomates en rondelles. Cuire les burgers à la poêle, au grill ou au barbecue. Couper les petits pains en deux, les garnir d'un burger, ajouter les tomates, l'oignon rouge, la salade et la féta. Napper de dressing à la béarnaise à volonté.

SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE DE PERSIL

Pour 4 personnes:
1 selle d'agneau
1 fenouil
½ botte de fèves

½ dl de crème fraîche
sarriette
150 g de jeunes carottes
½ botte d'oignons de printemps

Pour la mirepoix:
1 oignon
1 carotte
1 morceau de céleri

Pour la croûte de persil:
mie de pain fraîche
1 c à c de moutarde
1 bouquet de persil
100 g de chorizo
100 g d'ail
poivre et sel

Pour la sauce:
un peu de vin blanc
300 ml de bouillon d'agneau
poivron rouge

Nettoyer et ficeler la selle d'agneau, la saisir dans la casserole et poursuivre la cuisson ± 40 min. au four avec la mirepoix. Faire un mélange avec la mie de pain, la moutarde, le persil, le chorizo coupé fin, l'ail, poivre et sel. Enduire la selle d'agneau avec cette croûte de persil.
Cuire le fenouil à la vapeur avec poivre, sel et un peu de beurre. Faire revenir brièvement le fenouil cuit dans du beurre. Nettoyer les fèves, les blanchir et retirer la membrane. Les faire revenir dans le beurre avec de la sarriette et un peu de crème fraîche. Blanchir l'ail dans l'eau fraîche puis le brûler. Cuire à point les jeunes carottes et les petits oignons. Enlever la selle d'agneau de la casserole, verser la graisse, déglacer au vin blanc, ajouter le bouillon d'agneau et laisser cuire à feu doux. Nettoyer le poivron, le fumer éventuellement légèrement et l'ajouter à la sauce.

chez Viande de Nous
QUINZAINE
DU BOEUF

PASSIONNEZ-VOUS POUR L'ÉLEVAGE WALLON !

awe awards

Découvrez les nominés et votez pour vos candidats préférés sur **www.aweawards.be**

Apaq-W

Fédération Nationale des Bouchers

UN REGARD NEUF SUR LE BOEUF !

Cette année, toute la filière de la viande bovine wallonne s'ouvre à vous pendant la quinzaine du boeuf.

Découvrez toutes les initiatives sur **www.viandedecheznous.be**

Quinzaine du Bœuf : l'APAQ-W offre une visibilité accrue aux bouchers

Dans le cadre de la « Quinzaine du Bœuf », qui aura lieu du 5 au 20 mai 2018, la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique et l'APAQ-W invitent tous les bouchers wallons à se mobiliser pendant 15 jours pour promouvoir et mettre à l'honneur les viandes bovines locales au sein de leur établissement. Les clients des bouchers participants auront l'opportunité de participer à un concours afin de gagner un bon d'achat d'une valeur de 20 euros.

Initiée, dans un premier temps, par la Fédération des Bouchers en province de Luxembourg, la « Quinzaine du Bœuf » a été étendue, dès 2015, à l'ensemble de la Wallonie ainsi qu'au secteur de l'horeca par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W). La campagne a pour objectif de casser les préjugés associés à la viande et d'informer les consommateurs sur les trois aspects de la viande de bœuf, à savoir gastronomique, environnemental et nutritionnel.
Ainsi, nous vous invitons vous, les artisans-bouchers, à vous mobiliser durant quinze jours en mettant à l'honneur la viande bovine dans vos établissements. Par ailleurs, les clients des bouchers participants ayant effectué un achat de minimum 10 € de viande bovine locale auront l'opportunité de participer à un concours. A la clef : un bon d'une valeur de 20 € à valoir sur l'achat de viande bovine locale dans les boucheries participantes. Les 20 € seront intégralement remboursés par l'APAQ-W.

Tous les bouchers participants recevront également du matériel pour l'occasion : une affiche 'quinzaine du bœuf', un livret de recettes et d'informations sur la viande bovine, des autocollants 'viande de chez nous', des tabliers ainsi que des planches et des piques de dégustations.

Vos clients participant au concours pourront également recevoir des places gratuites pour la soirée des awé awards le jeudi 24 mai au Ciney Expo. Les awé awards ont pour objectif de récompenser les éleveurs wallons, ainsi que toute personne ou groupement, qui contribuent à promouvoir l'élevage. Visitez www.aweawards.be pour plus d'informations et pour voter pour vos candidats préférés!

Enfin, en participant à la Quinzaine du bœuf, vous bénéficiez d'une visibilité accrue de votre établissement via les campagnes de promotion réalisées par l'APAQ-W.

Intéressé ? Inscrivez-vous via la Fédération Nationale des Bouchers via carine.vos@federation-bouchers.be

Un regard neuf sur le bœuf – Le Collège des producteurs et l'APAQ-W lancent un appel à initiatives

Cette année, la Quinzaine du bœuf sera donc organisée du 5 au 20 mai en développant un nouveau concept de rencontres et d'ouverture de la filière.

Durant la quinzaine, les bouchers et restaurateurs participants offriront des bons de réduction à leur client et la grande distribution aura l'occasion d'organiser des animations-dégustations en magasin.

Afin d'élargir le focus de la campagne, le Collège des Producteurs et l'APAQ-W par l'intermédiaire de la Filière Viande Bovine lancent un appel à initiatives afin d'ouvrir les portes des fermes, ateliers et boucheries, sous le concept de « viande de chez nous, la filière s'ouvre à vous » ou « Un regard neuf sur le boeuf ».

Une occasion supplémentaire de communiquer sur les spécificités de notre élevage wallon, de faire découvrir les différents métiers de la viande et de sensibiliser les consommateurs à la richesse et à la qualité de nos produits.

Tout le secteur est invité à participer! Que vous soyez éleveur, transformateur, boucher ou encore association... Si vous souhaitez profiter de cette quinzaine pour mettre en avant votre passion et votre savoir-faire, une initiative ou un projet que vous avez mis en place inscrivez-vous vite et proposez une activité.

Pas besoin de gros moyens, l'intérêt est ici d'ouvrir ses portes, de communiquer vrai sur votre travail au jour le jour et de remettre à l'honneur toute la filière viande bovine.

Intéressé ? Retrouvez toutes les infos sur le site www.viandedecheznous.be

La campagne sera relayée grâce à l'Apaq-W en radio et sur les réseaux sociaux, nous offrirons une visibilité à vos actions et organiserons une après-midi d'info afin de vous fournir du petit matériel et des informations à relayer (chiffres sur le secteur, message des Cellule d'info Viande et Lait...).

Plus d'info sur www.viandedecheznous.be

Viande de chez Nous — Apaq-W — COLLÈGE des PRODUCTEURS

CONCOURS

UNE AUBAINE POUR TOUS LES BOUCHERS ALERTES ET CALES !

Gagnez un Jambon de Bruges !

Afin de souligner notre partenariat avec la firme Hoste et de donner une plus grande renommée au Jambon de Bruges parmi nos membres, la rédaction de la Boucherie Belge lance une nouvelle CAMPAGNE par le biais d'un CONCOURS, en collaboration avec les Charcuteries Hoste.

Tous les deux mois, vous pouvez participer à un concours et gagner un des cinq Jambons Brugeois désossés. Pour avoir une chance de remporter un de ces délicieux jambons, il vous suffit de mailer ou de faxer la réponse exacte à la question du concours, à Carine Vos – fax : 02/736 64 93 – mail : carine.vos@federation-bouchers.be.

Le nom des gagnants sera publié dans notre revue et ils pourront se faire livrer le Jambon de Bruges gagné par leur grossiste, au moyen du bon-valeur obtenu.
La firme Hoste et la rédaction de la Boucherie Belge vous souhaitent bonne chance.

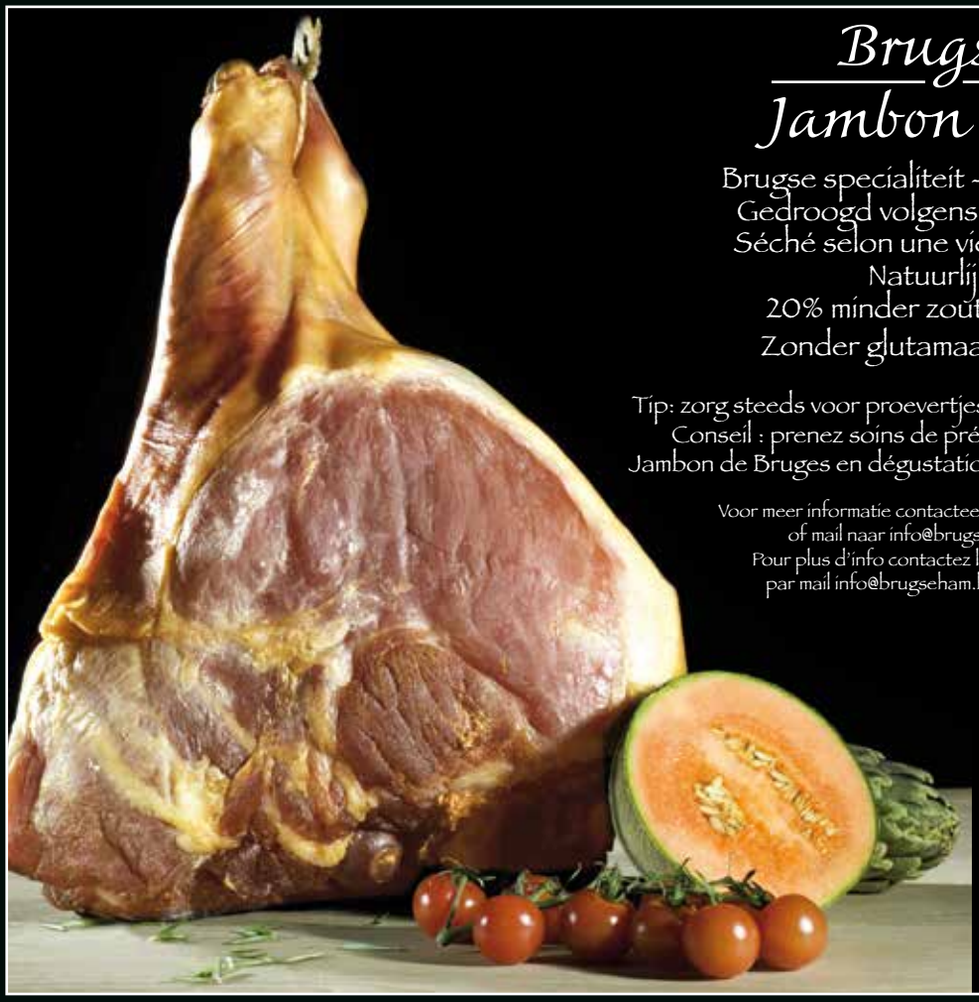
Question : Qui a écrit l'article sur le Projet VIS ?

