

# la Boucherie Belge



Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350  
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 4 avril 2021 n4

ET SI ON  
PARLAIT  
DU POISSON  
AU BBQ !

★ ARTICLE TECHNIQUE : LE SAUCISSON CUIT FUMÉ ★ ASPERGES ★  
★ ROSBIEF RECETTES ★ LA VIANDE DE VEAU À L'HONNEUR ★

# Editorial

## ET SI ON PARLAIT D'AUTRE CHOSE QUE DU CORONAVIRUS ...

Cela m'a fait plaisir que la Ministre Crevits ait insisté la semaine passée au Parlement Flamand sur le fait que des opérations promotionnelles comme celles que nous avons vues ces derniers temps dans certains commerces, nuisaient à la valeur de notre alimentation.

Il est amusant de constater que la Ministre remarque cela maintenant, alors que nous dénonçons cette disproportion depuis des années. On nous riait souvent au nez en expliquant que la concurrence devait pouvoir jouer à tout moment et en même temps on oubliait de dire que le gaspillage alimentaire était dû en grande partie au fait que les consommateurs n'accordaient que peu de valeur à leur alimentation 'bon marché'.

Et cela va plus loin que l'aspect financier. Ces actions témoignent d'un véritable mépris de tout le travail fourni par les milliers d'agriculteurs, qui font en sorte que ce soient des produits sains qui arrivent sur l'assiette du consommateur et qui, à cause de cette bataille concurrentielle, peinent à garder la tête hors de l'eau. Comme les cafetiers qui signent avec les brasseurs des contrats qui les étranglent, les paysans n'en sortent plus avec les contrats qu'ils signent avec la grande distribution, avec toutes les conséquences que cela implique ...

Mais ces derniers mois, la situation a sérieusement dégénéré. Les commerces bien connus pour leurs promos ont encore plus bradé leurs prix que d'habitude, allant jusqu'à proposer un poulet entier pour 2,39 €, 1 kg de saucisse pour 5 € ou même 5 produits gratuits à l'achat d'1 pièce. Trop c'est trop !

Cela devrait quand même pousser le consommateur à la réflexion ! Tout le monde sait quand même que les frais pour élever un poulet dans notre pays, selon nos normes, sont plus élevés qu'un tel prix de vente. Je ne veux certainement montrer personne du doigt, mais il semblerait que la plupart des gens ne se tracassent pas de savoir si leur poulet vient de notre pays ou pas, si leurs charcuteries sont fabriquées dans notre pays ou pas, avec les milliers d'emplois que cela crée ... ou pas ! Émettre des critiques au sujet du bien-être animal, exiger plus de durabilité, etc., mais ne pas savoir que tout cela a un prix : il y a là quelque chose que j'ai du mal à comprendre ...

Dans notre secteur de la boucherie artisanale, nous savons tous qu'il faut avoir du respect pour le travail d'autrui. Vous mettez cela tous les jours en pratique en achetant de la viande de qualité chez des éleveurs des environs, qui font le maximum pour garantir la qualité du produit qu'ils fournissent. Il n'y a pas de marchandage pour descendre jusqu'au prix plancher et vous payez un prix honnête pour ce qu'on vous livre. Vivre et laisser vivre : telle est la devise chez beaucoup d'entre nous.

## Dans cette édition

### BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	36
Fourchettes de prix - Carnet familiale - Calendrier - Que fait la Fédération ?.....	40

<b>DOSSIER CORONAVIRUS</b> .....	4-9
----------------------------------	-----

<b>LU POUR VOUS</b> .....	10-11
---------------------------	-------

### ARTICLE TECHNIQUE

Et si on parlait du poisson au bbq ! + fiche pour les clients .....	14-20
Le saucisson cuit fumé .....	22-26

### ACTUEL/INFORMATIF

Comment préparer le viande ? .....	12
Question et reponse .....	36

<b>NOUVELLES DE NOS PARTENAIRES</b> .....	28-36
---	-------

S'il y a un client pour chaque segment du marché, je trouve quand même qu'avec des initiatives auxquelles nous collaborons tous comme "L'alimentation lie le paysan et le citoyen", sous la direction de la Ministre Crevits, nous avons le devoir d'informer convenablement le consommateur sur l'origine et la formation des prix de notre alimentation.

La Ministre a raison quand elle dit que le commerce dans notre pays est très compétitif et que le paysan est le grand perdant de cette bataille des prix. Il est urgent de faire quelque chose vis-à-vis de ce modèle économique et nous sommes donc très curieux de savoir comment la politique belge va convertir la directive européenne concernant les pratiques commerciales déloyales dans l'agriculture en directives nationales d'ici l'automne 2021. Si nous voulons du respect pour nos agriculteurs, il va falloir oser faire quelque chose par rapport à cette course pour le prix le plus bas.

Et celui qui pense que les prix extrêmement bas pratiqués par ces commerces spécialistes de la promotion le sont en premier lieu pour faire plaisir aux consommateurs, est particulièrement naïf. Le premier objectif de ces opérations promotionnelles est la recherche du profit, pour satisfaire les actionnaires. Heureusement pour le boucher artisanal, les seuls qu'il doit satisfaire sont son personnel et ses clients, ce qu'il fait d'ailleurs très bien !  
En vous remerciant.

**Carine Vos**

## VLAM

Championnat d'Europe de football : suivez les Diables Rouges avec la Viande de chez nous ! .....29  
La viande de veau à l'honneur .....30-31

## FORMATION

Etiquetage des viandes hachées ou moulues .. 38-39

## RECETTES

Rôti de bœuf..... 32-33  
Asperges ..... 34-35  
Porc Quality Ardenne..... 37  
Duroc D'Olivées..... 41  
Verstegen ..... 42-44

# Colophon



**WWW.BB-BB.BE**

**MOT DE PASSE : MEAT**

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

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

### LA BOUCHERIE BELGE ASBL

TVA BE 0542 984 224  
IBAN BE 74 0017 1573 6707  
www.bb-bb.be

### 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

Graphius Group  
Eekhoutdriesstraat 67  
9041 Oostakker

### SERVICE TECHNIQUE :

Divers collaborateurs scientifiques et techniques appartenant à plusieurs disciplines.  
Nos correspondants des pays de l'U.E.  
Reproduction autorisée avec citation d'origine.  
Affiliée à l'Union de la Presse Périodique Belge.



MERCI DE TOUT CŒUR À TOUS LES BOUCHERS ARTISANAUX ET À LEURS COLLABORATEURS, QUI CONTINUENT, DANS LA CHALEUR DE LA BATAILLE, À PROPOSER UN BON MORCEAU DE VIANDE À TOUS CEUX QUI RESTENT À LA MAISON!

## MOT DES PRÉSIDENTS

Un an de pandémie : la crise dure, ce qui la rend particulièrement difficile à supporter sur la longueur. Les retards successifs liés à la campagne de vaccination, censée permettre un déconfinement progressif, ne nous aident pas à maintenir notre confiance envers les autorités. La question est de savoir si ces vaccins seront efficaces sur les variantes du Covid qui commencent à apparaître...

Bref, cette crise est loin d'être terminée. A tout moment, l'épée de Damoclès d'un nouveau confinement ou de mesures plus restrictives est à appréhender.

Il est à craindre que nous soyons limités dans nos déplacements pour les prochaines vacances. En effet, nous ne pourrions nous déplacer qu'avec un passeport vaccinal sous le bras ...

Mais tout cela ne nous empêchera pas de garder notre motivation de travailler, de faire tourner nos entreprises artisanales. L'agneau était au menu de Pâques de beaucoup de familles. Un effet corollaire du Brexit britannique est la flambée des prix sur les agneaux provenant du Royaume-Uni.

Il semblerait que nos amis britanniques, aveuglés par des promesses populistes de leurs dirigeants, aient sous-estimé les conséquences de leur choix de sortir du mar-

ché commun. Et l'impact de cette sortie cumulée à la crise du Covid-19, sera sans précédent pour l'économie britannique.

A l'heure actuelle, nous constatons la puissance de l'industrie agro-alimentaire surfant sur la vague végane, afin de réaliser toujours plus de profits avec des produits ultra-transformés.

Nous espérons que nos dirigeants politiques nous écouteront afin de légiférer sur ces appellations et allégations végétariennes. Soyons vigilants en protégeant nos appellations spécifiques à la viande, notre savoir-faire, notre tradition, notre culture.

Nous croyons qu'en ces temps de crise, notre devise nationale doit être notre crédo : « l'Union fait la Force ».

Les présidents



Ivan Claeys, co-président



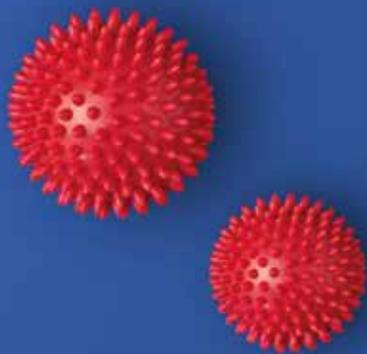
Philippe Bouillon, co-président

## OÙ PUIS-JE TROUVER DES INFORMATIONS SUR LA CRISE DU CORONAVIRUS ?

Vous pouvez bien sûr suivre l'évolution en ce qui concerne le coronavirus COVID-19 en détail via la presse. Personne ne doit plus être convaincu de la gravité de l'affaire. L'impact sur les entreprises est énorme, c'est pourquoi des mesures d'aide sont prévues. Celles-ci peuvent être regroupées en aides fédérales qui s'appliquent à chaque entreprise et celles adoptées par les Régions (Flamande,

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





# CORONAVIRUS

## DOSSIER CORONA 11ÈME PARTIE

Étant donné l'augmentation du nombre de contaminations dans notre pays, le comité de concertation du 24 mars a pris de nouvelles décisions. Pour notre secteur la CORONA DÉCLARATION TÉLÉTRAVAIL est une obligation. Si des assouplissements ou des durcissements devaient être annoncés entre deux éditions de notre journal, nous les publierions sur notre site web [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be). Allez donc régulièrement y jeter un coup d'œil.

### CORONA DÉCLARATION TÉLÉTRAVAIL

Le télétravail à domicile est obligatoire pour toutes les entreprises, associations et services pour tous les membres du personnel, à moins que ce ne soit impossible en raison de la nature de la fonction, de la continuité de la gestion de l'entreprise, des activités ou des services.

Si le télétravail à domicile ne peut pas être appliqué, les entreprises, associations et services prennent les mesures nécessaires pour garantir le respect maximal des règles de distanciation sociale, en particulier le maintien d'une distance de 1,5 mètre entre chaque personne et le port obligatoire du masque. Ils ont l'obligation de fournir aux membres du personnel qui ne peuvent pas faire du télétravail à domicile une attestation ou toute autre preuve confirmant la nécessité de leur présence sur le lieu de travail.

Les services d'inspection sociale sont compétents pour le contrôle du respect des obligations en matière de télétravail à domicile. Le non respect de ces obligations peut être sanctionnée d'une amende pénale ou d'une amende pécuniaire administrative.

#### **DÉCLARATION MENSUELLE RELATIVE AU TÉLÉTRAVAIL**

Le gouvernement a également décidé que le contrôle du respect du télétravail doit être renforcé. C'est pourquoi tous les employeurs doivent, à partir du mois d'avril, communiquer pour chaque mois à l'ONSS un certain nombre limité de données. (<https://www.onss.be>)

- Le nombre de personnes occupées auprès de l'entreprise. Lorsque l'entreprise dispose de plusieurs unités d'établissement, cela doit se faire par unité d'établissement.
- Le nombre de personnes occupées auprès de l'entreprise qui exercent une fonction qui est incompatible avec le télétravail. Lorsque l'entreprise dispose de plusieurs unités d'établissement, cela doit se faire par unité d'établissement.

Les services d'inspection sociale utiliseront ces données comme point de référence lorsqu'ils contrôlent le respect du télétravail. Celui qui exerce une fonction susceptible de télétravail, mais qui se trouve quand même dans l'entreprise, devra être capable de justifier sa présence.

#### **QUI FAIT LA DÉCLARATION?**

L'obligation vaut pour tous les employeurs, sauf les entreprises qui sont par obligation complètement fermées.

Celui qui veut effectuer la déclaration doit s'identifier au moyen de son e-ID, Itsme ou les autres possibilités techniques qui sont offertes par le système d'accès CSAM.

Il y a dans ce cas plusieurs possibilités:

- L'entreprise est déjà connue dans le système CSAM et la personne qui veut introduire une déclaration au nom de l'entreprise dispose déjà des droits d'accès qui sont fournis par l'entreprise. Dans ce cas, la personne peut se connecter comme représentant de l'entreprise.
- L'entreprise est déjà connue dans le système CSAM mais la personne qui veut introduire une déclaration au nom de l'entreprise ne dispose pas de droits d'accès qui sont fournis par l'entreprise. Dans ce cas, le Gestionnaire d'Accès Principal de l'entreprise peut lui accorder ces droits via le service en ligne Gestion des accès. Une fois que cela est fait, la personne peut se connecter comme le représentant de l'entreprise.
- L'entreprise n'est pas encore connue dans le système CSAM et la personne qui veut introduire une déclaration au nom de l'entreprise ne dispose pas de droits d'accès qui sont fournis par l'entreprise. Dans ce cas, il est admis que la personne se connecte comme citoyen avec son e-ID, Itsme ou les autres systèmes autorisés. Lorsque la personne se connecte comme citoyen, elle doit indiquer dans la déclaration qu'elle intervient comme le représentant de l'entreprise. L'entreprise reçoit toujours une confirmation de la déclaration.
- Votre entreprise a-t-elle plusieurs unités d'établissement? Dans ce cas, la déclaration se fait toujours par unité d'établissement. Il n'est pas nécessaire qu'une personne effectue en une fois toutes les déclarations pour toute l'entreprise. Cette tâche peut également être confiée à un ou plusieurs responsables locaux.
- Les entreprises avec plus de 20 unités d'établissement peuvent introduire les données demandées relatives à toutes les unités d'établissement via l'application au moyen d'un fichier excel structuré.

#### **QUAND LA DÉCLARATION DOIT-ELLE ÊTRE EFFECTUÉE?**

Cette déclaration porte sur la situation au premier jour ouvrable du mois et doit être effectuée au plus tard le sixième jour civil du mois.

- La situation au premier jour de travail du mois d'avril 2021 doit être déclarée au plus tard le mardi 6 avril 2021
- La situation au premier jour de travail du mois de mai 2021 doit être déclarée au plus tard le jeudi 6 mai 2021

# CORONAVIRUS

- La situation au premier jour de travail du mois de juin 2021 doit être déclarée au plus tard le dimanche 6 juin 2021

## COMMENT DEVEZ-VOUS REMPLIR LA DÉCLARATION ?

1. Indiquez si votre entreprise dispose d'une ou plusieurs unités d'établissement. En cas de plusieurs unités d'établissement, identifiez l'unité d'établissement au moyen du numéro d'unité d'établissement.

- Par unité d'établissement on entend: un lieu (connu à l'aide d'une adresse) où s'exerce l'activité principale ou une activité auxiliaire de l'entreprise (par exemple, siège d'exploitation, département, atelier, usine, entrepôt, bureau, magasin...). Vous pouvez rechercher les unités d'établissement de votre entreprise sur la page « Public Search » de la Banque-Carrefour des Entreprises.
- Chaque unité d'établissement est connue à la Banque-Carrefour des Entreprises grâce à son propre numéro d'identification, le numéro d'unité d'établissement. Ce numéro est différent du numéro BCE de votre entreprise. Vous pouvez rechercher le numéro d'unité d'établissement sur la page « Public Search » de la Banque-Carrefour des Entreprises.
- Les entreprises avec plus de 20 unités d'établissement peuvent introduire les données demandées relatives à toutes les unités d'établissement via l'application au moyen d'un fichier excel structuré.

2. Complétez le nombre de personnes occupées auprès de votre entreprise.

- Il s'agit d'une photo de votre entreprise au premier jour de travail du mois (1er avril, 3 mai et 1er juin). Si l'entreprise dispose de plusieurs unités d'établissement, le nombre de personnes occupées auprès de l'unité d'établissement doit être indiqué.
  - Vous indiquez le nombre total de travailleurs que l'entreprise a en service (= liés par un contrat de travail, contrat d'apprentissage, statut...). Pour les flexi-travailleurs on se réfère aux contrats-cadres en cours. Les malades de longue durée et les personnes en crédit-temps sont aussi pris en considération, ainsi que les collaborateurs avec une fonction ambulante (par exemple coursiers, inspecteurs, ...).
  - Si votre entreprise recourt de manière structurelle à du personnel intérimaire ou travaille d'une façon structurelle avec du personnel d'un autre employeur dans votre unité d'établissement (par exemple sous-traitants, détachés, personnel de garde,...), alors vous ajoutez au total le nombre de ceux qui sont actifs chez vous aux dates indiquées.
  - Cela vaut également si dans votre entreprise des personnes sont occupées de manière structurelle sur une base indépendante (consultants, associés, ...). Il ne s'agit donc pas de présences ponctuelles, comme pour les réparations, le nettoyage, l'entretien,...
  - Les bureaux d'intérim doivent uniquement déclarer leur propre personnel, non les intérimaires qui en principe travaillent ailleurs. Ceux-ci sont comptés chez l'utilisateur. Cela vaut aussi pour les entreprises qui mettent du personnel à disposition ou font prester de manière structurelle du personnel dans une autre entreprise.
3. Complétez le nombre de personnes occupées auprès de votre entreprise qui exercent une fonction incompatible avec le télétravail.

