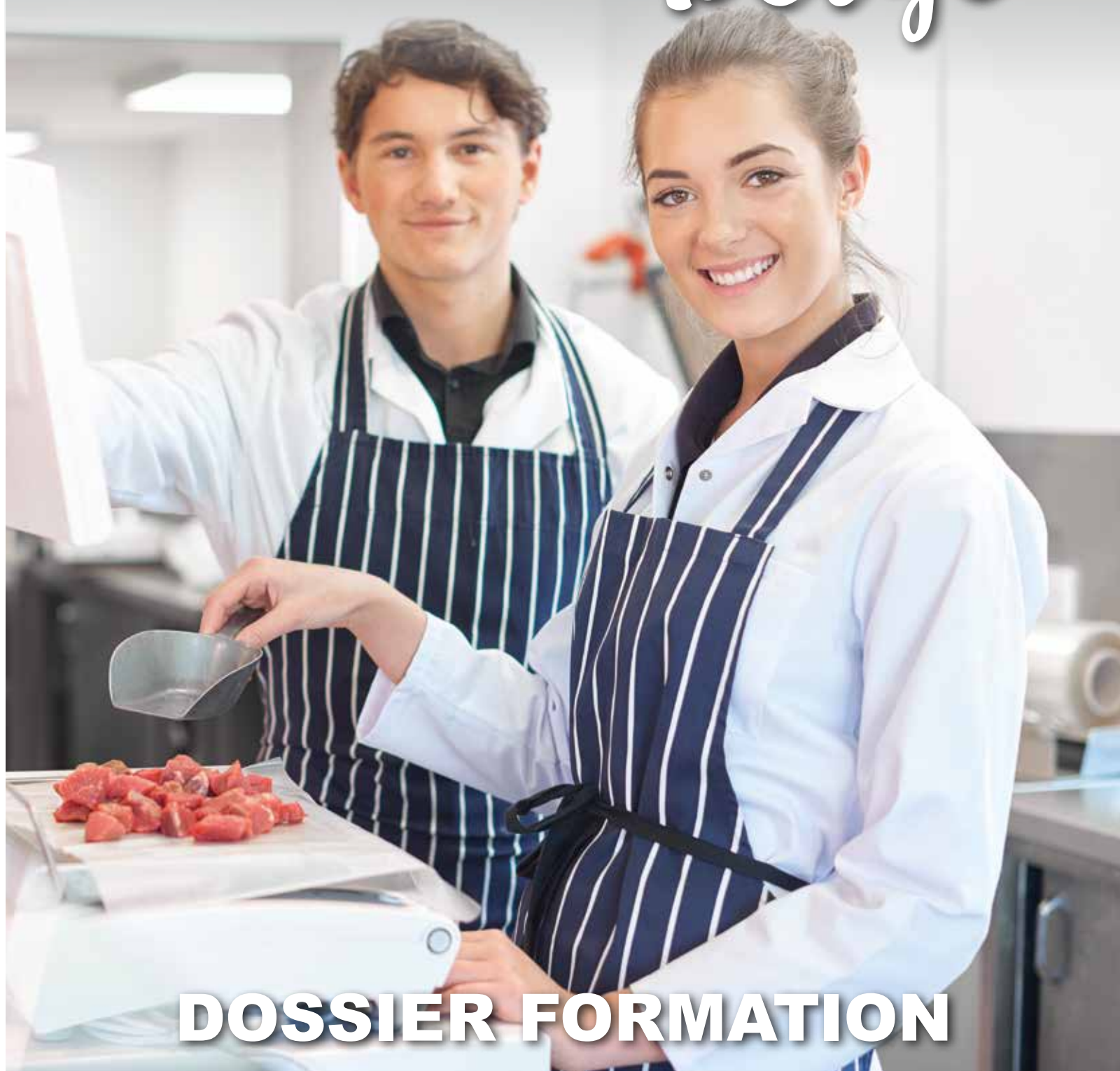


la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • 10x/année • 5 mai 2019 n°05



DOSSIER FORMATION

★ PRODUCTION DURABLE EN BOUCHERIE ★ RECETTES BARBECUE ★
★ DOSSIER FORMATION 2019 ★ LÉGUME DE MOIS: ASPERGES ★

Editorial

Comme chaque année au printemps, nous publions un dossier spécial enseignement et formation dans notre revue professionnelle et nous donnons aux établissements et organismes l'occasion de faire la promotion de leur formation de boucher.

Depuis la régionalisation de l'enseignement, la Flandre et la Wallonie suivent des voies différentes. En Wallonie, on a enterré l'enseignement technique de boucher il y a quelques années. En 2019, on revient heureusement quelque peu en arrière. Pour la 1ère fois depuis des années, la partie francophone du pays va à nouveau lancer un enseignement technique en boucherie. Une très bonne initiative, puisque le monde de la boucherie a aussi bien besoin de jeunes ayant suivi un enseignement technique que de personnel ayant acquis une qualification professionnelle, pour pourvoir aux milliers d'emplois vacants dans notre secteur.

Tant en Flandre qu'en Wallonie, les écoles du secteur alimentaire ont fait pendant des années d'énormes efforts pour mettre leurs ateliers aux normes et respecter la législation en la matière, afin que leurs élèves soient formés de manière à être convenablement armés une fois

qu'ils seront eux-mêmes dans la profession. Il n'est donc pas question pour les jeunes intéressés d'arriver dans le métier en passant par des écoles qui n'auraient aucune notion de la profession. Les élèves doivent savoir clairement où aller pour faire leurs études et s'épanouir dans les meilleures conditions.

En septembre, ce sera à nouveau le tour de milliers de jeunes de faire un choix d'études. Nous espérons que beaucoup de ces jeunes opteront pour le métier de boucher ou pour une profession du secteur alimentaire, afin de pourvoir aux milliers d'emplois vacants disponibles.

La sécurité d'emploi et le travail dans un environnement familial, sont des atouts énormes, que nous devons encore beaucoup plus mettre en avant. Nous sommes uniques. Dans les pays qui nous entourent, il y en a beaucoup où la boucherie artisanale n'existe plus depuis longtemps. Ce n'est que si nous parvenons à attirer des jeunes à suivre la formation de boucher que nous verrons encore des boucheries artisanales dans le futur paysage socio-économique de notre pays. Sinon, ce sera comme partout l'uniformité et la médiocrité.

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

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

INFORMATIF/ACTUEL

Mercuriales.....	5
Question et réponse	5
Rectification forfait provisoire tva 2019	5
Formation prof Realco	18-19
Formation : Vente de boissons alcoolisées	32

REPORTAGE

Sabine, femme de boucher, a la parole	6-7
---	-----

ARTICLE TECHNIQUE

Production durable en boucherie.....	8-11
--------------------------------------	------

REGIONAL.....

16

APAQ-W + AFFICHE

17

VLAM

Recettes barbecue	12-16
Légume du mois	36-39

Nous comptons sur vous tous pour présenter les choses d'une manière positive. Vous êtes finalement les ambassadeurs de votre métier et vous avez tous les atouts en main pour influencer positivement l'avenir.

Merci à tous les membres qui ont participé à la Semaine du Boucher 2019 et ont fait la promotion du métier de boucher artisanal.

La persévérance vient à bout de tout : c'est confirmé par les chiffres les plus récents de GFK (cfr page 34-35), dont il ressort que la confiance des consommateurs envers le boucher artisanal n'a fait qu'augmenter. La part de marché de nos bouchers s'est accrue en 2018 pour la vente de viande pure. Une plume au chapeau de nos bouchers artisanaux !

Carine vos

DOSSIER FORMATION + AFFICHE27-31

CONCOURS

Concours Jambon de Bruges26

LA SEMAINE DU BOUCHER.....35

RECETTES

Duroc D'Olives.....33

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.



MOT DES PRÉSIDENTS

Avec le retour du soleil printanier, les consommateurs sont à nouveau en mode barbecue. Nous avons eu un week-end pascal très ensoleillé et à cette occasion, les bouchers ont présenté ce qu'ils avaient de mieux dans leur assortiment. Un vrai régal pour les yeux comme pour les papilles !

Dans chaque jardin, sur chaque terrasse de ce pays, on avait organisé un barbecue. Il est rassurant de constater que pendant la saison d'été, on ne regarde pas à un morceau de viande de moins ou de plus. Nous sommes subitement beaucoup moins regardants sur notre consommation de viande. L'épicurien qui sommeille en nous, ne se laisse manifestement pas enlever son morceau de viande du barbecue !

Le boucher peut en tout cas facilement faire évoluer son assortiment avec les besoins de ses clients. Un barbecue ne doit pas nécessairement être un festin de gloutons. Proposez des plats un peu plus raffinés et vous ferez certainement plaisir à tout le monde.

Et pour les consommateurs qui sont à la recherche de plats végétariens, pour les brebis perdues qui ne mangent pas de viande mais veulent quand même venir aux barbecues, vous pouvez aussi prévoir une délicieuse salade de pâtes, de bons petits plats de légumes d'été ou encore une tortilla ou un plat à base de fromage. Il y en aura pour tous les goûts et le client ne sera pas obligé de se rabattre sur des produits de fabrication industrielle.

Ce qui nous amène tout naturellement au sujet suivant. Des dénominations comme burger veggie, steak veggie, ... sont appelées à disparaître dans un avenir relativement proche. La Commission Agriculture du Parlement Européen ne veut plus voir de "viande" végétarienne dans les magasins sous le nom "burger" ou "steak". Une large majorité de la commission a voté pour l'interdiction ... pour laquelle nous plaidons depuis des années. Le Parlement devrait adopter cette proposition en séance plénière après les élections européennes de mai et mettre ainsi un terme à ce profitariat. Les végétariens devront enfin trouver un nom spécifique pour leurs produits de moindre qualité et ne pourront plus induire le client en erreur, en donnant un nom de viande à des produits qui n'en contiennent pas.

Dans le domaine de la formation aussi, nous avons obtenu, avec toutes les instances concernées, une victoire significative pour l'avenir de nos formations de boucher. Les écoles qui ne proposent pas d'orientations en alimentation, ne pourront plus en lancer de nouvelles à l'avenir et ainsi nous « piquer » des élèves avec des orientations d'études mises sur pied à la va-vite, dans le seul but de racoler des élèves dans les 2 premières années du secondaire.

Les énormes investissements faits par nos écoles de boucherie au cours de ces dernières années, vont enfin porter leurs fruits et on va pouvoir continuer à former dans ces véritables centres de connaissances des jeunes prêts à relever les défis de l'avenir.

Le 26 mai, ce seront les élections. En tant que présidents de notre fédération nationale, nous espérons pouvoir rencontrer de nouveaux ministres respectant notre métier et comprenant et soutenant nos chefs d'entreprise dans ce qu'ils font au quotidien. Réfléchissez bien, quand vous vous trouverez dans l'isoloir dans quelques semaines.

En ce qui concerne les préparatifs pour la cérémonie finale des Lauréats du Travail, tout se passe bien. Nous avons examiné les dossiers introduits avec les responsables de l'Institut Royal des Lauréats du Travail et nous sommes très satisfaits du nombre d'envois. Nous espérons que tous les candidats seront présents à la réception de clôture pendant Bibac Plus Fresh à Anvers et qu'ils seront contents du résultat obtenu.

À très bientôt ...

Les présidents
Philippe Bouillon et Ivan Claeys



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, co-président

*Mayonaise
Sausen
Salades*

Maurice



MATHIEU

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

www.mauricemathieu.be

03/216.01.11

QUESTION-REPONSE

Les opérateurs doivent-ils faire un contrôle d'entrée à chaque livraison ?

Depuis le 1-1-2016, les opérateurs ne doivent plus faire un contrôle d'entrée à chaque livraison dans le cadre de leurs activités B2C. Un contrôle sur un échantillonnage des produits livrés suffit à condition que chaque fournisseur soit contrôlé régulièrement (tous les fournisseurs doivent être contrôlés sur une base annuelle).

Attention : L'opérateur reste responsable des produits qu'il accepte. Par conséquent, il doit déterminer lui-même, sur la base d'une analyse des risques, à quelle fréquence il réalise les contrôles. L'analyse des risques ne doit pas être documentée.

RECTIFICATION FORFAIT PROVISOIRE TVA 2019

Dans la publication publiée dans La Boucherie Belge n°2 du 10 février 2019 les coefficients applicables dans les rubriques IX et X sont fautifs.

Ci-après vous trouverez les coefficients exacts :

Rubrique IX. 11 E.

Margarine :

Prix d'achat :EUR X **1,26** (au lieu de 1.21)

Rubrique X. c) 11 F

→ Charbon de bois, aliments pour animaux de compagnie et autres marchandises à 21%

→ Les bières d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5% vol. et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis à 1,2% vol.

Prix d'achat :EUR X **1,28** (au lieu de 1,27)

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

MAXIMUM DU PRIX CONSTATÉ SUR LES MARCHÉS SUIVANT :

BOVINS		Les prix sont donnés en euros au kilo VIF			
		Semaine 14/2019	Semaine 15/2019	Semaine 16/2019	Semaine 17/2019
Battice	Taureaux (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Génisse Cul de Poulain	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00

REMARQUES SUR LA TENDANCE DES PRIX

Semaine 10/2019	Apport calme- Vente stable
Semaine 11/2019	Apport calme- Vente plus rapide
Semaine 12/2019	Apport calme- Vente stable
Semaine 13/2019	Apport calme- Vente stable

Sabine, femme de boucher, a la parole...