Adressez-nous vos réponses avant le 26-03-2018 Les noms des 5 lauréats seront publiés dans notre prochaine édition.
Bonne chance et REAGISSEZ TOUT DE SUITE !

NOM :. . . . . .

ADRESSE : . . . . . .

Tél. : . . . . . .



Brugse Ham
Jambon de Bruges

Brugse specialiteit ~ Spécialité de Bruges
Gedroogd volgens oud Vlaams recept ~
Séché selon une vieille recette flamande
Natuurlijk ~ Naturel
20% minder zout ~ 20% mois de sel
Zonder glutamaat ~ Sans glutamate

Tip: zorg steeds voor proevertjes in de winkel, vooral voor de kids!
Conseil : prenez soins de présenter des petits morceaux de Jambon de Bruges en dégustation, spécialement pour les enfants !

Voor meer informatie contacteer de firma Hoste op het nr. 050713655
of mail naar info@brugseham.be, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be

Brugse Ham
Jambon de Bruges
Gedroogde Ham
Jambon Cru

PROJET-VIS

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

Tant le sel que le gras possèdent des propriétés nutritionnelles importantes et sont nécessaires au développement et au fonctionnement normal de notre organisme. Il ressort toutefois d'études scientifiques que la consommation quotidienne de sel et de gras par le biais de l'alimentation est trop élevée et peut à terme donner lieu à divers problèmes de santé, comme des maladies cardiovasculaires, certains types de cancer et du surpoids. Ces 2 composants sont encore souvent utilisés en trop grandes quantités dans la fabrication de saucisson sec et de salami. Le sel et le gras sont toutefois essentiels dans la fabrication de ces charcuteries, pour la qualité du produit. Ils contribuent en effet au goût caractéristique et à la formation de la structure et de la texture de ces produits. Le sel est en outre essentiel pour la conservation et la sécurité du salami et du saucisson sec, étant donné que ces charcuteries séchées ne sont pas pasteurisées. Il est donc clair qu'on ne peut pas réduire la teneur en sel et en gras comme cela, sans que cela ait des effets notables sur la qualité et la conservation du saucisson sec et du salami.

Dans l'article « Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami », publié en février 2018, nous avions étudié de plus près les fonctions du sel et les conséquences de la réduction de la teneur en sel dans le saucisson sec et le salami. Nous avions aussi examiné des recettes de produits à teneur en sel réduite. De manière analogue, le présent article va examiner l'importance du gras et les conséquences de la réduction de la teneur en gras, ainsi que les aspects santé du gras et la nécessité d'en réduire la teneur. Il fera ensuite le point de la situation concernant la teneur en gras dans le saucisson sec et terminera par des recettes de saucisson sec et de salami à la teneur réduite en sel et en gras.

L'article a été écrit dans le cadre du projet VIS 'Nouvelles charcuteries pour la boucherie artisanale', une collaboration entre la Fédération Nationale et la KU Leuven, subsidiée par VLAIO.

FONCTION DU GRAS DANS LE SAUCISSON SEC ET LE SALAMI

Il n'y a pas que le sel qui a des propriétés importantes dans la production d'un saucisson sec et d'un salami de qualité: le gras est également très important.

En tant que porteur/**solvant** de composants aromatiques d'épices solubles dans la graisse, le gras a une influence directe sur le goût et l'arôme du saucisson sec et du salami. À côté de cela, la **lipolyse** de la graisse joue également un rôle positif dans la formation de l'arôme du saucisson sec et du salami. Par **lipolyse**, on entend la **destruction** ou la **scission** des **graisses** (triglycérides) en **acides gras libres**, et ce par l'action des **lipases**, enzymes présents naturellement dans le tissu gras. Les **acides gras** (principalement insaturés) ainsi libérés peuvent ensuite **se dégrader par oxydation** pour former des **molécules** contribuant de manière significative au **profil aromatique** du saucisson sec et du salami. Un excès d'oxydation peut toutefois **contribuer négativement** à l'arôme du saucisson sec et du salami. Ces produits d'oxydation volatils ont souvent un **goût** et une **odeur désagréables** et sont décrits comme rappelant le poisson, la peinture, l'herbe, le carton ou le métal. On parle aussi de **rancité** de la graisse. Pour éviter cette rancité, on ajoute généralement des **anti-oxydants**, qui ralentissent l'oxydation des graisses présentes et contribuent ainsi à la qualité du saucisson sec et du salami.

Dans le saucisson sec et le salami, le gras est présent sous forme de particules de **graisse** visibles, qui avec l'eau sont retenues par un réseau de protéines de viande solubles agissant comme une sorte de colle. Étant donné que ces particules de graisse se composent partiellement de graisse **solide (cristallisée),** elles contribuent aussi à la **structure** et à la **texture** du saucisson sec et du salami. Ces particules déclenchent en outre une sorte d'"interruption" dans le réseau de protéines. Enfin, le gras contribue à la sensation en bouche **onctueuse** et **crémeuse** typique, associée au gras.

CONSÉQUENCES DE LA RÉDUCTION DE LA TENEUR EN GRAS DU SAUCISSON SEC ET DU SALAMI

Il ressort clairement de recherches effec-

tuées par la KU Leuven et de la documentation scientifique que la réduction de la teneur en gras peut avoir des conséquences négatives pour la qualité du saucisson sec et du salami, comme des anomalies d'arôme et de texture.

L'adjonction d'une quantité moindre de gras peut **modifier le profil aromatique**, étant donné que l'oxydation de la graisse peut dégager de grandes quantités de composants volatils. Étant donné qu'en cas de réduction de la teneur en gras dans le saucisson sec et le salami, le gras est souvent remplacé par de la viande composée en grande partie d'eau, cela a souvent pour résultat un **dessèchement plus rapide** et donc un risque plus élevé de **bord sec** sur le produit. De plus, les saucissons à la teneur en gras réduite sont souvent **plus durs** et **moins onctueux,** étant donné que si on ajoute plus de viande (et moins de gras), davantage de protéines feront partie du réseau agissant comme liant/colle.

La teneur en gras elle-même n'a pas d'influence directe sur la **conservation** microbiologique du saucisson sec et du salami, mais en cas de remplacement par de la viande ou de l'eau, il convient d'en tenir compte en raison de **l'augmentation de l'activité d'eau**, qui augmente le risque de développement de bactéries indésirables (voir aussi l'article technique " Matières premières, ingrédients et technologie appropriés pour un saucisson sec et un salami de qualité", janvier 2018). Un séchage plus long ou l'utilisation de matières auxiliaires liant l'eau et contribuant donc à une réduction de l'activité d'eau, peuvent apporter une solution partielle au problème.

POURQUOI RÉDUIRE LA TENEUR EN GRAS: ASPECTS SANTÉ?

Bien que les graisses (lipides) soient un fournisseur important d'énergie, de vitamines solubles dans la graisse et d'acides gras essentiels que notre organisme ne peut pas fabriquer lui-même (acide linoléique et acide linolénique), le Conseil Supérieur de la Santé (l'organe scientifique consultatif du SPF Santé Publique), estime que **l'ingestion de graisses** ne devrait pas dépasser **35 %** de l'ingestion énergétique. Un excès de gras dans l'alimentation peut en effet donner lieu à une perturbation de l'équilibre énergétique, laquelle peut entraîner le surpoids et l'obésité, à l'origine de nombreux problèmes de santé comme le développement d'affections chroniques, de maladies musculaires et de certains cancers. Il ressort toutefois des enquêtes nationales de consommation alimentaire effectuées par l'Institut Scientifique de la Santé Publique que plus de la moitié de la population (53 %) dépasse cette recommandation et que 29 % ont des problèmes de surpoids.

Le Conseil Supérieur de la Santé recommande donc de réduire la quantité de gras ajoutée dans les denrées alimentaires transformées, comme les charcuteries (e.a. salami et saucisson sec).

SITUATION ACTUELLE CONCERNANT LA QUANTITÉ DE GRAS DANS LE SAUCISSON SEC ET LE SALAMI

Pour les charcuteries séchées comme le saucisson sec et le salami, dont la conservation repose sur l'abaissement de la teneur en liquide, il existe une **limitation légale** liée à la teneur en gras. Cette limitation est contenue dans le **rapport graisse/protéine = max. 3.** Aucune limite légale n'est formulée concernant la teneur en graisse elle-même. Étant donné qu'une part significative des protéines du saucisson sec et du salami provient du tissu gras (p.ex. lard de poitrine ou lard dorsal), lequel contient une quantité importante de collagène, une limite légale a été fixée pour la teneur en tissu conjonctif, à savoir **le rapport collagène/protéine = max. 25 %**. Pour être complets, ajoutons encore que les protéines de viande = min. 15 %.