- Par fonction incompatible avec le télétravail on entend toutes les fonctions, qui par leur nature, ne peuvent être exercées que sur place, par exemple ouvriers, personnel technique, personnel d'accueil, personnel de cuisine, personnel de nettoyage, collaborateurs administratifs qui ne peuvent pas exercer leurs tâches depuis leur domicile, les fonctions ambulantes comme inspecteurs, coursiers, soins à domicile, ...
  - Il s'agit d'une photo du nombre de personnes occupées auprès de votre entreprise au premier jour de travail du mois. Si l'entreprise dispose de plusieurs unités d'établissement, le nombre de personnes occupées auprès de l'unité d'établissement doit être indiqué. Les personnes qui exceptionnellement doivent être présentes parce qu'elles doivent par exemple récupérer du matériel, imprimer certains documents ou participer à un entretien d'évaluation, peuvent en fournir une justification et ne doivent pas être reprises dans le nombre des fonctions incompatibles avec le télétravail. Cela vaut aussi pour les membres de la direction et les personnes qui appartiennent au management en ligne (par exemple les chefs d'ateliers, chefs d'équipes,...).
  - Si votre entreprise recourt de manière structurelle à du personnel intérimaire ou travaille d'une façon structurelle avec du personnel d'un autre employeur dans votre unité d'établissement (par exemple sous-traitants, détachés, personnel de garde,...), alors vous ajoutez au total le nombre de ceux qui sont actifs chez vous aux dates indiquées.
  - Cela vaut aussi pour les personnes qui sont présentes de manière structurelle sur une base indépendante.
  - Aussi bien pour l'indication du nombre total de personnes occupées que pour le nombre de fonctions incompatibles avec le télétravail, une modification / rectification peut encore avoir lieu en établissant de nouveau une déclaration avec le nombre total des personnes occupées auprès de l'entreprise/établissement au premier jour de travail du mois et le nombre de fonctions incompatibles avec le télétravail. La déclaration envoyée en dernier lieu remplace les déclarations précédentes.
4. Indiquez vos coordonnées auxquelles l'administration peut vous contacter pour de plus amples informations.
5. Vérifiez l'aperçu de votre déclaration, puis soumettez-la.  
Après avoir soumis votre déclaration, vous recevrez un accusé de réception, envoyé à l'adresse e-mail indiquée, ainsi qu'à l'e-Box de l'entreprise.

## VOUS N'AVEZ PAS ENCORE ACCÈS À E-BOX ?

Votre entreprise est enregistrée dans CSAM ? Dans ce cas, vous disposez déjà d'une e-Box et pouvez l'utiliser. (<https://csam.be/fr/index.html>)

Votre entreprise n'est pas enregistrée dans CSAM ? Vous devez d'abord vous enregistrer. Pour ce faire, vous devez désigner un Gestionnaire d'accès principal dans la Gestion des gestionnaires d'accès. Après l'enregistrement, votre entreprise recevra automatiquement une e-Box.

Le Guide des étapes de CSAM vous permet de consulter une description de la procédure d'enregistrement.

<https://www.csam.be/fr/documents/pdf/guide-utilisateur.pdf>



# CORONAVIRUS

## CRÉATIVITÉ DANS NOTRE SECTEUR EN CES TEMPS DE COVID

### AVEC LE COVID, CELA BOUGE DU CÔTÉ DE LA RECHERCHE EN MATIÈRE DE NANOTECHNOLOGIE, TANT DANS LE DOMAINE MÉDICAL QU'ALIMENTAIRE (EMBALLAGES, ...)

Source : EOS Magazine / Vilt - 22/3/2021

Actuellement, un tiers des aliments produits dans le monde se retrouvent à la poubelle et une prolongation de la durée de conservation permettrait de lutter contre ce gaspillage. Étant donné l'accroissement de la population mondiale et l'augmentation des besoins alimentaires l'accompagnant, il ne faut pas s'étonner du développement croissant des recherches menées par l'industrie de l'emballage dans le domaine de la nanotechnologie. L'Union Européenne apporte aussi sa petite pierre à l'édifice, en finançant par exemple le projet « Nano Pack ».

La nanotechnologie est la science à l'échelle d'un nanomètre (nm), c.à.d. d'un milliardième de mètre. Jeroen Lammertyn - Professeur à la KU Leuven effectue actuellement des recherches sur les applications de la nanotechnologie dans le diagnostic des maladies, mais il a aussi déjà été régulièrement en contact avec les nanoparticules dans le domaine alimentaire et plus particulièrement dans celui des emballages.

Ajouter des nanoparticules aux emballages permet de prolonger la durée de conservation du produit. Ainsi des brasseurs américains ajoutent déjà des nanoparticules d'argile aux bouteilles en plastique pour que la bière pétille plus longtemps. Les minuscules particules d'argile remplissent les trous entre les plus grandes molécules de plastique : comme il y a moins de gaz qui peut s'échapper de la bouteille, la bière reste plus longtemps pétillante.

Le Prof. Lammertyn souligne qu'incorporer des nanoparticules aux emballages apporte pas mal de fonctionnalité en plus, ce qui permet une plus longue conservation de la denrée alimentaire avec maintien de la qualité. Comme pour tous les nouveaux matériaux, il faut évidemment étudier la question de la sécurité pour le consommateur. "Les nanoparticules peuvent

migrer vers l'aliment et comporter des risques pour la santé. Il faut examiner cela produit par produit avec un appareillage avancé capable de mesurer à l'échelle nanométrique, lequel n'est évidemment pas bon marché", ce qui explique pourquoi une introduction plus large se fait attendre.

La nanotechnologie a aussi rendu possible le développement de micro- et nanocapteurs. Ceux-ci sont déjà utilisés dans l'industrie de l'emballage, où ils sont en plein essor. Pensez par exemple aux stickers sur les emballages de poisson, qui changent de couleur quand la fraîcheur du poisson diminue. Un système similaire existe sur le marché des fruits, pour indiquer p.ex. la diminution de fraîcheur de pommes.

Les emballages intelligents peuvent donc certainement contribuer à une limitation du gaspillage alimentaire. La date-limite de consommation figurant sur l'emballage est actuellement basée sur un modèle général, alors qu'en pratique, chaque unité produite a une durée de conservation unique.

En dehors de l'emballage, il y a aussi des applications de la nanotechnologie aux aliments mêmes. Un exemple connu est la 'nanonnaise'. Une mayonnaise préparée de manière conventionnelle - avec de l'huile, des jaunes d'œufs, du vinaigre et des aromatisants - contient généralement  $\pm 70\%$  de graisses. Avec leur microformat, les gouttelettes naturelles de graisse donnent à l'émulsion sa texture typique. En manipulant ces gouttelettes et en les remplissant d'eau au lieu de graisse, on obtient en fait des gouttelettes d'eau avec un petit bord d'huile. Le petit bord d'huile arrivant sur vos récepteurs gustatifs, la sensation est la même, mais comme vous absorbez beaucoup moins de graisse, c'est bon pour la santé.

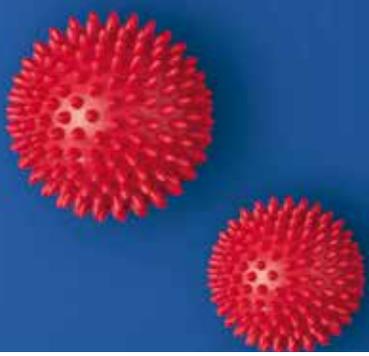
Selon le Prof. Lammertyn, les risques possibles pour la santé restent un point important à surveiller. Si pour certaines nanoparticules, ces risques sont minimes voire inexistants, comme p.ex. pour la nanonnaise, ce n'est pas le cas pour toutes les nanoparticules.

DA'S VAN HIER C'EST D'ICI

IFS

+32 (0) 9 348 16 20  
info@vanderjeugt.eu

VDJ  
VAN DER JEUGT  
The craft of eco casings  
www.vanderjeugt.eu



# CORONAVIRUS

## TER GROENE POORTE OUVRE QUATRE VILLAGES-REPAS À L'EXTÉRIEUR

Le Covid, c'est s'adapter. De nouvelles mesures doivent régulièrement être complétées et appliquées. À l'école Ter Groene Poorte, 4 « villages-repas temporaires » ont été installés à l'extérieur le lundi 22 mars. "Nous avons heureusement assez de place pour le faire", explique Iris Cornette, directrice générale. "Travaillant avec des espaces ouverts, nous avons installé quatre grandes tentes, où nos élèves peuvent prendre leur repas ou manger leur petit pain. Nous avons un grand domaine avec beaucoup de zones vertes, où il est de toute façon agréable de se trouver. Le temps va également s'améliorer : manger dehors n'est donc pas une si mauvaise idée. Et l'air frais leur fera du bien."



## LES INTERNES DOIVENT AUSSI MANGER

Le réfectoire va peut-être fermer, mais l'école ne ferme pas sa cuisine. "En tant qu'école du secteur alimentaire donnant le ton, nous devons montrer comment il faut faire. Voyez-vous, nous ne pouvons tout simplement pas fermer notre réfectoire. Un tiers de nos élèves sont des internes. Ils doivent prendre leur petit-déjeuner, recevoir un repas à midi et un repas le soir, avec au moins un repas chaud. Notre cuisine dans le « Fournis », le restaurant de l'école, reste ouverte. Les élèves entrent en gardant leurs distances, emportent leur repas à l'extérieur et mangent dans un « village-repas ».

Il n'y a plus que pour les journées d'étude que nous cherchons encore une solution. "Les nouvelles mesures ne permettent plus que nous fassions quelque chose à l'intérieur ou que nous organisions une excursion en bus. Pour les années supérieures, il y avait quelques journées d'étude au programme, mais nous cherchons à présent un autre moyen d'organiser quelque chose en plein air", conclut Cornette.



**BELDOS**  
FOR A BETTER FILLING

**Belmixing-bowl-lift**  
Doseuse

TOUTES LES MACHINES DOSAGE - FABRICATION PROPRE  
TESTEZ VOS PRODUITS DANS NOTRE CUISINE DE DÉMO!

aspirez le produit  
directement des  
cuves/bacs

obtenez 1 tête comme  
cadeau de Pâques\*

\*demandez votre devis

riz au lait      mayonnaise      sauce bolognaise

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



Cucina Per Tutti, Bruges

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



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

**GLORY**

CI-5 Solution compacte de recyclage des espèces

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

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

# Lu pour vous

## **TEST ACHATS : « LES SUBSTITUTS DE VIANDE NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT NOURRISSANTS. »**

18/3/2021

À l'occasion du mois végétarien, les experts en avaient déjà fait état, mais maintenant, c'est aussi confirmé par l'étude de Test-Achats : les substituts de viande ne sont pas toujours sains et ne remplacent pas toujours valablement la viande. "11 des 37 produits analysés étaient trop riches en graisses", peut-on lire. "Et dans 18 d'entre eux, nous avons constaté une teneur en sel trop élevée." Les produits végétariens n'incluent pas uniquement les aliments les moins transformés tels que le soja, le tempé, le tofu, le quorn, le seitan ou les légumineuses. Il existe aussi une large gamme de substituts de viande prêts à l'emploi. C'est facile, mais sont-ils nourrissants? Et sont-ils vraiment capables de remplacer la viande?

Test-Achats a analysé 37 substituts de viande pour trouver une réponse à cette question.

### **Tenir à l'œil la teneur en protéines, en sel et en graisses**

"Si beaucoup de substituts de viande prêts à l'emploi ont un nutri-score A ou B, ils se situent quand même dans la zone rouge à côté de la pyramide alimentaire.", explique Test-Achats. "Or il est recommandé de manger le moins possible de produits hors pyramide. En tant que végétarien ou végan, il faut en outre rester bien attentif à la quantité de protéines, de fer et de vitamines B12, afin de satisfaire ses besoins additionnels."

## **L'EXPANSION DE LA GAMME DE PRODUITS VÉGÉTARIENS PROPOSÉE PAR LES MULTINATIONALES SOULÈVE DES QUESTIONS**

16/03/2021 – Source : Het Nieuwsblad / VILT

L'organisation végétarienne EVA organise ces jours-ci le « Veggie Challenge », incitant les gens à ne pas manger de viande pendant un mois. Le commerce soutient aussi les objectifs végétariens, faisant la promotion des substituts de viande. Mais de quoi se compose cette alimentation végétarienne qui a tellement le vent en

poupe ? Et est-elle réellement plus saine, meilleure et plus écologique, comme la décrit EVA ?

Les experts en alimentation s'interrogent à ce sujet. "C'est devenu de la haute technologie sur votre assiette", nous dit Bruno De Meulenaer, professeur en chimie des denrées alimentaires à l'UGent. C'est ainsi qu'il commente la prolifération récente de produits végétariens essayant de se rapprocher des produits originaux : du salami et des steaks veggie aux spareribs et épinards végans en passant par les filets de poulet veggie. Il se demande pourquoi les producteurs se donnent autant de mal pour imiter des produits dont un végétarien ne veut pas.

Ces dernières années, la gamme de substituts de viande a explosé dans les rayons des supermarchés. Si précédemment, on ne trouvait les veggieburgers et autres substituts de viande que dans les magasins bio ou dans un coin perdu du supermarché, ils occupent à présent une place de plus en plus importante dans les grandes surfaces. Ainsi, chez Delhaize, la gamme est passée de 40 à 140 produits en 10 ans.

### **LES MULTINATIONALES S'INTÉRESSENT AUSSI AU MARCHÉ VEGGIE**

Le créneau végétarien, ce n'est plus seulement l'affaire de petits producteurs et de producteurs spécialisés : les géants internationaux de l'alimentation se sont eux aussi jetés sur le marché, absorbant des petits acteurs du marché en passant. C'est ainsi qu'en 2018, le « Nederlandse Vegetarische Slager » a été racheté par Unilever. Même les entreprises de produits de viande ne font plus la fine bouche devant les substituts de viande. Aoste, surtout connu chez nous pour son blanc de poulet et son salami, s'y est aussi mis en produisant des spreads végans pour tartines, des burgers végétariens, etc.

Nena Baeyens de l'asbl EVA (Éthique Végétarienne Alternative) reconnaît que le concept de respect de l'animal est soudain devenu une affaire profitable. "Oui, tout tourne probablement plus autour de l'argent que précédemment", dit-elle.

"Mais faut-il pour autant y voir quelque chose de négatif ? On ne peut pas en vouloir à une entreprise de vouloir gagner de l'argent et de penser à l'avenir."

Le soutien apporté aux substituts de viande par les multinationales, est tout profit pour la campagne menée par EVA et d'autres organisations similaires.

"Soyons honnêtes. Il y a des gens qui se posent des questions quant à ce qui motive ces multinationales, mais c'est quand même grâce à elles qu'on voit tout à coup apparaître dans les abribus des affiches vantant les mérites des substituts de viande. Ou qu'une campagne comme celle que nous menons en faveur de notre « Veggie Challenge » bénéficie d'une telle promotion", ajoute Baeyens.

### **LE BURGER DE LÉGUMES NE REMPLACE PAS LES LÉGUMES**

En revanche, les experts en alimentation se posent des questions au sujet de la progression des substituts de viande. "N'allez surtout pas imaginer qu'en mangeant un burger végétarien, vous ne devez plus consommer de légumes. Ce n'est certainement pas le cas. Pour le reste, on ne peut pas affirmer que ces burgers sont moins sains ou plus sains. Ils contiennent beaucoup de produits naturels et sur le plan de la teneur en sel, je ne les vois pas directement faire un score plus élevé. Par contre, ils doivent utiliser du sucre, qu'il n'y a pas dans la viande.", explique Bruno De Meulenaer.

L'expert en alimentation explique comment les produits sont fabriqués et quels composants ils contiennent. "En général, ils partent de sources de protéines comme le soja, auquel ils ajoutent beaucoup d'eau, d'huile et de liants. Ces derniers sont nécessaires pour bien tenir l'eau et l'huile à leur place, sans quoi vous vous retrouvez avec une flaque d'eau. C'est avec cette combinaison qu'ils imitent la structure et la tenue en bouche de la viande ou du poisson."

