

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 3 juin 2018 n°6

MEAT EXPO

30 SEPTEMBRE &
1-2-3 OCTOBRE 2018
KORTRIJK XPO

WWW.MEATEXPO.BE

REPORTAGE PETRA ET FILIP
VERMEULEN, SLEIDINGE

LE POULET AU BBQ

CUIRE ET RÔTIR LA VIANDE

MEAT EXPO 2018

RGPD POUR L'EMPLOYEUR

LE POULET AU BBQ

VOTRE ARTISAN BOUCHER
VOUS GARANTIT DES PRODUITS
de la plus haute qualité



www.bb.bb.be

Editorial

Quand les étudiants entament leur période de blocus, ce sont les vacances qui s'annoncent pour nous. Encore quelques jours de patience et nous pourrons partir avec armes et bagages vers des contrées ensoleillées, pour recharger nos accus en prévision de l'automne qui s'annonce chargé.

Cet automne, en plus des soirées d'information, nous aurons au programme le salon MEAT EXPO et ses concours professionnels. Les préparatifs au salon se déroulent sans accroc. Pour la 1ère fois depuis des années, la surface du salon s'est à nouveau étendue. Il y a actuellement 5 palais remplis, avec 330 exposants qui piaffent d'impatience pour pouvoir vous accueillir à leur stand.

Dans le cadre de ce salon, la Fédération Nationale organise une série d'animations, avec le dimanche les concours EUROBEEF, d'EXCELLENCE et JUNIORCUP et une exposition des produits, le lundi le Couteau d'Or et le mardi des démonstrations de BBQ sous la direction d'Erwin Mertens, Meilleur Boucher de Belgique 2015, pour nos jeunes en formation.

Les inscriptions aux concours commencent tout doucement à rentrer. À la demande de nombreux membres qui ont perdu de vue l'imminence de la date-limite d'inscription, les organisateurs du salon ont décidé, en accord avec nos présidents, d'accorder encore un peu de temps à tout le monde pour pouvoir quand même s'inscrire. Le secrétariat de Kortrijk Expo accepte-

ra les inscriptions aux concours jusqu'au 17 août. Passé cette date, les inscriptions seront clôturées, et ce de manière irrévocable!

Je lance ici un appel chaleureux à tous les bouchers artisanaux pour qu'ils participent. Participer à un concours de ce calibre n'est certainement pas inutile. Les vainqueurs des éditions précédentes peuvent témoigner qu'un succès au concours booste vraiment les ventes et que les produits primés attirent indiscutablement de nouveaux clients. Participer est réellement un must!

Entretemps, le projet VIS est terminé. Le projet a vraiment été quelque chose de positif, car il est apparu à la présentation des recettes renouvelées que les charcuteries artisanales contenaient bien moins de gras et de sel que les charcuteries industrielles.

Nous tenons ici à remercier le gouvernement flamand pour le soutien financier au projet et toute l'équipe VIS pour leur engagement et leur travail. Les résultats de l'étude et les petits films sont disponibles sur notre site web bb-bb.be.

Nous espérons que les membres ont appris quelque chose en lisant les articles parus dans la Boucherie Belge ou en assistant à un des ateliers et que la Fédération a ainsi apporté sa petite pierre pour donner de nos charcuteries artisanales une image de marque positive.

Un aspect non négligeable de la raison pour laquelle la Fédération a investi tellement de temps dans ce projet, est que grâce à cette étude scientifique, nous pouvons prouver au

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces- Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? - Calendrier	54

INFORMATIF/ACTUEL

Mercuriales - Question et reponse	5
Liste des partenaires	16-20
Formation prof Realco	32-33
RGPD pour l'employeur	36-37
La vente d'œufs en vrac.....	46
La fermentation prend de plus en plus de place dans l'alimentation.....	50-53

REPORTAGE

Reportage Petra et Filip Vermeulen à Sleidinge	6-10
--	------

VLAM

Brochure "Cuire & rôtir", avec le disque pratique cuire & rôtir!	26
Promo Coupe du Monde	31

LE POULET AU BBQ + AFFICHE

22-25

SALON

Meat Expo.....	34-35
----------------	-------

monde extérieur que le boucher artisanal se soucie vraiment de produire une alimentation saine en collaborant à une réduction générale de la quantité de sel et de gras dans les charcuteries artisanales.

Dans le prochain numéro de la Boucherie Belge, nos présidents présenteront le programme des soirées d'info d'automne et nous publierons probablement déjà un aperçu des salons 2019. En janvier, nous organiserons un concours de pâtés à Saveurs & Métiers à Namur et en septembre, nous vous accueillerons à Bibac Plus à Anvers.

L'équipe de la Fédération sait donc déjà ce qui l'attend cet automne.

Nous vous souhaitons à tous des vacances fantastiques et n'oubliez pas: inscrivez-vous sans tarder aux concours. Au plaisir de vous retrouver après les vacances!

Carine Vos



CONCOURS

Eurobeef, Junior Cup et Concours d'Excellence.....10-14
Question Jambon de Bruges 46

ARTICLE TECHNIQUE

Cuire et rôtir.....38-45

RECETTES

Degens/Rejo15
Verstegen.....47-49

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DE BOUCHERS

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

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

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

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

Johan Cuypers
Av. Houba de Strooper 784 bte 6
1020 Bruxelles
johan.cuypers@federation-bouchers.be

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Drukkerij Graphius
Eekhoudriesstraat 67
9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

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



MOTS DES PRÉSIDENTS

Nous sommes en pleine saison des barbecues. Cette période relance toujours nos ventes: dans nos étalages, nous avons l'opportunité de présenter de nouvelles choses: des viandes, des saucisses, des boudins et encore bien d'autres délicieuses spécialités.

Mais n'oublions pas d'expliquer, de conseiller (pour la énième fois) les règles de sécurité et d'hygiène pour ces moments festifs afin qu'ils ne tournent pas mal ou ne finissent en accident.

Bien sûr, le matériel utilisé pour le BBQ doit être en bon état et installé avec beaucoup de sécurité, c'est du feu et l'on répète souvent qu'« Il ne faut pas jouer avec le feu ». Mais nos conseils doivent surtout être axés sur la rigueur de la sécurité alimentaire.

Il nous faut en effet rappeler les règles d'hygiène de base: la température des viandes que vous allez cuire (les sortir du frigo au dernier moment), ne pas les laisser au soleil, cuire sur des braises et non sur la flamme, vérifier la cuisson à cœur (surtout pour la volaille et les viandes hachées), etc. ...

Cela étant dit, profitez au maximum de l'opportunité de la saison et du soleil pour augmenter les ventes et faire plaisir à vos clients et à leurs papilles !

Après les vacances, le salon MEAT EXPO 2018 sera l'activité n°1 de la rentrée ! 330 exposants vous y attendront dans 5 palais pour vous présenter les nouveautés du secteur. Ne ratez pas cette occasion unique et venez donc à Courtrai entre le 30 septembre et le 3 octobre. Vous êtes les bienvenus à notre stand!

À la demande de nombreux membres, la date-limite pour l'envoi des inscriptions aux concours EUROBEEF, d'EXCELLENCE et JUNIORCUP a été prolongée jusqu'au 17 août. Passé cette date, il sera irrévocablement trop tard pour pouvoir encore concourir pour un EUROBEEF d'Or, d'Argent ou de Bronze ou pour un des nombreux autres trophées.

Inscrivez-vous aujourd'hui encore, sans quoi il va se produire quelque chose qui vous fera perdre de vue la date-limite d'inscription. Le mot-clé est participer!

Pour ceux qui peuvent se le permettre, pendant les mois de juillet et d'août, ou après la saison touristique, il y a une période de vacances.

Que vous fermiez le magasin ou pas, profitez également de cette période pour recharger les accus et rentrer en pleine forme la tête remplie de bons souvenirs, mais aussi d'idées nouvelles pour votre métier et votre clientèle. C'est ce que nous vous souhaitons.

Les présidents et toutes les équipes, du bureau, du Comité Directeur, du service technique, sans oublier nos collaborateurs, se joignent tous à nous pour vous souhaiter de très bonnes ventes pendant la saison d'été et de bonnes vacances.

Pendant la période de congé, il sera toujours possible de joindre la Fédération Nationale: nous avons un service de garde permanent pendant les mois de juillet et d'août, par téléphone, par e-mail, ou directement aux Présidents : jl@pottier.be et claeys.ivan@belgacom.net

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



Maurice**MATHIEU**

Mayonnaise
Sauces
Salades

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

03/216.01.11

QUESTION ET REPONSE

Quelle est la fréquence actuelle des contrôles en Boucherie ?

Depuis le 1 janvier 2018 la fréquence de base est 1 contrôle tous les 3 ans (précédemment 1/2).

Si vous disposez d'un système d'autocontrôle certifié (Smiley) la fréquence réduite est de 1 contrôle tous les 5 ans (précédemment 1/4).

Toutefois, la modification de la fréquence de contrôle ne

concerne pas la fréquence de l'audit pour l'obtention pour l'obtention d'un système d'autocontrôle certifié (Smiley).

L'audit en question doit être effectué tous les 3 ans.

Toute NC sera suivie ou en d'autres termes le pourcentage de suivie en cas de NC est de 100 %.

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 18/2018	Semaine 19/2018	Semaine 20/2018	Semaine 21/2018
Battice	Taureaux (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Taureaux Cul de Poulain		3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15
	Génisse Cul de Poulain		2,80 - 3,10	2,80 - 3,10	2,80 - 3,10

REMARQUES SUR LA TENDANCE DES PRIX

Semaine 18/2018

Semaine 19/2018

Apport moindre- Prix stables

Semaine 20/2018

Apport moindre- Prix stables

Semaine 21/2018

Apport moindre- Baisse des prix pour bovins culs-de-poulain

Reportage Petra et Filip Vermeulen à Sleidinge



Petra (41) et Filip (43) Vermeulen exploitent une splendide boucherie artisanale fraîchement rénovée à Sleidingen, une bourgade de 7000 habitants. Après 2 succès consécutifs lors des concours organisés dans le cadre de Meat Expo, Petra et Filip connaissent la chanson. Ils ont déjà remporté toute une cargaison de médailles et de prix et ont été récompensés par l'obtention du titre de 3ème meilleur boucher de Belgique. Le dynamique couple a promis, comme la plupart des grands vainqueurs de l'édition précédente, de soutenir à fond les concours 2018. Petra sait vraiment ce que le mot motiver veut dire. Elle profite de chaque occasion pour insister auprès de ses collègues pour qu'ils participent dans quelques mois. Le moment parfait pour une bonne discussion avec ces 2 sympathiques bouchers.

Petra et Filip, cela fait un petit temps que je ne suis plus venue ici et je dois dire que je ne reconnais plus le magasin. Quel changement! C'est une des plus belles transformations que j'ai vues cette année.

Petra: Cela nous a pris du temps de tout préparer mais le résultat en vaut la peine. Non seulement le magasin a plus que doublé en surface, mais en plus l'atelier et le parc de machines ont été complètement rénovés. Il y a encore quelques pas à franchir avant de pouvoir utiliser la nouvelle cuisine, mais la fin des transformations est en vue.

Filip: De telles transformations, ce n'est pas rien. Il faut non seulement disposer de la surface, mais aussi mettre au point un concept adéquat. Le déménagement de mon frère de l'immeuble voisin était le moment idéal pour commencer les transformations de notre boucherie. Le magasin a plus que doublé en surface et avec un comptoir frigo d'environ 14 m de long, nous avons plus d'espace pour exposer nos produits artisanaux. Le travail est devenu un peu plus agréable et le nettoyage est aussi beaucoup plus facile, du fait que tout est bien placé, ce qui fait gagner du temps.

Petra: Ayant vraiment bien réfléchi au concept, nous ne nous

sommes pas lancés à la légère. Nous accueillons nos clients dans un hall d'entrée, ce qui donne tout de suite une impression plus chaude au magasin. Notre boucherie est divisée en plusieurs compartiments avec une section distincte pour chaque groupe de produits. Chaque département est ainsi plus facile à repérer. Des produits comme les légumes, les fruits, les fromages et les plats préparés peuvent être emportés en libre service, d'autres sont vendus selon le souhait du client. Nous avons toujours fait très attention à l'expérience que vit le client dans le magasin et nous remarquons que c'est un élément de plus en plus important.

Filip: Quand vous êtes boucher, le premier objectif est de vendre vos produits. Il faut évoluer et suivre le marché. Tout le monde sait que le comportement d'achat du consommateur a fort changé au cours de ces dernières années. Il faut donc veiller à suivre les tendances et les évolutions. Nous nous y intéressons de très près. La tendance à manger moins de viande se dessine déjà depuis tout un temps. Cela n'a donc aucun sens de faire la promotion de grandes quantités de viande. Dans le temps, nos promotions étaient souvent axées sur le principe 4+2 gratuits. Aujourd'hui, cela ne marche plus. Nous savons que nos clients





mangent moins de viande mais qu'ils veulent de la bonne qualité et nous en tenons évidemment compte.

Petra: Nous accordons très bien notre assortiment au marché. Outre un bel assortiment de viande, de charcuteries maison et de plats traiteur, nous proposons aussi un large assortiment d'alternatives saines à la viande, comme des salades, des pâtes, du poisson, du fromage, ..., de manière à ce que les clients, même ceux qui ne veulent pas manger de viande, puissent avoir de bons produits. Comme boucher artisanal, il faut toutefois toujours faire attention à proposer de la qualité, même dans ce segment de produits. Nous ne vendons pas de produits végétariens comme ceux qu'on peut trouver dans toutes les grandes surfaces: cela ne cadre pas avec les valeurs que nous défendons.

Filip: Tout produit que nous vendons ici est d'une qualité irréprochable et les produits de base sont achetés en toute confiance chez les grossistes. Nous travaillons très souvent avec des produits régionaux dont nous connaissons précisément la provenance, parce que c'est ainsi que nous pouvons garantir la qualité à nos clients. La viande arrive ici en carcasses et elle est découpée et transformée dans notre propre atelier. Nous en sommes très fiers.

Petra: En tant qu'entrepreneur, vous devez sans cesse continuer à investir dans votre entreprise. Si ce n'est pas dans le parc de machines, c'est dans la formation. C'est ainsi que j'ai suivi un cours sur le fumage du saumon et que nous proposons à présent du saumon fumé maison. C'est vraiment super de pouvoir proposer à ses clients un produit artisanal fait maison, comme d'ailleurs la plupart des autres produits de notre assortiment. C'est quelque chose que nos clients apprécient énormément et ils nous le font savoir. Gérer sa propre entreprise est devenu un vrai challenge. Connaître le métier ne suffit plus. La législation, le marketing, la gestion du personnel, ... sont autant de choses qu'il faut bien maîtriser en tant que chef d'entreprise. Je m'occupe

généralement de la paperasse, ce qui prend quand même pas mal de temps.

Partir sans cesse à la recherche de nouveaux défis à relever, donne une dimension supplémentaire à votre travail ...

Petra: Avoir des défis à relever dans son travail, c'est quelque chose dont on a besoin, et pas seulement comme indépendant. Nous, nos défis, c'est de créer de nouveaux produits et de participer aux concours professionnels. Mais nous devons aussi veiller à ce que nos collaborateurs dans la boucherie aient suffisamment de défis à relever dans leur boulot. Le succès d'une boucherie réside entre autres dans le travail d'équipe. Réussir seul est impossible, pour la simple et bonne raison qu'on ne peut pas tout faire soi-même. Il faut faire confiance aux gens qui vous entourent et leur donner suffisamment de chances de s'épanouir.

Es-tu une motivatrice?

Petra: Je pense que nous avons tous les deux cela en nous. Quand je discute avec des collègues de la participation aux concours, ils me disent souvent qu'ils ne participent pas parce qu'ils ne font pas assez de choses eux-mêmes. C'est une idée reçue que je veux dissiper, car quand vous allez plus loin dans la discussion, vous vous rendez compte qu'ils font quand même beaucoup eux-mêmes. La plupart des bouchers ont manifestement l'impression qu'ils n'ont pas beaucoup de créations propres et ils se sous-estiment. J'espère avoir pu motiver beaucoup de collègues des « Klasseklagers » à participer et à faire ainsi encore davantage la promotion de leurs produits artisanaux. Un produit couronné à un concours « booste » aussi bien ce produit que vos ventes. Rien que cela devrait être une motivation. On ne peut quand même pas négliger une promotion gratuite comme celle-là!

Filip: Même si vous ne faites que quelques produits vous-même,

il faut quand même participer aux concours, parce que la façon dont vos clients vivent le résultat est vraiment incroyable! Nous avons vécu cela nous-mêmes lors des dernières éditions. Les produits ayant obtenu l'or se vendent doublement bien et votre victoire vous fait non seulement plaisir à vous, mais aussi à vos clients.

Petra: Il va de soi qu'on ne gagne pas toujours, mais il y a même des leçons à tirer des échecs. J'ai un jour présenté un plat que je trouvais très bien et que le jury a jugé totalement démodé. J'étais déçue et pas du tout d'accord avec les points attribués, mais je vois bien à présent qu'avec l'esprit de l'époque, on attendait autre chose. La plus-value des concours EUROBEEF réside dans l'évaluation de vos produits par un jury professionnel. Les observations notées sur la feuille de cotation indiquent ce qui n'a pas été.

