

# la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350  
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 8 avril 2018 n°4



REPORTAGE SHANA ET BENNY DE REUSE

ARTICLE TECHNIQUE : TAPAS SUR LE BBQ

PROJET-VIS

**EUROBEEF  
REGLEMENT ET  
FORMULAIRE  
D'INSCRIPTION  
INSCRIVEZ-VOUS  
MAINTENANT !**

# Editorial

**Comme je trouve que Sabine, femme de boucher, a magnifiquement exprimé ce que les bouchers pensent du énième scandale de la viande, je lui donne volontiers la parole dans ce journal. Félicitations, Sabine, pour ce splendide éditorial!**

**Carine Vos**

## LA VIANDE, C'EST DE LA VIANDE. OU PAS ?

Tout ça, c'est la faute de la firme VEVIBA. Ou non, de l'AFSCA. La faute du consommateur ou de celui qui a mis les épices sur la viande. C'est la faute de tous ceux qui travaillent dans le secteur de la viande, parce que la viande c'est de la viande, le haché c'est du haché et le jambon c'est du jambon. Ou pas ?

Pourquoi chaque boucher artisanal doit-il expliquer à ses clients que son haché est frais du jour et qu'il est bon ?

Demandez-vous des explications à votre marchand de tomates pour la soupe aux tomates de chez Royco ?

Quand on met des abats dans du haché pour pouvoir vendre ce mélange à 3 €/kg, on peut encore toujours appeler cela du haché. Jusqu'à ce que l'AFSCA mette enfin un terme à ces pratiques. Alors on enlève vite tout des rayons, en proclamant

qu'on ne vend que de la qualité. C'est une blague ou quoi ?! Les managers dans les supermarchés sont jugés sur du chiffre. Ils doivent donc attirer des clients et vendre de grandes quantités. Ils arrangent alors des contrats, de grandes entreprises récupèrent ces contrats et mettent la pression sur les éleveurs, les abatteurs, les découpeurs, les emballeurs, la distribution, ...

Des éleveurs qui doivent rentabiliser leurs investissements, des abatteurs qui doivent atteindre leurs quotas, des découpeurs qui doivent sans cesse effectuer les mêmes travaux à la chaîne, etc ... Aucun contact direct avec le boulot. Je ne cherche pas d'excuses aux erreurs commises, au contraire. Mais je veux vraiment souligner l'énorme fossé qu'il y a entre l'artisanat et l'industrie de la viande. Notre métier, comme tous les autres artisanats, est une passion. Il le faut, sinon on ne tient pas le coup.

Le vrai boucher reconnaît la qualité de la viande quand elle pend au crochet. Il voit à chaque fibre quelle alimentation l'animal a reçue et voit au premier coup d'œil si la bête a été bien traitée. Et parce qu'il veut un rendement optimal, le boucher local exige de son éleveur, de son abatteur et de son transporteur, qu'ils lui fournissent la meilleure qualité. C'est une question de connaissances professionnelles et de confiance.

Je n'aime pas voir arriver les gens de l'AFSCA. Ils viennent nous contrôler et ils le font vachement à fond. Des contrôles annoncés ? Oubliez cela! Ces gens arrivent chez vous avec une liste de plusieurs pages. Nous faisons de notre mieux pour être

## Dans cette édition

### BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	33
Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? -	
Calendrier.....	51

### INFORMATIF/ACTUEL

Avis important Meat Expo - Mercuriales.....	5
Repointage de vos balances.....	10
La semaine du boucher.....	20
Quinzaine du Bœuf.....	25
Formation prof Realco.....	28-29
Que fait la Fédération Nationale pour défendre le boucher artisanal ?.....	32

### REPORTAGE

Boucherie De Reuse.....	6-9
Publireportage Panelco/Beco.....	48

### VLAM

Belbeef.....	18-19
Promo Coupe du monde.....	20
BBQ recettes.....	22-24

### ARTICLE TECHNIQUE

Tapas sur le bbq.....	42-44
-----------------------	-------

### SALON

Horecatel.....	11
Meat Expo.....	12
Tavola.....	50

en ordre en tous points. Mais nous n'y arrivons jamais. Pas nous en tout cas. Il arrive parfois qu'ils doivent revenir. On n'est jamais à l'abri d'une erreur. Ces contrôles sont tellement poussés que nous avons besoin d'aide et de soutien. Nous investissons donc dans des audits, des programmes informatiques et des formations. Faire un pâté ne nous pose aucun problème, mais il faut aussi mentionner les allergènes et là, c'est moins dans nos cordes.

Le plus facile pour un commerçant, c'est d'acheter et de revendre. Mais ce n'est pas notre truc. Ce que nous voulons et qui fait notre fierté, c'est découper et transformer tous ces magnifiques morceaux de viande. Transformer ces demi-porcs en côtelettes, en haché, en jambon, en tête pressée. Quel plaisir d'ouvrir le fumoir et de sentir l'odeur de cette première saucisse de francfort encore légèrement tiède ! C'est pour cela qu'on fait tout ça, sans trop d'explications...

**Sabine Rogiers**



**PROJET VIS** .....36-40

## CONCOURS

Règlement et formulaire d'inscription

EUROBEEF 2018 ..... 13-17

Jambon de Bruges .....41

## FORMATION

Règlement général sur la protection des données .....30-31

## RECETTES

Degens/Rejo ..... 34-35

Verstegen ..... 45-47

# Colophon



**WWW.BB-BB.BE**

**MOT DE PASSE : MEAT**

## FÉDÉRATION NATIONALE DE BOUCHERS

Av. Houba de Strooper 784 bte 6

1020 Bruxelles

tél. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

## LA BOUCHERIE BELGE ASBL

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

## ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

Johan Cuypers

Av. Houba de Strooper 784 bte 6

1020 Bruxelles

johan.cuypers@federation-bouchers.be

## RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@federation-bouchers.be

## ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos

marianne.vos@federation-bouchers.be

## MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Drukkerij Graphius

Eekhoudriesstraat 67

9041 Oostakker

## SERVICE TECHNIQUE :

Divers collaborateurs scientifiques et techniques appartenant à plusieurs disciplines.

Nos correspondants des pays de l'U.E.

Reproduction autorisée avec citation d'origine.

Affiliée à l'Union de la Presse Périodique Belge.



## MOTS DES PRÉSIDENTS

Il semblerait que nous allions d'un scandale de la viande à l'autre. Après les malversations chez Veviba, nous avons à présent le scandale du jambon de Parme. Nous nous demandons quand le calice aura été bu jusqu'à la lie.

Entretemps, tout le monde a bien compris que produire un morceau de viande de qualité exigeait du savoir-faire et qu'il fallait payer le prix pour cela.

Nous avons appris que les grandes chaînes de magasins s'étaient réunies en centrales d'achat, pour pouvoir négocier sur des volumes encore plus grands. Ici, il convient de lire pouvoir acheter à des prix plus avantageux pour pouvoir vendre à des prix plancher.

Le fait que cela mette encore plus les fournisseurs sous pression, ne semble poser de problèmes à personne. Tant que cela attire le consommateur crédule, tout va bien pour les grandes surfaces.

Qu'en est-il de l'accent unilatéral mis sur les prix ? Pas de problème. Les pratiques commerciales ne souffrent-elles pas de cette manière pitoyable de faire des affaires ? Cela ne semble gêner personne.

Selon le Boerenbond, c'est le paysan qui est la victime. Permettez-nous de trouver cela étrange. Nous n'avons encore jamais entendu les fournisseurs de nos bouchers artisanaux se plaindre. Dans ce cas, c'est en effet de la viande de qualité qui est achetée et ce à un prix honnête. À payer comptant, bien entendu!

Quand nous entendons divers maillons de la chaîne parler dans les médias d'un code de conduite pour des pratiques commerciales honnêtes dans la chaîne alimentaire, cela nous fait quand même froncer les sourcils. Comment des pratiques commerciales honnêtes peuvent-elles conduire à presser la partie adverse comme un citron pour gagner plus d'argent ?

Nous sommes peut-être naïfs, mais à notre avis, le respect mutuel et surtout le respect de l'artisanat et du produit de base sont le début de tout.

Peut-être les paysans qui livrent à ces centrales d'achat devraient-ils prendre le temps de bien réfléchir à l'avenir qu'ils veulent pour leur entreprise et enfin avoir le cran de reprendre les choses en main et de remettre les pendules à l'heure.

Nos bouchers artisanaux se retrouvent tous les jours face à leurs clients et ils ne peuvent tout simplement pas se permettre de leur vendre de la qualité moindre. Ils ont une responsabilité directe à assumer vis-à-vis de leurs clients. Ceux-ci jugent directement leurs achats et reviennent tout de suite au magasin en cas de problème.

Nous attachons une importance primordiale aux contacts personnels et à la qualité des produits, et n'avons rien à voir avec les malversations dans l'industrie. Nous avons le plus grand respect pour nos paysans et payons un prix honnête à qui-conque fait son travail honnêtement!

Tels sont nos arguments par rapport aux scandales autour de la viande.

Du côté de Meat Expo, nous apprenons que la surface du salon est pour ainsi dire entièrement vendue. Les fournisseurs sont convaincus que le boucher artisanal est un maillon important de la chaîne et font un maximum d'efforts pour être présents au salon. Espérant vous y faire découvrir de nombreuses nouveautés, nous poursuivons nos efforts pour mettre au point un bon programme pour le boucher artisanal.

Rappelons que la date-limite d'inscription pour les concours EUROBEEF et pour le concours d'EXCELLENCE est fixée au 15 juin. Ne perdez pas cette date de vue et inscrivez-vous à temps. Beaucoup de bouchers mettent le formulaire d'inscription de côté et oublient de le remplir à temps. C'est pour cela que nous publions encore une fois dans ce numéro le règlement d'Eurobeef et le formulaire d'inscription. Dans le prochain numéro, nous redonnerons toutes les informations au sujet du concours d'excellence. Une exposition bien remplie est la meilleure des promotions pour notre profession artisanale. Nous espérons recevoir un maximum d'inscriptions, afin de pouvoir présenter au public de MEAT EXPO un maximum de produits artisanaux de haut niveau.

Le début de LA SEMAINE DU BOUCHER est imminent. De plus en plus de membres ont bien compris tout l'intérêt de cette initiative. Les gadgets offerts par nos partenaires GANDA et IMPERIAL sont très appréciés. Espérons que l'ouverture des portes de votre boucherie contribuera à l'avenir de notre métier artisanal.

Au niveau de l'enseignement, nous avons eu des réunions avec les divers ministres compétents, là aussi pour sauvegarder l'avenir de notre profession. Nous continuons à travailler au développement d'un système en matière de formation en alternance et du côté francophone, plus précisément à Namur, nous sommes en pleins travaux pour relancer une nouvelle orientation technique en boucherie. Autant d'initiatives qui doivent profiter au métier de boucher.

Vous vous êtes inscrits pour participer à la quinzaine du boeuf et à son action de promotion.

Nous espérons que vous pendrez tous l'affiche dans votre magasin, pour bien montrer à vos clients que les bouchers artisanaux prennent part à cette action promotionnelle nationale en faveur de notre délicieuse viande bovine belge.

Pour nous, c'est la seule manière d'avancer!

**Les Présidents,  
Jean-Luc Pottier et Ivan Claeys**



**Maurice****MATHIEU***Mayonnaise  
Sauces  
Salades*Maurice Mathieu S.A. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht  
[www.mauricemathieu.be](http://www.mauricemathieu.be)**03/216.01.11**

# 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](mailto: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 10/2018	Semaine 11/2018	Semaine 12/2018	Semaine 13/2018
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	2,60 - 2,80	2,60 - 2,80
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 10/2018	Apport moindre-prix stables
Semaine 11/2018	Apport moindre-prix stables
Semaine 12/2018	Apport important-prix stables
Semaine 13/2018	Apport important-prix stables

# Boucherie De Reuse



C'est à St Gilles lez Termonde, juste à côté des portes de l'école, que Shana Van Rossem (24) et Benny De Reuse (32) exploitent une belle boucherie artisanale. La maison De Reuse est spécialisée dans la viande fraîche de qualité, les plats préparés maison et les plats du jour frais. Shana et Benny organisent également des banquets et sont connus pour leurs beaux assortiments BBQ, gourmet et fondue. Le jeune couple a une petite fille Lotte (1).

## Comment êtes-vous arrivés ici?

**Benny:** Dès mon plus jeune âge, je savais déjà que je voulais devenir boucher et j'ai tout de suite été associé au métier. Mes parents avaient un élevage de bétail et je les accompagnais déjà tout jeune pour l'abattage. J'ai donc aussi suivi une formation de boucher, et suis allé travailler chez des bouchers artisans mais aussi chez Colruyt. Je n'ai aucun regret par rapport à mon passage dans cette grande surface. Chez le boucher indépendant, j'ai surtout appris le travail artisanal et le travail vis-à-vis d'un client et j'ai acquis la fierté du métier, chez Colruyt, j'en ai surtout appris sur la gestion, le marketing et le travail le plus rentable possible. Toutes les facettes m'aident à présent dans ma carrière professionnelle. Ces dernières années, j'ai travaillé 7 jours sur 7. Notre boucherie était présente sur divers marchés et à la reprise du magasin, que nous avions initialement acheté comme atelier, nous avons décidé de quand même ouvrir le magasin.

**Shana :** Mon domaine d'études, ce sont les soins aux personnes, et j'ai suivi une formation d'esthéticienne. Je viens donc d'un tout autre monde. Mes parents étaient ouvriers et n'ont eux non plus aucun rapport avec le métier de boucher. Quand j'ai fait la connaissance de Benny, je ne savais pas qu'il était boucher et je pensais qu'il travaillait dans le bâtiment. À la fin de mes études,

en 2015, je suis venue travailler chez Benny dans l'entreprise. J'ai d'abord fait les marchés et maintenant je suis aussi dans le magasin. J'ai appris les ficelles du métier ici dans la maison. La découpe d'un bifteck ou d'un rôti ne me pose aucun problème. Je sers les clients avec le sourire, prépare les salades et veille à ce que le magasin et la paperasse soient en ordre. J'essaie en outre de consacrer du temps à l'éducation de notre fille et au ménage. Nous nous occupons en permanence de notre travail ou de notre fille. Heureusement, pour Lotte, nous pouvons aussi compter sur ma belle-maman.

## Quelle est la différence entre le travail au marché et au magasin?

**Shana:** J'aimais beaucoup être au marché. Les contacts sociaux et l'ambiance y sont uniques. Le contact avec les collègues au marché était également optimal. On est tous là les uns pour les autres. Le travail en lui-même était plus amusant qu'au magasin, du fait des blagues que tout le monde faisait. Par contre, le problème c'est qu'il fallait faire attention à ne rien oublier, car retourner à la boucherie n'était pas une option. Au magasin, c'est souvent plus calme et on est moins pressé par le temps. Tout est sur place ou peut être fait sur place. Les 2 situations ont leurs avantages et leurs inconvénients. J'aime les deux.





### Quelle est la répartition des tâches chez De Reuse?

**Benny:** Je me trouve surtout à l'atelier. Nous travaillons à trois dans la boucherie: moi-même, Shana et sa sœur. Les dames sont le plus souvent au magasin et moi à l'atelier. N'ayant aucune aide, je dois veiller à ce que tout le travail soit fait à temps, sans quoi notre comptoir frigo vide. Heureusement, j'aime travailler à l'atelier, y compris pour fabriquer des charcuteries, un travail qui me passionne énormément. Nous ne pouvons hélas pas faire toutes les charcuteries nous-mêmes, pour la simple et bonne raison que nous n'avons pas le temps. Nous faisons aussi de la restauration collective et de l'organisation de banquets et à la saison des BBQ, nous sommes constamment en route. J'aime beaucoup cela pour l'ambiance qui y règne.

### Qu'est-ce que vous préférez faire?

**Benny:** Si vous me demandez quelle est vraiment ma préférence, je dirais quand même l'élevage bovin. Chaque année, j'éleve environ 9 bœufs. Ils arrivent chez nous comme petits veaux, sont engraisés sur nos prairies et retournent chez Jos Theys pour l'abattage. Si j'avais plus de temps, j'engraiserais encore beaucoup plus de bœufs. Malheureusement, je manque de temps. Qui sait ? Plus tard, nous pourrions peut-être investir davantage dans cet élevage ou dans un deuxième magasin.

### Pourquoi aimeriez-vous avoir un deuxième magasin?

**Benny:** Je suis quelqu'un de passionné, qui veut toujours aller de l'avant, et heureusement, Shana est comme moi. Elle pourrait parfaitement gérer un 2ème magasin. Elle a fait les marchés pendant des années et a son expérience au magasin. Entretemps, elle a tout appris du métier et elle a les connaissances commerciales nécessaires. Et en outre, elle n'a pas peur de prendre des responsabilités. Pourquoi ne le ferions-nous pas ?

**Shana :** Je pense aussi que cela peut marcher. J'aime assumer des responsabilités et que ce soit au marché ou dans un 2ème magasin, cela m'importe peu.

### Quelles espèces de viande vendez-vous?

**Benny:** Nous sommes connus pour notre assortiment de viande fraîche. Achetant toujours chez le même éleveur ou utilisant même des bœufs de notre propre étable, nous pouvons garantir la meilleure qualité à nos clients. Nous sommes fiers qu'il y ait encore toujours des porcs entiers qui arrivent ici. Tout est découpé et transformé dans notre propre atelier. Pour la viande bovine, les quartiers avant sont désossés chez Jos Theys et nous désosons nous-mêmes les quartiers arrière. Je vous ai déjà parlé des bœufs que j'éleve moi-même et qui arrivent ici dans la boucherie. La viande de cheval se vend encore très bien dans cette région, tout comme la volaille.