"Mais ceci ne concerne que les ingrédients de base des produits végétariens", poursuit De Meulenaer. "De l'eau avec de l'huile et des protéines de soja, cela forme une masse insipide. C'est pour cela qu'il faut y ajouter une série de d'herbes, d'épices et d'aromatants, pour se rapprocher du goût typique de la viande ou du poisson. Plus des colorants pour imiter l'aspect, plus des additifs pour prolonger la conservation et contrecarrer l'altération de couleur. Ce qu'ils font est de la haute technologie et c'est assez fort, mais avec tout ce qu'ils ajoutent pour imiter le produit original, c'est quand même aussi très artificiel."

Le chercheur s'interroge aussi sur la valeur nutritive de ces produits. "La base n'est rien de plus qu'un substitut de protéines, qui ne contient ni le fer de la viande, ni les vitamines de la viande et du

poisson, ni les acides gras typiques du poisson. Même s'ils peuvent parfois les ajouter ...”

Indépendamment des remarques concernant les alternatives végétales, leur part de marché augmente à un rythme accéléré. En Europe, le marché des substituts de viande enregistrait 625 millions d'€ en 2010. En 2019, on était déjà passé à 1,4 milliards d'€ et pour 2025, on prévoit quelque 2,5 milliards d'€. Le nombre de végétariens dans notre pays se situe entre 3 et 5 %, celui des flexitariens entre de 9 et 13%, et ces chiffres ne cessent d'augmenter ...

## **UGENT: “LES EMBALLAGES POURRAIENT ÊTRE PLUS SIMPLES.”**

**Source : VILT en collaboration avec : UGent-Crelan (leerstoel landbouwinnovatie)**

**17/03/2021**

Certains emballages pourraient être plus simples sans que cela ait une influence sur la durée de conservation et la sécurité des denrées alimentaires emballées : telle est la conclusion d'une étude réalisée récemment par l'Université de Gand.

Les emballages jouent un rôle important dans la conservation des aliments et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Selon l'Université de Gand, si notre société ne pourrait plus s'en passer, on se pose quand même de plus en plus de questions au sujet de leur impact sur l'environnement et on est donc à la recherche d'alternatives. Pour les chercheurs gantois, cela a été l'occasion d'étudier divers emballages de denrées alimentaires, dans le but de définir

leur composition optimale. Dans le cadre de cette étude, le chercheur Maarten Baele a étudié, sous la direction de trois professeurs, différentes sortes de denrées alimentaires et les emballages s'y rapportant. Les produits ont été subdivisés sur base de leur durée de conservation et divers types d'emballages ont été examinés par produit, avec – outre les emballages courants – des alternatives plus ou moins complexes. La complexité des emballages augmente à mesure qu'on utilise plus de couches différentes, comme c'est le cas avec beaucoup d'emballages plastiques, où on combine différentes couches de plastique, plusieurs couches garantissant une meilleure protection de l'aliment. Il ressort de l'étude que cette meilleure protection ne conduit pas toujours à une prolongation de la durée de conservation.

### **EMBALLAGES AVEC BARRIÈRE ANTI-OXYGÈNE**

Quand il s'agit de produits avec une durée de conservation inférieure à 2 semaines, comme les repas prêts à l'emploi, l'utilisation de matériaux d'emballage avec plusieurs couches de plastique n'a que peu ou pas d'influence sur la durée de conservation. “Il est intéressant de constater que les matériaux multicouches n'offrent aucun avantage par rapport à des matériaux moins complexes et donc mieux recyclables, comme un ravier PET avec film d'opercule”, nous dit Baele. C'est surtout la température de conservation qui est importante pour la conservabilité de ces repas prêts à l'emploi.

Cette conclusion ne vaut pas pour des produits à durée de conservation moyenne

comme p.ex. le jambon et le pâté. Pour ces produits, la barrière anti-oxygène du matériau d'emballage joue un rôle important dans la durée de conservation. “Les emballages à la barrière anti-oxygène plus élevée permettent de ralentir l'altération de couleur des produits et d'en prolonger la conservation”, explique le chercheur. “C'est pour cela que les matériaux d'emballage multicouches sont souvent la meilleure solution pour ces produits.”

### **EMBALLAGES AVEC BARRIÈRE ANTI-VAPEUR**

Lorsqu'il s'agit de produits de longue conservation (plus qu'un an), c'est une barrière anti-vapeur élevée de l'emballage qui joue le rôle le plus important. Baele: “Pour des produits de longue conservation comme des spéculoos ou du lait en poudre, les meilleurs emballages sont ceux qui ont une barrière anti-vapeur élevée, complétée ou non par une barrière anti-oxygène élevée, comme dans le cas du lait en poudre.”

Dans ces cas, il estime que le défi à relever est de trouver un matériau d'emballage garantissant d'une part des barrières élevées anti-gaz ou anti-eau, ce qui signifie souvent une composition multicouches. “Il faut d'autre part être à la recherche d'une combinaison facilement séparable et triable.”

Avec leur étude, les chercheurs veulent aussi insister sur l'importance de l'innovation dans le domaine de l'emballage. “Avec sa politique d'emballage, une entreprise peut faire des bénéfices économiques et écologiques et en outre améliorer la qualité de son produit”, commente le Professeur Peter Ragaert.



## **LETTRE DE RÉCLAMATION VEGGIE**

Madame, Monsieur,

Nous souhaitons par la présente introduire une réclamation pour la mise en vente de produits végétariens trompant le consommateur par la référence, dans les dénominations, à des denrées alimentaires d'origine animale ou à des dénominations associées à la viande dans le langage courant.

Vous trouverez les photos d'emballages avec de telles offres via le lien WeTransfer.

À notre avis, de telles offres constituent une infraction à l'article 7 relatif aux pratiques loyales en matière d'information du Règlement (UE) n° 1169/2011 concer-

nant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et aux articles VI. 97-100 du Code de Droit économique.

Nous souhaitons également introduire une réclamation contre “Le Boucher Végétarien” (voir annexe) appartenant au groupe Unilever. C'est sous cette dénomination qu'est vendue une gamme de produits végétariens, ce qui trompe le consommateur de la même manière que celle qui est décrite ci-dessus.

Le nom de marque “Le Boucher Végétarien” fait référence au boucher, dont la signification, quelle que soit la source, renvoie toujours à quelqu'un qui prépare et vend de la viande et des produits de viande. Ce n'est clairement pas

le cas ici. Le texte de la publicité jointe en annexe est éloquent :

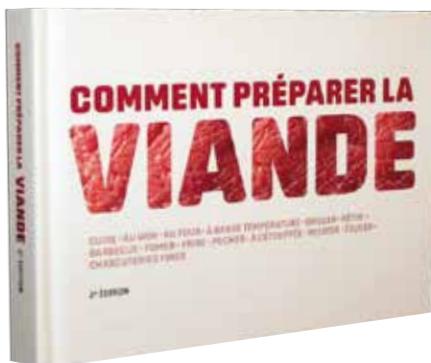
“La viande, on va la chercher chez le vrai boucher.”

“De la viande disponible partout.

Savourez la vraie viande, à la maison ou à l'extérieur.”

Nous demandons dès lors tant une interdiction de l'utilisation de ce nom de marque et de la réalisation d'une telle publicité que des denrées alimentaires vendues sous ce nom de marque et qui sont trompeuses pour le consommateur. Vous remerciant d'avance, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Les Présidents



FÉDÉRATION ROYALE  
NATIONALE DES BOUCHERS

## Bon de commande d'exemplaires supplémentaires du livre: COMMENT PRÉPARER LA VIANDE - 2<sup>ème</sup> édition

Ce bon de commande peut être envoyé par fax ou par e-mail à la  
**Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.**  
Fax: 02 736 64 93 | e-mail: carine.vos@federation-bouchers.be

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Boucherie \_\_\_\_\_

Adresse de livraison \_\_\_\_\_

Adresse de facturation \_\_\_\_\_

Numéro de TVA \_\_\_\_\_ Adresse e-mail \_\_\_\_\_

Jours de fermeture \_\_\_\_\_ Heures d'ouverture \_\_\_\_\_

Tél. \_\_\_\_\_ Mobile \_\_\_\_\_

Je commande par la présente:

\_\_\_\_\_ présentoirs (10 ex. du livre par boîte) au prix de 88,50 € (\*) par présentoir.

Le montant total de ma commande s'élève à \_\_\_\_\_ € pour \_\_\_\_\_ présentoirs.

Je vire ce montant sur le n° de compte KBC BE35 7330 3732 6337 de mjPublishing sa (le distributeur des livres),  
avec la mention claire du nom, de l'adresse de livraison et du n° de TVA.

**Les livres vous seront envoyés dès réception de votre paiement (\*\*).**

Date \_\_\_\_\_ Signature \_\_\_\_\_

(\*) Les prix comprennent la TVA de 6% et les frais d'expédition. Jusqu'à épuisement du stock.

(\*\*) Vous avez des questions au sujet de votre commande ? Vous pouvez prendre contact avec mjPublishing  
via mail: info@mjpublishing.be – par téléphone au numéro 03 385 92 78 ou 0478 55 55 98 – Marina Stoop

**ATTENTION  
NOUVEAU  
N° DE  
COMPTE !**

Nouvel  
assortiment  
végétarien !

**Imperial**  
Vegalia

PROMO  
de lancement

**-10%**

sur l'assortiment Vegalia,  
valable jusqu'à la  
semaine 18 incluse

**Veggie  
tasty!**

Flexi est sexy. Vos clients recherchent aussi des aliments végétariens et savoureux. Profitez de cette tendance grâce à Vegalia, l'assortiment végétarien d'Imperial destiné aux artisans. Il s'agit du complément parfait à votre gamme existante, et un changement idéal pour les flexitariens. Parce que les jours sans viande peuvent aussi réserver de délicieuses surprises.

Disponible chez votre grossiste à partir de la mi-avril



**Tartinades de légumes**



**Rouleaux d'épices**



**Saucisses**



**Burgers**



**Nuggets**

Demandez Vegalia auprès de votre grossiste ou de votre représentant Imperial !  
Et laissez-vous inspirer par les recettes végétariennes sur [my.imperial.be/vegalia](https://my.imperial.be/vegalia).

# ET SI ON PARLAIT DU POISSON AU BBQ !

Ce n'est pas à vous, des spécialistes expérimentés de la viande, que nous devons apprendre comment cuire de la viande au BBQ. L'assortiment BBQ disponible dans les boucheries artisanales s'étend d'année en année, ce qui fait de vous de véritables experts en la matière. Mais comme les consommateurs sont toujours à la recherche de nouveautés et qu'il faut de temps en temps élargir ses horizons, nous allons ce mois-ci parler de la cuisson du poisson au BBQ. Cuire du poisson au BBQ est toujours une bonne idée ! Étonnez vos amis et bien d'autres en proposant un assortiment BBQ complémentaire et utilisez nos petites recettes pour un délicieux BBQ de poissons. Cuire du poisson au BBQ est en outre vraiment facile. Une brochette, une papillote, un filet ou un poisson entier, tout est possible. Commencez avec des bruschettas à la salade de poisson. Mettez les bruschettas brièvement sur le BBQ et régalez-vous !

## TOUT D'ABORD, QUELS POISSONS CHOISIR ?

- Choisissez de préférence du poisson frais et si vous prenez quand même du poisson surgelé, laissez-le d'abord complètement décongeler. Ce n'est que si vous préparez du poisson en papillote qu'il ne faut pas nécessairement le décongeler au préalable.
- Optez toujours pour des poissons à chair ferme, comme la lotte, le saumon, le loup, le maquereau, le grondin, la rousette, ... Vous pouvez parfaitement les griller sans qu'ils tombent en morceaux. Ils sont aussi plus faciles à préparer en brochettes.
- À ces différentes espèces de poisson, vous pouvez ajouter des langoustines, des moules et d'autres mollusques et crustacés pour réussir votre BBQ de poisson.

## POUR GRILLER DU POISSON AU BBQ, PROCÉDEZ COMME SUIV ...

- Veillez à ce que le barbecue soit à bonne température avant de commencer à griller.
- Pour éviter que le poisson reste collé à la grille du BBQ, frottez-le avec une fine couche d'huile (d'olive). Pendant que vous grillez le poisson, vous pouvez encore ajouter un peu d'huile, si nécessaire. Vous pouvez aussi le faire mariner pendant ½ heure avant de le mettre sur le BBQ, pour encore plus de saveur.
- Un morceau de papier alu ou un petit ravier perforé protègent le poisson contre la chaleur et empêchent qu'il reste collé à la grille du barbecue.
- Déposez le poisson sur la grille de manière à pouvoir le retourner sans l'abîmer. Placez les petits poissons à ± 8 cm de la source de chaleur, les grands morceaux à ± 15 cm.
- Grillez le poisson brièvement des deux côtés.
- Vous grillez un poisson entier ? Faites quelques entailles dans le sens de la largeur et des 2 côtés. La chaleur pénétrera ainsi plus vite dans le poisson et la cuisson sera plus régulière. La queue du poisson étant plus mince, la chair cuite beaucoup plus vite que le reste : ne mettez donc pas la queue trop près du feu.
- Utilisez une grille BBQ à pince ou une pince à griller, pour pouvoir plus facilement retourner le poisson en une fois.

- Si vous voulez encore griller de la viande ou des légumes après le poisson, enlevez le goût de poisson de la grille en passant dessus avec ½ citron.

## LA DURÉE DE CUISSON DU POISSON AU BBQ

Le griller quelques minutes des 2 côtés suffit. Si le poisson est encore collé à la grille, c'est qu'il n'est pas encore cuit à point. La chair du poisson ne peut certainement plus être transparente. Piquez avec une brochette dans la partie la plus grosse du poisson. Si la brochette glisse facilement, c'est que le poisson est prêt!

## LES CALAMARS (POULPES) AU BBQ, C'EST TOUJOURS SYMPA ...

La chaleur et la durée de cuisson sont très importantes quand on grille des calamars. Laissez-les mariner au préalable pendant 20 minutes dans un mélange d'huile (d'olive), de jus de citron et d'herbes aromatiques. Grillez-les brièvement à feu vif, pour éviter qu'ils deviennent trop coriaces. Retournez-les après 2 à 3 minutes, pour qu'ils soient bien grillés des 2 côtés. Enlevez-les alors de la grille et laissez-les reposer quelque peu. Coupez-les en fins anneaux, salez et poivrez. Servez les anneaux de calamar avec des tranches de citron.

## LES BROCHETTES DE POISSON, UN CHOIX GAGNANT AU BBQ.

- Optez pour des espèces de poisson à chair ferme.
- Utilisez des brochettes plates ou doubles. Si vous prenez des brochettes en bois, laissez-les au préalable tremper dans l'eau, pour éviter qu'elles brûlent pendant la grillade.
- Alternez les cubes de poisson avec des légumes au choix (rondelles de courgette, champignons, tomates-cerises, morceaux de poivron, ...).
- Badigeonnez vos brochettes de poisson avec un peu d'huile et/ou de marinade avant de les déposer sur le BBQ.

## LA PAPILOTTE DE POISSON, UN RÉGAL POUR LES PAPILLES GUSTATIVES !

Préparer du poisson en papillote est la manière la plus aisée de cuire du poisson au BBQ. La papillote de poisson, c'est à la fois

vite prêt et pauvre en graisse. Et comme toutes les saveurs se marient bien, c'est une véritable explosion pour vos papilles gustatives.

- Pour préparer une papillote de poisson, prenez un poisson au choix, l'idéal étant des filets.
- Déchirez un beau morceau de papier alu (de préférence 3x la longueur du morceau de poisson à préparer). Veillez à ce que le côté mat du papier alu soit tourné vers l'extérieur.
- Badigeonnez le côté brillant de la feuille de papier alu avec de l'huile, jusqu'à quelques centimètres du bord.
- Mettez les morceaux de poisson au milieu, avec les aromatisants (légumes émincés ou petits morceaux de pomme de terre, herbes aromatiques, jus de citron, poivre et sel). Ajoutez éventuellement un peu de vin blanc ou de beurre à l'ail pour encore plus de goût.
- Repliez les bords de la papillote et fermez-la bien pour que la vapeur reste bien à l'intérieur du petit paquet.
- Mettez la papillote sur la grille et laissez cuire 10 à 15 minutes (selon la grosseur du poisson).

**Suggestion :** Préparez les papillotes de poisson à l'avance, pour gagner du temps. Conservez-les au frigo jusqu'à ce que vous les cuisiez.

## RECETTES

### Brochette de lotte, sébaste et chorizo



Viande et poisson, un mariage impossible ? Rien n'est moins vrai. La viande et le poisson peuvent parfaitement s'entendre. La preuve avec cette brochette de lotte, sébaste et chorizo.