Filip: D'un autre côté, le résultat positif obtenu vous donne la possibilité de mettre vos produits bien en évidence. Ayant toujours attaché beaucoup d'importance au marketing, nous avons attiré l'attention sur nos médailles et nos prix après chaque concours. La presse y a été associée et les produits couronnés ont été mis bien en évidence dans notre assortiment. Nous réalisons des petits cartons spéciaux pour les produits primés et les laissons aussi après les concours. Les clients peuvent ainsi voir quels produits ont remporté un prix.

Comment vous préparez-vous à un tel concours?

Petra: En fait, ça vous trotte toujours en tête. J'ai créé sur mon PC un petit dossier spécial, où j'enregistre toutes les idées qui me viennent tout au long de l'année. Quand vient le moment de commencer la préparation au concours, je peux toujours aller consulter mon petit dossier, où je retrouve très souvent des idées utilisables. Si vous ne les avez pas mises dans un ordinateur ou dans une farde, vous les avez oubliées quand vous en avez besoin. Pour le reste, Filip fait toujours beaucoup d'essais.

Filip: Quand nous avons commencé avec les transformations, nos collaborateurs n'étaient pas très enthousiastes. Ils ne voyaient que les côtés négatifs de l'extension du magasin. A la longue, tout était négatif et nous avons donc décidé que nous devions partir à la recherche d'une toute nouvelle équipe. Cela n'a pas été une décision facile à prendre, mais quand votre croissance est freinée par votre équipe, il faut trancher le nœud gordien. Après coup, cette décision s'est avérée être une bénédiction. Nous avons à présent une toute nouvelle équipe de collaborateurs jeunes et créatifs, qui apportent leur petite pierre au succès de notre entreprise. Ils trouvent chouette de travailler dans une boucherie artisanale toute neuve et nous leur donnons la possibilité de développer leur créativité. Ils peuvent expérimenter et développer de nouveaux produits et ne s'en privent pas. C'est vraiment sympa de les voir à l'œuvre. Ils sont à 100% derrière notre participation aux concours et nous aident à obtenir de bons résultats.

Un nouveau magasin, cela signifie plus d'espace et aussi plus de travail. Comment continuez-vous à combiner votre travail dans la boucherie avec votre vie de famille?

Petra: Quand on est indépendant, combiner famille et travail n'est pas toujours évident, même si nous n'avons jamais eu beaucoup de problèmes avec cela. Nos enfants ont grandi de manière très indépendante et ils savent tirer leur plan. Je n'ai jamais eu le temps de corriger leurs devoirs ou de leur faire réciter leurs leçons. Ils ont eu beaucoup de libertés et ont pu participer à

toutes les activités possibles, mais leur travail scolaire devait être en ordre. Ils ont un bon sens des responsabilités et savent parfaitement ce qu'ils peuvent ou ne peuvent pas faire. Je ne pense pas qu'ils aient jamais considéré la boucherie comme un obstacle et le métier de boucher ne les intéresse absolument pas. Ils donnent de temps en temps un coup de main en cas de coup dur, mais ce n'est pas de gaieté de cœur.

Filip: Les enfants d'indépendants apprennent assez vite que maman et papa sont toujours à la maison, mais qu'ils ne sont pas toujours à la disposition de leur progéniture. J'entends de nombreux collègues dire qu'ils préfèrent ne pas habiter au-dessus de leur boucherie, parce qu'alors le travail n'arrête jamais, mais je trouve que c'est quand même un avantage, même pour la vie de famille. Nous sommes toujours à la maison, même quand nous travaillons. Quand on exploite une boucherie artisanale, on est de toute façon lié à tout ce qu'on fait. S'il arrive que nous travaillions encore le soir, nous avons quand même une vie sociale normale. Nous sommes membres de l'Association des Klasse-lagers et nous allons autant que possible aux réunions. Petra va parfois seule ou nous allons à deux ou je vais seul.

Petra: Cela dépend un peu du sujet. Certaines choses m'intéressent plus que Filip et inversement. Mais le contact avec les collègues est bon et nous pouvons parler de tout. Il est important de ne pas rester enfermé et de sortir pour échanger et partager des expériences avec des collègues ou des âmes sœurs.

Vous soutenez à fond les concours en faisant une promotion active auprès des collègues Klasse-lagers mais vous allez encore plus loin en faisant partie du jury ...

Petra: Nous avons reçu une telle reconnaissance en participant aux concours qu'il est temps pour nous de renvoyer l'ascenseur aux organisateurs. Quand tu nous a demandé d'être jury, nous en avons discuté et nous avons décidé qu'un de nous deux le ferait. Il va de soi que nous ferons le maximum pour juger les produits en notre âme et conscience. Je sais qu'on ne peut être jury que dans une rubrique où on ne participe pas soi-même, donc nous devons encore nous accorder à ce sujet, mais pour le reste, j'espère que nous apporterons notre petite pierre au succès des concours. J'espère surtout que beaucoup de jeunes bouchers artisanaux franchiront le pas et participeront, et qu'il y aura aussi beaucoup de participants parmi les collègues de notre Association de Klasse-lagers.

Filip: Comme professionnel, il faut pouvoir être fier de ses produits et ces concours vous permettent de vous mesurer avec des collègues. Comme seuls les bouchers artisanaux peuvent participer, on voit directement où on en est. Cela donne vraiment une bonne sensation d'avoir des produits primés. Et si un échec est toujours possible, avec les commentaires du jury professionnel, on sait tout de suite pourquoi et on peut adapter son produit. Une autre expérience intéressante est de découvrir par après, à l'exposition des produits, tout ce que les collègues ont présenté et qui a gagné quels prix. Et EUROBEEF est bien plus qu'un concours professionnel. Le salon MEAT EXPO vous donne l'occasion de découvrir une série de nouveautés intéressantes le secteur et d'échanger des idées avec des collègues. C'est une belle initiative, qui mérite certainement toute notre attention, et si nous pouvons y apporter notre petite pierre, ce sera vraiment avec plaisir. J'espère d'ores et déjà y rencontrer un maximum de collègues ... en.



Eurobeef, Junior Cup et Concours d'Excellence



Cette fois, ça y est: les concours 2018 approchent à grands pas ... Eurobeef, Junior Cup et Concours d'Excellence Voici quelques conseils pratiques importants



PARTICIPEZ À EUROBEEF 2018: C'EST DANS VOTRE INTÉRÊT...

Une participation au prestigieux concours EUROBEEF 2018 peut vous rapporter gros, surtout en cas de victoire: promotion de vos produits artisanaux, image de marque positive pour votre entreprise, renommée, intérêt des médias, ... Non seulement vous saurez si votre produit est parfait, mais en plus le client considérera votre participation et votre victoire comme une validation de votre savoir-faire. De nombreux lauréats en ont fait l'expérience dans le passé. Les clients aussi vivent cela de près. Les effets d'une victoire sont énormes. Après le concours, placez le trophée et le diplôme sur votre comptoir et les clients achèteront sans hésiter les produits primés au concours.

“ LES EFFETS D'UNE VICTOIRE SONT ÉNORMES.”

La préparation au concours prend du temps, mais c'est justement cela qui est précieux. Beaucoup de bouchers artisanaux y prennent part avec leurs spécialités existantes ou avec de nouveaux produits qu'ils ont développés. Prenez le temps d'y réfléchir avec vos collaborateurs, d'expérimenter, ... et c'est ainsi que naîtront les bonnes idées. C'est la meilleure manière d'exploiter votre fibre artisanale avec votre équipe.

LE TEMPS ET LA PRÉPARATION: LES CLÉS DU SUCCÈS.

- **Lisez attentivement le règlement**, dans la « Boucherie Belge » ou sur le site www.bb-bb.be
- Établissez un planning et travaillez avec une checklist.
- Les plats de viande et les plats-buffet prennent plus de temps que les charcuteries. Présentation, finition et précision sont les mots-clés pour les plats de présentation.
- Prenez le temps qu'il faut pour vous préparer, pour soigner les détails, ...
- Testez tous les produits plusieurs fois avec un panel de testeurs.
- Les plats et les produits doivent être conformes aux exigences de la législation belge actuellement en vigueur.
- Attention à la contamination croisée entre viande, poisson, fromage, ...

OSEZ VOUS POSER UN CERTAIN NOMBRE DE QUESTIONS, QUI VOUS AIDERONT À AMÉLIORER VOS PRODUITS EXISTANTS OU À EN CRÉER DE NOUVEAUX.

- Donnez au nom du produit une image de marque suffisamment artisanale et qualitative, pour attirer l'attention.
- Le produit doit répondre à certaines exigences de qualité, sur le plan de la saveur, de la couleur et de la sécurité.
- Le produit apporte-t-il une valeur ajoutée à l'assortiment présenté et une certaine image de marque sur le plan artisanal et de la fraîcheur? Est-il suffisamment unique pour fidéliser les clients et/ou en attirer de nouveaux?
- Cette image de marque incite-t-elle à l'achat? Pensez ici à la forme, à la couleur, à la saveur, au caractère artisanal/épicerien, à l'emballage.
- Le produit est-il facile à préparer par le client et cadre-t-il avec son modèle alimentaire?
- Le client a-t-il besoin de beaucoup ou de

peu d'auxiliaires culinaires? Trop d'auxiliaires rendent souvent le produit compliqué et peu attractif.

- Cherchez des caractéristiques de produit qui renforcent l'image de marque au niveau santé, comme la réduction de la quantité de sel et de gras (cfr projet VIS de la Fédération Nationale: lisez les articles techniques et regardez les petits films), les produits sans allergènes, maigres, pauvres en calories, avec un minimum de matières auxiliaires portant un n°E. Tout ce qui concerne la santé est important, tous les jours et pour tout le monde.
- Attention à la durée de conservation: la date-limite de consommation est importante pour les consommateurs.
- Est-il possible de faire un produit de haute qualité avec des matières premières peu coûteuses?
- Le prix du produit doit être bien étayé, avec comme éléments importants:
 - la taille du groupe-cible que vous visez;
 - le prix de vente que vous pouvez pratiquer dans votre segment du marché;
 - le choix que vous faites entre les clients 'riches' et 'ordinaires' et la somme consacrée à l'alimentation (de luxe).
- Essayez de développer un produit qui renforce la compétitivité de vos produits et de votre entreprise par rapport à la grande distribution.
- Un aspect très important est le goût, la sensation en bouche du produit. Répondez-il aux souhaits du consommateur en matière de tendreté/tenue en bouche, de teneur en sel, d'assaisonnement, de forme/modèle, de couleur et d'arôme? Y a-t-il un bon équilibre entre les divers ingrédients utilisés?
- Quand vous développez de nouveaux produits, pensez aux possibilités d'application: BBQ, wok, ...
- L'image de marque de la matière première ou de l'espèce de viande peut jouer un rôle important. Pensez p.ex. à l'agriculture qui respecte le bien-être animal: cela peut



Eurobeef, Junior Cup et Concours d'Excellence



déterminer la popularité de l'espèce de viande.

- Les produits saisonniers peuvent influencer votre choix de produits: légumes d'été/d'hiver, saison des BBQ, des asperges, ... Certains produits sont applicables toute l'année dans l'assortiment.
- Quand vous créez un nouveau produit, y a-t-il des frais de production supplémentaires (p.ex. investissement nécessaire)? La disponibilité des matières premières et auxiliaires et la simplicité de la méthode de production ont aussi leur importance.
- Le marketing est un excellent moyen d'attirer l'attention sur le nouveau produit, avec p.ex. l'organisation de dégustations. Il peut être intéressant d'y associer des écoles ou de faire la promotion pendant la « Semaine du Boucher ».
- Il peut y avoir des anomalies frappantes concernant les additions et les déclarations par rapport au respect de la législation. Rassembler des informations correctes à ce sujet peut vous éviter des déceptions par la suite.
- Il y a un certain nombre de tendances à suivre:
 - Compositions et saveurs actuelles
 - Nouveaux moments de consommation ou modèles alimentaires
 - Image de marque et emballage « tendances »
 - Influences socio-culturelles, comme p.ex. religion, culture, comportement de groupe
 - Influences étrangères
 - Déplacements au sein du modèle alimentaire (p.ex. moins de pommes de terre et plus de légumes de luxe)
 - Modèles alimentaires alternatifs, comme l'alimentation biodynamique.

TENEZ COMPTE DES ÉLÉMENTS SUIVANTS:

- **Goût et odeur:** comprend le bon équilibre des saveurs. L'odeur est aussi à prendre en considération: comme pour la saveur, il est important de respecter l'authenticité et le caractère artisanal. Un pâté doit avoir le goût du pâté, un saucisson cuit un goût de saucisson, avec une bonne sensation en bouche. En d'autres termes, évitez qu'en ajoutant un ingrédient pour des raisons d'originalité, vous ne gâchiez le goût original du produit.
- **Aspect et présentation:** le caractère

attractif de l'aspect visuel, la créativité et l'innovation, l'harmonie des couleurs et le caractère pratique du produit, l'appréciation esthétique, la présentation, le premier coup d'œil, ...

- **Caractère artisanal, professionnalisme, originalité:** caractère unique, créativité, originalité des produits et des plats.
- **Technique de fabrication:** techniques et compétences appliquées pour la composition, la préparation et la fabrication des produits et des plats (cuttage, cuisson, garniture, aspect, surface de coupe, sensation en bouche, saveur, odeur, ...)
- **Propreté et finition:** des produits et des plats, respect des règles d'hygiène.

EUROBEEF & JUNIOR CUP

RUBRIQUE 1 – PLAT DE VIANDE FRAÎCHE

Le poisson est autorisé à condition que le plat de viande compte au moins **2/3 de viande**.

Attention à la contamination croisée.

- Dans cette rubrique, les points attribués à la promotion pour la viande (aspect commercial), à l'originalité et à la créativité sont particulièrement importants.

Défauts fréquents

- **Appréciation esthétique générale:** trop plein/surchargé, arrière-fond trop lourd, plat trop petit/mal adapté, désordonné, trop plat, pas de variation, pas de garniture adéquate, bords sales et gras, manque de fraîcheur.
- **Composition:** composition inadéquate, proportions mal équilibrées, trop/trop peu de décoration/garniture.
- **Finition et raffinement:** technique de pose peu harmonieuse, insuffisamment étalé, dépasse le bord, bord du plat sale, mauvais portionnement, ligne pas tenue.
- **Promotion pour la viande** (aspect commercial): combinaison peu appétissante, trop monotone, couleur peu naturelle, altération de couleur.
- **Originalité et créativité:** trop simple, composition incorrecte, arrière-fond insuffisant.

RUBRIQUE 2 – PLAT DE BUFFET FROID

A base de produits de viande, éventuellement complétés par l'assortiment autorisé en boucherie comme les bouchées, toasts,

rôti froid, volaille, fromage, poissons, etc...

Attention à la contamination croisée entre la viande et le fromage, le poisson, la charcuterie !

- Dans cette rubrique, les points attribués à la finition et au raffinement, à l'originalité et à la créativité sont particulièrement importants.
- Faites surtout attention à l'harmonie des couleurs et à la présentation stricte et régulière: vous récolterez beaucoup de points chez le jury.
- La régularité et la disposition de chaque tranche ou morceau sont très importantes pour l'appréciation esthétique.
- Le fait de travailler avec de la viande et du poisson implique de respecter scrupuleusement les règles d'hygiène (HACCP). Le poisson ne peut pas entrer en contact avec la viande. Il est hautement recommandé de réaliser ce plat de manière aussi fraîche que possible.

Défauts fréquents

- **Appréciation esthétique générale:** trop plein/surchargé, arrière-fond trop lourd, plat trop petit/mal adapté, désordonné, trop plat, pas de variation, pas de garniture adéquate, bords sales et gras, manque de fraîcheur.
- **Composition:** composition inadéquate, proportions mal équilibrées, trop/trop peu de décoration/garniture.
- **Finition et raffinement:** technique de pose peu harmonieuse, insuffisamment étalé, dépasse le bord, bord du plat sale, mauvais portionnement, ligne pas tenue.
- **Promotion pour la viande** (aspect commercial): combinaison peu appétissante, trop monotone, couleur peu naturelle, altération de couleur.
- **Originalité et créativité:** trop simple, composition incorrecte, arrière-fond insuffisant.





Eurobeef, Junior Cup et Concours d'Excellence



RUBRIQUE 3 – JAMBON CUIT ARTISANAL

Jambon cuit entier **sans os**, jambon braisé ou jambon rôti.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** couleur irrégulière, anomalie de forme, pâle/terne.
- **Aspect entamé** (surface de coupe/composition/tranchabilité): taches vertes sur la surface de coupe, taches brunes/rouges sur la surface de coupe, pâle/terne, bord desséché/décoloré/gris, trop mou, trop dur, petits bords blancs entre les morceaux, petits trous, les tranches tombent en morceaux à la découpe, trop vite déformé.
- **Goût:** goût spécifique de jambon insuffisant, trop aqueux, trop doux, trop acide, tenue en bouche insuffisante.
- **Odeur:** trop peu d'arôme de viande/de jambon, odeur peu naturelle.