**Shana:** Benny veille personnellement à ce que tout ce qui entre ou sort d'ici soit de parfaite qualité. C'est la seule manière de garder la confiance des clients.

### Quelles sont les spécialités de la maison?

**Benny:** Je pense que nos clients viennent surtout chez nous pour notre assortiment de viande fraîche. Ils savent qu'une partie de la viande bovine vient de notre propre élevage et ils nous font pleinement confiance. Nous leur proposons en outre un bel assortiment de plats traiteur classiques: vol-au-vent, sauce spaghetti, carbonnades, etc. Au niveau des charcuteries, notre propre assortiment est limité par manque de temps, comme je vous l'ai dit. Comme préparations maison, citons les boudins, le rosbif, la tête pressée, le fricandon, le rôti de porc. Nous avons aussi quelques charcuteries maison à base de viande de cheval,

comme du filet de cheval, et nous sommes certainement connus pour notre saucisson sec de cheval et notre saucisse de cheval.

#### Quel est le type de clients qui viennent chez vous?

**Shana:** Nous avons un public très mélangé. Tant des jeunes que des personnes plus âgées. Je connais pour ainsi dire tous les clients par leur nom et leur prénom. Benny est né et a grandi ici: tout le monde le connaît. Et le fait que la boucherie se trouve juste à côté de l'école, nous amène naturellement beaucoup de jeunes ménages.

#### Le magasin et l'atelier viennent d'être complètement rénovés: un vrai petit bijou...

**Benny:** En effet. Au lieu de rénover petit à petit, nous avons opté pour une approche plus drastique. Tout a été complètement rénové. Tant le magasin que l'atelier ont pris un sérieux coup de jeune et nous pouvons à présent travailler avec les matériaux les plus récents. Nous avons créé de l'espace pour divers frigos, une cellule de refroidissement rapide, une cuisine chaude et froide séparées et l'espace vaisselle est séparé du reste de l'atelier. Avec plus d'espace, on travaille nettement mieux et plus agréablement. Nous passons quand même beaucoup de temps dans l'entreprise. À l'époque, le magasin était tout petit, avec un tout petit comptoir. Au départ, nous avons acheté cet immeuble comme espace de stockage pour le marché et comme atelier et espace de travail. Comme le magasin y était quand même, nous avons finalement décidé d'ouvrir la boucherie. J'ai travaillé pendant quelques années dans la petite boucherie, mais les transformations s'imposaient vraiment pour pouvoir continuer à développer nos activités. Grâce aux transformations, le comptoir frigo est maintenant 5 fois plus grand qu'avant.

**Shana:** Nous pouvons à présent beaucoup mieux exposer tous nos produits, ainsi que les fromages et les pains.

**Benny:** Wimag s'est occupé dans les moindres détails de toute la

rénovation. Nous étions immédiatement sur la même longueur d'ondes dans le domaine de l'aménagement et de l'approche et cela se voit. Le magasin et l'atelier forment le parfait espace de travail et de vente pour nous. L'investissement n'était pas des moindres mais il en valait certainement la peine.

#### Comment voyez-vous l'avenir?

**Benny:** J'espère que les consommateurs continueront à faire confiance à l'artisanat. Le métier de boucher est un métier magnifique, où l'artisan peut laisser libre cours à sa créativité. J'aime mon métier et j'espère à l'avenir pouvoir continuer à développer notre entreprise et même lancer et développer un autre site, avec Shana à sa tête. Je sais qu'elle est parfaitement à même d'assumer cette responsabilité.

**Shana:** J'aime aussi beaucoup ce travail. Je me vois certainement encore gérer un 2ème site ou même un camion de marché. Nous aimons travailler, donc ce ne sera certainement pas un problème.

#### Avez-vous encore du temps pour des hobbies ou d'autres occupations?

**Shana:** Nous aimons tous les deux monter à cheval et nous le faisons régulièrement. Pour le reste, j'aime bien de temps en temps faire les magasins avec mes amies, aller manger un bout et je consacre aussi beaucoup de temps à notre fille. Préférant garder moi-même les choses en main, je m'occupe moi-même de mon ménage.

**Benny:** Nous nous sommes connus en faisant du cheval, nous aimons tous les deux cela. J'ai encore quelques autres hobbies, mais ce que je préfère, c'est m'occuper des animaux. Si j'avais plus de temps, j'en prendrais encore plus. Pour moi, c'est une vraie détente. Pour le reste, nous nous occupons 7 jours sur 7 de l'entreprise. Nous aimons tous les deux beaucoup notre métier. Pour nous, travailler n'est certainement pas un sacrifice: c'est travailler ensemble à un bel avenir pour notre famille.

**100%**  
Régional & équitable

**ALIMENTATION SANS ANTIBIOTIQUE / OGM**

**PORC • QUALITÉ**  
*Ardenne*  
**P.Q.A.**

## Le goût du bien-être

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

APAQ-W

Le Porc Fermier

Ardenne Bio

Le Porc Plein Air

Avenue de Norvège, 14  
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be  
www.pqa.be



## REPOINÇONNAGE DE VOS BALANCES : SIMPLE ET ECONOMIQUE

Le boucher est responsable lui même pour le repoinçonnage périodique de ses balances dans le boucherie depuis 2010. Il doit lui même contacter un organisme accrédité pour faire le rendez-vous pour faire le repoinçonnage.

Le fédération des bouchers a fait la comparaison entre les sociétés accréditées pour vous donner un service full-option avantageux pour votre repoinçonnage. Ils ont choisis pour faire le collaboration avec la société Bascules Robbe sa de Torhout.

### QUAND VOUS DEVEZ REPOINÇONNER?

Le repoinçonnage est obligé tous les 4 ans après la date de poinçonnage ou après la date du dernier poinçonnage de votre balance.

L'année ou la date de poinçonnage vous pouvez trouver sur votre machine.

Avant la fin de 2018 les balances de 2014 doivent être repoinçonnées ("14"), à 2019 les balances de 2015; etc...

### L'ORGANISME ROBBE FAIT QUOI?

- Contrôle métrologique et mettre le vignette métrologique (quand la balance est conforme)
- Taxe, communication au service métrologique, frais de transport et main d'oeuvres sur place (max 45 min par machine)
- Suivi automatique pour le période de repoinçonnage (Robbe va vous recontacter dans 4 ans)

### TAUX AVANTAGEUX FEDERATION NATIONALES DES BOUCHERS

Klasse II à 103 euro excl. TVA par machine

**ENVOYEZ-VOUS VOTRE FORMULAIRE DIRECTEMENT VERS ROBBE : [INFO@BASCULESROBBE.BE](mailto:INFO@BASCULESROBBE.BE)**

## FORMULAIRE REPOINÇONNAGE DES BALANCES

Je soussigne au proposition pour faire les repoinçonnages par l'organisme Robbe

boucherie .....  
adresse.....  
Tél. .... fax .....  
e-mail ..... TVA nr.....  
Jour férié.....

### Marque

Type

Portée

Mois/année

## L'Horeca en pince pour HORECATEL et son palais gastronomie

### Le Salon Horecatel se clôture sur un bilan extrêmement positif !

Avec ses 34.634 visiteurs, soit une fréquentation parfaitement stable, Horecatel confirme une nouvelle fois sa position de rendez-vous incontournable pour l'ensemble des professionnels de l'Horeca et des métiers de bouche.

Le succès d'Horecatel reste sa diversité exceptionnelle. Ici, les plus grandes marques du food et du non food y côtoient les plus importantes brasseries du pays tandis que des petites sociétés profitent du salon pour présenter des produits de « niche ». Si l'on veut tenter de dégager une tendance cette année, optons pour les légumes et les céréales. Quinoa, boulgour, mix de légumes et même riz de légumes, comme alternative aux féculents, s'invitent au menu des grands fournisseurs de collectivités. L'attrait pour les produits qui sentent bon le terroir, qu'ils soient wallons, belges mais aussi italiens, portugais voire japonais, complète cette vitrine gourmande, unique au sud du pays !

Au terme des quatre jours de salon, les exposants sont nombreux à souligner la qualité des contacts enregistrés et à espérer des retombées positives dans les semaines qui vont suivre.

#### UNE BELLE PRÉSENCE MINISTÉRIELLE POUR SOUTENIR LE SECTEUR !

Ce dimanche, ce ne sont pas moins de quatre Ministres qui ont fait le déplacement à Horecatel. Ils ont pris le temps d'aller à la rencontre des exposants mais aussi des représentants des Fédérations Ho.Re.Ca. Wallonie et Bruxelles.

« L'Horeca est un secteur qui compte en Wallonie. Avec ses 21.300 emplois, il faut le soutenir car il offre de belles perspectives de développement sur tout le territoire », comme l'a rappelé le **Ministre-Président wallon, Willy Borsus**.

**René Collin, Ministre wallon en charge du Tourisme et de l'Agriculture**, a quant à lui mis l'accent sur la valorisation auprès des chefs mais aussi des consommateurs, des produits qui font la fierté de notre terroir, comme les fromages wallons ou encore la viande bovine qui doit faire face à pas mal de préjugés.

Présents pour la première fois à Horecatel, **le Ministre wallon Pierre-Yves Jeholet** a pu apprécier combien ce Salon est important pour toute l'économie du secteur tandis que le **Ministre fédéral Denis Ducarme** a profité de sa tribune lors de la cérémonie d'ouverture pour rappeler à la profession l'incitant mis en place par le Gouvernement à savoir, que le taux de déduction pour investissement ordinaire est provisoirement augmenté de 8% à 20%. Cette mesure, encore valable pour les exercices d'imposition 2019 et 2020 est censée donner un coup de fouet à l'économie via une relance des investissements chez les indépendants et les petites sociétés.

Rapprocher les chefs de leur clientèle !

Lors de la soirée d'ouverture, le chef **Olivier Massart** a déclaré avec humilité sa reconnaissance d'avoir été choisi comme Ambassadeur 2018 du Palais Gastronomie. Son discours enthousiaste a souligné la réelle opportunité que représente le Salon Horecatel en termes d'échanges et d'ouverture afin de rester au plus près de la clientèle.

C'est effectivement l'atout des nombreuses démos culinaires qui se succèdent sur la Master Stage du Palais Gastronomie et qui cette année encore, ont été relevées par des chefs passionnés et soucieux de partager leur amour des produits avec les visiteurs.

#### CONCOURS WEXPROCUP

Ainsi, quand authenticité et passion se mêlent à Horecatel, c'est aussi l'occasion de valoriser les talents. Et ils étaient au rendez-vous ce lundi 05 mars à l'occasion du **concours de gastronomie WexProCup**

Sous la présidence du chef Thomas Toupin, La Menuiserie à Waimes, les quatre finalistes, âgés de moins de 30 ans et actifs dans un restaurant coté à plus de 13/20 au Gault & Millau, ont présenté en 2h30 une entrée et un plat sur base des trois produits imposés : le pigeon de la ferme de Sohan à Pepinster, le tacaud

(poisson) et l'épeautre perlé de la Fourchette à Fauvillers.

#### Les lauréats sont :

- 1er : Archibald de Prince, La Distillerie à Bourglinster (GDL)
- 2ème : Gaël Bogourou, La Pomme canelle, Hôtel Le Royal à Luxembourg (GDL)
- 3ème : Alexandre Liekendaël, Le D'Arville à Wierde
- 4ème : Elliot Obadia, Loungeatude à Louvain-la-Neuve

#### PRIX INNOVATION 2018

Tenter de se distinguer parmi les centaines de produits et de marques présents sur le salon, tel est l'objectif des Prix Innovation.

Et les lauréats sont :

#### Catégorie Food :

- 1. LE POULET D'ARDENNE, pour la jambonnette confite de poulet « L'Ardennais », avec une sauce à la bière de Val Dieu Grand Cru et fromage de Herve
- 2. GREENYARD FROZEN BELGIUM pour le riz de chou-fleur, une alternative saine au riz qui permet de servir des légumes au lieu de glucides
- 3. Gran'Olivia - Gran'Tapas pour le Curry Houmous - variante orientale à la poudre de curry, à base de pois chiches

#### Catégorie Non Food :

- 1. JM MAES pour la Barmate de Blendbow, un appareil qui permet la réalisation de cocktails à base de produits frais en moins d'une minute
- 2. KITCHEN INOV, pour les Bamboo Cup, des mugs en fibre de bambou, biodégradables et réutilisables
- 3. AG TIMOC, pour le Cold Press Juicer, un extracteur de jus professionnel permettant de réaliser des jus pressés à froid

#### Catégorie Food Gastronomie :

- 1. MOSSIAT, pour le Guishu, premier vin de riz français

**LES ORGANISATEURS VOUS FIXENT DÉJÀ RENDEZ-VOUS EN 2019, DU 10 AU 13 MARS !**

# MEAT EXPO 2018

**30 SEPTEMBRE - 3 OCTOBRE 2018, KORTRIJK XPO**

## MEAT EXPO 2018: UNE ÉDITION DÉBORDANT D'INSPIRATION ET D'INNOVATION

Du dimanche 30 septembre au mercredi 3 octobre 2018, Kortrijk Xpo accueillera Meat Expo: l'événement professionnel des bouchers, charcutiers et traiteurs belges où ceux-ci trouveront tout ce qui a trait à leur métier de boucher et à la boucherie. Rassemblez des informations technico-professionnelles et découvrez une multitude de produits, les dernières technologies et techniques, et tout ce qui est nécessaire à l'exploitation d'une boucherie moderne. Pendant quatre jours, Meat Expo sera le forum totalement centré sur la profession, sur la passion et sur le savoir-faire. L'endroit où vous croiserez vos collègues de notre secteur et ceux du monde de la boulangerie avec qui vous pourrez échanger vos expériences. Et, pour la première fois, les meilleures nouveautés du salon seront récompensées d'un Innovation Award.

Après de multiples modifications apportées à son concept à l'issue de l'édition 2013 et sa tenue simultanée avec le salon professionnel Broodway – le grand salon du secteur de la boulangerie artisanale – Meat Expo connut une édition forte en 2015. En 2018 également, nous nous investissons pleinement dans la création d'un événement inspirant et chaleureux, destiné aux hommes et aux femmes du métier. A six mois de l'ouverture, l'offre proposée par les 140 exposants déjà inscrits est impressionnante. Elle sera encore élargie par le biais de produits et de nouveautés de qualité grâce auxquels le boucher-charcutier-traiteur pourra se distinguer de la concurrence et offrir une plus-value.

Afin d'attirer l'attention sur les meilleures nouveautés de Meat Expo et de les récompenser, nous attribuerons, pour la première fois, des Innovation Awards. Un jury de professionnels décernera l'Innovation Award food & l'Innovation Award non-food. Les visiteurs seront invités à voter pour leur produit favori et décideront ainsi du gagnant du Prix du Public. Les noms des gagnants seront dévoilés dans la soirée du mardi 2 octobre.

### UNE FOIS DE PLUS, MEAT EXPO MISE PLEINEMENT SUR L'EXPÉRIENCE ET LE SAVOIR-FAIRE

Le dimanche, vous pourrez suivre en direct l'évaluation des Concours professionnels Eurobeef nationaux et internationaux, de la Junior Cup et du Concours d'Excellence professionnelle. De plus, pendant ces 4 journées, vous pourrez admirer nombre de ces produits dans une vitrine réfrigérée. Soumettez, vous aussi, vos meilleurs produits à l'évaluation! Bien sûr, décrocher un trophée, voire un prix d'honneur, est le but ultime de toute participation aux concours professionnels. Mais il y a bien plus : chaque participant reçoit le rapport du jury où sont regroupées toutes les remarques concernant son produit. Ceci vous permet non seulement de faire évaluer objectivement sa qualité et sa saveur, mais aussi de le perfectionner. Nous attendons, de nouveau, quelque 800 envois, le

cap de la première centaine étant déjà franchi. Saisissez cette occasion unique d'obtenir l'avis et les conseils de professionnels. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 15 juin. Pour toute information, veuillez vous adresser à la Fédération Nationale sur [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) ou sur [www.meatexpo.be/Eurobeef-FR](http://www.meatexpo.be/Eurobeef-FR)

Le lundi sera consacré au concours du Couteau Boucher d'Or et le mardi laissera la place aux jeunes au BBQ. Finalement, le programme comprend encore quelques brillantes démonstrations au cours desquelles des bouchers, chefs et boulangers partageront avec vous leurs visions & techniques. Vous trouverez des informations détaillées à ce sujet sur [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) et pouvez suivre les toutes dernières nouvelles sur [www.facebook.com/MeatExpo](http://www.facebook.com/MeatExpo).

Le salon de la boulangerie Broodway (qui se tiendra simultanément à Kortrijk Xpo) représente, lui aussi, une plus-value non négligeable. Les bouchers peuvent aller jeter un coup d'œil au-delà des frontières de leur propre métier et rencontrer leurs collègues du secteur de la boulangerie.

### Des questions, remarques ou suggestions concernant Meat Expo?

**Envie de participer comme exposant?** Ne manquez pas de contacter Cindy, Vadim, Veerle ou Patricia: tél. 056 24 11 11 ou par courriel: [meatexpo@kortrijkxpo.com](mailto:meatexpo@kortrijkxpo.com)

**NOUVELLES DONNÉES  
RENOYER INSCRIPTIONS**  
Tél 056 24 11 11 - fax 056/21 79 30  
[eurobeef@kortrijkxpo.com](mailto:eurobeef@kortrijkxpo.com)

**INSCRIVEZ-VOUS  
AVANT LE 15 JUIN  
2018**

# Règlement et formulaire d'inscription EUROBEEF 2018

## REGLEMENT

### 1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de Meat Expo 2018, l'organisation de Meat Expo (département de Kortrijk Xpo) organisera les Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2018 sous les auspices et avec la collaboration de la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique. Leur but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire, la spécialisation et la créativité du boucher, du charcutier et du traiteur belge au moyen d'un concours professionnel au rayonnement promotionnel indéniabie.