Pour vérifier si ses propres recettes répondent aux normes légales fixées, il existe sur le site web de la Fédération Nationale un outil informatique pratique Excelsheet (http://www.bb-bb.be/PROGRAMMEDECALCUL1p85.php). Le boucher introduit ses propres recettes et le logiciel calcule et indique à la fois la composition (dont la teneur en graisse) et le rapport graisse/protéine et le rapport collagène/protéine, ce qui permet à chaque boucher de vérifier si sa recette répond aux normes légales. Pour de plus amples informations concernant les matières premières utilisées et les codes correspondants pour l'utilisation de cet outil informatique, nous vous renvoyons à l'article 'Un morceau n'est pas l'autre', publié en janvier 2017.

Signalons également qu'on a rassemblé diverses fiches de production de **saucissons secs et de salamis industriels**. Il en ressort que la teneur en gras de ces produits est **très variable** (32-45 %) et dépend à la fois de la quantité utilisée de tissu gras et de viande riche en graisse et du pourcentage de séchage. 5 % de séchage en plus peut donner 2-3 % de graisse en plus dans le produit fini.

PRATIQUE: RECETTES

Tant le sel que le gras sont des composants essentiels pour pouvoir produire un saucisson sec et un salami de qualité. En raison de leurs propriétés uniques, longuement décrites ci-dessus, la teneur en sel et en gras ne peut pas être réduite comme cela dans le saucisson sec et le salami, sans conséquences pour la qualité finale du produit. Pour limiter autant que possible ces déficiences négatives allant de pair avec la réduction de sel et de gras, il a été décidé de ne réduire la teneur en sel et en gras que de manière limitée, avec un maintien maximal de la qualité, tant sur le plan sensoriel que microbiologique. Un abaissement plus drastique de la quantité de gras et de sel donnerait effectivement lieu à des déficiences extrêmes, qui ne pourraient être résolues que partiellement par des ingrédients/additifs alternatifs. Outre leur prix de revient plus élevé, ces ingrédients alternatifs portent souvent un numéro E, considéré comme non attrayant par le consommateur critique. Enfin, un abaissement extrême de la quantité de gras et de sel peut aussi compromettre la durée de conservation et la sécurité de ces produits!

Dans l'article sur la 'Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami', publié en février 2018, on est parti pour les deux produits d'une quantité standard de **sel ajouté** (sel nitrité+NaCl) de **2,8 %.** Après séchage, cela donnait des teneurs en sel finales dans le saucisson sec et le salami de respectivement 4,0 % (pour 33 % de séchage) et 3,4 % (pour 20 % de séchage). Dans les **recettes avec quantité de sel réduite,** on a ajouté **2,4 % de sel,** ce qui après séchage a donné des **teneurs en sel finales** de respectivement **3,5 % et 2,9 %.**

Maintenant, en plus du sel, on réduit également la teneur en gras. Pour le saucisson sec, cette teneur est réduite de plus de 15 %, pour le salami même de ± 20 %. Avec ces recettes à teneur réduite, on a obtenu des produits sûrs et de qualité, moyennant l'application des aspects technologiques corrects (voir aussi article " Matières premières, ingrédients et technologie appropriés pour un saucisson sec et un salami de qualité", janvier 2018).

Les teneurs finales en sel et en gras du saucisson sec et du salami sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Saucisson sec/ salami	Teneur en sel (%)	Teneur en gras (%)
Saucisson sec standard (*)	4,0	47,7
Saucisson sec à teneur réduite en gras et en sel (*)	3,5	39,9
Salami standard (*)	3,4	33,0
Salami à teneur réduite en gras et en sel (**)		
salami (**)	2,9	26,5
(*) après 33 % de séchage		
(**) après 20 % de séchage		

Les recettes de ces saucissons secs et salamis à teneur réduite en sel et en gras sont données et examinées ci-dessous. Les allergènes dans les recettes sont indiqués en vert. Pour l'application de ces recettes dans votre propre boucherie, nous vous renvoyons aux petits films sur ces préparations. Ils sont disponibles sur le site web de la Fédération Nationale (http://www.bb-bb.be). Ces recettes feront l'objet d'explications complémentaires lors des ateliers qui se dérouleront en févier-mars 2018 dans les 4 provinces flamandes (Anvers, Limbourg, Flandre Orientale et Flandre Occidentale). En cas de problèmes ou de questions à ce sujet, une assistance individuelle est toujours possible.

SAUCISSON SEC

Recette avec teneur normale en sel ET en gras et recette avec teneur en sel réduite
La recette avec teneur normale en sel et en gras (22,0 g/kg de sel nitrité, 6,0 g/kg de NaCl, 100 % de lard de poitrine) et la recette avec teneur en sel réduite (22,0 g/kg de sel nitrité et 2,0 g/kg de NaCl) ont été longuement évoquées dans l'article "Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami", publié en février 2018.

Recette avec teneur réduite en sel ET en gras
Par rapport à la recette avec teneur en sel réduite (22,0 g/kg de sel nitrité et 2,0 g/kg de NaCl) (cfr article "Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami"), on a dans cette recette-ci remplacé 25 % du lard de poitrine (P4), composé de ± 33 % de gras, par de la viande de porc maigre (P3), ne contenant que ± 11 % de gras. La recette contient à présent 75 % de lard de poitrine (P4) au lieu de 100 % de lard de poitrine (P4) et 25 % de viande de porc maigre (P3). De ce fait, la teneur en gras du produit fini est de 39,9 % au lieu de 47,7 %.

Matières premières	kg		%
Lard de poitrine maigre	3,8	V4	75
Viande de porc maigre (épaules 3D)	1,25	V3	25
TOTAL	**5,0**		**100**

Épices, ingrédients et additifs	g/kg
Sel nitrité	22,0
Chlorure de sodium	2,0
Poivre blanc	2,0
Noix de muscade	1,0
Glucose	2,0
Ascorbate de sodium (E301) (E301)	0,5
TOTAL	**29,5**

Méthode de fabrication

Méthode de fabrication
Pour fabriquer le saucisson sec et le salami à teneur réduite en gras ET en sel, on suit la même méthode de fabrication que pour la variante à teneur en sel réduite et la recette avec teneur en gras et en sel normale (cfr article "Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami", février 2018).
En résumé, les morceaux de lard de poitrine sont bien mélangés avec tous les ingrédients et épices, avant d'être passés par une plaque de 3,5 - 4,5 mm. La viande passée au hachoir est ensuite une nouvelle fois bien mélangée jusqu'à obtention d'une masse homogène liée et mise sous vide. La pâte est ensuite poussée dans des boyaux. Les saucissons sont alors pendus pendant une nuit dans la chambre froide, pour une bonne répartition du sel dans le grain de viande. Pour leur coloration, les saucissons sont ensuite exposés pendant max. 24 heures à une température de 20-22 °C et une humidité de l'air de ± 90 %. Dernière étape: ils sont séchés à une température de **16 -18 °C** et avec une humidité de l'air de **± 80 %,** jusqu'à ce qu'ils aient perdu au minimum 33 % de leur poids initial, ce qui est nécessaire pour pouvoir garantir un produit sûr pendant la période de conservation.
Pour plus de détails, nous vous renvoyons à l'article "Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami".

SALAMI

Recette avec teneur normale en sel ET en gras et recette avec teneur en sel réduite
La recette avec teneur normale en sel et en gras (22,0 g/kg de sel nitrité, 6,0 g/kg de NaCl, 25 % de lard dorsal) et la recette avec teneur en sel réduite (22,0 g/kg de sel nitrité et 2,0 g/kg de NaCl) ont été longuement évoquées dans l'article "Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami", publié en février 2018.

Recette avec teneur réduite en sel ET en gras
Par rapport à la recette avec teneur en sel réduite (22,0 g/kg de sel nitrité et 2,0 g/kg de NaCl) (cfr article "Réduction de la quantité de sel dans le saucisson sec et le salami"), cette recette contient 18 % de lard dorsal au lieu de 25 %. Le lard dorsal, qui se compose de ± 82 % de gras, est remplacé par de la viande de porc maigre (P2), qui ne contient que ± 10 % de gras, et de la viande de bœuf (B2) (± 8 % de gras). De ce fait, la teneur en gras dans le produit fini est de 26,5 % au lieu de 33,0 % (cfr Tableau).
En réduisant la quantité de gras et en ajou-

tant plus de viande maigre, on influence négativement la liaison dans le salami (cfr Fig. 1). Pour résoudre ce problème, on ajoute dans cette recette à la teneur réduite en sel et en gras des protéines lactées et des fibres.

Fig. 1: Salami à la teneur réduite en sel et en gras: sans fibres et protéines lactées, mauvaise liaison (A); avec fibres et protéines lactées, bonne liaison (B).

Matières premières	kg		%
Viande de porc	5	V2	50
Viande de bœuf	3,2	R2	32
Lard dorsal	1,8	V8	18
TOTAL	**10,0**		**100**

Épices, ingrédients et additifs	g/kg
Sel nitrité	22,0
Chlorure de sodium (NaCl)	2,0
Diphosphate (E450)	2,0
Fibres	7,0
Protéines lactées	10,0
Culture d'ensemencement (*)	
Glucose (**)	5,0
Poivre blanc	2,5
Noix de muscade	0,75
Coriandre	0,2
Cardamome	0,2
Chili	0,2
Extrait de levure (alternative: glutamate de sodium E621)	1,0
Arôme de fumé	1,0
Ascorbate de sodium (E301)	0,5
TOTAL	**54,35**

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

Méthode de fabrication

On part du même principe de fabrication pour la variante à teneur réduite en gras ET en sel, que dans la recette à teneur en sel réduite. Dans la 1ère étape, on ajoute la culture d'ensemencement, les épices et tous les ingrédients y compris les protéines lactées et les fibres (et à l'exception du sel et du phosphate) à la viande maigre semi-congelée (porc+bœuf) et on procède au cutterage jusqu'au grain de viande souhaité. Ensuite, on ajoute le sel et le phosphate dans la pâte de viande maigre et on mélange bien le tout. Dans la 2ème étape, on ajoute le lard congelé et on procède au cutterage jusqu'au grain de lard souhaité, jusqu'à obtention d'une pâte de salami liée (- 4°C).
Après la mise sous vide de la pâte de salami, cette pâte est poussée dans des boyaux. Les salamis sont ensuite fermentés à une température de ± 24°C et avec une humidité de l'air élevée (± 94 %) pendant 2-3 jours jusqu'à la baisse de pH requise (pH = 4,8 – 4,9). Les salamis peuvent aussi être fumés pendant la fermentation, et ce généralement chaque jour de la fermentation pendant 20 à 30 minutes. Après la fermentation, les salamis sont séchés (min. 20-25 %) pour perdre le liquide nécessaire et pouvoir garantir un produit sûr. Cela s'effectue à une température de ± 14 °C et avec une humidité de 85-86 %. En fonction du diamètre, cela dure environ 2-3 semaines.