RUBRIQUE 4 – JAMBON SALÉ ARTISANAL

Jambon cru **sans os**, fumé ou non fumé.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** dépôt de sel, anomalie de couleur, anomalie de forme, moisissure indésirable.
- **Aspect entamé** (surface de coupe/composition/tranchabilité): bords foncés/gris, stries vertes dans le jambon, anomalie de couleur après le tranchage, détachement de la couenne, pas assez sec, maturation insuffisante.
- **Goût:** goût salé trop prononcé, goût trop sec, acide, pas salé au cœur du produit, rancité, goût de fumé insuffisant/excessif.
- **Odeur:** trop peu d'arôme, odeur peu naturelle.

RUBRIQUE 5 – PRODUIT DE VIANDE SALÉ ARTISANAL

Comme noix de jambon, filet de Saxe, bacon, lard de poitrine et viande fumée à l'exception du jambon.

Défauts fréquents: voir jambon salé artisanal

RUBRIQUE 6 – PRODUIT DE VIANDE ARTISANAL

A l'exception du **saucisson de Paris** avec un **diamètre d'au moins 75 mm**. Tous les produits de viande comme les saucissons cuits, pain de viande, pastrami, ... **à l'exception des produits de viande des rubriques 7, 8, 9, 10 et 11.**

→ Les produits de viande ne sont pas si faciles à maîtriser à un tel concours, il peut toujours y avoir une bulle d'air ou une inégalité → le cutterage sous vide et le poussage sous vide peuvent y remédier...

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** anomalies de couleur, boyaux ridés, stries et taches sur le produit, mal ligaturé.
- **Aspect entamé** (surface de coupe/composition/tranchabilité): anomalie de couleur après le tranchage, dépôt de gelée et de graisse sur la pâte, dépôt de gelée et de graisse sous le boyau, coloration insuffisante, couleur instable, coloration grise au cœur du produit, trous d'air/taches vertes, taches brunes/noires au tranchage, couleur trop claire/trop foncée, trop mou, trop solide, accumulation d'épices, le grain de la matière première tombe hors de la pâte, restants/cartilage/nerfs/couenne/cachets, ...
- **Goût:** goût pas naturel, goût fade ou trop fort, goût de moisi, goût acide, tenue en bouche insuffisante.
- **Odeur:** trop peu d'arôme, odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 7 – CHARCUTERIE ARTISANALE À BASE DE FOIE

e.a. pâtés, mousses, saucissons de foie, paté en croûte...

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** bardes pas fermées ou détachées, anomalies de couleur.
- **Aspect entamé** (surface de coupe/composition/tranchabilité): anomalie de couleur après le tranchage, dépôt de gelée et de graisse dans la pâte, coloration insuffisante, couleur instable, coloration grise au cœur du produit, trous d'air, couleur trop claire/trop foncée, trop mou, trop solide, le grain de la matière première tombe hors de la pâte, accumulation d'épices, restants/cartilage/couenne/cachets, friable.

→ **Goût:** goût pas naturel, goût fade ou trop fort, goût de foie prédominant, goût acide.

→ **Odeur:** trop peu d'arôme de foie, odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 8 – SAUCISSON SEC ARTISANAL

Fumé ou non-fumé, à l'exception du salami avec un **diamètre d'au moins 75 mm**.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** forme irrégulière, boyau pas rempli, boyau ridé, boyau détaché/mal ligaturé, couleur de fumé trop claire/trop foncée, fumé irrégulièrement, moisissure indésirable.
- **Aspect entamé** (surface de coupe/composition/tranchabilité): trop grossier/trop fin, réparti irrégulièrement, couleur trop claire/trop foncée, bord foncé/dur, coloration grise/verte, altérations de couleur dans le cœur/cœur pâle, coupe pas claire, mou, trous d'air, trop gras/trop maigre, accumulation d'épices, restants/cartilage/nerfs/couenne/cachets, pas ferme au tranchage, granuleux, ...
- **Goût:** trop salé/trop fade, trop/trop peu assaisonné, goût de fumé trop fort/trop faible, amer, acide, goût pas assez pur/anormal, peu d'arôme de viande, trop frais.
- **Odeur:** pas d'arôme, odeur de pourri, odeur de renfermé/de rance/de moisi, odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 9 – CHARCUTERIE ARTISANALE À BASE DE SANG

e.a. boudins noirs

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** anomalies de couleur dans le boudin noir, stries blanches.
- **Aspect entamé** (surface de coupe/composition/tranchabilité): sang utilisé pas frais, trop longs temps d'attente entre le poussage et la cuisson, dépôt de graisse dans la pâte, couenne ou lard agglutiné (transformation trop à froid), couleur trop claire/trop foncée/mate, trop mou, trop dur, lardons (grain) rosés (lard pas échaudé), les lardons (grain) tombent hors de la pâte, accumulation d'épices, granuleux, n'a pas cuit assez longtemps, pas cuit à point, coloration grise/verte du grain p.ex. langues et rognons.
- **Goût:** goût pas naturel, fade ou trop fort.
- **Odeur:** odeur pas naturelle.



Eurobeef, Junior Cup et Concours d'Excellence



RUBRIQUE 10 - CHARCUTERIE ARTISANALE À BASE DE VOLAILLE

Produits séchés, salés ou cuits, y compris le foie de volaille.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** forme irrégulière, coupe pas correcte, pâle/terne, barde pas fermée ou détachée, couleur irrégulière, mal roulé, trop gros/trop court, trop clair/trop rôti.
- **Aspect entamé** (surface de coupe/composition/tranchabilité): trop grossier/trop fin, répartition irrégulière, peu de dessin, bord de lard trop gros, trop clair/trop foncé, taches grises/vertes, bord foncé, trous d'air, trop gras/trop maigre, couenne/nerfs/cartilage/cachets/glandes, dépôt de gelée, flasque/mou, sec/coriace, dur/caoutchouteux, granuleux, pas de liaison, difficile à couper.
- **Goût:** trop salé/trop fade, trop peu d'arôme de viande, trop/trop peu assaisonné, goût pas assez pur, rance, tenue en bouche insuffisante..
- **Odeur:** acide, odeur de pourri/de renfermé, trop peu d'arôme, odeur de moisi/de vieux, odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 11 - PRODUITS À BASE DE GELÉE

e.a. tête pressée, tête de veau, breughelkop, ...

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** gelée pas assez claire, anomalies de couleur.
- **Aspect entamé** (surface de coupe/composition/tranchabilité): restants d'os, trop/trop peu de viande par rapport à la gelée, gelée utilisée pas assez pure, anomalies de couleur, coloration grise, structure trop molle/trop dure.
- **Goût:** trop salé, trop assaisonné, goût pas naturel, goût fade ou trop fort, acide.
- **Odeur:** odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 12 - PLATS PRÉPARÉS OU PLATS PRÊTS À ENFOURNER

A base de **viande** et de **poisson**.

→ Dans cette rubrique, les points attribués à l'originalité et à la créativité, à la finition et au raffinement sont particulièrement importants.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** portions trop grandes/

trop petites, défauts de couleur, récipient/garniture (décoration) inadéquats, emballage incorrect, désordonné.

- **Aspect intérieur/composition:** composition incorrecte, couleur peu attrayante, proportions déséquilibrées entre les matières principales et les autres ingrédients, trop/trop peu de sauce, trop sec, trop flasque/mou, pas assez lié/trop lié, dépasse le bord, bord du plat sale.
- **Goût:** trop salé/trop fade, trop peu d'arôme, trop peu/trop assaisonné, goût pas assez pur.
- **Odeur:** acide, pas fraîche, trop peu d'arôme, odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 13 - SALADES

A base de **viande** et de **poisson**.

Défauts fréquents

- **Aspect extérieur:** trop rempli/surchargé, désordonné, couleur trop claire/trop foncée/irrégulière, mal rempli, trop/trop peu de garniture, trop simple, composition incorrecte.
- **Aspect intérieur/composition:** sauce trop épaisse/trop liquide/huileuse, pas homogène, trop/trop peu de matières premières principales par rapport à la sauce/aux autres matières premières, trop/trop peu/trop grossier/trop fin, sec/dur/caoutchouteux, pâteux, mal réparti, récipient sale, manque de soin, portionnement incorrect, garniture inadéquate, couleur pas naturelle.
- **Goût:** trop salé/trop acide/trop doux/trop fade, amer/rance/trop assaisonné, anomalie de goût, absence du goût spécifique, ingrédients trop cuits/trop crus.

- **Odeur:** acide, pas fraîche, trop peu d'arôme, odeur pas naturelle.

RUBRIQUE 14 - PRODUITS INNOVATIFS

A base de **viande**.

Cette rubrique est réservée aux produits qui par leur présentation et leur composition sont innovateurs dans l'assortiment.

Remarques particulières

Les plats et les produits doivent satisfaire aux exigences de la législation actuellement en vigueur en Belgique!

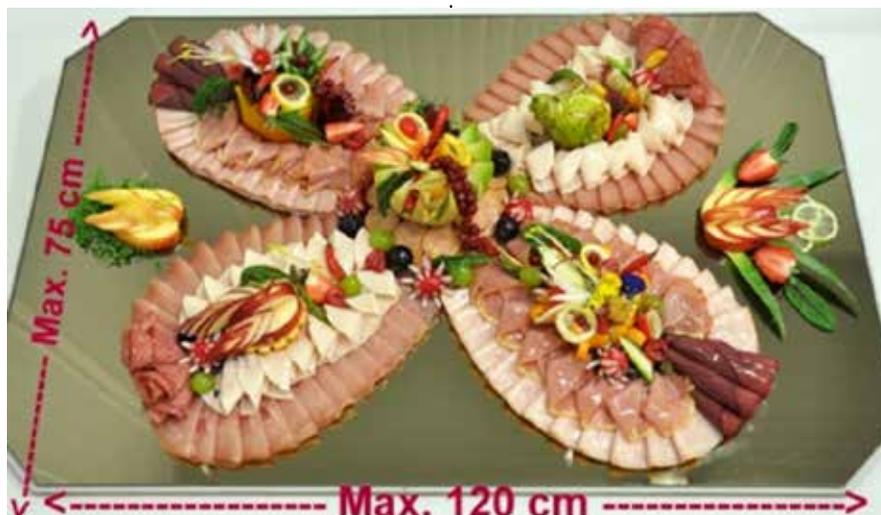
Ils doivent être fabriqués personnellement et de manière artisanale par les participants!

• RUBRIQUES 1, 2, 12

Les dimensions des plats ne peuvent pas dépasser **75 cm x 120 cm**. Les participants veilleront à ce que chaque plat reste facilement déplaçable pendant la durée du concours (pour les plats délicats, il y a lieu de prévoir éventuellement un socle, de manière à ce que le plat puisse être exposé avec le socle). Le **poids maximum est fixé à 40 kg**. Les participants auront la possibilité d'effectuer de petites réparations éventuelles sur place.

• RUBRIQUES 12 ET 13

A côté de chaque plat dans ces rubriques, il y a lieu de prévoir une petite **portion de dégustation séparée** (emballage à jeter), pour permettre au jury (**4 membres**) de coter le goût des principaux composants du plat. Il ne faut pas prévoir de garnitures pour la portion de dégustation. Par principaux composants, on entend: **la viande, la volaille, le**





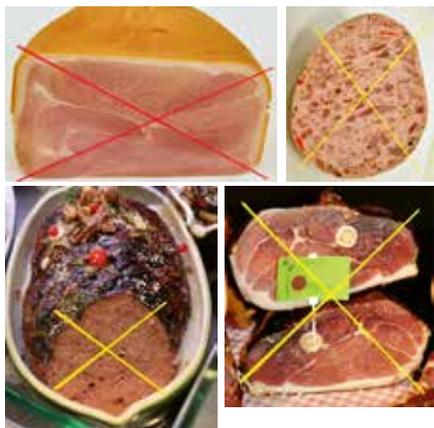
Eurobeef, Junior Cup et Concours d'Excellence



poisson ou autres éléments principaux, les éléments complémentaires éventuels, tels que mousse, aspic, farces, ... et la(les) sauce(s) y afférente(s).

• RUBRIQUES 3 À 11

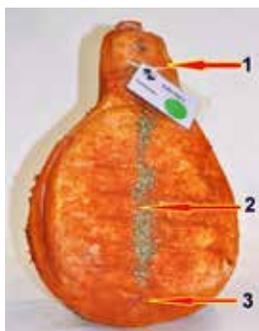
Les produits de viande dans ces rubriques doivent être présentés comme des **produits entiers**, donc **NON-ENTAMÉS**. A l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.



CONCOURS D'EXCELLENCE

RUBRIQUE 1 - JAMBON À L'OS CUIT ARTISANAL

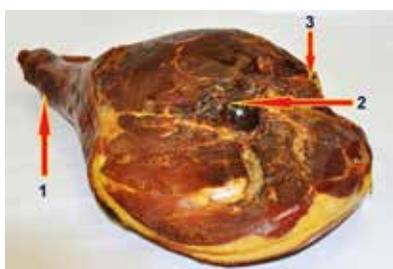
Limité au jambon cuit entier avec os, à savoir jarret ou cuisse.



Défauts fréquents: voir jambon cuit artisanal

RUBRIQUE 2 - JAMBON À L'OS CRU ARTISANAL

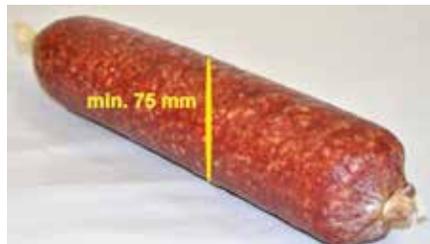
Jambon cru, avec os, à savoir jarret ou cuisse, fumé ou non.



Défauts fréquents: voir jambon salé artisanal

RUBRIQUE 3 - SALAMI

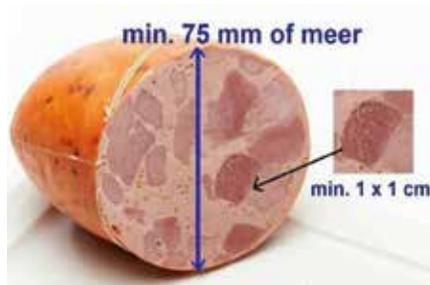
Diamètre d'au moins 75 mm, boyau synthétique ou naturel, la viande de toutes les espèces animales autorisée.



Défauts fréquents: voir saucisson sec artisanal

RUBRIQUE 4 - SAUCISSON DE PARIS

Diamètre d'au moins 75 mm, morceaux de viande non moulus de minimum 1cm x 1cm, boyau synthétique ou naturel, la viande de toutes les espèces animales autorisée.



SPÉCIFICATIONS pour les produits de viande concernés:

1. Jambon à l'os cuit

- viande de porc exclusivement (pas d'autres espèces: difficile de comparer).
- jambon entier avec os, jarret et cuisse, os à moelle.
- le produit ne peut en aucun cas être entamé ou tranché et on ne peut pas enlever de morceaux (cfr découpe Cobourg).
- le produit peut être terminé à l'extérieur avec des épices et/ou être cuit comme finition.

2. Jambon à l'os cru

- viande de porc exclusivement (pas d'autres espèces: difficile de comparer).
- jambon séché avec os, jarret et cuisse, os à moelle (pas ouvert et pressé type Ganda).
- l'os du pubis peut être enlevé mais ce n'est pas obligatoire.
- le produit ne peut en aucun cas être entamé ou tranché: cela doit être un jambon entier.

- le produit peut être terminé à l'extérieur avec des épices (poivre p.ex.).

3. Salami

- toutes les espèces de viande entrent en ligne de compte: p.ex. bœuf, porc, cheval, volaille, agneau, etc.
- le calibre du boyau doit être d'au moins 75 mm.
- peut être terminé à l'extérieur avec des épices (poivre p.ex.).
- peut contenir des ingrédients comme garniture, p.ex. grains de poivre, paprika etc.
- ne peut en aucun cas être entamé ou tranché.

4. Saucisson de Paris

- un saucisson cuit composé d'un fine masse et de gros morceaux de viande.
- le grain ne peut pas être moulu.
- les morceaux doivent avoir une dimension minimale d'1 cm sur 1 cm.
- le calibre du boyau doit être d'au moins 75 mm.
- peut être en boyau naturel (p.ex. caecum de bœuf) mais ici aussi avec la norme de 75 mm.
- peut être terminé à l'extérieur
- peut contenir des ingrédients comme garniture, p.ex. graines de moutarde, poivre vert, paprika, etc.
- ne peut être ni entamé ni tranché.

Défauts fréquents: voir produits de viande artisanaux

Remarques particulières

Tous les produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur. Ils doivent être fabriqués personnellement par les participants. Les produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis. Ceux qui ne le sont pas deviennent la propriété des organisateurs et vont à des œuvres de charité de la région.

Les **produits de viande** doivent être présentés comme des **produits entiers**, donc **NON-ENTAMÉS**.

Regardez aussi les petits films de démonstration sur www.bb-bb.be

Nous vous souhaitons beaucoup de succès!

Rédaction et photos: Bertrand Vande Ginste



LE GOÛT DE DEGENS ET REJO

SALADE TOSCANNE DE LEGUMES ET PATES

Ingrédients :

- 400 g de haricots verts, brièvement cuits et réduits
- 3 pcs de poivron jaune, sans pépins et coupés en brunoise
- 4 pcs de tomate, sans pépins et coupées en brunoise
- 1 botte d'oignons de printemps, coupés en anneaux fins
- 200 g olives noires, égouttées et coupées en rondelles

Produits REJO :

- 500 g S09648 **DRESSING TOSCAN**
 - 500 g S09113 **CASARECCE 25 DIVELLA**
- Contient : gluten



Préparation et présentation :

1. Cuisez les **CASARECCE 25 DIVELLA** al dente dans de l'eau amplement salée, refroidissez ensuite dans les plus brefs délais.
2. Mélangez tous les ingrédients et présentez dans un joli plat.
3. Finissez avec l'oignon de printemps.