### 2. DATE DES CONCOURS PROFESSIONNELS

Les concours professionnels EUROBEEF 2018 et le JUNIOR-CUP 2018 (pour les élèves) se dérouleront le dimanche 30 septembre 2018 dans l'enceinte spécialement réservée à cet effet.

Le concours officiel d'excellence professionnelle a également lieu en même temps au même endroit.

### 3. PARTICIPATION

Sont autorisés à participer aux Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2018 tous les bouchers, charcutiers et traiteurs indépendants, leur épouse/partenaire ainsi que les membres de famille et membres du personnel employés dans l'entreprise.

### 4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les membres de la Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique se monte à 43,00 EUR (TVA incluse) par plat ou par produit. Ce droit d'inscription est facturé par Kortrijk Xpo (sur l'ordre de l'organisation Meat Expo) à l'entreprise. Si vous inscrivez plus de 4 produits, vous ne paierez que 23,00 EUR (TVA incluse) à partir du 5ème produit.

Les bouchers indépendants participant aux concours sans être affiliés à la Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique paieront 48,00 EUR (TVA incluse) par plat ou par produit. Si vous inscrivez plus de 4 produits en tant que non-membre, vous ne paierez que 28,00 EUR (TVA incluse) à partir du 5ème produit. Le droit d'inscription est fiscalement déductible à 100%.

Le droit d'inscription est payable au moment de la réception de la facture de Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216 - 8500 Kortrijk, par versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, avec mention du numéro de la facture ainsi que le nom du participant. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

### 5. INSCRIPTION

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

L'inscription des produits ne peut se faire EXCLUSIVEMENT qu'au nom du participant, soit en aucun cas au nom d'une société.

Il est donc possible de transmettre plusieurs noms de préparateurs de produits à 1 seule adresse.

Début mars 2018, et après paiement des factures, les candidats recevront :

1. les documents de participation nécessaires
2. les cartons qu'ils devront attacher au(x) plat(s) et/ou produit(s)
3. les informations pratiques.
4. Une preuve d'inscription

**La date limite d'inscription est fixée au 15 juin 2018.**

### 6. EPREUVES

**Rubrique 1 :** plat de viande fraîche (poisson est autorisé à condition que le plat de viande compte au moins 2/3 de viande) ex.: Gourmet, Fondue, Barbecue, Grill sur pierre, Tepanyaki, Plat au Wok.

Attention : la contamination croisée entre la viande, le fromage, le poisson, et la charcuterie est interdite.

**Rubrique 2 :** plat de buffet froid à base de produits de viande, éventuellement accompagnée des produits autorisés dans la boucherie comme des bouchées, toasts, rôti froid, volaille, fromage, produits de poisson, etc.

Attention : la contamination croisée entre la viande, le fromage, le poisson, et la charcuterie est interdite.

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

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

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

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

**Rubrique 7 :** charcuterie artisanale à base de foie

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

**Rubrique 9 :** charcuterie artisanale à base de sang

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

**Rubrique 11:** produits à base de gelée

**Rubrique 12 :** plats préparés ou plats prêts à enfourner (à base de viande)

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

**Rubrique 14 :** produit innovant sur base de viande. Cette rubrique est exclusivement réservée aux produits qui par leur présentation et composition sont innovateurs dans l'assortiment.

Les plats et produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur.

Ils doivent être préparés personnellement par le participant.

Les plats et produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis.

Attention : la contamination croisée entre la viande, le fromage, le poisson, et la charcuterie est interdite.

#### Rubriques 1, 2 et 12

Les dimensions des plats ne peuvent dépasser 75 cm x 120 cm.

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

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

#### Rubriques 12 et 13

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

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

Par composants principaux l'on entend : la viande, la volaille, le poisson ou autres éléments principaux, les éléments complémentaires éventuels, tels que mousse, aspics, farces ... et la (les) sauce(s) y afférente(s).

#### Rubriques 3 à 11

Les produits de charcuterie de ces rubriques doivent être présentés comme produits entiers, donc NON-ENTAMES.

A l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.

### **7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS**

Il est permis de participer dans une, dans plusieurs ou dans chacune des 14 rubriques, avec maximum 8 plats ou produits par rubrique.

### **8. APPRECIATION**

L'appréciation de chaque rubrique sera faite par un jury spécialisé composé de 3 professionnels et 1 consommateur.

Un commissaire indépendant suit en permanence les activités du jury et veille au déroulement régulier du concours. Les activités des jurys seront coordonnées par un président.

En cas de doute ou pour des points non prévus au règlement, le président décidera souverainement.

Les plats et les produits ne seront présentés aux jurys qu'après

avoir été rendus totalement anonymes et après avoir été contrôlés quant à leur conformité avec la législation en vigueur et avec le règlement.

En cas d'infraction grave au règlement du concours professionnel national ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury.

Chaque membre du jury donne ses cotations individuellement et en toute indépendance.

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

## **9. CRITERES D'APPRECIATION**

### **a) Des jurys professionnels**

#### **pour la rubrique 1 & 2**

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

#### **pour chacune des rubriques 3 à 11**

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

#### **pour les rubriques 12 à 14**

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

### **b) Des jurys des consommateurs**

#### **pour la rubrique 1 & 2**

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

#### **pour chacune des rubriques 3 à 11**

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

**pour les rubriques 12 à 14**

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

**10. PRIX ET DISTINCTIONS****a) INDIVIDUELS**

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

**b) EUROBEEF CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX****1. 14 trophées nationaux**

Un trophée national pour chacune des rubriques

**2. Prix d'honneur nationaux**

Le prix de la FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE couronne l'envoi le plus méritoire de la rubrique 1 en matière de promotion de l'utilisation de viande fraîche, d'originalité et de créativité.

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

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

**3. Le POUM D'OR**

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

**4. Les EUROBEEF 2018 (or - argent - bronze)**

Les EUROBEEF 2018 peuvent être gagnées exclusivement par les candidats belges qui auront participé dans les rubriques 1, 3, 4 ou 5, 6, 7 et 12 et qui auront obtenu au moins un diplôme avec médaille d'ARGENT dans chacune d'elles.

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

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

**11. REMISE ET REPRISE DES PLATS ET/OU PRODUITS****a) Remise des plats et/ou produits**

dimanche 30 septembre 2018 de 7h00 à 9h30

Le participant veillera à ce que son (ses) plat(s) et/ou produit(s) soit (soient) délivré(s) sur place aux heures imparties. Le lieu exact où devront être livrés les produits sur le campus de Kortrijk Xpo vous sera communiqué dans la confirmation de votre commande.

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

**b) Reprise des plats et/ou produits**

Les plats et produits des rubriques 1.2.9.12.13 et 14 doivent être enlevés le jour du concours à partir de 19h30 jusqu'à 20h30.

Les produits des autres catégories sont exposés pendant la foire. Ils peuvent être enlevés le mercredi 3 octobre à partir de 15 h.

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

**12. PRESENTATION**

Il est prévu un espace d'exposition spécial. L'étalage et la présentation des produits et plats sont pris entièrement en charge par les organisateurs, en collaboration avec des professionnels et des spécialistes expérimentés.

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

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

Les organisateurs ne sont nullement responsables en cas de dégâts aux plats, produits ou décorations, ni en cas de pertes de ceux-ci.

**13. DISTRIBUTION DES PRIX**

Les diplômes seront remis lors de la remise des prix le 2 octobre 2018.

Tous les participants ainsi que les lauréats des trophées et prix d'honneur nationaux ainsi que les gagnants du Poum d'Or et de l'EUROBEEF seront invités à assister à la remise solennelle des prix, qui se tiendra dans le Meeting Centrum de Kortrijk Xpo le **mardi 2 octobre 2018 à 18h**. Les gagnants seront invités gratuitement. Vos invités doivent être inscrit à l'avance et paieront € 15 par personne.

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

**NOUVELLES DONNÉES  
RENOYER INSCRIPTIONS**  
Tél 056 24 11 11 - fax 056/21 79 30  
eurobeef@kortrijkxpo.com



## FORMULAIRE D'INSCRIPTION A RENVoyer À : MEAT EXPO - C/O KORTRIJK XPO

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk

**NOUVELLES DONNÉES  
RENOYER INSCRIPTIONS**  
Tél 056 24 11 11 - fax 056/21 79 30  
eurobeef@kortrijkxpo.com

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

Le/la soussignée: .....

Nom Préparateur + Rubrique (si différent du soussigné) : .....

Rue et n° : .....

Code postal : ..... Ville : .....

n° tél : ..... n°fax.....mail: .....

Nom et adresse du patron : .....

n° TVA .....

**!! VEUILLEZ MENTIONNER CLAIREMENT LE NOM DE LA PERSONNE AYANT PRÉPARÉ LE PRODUIT S'IL N'EST PAS CELUI DU SOUS-SIGNÉ. LES DIPLÔMES SERONT RÉDIGÉS AU NOM DU PRÉPARATEUR!!**

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

- s'inscrit par la présente aux CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX EUROBEEF 2018
- a pris connaissance du Règlement et déclare se conformer aux dispositions de ce règlement
- déclare sur son honneur que les plats et/ou produits seront réalisés complètement par lui/elle
- versera, à réception de la facture, le droit d'inscription au moyen d'un versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, en mentionnant le nom du participant ainsi que le numéro de la facture
- reçoit une preuve de participation dans les 8 jours qui suivent le paiement, si non il faut lui-même contacter le secrétariat de Kortrijk Xpo
- souhaite participer dans la/les rubrique(s) suivantes (maximum 9 par rubrique) :

Rubrique 1: plat de viande fraîche	avec..... plat(s) =	..... EUR
Rubrique 2: plats de buffet froid à base de produits de viande	avec ..... plat(s) =	..... EUR
Rubrique 3: jambon cuit artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 4: jambon salé artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 5: produits de viande artisanaux salées	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 6: saucisson cuit artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 7: charcuterie artisanale à base de foie	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 8: saucisson sec artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 9: charcuterie artisanale à base de sang	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 10: charcuterie artisanale à base de volaille	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 11: produits à base de gelée	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 12: plats préparés ou plats prêts à enfourner (à base de viande)	avec ..... plat(s) =	..... EUR
Rubrique 13: salades à base de viande et / ou poisson	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 14: produit innovant sur base de viande	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Total ..... produit(s) =		.....EUR

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

NOM: .....

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



Date : .....Signature : .....

## CONCOURS EUROBEEF : FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LA RECEPTION LE 2 OCTOBRE 2018

Nom ..... prénom .....

rue ..... n° .....

code postale ..... lieu .....

Tél : ..... e-mail: .....

Fax: .....

Souhaite participer avec ..... personne(s) à la réception du 2 octobre. A cette intention, je verse le montant correspondant avant le 15 août prochain sur le compte bancaire : ..... de Kortrijk Xpo avec la mention « RECEPTION »

..... x € 15 = € .....

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

Signature: .....

# Devenez boucher Belbeef et faites la promotion du bœuf belge !



## UN PACK PROMOTIONNEL EXCLUSIF AVEC SON ÉVENTAIL DE RECETTES

Vous avez reçu avec ce journal un éventail de 24 recettes de viande de bœuf 'Belbeef'. Vous pouvez offrir ce pack promotionnel exclusif à vos clients en vous affiliant à Belbeef.

En ces temps difficiles, où le secteur de la viande bovine a été présenté de manière négative en raison des pratiques frauduleuses constatées dans un abattoir, il est important de convaincre les clients de l'honnêteté, de la qualité, de la durabilité, de la traçabilité et surtout de la saveur de la viande bovine. Les bouchers qui vendent de la viande Belbeef certifiée ont déjà une longueur d'avance sur les autres. Belbeef a développé un éventail de 24 recettes de viande bovine, spécialement pour les clients des bouchers artisanaux. Ces recettes sont emballées dans un présentoir pratique. Soyez une source d'inspiration pour vos clients en leur proposant de la viande bovine "Guaranteed by Belbeef"!

## UNE TRAÇABILITÉ "AVÉRÉE" DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE POUR VOS CLIENTS

Ces bouchers disposent en outre d'un outil puissant pour démontrer l'origine et le trajet de la viande. Les bouchers qui vendent de la viande Belbeef certifiée, ont en effet automatiquement accès au portail

des bouchers ([www.boucher.belbeef.be](http://www.boucher.belbeef.be)) de Belbeef. Vous pouvez y vérifier, au moyen du bon de livraison de votre fournisseur, dans quelle ferme le bœuf a été élevé, où il a été abattu et éventuellement découpé. Cette application "webbased" peut être utilisée sur n'importe quel appareil disposant d'un accès internet.

## LA DURABILITÉ 'DE CHEZ NOUS'

Une garantie supplémentaire non négligeable est le fait que la viande Belbeef est originaire par définition d'éleveurs belges. Quiconque vend ou achète Belbeef, soutient par conséquent l'économie locale en général et les éleveurs belges en particulier.

## GARANTIES SUPPLÉMENTAIRES

Derrière le "Standard Belbeef", il y a un système bien pensé de contrôle et de certification, un plan étendu d'échantillonnage et d'analyse et une base de données liée directement à Sanitel. La certification met l'accent sur le bien-être animal, la sécurité alimentaire, la traçabilité et la transparence. Tous les maillons de la chaîne de la viande bovine sont associés au système - y compris la fédération des bouchers, de manière à ce que les accords interprofessionnels conclus engagent tout le secteur.



### Formulaire de commande du pack promotionnel

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

Nom : .....

Prénom : .....

Rue + n° : .....

Code postal + Commune : .....

Jour de fermeture : .....

Tél. : .....

Dâte: .....

Signature : .....

### BOUCHERS: COMMENT S'AFFILIER?

Le Standard Belbeef ne prévoit pas de conditions spécifiques pour les points de vente. Le système n'est cependant pas sans engagement, dans la mesure où le consommateur doit pouvoir compter sur un approvisionnement constant de viande Belbeef dans les points de vente participants. Le boucher doit donc demander de la viande bovine certifiée Belbeef à son fournisseur. Il peut s'assurer que c'est bien de la viande Belbeef qui lui a été livrée en consultant le portail des bouchers.

Vous pouvez vérifier vous-même sur le site web [www.public.belbeef.be](http://www.public.belbeef.be) si votre grossiste en viande ou votre abattoir est certifié Belbeef, et peut donc vous proposer de la viande Belbeef.

Si c'est le cas, vous pouvez déclarer par le biais de la déclaration d'engagement que vous souhaitez vendre de la viande Belbeef. Belbeef en informera ensuite le fournisseur.

### GROSSISTES ET ATELIERS DE DÉCOUPES CERTIFIÉS BELBEEF (AU 27 MARS 2018)

Voici la liste des ateliers de découpe où vous pouvez vous adresser pour la viande bovine Belbeef.

- Carmo BVBA
- De Graef Jan N.V.
- Debaenst NV
- Defechereux-Leufgen SA
- Dierickx N.V.
- DL-Meat
- E.E.G. Slachthuis Verbist Izegem NV
- ETN Adriaens nv
- Firme Derwa
- GHJ Groupe S.A.
- Hemelaer NV
- Herbots JoJos Leemput
- Lanciers International Meat Trading
- Meat For You SPRL
- Norenca
- Piron Emile et Jean-Pierre, Gotta B. SA
- Rima N.V.
- Vandebogaerde N.V.
- Vercaro BVBA
- Viangro
- Vlevia Group Mouscron
- Vlevia Group Tournai
- Wama-Beef SCRL

Les grossistes certifiés sont:

- Sobelvi SA
- SPRL Ardenne Bovin

Vous pouvez toujours consulter les données actuelles des entreprises certifiées sur le site web [www.public.belbeef.be](http://www.public.belbeef.be).

## Déclaration d'engagement des boucheries

### Inscription

Je soussigné, ..... (nom du participant),

Responsable de la boucherie : .....

Adresse : .....

Numéro d'entreprise : .....

Tél : .....

Fax : .....

E-mail : .....

confirme par la présente vouloir proposer dans cette boucherie de la viande de bœuf certifiée Belbeef.

A cette fin, je m'approvisionnerai auprès d'un éleveur, d'un abattoir ou d'un grossiste qui participe au système Belbeef (cf. la liste sur le site web [www.belbeef.be/grossistes](http://www.belbeef.be/grossistes)).

Je désire/je ne désire pas<sup>1</sup> utiliser le matériel de promotion qui me sera fourni par APAQ-W/ VLAM pour faire connaître mon engagement à mes clients.

Un login et un mot de passe pour la banque de données de Belbeef va m'être fourni prochainement, de sorte que je puisse vérifier l'origine de la viande qui m'est livrée ainsi que sa conformité avec les critères de Belbeef, et les prouver à mes clients.

Nom du participant : .....

Signature :

Date : .....

<sup>1</sup> Biffer la mention inutile

### COMBIEN CELA COÛTE-T-IL?

Une cotisation de 9 € par carcasse, ou de 2,25 € par quartier a été fixée pour pouvoir supporter les frais du plan d'échantillonnage, de la gestion du système et de l'entretien de la base de données. Pour les morceaux techniques, elle est de 0,02 €/kg. Le commerce de gros mentionne cette cotisation Belbeef au bas de la facture. Le commerce de gros est à son tour facturé par Belbeef à raison des quantités fournies. Plus le nombre de points de vente participants sera élevé, plus la cotisation par carcasse diminuera.

### COMMENT RECEVOIR LE PACK PROMOTIONNEL EXCLUSIF EN TANT QUE BOUCHER?

Si vous renvoyez la déclaration d'engagement publiée ci-après avec le formulaire de commande pour le pack promotionnel,

Belbeef saura que vous vendez de la viande Belbeef et que vous avez donc droit au pack promotionnel et à l'accès au portail des bouchers.