MANIPULER LES MACHINES EN TOUTE SÉCURITÉ … L'AFFAIRE DE TOUS !

L'utilisation de machines et d'objets tranchants est bien évidemment un incontournable de votre métier. Souvent utilisés dans un but bien précis « régaler les consommateurs », les manipuler de façon non correcte ou inappropriée peut être dangereux !

Heureusement, de simples gestes et mesures peuvent sécuriser le quotidien de chacun !

Nous vous proposons quelques pistes à suivre.

POINT DE DÉPART : LA PRÉVENTION DÈS L'ACHAT D'UNE MACHINE

L'employeur doit veiller à ce que les équipements de travail mis à disposition des travailleurs soient appropriés au travail à réaliser et ce, tout en garantissant la sécurité et la santé des travailleurs lors de leur utilisation.

Un marquage « CE » est apposé sur votre nouvelle machine et vous n'y apportez aucune modification lors de sa mise en service ?
Vous pouvez alors normalement présumer que celle-ci réponde aux exigences essentielles de sécurité et de santé. Elle est également supposée être conforme aux prescriptions minimales applicables aux équipements de travail. Par conséquent, elle ne doit donc plus subir de contrôle de conformité.

Vous modifiez votre machine ou celle-ci ne dispose pas de certification CE ?
Vous devez alors établir un rapport constatant que celle-ci réponde aux 19 prescriptions minimales de sécurité. Suite aux éventuels manquements constatés, l'entreprise doit définir des moyens de prévention adéquats.

Besoin d'aide dans cette démarche ? N'hésitez pas à contacter votre service externe de prévention et de protection au travail.

SOYEZ ATTENTIF LORS DE L'INSTALLATION DE VOTRE NOUVELLE MACHINE

Lors de l'installation de votre machine, assurez-vous que l'espace de travail soit suffisant et stable. N'oubliez pas l'aspect « hygiène ». Il faut également pouvoir nettoyer l'arrière et le dessous de la machine sans courir de risque.

LES FICHES D'INSTRUCTION DE SÉCURITÉ : LA GARANTIE D'UNE UTILISATION SÛRE

L'employeur doit mettre à disposition des travailleurs les informations nécessaires à une utilisation correcte des équipements de travail, notamment au moyen d'instructions écrites.

Les fiches d'instruction doivent évidemment être lisibles et compréhensibles. En « un clin d'œil », le travailleur doit retrouver les informations relatives au fonctionnement sûr de la machine.

La fiche d'instruction doit comporter une série d'informations relatives :
- aux instructions à suivre lors de l'utilisation de la machine, mais également lors de son entretien,
- aux risques liés à l'utilisation de la machine et aux mesures de prévention à appliquer,
- à la marche à suivre en cas d'urgence,
- si nécessaire, aux équipements de protection individuelle requis.

Ces fiches doivent bien entendu se trouver à proximité des machines, afin de pouvoir être facilement consultées par les travailleurs.

Exemple de fiche d'instruction pour une trancheuse à viande
Exemple issu de l'application «Gestion des risques », disponible pour les clients affiliés au Service Externe de Prévention et de Protection Securex

QUELQUES TRUCS ET ASTUCES LORS DE LA RÉDACTION D'UNE FICHE D'INSTRUCTION DE SÉCURITÉ

- Rédigez la fiche en concertation avec le conseiller en prévention.
- Informez le travailleur du but pour lequel cette machine doit être utilisée.
- Indiquez-y des informations brèves et essentielles relatives aux risques et aux mesures de prévention.
- Fournissez en un clin d'œil des informations relatives au fonctionnement sûr de la machine ou de l'installation.
- Assurez-vous que cette fiche soit lisible, agréable et accessible.
  - Illustrez votre fiche ! Des images sont plus parlantes qu'un texte (pictogrammes, schémas, …).
  - Fixez-la près de la machine.
  - Prévoyez un mode d'emploi dans la langue maternelle de chaque utilisateur.
  - Pourquoi ne pas surligner les situations d'urgence (en rouge par exemple) ?
- Formez votre personnel ! Une fiche d'instruction de sécurité n'est pas toujours suffisante. Pensez aux nouveaux travailleurs, aux jeunes qui débutent leur toute première expérience professionnelle. Pensez-y au moment de l'accueil !

securex	FICHE D'INSTRUCTION DE SECURITE	

TRANCHEUSE A VIANDE

PRESCRIPTIONS GENERALES

- Ne **jamais** court-circuitez les sécurités. Les appareils défectueux doivent immédiatement être remplacés.
- Ne vous laissez **pas distraire** lors de vos manipulations.
- Ne portez **pas** d'alliance, bracelet, montre, chaîne, collier ou autres bijoux.
- Utilisez toujours les moyens de protection **collectifs**.
- Ne placez aucun **outil** ou pièce libre **sur** la machine.
- Gardez votre atelier toujours **propre**, vous éviterez ainsi des accidents.
- Il est nécessaire d'avoir suivi une **formation** pour l'utilisation de cette machine !

UTILISATION

1. *AVANT*

- ✓ Placer la trancheuse sur une surface de travail **stable et fixe**. **Evitez** les passages étroits.
- ✓ Si vous portez des cheveux longs, portez une **charlotte** ou attacher vos cheveux.
- ✓ Assurez-vous que le câble est installé de manière à ce que personne ne puisse trébucher ou que celui-ci ne soit en contact avec une surface **chaude**.
- ✓ Vérifier si la trancheuse et le pousse-talon sont en **bon** état et correctement nettoyés.

2. *PENDANT*

- **Bloquez** la viande à trancher à l'aide du pousse-talon.
- **Allumez** la trancheuse.
- Toujours pousser la viande avec le **charriot**, vos doigts placés derrière le **cache de protection.**
- **Dégagez** vos mains de la zone de découpe.
- N'ôtez **pas** des restes de viande lorsque la machine **fonctionne** encore.

3. *APRES - NETTOYAGE*

- Lorsque la machine est à l'arrêt, la position du couteau doit toujours se trouver **sur « o »** ou « off ».
- Avant de procéder au nettoyage, veillez à **débrancher** la prise électrique.
- Portez toujours des **gants anti-coupures** lors du nettoyage.
- Nettoyez/essuyez toujours les lames du **dos vers le tranchant**.

DANGER	MESURE DE PREVENTION
Contact avec la lame pendant l'utilisation, le nettoyage (coupures, blessures)	– Toujours utiliser le chariot et le pousse talon lors du tranchage. – Avoir à disposition des gants anti coupures et du lubrifiant. – Suivre les instructions pour le nettoyage. – Ne jamais nettoyer la lame lorsque la machine est en marche.

2ème partie de notre série sur LES « LOCOMOTIVES » DE NOS CONCOURS 2018

Si quelqu'un mérite le titre de Mister Eurobeef, c'est sans aucun doute Didier Van De Casteele. Au cours de la dernière décennie, Didier a gagné à peu près tout ce qu'il y avait à gagner dans les divers concours. Outre toute une série de médailles d'or et de prix pour les différentes rubriques, il a remporté 3 x d'affilée le Poum d'Or et 2 x l'Eurobeef d'Or, et l'Eurobeef d'Argent trône aussi dans son armoire à trophées. En 2013, il a reçu des mains de la Ministre des Classes Moyennes de l'époque Sabine Laruelle la médaille de 1er Boucher de Belgique. Nous savons de Didier qu'il est un professionnel passionné, qui met tout en œuvre pour promouvoir le métier de boucher artisanal.
Je suis donc particulièrement fière de pouvoir ajouter cette « bête de concours » à une série de jeunes bouchers qui, de manière désintéressée et par simple amour du métier, veulent soutenir à fond les concours 2018.

Didier, je suis très heureuse qu'avec Vanessa, tu aies accepté de soutenir et de promouvoir nos concours professionnels. Tu es la personne toute indiquée pour guider les jeunes dans le déroulement des concours et les convaincre de participer.

Didier: Personnellement, je trouve que tous ceux qui ont un peu de fierté professionnelle, devraient participer aux concours. C'est une magnifique initiative de la Fédération Nationale. Participer donne au boucher artisanal la possibilité de se distinguer de la grande distribution, par le biais de son savoir-faire et de sa fierté professionnelle. Les produits que nous présentons comme bouchers artisanaux à de tels concours, sont inédits dans la grande distribution. Leur premier objectif étant le profit, leur production est uniforme et banale. Nous par contre, nous pouvons nous targuer à juste titre d'opérer un retour à l'essence des produits et de viser uniquement la qualité, la saveur, la présentation, ... Nous sommes fiers d'être au quotidien au service de nos clients, en leur fournissant des produits maison de première qualité, pour lesquels ils viennent spécialement chez nous, parce qu'ils ne trouvent cette saveur nulle part ailleurs.