#### Ingrédients

250 g de lotte  
 250 g de sébaste  
 Jus d'1 citron  
 4 c à s d'huile d'olive  
 4 feuilles de laurier

4 c à s de persil haché  
 Sel et poivre  
 8 champignons  
 8 rondelles de chorizo de 2 cm  
 8 épaisses tranches de poitrine de porc

#### Préparation

Détaillez la lotte et le sébaste en cubes de 2 cm de côté. Préparez une marinade avec le jus de citron, l'huile d'olive, le persil, le sel et le poivre. Faites-y mariner le poisson pendant 15 minutes.

Enfilez le poisson sur les brochettes en alternant avec un champignon, un dé de poitrine de porc, une rondelle de chorizo et éventuellement une feuille de laurier.

Faites cuire les brochettes sur le barbecue pendant 10 minutes environ, en les retournant régulièrement.

### Salade fraîche d'épeautre aux pommes, betteraves rouges et hareng grillé



Et si vous testiez une grillade de poisson au barbecue cet été ? Par exemple ce hareng grillé accompagné d'une salade fraîche d'épeautre aux pommes et betteraves rouges.

#### Ingrédients

1 oignon rouge  
 1 pomme Jonagold  
 5 radis  
 1 poignée de persil  
 1 poignée d'aneth  
 1 poignée d'estragon  
 1 citron  
 Cresson  
 1 betterave rouge  
 3 c à s de crème aigre  
 1 c à s de crème de raifort  
 4 harengs  
 150 g d'épeautre

Huile d'olive  
Poivre et sel

### Préparation

#### Salade d'épeautre :

Faites cuire l'épeautre comme mentionné sur l'emballage. Hachez les fines herbes et coupez la pomme en dés. Émincez l'oignon rouge et détaillez les radis en rondelles. Pelez la betterave rouge et tranchez-la. Mélangez la crème aigre avec la crème de raifort, salez et poivrez. Incorporez à l'épeautre cuit la pomme, l'oignon rouge, les radis, l'aneth, l'estragon et la sauce à la crème aigre. Salez et poivrez selon le goût.

#### Au BBQ :

Salez et poivrez les harengs sur les deux faces. Badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les griller 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Faites également griller les tranches de betterave rouge sur le barbecue. Déposez le citron coupé en deux, face coupée sur la grille du barbecue et faites-le griller jusqu'à ce qu'il arbore de belles rayures foncées.

#### Présentation :

Dressez les harengs et les demi-citrons grillés joliment sur un plat. Humectez encore d'huile d'olive et parsemez de persil. Décorez cette salade d'épeautre de tranches de betterave rouge grillées et de cresson. Servez avec les harengs grillés.

## Papillote de poisson "Bouillabaisse"



Une papillote de poisson fait toujours plaisir, mais peut-on la rendre encore plus attirante ? Vous devez absolument goûter notre papillote de poisson façon « bouillabaisse ». Un plat typiquement marseillais avec des ingrédients bien de chez nous. Voici la recette de la bouillabaisse à préparer en papillote. Ça sent l'été

### Ingrédients

2 bulbes de fenouil  
1 oignon  
4 tomates  
2 gousses d'ail  
1 boîte de safran  
1 cube de fumet de poisson  
250 ml de vin blanc sec  
4 pommes de terre moyennes  
800 g de filets de poissons de la mer du Nord (lotte, roussette, lieu noir, aiglefin, sole...)  
16 coquillages  
50 g de crevettes décortiquées à la main  
2 cs de persil haché

### Préparation

Faites cuire les pommes de terre al dente. Coupez le fenouil et l'oignon en fines lanières. Pelez les tomates et coupez la chair en petits dés. Ciselez l'ail. Faites revenir le fenouil, l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive. Cassez le cube de bouillon par dessus les légumes et ajoutez le safran. Déglacez avec les 250 ml de vin blanc et laissez cuire encore un moment. Prenez 4 grands morceaux de feuille d'aluminium. Répartissez le poisson cru dessus. Mettez dans chaque papillote une pomme de terre, 4 coquillages et de la sauce de légumes. Parsemez de cubes de tomates et fermez la papillote. Laissez cuire 15 minutes sur le bbq. Déposez chaque papillote dans une assiette creuse, ouvrez légèrement la papillote, parsemez de crevettes et de persil.

## Brochette de truite, poivron et oignon rouge et salade fraîche au fenouil

Le poisson aussi peut s'inviter sur de délicieuses brochettes. La truite s'enfile aisément sur un pique à brochette et se cuit rapidement au BBQ. La salade de fenouil apporte la note de fraîcheur qui s'impose.

### Ingrédients

4 truites nettoyées  
1 c à c d'origan séché  
1 dl de vinaigre de vin blanc  
1 poivron rouge  
6 oignons grelots  
1 oignon rouge  
Jus d'½ citron  
Huile d'olive  
Poivre et sel

#### Pour l'accompagnement :

1 gros fenouil  
1 concombre  
200 g de tomates cerises  
2 c à s d'aneth haché  
250 g de grains de blé  
Pour le dressing :  
6 c à s de jus de citron  
3 c à c de sucre  
5 c à s d'huile d'olive



### Préparation

Nettoyez le poisson puis séchez-le à l'aide de papier essuie-tout. Badigeonnez-le de jus de citron et coupez chaque poisson en quatre.

Mélangez le vinaigre de vin blanc avec l'origan et un trait d'huile d'olive. Salez et poivrez. Pelez les oignons grelots. Coupez le poivron et l'oignon rouge en morceaux prêts à l'emploi.

Enfilez les morceaux de truite sur des piques à brochette en fer en alternant avec un oignon grelot, un morceau de poivron et un morceau d'oignon rouge. Laissez tremper les brochettes dans la marinade pendant 2 heures.

Faites cuire le blé à l'eau légèrement salée.

Coupez le concombre dans le sens de la longueur. Épépinez-le à l'aide d'une cuillère puis détaillez-le en longs rubans.

Coupez le fenouil dans la longueur puis en fines tranches, éventuellement à l'aide d'une mandoline. Coupez les tomates cerises en deux.

Mélangez tous les légumes avec l'aneth. Égouttez le blé et incorporez-le également aux légumes.

Réalisez un dressing avec le jus de citron, le sucre et 5 c à s d'huile d'olive. Salez et poivrez. Versez-le sur la salade.

Faites griller les brochettes au barbecue en les badigeonnant régulièrement de marinade. Servez avec la salade de fenouil.

## Tranches de bifteck, petites brochettes de poulpe grillé et brocolini sur planche

Ce surf and turf de bifteck et de poulpe peut être présenté tel quel à table, pour un repas convivial à partager en famille ou entre amis. Idéal comme repas de fête !

### Ingrédients

2 entrecôtes (+ 800 g/pièce)  
 4 c à s d'huile d'olive  
 1 c à c de sel  
 1 c à c de poivre

### Pour le poulpe grillé

1 poulpe frais ou précuit  
 1 c à s d'huile d'olive  
 2 gousses d'ail  
 ½ bouquet de persil plat (tiges et feuilles)  
 1 feuille de laurier  
 Zeste d'1 citron

### Prévoir en plus

2 c à s d'huile d'olive  
 1 c à s de jus de citron  
 Pincée de piment en poudre

### Sauce au poivron

1 échalote  
 4 c à s de crème  
 100 ml de bouillon de légumes  
 1 poivron rouge  
 Poivre et sel  
 Broccolini  
 300 g de broccolini  
 2 c à s d'huile d'olive  
 1 piment rouge frais  
 1 gousse d'ail  
 Sel

### Dip au yaourt

200 ml de yaourt grec  
 1 c à s d'huile d'olive  
 •1 c à s de jus de citron  
 1 gousse d'ail  
 Sel  
 2 c à s d'aneth frais



### Préparation

Faites cuire le poulpe frais:

*(Passez cette étape si vous avez acheté des tentacules de poulpe précuites.)*

Pelez et pressez les 2 gousses d'ail, hachez les tiges de persil. Faites chauffer 1 c à s d'huile d'olive dans une casserole haute. Faites revenir l'ail et les tiges de persil avec le zeste de citron. Ajoutez le poulpe, salez et poivrez. Refermez la casserole et laissez cuire lentement (pendant 50 à 60 minutes environ).

Préparez le dip au yaourt:

Pressez la gousse d'ail. Dans un bol, mélangez le yaourt grec, l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, la pincée de sel et l'aneth frais. Recouvrez d'un film fraîcheur et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Faites mariner la viande:

Mélangez 4 c à s d'huile d'olive, le sel et le poivre dans un plat dans lequel les 2 pièces de viande s'ajusteront parfaitement. Déposez la viande dans la marinade et massez-la avec la marinade. Réservez au frais.

Préparez la sauce au poivron:

Coupez le poivron en deux et éliminez ses graines et côtes. Déposez les moitiés de poivron, côté tranché vers le bas, sur une lèchefrite. Faites griller au four jusqu'à ce que la peau du poivron forme des cloques noires. Placez le poivron dans un bol que vous couvrez de film fraîcheur pendant 10 minutes. Pelez le poivron et coupez-le en dés.

Émincez l'échalote. Faites revenir l'échalote et le poivron à l'huile d'olive. Ajoutez le bouillon et la crème et laissez réduire quelques instants.

Mixez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Salez, poivrez et réservez au chaud jusqu'au moment de servir.

Préparez le broccolini:

Émincez le piment et la gousse d'ail.

Faites chauffer 2 c à s d'huile d'olive dans une grande poêle avec couvercle et faites-y brièvement rissoler le piment et l'ail. Ajoutez le broccolini et relevez d'une pincée de sel. Faites-le étuver pendant 7 à 8 minutes.

Goûtez une tige pour vérifier s'il est cuit (il doit être encore légèrement croquant). Ajoutez éventuellement un trait d'eau pour étuver davantage.

## Salade met langoustines

### Ingrédients

12 langoustines  
 500 g de tomates  
 2 gousses d'ail  
 2 échalotes ciselées  
 1 botte d'origan frais  
 poivre de Cayenne et sel  
 1 bulbe de fenouil  
 fleur de sel (sel marin)  
 200 g de roquette  
 100 g d'épinard jeune  
 huile d'olive  
 1 citron



Un peu de citron est idéal pour dégraisser les mains après avoir mangé des crustacées. Avec un bol d'eau et quelques tranches de citron on fait vite des rince-doigts.

### Préparation

Ciselez l'ail et hachez une poignée d'origan. Faites frire l'échalote, l'ail et l'origan à feu doux. Faites y revenir les langoustines et assaisonnez de poivre de Cayenne et de sel.

Coupez les tomates en lanières, sans les graines. Coupez le fenouil en deux, enlevez le centre dur et coupez en lanières. Rincez et séchez les épinards et la roquette. Mettez la roquette, épinards, fenouil et tomates dans un saladier. Aspergez d'huile d'olive et jus de citron et assaisonnez de poivre et sel. Posez les langoustines par dessus ; délicieux avec une baguette.

## Panzanella aux légumes et pêches grillés et maquereau

### Ingrédients

1 pain ciabatta ( de préférence vieux d' un jour)  
 2 poivrons orange ou jaune  
 3 pêches  
 4 filets de maquereau  
 1 sachet de mesclun  
 1 ravier de tomates cerise  
 2 cs de câpres  
 1 courgette  
 3 cs de vinaigre de vin rouge  
 1,5 cs de anchois coupés  
 ½ cs de miel, poivre et sel  
 6 cs d'huile d'olive + extra  
 ½ botte de basilique

Cette recette est également réalisable avec du mullet ou maquereau fumé.



### Préparation

Coupez le ciabatta en morceaux prêts à manger. Aspergez d'huile d'olive et mettez le pain sur le bbq. Grillez pour qu'il soit croustillant et doré.

Nettoyez les poivrons, enlevez la queue et les graines et coupez en gros morceaux. Coupez les pêches en deux et coupez chaque moitié en tranches.

Coupez la courgette en fines tranches. Roulez les morceaux de poivron, courgette et pêches dans un peu d'huile d'olive et grillez-les sur le bbq.

Passez les filets de maquereau dans l'huile d'olive et faites les cuire entre une pince à griller sur le barbecue.

Coupez les tomates cerise en deux et réalisez une vinaigrette avec le vinaigre, le miel, les câpres, les anchois et 6 cs d'huile d'olive. Assaisonnez de poivre et sel.

Composez le plat avec la salade, les tomates cerise, les courgettes grillées, les poivrons et les morceaux de pêche.

Dispersez le maquereau par dessus et finissez avec la vinaigrette, les croutons et les feuilles de basilique.

## Plie sur le barbecue avec compote de tomates et aubergine laquée

### Ingrédients

2 plies de 500 g chacune  
 4 brins de thym  
 2 échalotes  
 2 jeunes oignons  
 4 gousses d'ail  
 Huile d'olive  
 4 tomates cerises

Pour l'aubergine laquée

1 aubergine  
 1 dl de sauce de soja

½ dl de mirin  
 2 càs de miel  
 Jus d'1/2 citron  
 Zeste d'1 citron vert

Pour la compote de tomates

2 boîtes de tomates pelées de 250 g  
 2 càs de ketchup  
 1 càs de vinaigre de vin rouge  
 1 oignon  
 2 gousses d'ail  
 2 càs d'huile d'olive

### Préparation

Pour l'aubergine laquée

Faites des trous dans l'aubergine à l'aide d'une fourchette. Emballez-la ensuite dans du papier d'aluminium et faites-la cuire au four à micro-ondes pendant environ 5 minutes à température maximale. Vérifiez si l'aubergine est cuite. Si ce n'est pas le cas, faites-la cuire un peu plus longtemps (tout dépend de la force de votre micro-ondes). Laissez ensuite l'aubergine refroidir au réfrigérateur. Coupez-la en tranches. Versez tous les autres ingrédients dans une casserole et portez à ébullition. Placez les tranches d'aubergine dans la laque et continuez à faire cuire pour obtenir un sirop qui nappe les tranches d'aubergine.

Pour la compote de tomates

Ciselez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive pour les attendrir. Incorporez les tomates en boîte, le ketchup et le vinaigre de vin rouge. Faites réduire le tout à feu doux pour obtenir une compote épaisse. Passez la compote au moulin à légumes. Salez et poivrez. Faites brièvement griller la plie sur le barbecue. Déposez la plie grillée dans un plat pouvant aller en plein feu. Ajoutez l'échalote grossièrement hachée, les tomates cerises, l'ail, les jeunes oignons, les brins de thym et l'huile d'olive. Laissez le tout cuire doucement au barbecue (un barbecue avec couvercle est idéal pour permettre à tous les arômes de s'exprimer).

Servez dans des assiettes séparées.



# FICHE POUR LES CLIENTS

## Les astuces pour un barbecue varié

**BOOSTEZ VOTRE BARBECUE CLASSIQUE À BASE DE VIANDE ET DE SALADE AVEC UNE PORTION DE VIANDE DE QUALITÉ, DU POISSON, DES LÉGUMES GRILLÉS ET DES FRUITS AU DESSERT. VOUS VOULEZ PARIER QUE TOUT LE MONDE VA PARLER DE VOTRE BBQ ? ET SI VOUS VOULEZ VRAIMENT ÉPATER VOS INVITÉS, N'OUBLIEZ PAS QUE LA VARIATION EST UN ÉNORME ATOUT.**

### Variez avec des produits de chez nous de saison

- Utilisez des produits de qualité de chez nous. Qu'il s'agisse de viande, de poisson ou de légumes, cela n'a pas d'importance. Ce qui est d'ici, est de qualité !
- Faites des brochettes de viande, poisson, légumes. Combinez des légumes d'été comme la courgette, le poivron, les tomates-cerises avec des oignons, des champignons et des herbes telles que du romarin et de l'origan et avec le poisson ou la viande. Vous obtiendrez de délicieuses brochettes en un rien de temps.
- Enduisez vos légumes d'huile d'olive puis posez-les sur les bords du grill.
- Enveloppez la viande, le poulet, le lapin ou le poisson dans du papier alu avec des légumes frais et des herbes. La papillote permet aux goûts de bien se mélanger.
- Une salade rafraîchissante est toujours la bienvenue lors d'un barbecue. Pour commencer, il existe beaucoup de sortes de salades différentes que vous pouvez assaisonner et associer comme bon vous semble. Servez éventuellement les vinaigrettes et sauces à part pour que vos salades restent bien croquantes plus longtemps.
- Préférez les petites portions aux gros morceaux. En servant des petites portions de viande ou de poisson, vous pouvez varier davantage et encore mieux combiner avec des légumes ou des accompagnements.