Vous pouvez demander ce pack promotionnel en renvoyant le formulaire de commande et la déclaration d'engagement à [carine.vos@federation-bouchers.be](mailto:carine.vos@federation-bouchers.be).

Pour de plus amples informations sur Belbeef, visitez le site web [www.belbeef.be](http://www.belbeef.be), envoyez un e-mail à [info@belbeef.be](mailto:info@belbeef.be), ou téléphonez au n° 02/880.22.07.





## 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.lasemaineduboucher.be](http://www.lasemaineduboucher.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 mettrons 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](mailto: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.lasemaineduboucher.be](http://www.lasemaineduboucher.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 pouvez 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](mailto:carine.vos@federation-bouchers)

### Formulaire de commande matériel promotionnel

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

Nom: .....

Prénom: .....

Rue / N°: .....

N° postal / Commune: .....

Jour de fermeture: .....

Tél.: .....

Dâte: .....

Signature: .....



# LE WAGYU BELGE

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



**Hof van Ossel**  
Osselstraat 91  
1785 Merchtem  
Belgium

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

# BBQ recettes

Viande  
**DE CHEZ NOUS**

✓ nutritive ✓ sûre ✓ responsable

VLAM.be



## TOURNEDOS DE VEAU ET SA SALADE CROQUANTE

4 tournedos de veau (± 120 g par personne)  
600 g de grenailles précuites  
200 g de haricots verts  
200 g de pois mange-tout  
2 branches de céleri  
2 carottes  
4 tiges d'oignons de printemps, émincées  
quelques tiges de ciboulette, émincées  
poivre et sel

Pour le dressing à la moutarde:  
2 c à t de moutarde en grains  
1 c à t de sucre  
60 ml d'huile d'olive  
1 c à s de vinaigre de vin rouge  
poivre et sel

Mélanger tous les ingrédients pour le dressing à la moutarde. Assaisonner avec du poivre du moulin et du sel. Couper les légumes en fines lanières. Blanchir 3 min. à l'eau bouillante les haricots verts, les pois mange-tout, le céleri en branches et les carottes. Rincer immédiatement sous l'eau froide. Y mélanger les oignons de printemps, la ciboulette et quelques c à s de dressing à la moutarde. Sortir la viande du frigo 15 min. avant utilisation. Poivrer et saler le tournedos de veau, et le griller au barbecue très chaud, 3 à 5 min. par côté. Contrôler régulièrement si la viande ne brûle pas: si c'est le cas, remonter un peu la grille. Laisser reposer 10 min. à couvert. Servir avec la salade de légumes croquante et les grenailles grillées.



## SALADE DE CARPACCIO DE BŒUF ET DRESSING THAÏ



500 g de filet pur  
 2 c à s d'huile de tournesol  
 1 c à s de matière grasse  
 200 g de fèves  
 200 g de salade de blé  
 1 c à s de graines de sésame grillées  
 1 à 2 bouquets d'oignons de printemps

Pour la vinaigrette thaï:

2 c à s de jus de lime  
 3 c à s de jus d'orange  
 2 c à s d'huile de sésame  
 5 c à s d'huile d'olive  
 1 c à s de persil haché  
 1 piment rouge  
 1 c à c de wasabi  
 poivre et sel

Saisir le filet pur de tous côtés au barbecue. Enlever du gril et laisser refroidir au frigo sous une feuille de papier alu. Faire le dressing. Hacher finement le piment et le persil. Mélanger le jus de lime et le jus d'orange avec le wasabi, l'huile de sésame et l'huile d'olive. Ajouter le piment et le persil hachés et bien mélanger. Poivrer et saler. Écosser les fèves. Rincer et sécher la salade de blé. Faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle à griller et y faire revenir très brièvement les fèves. Enlever les petites racines et les pointes des oignons de printemps et diminuer la longueur de moitié s'ils sont assez grands. Les faire revenir brièvement dans la poêle à griller dans 1 c à c d'huile de tournesol, poivrer et saler. Sortir la viande du frigo et la couper en tranches aussi fines que possible. Répartir la salade avec les oignons de printemps et les fèves et les fines tranches de viande sur un grand plat de service, saupoudrer de graines de sésame grillées et servir le dressing dans un petit bol.

## COURONNE DE PORC AUX SUCRINES, CRÈME DE PETITS POIS ET FÈVES EN VINAIGRETTE



1 couronne de porc de 800 g à 1kg  
 4 sucrones  
 200 g de fèves fraîches pelées  
 200 g de petits pois frais pelés ou de petits pois surgelés  
 25 cl de fond blanc  
 1 bintje  
 3 c à c de vinaigre de chardonnay  
 30 g de ciboulette hachée (ou d'ail des ours)  
 150 g de beurre de ferme  
 1 longue échalote émincée  
 1 trait d'huile d'olive pour la viande  
 fleur de sel  
 thym  
 laurier  
 poivre noir

Suggestion: Laissez le bord de graisse sur la viande pendant la cuisson, cela donne plus de goût. Vous pouvez simplement le couper par après.

Découper la couronne de porc en côtelettes et faire brièvement mariner celles-ci avec thym, laurier, poivre et huile d'olive. Griller au barbecue et assaisonner avec la fleur de sel. Couper les sucrones en deux, poivrer et saler, ajouter de l'huile d'olive et griller au barbecue. Faire une crème avec les petits pois, la bintje et le fond blanc, une noisette de beurre et du sel. Cuire les fèves al dente, les faire revenir avec l'échalote dans l'huile d'olive, déglacer avec le vinaigre de chardonnay, poivrer et saler. Mélanger la ciboulette avec le restant du beurre de ferme et de la fleur de sel. Servir la couronne de porc avec les sucrones, la crème de petits pois et les fèves. Terminer avec le beurre de ciboulette.

## PAPILLOTTE DE POULET ET DE LÉGUMES



4 petits filets de poulet  
 500 g de grenailles précuites  
 2 carottes  
 2 blancs de poireau  
 2 c à s de persil haché  
 2 c à s d'estragon haché  
 100 ml de vin blanc sec  
 100 ml de crème fraîche  
 huile d'olive  
 poivre et sel

Répartir les filets de poulet sur 4 feuilles de papier alu. Éplucher les carottes et rincer les blancs de poireau. Les couper en julienne. Les mélanger avec la moitié du persil et de l'estragon. Répartir sur le poulet. Poivrer et saler. Plier les feuilles de papier alu en papillottes, mais en les laissant encore ouvertes au-dessus. Mélanger la crème fraîche avec le vin blanc. Répartir sur les papillottes et fermer tout à fait. Les mettre 15 à 20 min. sur le BBQ ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Mélanger les pommes de terre avec l'huile d'olive, poivre et sel. Les mettre dans un ravier en alu et les faire colorer sur le gril. Saupoudrer du restant du persil et de l'estragon, et servir avec les papillottes.

## FILET DE LAPIN, SALADE TIÈDE DE LÉGUMES GRILLÉS ET VINAIGRETTE AU CITRON

6 filets de lapin  
 1 petit poivron rouge  
 1 petit poivron jaune  
 1 petit poivron vert  
 1 petite courgette  
 1 petite aubergine  
 4 oignons de printemps  
 4 c à s d'huile d'olive extra vierge  
 2 c à s d'huile d'olive pour préparations chaudes  
 1 oignon  
 1 citron  
 2 brins de thym citron ou de thym ordinaire, sans les feuilles  
 poivre noir du moulin  
 (sel marin)



Couper les poivrons, la courgette et l'aubergine en fines tranches de ± 3 mm. Nettoyer les oignons de printemps et les couper en deux dans le sens de la longueur. Râper l'oignon et un peu de zeste de citron, presser le jus du citron et l'ajouter à l'oignon, ajouter 2 c à s d'huile d'olive extra vierge. Assaisonner la vinaigrette avec du poivre noir du moulin (et un peu de sel marin). Chauffer le BBQ et griller tous les légumes des deux côtés sans huile! Préchauffer une assiette ou un plat et y déposer les légumes. Asperger les légumes d'un peu d'huile d'olive extra vierge et assaisonner avec du poivre noir du moulin (et un peu de sel marin). Cuire brièvement les filets de lapin au BBQ. Disposer entretemps les légumes grillés sur 4 assiettes préchauffées et asperger d'un peu de vinaigrette au citron. Couper les filets de lapin en biais en tranches de 2 cm et les répartir sur les légumes grillés. Terminer avec des petites feuilles de thym citron.

## CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU BEURRE ÉPICÉ

8 côtelettes d'agneau  
 1 piment espagnol frais  
 1 c à t de flocons de chili  
 250 g de beurre-crème non salé  
 1 c à t de poudre de paprika fumé (pimenton)  
 1 pincée de gros sel marin

Laisser le beurre arriver à température ambiante. Brûler le piment espagnol à la flamme d'une cuisinière à gaz (ou avec un chalumeau) jusqu'à ce qu'il soit noirci. Le mettre dans un sachet en plastique et bien le fermer. L'enlever du sachet après 10 bonnes minutes et le peler. Le couper en deux dans le sens de la longueur et enlever les graines. Émincer le piment. Mélanger le piment émincé, les flocons de chili et la poudre de paprika fumé au beurre et ajouter du gros sel marin. Étaler une feuille de papier de cuisine sur le plan de travail et y déposer le beurre. Faire un beau rouleau de beurre et le laisser durcir dans le frigo. Couper en tranches avant de servir. Griller les côtelettes d'agneau au BBQ. Déposer une tranche de beurre dessus avant de servir. Accompagner d'une petite salade fraîche.

# 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 pouront 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](http://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.

## 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 bœuf ».

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.

Retrouvez toutes les infos sur le site [www.viandedecheznous.be](http://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](http://www.viandedecheznous.be)



# QUINZAINE DU BOEUF



chez  
**NOUS**  
Viande de

# DU 5 AU 20 MAI, GAGNEZ DES BONS D'ACHATS DE 20€

DEMANDEZ UN FORMULAIRE DE PARTICIPATION  
À VOTRE ARTISAN-BOUCHER

PLUS D'INFORMATIONS : [WWW.VIANDEDECHEZNOUS.BE](http://WWW.VIANDEDECHEZNOUS.BE)

## PASSIONNEZ-VOUS POUR L'ÉLEVAGE WALLON !

Découvrez les nominés et votez  
pour vos candidats préférés  
sur [www.aweawards.be](http://www.aweawards.be)



 Apacq-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](http://www.viandedecheznous.be)



## Le scandale de la viande

Ces dernières semaines, le secteur de la viande a fait l'objet de toute l'attention médiatique. Comme vous le savez sûrement, un abattoir est au cœur d'un scandale alimentaire en ce moment.

Ce scandale impacte inévitablement les consommateurs qui sont inquiets. En tant qu'artisan, vous avez un rôle à jouer. Les clients des grandes surfaces ayant un doute sur l'origine et la qualité des produits proposés préfèrent se tourner vers les artisans. Probablement que vous avez également eu droit à des questions concernant la provenance de vos produits. Le consommateur est particulièrement vigilant, il veut être sûr de la qualité des produits qui garnissent son assiette. Il est donc important de rassurer votre clientèle et de lui montrer que vous êtes intransigeant en ce qui concerne l'hygiène dans votre magasin. Pensez à mettre en avant votre smiley, à présenter une vitrine impeccable, des sols brillants et propres, des instruments de découpes et de service propres, etc. L'image de propreté que reflète votre enseigne est le premier critère de confiance pour un client. Il est dès lors primordial d'y faire attention.

Vous pouvez aussi donner des conseils à vos clients. Par exemple, combien de temps ils peuvent garder la viande au frais avant de la consommer, comment bien la congeler, comment bien la préparer, ... Montrez à vos clients que vous accordez beaucoup d'importance à l'hygiène alimentaire.

L'hygiène est un facteur incontournable dans le secteur alimentaire, et pourtant, il est parfois difficile d'être bien conseillé. Realco jouit d'une longue expérience en matière d'hygiène, n'hésitez donc pas à contacter votre expert-hygiène Ayman (0473/96 36 68) pour toute question ou pour tout conseil concernant votre nettoyage.



## Realco dans le secteur de la bière



Saviez-vous que Realco est également actif dans le secteur de la bière ?

Nous avons en effet développé des solutions d'hygiène enzymatiques à destination des microbrasseries et brasseurs amateurs ; la gamme Enzybrew.

Une majorité de brasseurs nettoient encore leurs installations avec de la soude caustique, produit corrosif pour eux et les équipements. Le nettoyage enzymatique de Realco propose une alternative efficace et respectueuse de l'environnement pour garantir une hygiène optimale de leurs installations.

Tout comme pour le secteur des bouchers, Realco expose sur différentes foires propres au secteur de la bière. Les 13 et 14 avril prochains, nous serons au Salon du Brasseur en France, à Nancy.

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



Ayman Amin, Realco-expert-hygiène

# REALCO

ENZYMES FOR LIFE

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

LE NETTOYAGE ENZYMATIQUE DE REALCO EST:

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

Découvrez le nouveau  
catalogue Realco chez  
votre distributeur

Assortiment artisan boucher



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

Nettoyer avec des enzymes

Matériel et plan d'hygiène

Mot de la Fédération Nationale

**REALCO**  
ENZYMES FOR LIFE

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

PLUS D'INFOS :  
**0490/44.34.76**

**REALCO**  
ENZYMES FOR LIFE

Avenue Albert Einstein 15, 1348 Louvain-la-Neuve / Belgique

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

# REGLEMENT GENERAL SUR LA PROTECTION DES DONNEES (RGPD)

Sans doute vous avez déjà entendu parler du RGPD qui entrera en vigueur à partir du 25 mai 2018. Etant donné qu'il s'agit ici d'un Règlement Européen celui-ci est directement d'application dans tous les Etats-membres et par conséquent également en Belgique. Dès que vous collectez et traitez des données à caractère personnel vous êtes soumis au RGPD. Personnel veut dire que ces données peuvent être liées à une personne physique. Des données d'une personne morale (SPRL, SA, ..... ) ne tombent pas sur l'application de cette législation. Ex. L'adresse e-mail info@federation-bouchers.be n'est pas considérée comme une donnée à caractère personnel.

## QUEL EST L'IMPACT SUR L'EXPLOITATION D'UNE BOUCHERIE

Pour que ce soit claire. Depuis plusieurs années une législation en matière de la vie privée est déjà d'application dans notre pays pour chacun qui collecte et traite des données à caractère personnel.

Ce qui vient d'être ajouté par le Règlement, est un complément et une modification de certains points repris dans la législation belge.

Bien que ce n'est pas le petit détaillant qui est spécialement visé, cela ne signifie pas que vous ne devez pas répondre aux dispositions légales en la matière.

Il est dès lors indiqué de se poser les questions suivantes :

Quelles sont les données à caractère personnel des clients, du personnel et des fournisseurs dont je dispose ?

A qui l'intéressé peut-il s'adresser pour consulter, modifier et supprimer ses données à caractère personnel ?

Qu'est-ce que je fais avec ses données ?

Qui a accès à ces données ?

Comment sont-elles conservées, sécurisées ?

Qui peut traiter ses données (interne et/ou externe) ?

Est-ce que j'ai assez de contrôle en matière du traitement des données à caractère personnel par un service externe (ex. secrétariat social,...)

Les procédures que vous devrez appliquer différeront suivant la façon dont vous rassemblez et traitez ces données.

Dans cet article vous trouverez quelques informations en matière de cette nouvelle législation. Des informations plus détaillées peuvent être retrouvées sur le site web de la Commission de la Protection de la Vie Privée : <https://www.privacycommission.be/fr>

## NOTIONS DE BASES :

Les données à caractère personnel sont toutes données permettant d'identifier de façon directe ou indirecte des personnes physiques. Quelques exemples :

- Nom, prénom et coordonnées de clients, des membres du personnel ou des fournisseurs (personnes physiques)
- Historique des achats, les factures impayées, les informations de paiement (pour autant qu'elles concernent des personnes physiques).
- Attestations médicales

La notion de traitement doit être interprétée de façon très large et comprend toute opération effectuée ou non à l'aide de procédés automatisés et appliquée à des données à caractère personnel. Il s'agit ici entre autres de la collecte, l'enregistrement, l'organisation, l'adaptation ou la modification, la diffusion, l'effacement .....des données.

Quelques exemples :

- la collecte de données clients via une page Internet afin de procéder à des achats en ligne ;
- la tenue de fiches papier systématiquement organisées avec les données clients ;
- la conservation, la consultation et la gestion numériques de données RH de votre personnel

Vous n'avez toutefois pas automatiquement le droit de faire cela.

## PRINCIPES DE BASE

Chaque traitement de données à caractère personnel doit reposer sur des bases juridiques. Pour une PME elles seront principalement le consentement, le contrat, le respect d'une obligation légale et l'intérêt légitime.

## LE CONSENTEMENT

Vous ne pouvez pas comme ça collecter et traiter des données des personnes. L'intéressé doit donner son consentement à l'avance.

Ce consentement doit être libre. L'intéressé doit avoir un véritable choix pour donner son consentement, sans risque de conséquences négatives.

Il y a également lieu de spécifier clairement pour quelle finalité le consentement est demandé. En cas de plusieurs finalités il y a lieu de demander séparément des consentements.

L'intéressé doit être informé dans un langage compréhensible pourquoi les données seront

utilisées et qu'à tout moment il aura la possibilité de retirer son consentement.

Le consentement doit reposer sur une action positive. L'intéressé doit lui-même cocher la case dans un formulaire.

Le consentement doit être démontrable. Il y a lieu de garder une preuve de l'obtention du consentement.

Le consentement doit pouvoir être retiré aussi facilement qu'il a été donné.

Différence importante avec le passé. Comme mentionnée il n'est pas autorisé d'utiliser une case pré-cochée. L'intéressé doit le faire lui-même. Il en résulte qu'il y a lieu de demander un nouveau consentement avant le 25 mai prochain.