Comment as-tu attrapé le virus et quel âge avais-tu à ta première participation?

Didier : Il faut déjà remonter à l'époque où, en dernière année de mes études à Ter Groene Poorte à Bruges, je voulais absolument participer à la Junior Cup du concours Eurobeef. J'espérais décrocher un bon résultat, mais j'ai également présenté au concours quelques produits de base de la boucherie de mon père, comme une saucisse de veau, un pâté à tartiner, un fricandon, un jambon paysan et un salami.
J'ai obtenu 2 x l'or, 2 x l'argent, 1 x le bronze et 1 mention honorable, cette dernière pour le produit pour l'épreuve intégrée. J'étais satisfait mais quand même avec un sentiment mitigé. Satisfait de l'ensemble des résultats, mais déçu du résultat pour l'épreuve intégrée. Pour que les choses soient bien claires, mon produit était de bonne qualité : je devais simplement aller de l'avant et faire encore mieux. C'est à ce moment-là qu'ont été jetées les bases de mes participations ultérieures. J'étais tellement marqué par le résultat de mon produit pour l'épreuve intégrée que j'ai décidé de me représenter deux ans plus tard avec le même produit et ce avec succès. La morale de cette histoire, c'est que tout est améliorable et que qui persévère gagne!

Tu as par la suite remporté de nombreux prix, ce qui s'est certainement avéré payant. Je vois que depuis ma dernière visite, il y a encore plus de personnes qui travaillent ici. Qu'est-ce que tous ces prix ont représenté pour toi?

TEXTE ET PHOTOS : **CARINE VOS**

Didier: Je suis content de te l'entendre dire. Cela fait maintenant 10 ans que nous avons commencé et je pense pouvoir dire que nous avons réalisé de belles choses. Le sommet? Non, certainement pas, mais une entreprise qui tourne bien et dont nous pouvons être fiers. Je veux soigner et entretenir ce que nous avons bâti ensemble pendant ces 10 ans et continuer à m'engager tous les jours pour cela.

Il va de soi que pour tout cela, il faut soi-même se retrousser les manches et qu'être parmi les meilleurs à un tel concours n'arrive pas par hasard. Comment prépare-t-on le concours?

Didier: Pour moi, c'est quelque chose qui doit venir progressivement. Un bon résultat n'arrive pas tout seul. Je pense aussi que personne ne s'attend à ce que vous gagniez un prix dès votre première participation. Il faut acquérir de l'expérience et surtout bien lire les rapports du jury. La cotation des produits par un jury professionnel est une réelle plus-value. Vous pouvez tirer profit des observations des membres du jury après le concours pour perfectionner votre produit. Je crois également qu'il faut continuer à demander à ses clients ce qu'ils pensent de vos produits. Surtout quand vous introduisez des nouveautés dans votre assortiment: organisez des dégustations et demandez l'avis de vos clients. Être au goût du jury est ce qu'il y a de plus difficile. Ils viennent de tous les coins du pays et les goûts varient d'une région à l'autre. Prenez le boudin ou les salaisons crues: les saveurs et les compositions sont fortement liées aux régions.
La préparation est aussi très importante au niveau du processus de fabrication. Les machines sont-elles bien réglées? Les lames du cutter coupent-elles bien? La sous-videuse permet-elle des mises sous vide spéciales? La réfrigération est-elle réglée de manière optimale? Le matériel pour injecter la saumure est-il en ordre?
Autre point important: envoyez des produits qui sont bien au point. Ne faites jamais un produit spécialement pour le concours: cela dure des mois avant qu'un produit soit au point. Un bon résultat s'obtient avec un produit où il n'y a rien à redire.

Je sais que tu n'es pas tout seul et que Vanessa apporte aussi sa petite pierre à l'édifice, mais que peut faire la femme du boucher dans ce contexte?

Didier : Vanessa est mon soutien! Elle me soutient de toutes les manières possibles et me donne la possibilité d'approfondir à fond un produit déterminé, parfois pendant des heures. Pendant la période qui précède immédiatement le concours, tout passe après. Le reste ne m'intéresse plus du tout et seul le concours me passionne. Vanessa gère cela très bien, tant sur le plan privé que professionnel.

Derrière chaque grand homme se cache une grande femme!

Vanessa : Comme couple, on travaille ensemble à la poursuite du même objectif et soutenir son mari à 100 % est toujours indispensable. Je suis surtout celle qui reste calme et qui veille à ce que Didier puisse se préparer en toute sérénité au concours.
Quel est le profil du vainqueur idéal d'Eurobeef ou du Concours d'Excellence ?

Didier : Je pense être quelqu'un qui a de l'expérience en la matière. Le vainqueur idéal est celui qui met tous les jours de la passion et de l'amour du métier dans ses produits, son personnel, son magasin, son comptoir et ses clients. C'est aussi un ambassadeur de notre profession, qui doit transmettre l'amour du métier vers l'extérieur, afin que notre magnifique profession ait tout l'avenir qu'elle mérite.

Participer à un concours est quelque chose de stressant. Comment gérez-vous cela?

Didier: Une bonne préparation est le début de tout. Je voudrais conseiller aux candidats de ne pas attendre le dernier jour pour s'inscrire. Il faut déjà avoir lancé les préparatifs dès maintenant. Établissez un schéma de travail. Les salaisons doivent être fabriquées des mois à l'avance. Veillez à ce que la dernière semaine avant le concours, il n'y ait plus que les préparations traiteur à faire. Il va de soi qu'on ne peut pas faire les plats à l'avance, mais le plan de travail doit déjà être prêt. Essayez les plats au moins un mois à l'avance, pour savoir exactement de quoi cela aura l'air. Prenez des photos des plats et regardez-les tous les jours. Ayez un œil critique et apportez les adaptations nécessaires. Une bonne préparation et la planification adéquate réduisent considérablement le stress.

Vanessa : Je reprends là où c'est possible les tâches de Didier. Comme femme, c'est assez limité mais toute aide est évidemment la bienvenue. Les 2 derniers jours sont un peu plus intenses, parce qu'il faut encore tout garnir et tout rassembler. Le montage des plats se fait bien entendu les dernières heures avant le concours. Après toutes ces années, nous sommes une équipe parfaitement rodée. Quand on gère une boucherie ensemble depuis 10 ans, un simple regard suffit parfois pour savoir ce qu'il faut faire ou ne pas faire.

Cette fois-ci, tu ne participeras pas à la rubrique plats, parce que tu es toi-même jury dans cette rubrique. Vas-tu participer dans les autres rubriques?

Didier : J'ai tellement attrapé le virus que je ne peux pas m'en empêcher. Après notre interview, je vais bien étudier les rubriques, pour voir dans quelle catégorie je vais participer. Les salaisons crues sont certainement une rubrique où je vais inscrire des produits. Je participe pour les prix par rubrique, uniquement pour le fun et pour renouveler quelques diplômes.
Un très bon candidat se sent comme un poisson dans l'eau quand il siège dans un jury de qualité. Tu vas coter les plats avec quelques spécialistes. À quoi vas-tu certainement faire attention?

Didier : La symétrie est un de mes chevaux de bataille, tout comme le fait de savoir si un plat se trouve de manière présentable sur la table. Pour moi, chaque plat doit en outre avoir une histoire, sans oublier une bonne variation dans les différentes espèces de viande. Il ne peut y avoir ni trop ni trop peu de viande dans le plat. Nous voyons chaque année de très beaux plats mais souvent aussi des présentations moindres. Cette rubrique n'est pas facile pour un jury. Les plats sont des pièces de présentation, ce qui signifie qu'ils sont impayables en termes d'heures de travail pour le consommateur. Ils sont plutôt la vitrine du savoir-faire du boucher. Pour moi, les plats du vainqueur doivent avoir ce petit quelque chose en plus.
Ces dernières années, nous avons vu de petits bijoux dans la rubrique plats de viande fraîche et charcuterie. Quel est pour toi un chouette plat pour le concours, sachant que les plats ne doivent pas être vendables mais sont plutôt des pièces de présentation?
Didier: Pour moi, ils doivent être faits avec des produits naturels et/ou une garniture faite par exemple avec de la graisse de porc. Ils doivent être beaux à regarder. La finition est très importante dans cette rubrique. Il ne peut y avoir qu'un seul vainqueur et tout le monde doit être bien d'accord que le plat du vainqueur est vraiment le plus beau.

Vanessa, à quoi fais-tu attention et, avec le recul, qu'est-ce qui

est important quand on concourt pour la 1ère place dans cette rubrique?

Vanessa: Pour moi, la finesse du produit, la finition sont des points très importants. Les légumes offrent tellement de possibilités pour embellir un plat. D'autres produits ou méthodes de finition donnent un cachet particulier aux plats. Je pense surtout qu'un bon plan et un montage préalable du plat sont importants pour avoir une bonne vision de ce qu'on va présenter au jury. Le jury dans la rubrique plats se compose principalement d'anciens lauréats de cette rubrique. Est-ce un avantage ou pas pour les participants? On verra à l'autopsie ...

Seras-tu un membre de jury strict, Didier?

Didier : Strict mais équitable comme tous les membres de jury, je pense.

Les futurs participants peuvent-ils vous contacter pour des infos ou un soutien moral?

Didier et Vanessa: Certainement. Nous voulons partager notre savoir-faire et les conseils et suggestions sont toujours les bienvenus. Nous avons 2 anciens stagiaires qui vont participer pour la 1ère fois et qui sont venus nous demander conseil. Il va de soi que je transmets ce que j'ai moi-même appris. Mais je suis surtout fier que la prochaine génération de bouchers soit prête à se mesurer avec des collègues de tout le pays.

Pourquoi pensez-vous qu'il y a aussi peu de femmes qui participent aux concours?