Le 15 mars de l'année dernière, Sabine – de la boucherie Peter & Sabine – nous avait écrit pour nous faire part de ses griefs. Elle en avait plus que marre des critiques adressées à notre noble matière première, après le énième scandale qui avait éclaboussé la viande. Son billet d'humeur avait paru dans divers quotidiens et les réactions de nos bouchers artisanaux avaient été éloquentes, beaucoup étant du même avis qu'elle. Il y a quelques temps, Sabine s'était plainte à la Fédération Nationale de ce que le grand public ne se rende pas suffisamment compte des efforts fournis par le boucher artisanal dans la perspective de l'entreprise durable. Elle trouvait dommage que le client ne sache pas que le gaspillage alimentaire n'existait (pratiquement) pas chez le boucher artisanal et que celui-ci travaillait de manière très durable. Elle demandait si la Fédération ne pouvait pas faire quelque chose à ce sujet. J'ai soumis sa question à notre service technique et le Prof. Hubert Paelinck a immédiatement été enthousiasmé par les préoccupations de Sabine. Notre service technique s'est alors mis en route, pour voir tout ce que nos bouchers faisaient pour améliorer l'environnement et favoriser l'entreprise durable. Il est très vite apparu que notre secteur faisait vraiment beaucoup d'efforts dans tous les domaines, avec d'énormes investissements pour améliorer l'environnement, mais aussi le cadre de travail et les méthodes de fabrication. Assez de matière donc pour écrire quelques articles à se sujet : nous publions déjà le 2ème article de la série dans ce numéro. À cette occasion, je trouvais qu'il était grand temps de revoir Sabine pour une petite évaluation.

SANTÉ

Sabine : Dans les médias, on n'entend toujours qu'un son de cloche, celui des critiqueurs qui prétendent que la viande n'est pas bonne pour la santé. Je pense qu'il n'en est rien et que nous devons nuancer ce point de vue pour l'opinion publique. Il est clair que nous ne pouvons pas dire n'importe quoi et que nous devons nous fonder sur la recherche scientifique. Or, s'il y a des détracteurs, il y a tout autant de professeurs qui descendent en flammes l'affirmation selon laquelle la viande ne serait pas bonne pour la santé, mais on ne publie pas leur point de vue. Nous devons aussi nous concentrer sur le fait que si nous avons besoin de viande, c'est parce qu'elle contient des nutriments essentiels et des vitamines vitales pour notre organisme. Ceux qui ne mangent pas de viande, ont des carences qu'ils doivent compléter par une médication. N'hésitons pas à attirer leur attention sur ces carences. Vaut-il mieux un morceau de viande ou une boîte de pilules pour rester en bonne santé ?



DANS NOTRE PAYS, LA CHAÎNE COURTE EST DE TOUTE FAÇON UN ÉLÉMENT DE DURABILITÉ

Je pense en outre que le boucher artisanal – élément de la chaîne courte – a tous les atouts en main pour favoriser l'entreprise durable. Notre viande est généralement belge et vient de notre propre région, pour être découpée et transformée dans notre propre atelier. J'entends beaucoup de collègues dire qu'ils achètent à nouveau en carcasses. C'est génial, car cela signifie qu'ils ont un bon débit. Les restes sont rares chez nous. Comme tout est fait dans la maison, cela nous permet de transformer les carcasses de manière optimale et d'intégrer les restes éventuels dans des salades, des potages et des plats du jour. Les grandes surfaces gaspillent tous les jours d'énormes quantités de denrées alimentaires et on n'en parle que rarement ou jamais. Qu'en font-elles et qui en profite ?

PERCEPTION NÉGATIVE

Nous devons absolument faire quelque chose pour lutter contre la perception négative de la viande. On dirait que la viande est la grande responsable de tous les problèmes sur cette terre, alors qu'elle n'est évidemment pas la seule responsable de l'empreinte écologique que nous laissons. D'autres secteurs sont bien plus nocifs et continuent à être épargnés par la critique. Je trouve dès lors très bien que la Fédération ait pris le taureau par les cornes et examine réellement quel est l'impact de la boucherie sur l'environnement. J'espère donc obtenir une réponse claire et nette du service technique dans les prochains mois ...

MIEUX FAIRE CONNAÎTRE LES RÉSULTATS AU GRAND PUBLIC

Nous faisons tellement de choses, mais nous ne le faisons pas assez savoir au monde extérieur. La Fédération fait aussi beaucoup de choses, mais cela n'a pas de sens d'expliquer comment cela se passe à ceux qui le savent déjà (les membres). C'est à nos clients qu'il faut expliquer ce que nous faisons, en tant que secteur et en tant que bouchers individuels. La Fédération ne doit pas prêcher pour sa paroisse, mais publier les résultats des diverses enquêtes pour pousser le consommateur à la réflexion via les médias : il est mûr pour cela.

LE CLIENT ACHÈTE CHEZ LE BOUCHER EN TOUTE CONFIANCE, ALORS QUE LES MÉDIA DÉNIGRENT NOTRE NOBLE PRODUIT DE BASE

Les clients aiment acheter leur viande chez leur boucher en toute confiance. Il y a là un retour à l'artisanat pur, et nous en sommes particulièrement fiers. C'est un choix délibéré de tout acheter en carcasses, de les transformer dans notre propre atelier et de vendre à nos clients des produits de haute qualité. Nous ne voulons ni un produit médiocre et uniforme, ni une chasse aveugle au profit. Tout le monde doit gagner sa vie, c'est vrai, mais pas à n'importe quel prix. Je trouve qu'un artisan doit pouvoir être fier de son travail et pouvoir regarder tous les jours ses clients en face. Chez nous, c'est certainement le cas : gérer la boucherie au mieux de nos possibilités est notre passion. La qualité et l'origine de nos produits ont pour nous une importance capitale. En outre, nous utilisons moins de sel, pas d'agents conservateurs et pas de sucres ajoutés. Ce n'est pas pour rien que notre devise est « Minimum waste, maximum taste ! » (Un minimum de gaspillage pour un maximum de goût). Nos clients le savent et viennent chez nous pour cela. En revanche, les médias ne semblent pas le savoir et aiment dénigrer notre secteur. Il est grand temps de raconter des choses positives sur la viande et le secteur de la viande, par l'intermédiaire des médias.



Votre spécialiste en sols industriels

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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

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



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

www.deweco.be

AVOIR SON PROPRE ÉLEVAGE

Un exemple de production durable en boucherie



Dans un précédent article paru en avril dans la Boucherie Belge, nous avons vu quels étaient les principes de l'entreprise durable. Il y était expliqué que

la durabilité impliquait qu'on produise sans mettre en péril les gens (people), la terre/l'environnement (planet) et l'économie (profit), maintenant et dans le futur (voir logo).

Il apparaît clairement que ces principes ne sont pas contradictoires, quand on voit comment est gérée la **Boucherie-Traiteur Blockeel à Audenaerde** (www.slagerijblockeel.be). Depuis 2004, Tom Blockeel et sa femme Nathalie Van Der Straeten gèrent une boucherie moderne près du centre d'Audenaerde et une ferme – l'Étable Blockeel – à Eine. C'est là que sont élevés les bovins nécessaires à la boucherie Blockeel : en gestion propre, de manière 100 % naturelle, de manière durable ET avec le plus grand respect pour les animaux. Selon le 'paysan' Tom, cela garantit la meilleure et la plus saine des viandes. La Boucherie-Traiteur Blockeel est bien équipée et produit avec savoir-faire un assortiment complet de produits de viande et un beau choix de plats préparés, le tout complété par un large éventail de pains, de fromages et de desserts.

L'ÉTABLE BLOCKEEL S'ENGAGE À 100 % POUR LA DURABILITÉ.

Les bovins élevés par l'Étable Blockeel à Eine sont tous de la race Blanc-Bleu Belge. Près de 350 bœufs et de 150 veaux y sont élevés selon les méthodes agricoles les plus modernes. Les vaches sont fécondées naturellement et ont leur 1er veau après environ 2 ans. Après cela, elles vêlent encore 4 à 5 fois. Elles sont ensuite engraisées puis abattues. En règle générale, elles ont alors 6 ans et pèsent entre 550 et 600 kg abattues. La viande est d'un rouge profond et a un goût bien plein, la viande bovine parfaite à transformer dans la boucherie à Audenaerde. Après leur naissance, les petits veaux – génisses et taurillons – se trouvent pendant 2 mois ½ dans des niches à veaux (igloos), où ils sont élevés avec du 'vrai' lait. Grâce au logement individuel, la pression d'infection des petits veaux est basse : le risque d'infection est moindre pen-



dant la phase la plus critique de leur vie. Après ces 2 mois ½, on enlève le lait aux génisses, qui reçoivent progressivement une alimentation typique pour le jeune bétail (avec e.a. de l'épeautre). Les taurillons sont élevés au lait, et ce pour obtenir la couleur pâle typique de la viande de veau. Après 8 mois – quand ils pèsent entre 200 et 230 kg – ils sont abattus. Leur viande peut alors encore se vendre comme viande de veau.

Chaque semaine, deux vaches et un veau sont abattus et leur viande est transformée dans la boucherie Blockeel. La viande de porc, le poulet, ... sont livrés par le commerce de gros.

ÉLEVAGE DURABLE

L'élevage des bovins se déroule selon les principes de l'agriculture durable. En plus d'être rentable (« profit ») et de tenir compte de l'aspect humain (dans et hors de l'entreprise) (« people »), cela implique que la gestion d'entreprise doit être telle qu'il n'y a pas de consé-

quences négatives pour l'environnement (sol, air et eau) et que les émissions de résidus, de nutriments et de pesticides¹ sont limitées à un minimum (« planet »). Au niveau régional, on vise un cycle des nutriments.

Pour l'Étable Blockeel, cela implique que les bovins puissent être élevés avec la production de ses propres terres. L'alimentation des animaux se compose dès lors en grande partie de plantes cultivées dans l'entreprise : herbe, maïs, blé et épeautre. Pour les besoins en protéines, ils reçoivent des graines de lin et des graines de tournesol. Pour le reste, le cycle des nutriments est fermé par l'intégration à l'alimentation de marc et de pulpe de betterave, résidus des activités agro-industrielles de la région. Une alimentation 100% naturelle donc et obtenue de manière durable. La limitation à un minimum des émissions de CO₂ résultant du transport est un plus.

DANS LE RESPECT DE L'ANIMAL

Les soins aux animaux et le bien-être animal font partie intégrante de l'agriculture durable. À la ferme d'Eine, on se soucie donc énormément du bien-être des animaux, grands ET petits. Pour l'élevage des bovins, la ferme satisfait aux exigences relatives aux 5 libertés fixées à l'époque par le « Farm Animal Welfare Council » en Grande-Bretagne, ce qui reste à ce jour le standard mondial en matière de bien-être animal. Il y est stipulé que les animaux ne peuvent pas :

- souffrir de la faim ou de la soif et doivent avoir accès à une nourriture adéquate ;
- souffrir d'inconfort physique ou physiologique ;
- souffrir de douleurs, de blessures ou de maladies ;
- éprouver de peur, de détresse ou de stress chronique ;

et doivent pouvoir exprimer les comportements naturels propres à l'espèce.

À l'étable Blockeel, l'alimentation des bovins est 100% naturelle, le logement est bon, dans des étables bien aérées, avec des sorties suffisantes dans les prés environnants.

La phase la plus critique en matière de bien-être animal – l'abattage – se déroule avec la plus grande prudence. Ainsi, chaque semaine, 2 bœufs et un veau sont



1) L'agriculture durable diffère en cela de l'agriculture biologique. L'agriculture durable autorise en effet l'utilisation de « produits chimiques », pour autant qu'ils ne soient pas nocifs pour l'être humain et pour l'environnement. Le rendement (durable) est ici la première préoccupation et pas l'utilisation de pesticides ou d'herbicides chimiques, d'engrais artificiels et d'organismes génétiquement modifiés, interdits dans l'agriculture biologique.



amenés personnellement par Tom à l'abattoir de Velzeke, situé à seulement 15 km d'Eine. Là, les animaux sont abattus dès leur arrivée, après étourdissement. Le stress ressenti par les animaux pendant l'ensemble de l'abattage est dès lors minimal et l'abattage permet d'obtenir une viande d'une qualité technologique parfaite. On est loin ici de situations PSE et DFD.

BOUCHERIE-TRAITEUR BLOCKEEL

Le lendemain de l'abattage, quand elles sont complètement refroidies, les carcasses sont amenées à la boucherie à Audenaerde. Seule la tête reste à l'abattoir : c'est légalement obligatoire. Après 1 semaine de maturation, quand la viande a atteint sa tendreté maximale, les carcasses sont découpées. À l'exception de la graisse et des os, tout est transformé. Toute une série de produits sont ainsi préparés avec savoir-faire et créativité : viande fraîche, un choix de plats préparés, à peu près toutes les préparations de viande fraîches et tous les produits de charcuterie. Uniquement des fabrications artisanales, avec la qualité comme seul critère. Ce n'est pas pour rien que Tom et Nathalie ont reçu l'an passé le label d'authenticité 'Handmade in Belgium', délivré par UNIZO aux producteurs de produits de qualité authentique et artisanale. L'Étable Blockeel a par ailleurs reçu en 2012 le prix flamand de l'« entreprise innovante » dans le secteur agricole. Une reconnaissance de leur approche progressiste et de leur remarquable compétence professionnelle. Chapeau!

PLANET + PEOPLE + PROFIT

Le bon score de la Boucherie Blockeel en matière de durabilité est donc logique, grâce à son approche de « Chaîne Courte ». Tous les produits sont **produits localement**, avec un minimum d'émissions de CO₂ liées au transport, de manière **artisanale**, dans le respect de l'animal, de la nature (du 'climat') et de l'être humain. Voilà pour l'aspect Planet.

La boucherie Blockeel obtient également un bon score par rapport aux personnes (« People »). L'entreprise occupe en tout 42 personnes : 25 à la boucherie d'Audenaerde, 2 à la ferme d'Eine, 7 à la Maisonie Home Made Desserts à Audenaerde et 8 avec un flexi-job dans le catering. Tous des « locaux » de divers horizons, arrivant au travail sans trop de problèmes – lisez km et donc CO₂. Encore un bon point pour la durabilité donc ! Et cela vaut aussi pour l'aspect « Profit ». La Boucherie Blockeel fait en effet de bonnes affaires. Ayant commencé avec 8 personnes en 2004, ce nombre est passé à

25 aujourd'hui. L'extension de l'étable Blockeel est constante. Avec encore récemment, 18 ha de bonnes terres agricoles en plus. Et les activités éducatives ont nettement augmenté à la ferme, afin de bien montrer aux visiteurs l'approche durable des terres, du bétail et de la viande et par là, de leur (re)donner confiance pour la consommation de viande. Ce n'est pas un luxe superflu par les temps qui courent. Bien au contraire ! C'est ainsi que la boucherie fournit des denrées alimentaires saines, délicieuses et sûres à un prix abordable. Tom et Nathalie espèrent encore davantage diversifier leur viande bovine. Ils rêvent de l'élevage alternatif de races bovines particulières, du lancement d'un commerce spécialisé (rétro) de viande bovine de haute qualité ... et d'une véritable boucherie à la ferme sur le site d'Eine. Autant de défis à relever, aussi durables les uns que les autres.