### Utilisez diverses marinades, épices et herbes

- Griller ne demande que peu ou pas de matière grasse ou d'huile. Arrosez vos ingrédients d'huile ou de marinade plutôt que de les plonger dedans. Pour votre marinade, prenez p.ex. de l'huile (d'olive) et ajoutez-y de l'ail, du thym, du romarin, des échalotes et du jus de citron.
- Donnez une dimension spéciale à vos salades, en les combinant avec des herbes (fraîches). La salade est délicieuse avec de la mélisse citronnelle, les tomates avec de la menthe, de l'estragon ou de la ciboulette, le concombre avec du basilic ou de l'aneth, les carottes avec du cerfeuil ou du persil, une salade de pommes de terre avec de la ciboulette.

### Servez des fruits frais comme dessert

- Utilisez la dernière chaleur de votre barbecue pour encore vite griller une brochette de fruits ou des tranches de pomme. Ou que diriez-vous d'une papillote de fruits rouges ? Ou encore d'une banane grillée avec une boule de crème vanille ?

### Très amusant : choisissez un thème pour votre BBQ !

- Optez toujours pour des produits de qualité de chez nous. Qu'il s'agisse de produits simples et purs ou d'une véritable explosion de saveurs, les produits de chez nous cuits au BBQ vous offrent de multiples possibilités.

- Vous pouvez aussi donner aux produits d'ici une touche exotique et plonger vos invités dans une ambiance asiatique, africaine ou de fiesta latina. Donnez libre cours à votre créativité et faites de votre BBQ un véritable festin en utilisant une décoration de fête!

### Faire un barbecue en toute sécurité

On fait des barbecues parce qu'ils allient la bonne nourriture et l'amusement. Vous êtes l'hôte(sse) du prochain barbecue au programme ? Alors ne loupez pas ces règles de sécurité pour que tout se passe à merveille.

- Votre barbecue doit être stable et à l'abri du vent. Il ne doit rien se trouver dans un rayon de 3 mètres autour du barbecue : loin des invités et d'objets inflammables tels que des parasols, des meubles de jardin ou les buissons.
- De préférence, ne portez pas de vêtements trop amples. Éloignez les enfants et les animaux domestiques du barbecue.
- La grille doit être propre avant l'utilisation. Elle doit être placée suffisamment en hauteur. Laissez-la chauffer un peu et ne posez vos aliments que lorsqu'il n'y a plus de flammes.
- N'utilisez que du charbon qui convient au barbecue. En plus du charbon traditionnel, il existe aussi des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bambou. N'utilisez jamais de pétrole ou d'alcool à brûler. Une alternative sûre et rapide est l'allume-barbecue électrique.
- Un barbecue à charbon s'allume 30 à 45 minutes à l'avance. Ce n'est que lorsque le charbon s'est transformé en braises blanches que vous pouvez commencer à cuire vos aliments.
- Créez deux zones : une zone chaude avec plus de charbon et une zone moins chaude avec moins de charbon. La zone la plus chaude servira à saisir la viande et le poisson.
- La graisse de chaque morceau de viande posée sur la grille va fondre. Les gouttelettes de graisse tombent sur le charbon qui va se mettre à grésiller. Si vous voulez éviter cela, munissez-vous de barquettes en alu faites pour le barbecue. Mettez votre viande dedans avant de mettre la barquette sur le barbecue. La graisse fondue sera récupérée alors que les bons arômes continuent de se répandre.
- Ainsi tous les jus restent à l'intérieur du morceau, ce qui le rend juteux et goûteux. Après l'avoir saisi, placez-le dans la deuxième zone. Si la cuisson de vos ingrédients est trop rapide en zone 1, placez-les en zone 2. Si nécessaire, pensez à ravitailler votre barbecue en charbon à temps.
- Conservez vos ingrédients le plus longtemps possible au réfrigérateur avant de les mettre sur le barbecue : la viande et le poisson crus résistent mal à la chaleur extérieure.
- Tous les plats contenant des grillades, mais aussi des salades et des sauces ne peuvent jamais rester au soleil. Tout ce qui est chaud doit être maintenu au chaud, et tout ce qui est froid, au frais. Ce qui est plus facile à faire si vous divisez la viande, les salades et les sauces en plus petites portions.



100 %

BELGE

Achetez local

Votre client achète local,  
faites-en autant !

# LE WAGYU BELGE

- Élevé pour le **boucher artisanal**.
- Pourquoi importer si c'est meilleur ici ?  
La **meilleure qualité japonaise** au goût du consommateur européen.
- LA toute dernière **sensation gustative** dans la viande bovine.
- Cadre parfaitement avec la nouvelle culture en matière de viande : « **mangez conscient, mangez mieux** ».
- La **chaîne courte et directe** du paysan au boucher : ensemble, nous pouvons régaler votre client.
- **Devenez notre ambassadeur** et recevez de la **publicité gratuite** pour votre entreprise dans votre région !



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

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

# LE SAUCISSON CUIT FUMÉ AVEC GRAIN EN BOYAU NATUREL, la base d'une série de produits de viande de qualité



Savoir-faire est et reste synonyme de maîtrise professionnelle. Cela vaut aussi pour la fabrication de produits de viande et, par extension, pour toute forme de transformation de la viande.

Dans le cadre des concours Eurobeef, nous allons nous pencher plus précisément sur la fabrication d'un saucisson cuit fumé artisanal avec grain, poussé dans un boyau naturel. Un produit traditionnel, mais qui se vend toujours bien s'il est fabriqué avec savoir-faire. Avec la créativité nécessaire en plus, il se vend encore mieux : il peut même remporter des prix !

## FABRICATION

Techniquement, la fabrication d'un saucisson cuit avec grain consiste à intégrer de la viande réduite (hachée) possédant les propriétés adéquates dans une mêlée pour saucisson cuit bien fonctionnelle.

## PRÉPARATION DE LA MÊLÉE POUR SAUCISSON CUIT

On part ici de viande de porc maigre (35 - 40 %), qui, additionnée de sel nitré (1,8 g/100g) et de phosphate (3 g/100g), est cutterée avec de la glace (25 - 30 %) jusqu'à obtention d'une pâte de viande fine. L'adjonction de sel (NaCl) et de diphosphates permet la dis-

solution partielle des protéines myofibrillaires et l'obtention, suite au mélange vigoureux pendant le cutterage, d'une suspension de particules de viande intégrées dans une matrice de protéines de viande ouvertes (voir Schéma ci-dessous - Steen Liselot, Matières premières, ingrédients et technologie adéquats pour l'obtention d'un saucisson cuit de qualité, Boucherie Belge n°7 de 2017). Pour ne pas abîmer les protéines, il est important, après la réduction de la viande maigre, que la température de la pâte de viande ne dépasse pas 5 °C. C'est pour cela qu'on remplace l'eau par de la glace et qu'on refroidit le cutter

avec de la glace avant de commencer à travailler. Outre un peu d'ascorbate (0.5 g /kg) comme antioxydant, un peu de sucre (5 g/kg) pour la stabilité microbologique ultérieure et éventuellement un peu de glutamate comme exhausteur de goût, il ne faut rien de plus qu'un peu de sel et un peu de (di)phosphate.

Pour obtenir une mêlée plus robuste, on peut encore ajouter des protéines supplémentaires (comme p.ex. des protéines lactées), ou d'autres ingrédients fonctionnels (comme p.ex. du carraghénane, de l'amidon ou des fibres) pen-



**Maurice MATHIEU**

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

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

*Mayonaisse  
Sausen  
Salades*

**03/216.01.11**

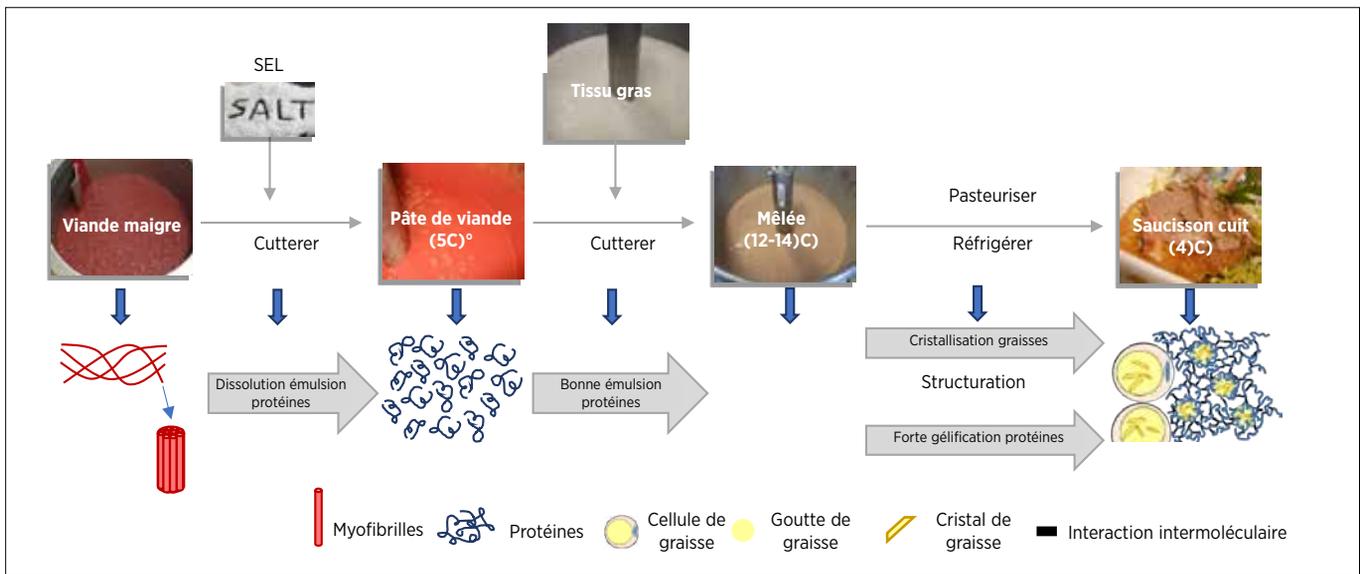


Schéma des différentes étapes du processus de fabrication d'un saucisson cuit

dant la 1ère étape de fabrication, et ce pour éviter un éventuel dépôt de graisse et/ou de gelée en cas de fabrication non optimale.

Dans une 2ème étape, on ajoute le lard de porc (éventuellement préhaché) (30 -35 %) avec les épices/ aromatisants et autres additifs à la pâte de viande, et on cuttère finement l'ensemble jusqu'à obtention d'une méléée homogène. À ce moment-là, des particules intactes de tissu gras sont intégrées dans une matrice de protéines de viande ouvertes. Afin d'éviter que de la graisse sorte alors des cellules de graisse, on utilise du tissu gras fortement réfrigéré (max 4 °C) et on évite que la température après le cutterage dépasse 12 - 14 °C. La graisse dans les particules de tissu gras est alors présente en grande partie sous forme cristalline, ce qui permet d'éviter le collage et tous les inconvénients que cela comporte par après.

### CONDITIONNEMENT DU GRAIN

Avant d'ajouter le grain à la méléée, il faut d'abord donner à la viande maigre utilisée les propriétés nécessaires à son intégration dans une méléée pour saucisson cuit. En règle générale, on utilise alors les mêmes matières auxiliaires dans les mêmes quantités. Au lieu toutefois que les matières auxiliaires de saumurage soient mises en contact avec les protéines de viande fonctionnelles en cutterant finement la viande maigre, les matières auxiliaires sont mises en contact avec les protéines de viande par diffusion de ces matières auxiliaires à travers le tissu musculaire intact. Le barattage accélère le processus, soutenant ainsi la solution colloïdale des protéines myofibrillaires et la libération de celles-ci hors de leur contexte myofibrillaire. Au lieu d'une pâte, d'une suspension de fragments de tissu musculaire et de protéines de viande en solution col-

loïdale, il se forme ici un colloïde composé de tissu musculaire désintégré avec des protéines de viande en solution colloïdale.

On obtient ainsi, après rassemblement de la méléée et du grain, une pâte dans laquelle la matrice de protéines de la méléée passe sans problème dans le grain. À la cuisson, le grain est alors lié fermement dans le saucisson cuit, la bonne fonctionnalisation du grain permettant une bonne liaison d'eau dans le grain et le sel nitrité utilisé permettant une coloration égale du grain.

L'adjonction d'un peu d'ascorbate comme antioxydant améliore la stabilité de couleur ET de goût. Un agent conservateur doux (acétate de sodium/acide acétique) soutient en plus la conservation microbiologique du produit fini par la suite.

Avec une méléée et un grain possédant les bonnes propriétés, on obtient dès

lors un produit de viande parfait : coloration égale rose/rouge, absence de dépôt de graisse ou de gelée, grain fermement lié ET stabilité de couleur et de goût. Le fumage artisanal et le poussage dans un boyau naturel donne au produit fini un cachet particulier ... Une caresse pour les yeux !

### IDÉE DE RECETTE ...



### COMPOSITION

#### MÊLÉE

##### Matières premières

1,35 kg de viande de bœuf maigre – B2

2 kg de viande de porc maigre – P2

2,35 kg de lard de gorge – P6

1,6 kg de lard dorsal – P8

2,7 kg de glace en copeaux

= 10 kg de masse totale

##### Épices et matières auxiliaires/kg

- 20g/kg de HEROKAL 84
- Protéine lactée ; stabilisateurs E 450 (diphosphate), E 451 (triphosphates) ; dextrose ; farine de blé ; exhausteur de goût E 621 (glutamate monosodique) ; antioxydant E 300 (acide ascorbique) ; extrait de romarin – matière auxiliaire technologique ; huile de soja – matière auxiliaire technologique ; épaississant E 415 (gomme de xanthane).
- Allergènes : Gluten, Lait
- 18 g/kg de SEL NITRITÉ
- 5 g/kg d'AUFSCHNITT COLOR
- Dextrose, acide alimentaire : E575 (glucono-delta-lactone), antioxydant: E300 (acide ascorbique), extrait d'épice (paprika).
- 5 g/kg d'ÉPICES DE BASE
- Épices (poivre, noix de muscade, macis, cardamome, gingembre) ; exhausteur de goût E 621 (glutamate monosodique).
- 2 g/kg de FRISCH
- Sel de cuisine (NaCl), régulateur d'acidité : E262 (acétate de sodium/acide acétique).

### GRAIN

#### Matières premières

1 kg de viande de porc maigre – P1 – cubes de 1 à 1,5 cm<sup>3</sup>

100 g d'eau

#### Épices et matières auxiliaires/kg

- 20g/kg de HEROKAL 84
- Protéine lactée ; stabilisateurs E 450 (diphosphate), E 451 (triphosphates) ; dextrose ; farine de blé ; exhausteur de goût E 621 (glutamate monosodique) ; antioxydant E 300 (acide ascorbique) ; extrait de romarin – matière auxiliaire technologique ; huile de soja – matière auxiliaire technologique ; épaississant E 415 (gomme de xanthane).
- Allergènes : Gluten, Lait
- 5 g/kg d'ÉPICES DE BASE
- Épices (poivre, noix de muscade, macis, cardamome, gingembre) ; exhausteur de goût E 621 (glutamate monosodique).
- 18 g/kg de SEL NITRITÉ

### PRODUIT FINI

#### Matières premières

4,4 kg de PÂTE DE VIANDE DE BASE (farce) POUR SAUCISSON CUIT

5,6 kg de GRAIN POUR SAUCISSON DE PARIS

= 10 kg de masse totale

Boyau naturel : caecum de bœuf + ficelle

#### Épices et matières auxiliaires/kg

- 4 g/kg de GRAINE DE MOUTARDE JAUNE
- Allergène : Moutarde
- 25/kg de GRAINS DE POIVRE VERT EN SAUMURE
- 1 g/kg de POUVRE D'AIL
- 4 g/kg d'AUFSCHNITT MEISTERKLASSE
- Épices (contient de la coriandre).

### Méthode de travail - Méthode en 2 phases

#### PÂTE DE VIANDE DE BASE POUR SAUCISSON CUIT



Aiguiser les couteaux : permet d'éviter

l'échauffement et le collage.



Bien peser toutes les matières premières et auxiliaires selon la recette.



Cutterer à sec quelques tours la viande de bœuf maigre B2 très bien réfrigérée et la viande de porc maigre P2.



Ajouter 1/3 de glace en copeaux et cutterer.



Ajouter HEROKAL 84.



Ajouter le SEL NITRITÉ.



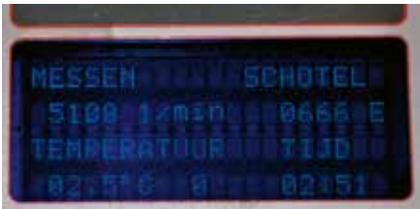
Ajouter  $\frac{1}{3}$  de glace en copeaux et cutter.



Ajouter le lard de gorge P6 très bien réfrigéré (éventuellement moulu).



Ajouter  $\frac{1}{3}$  de glace en copeaux et cutter.



Contrôle de température : 5 à 6



Ajouter le lard dorsal P8 très bien réfrigéré.



Gratter le couvercle du cutter de bas en haut (sécurité !)