7036729

DRESSING DE BASE NR

Contenu: 2 kg

Dressing De Base NR est une vinaigrette blanche, émulsifiée, composée d'œuf, de moutarde et de poivre, entre autres. Mélangez cette vinaigrette douce selon votre goût pour un résultat plus épicé.

Mix it!

TASTE SENSATION
ITALIEN

TASTE SENSATION
CURRY

TASTE SENSATION
PRINTEMPS

TASTE SENSATION
CAMPAGNARD



Solina Belgium AG/NV
Rozenstraat 15 | 9810 Eke-Nazareth
T: 09 385 56 15 | F: 09 385 81 06 E: degens@solina-group.eu
www.degens.eu

'MIXOLOGY' DRESSING DE BASE NR

COMMENT CELA FONCTIONNE ?

Ajoutez par boîte (2kg) de *Degens Dressing de Base (7036729)* 200 g de *entassé Sensation* au choix :

- *Taste Sensation Italien (7048359)*
- *Taste Sensation Curry (7048558)*
- *Taste Sensation Printemps (7048592)*
- *Taste Sensation Campagnard (7048557)*

DEGENS



LISTE DES PARTENAIRES



PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
 ALL FIRE SECURITY	Laurens Mingneau T. 056/ 42 32 29 laurens@allfiresecurity.be	5% de réduction lors d'une commande sur notre webshop. Introduisez le code du coupon : « fédérationnationale755 ». Seulement valable pour certains appareil
 BARO	Peter Renders peter.renders@baero.com 0031 (0)6-53428436	50 % de réduction sur le montage en cas d'achat d'un plan d'éclairage complet.
 BEE	Carlos Hitier T. +32 15 28 13 50 carlos.hitier@bee.eu bee.eu	Prix conforme au marché avec une majoration pour des volumes industriels.
 BLEIJENBERG	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Des points de thème supplémentaire. Nouveaux clients reçoivent My TV gratuit pendant une année.
 BOSSUYT	BOSSUYT TOM 056/36 11 80 tom@bossuytwi.be	Action pour les bouchers
 BRAGARD SA	Alexandre Blondiaux 063/22.16.76 info@bragard.be www.bragard.com	15% de réduction sur tout le catalogue
 BTS INTERIM	04/277 45 10 info@btsfood.be	Approche personnelle + conditions favorables pour nos membres.
 CCV	NIELS CARNEL n.carnel@be.ccv.eu +32 (0)57 215 215	Réduction jusqu'à € 100 lors de l'achat/location de votre solution de paiement CCV. 0,09€/transaction bancontact
 DANIS	Klaas Gruyaert 0479 72 29 30	Dégustation gratuite chez le boucher à l'occasion d'un évènement, comprenant 10 kg de viande gratuite
 DEVAFLOOR	SERNEELS NILS 014/51 54 85 info@devafloor.eu	Réduction de 5 % sur le montant de la facture+ 5 l d'un produit d'entretien spécifique pour de sols coulés.
 DEWECO	DE WEERDT FRANK 03/455 56 36 fdw@deweco.be	5 % de réduction sur la facture de travaux exécutés
 DIBAL	Guus Mertens +32 (0) 471 71 95 63 guus.mertens@dibal.be	Action pour les bouchers
 DUPONT	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7 % de réduction pour un enlèvement dans la salle d'exposition, non cumulable avec d'autres réductions ou promotions
 EASY PAYMENT SERVICES BVBA	FREDRIK VAN HULLE - 09/394.1.394 sales@easypayments.be www.easypaymentservices.be www.terminalrent.be www.pay.be	*OFFRE SPÉCIALE* Jusqu'à € 100,- de remise sur le prix d'achat et jusqu'à 25% de remise sur le prix de la location ; mais également : 1) Service gratuit la première année 2) Livraison et installation gratuite 3) Prise en charge gratuite de votre passage de votre fournisseur actuel vers notre société.
 EDENRED	EDENRED 02/679 55 50 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be cindy.voisin@edenred.com	Action pour les bouchers: via www.edenred.be

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
ESSENT 	ESSENT TEAM 03/270 95 79 slagers@essent.be	En qualité de membre de la Fédération, votre boucherie a accès au tarif réservé aux utilisateurs industriels d'essent.be. Celui-ci suit de près les prix du marché et ne peut normalement être obtenu que sur demande. De plus, vous bénéficiez également de ce tarif à chaque prolongation de votre contrat. Vous n'avez pas à le demander car nous le faisons automatiquement pour vous. Que recevez-vous en plus? Un service clientèle toujours à votre disposition. Vous avez des questions concernant la facturation ? Besoin d'aide pour comparer des prix avec ceux d'autres fournisseurs ? Appelez le 03 270 95 79 (du lundi au vendredi entre 9h et 17h) ou envoyez un e-mail au moment qui vous convient à bouchers@essent.be
EUROFINS 	MANUEL DE CAMPENAERE 050/45 00 60 manueldecampenaere@eurofins.com	Pix d'analyse: 34,00 € lors d'un paiement au comptant / 39,00 € lors d'un virement après réception de la facture. A partir du deuxième échantillon de viande hachée que vous transmettez: 26,00 €/échantillon. Prix pour le transport: endéans la période convenue (août-septembre): premier enlèvement: GRATUIT Deuxième enlèvement: - lors d'une répétition de l'analyse: GRATUIT - au cas où un échantillon n'est pas disponible la première fois: + transport: 25,00 € Un enlèvement supplémentaire sera organisé au mois d'octobre 2014. Pour les répétitions d'analyse le transport ne sera pas facturé, ce qui est bien le cas pour d'autres enlèvements (transport: 25,00 €).
FIMATEC 	DEBRUYNE JELLE 0475/ 68 18 31 jelle@fimatech.be	5 % de réduction
FOODDESK 	BENIEST CARL 014/58 84 66 info@fooddesk.be	FoodDESK propose un ensemble de produits et de services, permettant aux commerçants de gagner beaucoup de temps et d'argent et d'être en ordre en matière de déclaration d'allergènes et de sécurité alimentaire (HACCP). Soyez prêts pour l'avenir et soyez assurés de récupérer votre investissement grâce au module de calcul du prix de revient. Vous êtes curieux de savoir comment faire d'une charge (la législation) un bienfait? Découvrez-le rapidement en allant voir sur notre site rénové: www.FoodDESK.be RÉDUCTION: Tous les membres de la Fédération des Bouchers bénéficient d'une réduction de 150€ sur le coût de démarrage. Nous pouvons aussi prévoir une réduction substantielle pour toutes les formations et vous avez une gratuité de licence pour les 2 premiers mois. Intéressé? Nous passons volontiers chez vous sans aucune obligation de votre part.
IMPERIAL MEAT PRODUCTS 	NYN PACKO 09/ 370 03 71 www.imperial.be	Actions pour les bouchers
JOYN 	Arne Van Lersberghe Joyn Ambassador Coach arne.vanlersberghe@joyn.be 0498/67.62.73	Rejoignez le plus grand réseau de commerçants locaux ! Avec plus de 2 millions d'utilisateurs en Belgique, Joyn est actif dans plus de 800 commerces. Avec la carte ou l'application Joyn, vos clients collectent des points lors de leurs visites à votre commerce. Joyn offre la possibilité de collecter les données de vos clients, de communiquer avec eux, de les faire revenir et d'attirer de nouveaux clients . Rejoignez Joyn maintenant et recevez 200 cartes gratuites !
KONVERT 	HEGGERMONT SIMON 056/240.153 national.accounts@konvert.be	Coefficient de transfert uniforme et nationale de 1.78 comme réduction pour tous les membres de la Fédération nationale
LEMMENS 	Pieter Nuyts 03/455 24 90 info@winkelinrichting.be	Réduction supplémentaire sur les meubles fabrication maison
LIMAS GROUP 	MASSON CHRISTOPHE 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	Nous offrons à chaque membre un audit gratuit et imperméabilisation (anti-parasitaire) nous vous offrons aussi une réduction de 15 % sur nos tarifs de base.
LIXERO 	CORNEZ LUC 0479/56 50 28 retail@lixero.eu	20 % de réduction sur la liste de prix brute + visite gratuite et une offre pour un nouvel éclairage
LUMINUS 	Contact facturation. Kmo.service@edfluminus.be 078/155 230 Contact commercial: kmosales@edfluminus.be 011 246 498 Heures d'ouvertures : 8h-16h30	Notre équipe commercial PME est toujours à votre disposition pour vous faire une offre sur mesure pour aussi bien l'électricité et le gaz que pour nos nouvelles services comme des panneaux solaires, des bornes de recharge et des chaudières. Avec ces nouveaux services Luminus renforce son efficacité énergétique et vous permet d'économiser sur votre consommation d'énergie.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
 LUNCHBREAK <small>Lunchbreak</small>	Davy De Witte lunchbreak@davydewitte.com 0488 35 33 26	10 % de réduction
 MEAT TIME	Henk De Vlieger 0496/36 87 15 devliegerhenk@msn.com	200 € de réduction à l'achat du frigo pour les produits à emporter. N'est pas cumulable avec d'autres actions.
 MY QU tV	VALCKIERS MICHAEL 0473/ 43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	200 € de réduction lors de l'achat du kit pour débutant
 MFC KOELPLATEN	MISSANT ANNICK 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	LIVRAISON GRATUITE SUR TOUTE LA BELGIQUE.
 NAVIMEAT	DECONINCK PASCAL 050/82 23 33 info@navimeat.be	Action pour les bouchers
 PLUS DEALS	Contactez PlusDeals via info@plus-deals.be ou 016/295805 pour plus d'information ou un démo Mentionnez action Cartes Membres Fédération des Bouchers	1 carte-client permettant une épargne facile et rapide chez commerçants connectés · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Aucun investissement: utilisation des systèmes existants (PC, tablette ou POS) · Vitesse d'attribution des points (1 seconde par transaction) · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php En plus de la carte, une application gratuite pour le consommateur · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Connaissez vos clients grâce à des rapports détaillés et communiquez avec votre clientèle par mail et messagerie App · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Chèques cadeaux, cartes cachet ou coupons s'intègrent facilement à votre système de fidélité · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Les remises sont déductibles fiscalement · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Accompagnement du commerçant pour optimiser la fidélisation de sa clientèle · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Utilisation facile et aisée pour le commerçant et pour le consommateur · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Le choix entre un système de fidélité ouvert ou personnalisé · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Look moderne
 PREMEDI	STEVENS SVEN 016/30 81 11 sven.stevens@premed.be	100 € de réduction sur la cotisation de gestion.
 QUALITY GUARD	VAN GIERDEGOIM 051/ 49 49 51 wim@qguard.be	Tout nouveau client Quality Guard, affilié à la Fédération Nationale (au 1/7/2016), bénéficiera de l'utilisation gratuite pendant les 3 premiers mois de l'app licence pro (valeur annuelle 600 €), non cumulable avec d'autres actions périodiques d'utilisation gratuite. Pour les nouveaux membres de la Fédération Nationale, cette période de gratuité sera de 6 mois. Il y aura une réduction de 25 € ou de 4% sur la location annuelle pour les membres de la Fédération Nationale. Par service supplémentaire pris, il y aura chaque fois une réduction de 25 €, p.ex. certification, sondes de température, formation annuelle, ...En cas de sous-traitance de la lutte contre la vermine, combinée avec cette app et les services susmentionnés, il y aura à la reprise du fichier un contrat préventif (sur présentation de la dernière facture), gratuit la 1ère année, à concurrence du montant existant.
 RANDSTAD	PLANCQUAERT MICHELE 02/ 209 12 32 michele.plancquaert@randstad.be	Approche personnelle + tarif réduit
 REALCO	AYMAN AMIN GSM: +32 473 96 36 68 Tel +32 (0)10453000 ayman@realco.be	Action pour les bouchers
 REJO	 REJO: VERBEKE RIK 09/385 56 15 Rik.Verbeke@solina-group.eu DEGENS: 09/243 71 23 degens@solina-group.eu	Action pour les bouchers

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
 SD WORX	PEETERS JOAN 03/220 26 28 joan.peeters@sdworks.com	Voir siteweb www.bb-bb.be
 SECUREX	CLAUDINE DECLERCQ Claudine.Declercq@securex.be +32 56 23 68 78 +32 476 96 52 14	Si on s'associe simultanément au service externe de prévention et de protection et au secrétariat social / 30 % de réduction sur les frais de gestion du secrétariat social. Réduction d'au moins 30 € au guichet d'entreprise: Licence AFSCA, licence boucher-charcutier... Activation tva, modification tva ou cessation tva Déclaration SABAM: pour la musique dans votre magasin (redevance due à l'auteur de la musique) Déclaration rémunération équitable : pour la musique dans votre magasin (redevance due au producteur et à l'artiste interprète de la musique). 95 € de réduction sur la cotisation annuelle administrative.
 SUEZ	PHILIP NEYT +32(0) 473 497 185 philip.neyt@suez.com	Au moins 5 % de réduction sur la facture actuelle (à déterminer après concertation, les déchets animaux non compris) + optimisation au sujet de VLAREM ou autre législation
 SUMMIT SMART RETAIL SOLUTIONS	Filip Van Damme 050/23.19.60 info@summitretail.be	Reduction / action pour les bouchers
 SODEXO	MORADE R'GHIF 02/547.55.88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/fr	Un tarif réduit pour l'acceptation des chèques-repas. Taux standard 1,5 % avec un minimum de 0,10 € et transactions supérieures à 10 € à 0,65. Tarif réduit 1,4 % au lieu de 1,5 %. Info: Morade R'Ghif 02/547.55.88 mail: affiliates-sodexocard.be@sodexo.com Website: http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl
 SODIBE	GYSEL KAREL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Un gestionnaire du dossier désigné, tout est compris dans le prix et 10 % de réduction sur les frais d'administration
 SYNTRA WEST	Bram Lemmens 078 353 653 info@syntrawest.be	Réduction de 2,5 % sur tous les cours SBM pour le boucher-traiteur.
 TOTAL	Vanessa Sim +32 (0)2 233 37 41 Vanessa.sim@total.com	Carte d'essence : pas de frais d'abonnement et réduction raser le prix officiel carburant: 8 € ct/litre dans une station Total de votre choix ou 5 € ct/litre dans le réseau belge Total - Huile de chauffage: réduction de 22,5 à 30 € par m ³ HTVA ET SELON LE NOMBRE DE LITRES
VALENTYN	VALENTYN MICHEL 02/569 93 31 michel@mte-valentyn.be	8 % de réduction pour les commandes faites et enlevées à notre showroom. N'est évidemment pas cumulable avec d'autres actions.
 Van Engelandt	VANDENBUSSCHE KATLEEN 02/521 63 06 info@vanengelandt.com	Van Engelandt 5% réduction
 VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP VANHEEDE CAROLINE 056/ 52 16 31 caroline.vanheede@vanheede.com	Scan de déchets gratuit et proposition de correction sur mesure de l'entreprise en fonction de la législation Vlarema. - garantie de recyclage optimale - accès gratuit à votre dossier de déchets en ligne myVanheede.
 VERSTEGEN	Geert Vermeersch 015/21 09 75 gvermeersch@verstegen.be	Action pour les bouchers
 Wauters	WAUTERS NICO 071/60 04 00 nw@plasticswauters.be	- 5 % pour les achats inférieurs à 25 €, - 10 % pour les achats à partir de 25 €, excepté -15 % sur les achats supérieurs à 75 € dans la rubrique matériels sanitaires comme tuyaux, évacuations etc., - 5 % sur les clôtures Bekaert, - 5 % sur les meubles de jardin, -5 % sur les rouleaux de film et les rouleaux en polyéthylène. Pas de réduction sur les prix soldés, ni sur les offres spéciales.
 WIMAG	MEVR. CARREBROUCK KATHY TEL 093745715 FAX 093740537 info@wimag.be	Action pour les bouchers
 WORLDLINE	078/150061 infosales@worldline.com	Location de l'appareil: deux mois gratuits ou 20% sur le prix d'achat de l'appareil. Les tarifs pour les paiements mobiles seront égaux à ceux pour les paiements via le terminal.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
WALIBI-BELLEWAERDE- AQUALIBI 	www.tickets-for-parks.be	Offre valable en 2018 pour les membres de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique : Walibi: Ticket à 31EUR pp TVA inclus Valable du 31/3 jusqu'au 4/11/2018 inclus url: www.tickets-for-parks.be - Mot de passe BBBB - Bellewaerde: Ticket à 28EUR pp TVA inclus Valable du 31/3 jusqu'au 4/11/2018 inclus url: www.tickets-for-parks.be - Mot de passe BBBB - Aqualibi: Ticket à 16.50EUR pp TVA inclus Valable du 31/3 jusqu'au 4/11/2018 inclus url: www.tickets-for-parks.be - Mot de passe BBBB
ZENOBE 	BENOIT HAESBROUCK savemoney(at)zenobe.energy tel: +32 (0) 4 290 00 03	Zenobe propose de réaliser pour les membres de la fédération un bilan énergétique gratuit et sans engagement. Le bilan s'opère selon deux axes : 1. Achat d'énergie : Analyse de la facture, du profil de risque et du profil de consommation. Recommandations et proposition commerciale. Avantage : Tout membre qui souscrit à un contrat de fourniture d'énergie recevra un bon d'achat de 50€ tvac pour l'achat d'éclairage led sur le site de notre partenaire win4led.be 2. Diminution de la consommation : - Monitoring des postes de consommation (essentiellement pour les clients haute tension) Avantage : 10% de réduction sur le matériel et le placement. - Etude d'optimisation de l'éclairage, proposition de solutions LED adaptées à la boucherie, avec calcul du retour sur investissement. Avantage : 10% de réduction sur le matériel et le placement. - Etude de faisabilité pour le placement d'une installation photovoltaïque, avec calcul du retour sur investissement Avantage : 5% de réduction sur le matériel et le placement.