**"LA DURABILITÉ OPTIMALE
À TOUS LES NIVEAUX, UN
RÊVE ÉVEILLÉ POUR TOUS LES
ÉCOLOGISTES !"**



Barbecue

Qu'y a-t-il de plus agréable que d'allumer le barbecue par une belle journée ensoleillée et de passer un bon moment dehors ? Il n'y a aucune période de l'année où on mange autant de viande qu'à la saison des barbecues. Même si le temps des grands morceaux de viande est passé depuis longtemps, on ne regarde pas à quelques grammes quand il s'agit d'un BBQ. Nous sommes partisans d'un BBQ varié, avec de la viande, du poisson, des légumes, des fruits, ... Voici quelques conseils et suggestions pour un barbecue réussi.

VARIEZ : VOILÀ LE MESSAGE ...

Pour accompagner la viande, vos invités attendent aussi un chouette assortiment de légumes frais. Et les légumes, c'est aussi bon avec le BBQ que cuit au BBQ. Outre leur valeur nutritive, ils apportent aussi une touche de couleur à vos assiettes. Les herbes fraîches donnent du goût à vos salades ou à vos plats de pommes de terre. Sans parler des noix, des croûtons de pain, des fruits séchés ou frais, qui leur donnent une touche spéciale. Avec des courgettes, des poivrons rouges, des petites tomates, des oignons, des champignons et des herbes aromatiques, vos délicieuses brochettes seront prêtes en un tournemain. Les pommes de terre se cuisent aussi bien en robe des champs que dans le papier alu. Si vous voulez garder la saveur originale de vos produits, vous pouvez les cuire en papillote, c'est-à-dire emballés dans du papier alu. Vous pouvez ainsi cuire votre viande ou votre poisson avec un peu de bouillon et/ou un bouquet garni. C'est la manière idéale de cuire vos aliments si vous voulez un BBQ pauvre en graisse. Vous avez en outre un délicieux mélange de saveurs. Si la mayonnaise est et reste populaire, une sauce froide à base de yaourt ou de fromage blanc peut également être délicieuse, par exemple une sauce à base de yaourt maigre avec

du curry et des petits morceaux de pomme. Quand vous composez vos buffets BBQ, pensez aux personnes soucieuses de leur ligne, en leur proposant à part des vinaigrettes ou des sauces maigres pour salades. Les convives peuvent ainsi choisir la sauce qu'ils veulent.

Les marshmallows sont très appréciés quand arrive le moment du dessert, mais les fruits frais sont sans aucun doute une alternative très saine. Une petite brochette de fruits, c'est vite prêt et cela plaît toujours aux enfants.

CHOISISSEZ UN THÈME POUR VOTRE BARBECUE

100% belge, avec p.ex. des asperges et du bœuf Blanc Bleu Belge. Vous pouvez prendre quelque chose de simple et pur ou aller jusqu'à une véritable explosion de saveurs : tout est possible pour composer votre buffet BBQ avec des produits bien de chez nous

Ou alors

Un thème exotique, en plongeant p.ex. vos convives dans l'ambiance d'une Fiesta Latina ou d'un repas oriental (thème : la jungle). Laissez libre cours à votre créativité. Et adaptez bien entendu votre décoration au thème choisi !



HOTDOG AU JAMBON À L'OS

DEVENEZ UN MAÎTRE DU GRILL AVEC LES RECETTES DE BBQ QUI SUIVENT...

HOTDOG AU JAMBON À L'OS

Ingrédients

4 pains à hotdog
4 tranches de jambon à l'os
4 c à c de moutarde
4 c à c de miel
4 c à s de mayonnaise
2 blancs de poireaux
1 chicon
1 échalote
4 c à s de raisins secs
4 c à s de ciboulette hachée
sel et poivre

Préparation

Coupez les poireaux en rondelles et hachez les échalotes finement. Faites revenir les poireaux et l'échalote dans un peu de beurre, assaisonnez de poivre, de sel et saupoudrez de ciboulette. Faites cuire brièvement les tranches de jambon à l'os, au barbecue ou à la poêle.

Mélangez la moutarde, le miel et la mayonnaise. Découpez le chicon en très petits morceaux.

Ouvrez les pains, déposez le jambon à l'os et le poireau rissolé. Parsemez de morceaux de chicon et de raisins secs et terminez avec la sauce.

PAIN AUX HERBES MAISON ET PESTO ROUGE



Ingrédients

1 baguette de campagne
4 c à s d'herbes hachées (par ex. persil, cerfeuil, basilic, ciboulette, estragon...)
1 gousse d'ail ciselée
huile d'olive

Pour le pesto rouge
100 g de tomate demi séchées
4 c à s d'huile d'olive

2 c à s de pignons de pin grillés
sel et poivre

Préparation

Mixez tous les ingrédients pour le pesto rouge ou écrasez le tout au pilon.

Coupez la baguette en deux dans le sens de la longueur et enduisez d'huile d'olive. Parsemez les herbes et l'ail, puis posez le pain sur le côté du barbecue pendant 2 min..

Coupez ou cassez la baguette en morceaux et servez avec le pesto rouge.

TRANCHES DE BIFTECK, PETITES BROCHETTES DE POULPE GRILLÉ ET BROCCOLINI SUR PLANCHE



Ingrédients

Pour la viande au BBQ
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
1 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

Brocolini

300 g de brocolini
 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 (± 50 à 60 min.)

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 frigo 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 min. 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 brocolini :

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 brocolini et relevez d'une pincée de sel. Faites-le étuver pendant 7 à 8 min. Goûtez une tige pour vérifier s'il est cuit (il doit être encore légèrement croquant). Ajoutez éventuellement un trait d'eau pour étuver davantage.

Préparez le barbecue pour la grillade. Il doit être modérément chaud.

Enfilez les tentacules de poulpe précuites sur les petites brochettes (ou découpez les tentacules du poulpe cuit et enfilez-

les sur les brochettes).

Mélangez les 2 c à s d'huile d'olive avec le poivre, le sel, le piment en poudre et le jus de citron. Ciselez le persil plat et ajoutez-le à la marinade. Arrosez le poulpe de marinade et déposez-le sur le barbecue. Faites-le griller jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Déposez également la viande sur le barbecue. La viande sera d'abord saisie au-dessus des braises brûlantes, 2 min. de chaque côté. Faites-la cuire ensuite lentement. Éloignez-la ensuite des braises et comptez 10 min. de cuisson par 2 cm d'épaisseur. Si la viande fait 4 cm d'épaisseur, la cuisson au barbecue durera 20 min. Ou utilisez un thermomètre à viande jusqu'à atteindre 58° à cœur. Ôtez la viande du barbecue et laissez-la reposer sur une feuille de papier aluminium.

Contrôlez la température à cœur. Signification de la température à cœur à l'aide d'un thermomètre à viande :

52°C = rouge, bleu (« rare » en anglais)

63°C = semi-rouge, saignant

71°C = medium ou à point

Coupez la viande en fines tranches que vous présentez sur une grande planche avec le poulpe grillé, le brocolini, le dip au yaourt et la sauce au poivron.

Ce plat peut éventuellement être complété par de la bruschetta, des jeunes oignons grillés et des asperges vertes.

CÔTELETTES SUCRÉES ET SALADE DE CHOU

**Ingrédients**

1,5 kg de côtes de porc
 2 carottes
 ½ chou rouge

1 petit oignon
 1 c à s d'aneth hachée
 2 c à s de raisins secs
 2 c à s de mayonnaise
 2 c à s de yaourt nature
 2 c à c de graines de cumin
 sel et poivre

Pour la marinade:

2 gousses d'ail
 2 c à s de sauce barbecue
 4 c à s de miel
 2 c à s de cassonnade
 1 c à s de poudre de paprika fumé
 1 c à s de vinaigre de vin blanc
 1 c à s d'huile d'olive

Préparation

Pour la marinade, hachez finement l'ail et mélangez-le au reste des ingrédients. Posez les côtelettes dans un grand plat et versez la marinade par-dessus. Recouvrez et laissez mariner 1 nuit au réfrigérateur.

Ne placez pas le grill du barbecue trop près des braises. Sortez les côtelettes de la marinade et faites-les cuire pendant ± 25 min. Retournez-les régulièrement et badigeonnez-les de marinade toutes les 5 à 7 min.

Pendant ce temps, préparez la salade de chou. Épluchez et râpez les carottes. Épluchez l'oignon et coupez-le en fines rondelles. Nettoyez le chou rouge et coupez-le en fines lamelles. Mélangez tous les légumes avec les raisins secs, l'aneth et le cumin. Mélangez la mayonnaise et le yaourt, salez et poivrez. Servez vos côtelettes de porc avec la salade de chou et la sauce.

BROCHETTES DE BŒUF GRILLÉES, TAPENADE DE PETITS POIS ET SALADE DE GRENAILLES

Ingrédients

400 g de steak
 300 g de petits pois
 1 échalote, émincée
 2 c à s d'huile d'olive
 1 branche de menthe fraîche
 2 branches de basilic frais
 250 g de champignons de Paris, nettoyés
 400 g de grenailles
 1 chicorée frisée (ou salade frisée)
 2 c à s de vinaigre balsamique
 ½ botte de ciboulette, hachée
 ½ citron
 poivre du moulin

Préparation

Coupez le steak en morceaux et enfilez-les sur des brochettes en bois ou en métal.

Mixez les petits pois, la menthe, le basilic et 1 c à s d'huile d'olive pour obtenir une masse grossière. Incorporez-y l'échalote ciselée et assaisonnez avec du poivre du moulin et le jus



de citron. Faites cuire les grenailles avec la peau. Égouttez, puis coupez-les en morceaux. Lavez bien la chicorée frisée, puis essorez-la. Coupez les champignons en fines rondelles. Mélangez la chicorée, les champignons, la ciboulette, les pommes de terre tièdes et le vinaigre balsamique. Badigeonnez légèrement les brochettes avec de l'huile d'olive et grillez-les dans une poêle-grill ou sur le barbecue. Servez vos brochettes de bœuf avec la tapenade de petits pois et la salade.

YAKITORI ET SALADE DE CONCOMBRE

Ingrédients

Pour la viande :

600 g de filet de porc
 bâtonnets à brochettes en bambou
 2 à 3 tiges de citronnelle
 3 gousses d'ail
 2 piments forts
 15 g de coriandre fraîche
 3 c à s de sucre roux
 3 c à s de coriandre en poudre
 0,75 dl de sauce de poisson
 0,6 dl de jus de citron vert
 4 c à s d'huile de tournesol

Pour la salade de concombre :

1 concombre coupé en dés



poivre et sel

0,6 dl de vinaigre pour sushis

20 g de sucre

1 éclat d'ail pressé

1 c à thé de gros sel de mer

1 c à thé de poivre noir

1 oignon rouge haché menu

3 c à s de feuilles de coriandre finement ciselées

Pour la touche finale :

quelques feuilles de coriandre

2 c à s de cacahuètes grillées et finement hachées

2 c à thé de graines de sésame grillées

Préparation

Tranchez la viande en lanières de 2 cm de largeur, 3 cm d'épaisseur et 12 cm de longueur. Pliez-les en accordéon et enfiler-les sur les bâtonnets pour brochettes. Mélangez la citronnelle grossièrement hachée, l'ail pressé, les piments hachés menu, la coriandre, le sucre roux, la sauce de poisson, le jus de citron vert et 2 c à s d'huile. Nappez les brochettes de marinade et laissez-les prendre saveur pendant 30 minutes. Préparez la salade de concombre en coupant celui-ci en lanières à l'aide d'un couteau économe. Poivrez, salez et assaisonnez de vinaigre pour sushis. Joignez ensuite le reste des ingrédients et mélangez.

Faites griller les brochettes 1 à 2 minutes de chaque côté.

Servez-les avec la salade de concombre, décorez de coriandre, de cacahuètes et de graines de sésame.

BANQUET HORS-SOL DES 125 ANS DE LA CORPO DE VERVIERS

Dimanche 24 mars, la Corporation royale des bouchers, charcutiers, traiteurs de Verviers et environs (en fait, de St-Vith à la Basse-Meuse) a fêté, au pays de Herve, les 125 ans de sa fondation.

On est loin du premier banquet de la Corpo en 1992, timide, organisé en amateurs au centre IFAPME de Verviers. Depuis, l'association professionnelle fondée en 1894 - et, historiquement, l'une des plus anciennes du royaume - s'est baladée aux quatre coins de l'arrondissement élargi pour varier l'offre du bien manger et tester les qualités gastronomiques des chefs visités.

Pour ses 125 ans, la Corpo s'est posée pour la deuxième fois chez Wuidard, à Battice (Herve) avec un banquet hors-sol, somptuaire, alliant homard, saint-jacques et un blanc-bleu-belge cuit à basse température, servi "légumé primeurs" avec une sauce truffée de grande envolée.

L'occasion pour le président Reini Seffer de s'adresser aux cent bouchers, traiteurs et charcutiers de son terroir en rappelant l'action, toujours positive, du groupement verviétois qui, toujours, va de l'avant. Des propos approuvés par Éric Vandebossche, le vice-président national (Philippe Bouillon, le président national, étant retenu), de nombreux responsables de



sections régionales étant présents au banquet anniversaire. Signe du dynamisme de la Royale, des jeunes bouchers prometteurs ont été mis à l'honneur sous les applaudissements d'une assemblée conquise. Ainsi, Steeve Stevens (Huy), Claude Jacoby (Esneux), Denis Monnard (Verviers) et Gert Huby (Raeren) ont relevé de front les encouragements des aînés, prêts à renforcer l'effort et, aussi, pressés d'être présents l'an prochain au banquet d'un 126e anniversaire attendu avec impatience.