Cutter jusqu'à obtention d'une méléée liée et homogène.



Ajouter AUFSCHNITT COLOR, les ÉPICES DE BASE et FRISCH.



Laisser émulsionner le tout jusqu'à une température finale de 12 °C.



On obtient ainsi une méléée parfaite pouvant servir de pâte de base pour toute une série de saucissons cuits.

### GRAIN



Couper la viande de porc maigre sans gras ni membranes en cubes de 1 à 1,5 cm<sup>3</sup>  
Mélanger ces cubes de porc avec HEROKAL 84, les ÉPICES DE BASE, le

### SEL NITRITÉ et l'EAU



Barattage en continu 1 heure à 4°C et à 4 tours/minute.



### Important

Massage manuel ou mécanique ou malaxage – sous vide ou pas – avec réfrigération

Attention à ne pas « surmalaxer » et à surveiller la température !



Mettre la viande sous vide et la laisser reposer min. 2 jours dans la chambre froide avant utilisation.

### COMPOSITION TOTALE



Ajouter la GRAINE DE MOUTARDE JAUNE, les GRAINS DE POIVRE VERT (séchés avec du papier absorbant), la POUDRE D'AIL et AUFSCHNITT MEISTERKLASSE.

### Important !

Le grain de viande et la pâte de base doivent avoir la même température de ± 12°C.



Bien mélanger jusqu'à obtention d'une masse liée.



Pousser la pâte de viande dans le(s) sac(s) sous vide adéquat(s).



Mettre sous vide en évitant la formation de bulles d'air pendant le poussage.



Mettre le(s) sac(s) sous vide avec la pâte dans le poussoir.



Laisser tremper les caecums de bœuf dans l'eau pendant 1 nuit dans la chambre froide. Les boyaux sont ainsi dessalés et ils retrouvent leur souplesse naturelle. Bien rincer à l'eau tiède.



Veiller à enlever le maximum d'eau.



Pousser lentement.



Ficeler les saucissons.



Consolider les saucissons en les attachant avec de la grosse ficelle.



Attention ! Veillez à avoir une ficelle solide entre les 2 extrémités, pour éviter que le boyau se déchire.

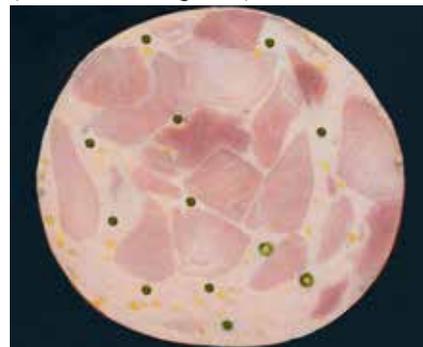


Séchage.

Fumage à chaud quelques heures.

Pasteurisation : 3 heures à 75 °C jusqu'à une température à cœur de 68 °C.

Refroidissement le plus rapide possible (douche ou eau glacée).



Saucisson cuit fumé avec grain en boyau naturel ... le prototype d'une série de saucissons cuits de qualité.



Saucisson mosaïque (à gros grain).

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

Autres idées de produits sur <http://www.meatsandsausages.com/sausage-recipes>



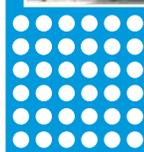
**BESOIN D'UN BOUCHER ?  
COMPTEZ SUR NOTRE SAVOIR-FAIRE !**

T. 04/277 45 10  
admin@foodtalents.be  
www.foodtalents.be



**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)



MAKING SENSE OF TASTE

**La saison des asperges a commencé...**

## Idée de recette

### SALADE JAMBON-ASPERGE

#### Nos produits:

- 5 g JX00944 **TASTE PLUS**
- 500 g S01002 **SAUCE TARTARE SPECIALE**  
Contient: moutarde, oeufs, céleri
- 20 g S07482 **MIX LIANT POUR SALADE**

#### Ingrédients:

- 1 kg de jambon cuit, en julienne
- 8 œufs durs, hachés
- 700 g d'asperges, bouillies ou cuites à la vapeur

#### Préparation & présentation:

1. Coupez les asperges et laissez-les égoutter pendant au moins une heure.
2. Mélangez les ingrédients ensemble.
3. Garnir le plat d'asperges tranchées et d'œufs hachés.

**Astuce:** Faites-le avec les asperges vertes.

**Astuce:** Si vous utilisez des asperges en conserve ou surgelées, assurez-vous qu'elles sont bien égouttées.



Chers membres,

**SUEZ et Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique célèbrent cette année un anniversaire. Nous travaillons ensemble fidèlement depuis 5 ans maintenant.**

**Nous ne voulons pas laisser cet événement passer inaperçu. Tous les membres de la fédération qui sont également clients de SUEZ bénéficieront d'une réduction temporaire de 5%.**

**Dans le cadre du nouveau VLAREMA, SUEZ propose un audit gratuit à toutes les parties intéressées. (Clients et non-clients de SUEZ). SUEZ espère également pouvoir proposer aux non-clients une économie par rapport à leur facture actuelle de déchets.**

#### Je suis un client ?

Vous êtes déjà un fidèle client de SUEZ et membre de la fédération des bouchers ? Si c'est le cas, vous pouvez facilement profiter de cette réduction de 5 % et/ou de l'audit gratuit.

Envoyez dès aujourd'hui vos coordonnées (numéro de client SUEZ, numéro de membre de la fédération, nom, adresse, numéro de TVA et numéro de téléphone) à [rob.vanroy@suez.com](mailto:rob.vanroy@suez.com).

Cette offre est valable du 01/04/2021 au 30/04/2021.

#### Je souhaite devenir client et bénéficier d'éventuelles économies ?

Vous n'êtes pas encore client de SUEZ ? Aucun problème. Envoyez-nous vos coordonnées (nom, adresse, nom de l'entreprise, numéro de TVA et numéro de téléphone) par e-mail à [rob.vanroy@suez.com](mailto:rob.vanroy@suez.com)

Nous vous contacterons pour discuter d'une éventuelle économie sur votre facture actuelle de déchets et/ou d'un audit gratuit.

Cette offre est valable du 01/04/2021 au 30/04/2021.

## 5 ans de coopération loyale

Les clients de SUEZ ?

Tous les membres et clients de SUEZ bénéficient d'une réduction de 5% sur leur facture courante.

Si vous le souhaitez un audit gratuit sur VLAREMA.

-

Les non-clients de SUEZ ?

Si vous le souhaitez, un audit VLAREMA gratuit.

Une économie possible sur votre facture actuelle de déchets.

-

Voulez-vous en bénéficier ?

Envoyez ensuite vos coordonnées (Nom, nom de l'entreprise, adresse, numéro de TVA et numéro de téléphone) à [rob.vanroy@suez.com](mailto:rob.vanroy@suez.com)

-

**SUEZ votre partenaire fidèle dans la collecte des déchets**

\*\* La demande de réduction est valable entre le 01/04/2021 et le 30/04/2021.  
Cette réduction de 5 % est valable pendant l'année 2021 et ne peut être combinée avec d'autres réductions.

# Championnat d'Europe de football : suivez les Diables Rouges avec la Viande de chez nous !

En juin prochain, avec un an de retard et si le coronavirus ne joue pas les trouble-fête, notre équipe nationale de football partira à la conquête du titre européen, la compétition commençant le 11 juin. Malheureusement, cette année-ci, il n'y aura ni grands écrans sur les places et marchés ni rassemblements de 20 personnes pour regarder les matches à la TV. Ce n'est pas une catastrophe, car cela peut être tout aussi agréable dans une plus petite bulle. Surtout si vous prévoyez de délicieux amuse-bouche avant, pendant ou après les matches. Et ils seront encore meilleurs avec de la Viande de chez nous ! Élevée avec soin, contrôlée strictement et appréciée de tous !

Avec du bœuf, du porc et du poulet de chez nous, le succès sera indiscutablement au rendez-vous. Imaginez la scène : le match va commencer, toute la famille est prête, portant une écharpe ou un maillot des Diables Rouges, le drapeau belge est sorti, ci et là un petit drapeau tricolore sur un visage et ... une table de salon pleine de délicieux

amuse-gueule et de boissons.

Soyez une source d'inspiration pour vos clients, en leur proposant de délicieuses recettes mettant en vedette le bœuf, le porc et le poulet. Nous mettons spécialement à votre disposition

et à la disposition de vos clients un pack promotionnel pour soutenir l'action. Le VLAM a rassemblé divers matériels promotionnels pour mettre en valeur la viande de bœuf, la viande de porc et le poulet. Le pack se compose :

- D'une affiche pour soutenir l'action auprès de vos clients
- D'un dépliant de recettes avec 4 délicieux amuse-bouche (250 ex.)
- De papier d'emballage (500 ex.)

Soyez les premiers sur la balle en commandant dès à présent votre pack promotionnel, au moyen du formulaire de commande ou via [carine.vos@federation-bouchers.be](mailto:carine.vos@federation-bouchers.be) (jusqu'à épuisement des stocks).



## Bon de commande Championnat d'Europe de football

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

Nom:.....

Prénom: .....

Rue + n.:.....

Commune + postale: .....

Jour de fermeture:.....

Tél.:.....

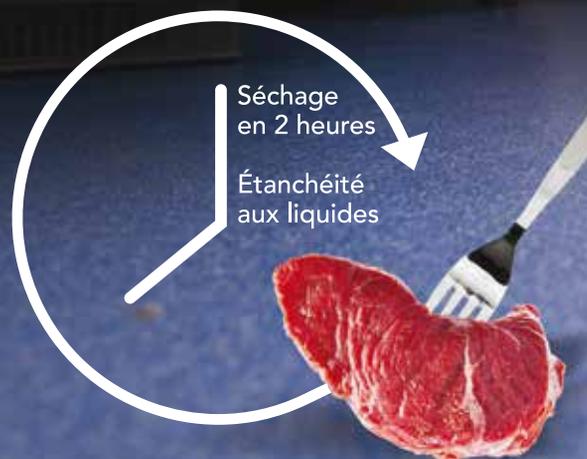
Dâte .....

Signature:.....

LA RÈGLE DES  
**5** SECONDES  
EST  
UN MYTHE

**DEWECO**  
FLOOR SOLUTIONS

Nos sols coulés  
en 1 jour  
ne le sont pas !



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

Pour en savoir plus : +32 3 455 56 36 [info@deweco.be](mailto:info@deweco.be)  
[www.deweco.be](http://www.deweco.be)

# LA VIANDE DE VEAU À L'HONNEUR

Dans ce numéro, nous lançons le nouveau dépliant de recettes de veau à distribuer aux clients. C'est donc le moment de parler un peu de la viande de veau de chez nous.

## LA VIANDE DE VEAU DE CHEZ NOUS

La viande de veau est la viande du jeune bovin. Selon un Règlement Européen, le bovin ne peut pas avoir plus de 8 mois à l'abattage. Du fait de son jeune âge et de son alimentation spéciale, cette viande blanche est tendre et juteuse. Les jeunes animaux ayant relativement peu de tissu conjonctif, la viande est maigre et facile à digérer. Elle est en outre riche en protéines très digestes et à la haute qualité biologique. Elle est enfin un bon fournisseur de vitamines B (surtout B3 et B12), de sélénium et de zinc.

## LE MARCHÉ BELGE

Sur le marché belge de l'élevage de veaux à viande, il y a 3 grands acteurs. Les 2 entreprises campinoises Sopraco (Geel) et Vanlommel (Olen) se partagent l'avant de la scène avec « VanDrie Kalverhouderij België » (Retie). Un système intégré optimise la chaîne logistique et de production : tout, de l'achat des veaux nouveau-nés à la production de la viande de veau, se fait en gestion propre.

Le groupe Sopraco a grandi dans l'industrie de la viande. Au départ, l'entreprise se concentrait surtout sur l'élevage de veaux à viande, mais par après, l'abattoir de Geel a rejoint le groupe, qui s'est donc aussi chargé de la commercialisation de la viande de veau. Aujourd'hui, Sopraco gère toute la chaîne de production de la viande de veau. L'alimentation est produite par leur propre entreprise d'alimentation pour bétail Bepro. Sopraco fournit toutes les espèces de viande sur mesure, qu'il s'agisse de la grande distribution, des chaînes de magasins, des boucheries ou de l'horeca.

Leur assortiment de produits de viande se compose à la fois de morceaux techniques et de viande portionnée, mais le client peut aussi opter pour de la viande fraîche ou surgelée, des morceaux nobles ou de la viande cuite, allant jusqu'au conditionnement sous atmosphère protectrice. La filiale Norenca portionne la viande de veau, de bœuf et de porc. Outre le portionnement de viande musculaire, ils proposent aussi des saucissons, du haché, des burgers, des oiseaux sans tête, des brochettes, des plats préparés, des produits de viande marinés et panés, etc.

L'entreprise Vanlommel sélectionne et achète des veaux nouveau-nés. Les veaux sont élevés, en Belgique comme aux Pays-Bas, selon les règles de l'art. Ils reçoivent exclusivement une alimentation répondant aux exigences les plus strictes. L'entreprise Vanlommel se charge elle-même du transport des veaux, du centre d'accueil jusqu'à l'exploitation d'engraissement, puis de l'exploitation d'engraissement jusqu'à l'abattoir. Alimentation, suivi et transport : Vanlommel suit les veaux de près. La filiale néerlandaise Verveka, reprise en 2009 par Vanlommel, produit les aliments pour bétail.

La viande de veau de Vanlommel est transportée par leurs propres camions ou par des transporteurs accrédités. Le transport répond aux critères les plus stricts en matière de service, de livraison JAT (juste à temps) et d'enregistrement de la température en ligne. Pour maximaliser le bien-être animal, on veille scrupuleusement à ce que la distance entre les étables et l'abattoir reste aussi limitée que possible. Vanlommel garantit à chaque client le travail sur mesure : qu'il s'agisse de grandes ou de petites quantités, tout est découpé et emballé avec précision selon les souhaits des clients. Vanlommel a été la 1ère entreprise belge à exporter de la viande de veau avec le label de qualité international IFS (higher level).

Le 3ème acteur du marché « Vandrie Kalverhouderij » est une filiale du groupe international VanDrie. Depuis début 2020, cette entreprise n'a plus d'abattoir belge en gestion propre : pour l'abattage des veaux destinés aux clients belges, ils font appel à des abattoirs spécialisés. Pour la vente de viande de veau belge, l'entreprise a son propre département de vente situé sur le site de l'abattoir d'Anderlecht.

## CONTRÔLE

Le label « Belgian Controlled Veal » (BCV) est synonyme de contrôle strict et sans faille depuis 1996. BCV veille au contrôle strict d'une série de normes supralégales, comme les contrôles sur les résidus de matières non-autorisées, de manière à ce qu'il y ait dans les rayons des magasins et chez les bouchers de la viande de veau belge de qualité.

Les autorités belges reconnaissent par ailleurs que les normes plus strictes du programme BCV représentent une valeur ajoutée en matière de sécurité alimentaire et de garantie de la qualité, entre autres parce que les gestionnaires et les exécutants du programme BCV échangent les résultats de leurs contrôles. De plus, l'AFSCA réalise d'autres prélèvements ainsi que des contrôles intensifs.

## PRÉPARATION

Ayant une texture et un goût fins, la viande de veau est très appréciée sur le plan culinaire, tant dans les préparations classiques que dans la cuisine moderne.

Si les classiques sont la fricassée, l'escalope de veau, l'osso bucco, cela vaut certainement la peine d'essayer des spécialités moins courantes comme les ris, les rognons ou le foie de veau.

Évitez les assaisonnements trop forts : ils pourraient nuire à la saveur douce du veau. Les sauces douces avec de la crème fraîche lui conviennent très bien. S'il s'agit de morceaux avec un petit bord de graisse, ne l'enlevez qu'après la cuisson. La viande restera ainsi plus juteuse et plus tendre. La viande de veau demande un temps de cuisson assez court.

# La viande de veau : « 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées »

La viande de veau est un des fleurons de notre héritage gastronomique et les recettes pour la préparer sont indissociablement liées à la culture culinaire européenne. Les Européens raffolent de leur morceau de viande de veau, non seulement pour sa saveur exquise, mais aussi parce qu'il est le symbole de tous les moments conviviaux passés à table...

La campagne européenne 'La viande de veau, 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées' va être lancée en Belgique pour la 3ème année consécutive. Tout au long de l'année, les consommateurs peuvent aller sur le site "foudeveau.be", pour trouver l'inspiration, un tas d'informations et de délicieuses recettes de viande de veau. Une campagne sera également mise en ligne : elle sera une source d'inspiration pour beaucoup. Des grands chefs et des influenceurs vont mettre le veau à l'honneur et au menu ...