## LE CONTRAT

Lors de la conclusion d'un contrat, les données à caractère personnel d'un client, d'un membre du personnel ou d'un fournisseur qui sont nécessaires à l'exécution de ce contrat. Ex. :

- En tant qu'employeur vous pouvez traiter des données à caractère personnel du personnel puisque ce traitement est nécessaire pour exécuter le contrat de travail (paiement du salaire,...)
- Si un client demande une offre ses coordonnées peuvent être conservées temporairement.

## L'OBLIGATION LÉGALE

Si la loi l'impose les données à caractère personnel peuvent être traitées.

Ex. déclaration Dimona

## L'INTÉRÊT LÉGITIME DU RESPONSABLE DU TRAITEMENT

Cela signifie que votre intérêt légitime doit être mis en balance avec les intérêts de la personne concernée.

Ex. le marketing direct (prospection). Les coordonnées peuvent être utilisées dans le cadre d'une relation de clientèle existante pour autant que le marketing n'est pas trop fréquent et agressif pour promouvoir certains produits ou services. Toutefois, lors de la collecte des coordonnées le client doit être informé qu'il a le droit de s'y opposer via par exemple une possibilité d' « opt out » clairement visible lors de la collecte des coordonnées et lors de chaque communication de marketing direct.

**Finalité :** Le Règlement stipule que les données à caractère personnel peuvent seulement être utilisées pour des finalités explicitement définies au préalable.

#### Exception:

- Un consentement distinct doit être demandé au client afin de traiter ses données à caractère personnel pour cette nouvelle finalité.
- Une obligation légale impose de traiter ses coordonnées pour une autre finalité.
- Compatibilité. Il y a lieu d'évaluer si la nouvelle finalité est compatible avec les finalités initiales. ex. Vous fournissez des repas préparés à domicile. Les coordonnées et l'historique des achats peuvent être utilisés pour informer la clientèle des offres spéciales. Dans ce cas il y a un lien étroit avec le service initial.

ex. Vous fournissez des repas préparés à domicile. Les coordonnées et l'historique des achats peuvent être utilisés pour informer la clientèle des offres spéciales. Dans ce cas il y a un lien étroit avec le service initial.

**Exactitude** : Les données à caractère personnel doivent être exactes et actuelles. L'intéressé dispose d'un droit de rectification de ses données à caractère personnel.

**Traitement des données minimal** : Le collecte et le traitement de données à caractère personnel doit se limiter à ce qui est strictement nécessaire pour réaliser les finalités envisagées.

**Délai de conservation**. Les données à caractère personnel ne peuvent pas être conservées plus longtemps que le temps nécessaire des finalités envisagées. C'est pour cette raison qu'une durée de conservation maximale doit être définie. Ce délai de conservation peut également être imposé par le législateur.

Ex. :

- Les données à caractère personnel reprises dans la comptabilité ne doivent être effacées qu'après 7 ans.
- Les données à caractère personnel d'un candidat doivent être effacées dès qu'il est clair que la personne concernée ne sera pas engagée.

**Transparence** : L'intéressé doit être informé qui traite les données à caractère personnel, pour quelles raisons et à qui il peut s'adresser en cas de problème.

ex. Le lien internet vers la politique en matière de la protection de la vie privée doit être clairement visible sur le site internet.

#### SÉCURITÉ

Sur le plan de l'organisation dans votre entreprise, il y a lieu de former chaque personne qui a accès et peut traiter les données à caractère personnel afin de garantir un traitement correct de ces données. Sur le plan technique cela signifie que vous utilisez au moins un antivirus et le mettre à jour systématiquement en temps

opportun ; réaliser systématiquement un backup afin de protéger contre la perte, ...

#### MESURES DE PROTECTION ADAPTEES AUX RISQUES

Le RGPD accorde aux droits de la personne concernés une place centrale et c'est pour cette raison qu'il y a lieu d'identifier et de limiter les risques liés au traitement. Un moyen pour réaliser ceci est d'établir un relevé à l'aide du registre des activités de traitements.

#### REGISTRE DES ACTIVITES DE TRAITEMENT

Ce registre doit être établi si le traitement des données est habituel, ce qui est le cas dans une entreprise qui effectue des traitements des données à caractère personnel relatifs à la clientèle, le personnel et les fournisseurs (dans ce dernier cas pour autant qu'il ne s'agisse pas d'une personne morale

Le registre contient un relevé des activités de traitement et pas des données à caractère personnel proprement dites.

Le registre doit au moins mentionner les informations suivantes :

- Qui : le nom et les coordonnées du responsable du traitement et du délégué à la protection des données
- Pourquoi : le registre mentionne, par traitement, les finalités du traitement en détail ;
- Quoi : le registre mentionne, par traitement, les types de données à caractère personnel et de personnes concernées ;
- Où : le registre mentionne tous les destinataires des données à caractère personnel ;
- Délai de conservation : dans la mesure du possible, le délai prévu pour l'effacement des données à caractère personnel ;
- Sécurité : dans la mesure du possible, une description générale des mesures de sécurité.

#### PRESTATAIRES DE SERVICES EXTERNES

Si Vous faites appel à un prestataire de services externes (ex. secrétariat social, traitement des données de la clientèle, comptable, ..... ) vous devez disposer des garanties que les données à caractère personnel ne sont pas utilisées à des autres fins. Il est dès lors indiqué de conclure une convention par écrit (contrat de sous-traitance)

#### QUE FAIRE SI LES CHOSES TOURNENT MAL ?

Ceci doit être mis en juste perspective.

Outre des données des membres du personnel qui pourront inclure de l'information sensible il est peu probable que dans le cadre de vos autres relations professionnelles vous disposez des informations qui contiennent un risque pour l'intéressé en cas de perte ou de vol

En exécution du RGPD vous devez en cas de chaque « data-breach », ceci est une fuite de

données comme étant une violation de la sécurité entraînant, de manière accidentelle ou intentionnelle, la destruction, la perte, l'altération ou la transmission non autorisée de données à caractère personnel ou l'accès non autorisé à de telles données, disposez d'une procédure de notification.

- une cyberattaque de votre ordinateur qui dispose des données à caractère personnel
- un ordinateur portable professionnel, une clé USB ou un CD contenant des données à caractère personnel perdu(e) ou volé(e) ;

Chaque fuite de données doit être consignée dans un journal interne dans lequel la cause, les données à caractère personnel affectées, les conséquences et les mesures prises sont mentionnées. Si la fuite de données est susceptible d'engendrer un risque pour les droits et la liberté de la personne concernée il y a lieu d'avertir l'APD (Autorité de la protection des données = l'actuel Commission de la protection de la vie privée). En cas de risque élevé (fuite d'information avec des information sensibles comme la situation financière, la santé, des documents d'identification,...) il y a lieu de prévenir l'intéressé.

#### SANCTION EN CAS DE VIOLATION

L'APD peut imposer différentes sanctions en cas de non-respect du RGPD. Dans le cadre d'une réclamation ou de sa propre initiative, l'APD peut notamment :

- donner un avertissement ou formuler un rappel à l'ordre ;
- obliger à satisfaire à la demande de la personne concernée ;
- obliger à mettre le traitement en conformité avec le RGPD dans un délai déterminé ;
- geler ou interdire le traitement ;
- infliger des amendes jusqu'à 2 % ou 4 % du chiffre d'affaires annuel, en fonction de la violation.

Chaque personne qui subit un dommage peut exiger réparation devant le tribunal compétant.

#### DROIT DE LA PERSONNE CONCERNE

Sans entrer dans les détails vous trouverez ci-dessous un aperçu des droits dont disposent les personnes de qui les données à caractère personnel sont collectés et traités :

- Le droit à l'information /l'obligation d'informer
- Le droit d'accès
- Le droit de rectification
- Le droit à l'effacement des données
- Le droit à la limitation du traitement des données
- Le droit d'opposition
- Le droit à la portabilité des données
- Le droit de ne pas être soumis à une décision individuelle automatisée

## Que fait la Fédération Nationale pour défendre le boucher artisanal de la crise de VEVIBA ?

Je comprends très bien vos réactions. Il se fait que j'étais en contact avec les journalistes de la RTBF et de RTL pour donner l'avis de notre Fédération Nationale de bouchers Artisanaux.

J'étais à Namur à la réunion du ministre Collin, dont vous avez pu voir des extraits aux journaux parlés. Sur RTBF dans l'émission « A votre avis » j'étais également présent.

Pour dire quoi ?

- Je certifie que les bouchers artisanaux ne sont pas concernés par ce problème de fraude et d'hygiène.
- Que le consommateur doit avoir confiance en son boucher qui lui n'achète pas dans des grandes firme telle que VEVIBA
- Que le boucher artisanal donne le juste prix aux éleveurs pour avoir une viande de qualité supérieure.
- Que le boucher artisanal utilise les circuit court, qu'il connaît l'origine de sa viande, qu'il découpe lui-même ses carcasses, qu'il travaille lui-même ses préparations de viande et ses viandes hachées.
- Que la consommation de viande est indispensable à la bonne santé, même si les conseils sont de manger moins de viande ils doivent manger de la viande de qualité.
- Que les contrôles de l'AFSCA qui sont effectué dans les grandes entreprises ne sont pas les même que ceux que nous avons ; ce n'est pas possible que chez nous l'on trouve 70% de marchandises stockée dans nos frigos soient « Non Conforme »
- Que nous sommes responsables de la qualité de nos produits, nous ne vendrons jamais de la viande avariée.
- Etc...

Nous avons fait un communiqué de presse par l'agence Belga, voyez le texte ci-dessous :

**La Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique et ses membres, les bouchers artisanaux, se distancent et se dénoncent les infractions constatées auprès de VEVIBA à Bastogne.**

**Encore une fois tout le secteur et plus particulier, la boucherie artisanale est discréditée par des pratiques intolérables effectuées par une entreprise industrielle pour qui le profit est la seule chose qui compte.**

**La boucher artisanal ne participe pas à ce jeu. Il travaille en confiance avec son fournisseur le producteur de sa viande et paie un prix équitable pour une viande de qualité.**

**En tant qu'entreprise familiale chaque boucher artisanal sait parfaitement la viande qu'il reçoit et n'a pas besoin des produits qui font l'objet du scandale actuel.**

**Un boucher artisanal est fier de sa maîtrise professionnelle et se porte garant de fournir à sa clientèle des produits d'une qualité supérieure.**

**C'est pour cette raison que nous avons le bon conseil pour le consommateur :**

**ACHETEZ DES PRODUITS SÛRS, D'UNE QUALITE SUPERIEURE, ACHETEZ CHEZ VOTRE BOUCHER ARTISANAL.**

Chers confrères pensez bien que nous ne laissons pas tomber les bras, nous défendons notre artisanat et notre raison d'être présent dans toute les réunions.

**Jean-Luc Pottier**



Boucherie Decupere, Beselare

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE

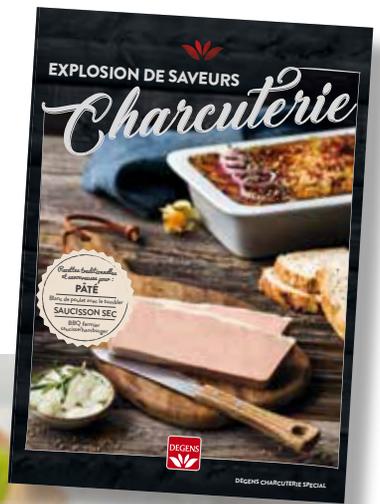


**b** FOOD SHOP  
**BOSSUYT**  
CONCEPT DESIGN CREATION





# EXPLOSION DE SAVEURS CHARCUTERIE



## BBQ FERMIER SAUCISSE/HAMBURGER

### COMPOSITION :

- 5 kg d'épaule de porc
- 5 kg de lard ventral
- 1 l d'eau glacée
- 600 g Degens Taste Sensation BBQ (D8000013)
- 50 g Degens Alvero B (7048357)
- 180 g Degens Epices pour hachis spécial (7048712)



### PRÉPARATION :

- 1 Passez la viande à travers une plaque au choix (p.ex. : 4 mm).
- 2 Ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien.

### FINITION :

**Saucisse :** remplissez les boyaux de porc souhaités avec la farce.

**Hamburger :** mettez dans le moule souhaité.



## SAUCISSON SEC

### COMPOSITION :

- 10 kg de viande de porc 70/30 (S4)
- 230 g de sel de saumure nitrite
- boyaux de porc (calibre au choix)
- 170 g Degens Mix Saucisson sec Prefina (7048487)

### PRÉPARATION :

- 1 Mélangez la viande au Mix Saucisson sec Prefina et au sel de saumure nitrite.
- 2 Faites passer à travers une plaque au choix (p.ex. : 5 mm).
- 3 Farcissez les boyaux de porc au choix.
- 4 Suspendez les saucissons pendant 1 jour au réfrigérateur.
- 5 Ensuite, séchez à une température de 18°C, 75% à 80% d'humidité avec peu de ventilation.



## PÂTÉ CRÈME

### COMPOSITION :

- 4 kg de foie de porc
- 3 kg de lard dorsal, blanchis pendant 25 minutes
- 3 kg de bardes de lard ventral, blanchis pendant 25 minutes
- 250 ml de crème fraîche
- 1 l de lait
- 250 g de beurre de ferme/beurre crème
- 500 g d'oeufs (± 10 pièces)
- 300 g d'oignon en brunoise étuvé
- 160 g de sel de saumure nitrite
- produit de rétention de couleur au choix
- **400 g Degens Mix Pâté CL (D8000011)**

### PRÉPARATION :

- 1 Portez le lait et la crème à ébullition et ajoutez le beurre.
- 2 Ajoutez tout dans le cutter, à l'exception du sel de saumure nitrite !
- 3 Coupez le mélange en petits morceaux jusqu'à l'obtention d'une masse fine et ajoutez le sel de saumure nitrite en dernière instance.
- 4 Coupez le mélange jusqu'à l'obtention de la liaison souhaitée.
- 5 Remplissez les moules souhaités avec le mélange, et recouvrez-les avec les bandes de lard.
- 6 Faites cuire dans le moule à 75°C jusqu'à l'obtention d'une température centrale de 70°C.
- 7 Refroidissez dans les plus brefs



### FINITION :

Après le refroidissement, badigeonnez avec un mélange de 2 jaunes d'oeuf avec 5 g de farine et 5 g de sucre cristal. Ensuite brûler au chalumeau.

## La solution ultime pour vos préparations hachées

Nouveau produit **CLEAN LABEL** (sans numéro E) à effet combiné unique sur la **durée de conservation** et la stabilité de la **couleur**

## TOP CLEAN

- Sélectionne la microflore de façon spécifique (bactéries lactiques)
- Pas d'arômes, pas d'acidité ni de taux de sel plus élevé par rapport aux produits traditionnels
- Aucun effet sur la texture



Les tests sur les préparations de viandes hachées (fraîches) (**de bœuf et de porc**) montrent les résultats souhaités en ce qui concerne la durée de conservation et la stabilisation de la couleur après plusieurs jours.

Solina Belgium AG/NV  
Rozenstraat 15 | 9810 Eke-Nazareth  
T: 09 385 56 15 | F: 09 385 81 06  
E: rejo@solina-group.eu  
[www.rejospices.eu](http://www.rejospices.eu)

**MAKING  
SENSE  
OF  
TASTE**

Sans numéro E

Sans allergènes

### • Règlement CE 1333/2008 Cat 8.2

L'acétate et le lactate (prolongateurs de conservation) sont encore autorisés dans les produits de viande hachée préemballés



- Utilisation 8 g / kg
- Emballage 1,5 kg
- Article S09971

# Réduction de la quantité de sel dans le jambon cuit



KU LEUVEN



Le jambon fait partie des charcuteries les plus vendues en Belgique. C'est un produit maigre de qualité, fabriqué avec les meilleurs morceaux de muscle du porc. La viande fraîche contient peu de sel naturellement, mais on en ajoute pour la fabrication du jambon cuit. Le sel contribuant au goût, à la conservation, à la liaison d'eau et à la texture du jambon, il est indispensable à sa fabrication et on ne peut pas en réduire la teneur sans nuire à la qualité.

Dans le cadre du projet VIS 'Nouvelles charcuteries pour la boucherie artisanale', cet article traite des matières premières, des ingrédients et du processus de fabrication d'un jambon cuit de qualité. Il évoque par ailleurs les conséquences de la réduction de la quantité de sel dans le jambon cuit et la teneur en sel des jambons de fabrication industrielle. Enfin, dans la partie 'Pratique', il donne une recette avec teneur en sel réduite et la méthode de travail pour fabriquer un jambon cuit de qualité.

## NORMES DE COMPOSITION DU JAMBON CUIT EN BELGIQUE

Légalement, le jambon cuit entre dans la catégorie "Viande préparée" subissant un processus de pasteurisation/cuisson pour la conservation. Dans la législation belge, le jambon cuit est subdivisé en 3 qualités différentes. On fait ainsi la distinction entre le jambon cuit "artisanal" (Tableau 1, sous-catégorie I) et "ordinaire" (Tableau 1, sous-catégorie II). Il existe en outre une 3ème sous-catégorie, à savoir "pic-nic", un produit de moindre qualité.

Il ressort du Tableau 1 que le jambon artisanal (sous-cat. I) doit répondre à des conditions plus strictes et peut contenir au maximum 3,6 % d'eau/protéines. Comme on ne peut pas ajouter de phosphate ou d'autres

ingrédients (à l'exception du sel), aidant à la liaison d'eau, on ne peut injecter dans de tels produits que  $\pm 10-12$  % de saumure. Dans le jambon ordinaire (sous-cat. II), le rapport max. eau/protéines est de 4 % et on peut ajouter du phosphate, ainsi que certains autres ingrédients liant l'eau (voir plus loin), ce qui permet d'injecter des % de saumure plus élevés (15-20 %).