Vanessa: Je trouve que quelqu'un qui a étudié pour devenir boucher – qu'il s'agisse d'un homme ou d'une femme – devrait toujours participer aux concours Eurobeef. Il est vrai que quand on regarde la proportion d'hommes et de femmes qui participent, on constate que le nombre de femmes est assez limité. Même si je pense qu'elles participent dans les coulisses à la réalisation des produits envoyés. Mais il est effectivement dommage qu'il y ait si peu de femmes qui participent. Peut-être pouvons nous lancer ici un appel chaleureux, pour qu'il y ait davantage de femmes parmi les participants! (elle rit)

Didier: Quand on voit les classes dans les formations de boucher, on constate qu'il y a encore toujours plus d'hommes que de femmes qui choisissent notre profession. Peut-être la Fédération devrait-elle créer une rubrique distincte pour les femmes, afin d'en atteindre davantage.

Peut-être encore un bon conseil pour terminer?

Didier: Inscrivez des produits qui marchent bien dans votre boucherie et que vous avez l'habitude de faire. N'allez pas chercher des choses trop spéciales, car cela va foirer. Prenez des produits dans votre frigo ou votre stock. Tenez compte d'un certain degré de difficulté, par exemple un saucisson sec par rapport à un salami, du lard fumé par rapport à du jambon cru, du saucisson au jambon par rapport à du saucisson de Paris, etc. Ne prenez jamais la première pièce ou la dernière pièce d'une production. Faites attention aux détails, quel que soit le produit.

EN FAIT, TOUT LE MONDE DEVRAIT PARTICIPER: LES ABSENTS ONT TOUJOURS TORT!

Le smiley : la garantie hygiène qui augmente la confiance de votre clientèle

Ça y est, le printemps arrive à grands pas et qui dit printemps dit aussi grand nettoyage de printemps ! L'occasion d'améliorer encore l'hygiène de votre établissement et d'augmenter la confiance de votre clientèle. En route pour le !
Ce petit autocollant vert atteste de la mise en place d'un système crédible pour contrôler l'hygiène au sein de votre boucherie.

Pour obtenir ce smiley, rien de plus facile. Vous devez mettre en place un système d'autocontrôle à l'aide du Guide d'autocontrôle G-003, spécifique pour le secteur de la boucherie-charcuterie et validé par l'AFSCA. Cette première étape ne vous demandera pas de gros effort supplémentaire étant donné que la mise en place d'un tel système pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire est une obligation légale depuis 2005.

Pour vous faciliter le chemin de l'autocontrôle, notamment en ce qui concerne la mise en place de procédures de nettoyage et de désinfection, les produits enzymatiques de Realco sont là pour vous aider ! VOS AVANTAGES :

- ¬ De meilleurs résultats aux tests ATP et microbiologiques
- ¬ Des produits enzymatiques puissants, aux normes HACCP
- ¬ Des produits plus performants à budget équivalent
- ¬ Des solutions hautement biodégradables avec un impact positif sur vos canalisations et sur l'environnement (rejet d'eaux pré-épurées)
- ¬ Des conseils et un suivi de votre nettoyage par des experts
- ¬ Un plan d'hygiène détaillé aux normes AFSCA

Une fois ce système d'autocontrôle mis en place, vous devez ensuite être audité favorablement par un organisme de certification/d'inspection indépendant agréé pour votre secteur et le tour est joué ! Notez qu'on ne peut pas obtenir un smiley suite à un audit effectué par l'AFSCA.

Lorsque vous avez obtenu votre smiley, vous pouvez l'afficher de manière visible, à l'entrée de votre boucherie par exemple. Il est composé d'un numéro d'identification unique et doit être renouvelé tous les 3 ans.

Que gagnez-vous à obtenir ce smiley ?

Tout d'abord, c'est un signe de confiance pour le consommateur. Il donne à vos clients la garantie que la sécurité alimentaire des produits que vous leur vendez est optimale. C'est donc une information précieuse pour votre clientèle habituelle qui peut aussi vous attirer de nouveaux clients.

De plus, il vous permet de bénéficier d'une réduction de 75% sur votre contribution annuelle à l'AFSCA.

Enfin, l'AFSCA vous contrôlera moins souvent. En effet, il y a moins de risques pour la sécurité alimentaire vu le système d'autocontrôle mis en place.

Source : AFSCA, www.afsca.be/smiley

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

Ayman Amin, expert hygiène Realco

Promotion de printemps

DEGRES-L+

Nettoie et désinfecte en **une seule étape**

- **Sans effort**
- **Sans danger***
- **Efficacité** prouvée
- Gain de **temps**
- Gain d'**argent**

* aux concentrations d'usage.

Offre valable du 1er mars au 31 mars 2018 chez les distributeurs participants.
Offre cumulable avec les conditions tarifaires habituelles.

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

QUELS PRODUITS INNOVANTS TROUVEREZ-VOUS DEMAIN DANS VOTRE ASSIETTE? Le concours 'Tavola d'Or' couronne les firmes Belberry Préserves, BelOrta, Kaasboerderij 't Groendal et Lambert J.L. ETS.

L'INNOVATION ALIMENTAIRE – AU CŒUR DU CONCOURS 'TAVOLA D'OR'.

Est-ce que tout n'a pas déjà été inventé, est-ce qu'il est encore possible de se montrer innovant dans le domaine alimentaire? La réponse à cette question est aussi brève, concise que convaincante: oui! Face aux nouvelles tendances, à une société en pleine évolution et à des consommateurs aux habitudes alimentaires changeantes, les fabricants s'empressent de répondre aux souhaits de leurs clients. En couronnant les meilleures innovations alimentaires, la Tavola d'Or contribue à déterminer ce que le consommateur de demain trouvera dans son assiette ou dans son verre. Ce concours est organisé dans le cadre de Tavola, le salon professionnel de l'alimentation fine et des produits frais, qui se tient, tous les 2 ans, à Kortrijk Xpo, et cela depuis 1982. En cette année 2018, 17.000 professionnels de la vente au détail, du commerce de gros, des magasins spécialisés et des organisations de restauration venant de 30 pays différents sont attendus à Tavola – le plus beau salon de l'alimentation du continent européen.

SELECTION SEVERE SUR BASE D'UNE ÉVALUATION EN 2 TOURS

Le concours Tavola d'Or se déroule en 2 étapes. Dans un premier temps, 3 acheteurs différents évaluent l'aspect innovant sur base d'une argumentation et d'un échantillon du produit. Vient, ensuite, un examen approfondi accompagné d'une dégustation, où le produit ou concept est évalué sous toutes ses facettes. Pour cette édition 2018, 104 produits ont été envoyés par 69 producteurs. A l'issue du premier tour, 59 d'entre eux ont été sélectionnés pour le second tour, où ils tenteront de décrocher la Tavola d'Or si convoitée.

Le jury final se compose d'acheteurs, de responsables de la gastronomie, du monde publicitaire, du développement de produits et de marques, ainsi que de membres de la presse. Pour le jury final de l'édition 2018, Tavola a pu compter sur le jugement professionnel et la collaboration enthousiaste de: Thierry Cattoir - Remarkable, Peter Coucquyt - Foodpairing, Jan Deldycke - Deldycke Traiteur, Dirk De Schrijver – DM&S, Anthony de Rooij – Sligro, Geert Erard - Rob The Gourmets' Market, Mieke Koch - Slagerij Aula, Ann-Françoise Laurent – Delitraiteur, Peggy Lievens - ISPC, Hans Michiels - Delhaize Belgium, Annick Mievis - Colruyt, Jonny Peeters - ISS Catering, Jan Prinsen - Belgian Fresh Food Institute, Stefan Van Rompaey - Retail Detail, Luc Van Rensbergen - Koresto, Robert Wickerhoff – Wickerhoff & Alexis Wyngaerden - Carrefour Belgium.

Ces professionnels désigneront, dans chacune des 4 rubriques, le gagnant de la Tavola d'Or et les 2 nominés. La saveur n'est pas le seul facteur déterminant; des critères tels que l'innovation, le conditionnement, le marketing, l'aspect écologique et durable jouent également un rôle dans l'évaluation.

4 CATEGORIES

L'alimentation se retrouve dans nos assiettes grâce à différents canaux. Les critères d'innovation diffèrent selon le canal dans lequel le produit est vendu. Un supermarché, par exemple, se basera sur d'autres critères qu'une épicerie fine ou une entreprise de restauration. La Tavola d'Or en tient compte et subdivise le concours en 4 catégories.

13 LAUREATS: 4 GAGNANTS ET 9 NOMINÉS

Le consommateur peut s'attendre à découvrir bientôt quelques nouveautés étonnantes. Les lauréats sont tous des produits uniques qui toucheront le consommateur par différents canaux. Selon le trophée qu'ils ont décroché, le consommateur les découvrira dans une épicerie fine (Tavola d'Or Délicatesses) ou en libre-service dans un supermarché (Tavola d'Or Retail). A ces deux catégories, nous en ajoutons deux autres : celle des produits prêts à la consommation qui sont vendus, préparés ou transformés dans le canal du foodservice (Tavola d'Or Foodservice) et celle des produits proposés dans le service traditionnel, par exemple chez le boucher ou le traiteur ou dans le comptoir d'un supermarché (Tavola d'Or Traiteur).

Tous les produits ayant atteint le second tour sont exposés dans la Rambla centrale et constituent un excellent point de départ pour découvrir les meilleures nouveautés présentes à Tavola. Les gagnants, quant à eux, sont regroupés dans le hall 5. Les visiteurs pourront déguster ces produits et voter pour l'un d'entre eux. A l'issue du salon, le produit ayant récolté le plus de voix se verra octroyer le Prix du Public de la Tavola d'Or.

LES GAGNANTS DE LA TAVOLA D'OR 2018 SONT:

GAGNANT DE LA TAVOLA D'OR RETAIL 2018:
SOCCA CHIPS - LAMBERT J.L. ETS.