Vous pouvez aussi collaborer au succès de cette campagne en tant que boucher. Pour cela, il vous suffit de présenter ce matériel promotionnel original dans votre point de vente avec la visibilité nécessaire et de commander via le formulaire ci-dessous le dépliant de recettes (avec son présentoir pratique). Vous voulez parier que cet été, vos clients s'empresseront de remettre de la viande de veau à leur menu?

Le veau, c'est incontestablement un morceau de viande délicat, aux arômes raffinés et à la saveur subtile, ce qui ne signifie heureusement pas qu'il est difficile à préparer ou que vous devrez passer beaucoup

de temps en cuisine. Grâce à la grande diversité des morceaux, vous trouverez facilement l'inspiration dans les recettes proposées, quelle que soit la saison.



**Bon de commande La viande de veau : « 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées »**

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

Nom:.....Prénom: .....

Rue + n.: .....

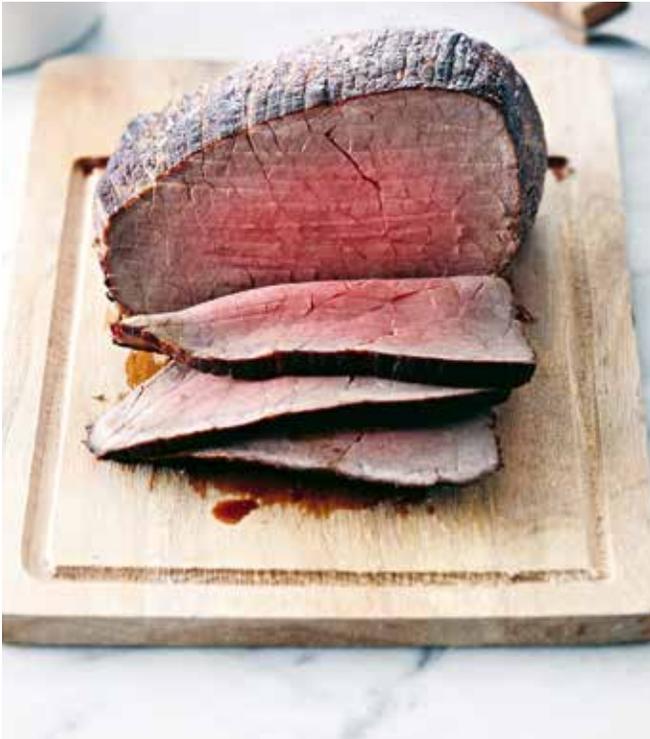
Commune + postale: .....

Jour de fermeture:..... Tél.:.....

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

# Voilà comment réussir la cuisson du rôti de bœuf

À quelle température devez-vous faire cuire votre rosbif (ou roastbeef ou rosbeef) pour qu'il soit rouge ou rosé? Suivez ces conseils pour servir le meilleur rôti de bœuf.



## LA PARFAITE CUISSON DU ROSBIF EN 4 ÉTAPES

Faire cuire un rôti de bœuf au four n'est pas une science exacte. Le temps de cuisson indiqué ci-dessous correspond à un rosbif de 800 grammes.

- Sortez la viande du réfrigérateur environ 20 minutes à l'avance. En attendant, préchauffez votre four à 220 °C. Assaisonnez la viande et saisissez-la immédiatement dans du beurre brûlant afin de la cautériser pour qu'elle garde son jus. Mettez ensuite votre rôti de bœuf dans un plat allant au four, versez-y le reste du beurre fondu et ajoutez encore une noisette de beurre frais sur le dessus.
- Baissez la température à 200 °C et faites rôtir la viande pendant 12 minutes. Puis, pour obtenir le meilleur résultat, descendez encore le four à 180 °C et laissez cuire le rôti pendant 8 minutes pour une viande plutôt rouge avec une température à cœur de 48 à 51 °C, ou 16 minutes si vous la préférez rosée, avec une température à cœur de 51 à 54 °C.
- Si vous voulez éviter la formation d'une croûte grillée, il est recommandé d'arroser régulièrement le rosbif avec le jus de cuisson. Vous pouvez aussi enrouler au préalable la viande dans une tranche de barde.
- Une fois rôti, le rosbif doit avoir le temps de reposer. La chaleur, essentiellement concentrée à la surface, aura ainsi la possibilité de se propager jusqu'au cœur de la viande. Vous obtiendrez un rôti plus ferme, qui gardera mieux son jus lorsque vous le découperez. Pour un rosbif moyen d'environ 800 g, laissez reposer pendant au moins un quart d'heure sur un plat chaud couvert d'un film aluminium.

## Petit-pain au rosbif



### Ingrédients

1 rosbif
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre et sel
8 pistolets
8 tranches de fromage (fromage vieux)
8 tranches de lard petit déjeuner
4 cornichons, en 'spaghetti'
3 tomates, en tranches
quelques feuilles de laitue
8 cuillères à soupe de compote de tomate, prête à l'emploi ou du ketchup

Quartiers de pommes de terre ou wedges :

4 grandes pommes de terre, en quartiers
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café d'origan sec
sel marin

### Préparation

Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant de la cuire afin qu'elle puisse atteindre la température ambiante. Badigeonnez la viande d'huile d'olive. Saisissez bien la viande sur la grille du barbecue. Placez le rosbif sur le côté du barbecue. Mettez le couvercle et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes. Comptez environ 3 minutes par 100 grammes de viande. Retirez le rosbif du grill, retournez la viande et laissez reposer pendant 15 minutes sous une feuille d'aluminium. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Entre-temps, faites cuire les petits pains sur la grille jusqu'à ce qu'ils soient bien croquants. Disposez une tranche de fromage sur la partie inférieure du pistolet et laissez fondre quelques instants sur le grill. Faites cuire le lard pendant une

minute sur la grille. Découpez le rosbif en tranches fines. Placez en alternance sur les petits pains une tranche de rosbif, une tranche de lard et un spaghetti de cornichon. Parachevez avec quelques tranches de tomate, une feuille de laitue et de la compote de tomate. Servez avec les quartiers de pommes de terre. Enfillez les quartiers de pommes de terre sur une brochette. Laissez cuire pendant 5 minutes. Badigeonnez d'huile d'olive et assaisonnez avec de l'origan. Faites griller les quartiers 2 à 3 minutes de chaque côté. Parachevez avec du sel marin.

## Rosbif, grenailles et tomates-cerises grillées



### Ingrédients

1 rosbif (± 500 g)

Beurre

Huile d'olive

Sel de mer et poivre

2 échalotes, pelées et coupées en deux

2 feuilles de laurier

Poivre moulu

700 g de grenailles

2 gousses d'ail, écrasées

2 branches de romarin

500 g de tomates-cerises

### Préparation

Préchauffez votre four à 220 °C. Faites dorer la viande de tous les côtés dans un mélange huile d'olive/beurre. Assaisonnez de sel de mer et poivre. Mettez la viande dans un plat à four avec les échalotes et les feuilles de laurier. Versez la graisse de cuisson sur la viande et déposez quelques cuillerées de beurre. Baissez la température du four à 200 °C et faites cuire pendant 12 minutes. Baissez ensuite la température à 180 °C et faites cuire 8 minutes pour un rosbif saignant ou 16 minutes pour qu'il soit un peu plus cuit. Sortez la viande du plat et laissez reposer 15 minutes sous une feuille d'aluminium. Assaisonnez généreusement de poivre. Dans un saladier, mélangez les grenailles et de l'huile d'olive. Salez et poivrez, puis placez les grenailles dans un plat à four avec l'ail et le romarin. Enfourez pendant 20 minutes. Ajoutez les tomates-cerises et continuez la cuisson pendant 10 minutes.

## Rôti de bœuf mariné, houmous de pois chiches et anchois, câpres et olives noires



### Ingrédients

400 g de rosbif

Beurre

Houmous

200 g de pois chiches

Jus d'½ citron

1 gousse d'ail

1 brin de thym

Laurier

Poivre noir

Filet d'huile d'olive

Anchois

100 g d'anchois

Jus d'½ citron

Petit bouquet d'aneth

Poivre noir

Marinade

200 ml de Mei Kuei Lu Chiew (liqueur chinoise à base de roses)

200 ml d'huile d'arachide

50 ml de vinaigre balsamique

Poivre noir

Finition

20 câpres salées

10 olives noires

Ciboulette

### Recept

Attachez le rosbif avec de la ficelle de cuisine et saisissez la viande brièvement à feu vif dans du beurre. Mélangez tous les ingrédients de la marinade. Laissez la viande mariner pendant au moins 12 heures. Préparez l'houmous : à feu doux, faites cuire les pois chiches, l'ail, le thym et le laurier. Laissez égoutter et refroidir, puis réduisez en purée avec l'huile d'olive, le jus d'½ citron et le poivre noir. Nettoyez les anchois et assaisonnez de jus de citron, de poivre noir et d'aneth haché. Coupez le rosbif en fines tranches et disposez-les sur une assiette. Enroulez les anchois en cercle (environ 3 cm de diamètre) et remplissez ces cercles d'houmous (à l'aide d'une poche à douille). Finissez avec des câpres, des olives noires et de la ciboulette.

## LÉGUME DU MOIS

## AVEC L'ARRIVÉE DES ASPERGES, LE PRINTEMPS EST VRAIMENT EN VUE !

Les asperges à la flamande et un rosbif aux asperges : voilà deux grands classiques de la cuisine belge. Si vous voulez donner à vos plats d'asperges une touche différente, nous avons ce qu'il vous faut ! Voici quelques suggestions.

**RÔTI DE VEAU FARCI À LA MOZZARELLA ET AUX ASPERGES**

Donnez à votre rôti de veau une saveur toute particulière en le farcissant de mozzarella, de tapenade de tomates et de délicieuses asperges de chez nous.

**Ingrédients**

800 g de rôti de veau
3 asperges
2 billes de mozzarella
1 petit pot de tapenade de tomates séchées au soleil
Basilic frais
500 ml de fond de veau
Thym, romarin et laurier
2 échalotes
Pâtes fraîches
Huile d'olive
Parmesan
Poivre et sel

**Préparation**

Épluchez les asperges et blanchissez-les brièvement dans l'eau salée. Émincez l'échalote.

Coupez le rôti de veau pour l'ouvrir mais pas complètement. Faites en sorte qu'il soit aussi plat que possible, puis tartinez-le avec la moitié de la tapenade de tomates.

Coupez la mozzarella en fines tranches et mettez celles-ci sur la tapenade. Tartinez avec le reste de la tapenade.

Mettez les asperges par-dessus, salez et poivrez.

Aspergez d'un peu d'huile d'olive et mettez des feuilles de basilic par-dessus.

Roulez précautionneusement le rôti et ficelez-le. Poivrez et salez encore une fois.

Chauffez du beurre et de l'huile d'olive dans une casserole et rôtissez-y le rôti de tous côtés.

Mettez le rôti dans un plat allant au four et ajoutez-y le fond de veau avec le romarin, le thym, quelques feuilles de laurier et les échalotes émincées. Couvrez le plat d'une feuille de papier alu et mettez-le 35 min. dans un four préchauffé à 180 °C.

Enlevez la viande du four et laissez-la reposer quelques instants sous la feuille de papier alu.

Cuisez les pâtes fraîches en suivant les instructions sur l'emballage. Mélangez un peu de parmesan et d'huile d'olive aux pâtes. Assaisonnez à volonté.

Coupez le rôti de veau en tranches, servez avec les pâtes et terminez avec quelques feuilles de basilic.

## VELOUTÉ D'ASPERGES



Ce velouté d'asperges est une entrée parfaite pour un repas de fêtes.

### Ingrédients

1 botte d'asperges blanches  
 2 branches de céleri vert  
 1 cube de bouillon de poule  
 1 pincée de poudre de paprika  
 1 c à c de cumin moulu  
 2 c à c de graines de sésame  
 Quelques brins de ciboulette  
 1,5 dl de crème  
 40 g de beurre  
 Sel et poivre

Ajoutez éventuellement quelques crevettes grises (125 g).  
 Celles-ci s'accordent parfaitement aux asperges.

### Préparation

Lavez le céleri et coupez finement.  
 Épluchez les asperges et éliminez l'extrémité dure. Coupez les têtes des asperges et coupez-les en deux dans la longueur.  
 Réservez.  
 Coupez les asperges en rondelles.  
 Délayez le cube de bouillon dans un litre d'eau bouillante.  
 Faites fondre le beurre dans une casserole et versez-y les morceaux de céleri et le cumin. Faites cuire 5 min. à feu doux.  
 Versez ensuite le bouillon, les rondelles d'asperges, du sel et du poivre.  
 Portez à ébullition.  
 Posez le couvercle sur la casserole et laissez mijoter doucement pendant une demi-heure.  
 Mixez la soupe, puis portez à nouveau à ébullition.  
 Ajoutez la crème, le paprika et les têtes d'asperges et faites cuire 5 min.  
 Faites très brièvement griller les graines de sésame dans une poêle antiadhésive. Réservez sur du papier cuisine.  
 Versez le velouté d'asperges chaud dans des assiettes creuses et saupoudrez de graines de sésame et de ciboulette hachée.

## SOUPE D'ASPERGES À LA PLIE ET BAGEL GRILLÉ



### Ingrédients

1 oignon  
 1 poireau  
 1 échalote  
 125 ml de vin blanc  
 1 botte d'asperges blanches  
 1 c à s de farine  
 1,5 l de bouillon de poule  
 100 ml de crème  
 1 c à s de beurre  
 4 filets de plie  
 Sel et poivre

### Préparation

Épluchez les asperges (conservez les épluchures) et cassez les extrémités dures. Coupez les têtes des asperges sur environ 6 cm. Coupez le reste des asperges en petits morceaux.  
 Plongez les épluchures dans le bouillon et portez à ébullition. Ajoutez les têtes d'asperges (donc les morceaux de 6 cm) et laissez cuire pendant 4 min. Ensuite sortez-les de la casserole et laissez égoutter.  
 Passez le bouillon au tamis et pressez bien les épluchures.  
 Ciselez le poireau et l'échalote en rondelles très fines et faites-les suer dans une casserole avec le beurre.  
 Ajoutez la farine et mélangez.  
 Déglacez au vin blanc et laissez réduire de moitié.  
 Ajoutez ensuite les petits morceaux d'asperges et versez le bouillon. Laissez mijoter 10 min.  
 Mixez la soupe et passez-la éventuellement au tamis.  
 Posez les filets de plie sur votre plan de travail et assaisonnez-les de sel et poivre. Roulez les filets de plie et faites-les cuire à la vapeur pendant 5 min. (dans un four à vapeur ou un panier).  
 Lorsque la soupe bout presque, ajoutez la crème. Salez, poivrez, mais ne laissez plus la soupe bouillir !  
 Coupez les bagels en deux et faites griller le côté coupé.  
 Versez la soupe dans des bols et déposez-y les têtes d'asperges et les rouleaux de plie avec une branche de cerfeuil.  
 Posez le bagel comme un couvercle sur le bol ou à côté de celui-ci.





*Porc Qualité Ardenne*  
Une coopérative d'éleveurs  
unique en Belgique !

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

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

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

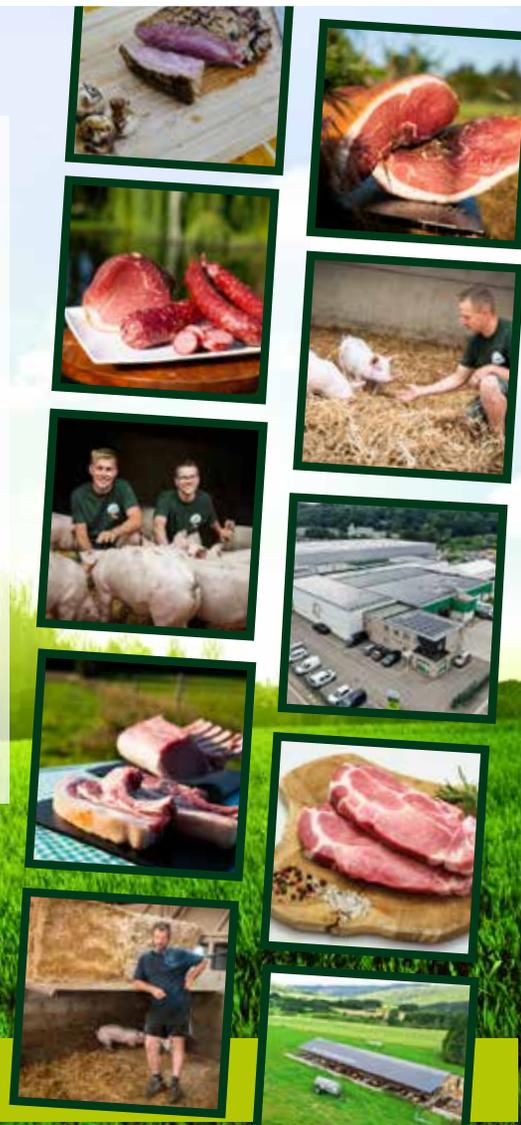
Le **Porc Fermier**, Le **Porc Bio** et le **Porc Plein Air**



*De la Fourche à la Fourchette*

avec le soutien de  
Apaq-W

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



## Hamburger Ardennais

**Ingrédients : Pour 2 personnes - 2 hamburgers**

2 steaks hachés Porc Qualité Ardenne

2 pains au sésame ou autre

2 feuilles de chou frisé ou chou kale

4 tranches de fromage Pti Fagnou

1 càc de sirop de Liège

2 càc de mayonnaise

Quelques tranches d'oignon rouge

Beurre et huile d'olive

\*La Pti Fagnou de la fromagerie du Troufleur. C'est un fromage produit dans les Fagnes par un de éleveurs de Porc Fermier de Porc Qualité Ardenne ! Un délice !