MA QUINZAINE LOCALE



Des produits durables et de saison. Producteurs locaux, bouchers, crémiers, maraichers... tous à l'honneur du 4 au 19 mai!

#Jecuisinelocal durable et de saison est le nouveau concept de communication lancé par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (ApaQ-W) pour sensibiliser, voire engager, le consommateur vis à vis de son acte d'achat. Non seulement dans une démarche de proximité avec le producteur, mais aussi, plus largement, dans une démarche de développement durable et de respect de la nature et des saisons.

Ma quinzaine locale, des produits durables et de saison mettra le focus sur cette nouvelle communication et aura lieu du 4 au 19 mai prochains en Wallonie. Elle aura pour but de faire découvrir aux consommateurs les 1001 métiers de l'agriculteur et de l'artisan d'aujourd'hui ! Un travail riche et saisonnier, en perpétuelle évolution. Pour ce faire, l'ApaQ-W lance un appel et invite tous les agriculteurs, producteurs et autres artisans de produits de bouche, à promouvoir et mettre à l'honneur leurs produits au sein de leur établissement et à faire gagner des lots attrayants à leurs clients durant cette quinzaine.

Un focus sur l'élevage et les artisans bouchers

Initiée, dans un premier temps, en tant que « Quinzaine du Bœuf », *Ma quinzaine locale* vise à élargir le champ de communication durant cette quinzaine tout en gardant l'objectif de casser les préjugés sur les métiers de l'élevage et de la viande. *Ma quinzaine locale* se décline donc avec un visuel spécifique pour les bouchers avec **les viandes de chez nous**. Le matériel ainsi distribué l'an dernier (tabliers, pics de dégustation...) reste donc d'actualité.



Durant *Ma quinzaine locale*, l'ApaQ-W vous invite à promouvoir et mettre à l'honneur vos produits au sein de votre établissement et à faire gagner des lots attrayants à vos clients.

• Une vitrine de votre métier :

A cette occasion, l'ApaQ-W vous invite à organiser des animations durant cette quinzaine : visites, repas, présentations... N'hésitez donc pas à inviter les consommateurs à venir vous rencontrer, vous interroger sur vos méthodes de travail et vos recettes locales, vous faire part de leurs attentes... En participant à *Ma quinzaine locale*, vous bénéficierez d'une visibilité accrue de votre établissement via la campagne #Maquinzainelocale réalisée par l'ApaQ-W en radio, sur les réseaux sociaux...

• Et un concours pour vos clients :

Pour tout achat minimum de 15€, vos clients pourront participer à un concours et peut-être remporter un repas en famille à l'événement « Table de saison » ou d'autres lots attractifs. Un tirage au sort désignera les gagnants.

Plus d'info : www.apaqw.be/Maquinzainelocale

Une fois inscrit, vous serez contactés et des points de dépôts seront organisés vous permettant d'obtenir du matériel promotionnel spécifique (livrets, affiches, sacs, tabliers, piques de dégustation...).

N'oubliez pas que vous pouvez toujours retrouver le matériel sur le site de l'ApaQ-W/viandedecheznous, vous y trouverez également des vidéos de producteurs ou de recette que vous pouvez diffuser dans votre établissement (téléchargement en ligne ou sur demande).

Contact et information : Laetitia VAN ROOS ApaQ-W

Tél. : 081/33.17.35 - info@apaqw.be

#jecuisinelocal

• *durable et de saison:* :

Le rapprochement des attentes des cultivateurs, éleveurs, horticulteurs, transformateurs et des consommateurs est un des enjeux prioritaires de l'ApaQ-W, qui a en effet pour objectif de mieux prendre en compte les intérêts de ces nombreux acteurs économiques.

Afin de porter une voix unique et multi-sectorielle, c'est avec le concept **#Jecuisinelocal durable et de saison** qu'elle signera la plupart de ses campagnes de promotion.

Chaque élément de ce concept peut se décliner de la manière suivante :

#	Bien faire et le faire savoir à l'ère du numérique
Je	Je suis acteur de ma consommation
Cuisine	Je suis l'artisan de mon alimentation
Local	Je privilégie la proximité et la confiance
Durable et de saison	Je consomme en protégeant l'environnement

MA QUINZAINE LOCALE



Des produits durables et de saison... tous à l'honneur du 4 au 19 mai. Producteurs locaux, bouchers, crémiers, maraichers... inscrivez-vous sur le site de l'ApaQ-W

Invitez les consommateurs à venir découvrir les 1001 métiers de l'agriculteur et de l'artisan d'aujourd'hui !



La Salmonelle, qu'est-ce que c'est ?

La salmonellose est une infection d'origine alimentaire très courante. Dans plus de 90 % des cas, c'est la consommation d'un aliment contaminé par des excréments animaux qui est en cause. Les aliments contaminés par *Salmonella* ne présentent pas nécessairement d'altération visible ni d'odeur suspecte. Il s'agit principalement des **oeufs** (et les produits qui en contiennent), de la **viande** et de la **volaille** consommés **crus** ou insuffisamment cuits.

Cependant, tout aliment - y compris les fruits et les légumes - est susceptible de véhiculer la salmonelle, notamment s'il est lavé avec de l'eau contaminée ou s'il entre en contact avec une viande crue contaminée.

Même si une viande a été congelée adéquatement, elle peut présenter des risques. En fait, dès que la chaîne de froid est brisée, il y a des risques de contamination. C'est d'ailleurs pourquoi l'été est plus propice à la contamination par la salmonelle.

Seule la **cuisson** peut avoir raison de la bactérie. Une **hygiène** impeccable lors de la préparation des repas est donc essentielle pour se prémunir contre la contamination.

Qui est touché?

Au cours de ces 10 dernières années, les cas de salmonellose sont passés de **10 000 à 4 000 cas** en moyenne par an, notamment grâce à une campagne de vaccination des poules pondeuses et reproductrices. Cependant, le nombre de cas réels

serait beaucoup plus élevé car plusieurs n'ont que des symptômes légers qui, parfois, passent même inaperçus. Les **enfants** sont plus à risque : ceux âgés de moins de 5 ans en sont 5 fois plus touchés que l'ensemble de la population.

Transmission d'une personne à l'autre. Le risque est plus élevé lorsque la personne infectée prépare un repas pour d'autres personnes. De façon générale, la salmonelle peut se retrouver un peu partout étant donné qu'il s'agit d'une bactérie résistante qui peut survivre pendant un certain temps à l'extérieur d'un hôte vivant. Donc pensez à bien vous laver les mains régulièrement !

Complications possibles

Habituellement, la **salmonellose** n'a aucune conséquence grave. Cependant, les personnes âgées, les nourrissons et les personnes affaiblies peuvent en souffrir plus gravement.

La complication la plus fréquente est la **déshydratation**. C'est pourquoi on conseille de bien s'hydrater tant que les symptômes persistent. Quelques semaines peuvent s'écouler avant que le fonctionnement intestinal revienne complètement à la normale.

En de rares occasions, l'infection traverse la barrière intestinale et se répand à divers endroits du corps en passant par la circulation sanguine. Il faut alors traiter l'infection à l'aide d'**antibiotiques** sans tarder.



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

2-EN-1

DEGRES-L +

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



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE



CHOISISSEZ LE MÉTIER DE **BOUCHER**

Un métier passionnant avec la sécurité d'emploi.

**Es-tu
le candidat
que nous
cherchons?**



100%
Régional
& équitable

**ALIMENTATION
SANS
ANTIBIOTIQUE / OGM**

PORC • QUALITÉ
Ardenne
P.Q.A.

Le goût du bien-être

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

APAQ-W

Le Porc Fermier

Ardenne Bio

Le Porc Plainvillais

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be



De la viande tendre avec un goût glorieux de chez nous

Voilà ce que Glorius souhaite proposer chaque jour. Cela commence par la sélection de nos animaux et se poursuit par un élevage sans stress et une alimentation bien étudiée. Le résultat ? Une viande de porc au goût unique et incroyablement tendre pour les gourmets de tous les âges.

WWW.GLORIUS.BE



Boucherie Decupere, Beselare

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION



#maquinz
les viandes de

du **04** au



ainelocale

chez nous

du 19 mai

baq-W



Fédération Nationale
des Bouchers



LE WAGYU BELGE

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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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



www.bb-bb.be

{NOUS CHERCHONS}

Des jeunes dynamiques (m/f) ayant l'envie d'entreprendre et l'esprit créatif pour effectuer un boulot passionnant dans une entreprise artisanale offrant des perspectives d'avenir. Sécurité d'emploi et bon salaire garantis!

{PROFIL}

Un esprit créatif est indispensable. Le sens des responsabilités, l'ordre et la prise d'initiatives sont dans ta nature. Tu es dynamique, tu as soif d'apprendre et tu aimes les contacts.

{NOUS OFFRONS}

Un boulot passionnant et varié, demandant le sens des responsabilités, effectué dans un environnement de travail chaleureux et familial, avec des possibilités de progression et un salaire attractant.

CONCOURS

UNE AUBAINE POUR TOUS LES BOUCHERS ALERTES ET CALES !

Gagnez un Jambon de Bruges !

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

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

Le nom des gagnants sera publié dans notre revue et ils pourront se faire livrer le Jambon de Bruges gagné par leur grossiste, au moyen du bon-valeur obtenu.

La firme Hoste et la rédaction de la Boucherie Belge vous souhaitent bonne chance.

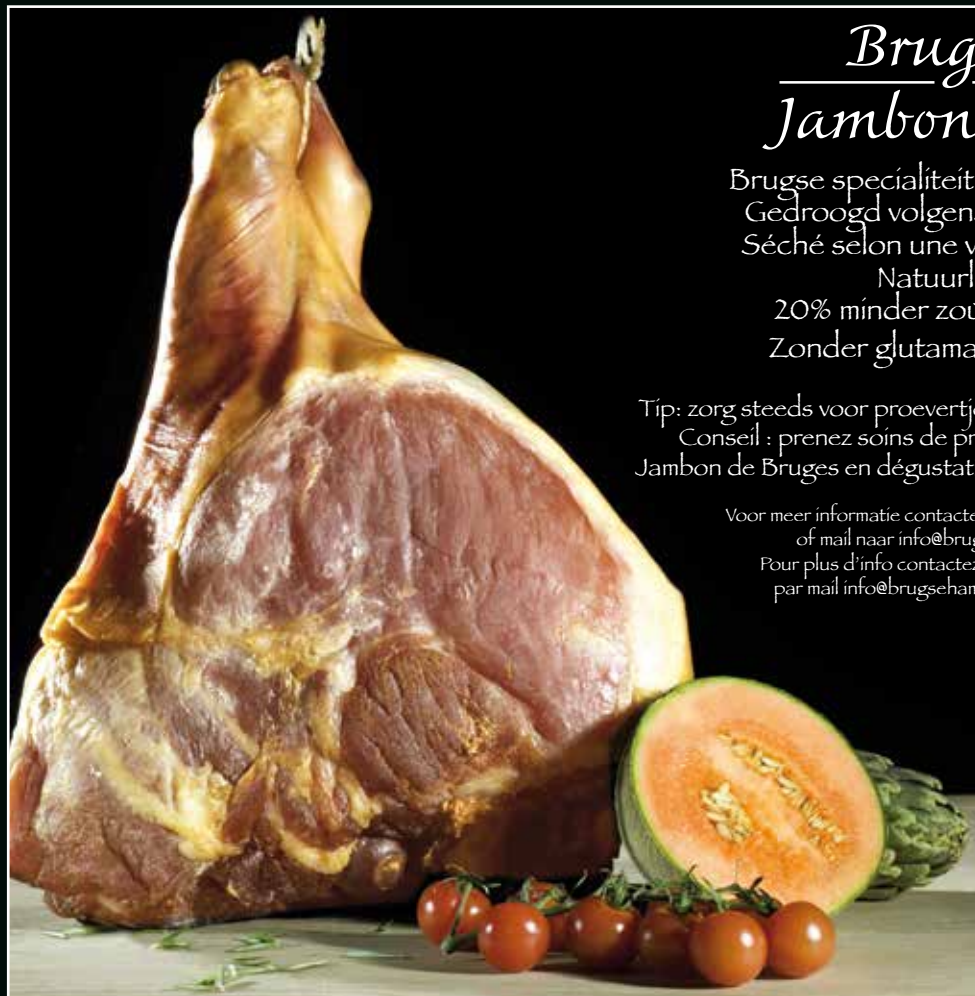
Question : Qui a écrit l'article technique ?

Adressez-nous vos réponses avant le 21-05-2019 Les noms des 5 lauréats seront publiés dans notre prochaine édition. Bonne chance et REAGISSEZ TOUT DE SUITE !

NOM :

ADRESSE :

Tél. :



Brugse Ham *Jambon de Bruges*

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

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

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



BOUCHER ... UN MÉTIER QUI A DE L'AVENIR!

CHOISISSEZ LE MÉTIER DE BOUCHER
Un métier passionnant avec la sécurité d'emploi.

Es-tu le candidat que nous cherchons?



(NOUS CHERCHONS)
Un jeune dynamique (ou/elle) qui aime travailler dans un environnement professionnel et qui a une bonne expérience dans une entreprise artisanale ou commerciale.

(PROFIL)
Un esprit créatif et responsable. Le sens des responsabilités, l'ordre et la propreté d'outils sont dans la liste. Tu es dynamique, tu as soif d'apprentissage et tu aimes les contacts.

(NOUS OFFRONS)
Un beau travail et de bons salaires. Le sens des responsabilités, effectuer dans un environnement de travail dynamique et familial, avec des possibilités de progression et un salaire attractif.

www.bb-bb.be

DOWNLOAD LE SUPPLÉMENT FORMATION DE NOTRE SITEWEB ET CHOISISSEZ UNE ÉCOLE QUI TE PERMETTRA DE RÉALISER TES RÊVES D'AVENIR...

Les efforts fournis ces dernières années par la Fédération Nationale et les écoles de boucherie pour revaloriser la formation de boucher, semblent enfin porter leurs fruits.

Nous entendons dire dans nos écoles que de plus en plus souvent, les jeunes optent délibérément pour un métier dans le secteur de l'alimentation et cela, c'est une très bonne chose.