Le Socca est un mets typiquement méditerranéen de la région niçoise. Le chef Luc Salsedo s'en est servi comme base à la création des Socca Chips. Ces chips doivent leur saveur unique à la farine de pois chiches dont ils se composent. Des ingrédients 100% naturels, sans gluten et végétaliens en font un produit unique aux multiples applications.
Plus d'informations: Lambert J.L. ETS – stand 151
Tél. +32 (0)10 23 01 50 – www.jllambert.com - info@jllambert.com

1ère nomination Tavola d'Or Retail 2018: Vegan Groentenbroodjes – Desem

Petits pains de seigle végétaliens au levain comportant au moins 35 % de légumes, prêts à griller.
Fazer a développé ces petits pains après une étude de marché internationale sur la baisse de la consommation de pain chez les Millenials. Ces petits pains sont riches en fibres et très pratiques. Ce qui les rend uniques? Le fait qu'un tiers de la farine soit remplacé par des légumes. Ces petits pains sont disponibles en 2 saveurs: betterave rouge & carotte avec 35% de légumes et carotte & panais avec 38% de légumes. Les 6% de farine complète de seigle au levain leur donnent toute leur saveur et leur apport en fibres. Les petits pains sont cuits au four, pré-coupés et emballés dans un sachet « gaspack », il ne reste plus au consommateur qu'à les griller. Commodité haut de gamme.
Plus d'informations: Nordic Baking & Cooking, Destelbergen – stand 132
Tél.: +32 (0) 9 324 77 39 - www.nordicbc.com

2ème nomination Tavola d'Or Retail 2018 (ex-aequo): Wood'n Wrap

Innovation Barbecue avec un petit plus gustatif

Délicieux wrap de poulet et de légumes tendres aux saveurs mondiales, enveloppé dans une mince pellicule en bois. Nous reproduisons ici une méthode de cuisson ancestrale sur feu ouvert sur des barbecues modernes au gaz et au charbon de bois. Le bois protège l'aliment qui reste tendre et juteux. Sous l'effet de la chaleur et de la combustion du bois, il acquiert un délicieux parfum fumé. Le wrap se compose de lanières de poulet juteuses et tendres, de fines herbes et de légumes frais enveloppés dans une crêpe salée. Une caresse pour les yeux, que ce soit sur le barbecue ou sur l'assiette. Disponible en 3 saveurs mondiales: Italian, Mexican & Oriental.
Plus d'informations: Chicken Masters of Belgium – stand 4101
Tél. +32(0)9 381 54 81- www.chickenmasters.be -admin@chickenmasters.be

2ème nomination Tavola d'Or Retail 2018 (ex-aequo): Barbecue Hello Fish

Fini le poisson gluant sur le BBQ
Lors d'un barbecue, le poisson est toujours désavantagé par rapport à la viande. Grâce à ces deux innovations, les consommateurs peuvent, dorénavant, préparer de délicieux plats de poisson sur le barbecue. En protégeant mieux le poisson, vous obtenez un produit parfaitement fini. Le premier concept se compose de 3 types de satés: poisson saté dans une enveloppe de Nori, courgette ou bacon fumé. La deuxième innovation est le Wrap in Wood. Cette coquille en bois laisse au poisson le temps de cuire lentement sur le barbecue, sans aucune perte. Ce produit se décline de 4 façons différentes (Wrap de tortilla - Wrap au saumon – Wrap de cabillaud – Wrap de scampis).
Plus d'informations: De Troyer – Oordegem
Tél. +32(0)9 369 85 42 – www.detroyer.be - info@detroyer.be

GAGNANT DE LA TAVOLA D'OR DÉLICATESSES 2018:
BARISTA – KAASBOERDERIJ 't GROENDAL

Ce nouveau fromage est né d'une collaboration entre Kaasboerderij 't Groendal et Koffiebranderij Viva Sara. La production fromagère recourt régulièrement aux cendres, qui constituent une barrière naturelle contre les moisissures et les bactéries. Le 'Morbier' en est un exemple connu. Notre fromage a ceci d'unique qu'au lieu de cendres, nous utilisons du café torréfié moulu. Si le café présente des propriétés identiques à celles des cendres, il procure aussi un agréable arôme au fromage. Le résultat est un fromage à pâte mi-dure dégageant un subtil parfum de café et présentant une remarquable croûte naturelle de couleur gris noir.
Plus d'informations: Kaasboerderij 't Groendal - Rumbeke – stand 487-E
Tél. +32 (0)51 200 586– www.tgroendal.be – tgroendal@telenet.be

1ère nomination Tavola d'Or Délicatesses 2018: Salt of Hearts de Camellia S

Moins de sel – plus de goût!

Qui n'aime pas le sel? Les études le démontrent amplement: nous sommes nombreux à consommer trop de sel. Salt of Hearts est né de cette prise de conscience. Il s'agit d'un exhausteur de goût naturel ne contenant que 15% de sel. Pour ce mélange, Mill & Mortar s'est assuré la collaboration du chef cuisinier et consultant nutritionnel Rasmus Bredal, qui, sur la base de principes neurogastronomiques, satisfait tant l'estomac que le cerveau.
Une fois les autres saveurs de base (acide, sucré, amer, umami et piquant) renforcées et parfaitement équilibrées, il suffit d'un peu de sel pour que le goût d'un plat passe à un niveau supérieur. Salt of Hearts est un mélange 100% naturel et biologique à base de sel (seulement 15%), de sumak, de graines de sésame grillées, de coriandre, de sucre, d'algues, de champignons séchés et d'une pincée de poivre.
Plus d'informations: Camellia S - Desselgem - stand 1148
Tél. +32 (0)478 392 275 – info@camelliasbvba.eu - www.camelliasbvba.eu

2ème nomination Tavola d'Or Délicatesses 2018: KUU Tube de Kuu

Combiner les saveurs, c'est tout un art!
Avec les tubes KUU, tout le monde peut se montrer créatif à table en choisissant une saveur grâce à laquelle rehausser un plat. Chaque tube contient une gelée artisanale au goût surprenant et inhabituel ou une combinaison de saveurs inédite. Déguster un repas devient un événement créatif. En faisant appel à vos talents cachés, vous créez une œuvre d'art, petite ou grande, à la saveur personnelle. Il y a 5 tubes KUU: myrtille et menthe, canneberge et vin de myrtilles, fleurs de sureau et vanille, gelée de thé de myrtilles, gelée de bière et myrte bâtard. Les tubes en aluminium sont soigneusement remplis à la main et emballés avec la notice dans une petite boîte. Le design recherché et la reproduction d'une œuvre d'art sur la boîte évoquent l'association avec l'art du goût. Les tubes KUU sont complètement étanches à l'air et à la lumière. Le goût, les couleurs et la durée de conservation sont ainsi garantis plus longtemps, même après ouverture. Facile, pratique, hygiénique et entièrement recyclable. Ce qui est bon peut aussi être beau.
Plus d'informations: KUU – Beringen - stand 417-C
Tél. +32 (0)11 23 03 10- www.kuubelgium.be – info@kuubelgium.be

GAGNANT TAVOLA D'OR FOODSERVICE 2018:
BELBERRY TERRINES GOURMANDES DE BELBERRY PRÉSERVES

Les Terrines Gourmandes Belberry de Belberry sont de délicieuses préparations à base de fruits, d'oignons, de vin ou de moutarde. Faciles à portionner en cubes, tranches ou barres, elles finiront à merveille vos amuse-gueules jusqu'au dessert inclus. Six saveurs uniques sont disponibles: Oignon rouge & Framboise, Citron sauvage, Orange amère, Figue pourpre, Vin Sauternes et Moutarde. Au sein du réseau de la restauration, ce produit trouvera son chemin vers l'artisan culinaire et la gastronomie contemporaine.
Chez les détaillants haut de gamme, les terrines s'intègrent parfaitement dans le réfrigérateur en compagnie des fromages & produits laitiers, des charcuteries et des salades. Laissez libre cours à votre créativité et donnez une touche finale à tous vos plats.
Plus d'informations: Belberry Préserves – Marke - stand 177
Tél.+32(0) 56 220 560– www.belberry.com – info@belberry.com

1ère nomination Tavola d'Or Foodservice 2018 Mini-Croques en 3 saveurs d'Ovi:

Un Croque-Monsieur comme vous n'en avez jamais vu!
Dans le cadre d'une innovation constante, Ovi a créé cette variante colorée et savoureuse, basée sur le croque-monsieur classique. Les formats, couleurs et saveurs sont entièrement nouveaux. 3 saveurs: mini-croque au saumon, mini-croque au chorizo et mini-croque à base de poulet. Produit congelé d'un grand confort. Un classique à l'impulsion nouvelle.
Plus d'informations: Ovi –Olen – stand 276
Tél. +32 (0) 14 213 051- www.ovi.be – info@ovi.be

2ème nomination Tavola d'Or Foodservice 2018:
Riz de chou-fleur nature de Greenyard Frozen Belgium

Le riz de chou-fleur est une alternative saine et extrêmement polyvalente au riz. D'une grande légèreté, pleine de goût et pauvre en glucides! De plus, le riz de chou-fleur est pauvre en calories, sans gluten ni allergènes, et convient tout à fait à un régime paléo. Grâce au riz de chou-fleur, il devient plus facile de manger plus de légumes. Ce riz de chou-fleur frais surgelé vous permet de varier à l'infini: cuisez-le comme du riz ou du couscous, transformez-le en risotto, fond de pizza,.... Pratique et prêt à l'emploi, le riz de chou-fleur signifie un gain de temps indéniable, car il vous épargne les efforts et le temps nécessaires à la fabrication de riz de chou-fleur à partir de chou-fleur frais. La préparation est simple et rapide. De plus, ce produit frais surgelé se conserve longtemps et est facile à doser: vous prenez la quantité dont vous avez besoin, et le reste peut être remis au congélateur. Donc pas de gaspillage.
Plus d'informations: Greenyard Frozen Belgium – Westrozebeke – stand 114
Tél. +32 (0)51 788 200– www.greenyard-frozen.com - info@greenyardfrozen.com