**Préparation (00h30) :**

On connaît tous ce plat emblématique venu des USA, et on l'adore : Le Hamburger. Ce qui est pratique, c'est que ça va vite et qu'on peut le revisiter de tellement de façons toutes plus gourmandes les unes que les autres...

Commencez par faire fondre les feuilles de chou en morceaux dans un peu de beurre. Salez puis réservez quand elles sont devenues bien fondantes. Préparez votre sauce en mélangeant le sirop de Liège à la mayonnaise pour faire une sauce un peu sucrée.



Faites cuire à la poêle vos steaks hachés Porc Qualité Ardenne sur les 2 faces jusqu'à arriver à la cuisson de votre choix. Coupez alors votre feu, déposez les 4 tranches de fromage sur les steaks, coupez le feu et couvrez d'un couvercle qui recouvre toute la poêle. Laissez poser durant 3 ou 4 minutes, en attendant que le fromage fonde.

Dressez votre hamburger de façon généreuse : les pains ouverts et légèrement grillés, les steaks avec le fromage coulant, un peu de sauce, les feuilles de chou, les quelques tranches d'oignon rouge cru. N'hésitez pas à les servir avec des frites, des pommes de terre rôties ou encore des frites de patates douces... ! Bon appétit...

# ETIQUETAGE DES VIANDES HACHEES OU MOULUES



Lors des contrôles, il est encore constaté que les règles d'étiquetage ne sont pas toujours appliquées correctement.

Il nous semble dès lors opportun de vous rappeler la législation actuellement en vigueur.

Lors de la mise en vente de viandes hachées ou moulues le consommateur doit obtenir les informations correctes via l'étiquette quant à l'espèce de viande à partir duquel le produit offert est composé.

L'A.R. du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande hachée ou moulue traite seulement des viandes hachées ou moulues provenant des espèces bovine, porcine, ovine, caprine ou de solipèdes.

Lors de la promulgation de l'A.R. en 1985 on n'a pas encore tenu compte de la vente de viande hachée à base de volaille qui est devenue habituel ultérieurement.

Quoi qu'il en soit, en application de la réglementation européenne en vigueur, le consommateur doit être clairement informé de la composition de chaque denrée alimentaire offert. Par analogie avec l'A.R. 1985, il convient de fournir les mêmes renseignements en ce qui concerne la viande hachée à base de de volaille et de mentionner dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale des espèces animales dont le hachis provient.

**Arrêté Royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue. (\*)**

## VIANDE HACHÉE

La viande fraîche moulue ou hachée, obtenue par la réduction mécanique de la viande des espèces bovine, porcine, ovine,

caprine ou de solipèdes, mélangées ou non entre elles et qui n'a subi aucun traitement ayant pour résultat la coagulation des protéines.

La viande hachée peut être additionnée de sel et d'épices.

### Quelle dénomination de vente peut être employée ?

Hachis + l'indication dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale des espèces animales dont le hachis provient.  
Exemple: hachis

boeuf- porc (pour autant que le hachis contient plus de la viande bovine que de porcine)

### VIANDE HACHÉE PRÉPARÉE

Il s'agit de la viande hachée à laquelle des ingrédients subsidiaires sont additionnés comme des œufs, de la mayonnaise ou autres sauces émulsionnées ou non, des fruits, des légumes, du beurre, de la margarine, des graisses comestibles, des huiles comestibles, de la crème, du lait, du fromage, des amidons, des féculs alimentaires, de la farine de céréales, du pain, des biscuits, de la chapelure. La viande hachée préparée doit contenir au moins 70% de viande hachée.

### Quelle dénomination de vente peut être employée ?

hachis préparé" ou "hamburger" or "toute autre dénomination se terminant par ... burger"

+ l'indication dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale des espèces animales dont le hachis provient.

Exemple: hamburger

boeuf- porc ( pour autant que le hamburger contient plus de la viande bovine que de porcine) "

### VIANDE HACHÉE MAIGRE

La viande hachée obtenue EXCLUSIVEMENT à partir de la chair musculaire des espèces bovine ou chevaline dont les tissus adipeux ont été préalablement éliminés.

**Quelle dénomination de vente peut être employée ?**

“filet américain” of “steak haché”, of “bifteck haché”

Attention: si la viande hachée maigre provient de la viande chevaline ceci doit être mentionnée.

**VIANDE HACHÉE MAIGRE PRÉPARÉE**

Il s'agit de la viande hachée maigre à laquelle un ou plusieurs ingrédients subsidiaires (voyez la viande hachée préparée) ont été ajoutés.

**Quelle dénomination de vente peut être employée ?**

“filet américain préparé” ou “steak haché préparé” ou “bifteck haché préparé”

Attention: si la viande hachée maigre préparé provient de la viande chevaline ceci doit être mentionnée. La viande maigre préparée doit contenir au moins 70 % de la viande hachée maigre.

**SAUCISSE FRAÎCHE**

Il s'agit d'une denrée provenant de la viande hachée ou de la viande hachée préparée introduite dans un boyau naturel ou dans tout autre enveloppe fabriquée à partir de tissus animaux.

**Quelle dénomination de vente peut être employée ?**

“saucisse fraîche” + l'indication dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale des espèces animales dont la saucisse fraîche provient.

La saucisse fraîche doit contenir au moins 70 % de viande hachée.

Exemple 1 : saucisse fraîche

(si la saucisse fraîche contient uniquement de la viande porcine)

Exemple 2 : saucisse fraîche

boeuf – Porc (si la saucisse fraîche contient plus de la viande de boeuf que de porc)

(\*) La définition de viande hachée comme reprise dans cet arrêté royal déroge à la définition des viandes hachées telle que reprise au règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale diffère des définitions telles que reprises dans l'A.R. de 1985.

Suivant ce Règlement *des viandes hachées sont des viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1% de sel.*

Des viandes hachées contenant plus de 1% de sel ou auxquelles des épices ou autres ingrédients sont ajoutés, sont par ce Règlement EU considérées comme des préparations de viandes.

Cela n'empêche pas que l'étiquetage, comme décrit ci-dessus, doit être appliqué.

**CONCLUSION**

Assurez-vous que le consommateur est clairement informé de l'espèce ou des différents espèces de viandes qui sont présents dans le produit offert.

EX. Dans le cas d'un burger d'entrecôte (\*\*), l'espèce animale ex. boeuf doit être indiquée.

Si par exemple de la viande de porc a également été ajouté cela doit également être mentionné.

(\*\*) La dénomination « entrecôte » est actuellement également utilisé dans les espèces animales autres que du boeuf.

Le cas échéant l'espèce animale doit être étiquetée.

Les services d'inspection prennent très au sérieux que les préparations à base de viandes hachées soient conformes à ce qui a été étiqueté.

ex. du filet américain préparé qui contiendrait de la viande de porc.

De lourdes amendes sont imposées pour de telles infractions.

**10 REGLES PRATIQUES POUR LA FABRICATION DE VIANDES HACHÉES PAUVRES EN GERMES**

Les viandes hachées sont des produits incontournables en boucherie et sont vendues en grandes quantités dans toutes leurs formes. D'autre part les viandes hachées sont des produits qui, sur le plan de la sécurité alimentaire, doivent être traités soigneusement.

C'est pour cette raison que vous trouverez ci-dessous les 10 règles pratiques pour la fabrication de viandes hachées pauvres en germes.

1. Veillez à avoir une hygiène personnelle impeccable et utilisez uniquement du matériel et un hachoir bien entretenus, nettoyés et désinfectés.
2. Achetez uniquement de la viande très fraîche et ne la conservez pas trop longtemps et le plus froid possible.
3. Gardez durant le désossage, la découpe et l'enlèvement des membranes et des tendons une température la plus basse possible. La croissance de la température durant le hachage et le mélange doit être le plus bas possible. Lors de la fabrication la température du haché ne peut jamais dépasser les 4°C.
4. Préparez en premier lieu des viandes hachées et ensuite des viandes hachées préparées.  
Commencez toujours par la viande bovine, de veau, par après la viande porcine et en dernier lieu la viande de volaille. Après le hachage de la viande de volaille le hachoir ou le cutter doit toujours être nettoyé et désinfecté. Utilisez toujours des additifs et ingrédients autorisés hygiéniques et impeccables.
5. N'utilisez jamais le jus de la viande, les restants de viande ou de haché.
6. Ne laissez jamais un hachoir utilisé traîner à un endroit non-réfrigéré. Conservez la tête du hachoir dans la cellule frigorifique.
7. Utilisez des couteaux et des plaques bien aiguisés.
8. Les viandes hachées sont exposées à la vente en petites portions et en fines couches à l'endroit le plus frais du comptoir frigo (de préférence à une température plus basse de +4°C). Le restant est conservé dans la cellule frigorifique ou de préférence dans le réfrigérateur à basse température.
9. Les viandes hachées et les denrées alimentaires qui contiennent des viandes hachées ne peuvent pas être mises en vente plus de 2 jours après leur fabrication.
10. Conseillez à vos clients de mettre au plus vite leur haché dans un frigo.

## CARNET FAMILIALE

### DÉCES

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Etienne VANDERHAEGEN, époux de Madame Jacqueline DE PAER ENTIER.

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Modest Janssens, membre du Grand Ordre des Bouchers Belges.



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

## CALENDRIER

26/09/2021 - 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo
03/10/2021 -	La fête de bouchers de St Hubert

## 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 5 AVRIL 2021

#### Fourchettes à utiliser

##### PERIODE DE REFERENCE

1/03/2021 au 7/03/2021

8/03/2021 au 14/03/2021

15/03/2021 au 21/03/2021

22/03/2021 au 28/03/2021

#### Fourchettes à utiliser

##### BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,23 et +	€ 7,94 et +	€ 3,68 et +
2	€ 5,61 à moins de € 6,23	€ 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	€ 2,28 et +
2	€ 2,16 à moins de € 2,28
3	moins de € 2,16

## QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
1/03/2021	Assemblée Générale	
24/03/2021	AFSCA : Comité Consultatif	J-L Pottier
25/03/2021	Conseil de l'Ordre	Membre du Conseil de l'Ordre

### AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue 2 mai 2021. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 20/04/2021 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés juin 2021.



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

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

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



## BOULETS DE LIÈGE, POMMES CHÂTEAU ET SALADE BALSAMIQUE

### Ingrédients

600 g de haché de porc Duroc d'Olives	2 cuillères à soupe d'oignons frits
60 g de chapelure	1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
2 oignons	1 cuillère à soupe d'huile d'olive Duroc d'Olives
1 œuf	8 grosses pommes de terre
6 dl de bouillon de porc	1 botte de persil
100 g de sirop de Liège	sel et poivre
100 g de beurre	2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
1 tête de laitue	
1 cuillère à soupe de parmesan moulu	

### Préparation

Incorporez 1 oignon haché, l'œuf et la chapelure à la viande hachée. Salez, poivrez, puis formez de grosses boulettes.

Faites fondre le beurre dans la poêle et faites dorer les boulettes. Sortez-les de la casserole et faites suer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bruns et vitreux. Ajoutez les boulettes, ainsi que le bouillon et le sirop de Liège. Couvrez et laissez mijoter de 10 à 15 minutes, en fonction de la taille des boulettes. Enlevez le couvercle et réduisez la sauce pendant quelques minutes pour qu'elle adhère bien aux boulettes.

Préparez les pommes château : coupez des pommes de terre à chair ferme aux extrémités pour avoir la même taille et taillez-les pour obtenir une forme arrondie. Faites-les bouillir dans de l'eau salée pendant 8 minutes. Égouttez-les, puis faites-les dorer dans l'huile de friture. Finissez avec du persil haché. Assaisonnez la laitue avec l'huile et le vinaigre balsamique. Saupoudrez les oignons et le parmesan, salez et poivrez. Servez avec les boulettes à la sauce lapin.



#### CONSEILS SAUCES

- Classic Stroganoff sauce
- Connoisseur Yoghurt garlic sauce
- Classic Sherry cocktail sauce
- Guilt Free Curry ketchup
- Classic Remoulade sauce



THÈME BBQ MÉDITERRANÉEN

# Le vrai gout de la méditerranée

La cuisine méditerranéenne se caractérise par de bons goûts, des plats colorés où l'on peut goûter le soleil. Grâce au climat chaud très agréable, la cuisine extérieure fait partie intégrante de la culture alimentaire. Dans ce thème barbecue traditionnel, vous partez en voyage dans plusieurs pays de la Méditerranée, tels que l'Espagne, la Grèce et le Portugal. Laissez-vous tenter par de délicieuses saveurs qui plaisent vraiment sur et autour du BBQ.

Produit à l'honneur :

#### SPICEMIX DEL MONDO LA SPEZIA

Les mélanges Spicemix del Mondo sont des mélanges d'épices à faible teneur en sel marin. En raison des ingrédients originaux, ils donnent aux produits une saveur spécifique venue du monde entier. Spicemix del Mondo la Spezia se caractérise par la sauge, le basilic, l'origan et les herbes méditerranéennes.



## BROCHETTES KÖFTE

**Ingrédients :** 1 kg de viande hachée assaisonnée / mélangée

- 10 à 20 g/kg **Budget Binding vero pure**
- **Bamboosticks gunshaped**
- 5 g de **Yedi Baharat** • 5 g de **Chermoula**
- 25 g de **World Grill Greek passion**

**Préparation :** mélanger la viande hachée avec le **Binding vero pure** et les **épices du Moyen-Orient**. Rouler les saucisses et piquer les bâtonnets de bambou. Badigeonner avec le **World Grill Greek passion**.



## MEDAILLON DE PORC MALAGA

**Ingrédients :** 1 kg de filet de porc

- 70 g de **World Grill Spanish Harbour**
- 15 g de **Spicemix del Mondo la Spezia**
- 10 tranches de poitrine de porc fumé
- cordon de coton rouge / blanc

**Préparation :** couper le filet de porc en médaillons et assaisonner le tout avec **Spicemix del Mondo la Spezia**. Enrouler avec la poitrine de porc et fixer avec un cordon en coton. Badigeonner le haut et le bas avec le **World Grill Spanish Harbour**.





## POLLO STEAK

**Ingrédients :** 1 kg de filet de poulet sans pointe • 150 g **Marinade grill Provençale**

**Préparation :** faire mariner les steaks de poulet avec la **Marinade grill Provençale** et laisser reposer au moins 6 heures.  
(Sous-vide)



## COLLIER CHORIZO

**Ingrédients :** 1 kg de filet de porc  
• 200 g de cubes de chorizo • 50 g de **Fresh paste merguez**  
• **Boyaux de porc 32/35**

**Préparation :** hacher les filets de porc 2x avec la plaque de 3 mm.  
Mélanger la **Fresh paste merguez** et les cubes de chorizo avec la viande hachée en une masse homogène. Façonner les saucisses à la taille et la finition désirées.



## CÔTELETTE D'AGNEAU

### GREEK SALAD

**Ingrédients :** 1 concombre • 4 tomates  
• 1 poivron vert • 1 oignon rouge • 200 g d'olives • 200 g de feta  
• 20 g de **Spicemix del Mondo Sirtaki** • huile d'olive

**Préparation :** nettoyer les légumes et les couper à la taille désirée.  
Ajouter les olives et mélanger la salade avec le **Spicemix del Mondo Sirtaki** et l'huile d'olive. Couper ou émietter la feta et la répartir sur la salade. Présenter la salade dans un plateau pour 2 personnes comme plat d'accompagnement avec le pack BBQ.



## PAIN TURQUE

**Ingrédients :** 1 pain turc  
• 120 g de **World Grill African Sunshine** par kg de beurre

**Préparation :** couper le pain en travers.  
Mélanger le beurre avec le **World Grill African Sunshine** et répartir les tranches de beurre sur les tranches de pain.  
Repasser le dessus avec le **World Grill African Sunshine**.



LA  
**DIFFÉRENCE**  
SUR LE  
*grill*



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



*Enjoy great taste*