Les autorités ont également fait de gros investissements dans la revalorisation de la formation en boucherie, entre autres par l'intermédiaire de l'apprentissage en alternance en Flandre et de la relance de l'enseignement technique de boucher en Wallonie.

Heureusement, la perception du métier de boucher est enfin à nouveau positive. Notamment parce que le consommateur a de plus en plus de respect pour le travail du boucher artisanal, garant de la fraîcheur, de la sécurité et de la haute qualité de son assortiment. De nos jours, ça marche bien pour l'artisan qui a bâti une relation de confiance avec son client. Celui-ci a besoin des conseils d'un professionnel et il les trouve gratuitement chez son boucher artisanal.

Si précédemment, nos boucheries étaient surtout des entreprises d'une personne avec le boucher à l'atelier et son épouse au magasin, aujourd'hui ce sont souvent des entre-

prises occupant du personnel. Malgré cette transformation, la plupart de nos boucheries ont réussi à sauvegarder le caractère familial de leur entreprise : on est à l'écoute des collaborateurs et l'ambiance est décontractée. C'est un des meilleurs atouts pour trouver du personnel.

Il faut évidemment travailler dur, mais cela ne ressemble en rien à ce qui se passe dans la grande distribution, avec son travail répétitif et sa chasse au profit.

Dans la boucherie d'aujourd'hui, le travail d'équipe et le contact social avec le client jouent un rôle important. Chacun a une tâche à remplir et a la possibilité de s'y épanouir ou d'exceller dans une partie déterminée du travail.

Les bouchers artisanaux sont là pour fournir aux clients un assortiment de qualité, les vendeuses pour les servir impeccablement au magasin et les cuisiniers pour mettre leur créativité au service de la préparation de plats, de potages, de salades, ... Ils se complètent à la perfection et sans collaborateurs, pas d'entreprise florissante.

Vu la pénurie sur le marché du travail, il y a suffisamment de travail dans notre secteur. La plupart des bouchers prennent donc soin des membres de leur équipe. Quiconque travaille bien, trouve du boulot dans une boucherie artisanale, ce qui lui offrira pas mal d'opportunités et de défis à relever. Une belle chance à saisir donc pour toute personne à la recherche d'un travail passionnant et de la sécurité d'emploi !

Cette sécurité d'emploi et une rémunération adaptée au travail sont des aspects qui font que les bouchers et tous ceux qui travaillent dans une boucherie ont un bel avenir devant eux. Le boucher artisanal a la possibilité de se distinguer de la grande distribution, en mettant l'accent dans sa propre entreprise sur la qualité et l'authenticité. L'attention que lui portent le boucher et son équipe, le consommateur ne la trouve pas au supermarché.

Tant le boucher-charcutier diplômé que son personnel ont donc intérêt à se recycler régulièrement, pour rester au courant des nouvelles tendances et méthodes de production et pour pouvoir assister leurs clients en actes, en paroles et en conseils, en tant que spécialistes de l'alimentation.

Nous publions ci-après le dossier formation annuel. Vous y trouverez toutes les informations possibles sur les réseaux d'enseignement et de formation dans le secteur de la boucherie.

Donnez au poster pour la promotion du métier de boucher la place qui lui revient dans votre magasin, car le métier a besoin de jeunes ambitieux avec une vision saine de l'avenir, pour concrétiser toutes les opportunités comme il le mérite.

Carine Vos.



Dans le cadre de la revalorisation des métiers techniques, le Centre de Technologie Avancée « l'expertise scientifique au service des métiers de l'alimentation » de l'ICA Libramont a décidé d'organiser un après-midi « découverte » pour les élèves de 6ème année de l'enseignement primaire.

Mission accomplie puisque ce 2 avril, 25 étudiants de 6ème primaire de l'Institut Centre Ardenne ont participé aux différents ateliers.

Ainsi, encadré par Denis Colin (professeur de boucherie), les jeunes ont pu découvrir le métier de la boucherie en produisant des steaks hachés dans les ateliers conçus dans les normes les plus strictes.

Dans les cuisines également dotées de ce qui se fait de mieux en termes de matériel, ils ont touché au métier de restaurateur en confectionnant, sous les directives de Joachim Craps (formateur du CTA) et de Michel Collignon (professeur d'hôtellerie), des petits pains et enfin rissolé leurs steaks hachés sur un magnifique fourneau à induction muni d'une plancha. La journée, bien réussie, s'est terminée autour d'une table riche d'échanges en dégustant un hamburger « maison », le tout cuisiné dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

L'occasion est donnée à Jean-Luc Louis de présenter et de faire découvrir le CTA.

Sachez que les CTA ont vu le jour grâce aux investissements consentis par le FEDER et par la Fédération Wallonie-Bruxelles. Ils sont implantés dans des établissements d'enseignement secondaire qualifiant, sont dotés

d'équipements de pointe et sont mis à la disposition des enseignants, des élèves quels que soient le réseau ainsi qu'aux travailleurs et aux demandeurs d'emploi.

Il en existe 30, 7 à Bruxelles, 23 en région Wallonne. Pour le secteur des métiers de l'alimentation, il existe 4 centres (Anderlecht, Tournai, Liège et Libramont).

A l'ICA (Institut Centre Ardenne), à « l'école hôtelière » les métiers de l'alimentation c'est une longue tradition. De nombreux chefs y ont été formés comme Maxime Collard « la Table de Maxime », Richard et Brice Thiry « les Plats Canailles de la Bleue Maison », Maxime Dienst « les Pieds dans le Plat », Olivier Accindinus élu meilleur artisan-cuisinier de Belgique en 2008, Joëlle et Vincent Morel-Jean « l'Eau à la bouche », Thierry Neyens « le Peiffeschof », Thierry et Maxence Gérard « la Gourmandière », Arabelle Meirlaen et bien d'autres... Tous ont porté la réputation de la section hôtelière de Libramont au-delà des frontières.

Il fût alors logique pour les promoteurs des CTA d'implanter l'un de leur centre des métiers de l'alimentation au sein d'une école dotée d'une telle réputation.

Les premiers ateliers ont été inaugurés le 5 décembre 2012 avec une boucherie, une salle vidéo conférence, un laboratoire et, le pool « cuisine » terminé en septembre 2015. De plus un projet de modernisation des équipements verra le jour prochainement. Il permettra au CTA d'enrichir son offre et de présenter aux apprenants de nouvelles formations avec du matériel de tout dernier cri. Ainsi, nous verrons arriver une imprimante alimentaire 3D, un four multifonction muni d'un fumoir, une armoire de longue maturation pour la viande, une table de cuisson sur pierre, une armoire de maintien à température, un four à braise,...

Par sa spécificité, le CTA de Libramont offre la possibilité, bien évidemment, d'acquérir des « techniques » avec du matériel de pointe mais aussi et surtout de comprendre les processus de





transformation des aliments. Mieux comprendre pour mieux faire. Découvrir de nouvelles présentations, de nouveaux accords de goûts. En bref, cet espace de formations permet à chaque participant d'exprimer son art.

De nombreuses formations à destination d'enseignants, d'étudiants et de professionnels du secteur y sont organisées.

Ainsi, nous entrons dans une nouvelle ère pédagogique, aux composantes bien différentes de celles de l'enseignement de plein exercice : d'une part, l'ouverture de nos locaux à tous les opérateurs de formation, comme Epicuris avec qui s'organise régulièrement des formations pour demandeurs d'emploi en boucherie et en cuisine de collectivités, à tous les réseaux d'enseignement et à tous les publics, de l'élève au travailleur ; d'autre part la nécessaire dynamique d'adéquation de l'offre de formation aux besoins du secteur de l'alimentation.

Tous ces paramètres génèrent une philosophie nouvelle pour l'ICA : celle d'une entreprise d'éducation et de formation ouverte aux attentes et besoins de la société dans laquelle elle est implantée.

Jean-Luc Louis, coordonnateur

CTA de l'ICA
Avenue Herbofin, 39
6800 Libramont
0473 93 91 29
061 230 542
cta.libramont@yahoo.com



!!Bloquez la date !!

Ce 19 Mai dès 12h
Portes Ouvertes

Nos élèves vous accueilleront avec leurs produits.
Pour tout renseignements supplémentaires,
commandes n'hésitez pas à contacter nos différentes
sections qui se feront un plaisir de vous aider !

Boucherie: 081/56.85.32 - boucherie.itca@gmail.com
Boulangerie: 081/56.93.44 - boulangerie.itca@gmail.com



L'ALTERNANCE, UNE OPPORTUNITÉ POUR LES ENTREPRISES

Transmettre son savoir et son savoir-faire, former un jeune à son image, bénéficier de l'aide d'un collaborateur qualifié, être soutenu financièrement ... tout cela est possible grâce à la formation en alternance.

Quelle est la particularité de la formation en alternance ?

L'alternance combine **pratique en entreprise** et **cours théorique et pratique au centre de formation**. Ce système de formation permet aux personnes de tout âge (dès 15 ans en apprentissage et 18 ans en chef d'entreprise) de suivre un parcours de formation menant à un métier.

Vincent Giroul, Directeur de l'efp confirme que l'offre de formation est très diversifiée : « Il y a environ **80 métiers**, dont **15** dans le secteur de l'**Horeca** et de l'**alimentation** (boucher, charcutier, traiteur, restaurateur, boulanger...). La qualité de nos formations se traduit surtout par le recours, dans notre centre, à des formateurs en lien direct avec la réalité de terrain - tous sont des professionnels en activité - et à des outils et techniques dernier cri. »

De leur côté, les **entreprises** sont de véritables **partenaires** qui participent à la formation quotidienne du jeune. Il s'agit pour elles d'une belle opportunité de recruter et de former quelqu'un spécifiquement à leurs besoins. Le jeune est alors encadré par un tuteur qui lui transmet ses savoirs, partage son expérience et surtout lui donne la chance d'apprendre son métier.

Pascal Dehant, patron-formateur, témoigne : « **Transmettre** mon métier est pour moi primordial. Il faut prendre le temps de former des jeunes et de leur apprendre les bonnes techniques afin que le métier perdure et que l'apprenant soit plus productif ! Ma plus grande satisfaction est de voir mes apprentis épanouis et de savoir qu'ils vont continuer à exercer ce métier de partage. »

Dans un tel système, tout le monde est gagnant ! L'apprenti ou le stagiaire perçoit une allocation mensuelle et bénéficie de l'expérience et des connaissances d'un professionnel pour le guider au quotidien. L'employeur, de son côté, peut compter sur le dynamisme de son collaborateur et le former aux spécificités de son entreprise, à son image, sa culture.



Sarah Van Boxstael est en dernière année de **formation** à l'efp en boucherie-charcuterie et témoigne : « Mon patron est artisan boucher et me transmet sa passion tous les jours ! L'ambiance est familiale, il me fait confiance et j'apprends à tout faire. En tant que femme, ce n'est pas toujours facile car c'est un métier physique. Mais avec mon patron, on trouve des trucs et astuces pour me soulager et me permettre de faire le travail comme il se doit. Je suis super bien encadrée, tant à la boucherie, qu'au centre de formation ».

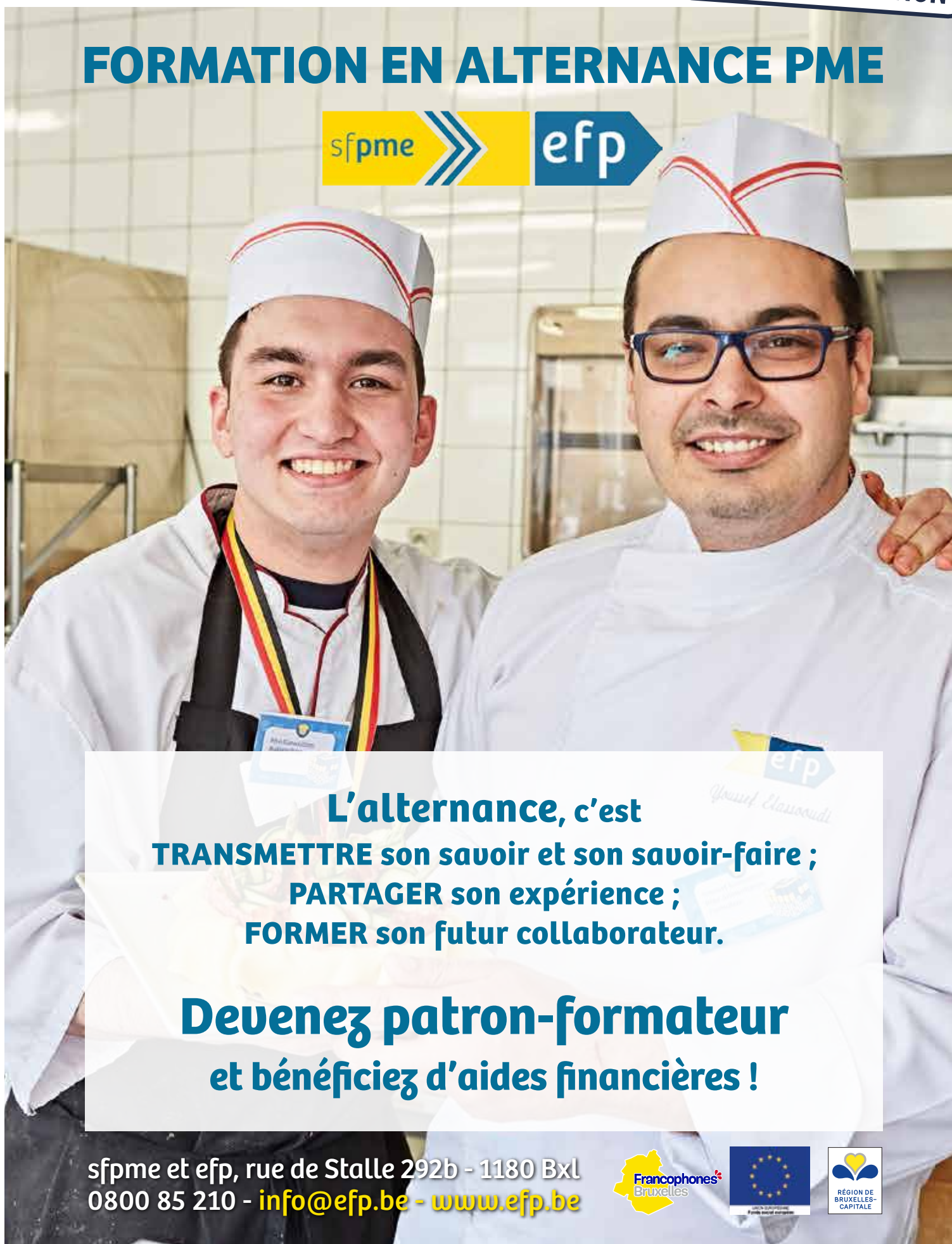
Comment engager un jeune en alternance ?