En ce qui concerne les autres normes de composition, aucune restriction n'est formulée pour le jambon cuit, quelle que soit la sous-catégorie, concernant l'utilisation de sel de cuisine (NaCl). La teneur en nitrite par contre ne peut être que de max. 120 ppm, ce qui signifie qu'on ne peut ajouter que max. 2 % de sel nitrité (avec max. 0,6 % de nitrite de sodium, E 250). On ne peut en outre

ajouter que max. 3 % de sucre (exprimé en glucose), sous la forme de mono-, di- ou polysaccharides.

Quand il s'agit de jambon cuit ordinaire (sous-cat. II) et pic-nic (sous-cat. III), on peut également ajouter 1,5 % de protéines non-carnées, ce qui est autorisé par la législation pour combler les creux dus au désossage. L'adjonction d'1,5 % de gélatine alimentaire (calculé sur le produit fini) et de phosphate (max. 0,6 % de P2O5) est également autorisée. Dans le "jambon" pic-nic, on peut en outre ajouter 0,2 % d'amidon et 20 % de caséinates et de protéines végétales (calculés sur la teneur totale en protéines).

À côté de ces 3 sous-catégories, il existe également du jambon cuit portant le label de qualité "Magistral". Ce label a été créé en 1992 par le VLAM, en concertation avec le secteur. Ce jambon est soumis aux exigences les plus strictes. Ainsi, le rapport eau/protéines ne peut être que de max. 3,5 %. On peut ajouter moins de sucre (max. 1,0 %) et moins de nitrite (max. 50 ppm) et l'adjonction de phosphate et d'autres ingrédients liant l'eau est interdite.

Tableau 1: Normes de composition belges du jambon cuit selon l'arrêté royal du 8 juin 1983.

Viande préparée cuite	Sous-catégorie	Max. eau/protéines
Jambons, épaules Référence à ARTISANAL	I	3,6
Jambons, épaules	II	4,0
Pic-nic	III	5,0

## MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS ET LEUR CONTRIBUTION AU PROCESSUS DE FABRICATION

La qualité finale d'un jambon cuit dépend de la matière première crue et du processus de fabrication, ainsi que des ingrédients utilisés. Nous allons ci-après nous intéresser à la matière première et aux ingrédients importants utilisés dans le processus de fabrication du jambon cuit.

### Matière première viande

Le jambon cuit est fait avec le haut de la cuisse du porc. Plus spécifiquement, le jambon cuit belge traditionnel est formé à partir de la plate-cuisse, de la grosse-cuisse et de la noix. La qualité – et plus particulièrement la capacité de rétention d'eau – de ces morceaux est essentielle pour la qualité finale du jambon cuit. Une plus grande capacité de rétention d'eau a en effet pour résultat moins de perte à la cuisson et des jambons cuits plus juteux. Cette capacité est liée au pH du haut de la cuisse, utilisé comme indicateur de qualité. Il est généralement indiqué de sélectionner des jambons dont le pH se situe entre 5,6 et 6,1. Les jambons avec des valeurs de pH inférieures entraînent des pertes à la cuisson plus élevées et sont souvent plus pâles. Les jambons au pH plus élevé sont peu utilisés malgré leur capacité de rétention d'eau plus élevée, en raison de leur plus grande sensibilité à la croissance microbologique. Outre une capacité de rétention d'eau plus élevée, ces morceaux ont souvent une couleur plus foncée.

### Saumure

#### Sel

Le sel ou chlorure de sodium (NaCl) a plusieurs fonctions importantes dans la fabrication du jambon cuit. Outre la création d'un goût salé, NaCl renforce également le goût des autres composants gustatifs. Le NaCl est important pour la liaison d'eau et pour la dissolution des protéines de viande myofibrillaires. Ces protéines dissoutes libérées pendant le malaxage à la surface des morceaux de muscle, sont responsables de la liaison entre ces morceaux. Pendant la cuisson qui suit, ces protéines de surface forment en effet des liaisons entre elles, qui entraînent la liaison des morceaux de muscle en un seul ensemble. Le NaCl est en outre d'une importance primordiale pour la conservation microbologique. Le sel abaisse en effet l'activité d'eau, ce qui fait qu'il y a ainsi moins d'eau libre disponible. Les bactéries indésirables sont ainsi freinées dans leur développement. De plus, les ions de Cl pré-

sents dans NaCl ont un effet de frein direct sur la croissance des bactéries. Dans le jambon cuit, 1,8 à 2,0 % du sel ajouté l'est sous forme de sel nitrité. Le nitrite présent dans le sel nitrité a un effet antioxydant et antimicrobien et contribue ainsi à la conservation et au goût du jambon cuit. Enfin, le jambon cuit doit sa couleur rose à l'action du nitrite.

#### Phosphate

Contrairement à ce qui vaut pour le "jambon cuit artisanal", on peut ajouter du phosphate au "jambon cuit ordinaire" et au "picnic". Le phosphate est utilisé parce qu'il contribue à la liaison d'eau et à la liaison entre les différents morceaux de muscle. Combiné avec le sel, le phosphate permet en effet une **meilleure dissolution des protéines de viande myofibrillaires**. L'actine et la myosine, les 2 protéines myofibrillaires les plus importantes, se présentent liées dans le **complexe actomyosine**. Le phosphate est en mesure de briser cette liaison entre la myosine et l'actine. Ces protéines sont ainsi libérées, peuvent se dissoudre (en présence de sel) et contribuer à la liaison d'eau et à la liaison entre les différents morceaux de muscle. Ce sont principalement les pyrophosphates (à chaîne courte) qui sont en mesure de briser le complexe actomyosine. Pour la préparation d'une saumure, on utilise toutefois des polyphosphates à chaîne longue, parce qu'ils se dissolvent mieux dans l'eau froide. Au cours du long processus de malaxage/barattage, ces polyphosphates à chaîne longue se décomposent en phosphates à chaîne courte, qui peuvent alors agir sur le complexe actomyosine.

#### Antioxydants

Les antioxydants sont ajoutés à toutes les charcuteries, et donc aussi au jambon cuit, pour **contrecarrer l'oxydation** des graisses présentes pendant la conservation. La rancidité et une mauvaise stabilité de la couleur sont en effet la conséquence d'un excès de composants formés à partir de l'oxydation des graisses (insaturées principalement). L'adjonction d'antioxydants prolonge spécifiquement la période avant laquelle ces composants sont formés, ce qui prolonge dès lors la qualité du jambon cuit. L'ascorbate ou l'isoascorbate de sodium sont les antioxydants classiquement utilisés dans le jambon cuit. **L'acide ascorbique** n'est pas utilisé, étant donné qu'il peut réagir avec le nitrite présent dans la saumure et former ainsi des **vapeurs nitreuses nocives**.

#### Épices et goût

On peut ajouter certaines épices au jambon cuit pour lui donner un goût spécifique. Comme la plupart des épices se dissolvent difficilement dans la saumure et ne se répartissent donc pas bien dans le jambon cuit, on utilise souvent des extraits d'épices, lesquels sont solubles dans l'eau et faciles à doser. On ajoute aussi souvent une petite quantité de sucre pour le goût. Il vaut mieux éviter d'en ajouter de grandes quantités, car elles favorisent l'acidification.

#### Autres matières auxiliaires

Les jambons de moindre qualité contiennent souvent d'autres ingrédients nécessaires à la liaison d'eau, étant donné qu'on y injecte de plus hauts pourcentages de saumure. Il est important que ces ingrédients puissent bien **se dissoudre** ou se disperser dans la **saumure**, étant donné qu'ils doivent se répartir de manière homogène dans le jambon. Ainsi on ajoute souvent de l'amidon ou des protéines non-carnées, comme des caséinates et des protéines végétales. Si ces ingrédients lient l'eau, ils contribuent également à la tranchabilité, du fait qu'ils sont en mesure de former un gel.

## PROCESSUS DE FABRICATION

Ce chapitre aborde en détail les aspects importants du processus de fabrication de **jambon cuit de haute qualité**. Ce processus comprend le saumurage, le barattage et la mise en forme des muscles de la cuisse, suivis de leur cuisson et de leur réfrigération (cfr. Fig. 1).

### Préparation de la matière première

Avant d'être saumurés, les muscles de la cuisse (plate-cuisse, grosse-cuisse et noix) sont d'abord débarrassés de la **graisse, des membranes, des vaisseaux sanguins, ...**, ceci pour éviter qu'ils ne puissent pas bien se lier entre eux dans la suite du processus de production. Les protéines myofibrillaires sont extraites pendant le barattage. Les protéines ainsi dissoutes à la surface des muscles individuels sont responsables de la liaison entre ces muscles. Or la graisse et les membranes forment un obstacle à cette liaison, ce qui entraîne des fissures, des trous, une perte à la cuisson et une mauvaise tranchabilité du produit fini.

### Saumurage

Après cette préparation, les muscles de la cuisse sont saumurés, par **injection intramusculaire manuelle** à différents endroits des muscles ou au moyen d'un **appareil**

**d'injection.** Cette dernière technique consiste à aspirer la saumure avec une pompe et à l'injecter sous pression dans les muscles via les aiguilles creuses. Le pourcentage d'injection peut être réglé par le biais de la pression. Il faut toutefois éviter des pressions supérieures à 2,5 bars, parce qu'elles augmentent le risque de détruire la structure des fibres musculaires. La vitesse de la bande de transport peut également influencer la pourcentage d'injection, car elle a une influence sur la fréquence des aiguilles entrant en contact avec les muscles de la cuisse. Signalons encore que pendant l'injection de la saumure, les morceaux de viande sont souvent attendris au moyen d'aiguilles ou de lames coupant les fibres des muscles. Ceci agrandit la surface de la viande, ce qui a pour résultat d'améliorer le rendement et la tranchabilité du produit fini.

### Barattage/Malaxage

Le processus de barattage est essentiel dans la fabrication du jambon cuit. Pendant le barattage, la saumure est **répartie** dans le jambon. Cette répartition accélérée favorise non seulement le **développement de la couleur**, mais aussi la **dissolution des protéines** myofibrillaires solubles dans le sel. Les chocs qui se produisent pendant le barattage libèrent ces protéines de viande à la surface des morceaux de muscle. Cette masse collante de **protéines de viande dissoutes libérées (=exsudat)**, obtenue après le barattage, est nécessaire pour la liaison entre les différents morceaux de muscle et

pour la **capacité de rétention d'eau**. Cet exsudat peut en effet coaguler pendant le processus de cuisson qui suit (= former des liaisons), de manière à ce que les différents muscles forment un seul ensemble. Une dissolution/libération insuffisante de protéines de viande a en effet comme résultats une liaison déficiente (p.ex. trous, fissures) et des pertes considérables à la cuisson. Le barattage des jambons s'effectue dans des **malaxeurs fixes à bras rotatif** ou dans des **malaxeurs rotatifs à cloisons fixes**. Quel que soit le type de malaxeur, les morceaux de muscle subissent un **frottement** et une **chute libre (chocs)**. Il est important que le malaxeur soit **rempli à 60-80 %**, afin que ce frottement et cette chute soient suffisants pour les jambons. La durée du barattage est également importante. Pour la production des jambons cuits traditionnels, le barattage dure souvent 16 à 19 heures, en alternance avec des périodes de pause, pendant lesquelles les cellules musculaires ont le temps de gonfler, ce qui permet un meilleur rendement qu'avec un barattage en continu.

En fonction du pourcentage d'injection et de la taille de la machine, la vitesse est de **6-8 tours par minute**. À des vitesses trop élevées, le frottement est trop important et la **température** peut ainsi monter trop vite. Or il est important de maintenir une **température** suffisamment **basse**, pour contrecarrer le risque de croissance **bactérienne**. Le barattage s'effectue donc souvent à des températures entre -1 °C et 2 °C.

### Mise en forme

Après le barattage, les morceaux de muscle individuels sont mis en forme dans des moules en aluminium ou métalliques, couverts d'une feuille plastique. Les **moules** remplis sont ensuite mis sous vide, pour enlever l'air éventuel entre les morceaux de muscle. Une autre possibilité consiste à d'abord mettre les morceaux en forme dans des filets, lesquels sont ensuite placés dans un **sac rétractable** pour la mise sous vide. Les jambons ainsi mis sous vide sont ensuite placés pendant quelques secondes dans de l'eau chaude > 85 °C pour se contracter. Cette contraction du sac va donner au jambon une forme ronde ovale. Le jambon peut aussi être cuit dans le sac rétractable ou être placé dans un moule rond. Cette méthode a pour avantage que le risque de trous ou de creux est minimal, du fait que les morceaux de muscle sont pressés de manière très compacte les uns contre les autres.

### Traitement thermique/Pasteurisation

Pendant la cuisson, les protéines de viande dissoutes vont coaguler à la surface des morceaux de muscle (exsudat), ce qui signifie que les protéines de viande vont former des **liaisons** entre elles dans l'exsudat des différents morceaux de muscle. Pour que cela soit possible, il est donc important que les morceaux de muscle soient pressés les uns contre les autres (cfr. mise en forme).

Ajoutons à cela que le processus de cuisson/pasteurisation **tue** les **micro-organismes** et les **pathogènes**. Normalement, le jambon est cuit à une température à cœur de 68-72 °C. Cette température peut être atteinte de 3 manières différentes: (1) cuisson à température ambiante fixe, (2) cuisson par étapes, où on commence à cuire à 60 °C (ce qui permet de réduire les pertes à la cuisson) et (3) cuisson avec un écart de température fixe (cuisson  $\Delta T$  p.ex. = 25-30 °C), avec des pertes à la cuisson encore moindres. Ces 2 derniers processus ayant pour inconvénient le long temps de cuisson, on donne généralement la préférence à la pasteurisation à température ambiante fixe.

### Conséquences de la réduction de la quantité de sel

Il ressort des recherches effectuées à la KU Leuven et de la documentation scientifique que la réduction de la quantité de sel dans le jambon cuit (de qualité) donne principalement lieu à des problèmes sur le plan de la **liaison d'eau** (perte à la cuisson). De ce fait, les jambons à la teneur en sel réduite sont

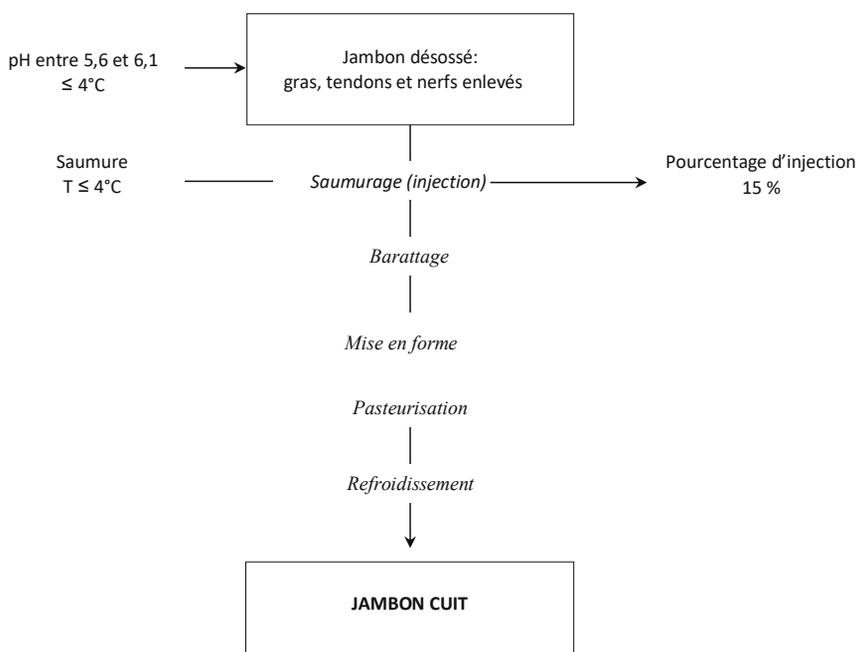


Fig. 1: Flowsheet fabrication du jambon cuit

souvent secs et de texture fragile. Le sel contribue en effet à la fonctionnalisation des protéines myofibrillaires, qui joue un rôle important dans la liaison d'eau dans le jambon cuit.

Une **réduction** de la quantité de sel conduit en outre à une réduction notable du **goût salé** et à un **affadissement** du produit fini. Cela vient du fait que les jambons cuits sont peu gras et riches en protéines et que le goût salé y est de toute façon moins intense que dans les charcuteries plus grasses, contenant moins de protéines. Les graisses créent en effet un profil aromatique masquant intense, alors qu'avec plus de protéines, il y a plus de sel lié et ainsi moins de sel susceptible de contribuer au goût salé. Bien que le sel ait une influence sur la **croissance microbienne** en liant l'eau, avec pour effet qu'il y a ainsi moins d'eau disponible pour les micro-organismes, une **réduction minimale de la quantité de sel** a une **influence négligeable** sur la **conservation** microbiologique. Dans le jambon cuit, le processus de cuisson/pasteurisation constitue en effet la phase la plus cruciale pour sa conservation.

#### Situation actuelle concernant la quantité de sel dans le jambon cuit

À l'occasion des soirées d'information de la Fédération Nationale et via « La Boucherie Belge », environ 400 enquêtes ont été menées chez les bouchers au début du projet, e.a. au sujet de la quantité de sel utilisée dans la fabrication du jambon cuit. À partir de la concentration en sel de la saumure et du pourcentage d'injection, on a pu calculer que le boucher ajoutait en moyenne 1,85 % de sel dans la fabrication du jambon cuit. On a par ailleurs rassemblé diverses fiches de production de jambons cuits industriels. Il en ressort que ces jambons contiennent en moyenne 2,0 % de sel.