Le goût du bien-être

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



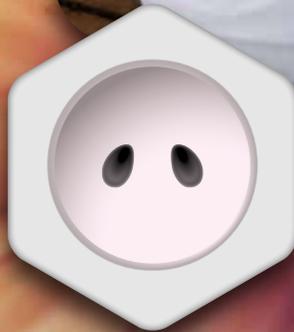



Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be

Pourquoi les bouchers choisissent-ils Bee?



MADE IN BELGIUM



Électricité



Parce que nous vous récompensons en tant que **fournisseur d'énergie privilégié** du **Syndicat des bouchers**.



Gaz



Parce que **notre équipe** est prête à vous **offrir toute l'aide** dont vous avez besoin en ligne ou par téléphone.



Énergie éolienne



Parce que nous fournissons exclusivement **de l'énergie Belge**, des Belges aux Belges.



Bio-énergie



Parce que nous offrons un prix de l'énergie **exceptionnellement attractif**.



Énergie solaire



Parce que en tant que membre de la fédération vous pouvez **profiter en toute insouciance**.



Cogénération



Contactez votre **conseiller personnel** Cédric Claessens ☎ +32 472 82 10 03 pour des informations complémentaires.



energy forever

Recettes de poulet au bbq

Le poulet au barbecue, c'est toujours bon ! Mais est-ce que cela peut être encore meilleur? Certainement: si vous suivez les recettes et conseils donnés ci-après, vous préparerez le poulet comme un vrai chef spécialiste du BBQ.

COMMENT GRILLER DU POULET AU BBQ?

Vous placez le poulet sur une grille réglable en hauteur au-dessus des braises du barbecue. Du fait de la chaleur puissante et intense, c'est la meilleure manière de procéder pour les plus petits morceaux de poulet. Si vous devez griller des morceaux plus grands, précuisez-les d'abord, enveloppés dans une feuille de papier alu. Enlevez alors la viande du papier alu avant de la griller. Vous évitez ainsi une croûte trop dure et un morceau trop peu cuit à l'intérieur.

PROCÉDEZ DE LA MANIÈRE SUIVANTE

Veillez à ce que le barbecue soit à bonne température avant de commencer à griller. Badigeonnez la grille du BBQ et le poulet avec une fine couche d'huile (d'olive). Vous évitez ainsi que le morceau de poulet reste collé à la grille. En cas de besoin, vous pouvez encore ajouter un peu d'huile en cours de cuisson. Commencez juste au-dessus des braises pour avoir une belle croûte. Puis poursuivez la cuisson en déplaçant la grille vers une zone moins chaude. Vous pouvez également utiliser cette technique pour de plus gros morceaux.

QUELLE EST LA DURÉE DE CUISSON DU POULET AU BBQ?

Les plus petits morceaux n'ont pas besoin d'un long temps de cuisson. Quelques minutes de chaque côté suffisent. Le poulet doit toujours être suffisamment cuit. Il est cuit à point quand la viande est blanche à l'intérieur ou qu'elle se détache facilement de l'os. Un filet de poulet est prêt après 5 à 8 minutes de grillade des 2 côtés, les petites brochettes après 5 minutes. Retournez-les régulièrement.

COMMENT PRÉPARER DU POULET EN PAPILOTE AU BBQ?

Cuire un morceau de poulet en papillote est une manière facile de préparer du poulet au BBQ. Ajoutez à cela que c'est pauvre en graisse et vite prêt, avec en plus une magnifique palette de saveurs dans votre assiette. Déchirez une belle feuille de papier alu (d'une longueur égale à 3 x celle du morceau de poulet à préparer), le côté mat de la feuille tourné vers l'extérieur. Badigeonnez le côté brillant de la feuille d'un peu d'huile, jusqu'à quelques cm du bord. Déposez alors le morceau de poulet au milieu, avec vos aromatisants (légumes émincés ou petits morceaux de pommes de terre, épices et herbes, citron, poivre, sel, ..). Ajoutez aussi un trait de vin blanc ou un peu de beurre d'ail pour avoir encore plus de goût. Repliez ensuite et fermez bien les bords de la papillote, pour que la vapeur reste à l'intérieur. Mettez la papillote sur la grille du BBQ et laissez cuire 15 à 20 minutes, selon l'épaisseur du morceau de poulet. Gagnez du temps en préparant vos papillotes à l'avance et gardez-les au

frigo jusqu'au moment où vous allez les cuire. Notre suggestion: Papillote de poulet aux légumes.

Voici encore quelques recettes de poulet au BBQ...

Recettes (pour 4 personnes)

Surprenez vos convives avec ces 6 recettes estivales de poulet au barbecue...

FILET DE POULET AU MIEL



Ingrédients:

- 4 filets de poulet
- 1 petit piment chili rouge
- 1 gousse d'ail
- 500 ml de bouillon de poule (cube)
- 150 g de sauce barbecue + un petit supplément
- 75 g de miel
- huile d'olive
- poivre et sel

Pour la salade:

- 100 g de salade de blé
- 1 oignon rouge
- 100 g de fromage jeune en cubes
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- 2 c à s d'huile d'olive
- poivre et sel

Mettre les filets de poulet dans une poêle et les couvrir de bouillon de poule. Allonger éventuellement d'eau pour que les filets soient bien couverts. Porter à ébullition, puis diminuer le feu et laisser pocher le tout pendant 10 min., juste sous le point d'ébullition. Laisser égoutter.

Émincer le piment et l'ail, et les mélanger avec la sauce barbecue, le miel, poivre et sel. Rincer et sécher la salade de blé, peler l'oignon et le couper en anneaux. Les mélanger avec la salade de blé et les cubes de fromage. Faire un dressing avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, poivre et sel. Ajouter à la salade.

Huiler la grille du BBQ. Badigeonner les filets de poulet avec le mélange de miel et les griller jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés: les badigeonner de temps en temps avec le mélange de miel.

Servir le poulet avec la salade, avec une pomme de terre en chemise et un peu de sauce BBQ.

POULET ET LÉGUMES EN PAPILOTTE



Ingrédients:

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

Répartir les filets de poulet sur 4 feuilles de papier alu. Éplucher les carottes, rincer le poireau et les couper en julienne.

Les mélanger avec la moitié du persil et de l'estragon. Répartir sur le poulet, poivrer et saler. Replier partiellement les feuilles de papier alu en papillotes, mais les laisser ouvertes au-dessus. Mélanger la crème fraîche avec le vin, répartir dans les papillotes et fermer tout à fait. Mettre 15 à 20 min. sur le BBQ (jusqu'à ce que le poulet soit cuit à point).

Mélanger les pommes de terre avec l'huile d'olive, poivre et sel, les mettre dans un ravier en alu et laisser colorer sur le grill. Saupoudrer du reste des herbes et servir avec les papillotes.

PETITES BROCHETTES DE POULET AUX ABRICOTS ET SALADE DE RIZ



Ingrédients:

- 300 g de filets de poulet
- 12 tranches de lard petit déjeuner
- 12 abricots séchés
- 2 c à s de jus de citron
- 2 c à s de marsala
- 3 c à s d'épices cajun
- huile d'olive

Pour la salade de riz:

- 200 g de riz
- ½ ananas
- 1 concombre
- 1 botte de radis
- 2 c à s de menthe hachée
- 2 c à s de raisins secs

Pour le dressing:

- 3 c à s d'huile de maïs
- 1 c à s de vinaigre de vin blanc
- poivre et sel

Cuire le riz à point et laisser refroidir.

Couper le poulet en 12 cubes. Mélanger les épices cajun, le jus de citron, 2 c à s d'huile d'olive et le marsala. Passer les cubes de poulet dans ce mélange et faire mariner 15 min. au frigo.

Éplucher l'ananas, enlever le cœur et le couper en dés. Rincer le concombre et les radis. Tailler le concombre en dés et les radis en quartiers. Mélanger le riz avec les dés d'ananas et de concombre, les radis, les raisins secs et la menthe hachée. Faire un dressing avec 3 c à s d'huile de maïs, 1 c à s de vinaigre de vin blanc, poivre et sel. Mettre au frigo jusqu'à utilisation.

Envelopper chaque abricot séché dans une tranche de lard. Enfiler les abricots et les cubes de poulet sur de petites brochettes, en alternant. Badigeonner d'huile d'olive et griller.

Servir avec la salade de riz.

POULET FARCI ET SALADE DE PÂTES



Ingrédients:

- 4 filets de poulet
- 8 tranches de jambon séché
- ½ bouquet de basilic (les petites feuilles)
- 1 petite boule de mozzarella
- 4 tomates séchées au soleil
- poivre et sel

Pour la salade de pâtes:

- 300 g de penne
- 4 tomates
- ½ bouquet de basilic (les petites feuilles)
- 8 tomates séchées au soleil à l'huile
- 30 g de pignons de pin

Cuire les penne al dente. Griller les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse. Couper la mozzarella en tranches. Ouvrir les filets de poulet, les saler et les poivrer. Garnir de mozzarella, de tomates séchées et de feuilles de basilic. Refermer et envelopper chaque filet dans 2 tranches de jambon. Ficeler et emballer dans du papier alu.

Faire la salade. Couper les tomates et les tomates séchées au soleil en petits morceaux. Les mélanger avec les pâtes, des feuilles de basilic, les pignons de pin et un peu d'huile des tomates séchées au soleil. Cuire les rouleaux de poulet 30 min. au BBQ, à feu modéré, en les retournant régulièrement.

Servir avec la salade de pâtes.

SANDWICH AU POULET GRILLÉ ET FROMAGE



Ingrédients:

- 400 g de chair de poulet (cuisses)
- 8 tranches de fromage jeune
- 8 tranches de pain au levain
- 4 petits oignons de printemps, en anneaux
- 1 oignon rouge
- 4 c à s de sauce barbecue
- beurre et huile d'olive
- poivre et sel

Couper le poulet en fines lanières. Peler et émincer l'oignon rouge. Cuire les lanières de poulet avec l'oignon rouge dans 1 c à s de beurre et 1 c à s d'huile d'olive et remuer le tout jusqu'à ce

que le poulet soit cuit à point. Ajouter la sauce BBQ, les petits oignons, poivre et sel.

Beurrer les 8 tranches de pain d'1 côté. Mettre sur 4 côtés non-beurrés 1 tranche de fromage et 1 bonne cuiller de poulet cuit puis 1 tranche de fromage et une 2ème tranche de pain, le côté beurré vers le haut. Griller ces 4 sandwiches au BBQ, 3 à 4 min., jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Délicieux avec une petite salade d'avocats.

PILONS DE POULET ÉPICÉS ET SALADE D'AVOCATS



Ingrédients:

12 pilons de poulet

Pour la marinade:

3 gousses d'ail

½ c à s de gingembre frais râpé

1 c à s de sucre

1 ½ c à s de miel

1 c à c de sambal oelek

1 c à c de paprika

1 c à c de kurkuma

1 c à c de poivre de cayenne

4 c à s d'huile d'olive

½ c à c de poivre noir

1 c à c de sel marin

Pour la salade d'avocats:

1 avocat

1 tomate

2 oignons de printemps

1 poignée de feuilles de coriandre

jus d'1 lime

poivre de cayenne et sel

Mélanger les ingrédients pour la marinade et y passer les pilons de poulet. Faire mariner au moins 15 min. au frigo.

Mettre les pilons dans un petit ravier en alu pour BBQ et les laisser cuire 30 à 40 min. au BBQ, à un endroit pas trop chaud et en les retournant régulièrement.

Couper l'avocat en deux, enlever le noyau et la peau et couper la chair en cubes. Mélanger immédiatement avec le jus de lime. Rincer la tomate et la couper en dés. Rincer les petits oignons et les couper en anneaux. Mélanger l'avocat avec la tomate, les petits oignons et les feuilles de coriandre. Assaisonner avec le poivre de cayenne et le sel.

Servir les pilons avec la salade d'avocats.

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

Brochure “Cuire & rôtir”, avec le disque pratique cuire & rôtir!

Comment cuit-on un steak saignant? A combien de degrés faut-il rôtir un rosbif? Combien de temps faut-il mettre un rôti de porc au four? Découvrez des tuyaux pour cuire et rôtir parfaitement votre viande dans cette brochure. Avec un disque pratique cuire & rôtir! Vous pouvez, en tant que boucher indépendant, commander ce matériel promotionnel au moyen du bulletin ci-dessous.



BROCHURE “CUIRE & RÔTIR”, AVEC LE DISQUE PRATIQUE CUIRE & RÔTIR!

Vous aimez un bon morceau de viande avec une croûte savoureuse et croquante? Ou un rôti qui a pris tout son temps pour cuire au four? Dans notre brochure vous découvrirez comment préparer dans les règles de l'art la bonne viande de chez nous.

Les cuissons à la poêle et au four sont deux excellentes façons de tirer le meilleur parti de votre viande. Les conseils que vous trou-

verez dans cette brochure vous permettront de préparer une viande toujours parfaitement savoureuse, mais aussi de profiter de bienfaits de la viande.

Ces conseils de cuisson à la poêle et au four sont faciles à appliquer. Par ailleurs, ils vous permettent d'apporter de la variété à vos menus: du steak au rosbif, en passant par les côtes de porc et le rôti.

Pour vous aider en cuisine, vous trouverez les principaux conseils de cuisson dans un disque cuire et rôtir très pratique. Celui-ci se trouve au verso de cette brochure. Il vous suffit donc de le tourner pour savoir instantanément comment préparer parfaitement votre viande.

COMMANDEZ VOTRE PACK PROMOTIONNEL

Le pack promotionnel comprend de 130 brochures. Le pack vous sera envoyé tant qu'il y aura des stocks disponibles. Si vous êtes intéressé, faites la demande en renvoyant le formulaire de commande ou via carine.vos@federation-bouchers.be.



Formulaire de commande matériel promotionnel

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

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune:

Jour de fermeture:

Tél.:

Date:

Signature:

Transactions jusqu'à 5 euros GRATUITES

Les paiements électroniques ont le vent en poupe, surtout pour les petits montants. Worldline connaît une croissance de 32 % pour le paiement de petits montants par Bancontact. Pour stimuler encore davantage ces paiements, nous offrons **les transactions Bancontact gratuites pour les montants jusqu'à 5 euros*** à nos clients avec un Pack Worldline**. **Et ce, mois après mois.** Fort, non ?

Une
exclusivité
Worldline

Profitez dès aujourd'hui de cette offre.