Contactez-nous et introduisez une demande d'agrément. Dès le début de la procédure, un délégué à la tutelle du sfpme vous accompagne dans les démarches. Il vérifiera, tout d'abord, que votre entreprise offre bien toutes les garanties en matière d'organisation et d'équipement pour garantir la formation du jeune. Il vous aidera, ensuite, à trouver le profil idéal selon vos critères (compétences, expérience, durée, ...) et servira, enfin, d'intermédiaire à la conclusion du contrat d'alternance ou de la convention de stage.

Ce système de formation vous intéresse et vous souhaitez obtenir plus d'informations ?

Contactez nous sur www.efp.be ou au 0800 85 210.

FORMATION EN ALTERNANCE PME



L'alternance, c'est
TRANSMETTRE son savoir et son savoir-faire ;
PARTAGER son expérience ;
FORMER son futur collaborateur.

Devenez patron-formateur
et bénéficiez d'aides financières !

sfpme et efp, rue de Stalle 292b - 1180 Bxl
0800 85 210 - info@efp.be - www.efp.be



FORMATION : VENTE DE BOISSONS ALCOOLISÉES

Si vous vendez des boissons alcoolisées vous devez disposer de l'autorisation Alcool éthylique et boissons alcoolisées - Commerçant. Cette obligation ne concerne pas seulement la vente de boissons avec un taux d'alcool élevé mais également si, dans votre Boucherie, vous vendez de la bière, du vin,...



Cette autorisation est gratuite mais doit être présentée lors de chaque contrôle des services des douanes et accises.

Le formulaire peut être obtenu auprès des services régionaux ou peut être téléchargé sur le site de l'Administration générale des Douanes et accises, https://finances.belgium.be/fr/douanes_accises/entreprises via Entreprises/Accises/Formulaires de demande/1. Formulaire de demande pour une autorisation alcool éthylique et boissons alcoolisées.

La demande d'autorisation doit être faite par écrit auprès de la Direction Régionale compétente.

Les Directions Régionales (7 au total) ne correspondent pas au territoire d'une province.

La Direction compétente pour vous peut être retrouvée dans liste publié dans cet article.

Direction régionale du douane et accises de Bruxelles.

Boulevard du Jardin Botanique 50 à 1000 Bruxelles
Tél. : 0257 624 50 - E-mail: da.brussels@minfin.fed.be

Direction régionale du douane et accises de Liège.

Rue de Fragnée 2 à 4000 Liège
Tél. : 0257 890 10 - E-mail: da.liege@minfin.fed.be

Direction régionale du douane et accises de Mons.

C.A.E. - B1-B2-B3, Avenue Melina Mercouri à 7000 Mons
Tél. : 0257 879 70 - E-mail: da.mons@minfin.fed.be

Sur le formulaire de demande, en plus des données administratives de votre entreprise, il y a lieu

- de cocher Nouvelle autorisation dans la rubrique Nature de la demande
- de cocher Commerçant dans la rubrique dans la rubrique Nature de l'activité
- de ne rien indiquer dans les sous rubriques Produits et Consommation estimée (uniquement pour utilisateur final/utilisateur) étant donné que ces rubriques sont destinées aux utilisateur recherche scientifique, utilisateur secteur médical, ... et NE PAS pour des commerçants

REMARQUE

Cet article est seulement pour l'achat de boissons alcoolisée auprès d'un vendeur qui a payé les droits d'accises en Belgique.

Dans des autre cas il y a lieu de répondre aux obligations reprises dans la brochure Accises - Boissons alcoolisées pouvant être retrouvée à l'adresse

https://finances.belgium.be/fr/douanes_accises/entreprises/accises/produits-soumis-à-accise/alcool-et-boissons-alcoolisées

RESSORT REGIONS AGD&A

Région Bruxelles

Agglomération Bruxelloise

Région Liège

Agglomération liégeoise¹, Arlon, Amay, Amblève, Anthisnes, Attert, Aubange, Aubel, Awans, Aywaille, Baelen, Bassenge, Bastogne, Berloz, Bertogne, Bertrix, Blegny, Bouillon, Braives, Bullange, Burdinnes, Burg-Reuland, Butgenbach, Chaudfontaine, Chiny, Clavier, Comblain-au-pont, Crisnée, Dalhem, Daverdisse, Donceel, Durbuy, Engis, Erezée, Esneux, Etalle, Eupen, Faimés, Fauvillers, Ferrières, Fexhe-le-haut-clocher, Fléron, Florenville, Geer, Gouvy, Grâce-Hollogne, Habay, Hamoir, Hannut, Herbeumont, Héron, Herve, Hotton, Houffalize, Huy, Jalhay, Juprelle, La Calamine, La-Roche-en-Ardenne, Légglise, Libin, Libramont-Chevigny, Lierneux, Limbourg, Lincen, Lontzen, Malmédy, Manhay, Marche-en-Famenne, Marchin, Martelange, Meix-

devant-Virton, Messancy, Modave, Musson, Nandrin, Nassogne, Neufchâteau, Neupré, Olne, Oreye, Ouffet, Oupeye, Paliseul, Pepinster, Plombières, Raeren, Remicourt, Rendeux, Rouvroy, Saint-Georges-sur-Meuse, Saint-Hubert, Saint-Léger, Saint-Vith, Sainte-Ode, Soumagne, Spa, Sprimont, Stavelot, Stoumont, Tellin, Tenneville, Theux, Thimister-Clermont, Tinlot, Tintigny, Trois-Ponts, Trooz, Vaux-sur-sure, Verlaine, Verviers¹, Vielsam, Villers-le-Bouillet, Virton, Visé, Waimes, Wanze, Waremme, Wasseiges, Welkenraedt, Wellin.

Région Mons

Agglomération carolorégienne¹, le Borinage¹, Centre-Hainaut¹, Andenne, Anhée, Aiseau-Présles, Anderlues, Antoing, Assesse, Ath, Beaumont, Beauraing, Beauvechain, Beloeil, Bernissart, Bièvre, Binche, Braine-l'Alleud, Braine-le-Château, Braine-le-Comte, Brugelette, Brunehaut, Celles, Cerfontaine, Chastre, Chaumont-Gistoux, Chièvres, Chimay, Ciney, Colfontaine, Comines-Warneton, Court-Saint-Etienne, Couvin, Dinant, Doische, Ecaussinnes, Eghezée, Ellezelles, Enghien, Erquelines, Estaimpuis, Estinnes, Fernelmont, Fleurus, Flobecq, Floreffe, Florenne, Fosses-la-ville, Frasnes-Lez-Anvaing, Froidchapelle, Gedinne, Gembloux, Genappe, Gerpinnes, Gesves, Grez-Doiceau, Hamsur-Heure-Nalines, Hamois, Hastière, Havelange, Helecine, Hensies, Honnelles, Houyet, Incourt, Ittre, Jemeppe-sur-Sambre, Jodoigne, Jurbise, La Bruyère, La Hulpe, Lasne, Le Roeulx, Lens, Les Bons Villers, Lessines, Leuze-en-Hainaut, Lobbes, Merbes-le-Château, Mettet, Momignies, Mont-de-l'Enclus, Mont-Saint-Guibert, Morlanwelz, Mouscron¹, Namur¹, Nivelles, Ohéy, Onhaye, Orp-jauche, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Pecq, Peruwelz, Perwez, Philippeville, Pont-à-Celles, Profondeville, Quévy, Ramillies, Rebecq, Rixensart, Rochefort, Rume, Sambreville, Seneffe, Silly, Sivry-Rance, Soignies, Sombreffe, Somme-Leuze, Thuin, Tournai, Tubize, Villers-la-Ville, Viroinval, Vresse-sursemois, Walcourt, Walhain, Waterloo, Wavre, Yvoir.

L'ÉTERNELLE QUÊTE DU GOÛT



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

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Allez voir sur www.durocdolives.be.



RÔTI AU SPIRINGUE, SAUCE AU GORGONZOLA, MARSALA ET ÉCHALOTE

Ingrédients

800 grammes de rôti au spiringue - 4 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives -
600 grammes de pommes de terre grenailles - 1 cuillère à soupe de thym
séché - 8 échalotes (ne pas couper) - 1 dl de marsala - 5 dl de crème
entière - 300 grammes de gorgonzola cremoso - Poivre et sel

Versez la moitié de l'huile d'olive dans une poêle avec couvercle. Faites-y dorer le rôti sur toutes ses faces. Retirez la viande de la poêle et faites-y aussi dorer les échalotes entières. Mouillez avec le marsala et remettez la viande dans la poêle entre les échalotes. Posez un couvercle par-dessus et laissez mijoter durant une heure à feu très doux. Pendant ce temps, faites cuire les tranches de grenailles au four avec l'autre moitié de l'huile d'olive, du poivre, du sel et le thym : 25 minutes à 170°C. Vérifiez que la viande soit bien tendre et retirez-la de la poêle avec les échalotes. Versez la crème dans la poêle et portez à ébullition. Lorsque la sauce crémeuse est à ébullition, ajoutez le gorgonzola et remuez soigneusement. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Coupez la viande en tranches et arrosez généreusement de sauce. Servez avec les échalotes et les pommes de terre.



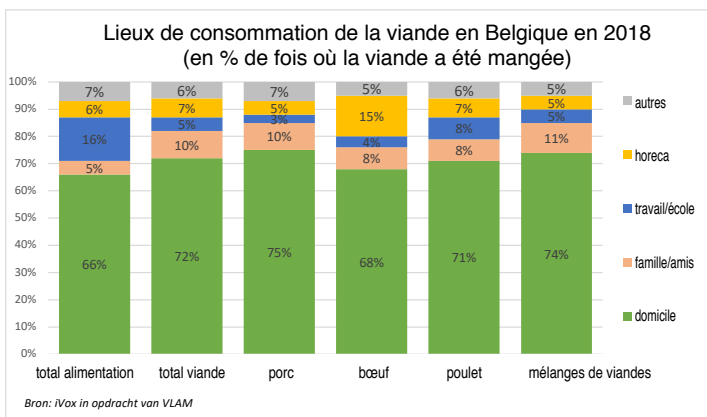
LES VIANDES PURES GAGNENT EN IMPORTANCE. LES BOUCHERS ONT GAGNÉ DES PARTS DE MARCHÉ EN 2018.

Le Belge reste un mangeur de viande régulier, ayant consommé un peu plus souvent de la viande hors de chez lui en 2018. Pour la consommation à domicile, on a noté un glissement des mélanges de viandes vers les viandes pures de porc et de bœuf. Au niveau des canaux d'achat, les bouchers ont gagné des parts de marché. C'est ce qui ressort d'une enquête effectuée par GfK Belgium et iVox pour le VLAM.

La viande garde une place importante dans l'assiette du Belge. En 2018, le Belge moyen a acheté 17,2 kg de viande fraîche à consommer à la maison (par rapport à 17,5 kg en 2017). Dans l'article qui suit, nous nous intéresserons à l'importance de la consommation à domicile et à l'extérieur, ainsi qu'aux critères d'achat, aux préférences de viande et aux canaux d'achat.

Le domicile reste le lieu de consommation par excellence

Le domicile est et reste le principal lieu de consommation pour l'alimentation, avec 66% des moments de consommation. Suite à la crise financière et économique survenue en 2008, les gens ont encore plus souvent mangé à la maison, dans la famille ou chez des amis, et le pourcentage a encore augmenté les années suivantes. Au cours de ces toutes dernières années, la consommation à l'extérieur a toutefois repris, atteignant à nouveau le niveau d'avant la crise. Nous avons plus souvent mangé à l'extérieur en 2018 qu'en 2017. Et la viande a un profil « à domicile » encore plus prononcé que l'alimentation en général. Pour l'ensemble de la catégorie viande et volaille, 72% des moments de consommation ont lieu à la maison, suivis par la famille et les amis en 2ème position avec 10%, puis l'horeca avec 7% et le travail/l'école avec 5%. Les autres 6% sont représentés e.a. par les événements, les salles de fêtes, ... Ces parts de marché varient toutefois d'une espèce de viande à l'autre. C'est ainsi que la viande de bœuf est proportionnellement plus souvent mangée dans l'horeca et la volaille au travail/l'école. La viande de porc et les mélanges de viandes sont par contre plutôt des produits consommés à la maison.

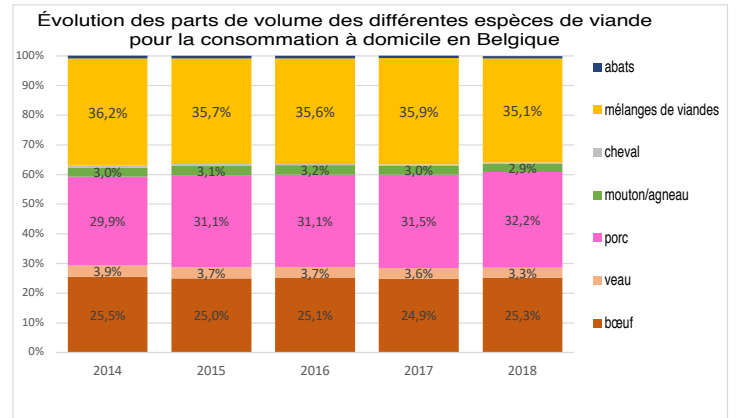


En 2018, glissement des mélanges de viandes vers les viandes pures

Dans la catégorie des viandes fraîches, on a noté pour la 1ère fois depuis des années une stabilisation de la consommation à domicile de bœuf et de porc, avec respectivement 4,4 et 5,6 kg par personne. Les mélanges de viandes (e.a. viandes hachées) et autres espèces de viande ont poursuivi leur baisse, ce qui a fait augmenter

la part de volume du porc et du bœuf en 2018. À un peu plus long terme, c'est surtout le porc qui a gagné en importance dans le panier de viande.