#### PRATIQUE: RECETTES

Conformément à l'approche de la réduction de sel dans les pâtés, les saucissons cuits, les saucissons secs et salamis, la teneur en sel des jambons cuits n'a également été **réduite que de manière limitée**, pour nuire le moins possible à la **qualité**. Des réductions plus fortes entraîneraient en effet des déficiences importantes sur le plan de la liaison d'eau (pertes à la cuisson), du goût et de la texture, qui ne pourraient être compensées que partiellement par des ingrédients alternatifs. La recette standard avec teneur en sel nor-

male contient 1,85 % de sel dans le produit fini, la teneur en sel moyenne appliquée aujourd'hui par les bouchers. Dans la recette **avec moins de sel**, la quantité de sel a été réduite de  $\pm 13\%$ , ce qui donne un jambon cuit contenant **1,6 % de sel**. Dans cette recette, nous avons une texture, un goût et une perte à la cuisson satisfaisants, alors que les résultats de réductions de sel plus fortes ont déjà été examinées précédemment et considérées comme de qualité insuffisante. Tant la recette standard que la recette à teneur en sel réduite sont présentées ci-dessous. Pour l'application de ces recettes dans votre boucherie, nous vous renvoyons aussi au petit film consacré à la fabrication du jambon cuit, disponible sur le site <http://www.bb-bb.be> pour tous les membres. Ces recettes seront également expliquées plus en détail lors des ateliers qui se dérouleront en mai 2018 dans les 4 provinces flamandes (Anvers, Limbourg, Flandre Orientale et Flandre Occidentale).



#### RECETTE STANDARD AVEC TENEUR EN SEL NORMALE

##### Matière première viande

Pour le jambon cuit traditionnel belge, on utilise 3 morceaux du muscle du haut de la cuisse: la plate-cuisse, la grosse cuisse et la noix.

##### Saumure

Épices, ingrédients et additifs pour 10 l de saumure	kg	% sur produit fini
Eau/glace	8,198	
Sel nitrité	1,418	1,85
Dextrose	0,153	0,20
Phosphate	0,115	0,15
Extrait de levure	0,077	0,10
Ascorbate de sodium	0,038	0,05
TOTAL	10,00	

La quantité de saumure injectée dans les

jambons est de 15 %.

#### Recette avec teneur en sel réduite

Le boucher peut suivre la même recette/méthode de travail que la recette standard avec teneur en sel normale, en ajoutant simplement **1,227 kg de sel nitrité** et en utilisant **8,390 kg d'eau** pour faire la saumure. Les autres ingrédients sont inchangés.

#### Méthode de fabrication



Comme nous l'avons déjà signalé, le choix de la matière première est important pour la qualité finale d'un jambon cuit. Cela signifie que le pH de la matière première doit être de 5,6-6,1.



Le jambon est désossé et débarrassé de la graisse, des tendons et des nerfs.





La saumure est préparée en ajoutant tous les ingrédients à l'eau glacée et en mixant le tout. Il est important que le phosphate soit dissout en premier lieu et le sel seulement en dernier lieu. La température de la saumure et du jambon = max. 4°C.



Avant le saumurage, on pèse le jambon.



On injecte la saumure dans le jambon jusqu'à une augmentation de poids de 15%, par injection manuelle ou avec un appareil d'injection.



On repèse le jambon pour contrôler le pourcentage d'injection.



Les jambons sont alors barattés pendant 19 heures (90 % de vide, 1°C). Pendant la 1ère heure, ils sont malaxés sans interruption à 8 rpm. Pendant les 18 heures suivantes, le barattage s'effectue de manière intermittente:

- 10 min. de barattage/8 rpm
- 20 min. de pause/0 rpm
- 10 min. de barattage/8 rpm
- 20 min. de pause/0 rpm
- ...



Après le barattage, les morceaux de muscle sont poussés dans un filet. La noix est poussée en dernier lieu entre les autres muscles. Le filet contenant le jambon est bien tendu, pour éviter les bulles d'air.



Le jambon mis en forme dans le filet est ensuite mis sous vide dans un sac rétractable et plongé pendant quelques secondes dans de l'eau chauffée > 85 °C. Il est ensuite poussé dans un moule rond. L'avantage de cette méthode de mise en forme est que tous les morceaux de muscle sont pressés de manière très compacte les uns contre les autres, ce qui permet d'éviter les trous.



Une autre possibilité pour mettre les jambons en forme est de mettre directement les morceaux de muscle dans le moule avec une feuille plastique et ensuite de bien fermer le moule.



Les jambons sont ensuite cuits jusqu'à une température à cœur de 68°C, à une température ambiante de 72°C. Ils sont ensuite refroidis aussi vite que possible.

## Un stagiaire Français en stage à la boucherie Pottier avec le programme ERASMUS

Une très bonne collaboration et un bon suivi des professeurs accompagnants.  
Une expérience à recommencer.



Quentin Piquemal et Jean-Luc & Virginie Pottier

## TIP : SOCAMUT & SOWALFIN

**sowalfin**  
LA COUPOLE DES PME

Organisme Wallon pour la garantie bancaire donne aux bouchers en plus du soutien de garantie de 75% ; si vous avez besoin d'un complément de financement il est possible de l'obtenir au taux de 1,25%.

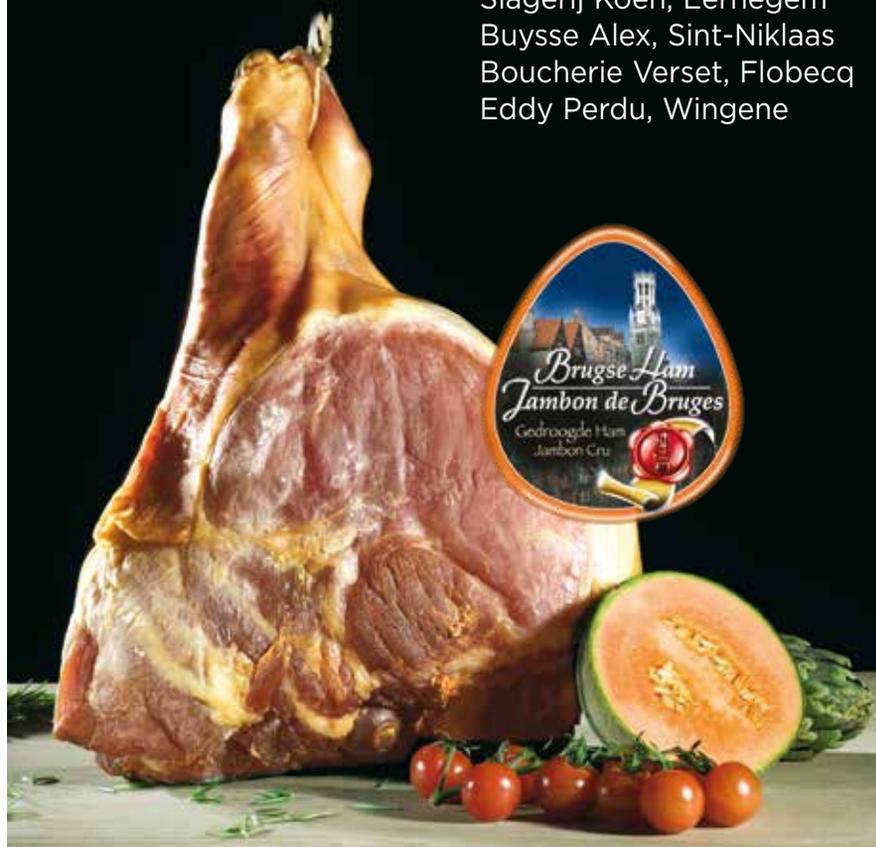
Personne de contact :  
Madame LEBEQUE Julie  
Av. Maurice Destenay, 13  
4000 Liège  
Tel : 04 230 57 78  
jlebeque@sowalfin.be

## Gagnants concours BB03

### Brugse Ham

### Jambon de Bruges

Slagerij Koen, Eernegem  
Buysse Alex, Sint-Niklaas  
Boucherie Verset, Flobecq  
Eddy Perdu, Wingene



## 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](http://www.deweco.be)

## Tapas sur le bbq



PHOTO SHUTTERSTOCK

Rien n'est aussi agréable que de déguster en famille ou entre amis, dans le jardin ou sur la terrasse, de délicieux amuse-gueule cuits au barbecue, accompagnés d'une bonne bière régionale ou d'un bon verre de vin.

Le barbecue a subi bien des modifications ces dernières années. Il est loin le temps où on n'y grillait qu'une brochette, une saucisse ou une côtelette. Entretemps, on est passé au barbecue-dégustation, avec de plus petits morceaux de viande, pour pouvoir déguster plus de plats.

Et il n'y a pas que l'assortiment qui a changé. La gamme d'appareils a aussi subi d'importantes modifications. Plusieurs marques ont mis sur le marché des barbecues au charbon de bois et des barbecues au gaz. La liberté de choix est totale, chaque système ayant ses partisans et ses détracteurs. Chaque marque a plusieurs modèles de systèmes ouverts ou fermés en différentes dimensions. Si le barbecue au gaz a pour avantages la rapidité et la régularité, le vrai amateur de barbecues aime l'odeur des braises de charbon de bois. À côté des classiques, il y a aussi les nouveaux systèmes comme p.ex. l'Ofyr, un grand brasero en forme de vasque conique, équipé d'un plateau circulaire qui encercle la vasque autour du feu crépitant.

Si on veut davantage profiter du barbecue sur le plan culinaire, un modèle fermé offre un plus. Certains produits requièrent un

plus long temps de cuisson et il est parfois nécessaire de les cuire avec un couvercle. Si vous voulez essayer de nouvelles recettes, plus difficiles et plus délicates, un barbecue fermé peut vous aider. La chaleur se diffuse de manière beaucoup plus régulière sous un couvercle, parce qu'elle circule partout.

Il va de soi que tout commence avec l'allumage du feu et sa bonne utilisation. Je suppose que tout le monde a sa propre méthode, mais je vous donne quand même quelques conseils pour le choix du combustible.

Tout d'abord, le mieux est de commencer avec une grille de fond, pourvue de trous de ventilation. Comme combustible, nous avons le choix entre le charbon de bois et les briquettes. Pour le charbon de bois, il existe bien entendu différentes qualités, allant des bois durs au bois plus tendres. Il est logique que les bois plus durs aient un temps de combustion plus long. À côté de cela, nous pouvons aussi opter pour des briquettes, un peu plus difficiles à allumer. Leur avantage est qu'elles brûlent plus régulièrement et tiennent la température plus longtemps. De manière générale, on peut dire que le charbon de bois donne une température plus élevée, mais qu'il brûle aussi plus vite. En résumé, disons qu'il vaut mieux choisir le charbon de bois pour des morceaux de viande plus minces ou pour de la viande pré-cuite et pour un barbecue de courte durée. L'avantage ici, c'est

que la viande est plus vite cuite à point et que la haute température lui donne une belle croûte. Les briquettes en revanche sont plus adéquates quand il s'agit d'un long barbecue à basse température. La durée de combustion des briquettes dépend évidemment de leur composition. Faites attention aux briquettes bon marché, car elles ont pour inconvénient de pouvoir contenir des liants chimiques, qui nuisent au goût de la viande. Comme bonne alternative, il y a les briquettes en coco, qui est la solution pour un barbecue respectant l'environnement, sans que la qualité des briquettes en pâte. Mieux encore: les briquettes en coco brûlent plus longtemps et plus proprement, et donnent un feu plus constant que les autres combustibles.

L'ordre chronologique de cuisson des différentes viandes a également son importance. Au début, on a un feu donnant une grande chaleur et il vaut donc mieux commencer par la viande de bœuf. On continue alors avec le veau, l'agneau et le porc, pour poursuivre avec la cuisson des morceaux de poulet. Si vous avez la possibilité de mettre les braises sur un côté, vous pouvez aussi commencer par la viande de porc et les morceaux de poulet. Nettoyez toujours votre grille entre les morceaux de poisson et les morceaux de viande.

La sécurité est aussi très importante. Utilisez des blocs d'allumage et/ou travaillez avec un allume-feu métallique. Évitez l'utilisation de liquide d'allumage et d'alcool à brûler. L'allume-feu métallique est aussi très facile quand on ajoute du charbon de bois en cours de cuisson et qu'on veut directement continuer à travailler.

Déterminer la chaleur sur un barbecue au charbon de bois n'est si pas facile. Un spécialiste bien connu du BBQ a mis au point une méthode très pratique. Il tient sa main environ 10 cm au-dessus de la grille du barbecue et compte à voix haute en disant: un Mississippi (M), deux Mississippi, trois Mississippi, etc... Quand on doit retirer sa main en raison de la chaleur, on arrête de compter: 2 à 3 M est très chaud, 4 à 5 M est moyennement à très chaud, 6 à 8 M est moyennement chaud, 9 à 10 M est moyennement chaud à tiède et 11 à 14 M est tiède. Cela vaut la peine d'essayer!

On entend de plus en plus les termes chaleur directe et indirecte. La chaleur directe signifie qu'on cuit au-dessus des braises, ce qui fait que la viande est vite cuite. Je ne dois pas dire aux bouchers quelle viande est concernée par une cuisson rapide. Avec la chaleur indirecte, la viande se trouve dans une chaleur circulante, pas directement au-dessus des braises, comme cela se passe avec un BBQ avec couvercle. La viande cuit beaucoup plus lentement et le système convient mieux à de grands morceaux de viande. Il est important ici de travailler avec le clapet d'aération du BBQ. Quand celui-ci est ouvert, les braises brûlent plus vite et la viande est plus vite cuite. Vous pouvez régler la température

en ouvrant ou en coupant l'arrivée d'air. Quand on est un spécialiste accompli du BBQ, on sait qu'il ne faut pas trop vite enlever la viande de la grille. Il faut laisser à la viande le temps de laisser les protéines coaguler et cela se détache tout seul. Tirer pour enlever la viande abîme la belle croûte.

Si vous voulez ajouter certains aromates à la viande, vous pouvez parfaitement faire vos propres petits coussins de fumée. Vous remplissez une feuille de papier alu de copeaux de bois et/ou d'herbes aromatiques et vous la piquez quelques fois avec une pique à brochette. Quand vous déposerez ce coussinet de fumée sur les braises, il va dégager de la fumée et pas brûler. Pensez-y.

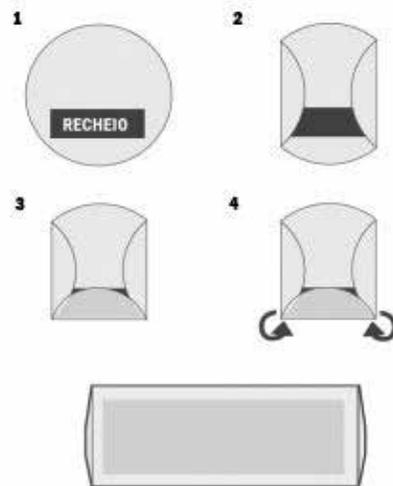
Le menu que nous allons vous présenter ici n'est pas un menu BBQ classique, lequel se compose traditionnellement de divers morceaux de viande accompagnés de légumes et de sauces. Ce menu est bâti de manière à ce que tous les produits se cuisent au barbecue, la plupart des préparations étant accompagnées de garnitures. La viande est présentée avec les légumes et les accompagnements sur de plus petites assiettes.



Nous commençons avec un amuse-gueule à base de courgette. Coupez la courgette en grosses tranches de 4 mm, badigeonnez royalement ces tranches d'une huile épicée maison et grillez-les. Laissez cuire les tranches quelques minutes sur le gril, enduisez-les d'une sauce tomate assaisonnée (sauce pizza) et garnissez d'une tranche de mozzarella. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes à couvert. Présentez ces tranches de courgette sauce pizza avec un peu de jambon à l'os.

Comme 2ème amuse-gueule, nous prenons des cuisses de pigeon, que nous préparons comme des drumsticks. Faites mariner les petites cuisses de pigeon dans une marinade à base de miel et grillez-les

jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Servez éventuellement sur une tranche de boudin noir avec une tranche de pomme.



Comme 3ème amuse-gueule, nous prenons une feuille de riz, sur laquelle nous déposons un peu de julienne de carotte et de poireau préalablement blanchis. Sur cette julienne, nous déposons un morceau de filet de saumon, que nous assaisonnons avec du poivre au citron et du sel. Nous roulons alors la feuille de riz en forme de loempia, que nous cuisons jusqu'à ce que le filet de saumon soit cuit à point et que nous servons avec une sauce aux câpres maison.

Après l'apéritif, nous passons aux petits plats principaux, où la viande est chaque fois présentée avec un accompagnement.



Pour notre hamburger, nous utilisons de préférence de la viande de bœuf un peu plus grasse, pour éviter que la viande devienne trop sèche pendant la cuisson au BBQ. Sachez cependant qu'il ne faut pas moudre la viande trop fine, afin d'avoir un hamburger juteux et une bonne sensation en bouche. Nous adoucissons notre sauce pickles maison avec de la mayonnaise et nous y ajoutons une touche de gingembre. Pour le montage de notre hamburger, nous pouvons faire preuve de créativité, sans oublier bien entendu d'y ajouter suffisamment de légumes.