 078 055 026 (lu-ve, 9h-17h)

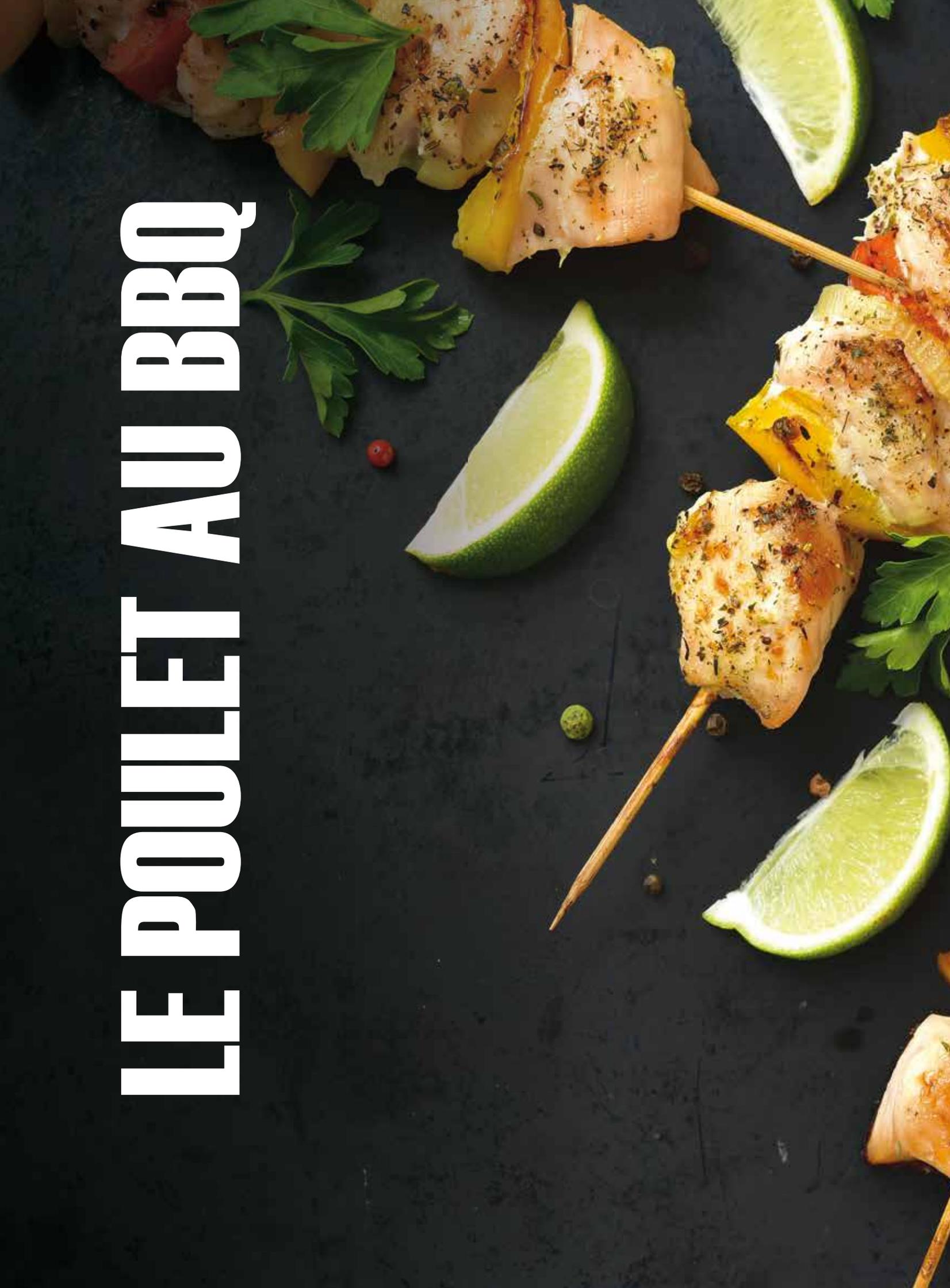
 campaigns-belgium@worldline.com

 worldlinepacks.be/fr

* Limité à 2000 transactions Bancontact par mois.

** Les clients qui ont un Pack Compact, Complete ou Comfort.

LE POULET AU BBQ





VOTRE ARTISAN BOUCHER
VOUS GARANTIT DES PRODUITS
de la plus haute qualité



www.bb-bb.be



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



DERNIÈRE CHANCE!

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

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



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

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

Commandez dès à présent votre package promotionnel Coupe du Monde

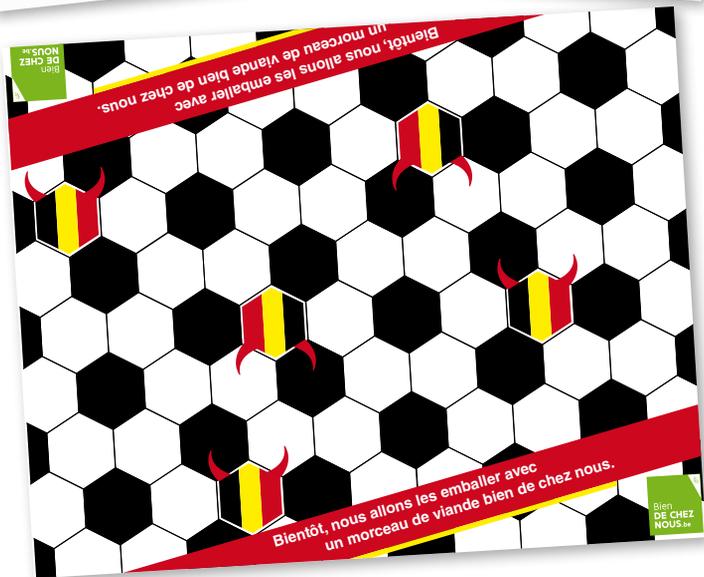
Soyez une source d'inspiration pour vos clients, en leur proposant des recettes des pays de nos adversaires, mais préparées avec de la viande de chez nous! Nous mettons volontiers à votre disposition un package promotionnel pour soutenir l'action. Le VLAM a rassemblé du matériel promotionnel pour mettre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

Le package comprend:

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

Commandez dès à présent!

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



Formulaire de commande matériel promotionnel

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

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune:

Jour de fermeture:

Tél.:

Date:

Signature:

Barbecue



Le printemps est de retour, la saison des barbecues va débiter. Les vitrines des boucheries vont bientôt se parer de brochettes en tout genre, de côtes à l'os, de spareribs, de petites saucisses et autres viandes en marinade.

Nous ne sommes pas les seuls à aimer la chaleur : les températures élevées sont l'environnement idéal pour la prolifération des bactéries.

Voici quelques conseils à communiquer à vos clients pour que leur barbecue ne leur laisse que de bons souvenirs.

Houd uw eten koel:

- Maintenir vos aliments au frais :
- Si les aliments doivent être transportés, conservez les au frais si ils sortent du frigo ; une glacière remplie de glace ou de blocs de congélation fera l'affaire.
- Tout nettoyer :
- Il est toujours recommandé de bien nettoyer les fruits et les légumes de nettoyer la table, les ustensiles de barbecue (notamment la grille) avant et pendant la cuisson.
- Maîtriser la cuisson :
- Assurer une cuisson adaptée pour tuer les bactéries qui pour-

raient occasionner une intoxication et servez tant que tout est chaud.

- Conseiller de ne jamais laisser reposer la viande dans la zone « danger » (entre 4,5 °C et 6,0 °C) plus de deux heures, ou même une heure si la température est supérieure à 30°C.
- Eviter les contaminations croisées :
- Ne pas réutiliser les assiettes ou les ustensiles pour servir qui ont contenus de la viande crue.
- Bien traiter les restes :
- Mettre au réfrigérateur dans les 2 heures les saucisses cuites non consommées. Les réchauffer à plus de 75 °C avant de servir.

N'hésitez pas à contacter votre expert hygiène Realco au 0473/96.36.68 (Ayman Amin) pour de plus amples informations



Ayman Amin, Realco-expert-hygiène
International Business Developer
ayman@realco.be
GSM: +32 473 96 36 68
Web www.realco.be
Office Parc Scientifique-Wetenschappelijk Park
Av. Albert Einsteinlaan, 15
B-1348 Louvain-la-neuve, Belgium
Tel +32 (0)10453000 - Fax +32 (0)10456363

PROMOTION

GRATUIT*

1x POWERZYM[®]M (1kg)

Puissance +++

Rénovation / Brillance +++



À L'ACHAT DE

2x DEGRES-L+ et/ou DEGRAZYM (5L)

Productivité ↗

Hygiène +++

Sécurité +++



Offre valable du 1^{er} juin au 30 juin 2018
chez les distributeurs participants.

*Offre non cumulable avec d'autres promotions.
Les conditions de vente habituelles restent d'application.



Meat Expo 2018: 5 halls d'exposition & un programme de haut vol. Savoir-faire et amour du métier



MEAT EXPO

30 SEPTEMBRE &
1-2-3 OCTOBRE 2018
KORTRIJK XPO

WWW.MEATEXPO.BE



Du dimanche 30 septembre au mercredi 3 octobre, les bouchers-charcutiers-traiteurs trouveront à Kortrijk Xpo savoir-faire, expériences à vivre et amusement. Après une métamorphose réussie en 2018 et une attente de 3 ans, tous attendent impatiemment la nouvelle édition de Meat Expo – LE salon du secteur de la boucherie, des traiteurs et de la viande. Vous y rencontrerez les fournisseurs qui vous sont familiers, mais aussi de nouveaux partenaires, de nouveaux produits ainsi que de nouvelles techniques et tendances. Et nous regarderons bien au-delà des frontières de la boucherie puisque Meat Expo tombe, une fois de plus, en même temps que Broodway : il n'aura jamais été aussi simple de puiser des idées et d'échanger des expériences avec les collègues du secteur de la boulangerie.

Pas moins de 5 halls seront consacrés à ces deux manifestations, soit 30.000 m² d'inspiration, vous proposant une offre impressionnante et bien des nouveautés. Nous avons étendu les heures d'ouverture pour votre confort : le dimanche de 10h à 19h et les lundi-mardi-mercredi de 11h à 19h. Vous tirerez ainsi un maximum de votre visite au salon!

SURPRENANT ET INSPIRANT

A 4 mois de son ouverture, Meat Expo peut déjà soumettre une jolie liste d'exposants. Un grand nombre de firmes s'inscrivent fidèlement à chaque édition. D'autres reviennent après une absence plus ou moins prolongée. D'autres encore sont de nou-

velles venues. 200 sociétés seront donc présentes pour exposer leurs tout derniers produits et concepts.

PROGRAMME AMBITIEUX

Fidèle à sa tradition, le salon accueille plusieurs concours grâce auxquels le savoir-faire reçoit toute l'attention qu'il mérite. Après le succès récolté lors de la dernière édition, la Street of Inspiration sera, de nouveau, au programme. Par contre, les Innovation Awards sont une nouveauté qui nous donnera un aperçu des innovations conçues par nos exposants.

➔ Suivez en direct au salon: l'évaluation par le jury des Concours professionnels Eurobeef, de la Junior Cup et du Concours d'Excellence professionnelle

Le savoir-faire des bouchers sera mis à l'honneur – pour la 9ème fois à Meat Expo – lors des Concours professionnels Eurobeef. Tant des bouchers confirmés que des apprentis espèrent y décrocher l'un des trophées si convoités : l'Eurobeef d'Or, d'Argent ou de Bronze, le Poum d'Or et la Junior Cup.

Les lauréats ne sont pas les seuls à sortir vainqueurs des concours... Il s'agit d'une chance exceptionnelle pour chaque boucher de faire évaluer ses produits artisanaux. En effet, le rapport du jury prodigue des conseils en vue de leur perfectionnement, et tous les participants reçoivent un diplôme pour chaque produit couronné, une preuve de leur savoir-faire à montrer à leurs clients.

Le spectacle sera impressionnant puisque qu'un millier d'envois seront exposés dans une magnifique vitrine réfrigérée. Pour ce faire, l'organisation peut compter sur une équipe enthousiaste de quelque 130 personnes. Vu le vif intérêt suscité lors de la dernière édition, vous pourrez, **de nouveau, assister en direct à l'évaluation au salon même** (dimanche 30/9 ; hall 4).

Les participants recevront leurs diplômes et trophées éventuels le mardi soir au cours de la remise officielle des prix.

Inscriptions: via le formulaire d'inscription sur www.meatexpo.be ou sur www.bb-bb.be

A la demande de nombreuses personnes intéressées, la date-butoir des inscriptions est prolongée jusqu'au 17 août 2018. S'inscrire tardivement est donc possible, mais s'inscrire bien à temps facilite les préparatifs et est grandement apprécié !

Evaluation du jury : dimanche 30/9 (hall 4)

Remise des prix : mardi 2/10 à 18h (Kortrijk Xpo Meeting Center)

→ Qui marchera sur les traces d' Erwin Mertens et deviendra le Meilleur Boucher de Belgique?

Le Concours d'Excellence Professionnelle, qui se déroulera sous les auspices de Monsieur Denis Ducarme – Ministre des Classes Moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture et de l'Intégration sociale -, couronne les cinq meilleurs bouchers de Belgique.

Pour pouvoir concourir au titre de Meilleur Boucher de Belgique 2018, le candidat doit envoyer 4 produits carnés: jambon cuit artisanal, jambon salé artisanal, salami et saucisson de Paris (voir détails dans le formulaire d'inscription).

Inscription : via le formulaire d'inscription sur www.meatexpo.be ou www.bb-bb.be jusqu'au 17 août 2018.

Dimanche 30/9 (hall 4)

→ Couteau Boucher d'Or

Le "Couteau Boucher d'Or" se tiendra le lundi 1er octobre. Ce concours destiné aux élèves de 2ème et de 3ème année de la formation en boucherie-charcuterie des classes moyennes est organisé sous la houlette de Syntra Vlaanderen par le centre de formation de Syntra West à Courtrai et le Provinciaal Verbond der Slogers-Spekslogers West-Vlaanderen. Les apprentis devront prouver leur savoir-faire à travers diverses épreuves à réaliser dans un délai déterminé. Suspense et spectacle assurés!

Lundi 1/10 (hall 4)

→ Démonstrations au BBQ par les jeunes

Sous la direction du champion BBQ de Belgique Erwin Mertens et de Carine Vos, les élèves de toutes les écoles belges de boucherie offriront des démonstrations de BBQ.

En tant que plate-forme du secteur, Meat Expo tient à accorder une place de choix à ces futurs bouchers. Toutes les écoles de boucherie actives dans l'enseignement de jour délégueront 2 élèves qui exécuteront une tâche imposée dans un délai bien précis. Chaque participant recevra le même paquet de départ et devra présenter un plat bbq unique en donnant libre cours à sa créativité.

Mardi 2/10 (hall 4)

→ Innovation Awards

Les Innovation Awards braquent les projecteurs sur les meilleures innovations conçues par les exposants de Meat Expo et de Broodway.



Un jury professionnel couronnera les meilleures nouveautés dans les domaines alimentaire et non alimentaire. Le 3ème trophée sera attribué par les visiteurs, qui pourront voter jusqu'au mardi 2 octobre à 16h et élire le gagnant du prix du public.

Du dimanche 30/9 au mardi 2/10 à 16h

→ Démonstrations par des collègues

Pendant de courtes démonstrations, des spécialistes vous laisseront savourer leur spécialité. Leur seul objectif : partager leur passion et distiller des idées avec lesquelles vous pourrez donner libre cours à votre imagination. Vu la petite taille des ateliers, vous n'aurez aucun mal à les suivre de près et à interagir. Le programme des démonstrations sera disponible dès le 25 août sur www.meatexpo.be

Chaque jour (hall 4)

→ Des conseils gratuits dans la Street of Inspiration ?

La Street of Inspiration vous propose des outils commerciaux pratiques destinés à l'exploitation de votre boucherie. Si vous avez des questions concernant les flexijobs, les réseaux sociaux, etc., des spécialistes se tiendront, chaque jour, à votre disposition pour y répondre.

Chaque jour (Rambla Sud) – programme à partir du 25 août sur www.meatexpo.be

→ Visite au salon des boulangers Broodway

En tant que visiteur de Meat Expo, vous bénéficiez d'une entrée gratuite à Broodway – le salon professionnel du secteur de la boulangerie. N'hésitez pas à regarder par-delà les frontières de votre branche, à puiser de l'inspiration chez vos collègues boulangers et à échanger avec eux idées et expériences.

Chaque jour (halls 1, 6 et Rambla Nord)

INFORMATIONS PRATIQUES

Meat Expo 2018 : 30 sept. & 1-2-3 oct. 2018 à Kortrijk Xpo

dimanche 30 septembre : 10h00-19h00

lundi 1, mardi 2 et mercredi 3 octobre : 11h00-19h00

Les professionnels du secteur de la boucherie, des traiteurs et de la viande visitent gratuitement Meat Expo (et Broodway) moyennant préinscription sur www.meatexpo.be à l'aide du code LK324. Sans enregistrement en ligne, vous paierez 10 EUR/personne à l'entrée.

Infos :

Kortrijk Xpo,

Doorniksesteenweg 216, 8500 Courtrai / Kortrijk.

T 056 24 11 11 - meatexpo@kortrijkxpo.com.

www.meatexpo.be

www.facebook.com/MeatExpo

RGPD POUR L'EMPLOYEUR



Dans La Boucherie Belge n°4 du 8 avril 2018 un article général en ce qui concerne le Règlement Général sur la Protection des Données a été publié.

Ci-dessous vous trouverez des informations concernant vos obligations en tant qu'employeur.

En tant qu'employeur, vous traitez certaines données personnelles de vos collaborateurs (nom, adresse, photo, profil en ligne, données salariales, numéro du registre national, données login de l'ordinateur, etc ...).

Par **'traitement de données'**, on entend e.a.: stocker, rassembler, collecter, établir, mettre à jour, modifier, utiliser, consulter, envoyer, transmettre, diffuser, effacer, avec l'intention de les reprendre dans un fichier (informatique ou manuel (p.ex. fiches, fardes, boîtes, ...))

Par **'données personnelles'**, on entend les données permettant d'identifier une personne.

Exemples: administration des salaires et du personnel, conservation d'un dossier du personnel, tenue d'une base de données de postulants/travailleurs/intérimaires, systèmes d'enregistrement des présences (badges, pointeuses), surveillance par caméras, système track&trace dans les véhicules d'entreprise, album photos des travailleurs sur intranet, données sur la situation familiale d'un travailleur, photos d'une fête du personnel, données login des systèmes informatiques, données des gsm des travailleurs à usage privé, mots de passe pour les e-mails, systèmes de géolocalisation...