En termes de valeur, la viande de bœuf reste toutefois le principal segment, avec une part de 32% des dépenses, suivie par les mélanges de viandes avec 30%, la viande de porc avec 27% et la viande de veau avec 5%.



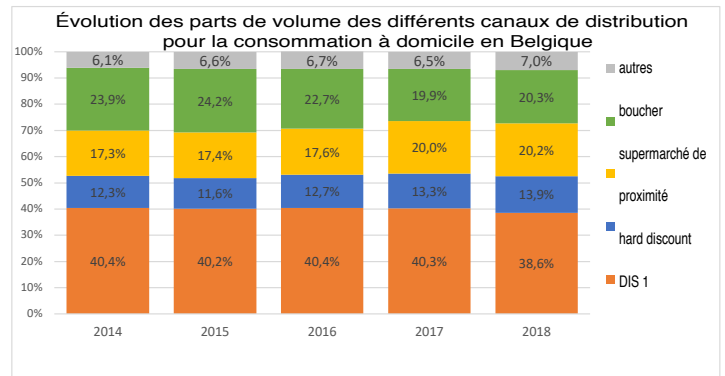
L'origine gagne en importance dans les critères d'achat de la viande

Il ressort d'une enquête effectuée en janvier 2019 par iVox que nous achetons de la viande en 1er lieu sur base de notre perception sensorielle : la viande a-t-elle l'air bonne et de qualité ? La couleur de la viande est un paramètre important à cet égard et la majorité choisit de la viande avec peu de graisse et sans petits os ni tendons. Par contre, les vrais amateurs de viande donnent proportionnellement plus souvent la préférence à de la viande avec de la graisse intramusculaire, parce qu'elle a plus de goût. La date d'emballage et la durée de conservation sont également scrupuleusement contrôlées. Il va de soi que le prix est un autre facteur de choix important, mais pas le plus important. Il faut qu'il y ait suffisamment de qualité et de confiance vis-à-vis de ce prix. En 2018, 14% ont indiqué qu'ils trouvaient la viande trop bon marché et 39% qu'ils la trouvaient trop chère, alors que 48% avaient une position neutre ou n'avaient pas d'avis. En fonction des convictions propres à chacun, d'autres critères entraînent encore en ligne de compte, comme un label de qualité, l'origine, les implications environnementales, le bien-être animal, le caractère bio, ... 61% des Belges déclaraient que le pays d'origine influençait dans une certaine mesure leurs achats de viande, alors qu'en 2013, ce pourcentage était de 52% : de plus en plus de Belges y attachent donc de l'importance. Parmi ceux qui attachent de l'importance au pays d'origine, 70% ont une forte préférence et 27% une légère préférence pour la viande de chez nous, et ce parce qu'elle est souvent meilleur marché, qu'elle soutient l'économie locale, qu'il y a des contrôles stricts et des normes élevées, qu'elle respecte mieux l'environnement (e.a. transport), qu'elle est plus fraîche, etc ... On suppose que la viande étrangère a un autre goût, que certains veulent de temps en temps essayer (p.ex. au restaurant), mais on est satisfait du goût de la viande de chez nous et on n'a donc pas besoin, pour les raisons invoquées ci-dessus, d'acheter régulièrement de la viande étrangère. Seulement 3% déclarent préférer celle-ci.

Les bouchers ont pu regagner des parts de marché en 2018.

DIS 1, les hypermarchés et les grands supermarchés (Albert Heijn, Hypermarchés Carrefour, Carrefour Market, Colruyt, Supermarchés Delhaize, Makro, ...) restent les principaux acteurs, avec une part de volume de 39%. Ils ont toutefois perdu des parts de marché en 2018, principalement au profit du hard discount (Aldi et Lidl). Les supermarchés de proximité ont pu maintenir leur forte poussée de 2017.

Il est important de constater que les bouchers, après une baisse au cours des dernières années, ont pu regagner des parts de marché en 2018. 20% du volume et 24% des dépenses en viande sont revenus au boucher au cours de cette année.



LA SEMAINE DU BOUCHER



MERCI À TOUS LES MEMBRES QUI ONT PARTICIPÉ À LA SEMAINE DU BOUCHER 2019



L'ASPERGE

LÉGUME DU MOIS

Revoilà les asperges : ils saluent le retour du printemps. Vous avez environ 3 mois pour profiter de l'«or blanc» (d'avril à juin) : c'est bien trop court pour les vrais amateurs. Les asperges ont une saveur douce et un arôme délicieux. La culture des asperges est un processus délicat, qui demande beaucoup de travail, mais que nos cultivateurs maîtrisent heureusement à la perfection, avec le résultat fantastique que nous connaissons et que nous attendons chaque année avec impatience. Saviez-vous qu'à côté des fameuses asperges blanches, il en existait aussi des variétés vertes et mauves ? Si les variantes colorées ont besoin de moins de soins, la saveur fine de la variété blanche y est moins prononcée. Les 3 espèces proviennent de la même plante, mais avec un mode de croissance différent.

COMMENT ACHETER DES ASPERGES DE QUALITÉ ?

Quand vous achetez des asperges blanches, faites attention qu'elles n'aient pas une teinte rose ou bleue. La tête doit être ferme et intacte. Si elles ont une odeur acide, ne les achetez pas. La partie inférieure de la tige ne peut pas être ligneuse, creuse ou sèche. Les asperges vertes ne peuvent pas être fibreuses. Prévoyez environ 300 à 350 grammes par personne. Vous doutez de la fraîcheur ? Frottez les asperges l'une contre l'autre : si vous entendez un léger crissement, c'est qu'elles sont fraîches.

COMMENT LES PRÉPARER ?

Cassez les extrémités des tiges avec précaution. Tenez l'asperge bien à plat sur un plan de travail entre le pouce et l'index et épluchez-la précautionneusement de haut en bas avec un couteau-économiste. Il est important d'enlever toutes les parties fibreuses, qui ont un goût amer et restent coincées entre les dents.

L'asperge verte ayant une peau plus fine, elle ne doit pas nécessairement être épluchée. Si vous voulez quand même la peler, mettez-la d'abord 30 minutes dans l'eau froide : ce sera plus facile.

Les asperges doivent, selon leur grosseur, être cuites de 8 à 10

minutes dans l'eau salée. Quand elles tombent dans le fond, c'est qu'elles sont cuites. Laissez-les alors égoutter sur un essuie de cuisine.

ET L'ASPECT SANTÉ ?

Les asperges sont riches en fibres alimentaires et en vitamine C. Avez-vous déjà remarqué que l'urine avait une odeur particulière, assez forte, quand vous aviez mangé des asperges ? C'est dû à certains composés sulfurés volatils qui apparaissent presque immédiatement dans l'urine quand vous avez mangé des asperges. Tout le monde ne sera pas dérangé par cette odeur, que tout le monde ne sent pas de la même manière. Ce phénomène ne porte par ailleurs pas atteinte à la valeur alimentaire des asperges et c'est heureux...

COMMENT LES CONSERVER ?

La meilleure manière de conserver des asperges est de les envelopper dans un essuie humide, à un endroit frais et sombre. On peut ainsi les garder environ 3 jours. Vous voulez les congeler ? C'est possible, mais il faut alors les blanchir. Laissez-les ensuite refroidir et congelez-les de préférence avec le liquide de cuisson. Ils se conservent alors facilement pendant 9 mois.

ASPERGES À LA FLAMANDE



Rien de tel que de bonnes asperges à la flamande avec des asperges belges ultra-fraîches. Pas étonnant que ce plat soit devenu un classique de chez nous.

Ingrédients

4 œufs durs

2 bottes d'asperges

250 grammes de beurre

1 bouquet de persil frais ou de persil séché

poivre, sel et noix muscade

Préparation

Épluchez les asperges de haut en bas. Coupez leur talon. Faites-les cuire al dente dans de l'eau salée.

Faites cuire les œufs pendant 8 à 9 min. pour obtenir des œufs durs. Plongez-les dans l'eau froide, pelez-les puis écrasez-les avec une fourchette. Hachez le persil, ajoutez-le aux œufs et assaisonnez de noix de muscade, sel et poivre. Faites fondre le beurre et ôtez la mousse qui se forme en surface. Versez ce beurre clarifié sur les œufs et mélangez bien.

Disposez les asperges sur une assiette et garnissez-les avec le mélange d'œufs.

Laissez les pointes libres.

LANGUE DE VEAU AUX ASPERGES



Ingrédients

1 langue de veau

légumes pour soupe coupés grossièrement (1 oignon, 1 carotte, 1 poireau, 2 branches de céleri)

le jus d'1/2 citron

2 jaunes d'œufs

200 ml de crème

200 ml de vin blanc sec

2 c à s de persil finement haché

250 g de champignons

500 à 800 g d'asperges blanches

2 c à s de farine

2 c à s de beurre fermier

sel et poivre

Préparation

Faites tremper la langue dans de l'eau salée pendant 2 heures. Remplacez l'eau une fois. Placez la langue dans de l'eau chaude salée. Une fois que l'eau bout, laissez cuire pendant 5 min. Ensuite, jetez l'eau et remplissez à nouveau d'eau chaude salée. Ajoutez-y les légumes pour soupe et laissez cuire à feu doux pendant 2 heures.

Retirez la langue de l'eau et filtrez le jus de cuisson. Nettoyez entretemps les asperges et faites les blanchir dans de l'eau salée pendant 8 à 12 min., selon leur grosseur.

Pelez la langue. Coupez la plus belle partie de la langue en fines tranches.

Nettoyez les champignons avec une petite brosse, coupez-les en fines tranches et faites-les cuire à l'étuvée dans un peu de beurre avec sel et poivre. Faites fondre 2 c à s de beurre dans une autre poêle et ajoutez-y 2 c à s de farine. Mélangez le tout et laissez mousser quelques instants. Déglacez avec ± 1 verre de jus de cuisson et le vin blanc. Mélangez jusqu'à obtenir une sauce épaisse.

Dans un bol, mélangez les jaunes d'œuf avec la crème et ajoutez cette préparation à la sauce. Veillez à ne pas laisser cuire !

Assaisonnez avec le jus du citron et un peu de sel et de poivre.

Ajoutez les champignons cuits et les asperges. Décorez de persil haché.

Ce plat s'accompagne très bien de pommes de terre nature.

CONTRE-FILET ET SON DUO D'ASPERGES



Ingrédients

4 tranches de contre-filet de 120 g chacune

2 bottes d'asperges

beurre fermier

huile d'olive

4 oignons de printemps

1 citron vert

menthe et coriandre fraîches
 50 g de fromage vieux râpé
 noix de muscade
 poivre et sel

Préparation

Épluchez les asperges et coupez l'extrémité ligneuse. Coupez la moitié des asperges en 3 morceaux de longueur égale et coupez ces morceaux en 2 dans le sens de la longueur. Cuisez-les lentement dans une noix de beurre fermier. Ajoutez poivre, sel et noix de muscade. Veillez à ce que les asperges ne brunissent pas. Coupez le restant des asperges en fines lamelles avec un couteau-économiste. Mettez-les dans un bol et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez avec le zeste de citron vert et la moitié du jus. Émincez la menthe et la coriandre fraîches, ainsi que les oignons de printemps et ajoutez-les aux asperges crues. Terminez avec le fromage râpé. Poivrez et salez les tranches de contre-filet et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Grillez la viande des 2 côtés sur une plaque de cuisson plate jusqu'au point de cuisson souhaité. Déposez les asperges cuites au beurre sur l'assiette. Déposez-y les tranches de contre-filet, garnissez avec la salade d'asperges et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

PETITE TOUR D'ASPERGES AU JAMBON CUIT AU FOUR

**Ingédients**

2 bottes d'asperges blanches
 6 œufs
 1 bouquet de persil
 4 tranches de jambon cuit au four
 beurre clarifié
 noix de muscade
 poivre et sel

Préparation

Cuisez les asperges al dente dans de l'eau légèrement salée.

Garnissez des anneaux en inox de tranches de jambon cuit. Coupez les asperges à la même longueur et placez-les debout dans l'anneau, contre le jambon. Cuisez des œufs durs, écrasez-les et mélangez-les avec le beurre clarifié et le persil haché, ajoutez poivre, sel et noix de muscade. Chauffez les anneaux au four pendant quelques minutes et ajoutez une partie du mélange d'œufs. Démoulez sur des assiettes chaudes et disposez le restant de la garniture tout autour.

SOUPE D'ASPERGES, CROSTINIS ET PESTO

**Ingédients**

Pesto de roquette
 100 g de roquette
 1 gousse d'ail
 3 c à s de fromage râpé (pecorino ou parmesan)
 2 c à s de pistaches non salées, grossièrement hachées
 3 c à s d'huile d'olive
 zeste d'½ citron

Soupe d'asperges

1 c à s d'huile d'olive
 1 échalote, ciselée
 500 g d'asperges vertes, en gros morceaux
 6 dl de bouillon de poule ou de légumes
 sel et poivre
 roquette (garniture)

Crostinis

1 baguette ciabatta, en tranches
 huile d'olive

Préparation

Pesto de roquette

Versez tous les ingrédients dans un robot de cuisine et mixez pour obtenir un mélange onctueux.

Soupe d'asperges

Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive. Versez le bouillon et portez à ébullition.

Ajoutez les asperges et laissez cuire pendant 15 min. Mixez au mixeur plongeur.

Crostinis:

Badigeonnez les tranches de pain avec un peu d'huile d'olive.

Faites griller au four ou sur un grill jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Servez votre soupe garnie de roquette avec les crostinis et le pesto.