## MENU TAPAS

### AMUSE-GUEULE

Courgette sauce pizza et jambon à l'os



Drumstick de pigeon



Loempia au saumon

### PETITS PLATS PRINCIPAUX

Burger et sa sauce pickles maison



Filet de pigeon et rouleaux d'aubergine et d'épinards



Steak de poulain, roquette, tomates séchées au soleil et copeaux de parmesan



Simmenthal aux asperges vertes grillées, à l'oignon grillé et aux petites pommes de terre au romarin



Filet de loup et mini-poivron farci



Couronne d'agneau, poivron grillé et gratin



Côtelette de porc Duroc, haricots au lard et grenailles au romarin

### DESSERT

Banane grillée au chocolat et marshmallows



Nous faisons mariner les filets de pigeon dans une marinade à base de porto et de miel pour leur donner une touche douce. Nous faisons les rouleaux d'aubergine avec des lamelles d'aubergine préalablement légèrement grillées ou achetées comme produit semi-fini. Nous garnissons ces lamelles d'épinards, nous les saupoudrons d'un peu de parmesan et nous les enveloppons d'une fine tranche de lard fumé. Cuisson rosée pour les filets de pigeon et cuisson au BBQ pour les rouleaux d'aubergine.



Le steak de poulain est cuit selon le souhait du client. Pour la présentation sur l'assiette, on coupe le steak en petites tranches qu'on dépose sur les feuilles de roquette. Le steak est ensuite saupoudré de parmesan et de petits morceaux de tomates séchées au soleil. Comme garniture, nous pouvons utiliser de la crème balsamique: une délicieuse variation toscane.



Notre prochain plat se compose d'une entrecôte de Simmenthal, mais nous pouvons bien entendu prendre n'importe quelle race bovine. Pour l'oignon grillé, il faut faire attention à le mettre à temps sur le feu. Si l'oignon est grand, nous pouvons le couper en deux. Il faut simplement mettre l'oignon sur le barbecue; aucune autre préparation préalable n'est nécessaire. Les asperges vertes sont grillées au BBQ jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. L'oignon est prêt à servir quand il est suffisamment tendre. Nous le pelons et nous l'assaisonnons avec du gros sel et du poivre noir. Pour les petites pommes de terre au romarin, nous cuisons les pommes de terre à point puis nous les faisons mariner dans un mélange d'huile et de romarin.



On peut aussi mettre du poisson au menu! Comme accompagnement, nous prenons des mini-poivrons, dont nous coupons le chapeau et que nous farcissons d'un bon risotto. Pour que l'ensemble soit encore plus croquant, nous enveloppons les mini-poivrons d'une tranche de lard fumé. Comme poisson, nous prenons un filet de loup par personne, nous le badigeonnons d'huile et nous le cuisons de préférence sur une plaque à griller fermée. N'allez pas trop vite quand vous retournez le filet de loup: ne déchirez pas la petite peau croquante.



Pour le plat suivant, nous prenons une couronne d'agneau que nous faisons mariner

dans une marinade aux herbes. Pour présenter l'ensemble de manière un peu différente, nous ouvrons la couronne et nous la farcissons d'un mélange de champignons émincés et cuits et d'échalotes, auquel nous ajoutons éventuellement des pignons de pin. Avec cela, nous servons un mélange coloré de poivrons grillés et un délicieux gratin cuit au BBQ. Ces gratins peuvent s'acheter portionnés dans le commerce.



Comme dernier plat, nous rendons hommage à la viande de porc et nous grillons un tomahawk de Duroc, que nous servons portionné, accompagné des classiques haricots au lard. Avec cela, nous servons des grenailles au romarin. Cette viande ne demande qu'un assaisonnement tout simple. Ce serait dommage de la gâcher avec une marinade.

Pour clôturer le tout, nous terminons par un dessert, une banane que nous incisons en biais, que nous farcissons de chocolat et que nous garnissons de marshmallows. C'est délicieux et apprécié de tous. Autres desserts possibles: des raviers en alu remplis de framboises et de petits morceaux de chocolat, des petits morceaux de pomme saupoudrés de cannelle et de sucre ou un bon crumble aux poires servi avec une boule de glace vanille.

Bonne chance et bon appétit !  
Bert Vogels, PIVA et membre du Service Technique de la Fédération Nationale



## BROCHETTES DE KÖFTE

### COUSCOUS DE CHOU-FLEUR

### HOUMOUS SPÉCIAL

#### BROCHETTES DE KÖFTE

Brochettes

1 kg de haché épicé mélangé (=Base de 1 kg haché mélangé avec 15 g d' Epices super hachis Verstegen)

mélanger avec :

2 g Chermoula Verstegen

2 g Yedi Baharat Verstegen

2 g Spicemix del Mondo Za'atar Verstegen

Menthe fraîche finement hachée

Préparer des brochettes ou des burgers

#### COUSCOUS DE CHOU-FLEUR

Pointes d'asperges blanchies ou snap peas

Tomates à apéritif ou tomates-cerises

Raisins secs

Oignons de printemps

Menthe

Huile d'olive

Jus de citron vert (au choix)

Lahtor Verstegen ou Ras el Hanout Verstegen ou Likama Hloa Verstegen

Sel de Mer Verstegen

Hacher grossièrement le chou-fleur frais au robot. Cuire à la vapeur sur des plaques pendant 6 minutes, puis laisser refroidir. Égoutter le chou-fleur froid. Mélanger tous les ingrédients et servir dans un joli bol.

#### HOUMOUS SPÉCIAL

Acheter du houmous tout prêt ou en préparer soi-même. Verser un filet d'huile d'olive et garnir de Chermoula et Spicemix del Mondo Za'atar pour un effet au TOP !



ENJOY  
GREAT  
TASTE

## ROULADE DE DINDE AVEC CHOUCROUTE ET LARD SALADE DE LENTILLES

### ROULADE DE DINDE AVEC CHOUCROUTE ET LARD

Tranches de dinde très fines

Choucroute

Jambon cru

Thym lyophilisé entier Verstegen

Epices poulet avec sel Verstegen

World Grill Moutarda Verstegen

Découper le filet de dinde en fines tranches de 3 à 4 mm et napper des épices pour poulet. Rouler les tranches de dinde dans la World Grill Moutarda, puis ajouter dessus une tranche de jambon. Sur toute la longueur, disposer une fine couche de choucroute et saupoudrer de Thym lyophilisé entier. Rouler la roulade dans 3 tranches de lard fumé. Fixer avec 3 Bamboosticks Gunshaped.

### SALADE DE LENTILLES

1 kg Lentilles cuites et rincées

150 g Blocs de jambon cru

300 g Salade de crudités râpées (carottes, betterave rouge, céleri-rave)

Anneaux de ciboulette lyophilisés coupés Verstegen

Classic French dressing

Epices pour steak avec sel Verstegen

Garnir éventuellement de menthe fraîche.



**CONSEIL :** Vendre également la Guilt Free Salsa Tex-Mex dans des pots refermables. Poser la bouteille Guilt Free bien visible à côté des pots de sauce sur le comptoir.

## STEAK TOMAHAWK SALADE MEXICAINE GUILT FREE SALSA TEX-MEX

### STEAK TOMAHAWK

Steaks Tomahawk

12g Spicemix del Mondo Guadalajara Verstegen

Rouler dans 40g de World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper Verstegen. Finissez avec le Spicemix del Mondo Guadalajara.

### SALADE MEXICAINE

1 kg Divers haricots cuits (haricots rouges, haricots noirs, haricots de Lima)

200 g Maïs cuit

200 g Oignons rouges en lamelles

200 g Poivrons en lamelles

200 g Demi-rondelles de concombres

200 g Tomates-cerises

Guilt Free Salsa Tex-Mex Verstegen

Mélange d'épices Tex Mex Verstegen

ou Peru mélange d'épices Verstegen

Ediks Mild Vinegar Ginger

ou Ediks Mild Vinegar Lemon

ou jus de lime frais

Mélanger tous les ingrédients et présenter dans un joli plat.

feel free.

Live free.

Choose free.

Guilt free  
Zero added  
sugar



**Verstegen lance les sauces Guilt Free dans quatre goûts différents.**

Les premières sauces sans sucre ajouté ou édulcorant, mais au goût exceptionnel.

Le meilleur des deux mondes donc. Les sauces sont obtenues grâce aux meilleures épices et ne contiennent aucun allergène déclarable. Seuls des sucres présents dans la nature s'y retrouvent.

Idéal pour un entrepreneur de l'horeca qui comme vous est soucieux de ces questions.

Vous pouvez désormais servir à vos clients une alternative plus saine pour les sauces, sans transiger sur le goût.

Les sauces de la gamme Guilt Free sans sucre ajouté vous donnent la possibilité, tout comme à vos clients d'ailleurs, d'opérer un choix éclairé et dans le même temps de savourer la meilleure des sauces. Guilt Free.



*Verstegen. Enjoy great taste.*

# UN ELEVEUR BIO INSTALLE LUI-MEME SON ATELIER DE BOUCHERIE AVEC LE MATERIEL ET LE CONSEIL DE BECOPANEL



Quelque part au fin fond de l'Ardenne se trouve Tenneville, une oasis de calme située au cœur du triangle vert formé par La Roche-en-Ardenne, Marche-en-Famenne et Bastogne. C'est là que se trouve la ferme bio de Vanessa Bruyninckx, Patrick Feller et leurs trois enfants. Leur ferme pratique un élevage extensif de porcs, bœufs et moutons. Tout est produit sur place, de l'alimentation bio pour les animaux aux pâtés, saucisses, boudins, salaisons, ... Patrick transforme tout, de la tête à la queue. Vanessa crée des recettes. Ensemble, ils vendent ces produits dans leur boucherie. Leur atelier est entièrement aménagé avec du matériel (de stock) de Beco.

## TOUTE LA CHAÎNE EN GESTION PROPRE

Les Feller sont éleveurs de bétail de père en fils à Tenneville depuis 1909. "Autrefois, notre ferme était principalement une exploitation laitière", explique Patrick. "Mais lorsque les quotas laitiers sont venus troubler nos affaires, nous avons décidé de nous distinguer en élevant en plein air des moutons, des porcs et des bœufs. Nous avons cessé la production de lait en 2007. Puis, nous nous sommes spécialisés dans l'élevage de porcs et début 2009, nous avons été confrontés comme tous les agriculteurs au prix exorbitant du fourrage. Nous avons donc pris une nouvelle décision drastique: gérer nous-mêmes l'ensemble de la chaîne. Aujourd'hui, Vanessa et Patrick possèdent 35 bovins Angus, environ 80 moutons et une quinzaine de truies qui mettent bas deux fois par an. Tous les animaux sont vendus dans notre propre boucherie."

**"NOUS AVONS AMENAGE L'ATELIER ET LA BOUCHERIE NOUS-MEMES AVEC LES PRODUITS DE BECO"**

## LIBERTE TOTALE

Chez Biofarm La Ferme Des Frênes, les porcs 'Sattelschwein' sont élevés en prairie et sans enclos. Ils profitent d'une liberté totale et sont nourris avec des aliments cultivés à la ferme. "Le Sattelschwein est une ancienne race rustique qui se plaît parfaitement ici", explique



Vanessa. Les futures mères sont nées ici au calme. De l'insémination, nous sommes passés à une production entièrement naturelle. Et tout est bio! Les mères mettent bas sur la paille de manière naturelle, sous un abri en bois, sans que nous intervenions. Tout ce que nous faisons, c'est observer et prévoir suffisamment à manger et à boire. Nous laissons la nature suivre son cours et ça paie! Autrement dit: il s'agit d'une production extensive et ça se goûte, lorsqu'on déguste cette viande bio de qualité. La viande possède un joli persillage qui lui confère un goût plus généreux. De plus, grâce à l'élevage en toute liberté, la viande est beaucoup plus saine que celle des porcs issus d'un élevage intensif."

## AMENAGEMENT D'ATELIER

Vanessa et Patrick voulaient élever des porcs comme ils l'entendaient. Patrick a suivi une formation de boucher à Namur et le couple a commencé à transformer lui-même ses étales en atelier et en boucherie, le tout avec des panneaux, des portes et des plinthes de Beco. Bien sûr, Beco est connu pour son aménagement impeccable des ateliers et des espaces de production avec des matériaux de haute qualité comme du polyester renforcé à la fibre de verre, des matériaux composites et de l'inox. L'équipe se charge de l'installation et de la finition jusque dans les moindres détails. Mais il est aussi possible de procéder différemment. Ainsi, Vanessa et Patrick ont acheté divers matériaux à Beco pour les installer eux-mêmes. Ces matériaux sont de premier choix,



mais ils présentent une petite éraflure, ce sont des fins de série ... si bien qu'ils peuvent être achetés avec une grosse réduction.

"Bien sûr, nous ne les avons pas laissés livrés à eux-mêmes", explique Jean Van de Putte. "Notre équipe est allée sur place et a fourni les explications nécessaires. Nous leur avons également fourni le matériel d'installation adéquat afin qu'ils puissent travailler correctement. Le résultat vaut le détour: l'atelier et la boucherie sont extrêmement hygiéniques. On peut y acheter des produits fantastiques: des pâtés, différentes saucisses et de délicieux morceaux de viande, ... le tout confectionné par ce couple passionné."



## PANELCO

Sint-Amandswijk 77  
8581 Kerkhove  
(Siège social et fabrication)  
Ronde van Vlaanderenstraat 12 C  
9690 Kluisbergen  
(Bureaux et entrepôts)  
Tél.: 055/38.51.33  
[info@becopanel.be](mailto:info@becopanel.be)  
[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)

# Beco®

## POLYESTER & INOX

### Résiste à la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

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

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

## PORC TRADITION BOUCHER

*Une viande  
saine et savoureuse  
au quotidien!*



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

Contact: 0479 72 29 30 - [Slagersvarken@danis.be](mailto:Slagersvarken@danis.be)  
Consumer product of Danis

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



Vous aimez chouchouter vos clients avec de la viande de qualité saine, savoureuse et tendre.  
C'est pourquoi nous chouchoutons nos porcs avec des graines pures et de l'huile d'olive.

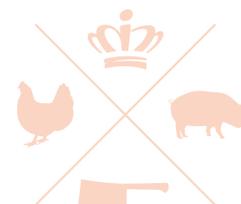
[www.durocdolives.com](http://www.durocdolives.com)



LA BOUCHERIE BELGE | 49



## TAVOLA, UN SALON PROFESSIONNEL INCONTOURNABLE POUR IMPERIAL MEAT PRODUCTS



### IMPERIAL, PARTENAIRE DES BOUCHERS

Imperial attache énormément d'importance à l'innovation et réalise dès lors des études de marché soigneuses afin de toujours pouvoir réagir aux tendances du marché.

« Tavola est l'endroit parfait pour présenter notre vision du marché et nos nouveaux produits à nos clients, » affirme Annelies Bleyenbergh (Business Team Leader chez Imperial Meat Products).

### IMPERIAL DÉVELOPPE EN PERMANENCE SA GAMME DE PRODUITS DE CHARCUTERIE, ET Y AJOUTE À PRÉSENT UNE GAMME DE TAPAS ET NOIX PRÉEMBALLÉS

Imperial a accueilli plusieurs centaines de clients au salon Tavola. Outre une proposition de présentation idéale de l'assortiment dans un comptoir-frigo classique, Imperial a également présenté sa nouvelle gamme Apero Snack. Celle-ci se compose de 17 produits préemballés : 10 tapas à conserver au frigo, 3 variétés de Mini saucissons et 4 délicieux mix de noix.

« Cette gamme de produits préemballés permet aux bouchers de suivre le mouvement, d'évoluer avec les goûts de leurs clients et les nouvelles habitudes de ceux-ci. Elle est pratique et a présente l'avantage d'épargner du temps et de l'argent au boucher, par rapport aux produits en vrac », explique Annelies. « De plus, ces portions prêtes à l'emploi génèrent des achats impulsifs chez nos clients. »

La plupart des bouchers ont réagi de façon très positive à cette évolution d'Imperial vers une 'entreprise alimentaire'.

### INSPIRER LES CLIENTS ET LES AIDER À SE DÉVELOPPER

« En tant que partenaire des bouchers, c'est notre tâche de réfléchir avec nos clients », affirme Annelies Bleyenbergh. « Nous voulons également leur donner des inspirations pour valoriser les restes et générer des marges en vendant de la charcuterie de détail. »



### CONTRÔLES ANNONCÉS PAR L'AFSCA (DIS EN VILLE)

avril/18	HAI	Hensie et Quiévrain
sept/18	LIE	Sanktwith
oct/18	LUN	Virton
nov/18	BRU	Wolowé-St-Pierre et Woluwé-St-Lambert
mars/19	HAI	Gilly
juin/19	BNA	Couvin - Virroinval - Doische

### AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 06/05/2018. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 24/04/2018 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés juin 2018.

### 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 9 AVRIL 2018

#### Fourchettes à utiliser

##### PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

5/03/18 au 11/03/18

12/03/18 au 18/03/18

19/03/18 au 25/03/18

26/03/18 au 1/04/18

#### Fourchettes à utiliser

##### BŒUF

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

##### PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,30 et +
2	€ 2,18 à moins de € 2,30
3	moins de € 2,18

### QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
04-mars	Ouverture de HORECATEL	Jean-Luc Pottier
05-mars	AG de la Fédération Nationale	Présidents + comité
11-mars	Représentation de la Fédération Nationale à TAVOLA	Jean-Luc Pottier + Ivan Claeys
13-mars	Cabinet du ministre Collin (VEVIBA)	Jean-Luc Pottier
14-mars	RTBF émission c'est à Voir, à 22h	Jean-Luc Pottier
15-mars	Remise du titre de "Royal"	Jean-Luc Pottier + Ivan Claeys + Jo C
22-mars	Cabinet DUCARME	Jean-Luc Pottier + Ivan Claeys + Filip V.
26-mars	Bureau le Matin + Comité Directeur + Réunion des FR	Présidents + comité
28-mars	CC à l'AFSCA	Jean-Luc Pottier

**NOUVEAU**

# Apero Snack

Un apéro sympa ?  
Laissez vos clients composer  
leur propre mix !



Des produits préemballés,  
mais presque comme si c'était vous qui les aviez emballés...

Gamme de 14 produits. Disponible à partir de S16.  
Plus d'infos ? Votre représentant vous aidera avec plaisir.