INFORMEZ VOTRE PERSONNEL

Il est obligatoire de communiquer les données suivantes à votre personnel:

- qui est responsable du traitement des données personnelles (c'est l'employeur);
- quels sont les objectifs de ce traitement (pourquoi les données sont traitées);
- qui traite les données (qui peut traiter les données communiquées par l'employeur, p.ex. secrétariat social, assureur accidents de travail, service externe de prévention et de protection au travail, médecin-contrôle, etc.);
- quelles données sont traitées;
- d'où ces données proviennent (du travailleur lui-même ou d'autres sources);
- la base juridique pertinente pour traiter les données personnelles (dans beaucoup de cas, une base légale);
- le droit de retirer son autorisation (seulement si vous n'avez pas de base légale);
- le délai de stockage de ces données (leur durée de conservation);
- le droit de transmettre ces données;
- qui le travailleur peut contacter au sujet du traitement de ses données;
- le droit de regard, de correction, d'effacement, de limitation, d'objection;
- le droit d'introduire une réclamation auprès de l'Autorité de Protection des Données (APD, qui succède à la Commission de la Protection de la Vie Privée 'Privacycommission');
- les données concernant un 'Privacy officer', agent de protection de la vie privée (s'il y en a un) (voir plus loin);
- si les données seront envoyées hors de l'UE et, si c'est le cas, quels sont ses droits;
- si les données personnelles sont centralisées sur un serveur du bureau principal à l'étranger.

Vous devez **informer** le travailleur des données ci-dessus de manière **proactive**.

Vous devez **communiquer** ces informations au travailleur de manière écrite et transparente.

La manière la plus facile de remplir ce devoir de communication est de faire insérer une **'privacy policy'** (politique de confidentialité) dans votre règlement de travail (via la procédure de modification du règlement de travail).

DOCUMENTEZ LA BASE JURIDIQUE DU TRAITEMENT

Via la signature de la politique de confidentialité, vous obtenez de votre travailleur l'autorisation de traiter ses données personnelles. Cette autorisation constitue alors la base juridique vous permettant de traiter les données.

Si un travailleur refuse de donner son autorisation, vous avez quand même le droit dans certains cas de traiter les données de ce travailleur, à savoir si vous pouvez démontrer un intérêt justifié ou une base légale. Ce qui importe en tout cas, c'est que vous documentiez et motiviez la 'base juridique' pour laquelle vous estimez pouvoir faire appel à une base juridique déterminée. Vous devez alors reprendre celle-ci dans le registre des données (voir ci-dessous) et la communiquer aux travailleurs via votre obligation d'information (voir ci-dessus).

CONSTITUEZ UN REGISTRE DES ACTIVITÉS DE TRAITEMENT DES DONNÉES

Vous devez conserver un registre interne des activités de traitement des données et le tenir à jour périodiquement. Ce registre peut être tenu par écrit mais aussi de manière informatique au sein de votre entreprise. Ce n'est pas un document public et il reste interne.

Vous devez y décrire tous les processus où vous traitez des données personnelles et communiquer, par processus, les éléments suivants:

- qui est responsable du traitement des données personnelles;
- quelles données sont traitées;
- de quelle personne des données sont traitées;
- la raison du traitement des données;
- qui reçoit les données (p.ex. le secrétariat social dans le cadre de l'administration des salaires);
- le délai de conservation des données;
- les mesures de sécurisation (p.ex. les informations sont-elles cryptées? les bases de données ne sont-elles accessibles qu'avec un mot de passe? quelles sont les personnes dans l'organisation qui ont un mot de passe? quels sont les moyens de détecter, de signaler et d'enquêter sur des fuites de données?)

Vous ne devez mentionner dans le registre **que les traitements réguliers et fréquents** de données personnelles (exception: si vous employez plus de 250 travailleurs). Vous devez de temps en temps actualiser le registre, chaque fois que des modifications surviennent.

Vous trouverez un modèle de registre en cliquant sur le lien <https://www.privacy-commission.be/fr/modèle-de-registre-des-activités-de-traitement>

PROTEGEZ LES DONNÉES PERSONNELLES

Vous devez traiter les données de manière aussi sécurisée que possible (p.ex. anonymisation, pseudonymisation ou cryptage).

Vous devez aussi prendre les précautions nécessaires contre les fuites de données (= empêcher que les données de votre personnel tombent entre de mauvaises mains). Il est important que vous **formiez** et que vous **sensibilisiez** votre **personnel**, de manière à ce que tout le monde au sein de l'entreprise sache comment utiliser correctement des données personnelles.

Exemples de fuites de données: piratage et cybercriminalité, mais aussi fuites fortuites (e-mail envoyé par accident au mauvais destinataire, vol d'un laptop de l'entreprise, notes oubliées dans le train, perte d'une clé USB, etc...).

Vous devez tenir à jour un document interne, un **registre des fuites de données** (description de la fuite, quand elle s'est produite, ce qui est arrivé aux données, quelle personne/groupe de personnes est concerné(e) par la fuite, de combien de personnes et de quelle sorte de données il s'agit, conséquences de la fuite, mesures préventives prises, etc...).

Si l'il s'agit d'une fuite de données comportant probablement un risque pour les droits et les libertés de personnes physiques, vous devez la signaler à l'APD. Les fuites de données constituant un risque élevé pour l'intéressé, doivent être signalées à l'intéressé lui-même.

LES PARTIES EXTERNES

Quand vous faites appel à des tiers pour traiter les données de votre personnel, vous devez vous assurer qu'ils sont en ordre avec le GDPR.

(p.ex.: secrétariat social, assureur des acci-

dents de travail, prestataires de services informatiques externes, bureau d'intérim, service externe de prévention et de protection au travail, fonds de pension, société de chèque-repas, bureau de sélection et de recrutement, service d'archivage pour e-filing, fournisseur de services cloud pour le stockage de données, firme de surveillance, ...).

Vous devez **conclure** avec ce tiers 'traiteur de données' **un contrat** vous **garantissant** que le tiers respecte la législation sur le GDPR.

Identifiez bien les divers fournisseurs qui traitent les données personnelles de votre entreprise et concluez un contrat avec chacun d'entre eux, pour être certain qu'ils respectent les règles en matière de GDPR et que les données de votre personnel soient bien sécurisées avec eux.

SUGGESTIONS ET CONSEILS CONCRETS

1. Commencez par faire le point de la situation au sein de votre entreprise: Quelles données personnelles traitez-vous actuellement concernant votre personnel? D'où proviennent ces données? Avec qui les partagez-vous? Qui y a accès? Listez ces informations.

2. Sur base de cette liste, regardez – par catégorie de données que vous traitez – si vous avez une base juridique ou l'autorisation du travailleur pour traiter ces données (base légale).

3. Informez les travailleurs de votre entreprise des activités de traitement. Donnez-leur les explications nécessaires à ce sujet et procurez-leur une information écrite en adaptant votre règlement de travail (et éventuellement d'autres documents).

4. Faites un tour d'horizon des risques de perte, de vol ou d'accès non-autorisé et de leurs conséquences éventuelles. Sensibilisez votre personnel et formez-le à une manière correcte d'utiliser les données personnelles de collègues, de clients, etc... En cas de besoin, prenez des mesures pour sécuriser les données: nouveaux arrangements, adaptations techniques ou dans l'organisation (limiter l'accès aux données, introduire des procédures de sécurité, des dispositions pour l'utilisation de son propre PC ou laptop, ...).

5. Dressez une liste des organisations et des tiers à qui vous transmettez les don-

nées personnelles de vos collaborateurs (p.ex. secrétariats sociaux, assureurs, services externes de prévention et de protection au travail, ...) et veillez à conclure avec chacun d'entre eux un contrat comportant un minimum d'accords et de mentions obligatoires en matière de GDPR.

6. Etablissez le registre des activités de traitement des données et mettez-le à jour à chaque modification: ce registre offre un aperçu du traitement des données, avec chaque fois les objectifs par procédure de traitement.

7. Etablissez un registre des fuites de données et décrivez-y les mesures préventives que vous prenez.

8. Vous êtes confronté à une fuite de données? Signalez-la à l'intéressé(e) et éventuellement à l'APD. Mentionnez la fuite dans le registre des données et décrivez-y les actions que vous entreprenez pour prévenir/limiter les dégâts.

SANCTIONS

A partir du 25 mai 2018, tout employeur qui n'est pas en ordre avec la législation sur le RGPD, risque une amende.

AUTRE LÉGISLATION BELGE

En Belgique, il existe déjà une législation protégeant les travailleurs contre le traitement de leurs données personnelles:

- Loi du 8 décembre 1992 relative à la protection de la vie privée à l'égard des traitements de données à caractère personnel;
- C.C.T. 68 – surveillance par cameras;
- C.C.T. 81 – contrôle des données de communication électroniques en réseau (utilisation e-mail, internet, etc.);
- C.C.T. 89 – prévention des vols et contrôle des sorties.

Attention: si vous avez pris toutes les mesures pour être conforme au RGPD en tant qu'employeur, mais que vous avez encore des caméras dans l'entreprise, que vous souhaitez exercer un contrôle sur l'utilisation de l'e-mail et d'internet par les travailleurs de votre entreprise, etc..., vous devrez également respecter les obligations supplémentaires contenues dans les CCT nationales susmentionnées.

Source : NSZ

CUIRE ET RÔTIR LA VIANDE

Mesurer c'est savoir



Cela fait des siècles que les gens cuisent leurs aliments, notamment en raison de la sécurité bactériologique: la chaleur détruit en effet les bactéries nocives. Cela améliorerait en outre la digestibilité de matières principalement végétales. A cela s'ajoute l'élément favorable qu'en raison des réactions chimiques déclenchées, cela donnait plus de goût aux aliments et les rendait plus tendres et de ce fait plus faciles à absorber.

De nos jours, ces considérations restent valables, sans compter qu'au fil des ans sont apparues une multitude de techniques de cuisson, améliorant encore la consommation de la viande: griller, poêler, rôtir, pocher, braiser, étuver, frire, ... Cet article se limite à la viande cuite à la poêle et rôtie, des cuissons en principe sèches de morceaux de viande intacts, respectivement petits et grands, contenant peu de tissu conjonctif. Idéalement, cela donne des produits avec un bord de cuisson (brun) goûteux, avec une petite zone pâle 'surcuite' et sous cette zone un intérieur égal, rouge, juteux et tendre. La viande rouge dans ce qu'elle a de meilleur donc!

(BIO)CHIMIE COMPLEXE

Bien que la cuisson à la poêle et le rôtissage de la viande soient des occupations quotidiennes pour beaucoup de personnes, cela reste un processus mal compris, reposant encore souvent sur la seule expérience. On travaille donc souvent au pifomètre! Pourtant, tous les phénomènes qui se produisent pendant ce traitement thermique reposent sur le comportement (bio)chimique bien connu des protéines de viande à la cuisson. La viande, ce sont en fait des protéines (avec un peu de graisse autour).

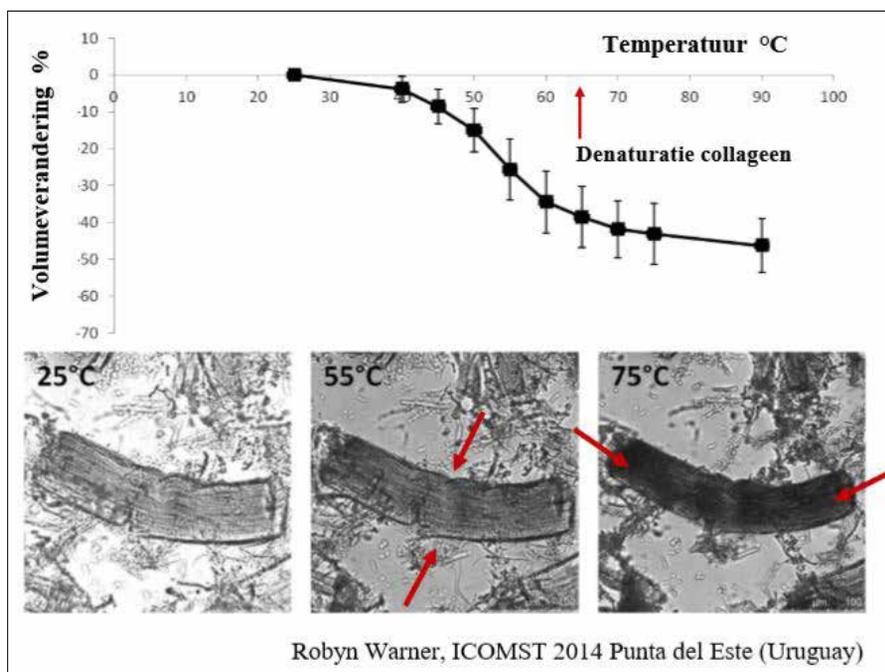
Ainsi, jusqu'à **45 °C**, la structure du tissu reste intacte. Chauffé jusqu'à cette température, le produit a donc la structure de la viande crue. La viande est la plus tendre. Les membranes étant encore intactes, la viande semble sèche après avoir été tran-

chée. Elle a la couleur rouge pourpre crue de la viande fraîche. On parle de cuisson **BLEUE** (voir photo).

À **50 °C**, les protéines dans les membranes (e.a. sarcolemme) sont dénaturées, et vont donc couler. Autour de cette température, la myosine commence aussi à se dénaturer, ce qui va de pair avec la contraction transversale des myofibrilles (voir figure). De ce fait, le volume des myofibrilles diminue de 20%. Le liquide qui en est expulsé arrive dans le cytoplasme. Et comme les membranes des cellules sont brisées à cette température, le sarcolemme va couler et le cytoplasme va arriver entre les fibres musculaires. Du fait qu'à cette température, la myoglobine n'est pas encore dénaturée, le liquide libéré quand on tranche la viande, a une couleur rouge, d'une certaine façon sem-

blable au sang. D'où l'expression **SAIGNANT** (voir photo). En raison de la contraction transversale des myofibrilles, la viande devient aussi plus ferme et est plus facile à découper que la viande fraîche.

À une température de **60 °C**, la contraction transversale des myofibrilles consécutive à la dénaturation de la myosine qui progresse, est montée jusqu'à ± 35%. Du fait de la très grande quantité de liquide intercellulaire, la viande est ressentie comme très juteuse quand on la mâche. Comme la myoglobine n'est encore dénaturée que partiellement à cette température, la viande rôtie a un aspect rose-rouge quand on la découpe. Sous l'influence de la poursuite de la dénaturation de la myosine, la fermeté est encore plus grande. De la viande chauffée jusqu'à 60



°C se découpe dès lors très bien, est juteuse et a une couleur rose-rouge. Pour la cuisson, on parle donc d' **À POINT, ROSÉ ou MÉDIUM** (voir photo).

À **70°C**, la fraction de myosine est presque entièrement dénaturée. Les myofibrilles se sont contractées jusqu'à presque la moitié de leur volume initial. À cette température, la dénaturation du collagène a également commencé. Aux alentours de 65 °C, le collagène A est en effet transformé en collagène B. Étant donné que ceci va de pair avec le raccourcissement des fibres de collagène dans le tissu conjonctif de la viande, il y a une grande quantité de liquide dégagée quand on chauffe la viande et le rôti final donne une sensation de raideur. Quand on le découpe, il y a donc peu de liquide visible dans le rôti. Le liquide qui a quand même coulé est clair, parce que presque toutes les protéines sarcoplasmiques sont dénaturées à 70 °C **et** qu'elles sont tombées dans les fibres musculaires. La myoglobine aussi! La viande cuite à la poêle ou rôti a donc une couleur gris-brun mate quand on la découpe. Tout le 'naturel' de la viande a disparu. On parle de viande **BIEN CUITE** (voir photo).

À des températures encore plus élevées – 70 à 80°C selon l'espèce animale – le collagène se gélatinise et la viande redevient plus tendre. Les morceaux riches en tissu conjonctif peuvent ainsi être attendris dans des processus comme le pochage, le braisage, la cuisson à la vapeur ou sous pression. Plus la température est élevée, plus court sera le temps de cuisson néces-

saire. La cuisson doit toutefois se faire en milieu liquide pour éviter le dessèchement. Une acidification (p.ex. marinade) accélère/améliore la gélatinisation du tissu conjonctif et donc la cuisson.

À des températures très élevées (typiquement 180 °C) et dans des conditions séchantes ($a_w \sim 0.7$), réalisées par la cuisson/le rôti dans une matière grasse, il se produit également des réactions de Maillard entre les sucres et les acides aminés présents dans le rôti. À la surface du rôti apparaît alors une croûte brune caractéristique et une odeur de rôti typique, et ce dans un produit comme la viande qui par nature contient peu de composés gustatifs et aromatiques.

La base de la cuisson/du rôti est dès lors un traitement thermique bref et intense dans l'huile, suivi d'un réchauffement doux de l'intérieur du morceau à rôti. Au maximum jusqu'à 65 °C si on veut une viande rouge/rosée. Si on veut en outre obtenir une couleur égale, il faut maintenir la température ambiante à un niveau assez bas, en principe également à max. 65°C. Sans cela, il va se former sous la croûte du rôti une zone pâle 'surcuite' trop large. Étant donné que les transitions subtiles dans la couleur rouge, la tendreté et le caractère juteux se produisent dans une zone de température assez étroite (pratiquement entre 50 et 60 °C), il faudra travailler à des températures externes peu éloignées de la température à cœur souhaitée. Plus on veut une couleur égale, plus petit sera cet écart. Mais un petit écart de température signifie un proces-

sus de cuisson de longue durée, d'autant plus long que le morceau de viande à rôti est grand.