RÂBLE DE LAPIN CUIT DANS LE GROS SEL MARIN, ASPERGES VERTES, PETITS POIS, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BRUGGE BLOMME ET JUS DE VIANDE À LA KRIEK



Ingrédients

2 râbles de lapin
 8 pommes de terre
 2 dl de lait
 1 noix de beurre
 80 g de fromage Brugge Blomme
 1 kg de gros sel marin
 3 œufs
 150 g de farine
 4 branches de romarin
 250 g de petits pois (évtl. surgelés)
 2 bottes d'asperges vertes
 3 gousses d'ail

1 échalote émincée

4 dl de fond brun

1 dl de bière Kriek

roux brun

poivre et sel

Préparation

Mélangez le gros sel marin, les œufs et la farine jusqu'à obtention d'une pâte à sel. Colorez les râbles de lapin dans la casserole.

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau salée portée à ébullition. Épluchez les asperges et coupez-les en morceaux de ± 4 à 5 cm. Pendant ce temps, portez de l'eau légèrement salée à ébullition, plongez les asperges avec les petits pois dans l'eau bouillante pendant 4 min. et rincez à l'eau froide.

Préchauffez le four à 180°C. Prenez une plaque de cuisson, couvrez le fond d'une fine couche de pâte à sel, déposez-y les râbles de lapin, répartissez le romarin et l'ail par-dessus et recouvrez d'une croûte de sel. Mettez la plaque de cuisson dans le four pendant 10 min., enlevez les râbles du four et laissez encore reposer pendant 8 min. Pendant ce temps, faites la purée avec le Brugge Blomme. Portez à ébullition 4 dl de fond avec 1 dl de Kriek, salez et poivrez, laissez réduire et liez avec le roux brun. Faites revenir l'échalote émincée, ajoutez les petits pois et les morceaux d'asperges, et un peu d'eau, poivrez et salez. Brisez la croûte de sel des râbles de lapin, faites des filets et dressez ceux-ci sur l'assiette, avec les légumes, la purée et le jus.

Beco[®]

POLYESTER & INOX
 Résiste à
 la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

Petites annonces

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

EMPLOI

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

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

CHERCHÉ : BOUCHER FLEXI-JOB – 1 J/SEM. POUR L'ATELIER (DÉSOSER, PRÉP.CHARC,...) - CENTRE BRUXELLES.
CONTACT : 0479/908661

MATÉRIEL

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

IMMO

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

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

A REMETTRE : BRABANT W – BOUCHERIE-CHARCUT. PLEINE EXPANSION – FC COM 40.000 EURO – NORMES EU INFO : ÉCRIRE AU BUREAU DU JOURNAL SOUS LE N° 4011

A VENDRE : ATELIER ET COMMERCE DE BOUCHERIE – 478 M² SUR TERRAIN DE 2128 M² - DANS PARC ACTIVITÉS ÉCONOMIQUE MIXTE – BARVAUX S/O – EXCELLENT ÉTAT
TÉL. : 0475 64 26 34

A REMETTRE : BOUCHERIE À REMETTRE POUR RAISON DE SANTÉ DANS LE BRABANT WALLON.
CHIFFRE D'AFFAIRES EN PLEIN EXPANSION.

À VENDRE OU À LOUER - POSSIBILITÉ DE REPRISE DE LA SOCIÉTÉ.
TÉL. : 0494 76 92 66

A REMETTRE: BOUCHERIE-CHARCUT. BRAINE-LE-COMTE.
TÉL. : 067 64 68 23

A REPENDRE: HAINAUT : COMMERCE AMBULANTE EN CHARCUTERIES – AFFAIRE APPRÉCIÉE DEPUIS 42 ANS – AVEC CAMION TRÈS BIEN ÉQUIPÉ- 5 MARCHÉS – PEU DE CONCURRENCE
MAIL : DAVVAN@TELENET.BE – TÉL 0476 55 41 41

A VENDRE : BOUCHERIE « L'ARDENNAISE »
SITUÉE À GILLY, CHAUSSÉE DE FLEURUS 255.
MAISON DE COMMERCE ET FONDS DE COMMERCE (BOUCHERIE-TRAITEUR) D'UNE GRANDE RENOMMÉE ET AYANT UNE LARGE CLIENTÈLE EXISTANTE SITUÉE SUR UN AXE TRÈS FRÉQUENTÉ ET FACILE D'ACCÈS COMPOSÉE DE :
SOUS-SOL : 3 CAVES
REZ-DE-CHAUSSÉE : PIÈCE AVANT UTILISÉE COMME MAGASIN, GRANDE CHAMBRE FROIDE, COMPTOIR-FRIGO AINSI QUE DIVERS MEUBLES ET MATÉRIEL, CUISINE, BUREAU, VÉRANDA AVEC WC ET DÉBARRAS ; ÉTAGE : 4 CHAMBRES ; GRAND GRENIER AMÉNAGEABLE, JARDIN, CHÂSSIS SIMPLE VITRAGE, CCG. SUPERFICIE TOTALE 330 M², RC 818 EUROS
PRIX SOUHAITÉ : 160.000,00 LE TOUT
VISITES : RENSEIGNEMENT EN L'ETUDE
ETUDE DU NOTAIRE OLIVIER VANDENBROUCKE
(OLIVIER.VANDENBROUCKE.NOTAIRE@SKYNET.BE)
RUE ARTHUR BAUDHUIN, 55 - 6220 LAMBUSART
SPRL OLIVIER VANDENBROUCKE, NOTAIRE
T.V.A. : 0894.478.075. WWW.NOTAIREOLIVIERVANDENBROUCKE.BE
TEL : 071/82.30.30 - FAX : 071/82.30.39



la Boucherie Belge

Av. Houba de Strooper, 784

bte 6 1020 Bruxelles

Pour toutes vos annonces

vous pouvez contacter

Carine au 02 735 24 70 ou

e-mail:

carine.vos@federation-bouchers.be

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

CALENDRIER

29-09-2019 FÊTE DE LA CORPORATION DES BOUCHERS
DE SAINT - HUBERT EN ENVIRONS

CONTRÔLES ANNONCÉS PAR L'AFSCA (DIS EN VILLE)

juin/19 BNA Couvin - Viroinval - Doische

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 02/06/2019. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 21/05/2019 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés août 2019.

NOUVELLES FOURCHETTES DE PRIX POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE VENTE

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

A PARTIR DE 6 MAI 2019

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

1/04/19 au 7/04/19

8/04/19 au 14/04/19

15/04/19 au 21/04/19

22/04/19 au 28/04/19

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,21 et +	€ 7,92 et +	€ 3,67 et +
2	€ 5,58 à moins de € 6,21	€ 6,79 à moins de € 7,92	€ 3,22 à moins de € 3,67
3	€ 4,38 à moins de € 5,58	€ 6,01 à moins de € 6,79	€ 2,70 à moins de € 3,22
4	€ 3,53 à moins de € 4,38	€ 5,53 à moins de € 6,01	€ 2,46 à moins de € 2,70
5	moins de € 3,53	moins de € 5,53	moins de € 2,46

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,50 et +
2	€ 2,38 à moins de € 2,50
3	moins de € 2,38

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
4/04/19	AFSCA: Plate-forme sous-produits animaux	F.Vercruyssen
15/04/19	Saveurs & Métiers: réunion	Ph. Bouillon, C.Vos
25/04/19	Lauréats du travail	I.Claeys, J.-L. Pottier, F. Vercruyssen, C.Vos

POIVRONS ROUGES POINTUS FARCIS

20 Poivrons rouges pointus
1.5 kg Haché mixte épicé
(= 15 g de *Verstegen Super épices* pour hachis par kg de haché)
ou 1.5 kg Haché de poulet épicé
(= 35 g *Verstegen Mélange d'épices* pour saucisse fraîche volaille par kg de haché)
5 g **Chermoula Verstegen**
+ 5 g **Lahtor Verstegen**
ou **Gamsa Medina Verstegen**



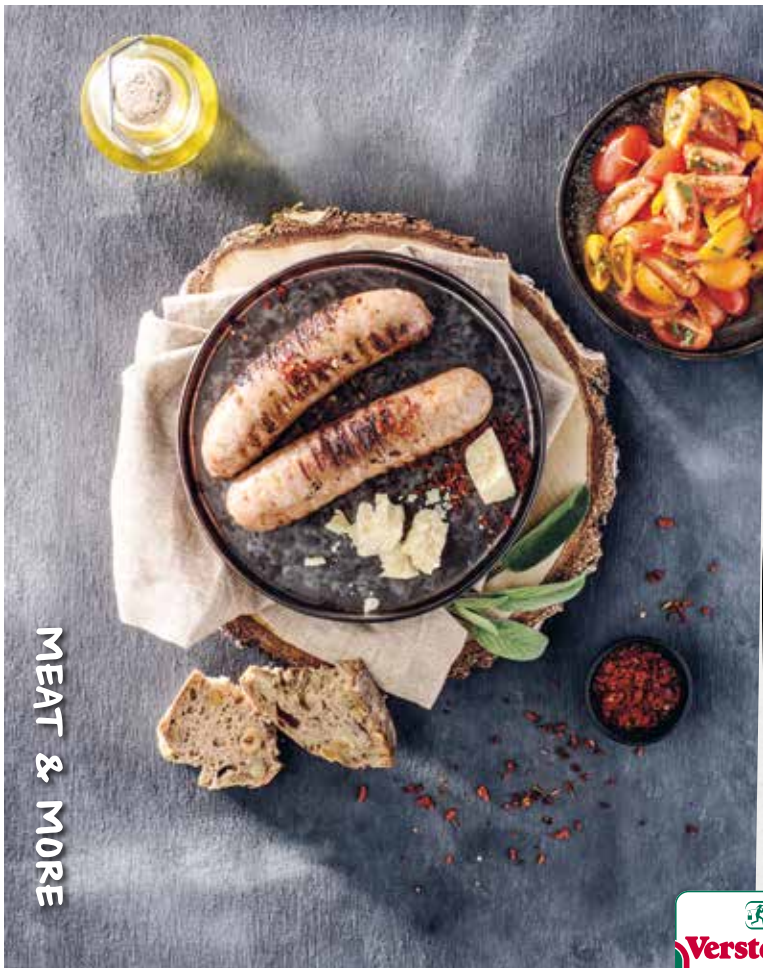
EXTRA BOOST DE SAVEUR :
AJOUTEZ 2 G DE YED1 BAHARAT VERSTEGEN.

EXTRA FRAICHEUR :
AJOUTEZ DE LA MENTHE FRAICHE OU DU PERSIL PLAT.
UN PEU D'AIL OU DE ZESTES DE CITRON
FERONT ÉGALEMENT L'AFFAIRE.

POUR ENCORE PLUS DE LÉGUMES
AJOUTEZ UNE BRUNOTSE DE POTIRONS AU HACHÉ.



MEAT & MORE



MEAT & MORE

SAUCISSE ITALIENNE BBQ

1 kg Haché mixte épicé
(= 70% viande de porc et 30 % viande de boeuf)
40 g Copeaux de parmesan
Boyaux porc 32/35 retroussés
Verstegen
30 g/kg **Season Pepper Harissa Verstegen** ou **Season Pepper Arabiatta Verstegen** ou 20 g **Spicemix del Mondo Chimichurri Verstegen**

Mélangez les copeaux de parmesan et le *Season Pepper Harissa* ou le *Season pepper Arabiatta* ou le *Spicemix del Mondo Chimichurri* à la viande hachée. Remplissez-les dans le boyau porc 32/35 et façonnez en saucisses d'environ 10 cm.



BROCHETTES DE CUISSSES DE POULET FIESTA



1.2 kg Viande de cuisses de poulet
60 g **World Grill Fiesta Peru Verstegen**
10 Grenailles cuites avec la peau
10 Beaux champignons de Paris

Coupez les cuisses en petits morceaux et mélangez-les avec le World Grill Fiesta Peru. Piquez sur des broches et terminez par les grenailles cuites et un champignon.

Garnitures supplémentaires : tomate-cerise et mini-poivron ou sweet bites.

CONSEIL



VOUS POUVEZ AUSSI AJOUTER UN MORCEAU DE CITRON.

CONSEIL POUR LA SAUCE

MÉLANGEZ 1 KG DE YAOURT AVEC 40 G DE WORLD GRILL FIESTA PERU = UNE DÉLICIEUSE BROCHETTE ESTIVALE AUX SAVEURS RAFRAICHISSANTES, UN VRAI MUST !

MEAT & MORE

FILET DE PORC FARCI CHINATOWN

5 Filets de porc
25 g **Mélange d'épices pour brochettes avec sel Verstegen**
120 g **World Grill Chinatown Verstegen**
15 Tranches de jambon italien
Tranches de carottes plates et longues (épaisseur 0,25 cm)
Tranches de courgettes plates et longues
25 **Bamboosticks Gun-shaped Verstegen**

Coupez les filets de porc le long pour qu'ils forment une sorte d'enveloppe. Assaisonnez de Mélange d'épices pour brochettes. Nappez l'intérieur et l'extérieur de World Grill Chinatown. Farcissez avec les courgettes et les carottes et enrobez dans le jambon italien. Fixez avec des Bamboosticks.

CONSEIL

À VENDRE AVEC LE GUILTY FREE PINKI PERI VERSTEGEN.

CONSEIL ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES

MÉLANGEZ LES MORCEAUX CUITS DE CAROTTE, POMME DE TERRE ET COURGETTE AVEC LE VERSTEGEN WORLD GRILL BASIC SEASALT & LAMPONG PEPPER ET LE MÉLANGE D'ÉPICES POUR BROCHETTES. VENDRE EN ACCOMPAGNEMENT POUR RÉCHAUFFER AU BBQ.



MEAT & MORE

TASTY INSPIRATION FOR

BAR-BE-CUE

Outdoor & Cooking



World Grill Chinatown

code: 481202 – contenu 2,5 l

Régalez vos papilles dans les riches saveurs, odeurs et expériences de Chinatown.

Les notes intenses/chaudes/douces/épicées d'anis étoilé, des cinq épices chinoises et d'une pointe de cannelle.

Une véritable merveille avec la viande de porc, le gibier et la volaille. Un must avec des ribs, du lapin ou du filet de porc, mais aussi avec des aubergines, des plats de riz au wok, ...



Sans allergènes

Saveurs et couleurs naturelles

Sans sucres ajoutés

100 % du goût



Versteegen. Enjoy great taste.