GAGNANT DE LA TAVOLA D'OR TRAITEUR 2018:
FRISELINE DE BELORTA

Friseline is dé innovatie op vlak van sla.
Friseline est LA grande innovation en matière de salade.
Après 20 ans de croisement naturel de différentes espèces d'endives, cette nouvelle espèce est née, différente des autres. Cette nouveauté frivole est multifonctionnelle dans la cuisine et parfaite dans différents plats: à l'apéritif, avec un carpaccio ou du fromage, en salade ou tout simplement en décoration pour donner du caractère à votre plat. C'est un légume frais et croustillant qui séduit par sa simplicité de préparation. De plus, ce nouveau type de salade possède une belle couleur jaune, des feuilles dentelées et un goût raffiné qui convient aussi bien aux plats du quotidien qu'aux occasions spéciales. Enfin, Friseline a une longue durée de conservation comparable à celle de la chicorée.
Plus d'informations: BelOrta – Sint Katelijne Waver - stand 116
Tél. +32 (0) 15 551 111 – www.belorta.be – info@belorta.be

1ère nomination Tavola d'Or Traiteur 2018 Filet Salami de Guy Troch Import

Produit absolument unique et innovant de la province de Crémone (Italie), dans lequel un filet de porc séché est transformé et placé au centre d'un salami. L'ensemble du processus de production, qui dure environ 100 jours, est 100% artisanal et manuel. Ce produit, qui était à l'origine un produit en vrac, a aussi été développé pendant un an et demi dans un poste de découpe en vue d'une découpe industrielle. Il est maintenant au point. La difficulté consistait principalement à positionner le filet au centre du poste de découpe et à le placer sur toute sa longueur. Le résultat est un produit homogène et stable, véritablement innovant et distinctif pour le marché belge. Le produit peut être proposé prédécoupé en barquettes de 80 à 100 gr, soit directement par le fabricant italien, soit coupé par un découpeur belge. D'une saveur pure et douce, l'association du filet séché et du salami est un vrai succès.
Plus d'informations: Guy Troch Import – Wetteren – stand: 612
Tél. +32 (0)9 369 00 03– www.gtiproducts.be – info@gtiproducts.be

2ème nomination Tavola d'Or Traiteur 2018: Cornquet de Cornquet

Cornquet : nouveau venu dans l'offre en produits amylacés.
Cornquet est une croquette de maïs, qui offre une alternative aux produits à base de pomme de terre, de pâtes et de riz. Cornquet ne contenant pas de gluten, tout le monde peut savourer à table le même produit délicieux. 3 saveurs: Veneto, une référence à l'origine traditionnelle. Fines Herbes, une croquette à laquelle nous avons ajouté une sélection d'herbes fraîches. Marrakech, une croquette parfumée au Ras el hanout. Nous pouvons aussi développer des croquettes personnalisées à l'intention des entreprises agroalimentaires. Cornquet offre ainsi une expérience gustative supplémentaire dans l'assiette! Cornquet est un produit alimentaire surgelé.
Plus d'informations: Cornquet – Waregem – stand 487-Y
Tél: +32 (0) 479 38 25 90– www.cornquet.be – info@cornquet.be

Tavola 2018: salon professionnel de l'alimentation fine et des produits frais
www.tavola-xpo.be
Dimanche 11, lundi 12 et mardi 13 mars 2018
Kortrijk Xpo - Doorniksesteenweg 216 - 8500 Kortrijk
L'entrée est réservée aux professionnels du secteur alimentaire

Pour toute information relative à la Tavola d'Or:
Isabelle Fruy -+32(0) 56 24 11 36 – isabellefruy@kortrijkxpo.com

deweco floor solutions

Votre spécialiste en sols industriels

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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

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

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

www.deweco.be

CIRCULAIRE DE L'AFSCA RELATIVE À L'ÉTIQUETAGE D'UNE TEMPÉRATURE DE CONSERVATION CONSEILLÉE

1. OBJECTIF

La présente circulaire fournit des lignes directrices en ce qui concerne l'étiquetage des températures de conservation conseillées qui ne sont pas fixées dans une législation.
Ces lignes directrices sont destinées aux opérateurs du secteur alimentaire.

2. CHAMP D'APPLICATION

Ce document s'applique à toutes les denrées alimentaires pour lesquelles la législation ne fixe pas de température de conservation, mais pour lesquelles le producteur conseille une température de conservation pour des raisons de qualité.

3. RÉFÉRENCES

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

4. DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

T.opt : température optimale

5. MENTION D'UNE TEMPÉRATURE DE CONSERVATION CONSEILLÉE

Dans l'annexe IV de l'arrêté royal du 13 juillet 2014, se trouve une liste d'aliments à réfrigérer et les conditions de température à respecter. Le point 21 de ladite annexe stipule que : « Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation » doivent être stockées à des températures inférieures ou égales à 7 ° C.

Dans ce même arrêté, on précise à l'article 22, § 2 que l'annexe IV n'est pas d'application :

- si le fabricant indique une autre température. Dans ce cas, et à condition que le fabricant n'appartienne pas au secteur de la production primaire ou au commerce de détail, cette température est acceptée et doit être respectée,
- s'il s'agit de denrées alimentaires microbiologiquement stables à température ambiante, auquel cas elles peuvent être conservées à température ambiante.

Dans la pratique, un problème se présente souvent pour les denrées alimentaires qui ne doivent pas nécessairement être conservées à moins de 7°C, mais dont la conservation à une température pas trop élevée est préférable principalement pour des raisons organoleptiques, c'est le cas par exemple pour le chocolat, les fruits,...

Pour des raisons de qualité, une température de conservation recommandée est alors indiquée par le fabricant sur l'emballage pour assurer la qualité optimale du produit. Cependant, ce n'est pas parce que la température recommandée n'est pas respectée qu'un problème se pose au niveau de la santé publique. Dans certains cas au niveau du secteur de la distribution, il peut être difficile, de respecter systématiquement les températures recommandées, par exemple 16°C pour les pralines, les barquettes de fraises,...

Afin de faire une distinction claire entre les conditions de températures indiquées sur les étiquettes sur base des exigences de la sécurité alimentaire et sur base des critères de qualité, les lignes directrices suivantes s'appliquent :

A. Les denrées alimentaires pour lesquelles il n'y pas de température spécifique de conservation dans l'annexe IV de l'arrêté royal du 13 Juillet 2014 et qui portent la mention explicite « conserver au frais » ou « conserver au réfrigérateur », doivent être conservées au maximum à 7°C. En cas de non-respect de ces températures, il s'agit d'une infraction à la législation et des mesures sont prises par l'AFSCA lors des contrôles.

Pour les denrées alimentaires qui sont microbiologiquement stables à température ambiante, on ne doit pas utiliser cette mention. Si malgré tout celle-ci est présente, elle doit alors être respectée. S'il s'agit d'une recommandation sans caractère contraignant ou destinée à indiquer qu'une température ambiante est trop élevée mais que la denrée alimentaire ne doit pas être nécessairement conservée à ≤ +7,0 °C, les mentions reprises au point B peuvent être utilisées.

B. Les mentions telles que :

- Recommandé de conserver au frais, avec une éventuelle mention d'une zone de température,
- Conserver au frais et au sec (où la conservation dans le frigo est exclue)
- De préférence à conserver au frais
- T. opt.....°C
- Servir frais,
- Entreposer au frais
- ...

sont considérées comme des recommandations qui concernent plutôt la qualité des denrées alimentaires. Ces recommandations ne reposent pas sur des exigences légales et il n'y a pas de prise de mesures et/ou de sanctions si les denrées alimentaires sont conservées au dessus de la température recommandée. Pour maintenir une qualité optimale, il est toutefois conseillé de respecter autant que possible la température recommandée.

Il est important que les opérateurs portent l'attention nécessaire au libellé correct et en fonction de l'objectif visé, fassent le bon choix entre les options A et B, et prennent dûment en considération, les conséquences qui en découlent.

CARNET FAMILIALE

DÉCÉS

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Robert Bodson.
Monsieur Bodson étais dés nombreuses années Trésorier de la Corporation Royale des Bouchers de Bruxelles.

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

PETITE ANNONCE

A REMETTRE

IMMO

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

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

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

EMPLOI

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

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

MATÉRIEL

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

NOUVELLES FOURCHETTES DE PRIX POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE VENTE

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

A PARTIR DE 12 MARS 2018

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE
5/02/18 au 11/02/18
12/02/18 au 18/02/18
19/02/18 au 25/02/18
26/02/18 au 4/03/18

Fourchettes à utiliser

BŒUF

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

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,24 et +
2	€ 2,12 à moins de € 2,24
3	moins de € 2,12

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
20/02/18	Cabinet ministre Schyns: Réunion avec l'ITCA Namur pour l'organisation d'un enseignement technique	J,-L, Pottier, Philippe Bouillon
24/02/18	Meat-Expo: Préparation des concours professionnels	I.Claeys, C.Vos
26/02/18	Conseil Supérieur des Indépendants et des PME: Bases forfaitaires de taxation	I.Claeys, J.Cuypers
2/03/18	Réunion à Chimay BBB à la Ferme avec Ministre Ducarme	A. Briclet et A.Depret
5/03/18	Assemblée générales de la Fédération national des Bouchers et de l'ASBL La Boucherie Belge	

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 08/04/2018. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 26/03/2018 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés mai 2018.

Imperial
Meat Products

NOUVEAU

Apero Snack

- ✓ Stimule les achats impulsifs
- ✓ Pas de risque de dessèchement
- ✓ Conservation en dehors du frigo possible
- ✓ Bon rapport qualité/prix