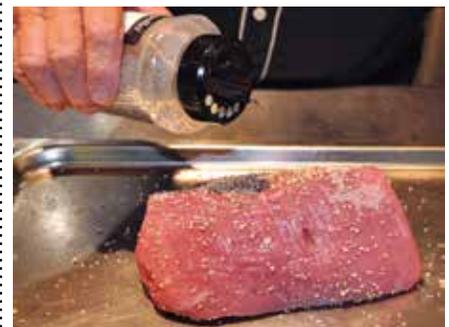
Options dès lors pour le SLOW COOKING

! Pas un caprice de la mode, mais la conséquence d'une cuisson et d'un rôti-sage parfaits.

Avantage supplémentaire: en-dessous de 65 °C, les enzymes protéolytiques restent actifs et la viande s'attendrit pendant qu'on la cuit et qu'on la rôti. Plus la température est haute (en-dessous de 65 °C), plus elle sera tendre. Le Slow cooking donne donc non seulement un produit fini également coloré et juteux, mais aussi plus tendre. La perfection donc.

LA PRÉPARATION ... PAS-À-PAS LA CUISSON DE PRODUITS INTERMÉDIAIRES

1. Bœuf p.ex. rosbif



- Épices, p.ex. épices pour rosbif Apollo (Rejo).



- Éventuellement frotter avec des grains de poivre blanc/noir concassés.



- Chauffer du beurre clarifié ou de l'huile



- Dès que le beurre mousse et **se colore légèrement**, mettre la viande dans la poêle très chaude.
- Saisir la viande **de tous côtés** et laisser **brèvement colorer**, de manière à ce que le jus de la viande ne s'échappe pas.



- Servir sur des assiettes/plats préchauffés.

2. Porc p.ex. carré



- Épices, p.ex. Mix Grillade Porc (Rejo).



- Chauffer du beurre clarifié ou de l'huile.



- Dès que le beurre mousse et **se colore légèrement**, mettre la viande dans la poêle très chaude.
- **Saisir** la viande **de tous côtés** et laisser **brèvement colorer**, de manière à ce que le jus de la viande ne s'échappe pas.

- Mettre la viande dans un sac pour cuisson sous vide.



- Cuire sous vide.



- Cuisson: **température ambiante: 60 °C / durée: 3h½.**



- Trancher.

3. Poulet p.ex. filets de poulet



- Épices, p.ex. Poulet Exotique ZGZZ (Rejo).



- Chauffer du beurre ou de l'huile.



- Mettre la viande dans un sac pour cuisson sous vide



- Cuire sous vide.



- Cuisson: **température ambiante: 55 °C / durée: 5 heures.**



- Trancher.





- Dès que le beurre mousse et **se colore légèrement**, mettre la viande dans la poêle très chaude.
- Saisir la viande **de tous côtés** et laisser **brièvement colorer**, de manière à ce que le jus de la viande ne s'échappe pas.



- Mettre la viande dans un sac pour cuisson sous vide.



- Cuire sous-vide.



- Cuisson: température ambiante: 80 °C / durée: 5 h.



- Trancher.

Poulet entier



- Mettre le poulet assaisonné et légèrement coloré dans un sac pour cuisson sous vide.
- Cuisson: **température ambiante: 80 °C / durée: 5 h.**

4. Préparations de viande, p.ex. saucisses BBQ



- Chauffer du beurre ou de l'huile.



- Dès que le beurre mousse et **se colore légèrement**, mettre les saucisses dans la poêle très chaude.
- **Saisir** les saucisses **de tous côtés** et laisser **brièvement colorer**, de manière à ce que le jus de la viande ne s'échappe pas.



- Mettre les saucisses dans un sac pour cuisson sous vide.



- Cuire sous vide.
- Cuisson: **température ambiante: 80 °C / durée: 5 h.**



REMARQUE 1

En principe, ce mode de cuisson est simple. Les produits sont en effet réchauffés emballés sous vide. Une préparation sous vide donc. Il n'y a à aucun échange de liquide entre le produit à réchauffer et l'air chaud. La température à la surface de la viande emballée diffère très peu de la température dans le steamer. À partir de la surface, la chaleur est répartie par conduction dans l'ensemble du produit. Un processus lent mais peu compliqué. Le travail peut donc aussi s'effectuer au bain-marie. Seule différence: la transmission de chaleur du moyen de réchauffement – l'eau au lieu de l'air – vers le produit étant plus grande, la viande chauffe plus vite. La durée du réchauffement ne doit pas être très précise. La température au cœur du produit ne peut en effet jamais être supérieure à la température réglée. Celle-ci est en principe basse et en dehors de l'attendrissement, il n'y a plus grand-chose qui change dans la viande, une fois la température finale atteinte. Un avantage important de cette méthode est que, si l'emballage n'est pas ouvert après la cuisson, le produit est pratiquement exempt de germes microbiens et se conserve donc assez longtemps réfrigéré (\pm 3 semaines).

CUISSON DE PRODUITS FINIS DIRECTEMENT CONSOMMABLES

Modes de cuisson: Bœuf: bleu, saignant, à point (rosé), bien cuit



Bleu



Saignant



À point



Bien cuit

Quelques exemples: pas-à-pas

1. Steak de bœuf

Préparation



- Trancher à épaisseur égale, dans le sens contraire des fibres de la viande.



- Chauffer du beurre clarifié ou de l'huile.



- Dès que le beurre mousse et **se colore légèrement**, mettre la viande dans la poêle très chaude.
- **Saisir** la viande **de tous côtés** et laisser **brèvement colorer**, de manière à ce que le jus de la viande ne s'échappe pas.



- Épices, p.ex. épices pour steak (Rejo).



- Placer la viande sur une grille dans le combisteamer avec un thermomètre à cœur.

Mode de cuisson: BLEU



- Cuisson: température ambiante 55 °C jusqu'à une température à cœur de 45 °C.



- Trancher.



- Servir sur des assiettes/plats préchauffés.

Mode de cuisson: SAIGNANT



- Cuisson: température ambiante 60 °C jusqu'à une température à cœur de 50 °C.



- Trancher.



- Servir sur des assiettes/plats préchauffés.

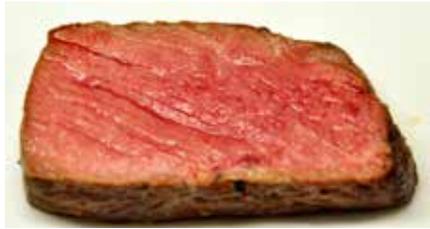
Mode de cuisson: à point



- Cuisson: température ambiante 70 °C jusqu'à une température à cœur de 60 °C.



- Trancher.



- Servir sur des assiettes/plats préchauffés.

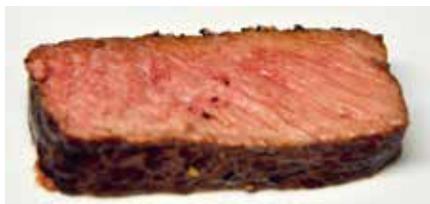
Mode de cuisson: Bien cuit



- Cuisson: température ambiante 80 °C jusqu'à une température à cœur de 70 °C.



- Trancher.



- Servir sur des assiettes/plats préchauffés.

2. Entrecôte (avec ou sans os), T-bone steak...



- Épices, p.ex. Pepper & Salt Mix Apollo (Rejo).
- Éventuellement frotter la viande avec des grains de poivre blanc/noir concassés.



- Chauffer du beurre clarifié ou de l'huile.



- Dès que le beurre mousse et **se colore légèrement**, mettre la viande dans la

poêle très chaude.

- **Saisir** la viande **de tous côtés** et laisser **brèvement colorer**, de manière à ce que le jus de la viande ne s'échappe pas.



- Placer la viande sur une grille dans le four à air chaud avec un thermomètre à cœur.



- Cuisson: température ambiante 55 °C jusqu'à une température à cœur de 45 °C (bleu).



- Séparer la viande de l'os vertébral.



- - Trancher la viande.



- Enlever le filet pur.



- Trancher le filet pur.



- Servir sur des assiettes/plats préchauffés.



3. Couronne d'agneau slow cooking jusqu'à 55 °C



- Chauffer du beurre clarifié ou de l'huile.



- Épices, p.ex. épices pour gyros d'agneau (Rejo).



- Dès que le beurre mousse et **se colore légèrement**, mettre la viande dans la poêle très chaude.

- **Saisir** la viande **de tous côtés** et laisser **brèvement colorer**, de manière à ce que le jus de la viande ne s'échappe pas.



- Placer la viande sur une grille dans le four à air chaud avec un thermomètre à cœur.



- Cuisson: **température ambiante 65 °C jusqu'à une température à cœur de 55 °C**



- Trancher la couronne d'agneau.



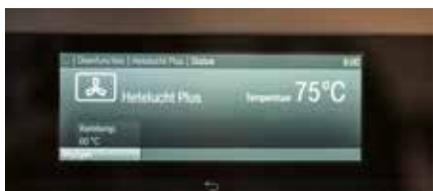
- Servir sur des assiettes/plats préchauffés.



4 .Gigot slow cooking jusqu'à 60 - max 65 °C



- Placer sur une grille dans le four à air chaud avec un thermomètre à cœur.



- Cuisson: température ambiante 75 °C jusqu'à une température à cœur de 60 °C.



- Servir sur des assiettes/plats préchauffés.

REMARQUE 2

Contrairement à la cuisson sous vide, la cuisson au four est un processus beaucoup plus difficile. Tout au long de l'opération, il y a en effet dans la viande un échange d'eau avec l'air ambiant. De ce fait, sa surface refroidit et il règne alors à la surface de la viande qui réchauffe une température plus basse que celle qui est réglée dans le four à air chaud. Plus l'humidité relative y est basse, plus il y aura d'eau qui s'évaporerait et plus grand sera l'écart avec la température réglée. Et cet écart peut monter jusqu'à 20 °C! Pour contrôler le processus avec cette méthode, on se basera donc plutôt sur la température à cœur que sur la température réglée dans le four. Et cela demande une certaine expérience.

CONSIDÉRATIONS FINALES

Traditionnellement, pour cuire ou rôtir de la viande, on commence par chauffer fortement la surface pour ensuite amener l'intérieur de la viande à la température souhaitée. L'inverse est toutefois aussi possible. On commence alors par emballer la viande à rôtir sous vide et par l'amener à la température souhaitée – au bain-marie, au steamer ou au four à air chaud – puis on induit les réactions de Maillard à la surface de la viande en la grillant, en la chauffant fortement ou éventuellement en la 'brûlant'.

Comme la durée pour la mise à température de la viande n'est pas un point critique (voir remarque 1), cette opération peut être effectuée longtemps à l'avance, p.ex. le matin, pour terminer la cuisson brièvement et vite, p.ex. le midi. Fort ou moins fort selon la demande du consommateur. Cela permet de servir rapidement beaucoup de personnes avec une viande parfaitement rôtie.



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

Mentions obligatoires pour la vente d'œufs en vrac à afficher de manière facilement visible et parfaitement lisible

RÈGLEMENT (CE) 589/2008 DU 23-06-2008

1. La catégorie de qualité:

Annoncée par la lettre « A » ou «catégorie A » en combinaison ou non avec la mention « frais »

2. La catégorie de poids:

S-petit (poids inférieur à 53 g)

M-moyen (poids supérieur ou égal à 53 g et inférieur à 63 g)

L-gros (poids supérieur ou égal à 63 g et inférieur à 73 g)

XL-très gros (= ou supérieur à 73 g)

Elle est indiquée au moyen des lettres ci-dessus ou des mentions correspondantes (ce qui figure entre parenthèse) ou d'une combinaison des deux.

3. L'indication du mode d'élevage :

- œufs de poules élevées en cage éventuellement complété avec « cages aménagées »(code 3 sur l'œuf)
- œufs de poules élevées au sol (code 2 sur l'œuf)
- œufs de poules élevées en plein air (code 1 sur l'œuf)
- biologique (code 0 sur l'œuf)

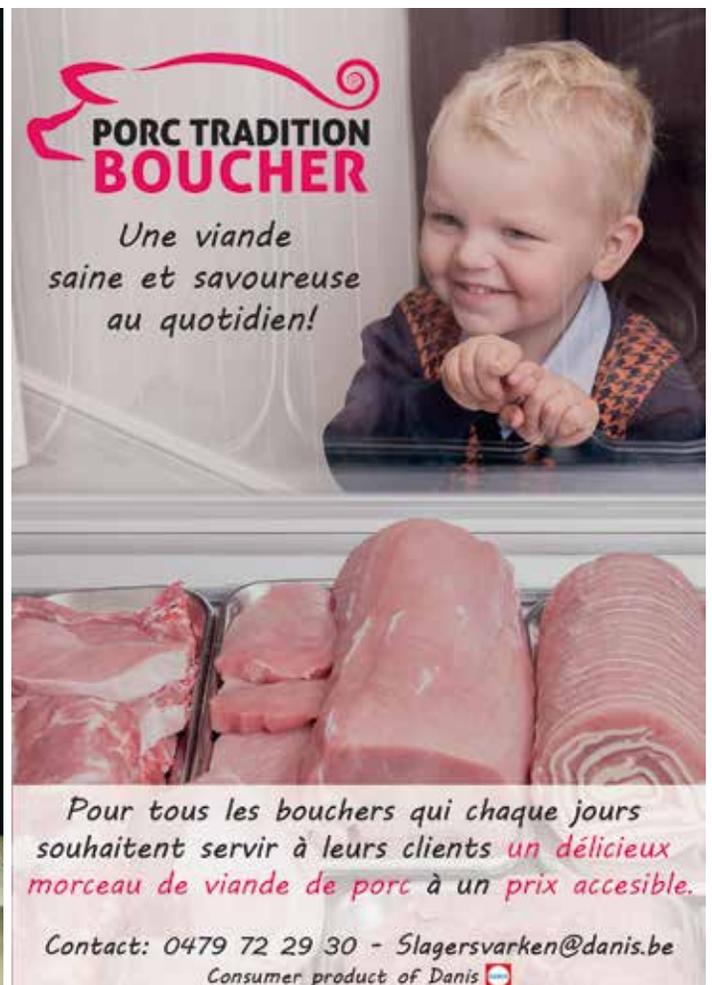
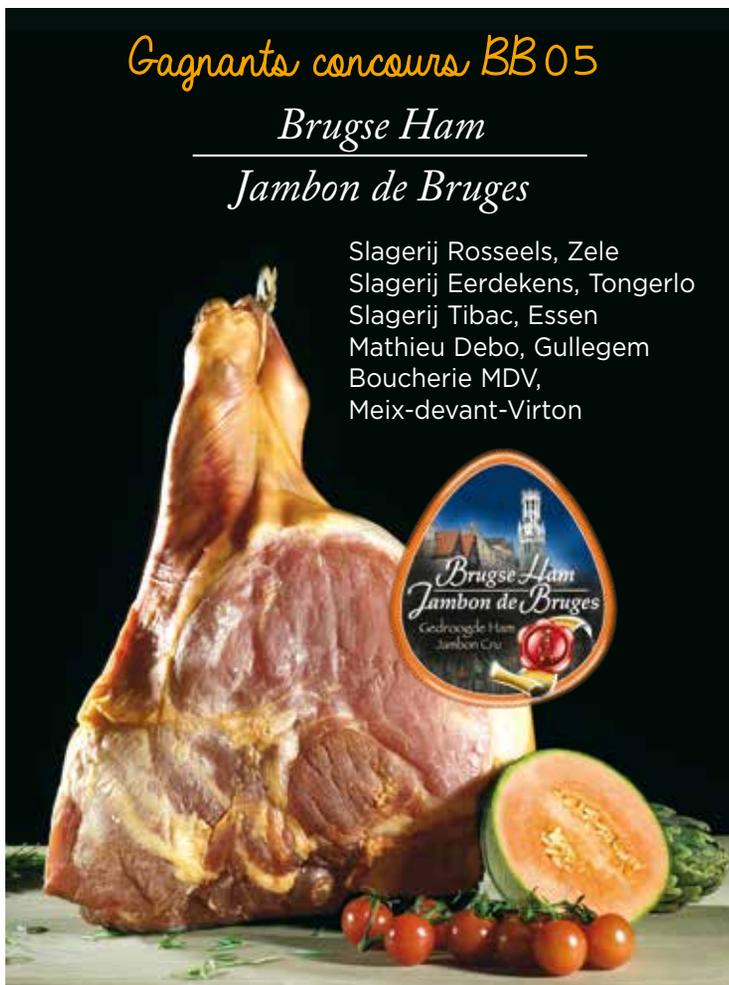
4. Une explication relative à la signification du code producteur (estampille sur l'œuf) exemple:

Mode d'élevage	Pays d'Origine	N° du Producteur	Eventuellement n° du pondoir
0 = Biologique	BE = Belgique	4 chiffres (Belgique)	chiffre ou lettre
1 = œufs de poules élevées en plein air	FR = France		
2 = œufs de poules élevées au sol	NL = Hollande		
3 = œufs de poules élevées en cages (éventuellement aménagée)			

5. Recommandation d'entreposage: après achat, conserver au réfrigérateur

6. La Date de Durabilité Minimale (DDM): annoncée par « à consommer de préférence avant le ... (28 jours après la ponte) »

7. La date de vente maximale est de 21 jours après la date de ponte. Les œufs doivent être retirés 7 jours avant la DDM.





SPARERIBS

SALADE DE SPIRELLI DE LÉGUMES GUILT FREE PIRI PIRI

1 kg SPARERIBS
15 g Epices pour grillades Verstegen
150g Marinade Sparerib Verstegen

Saupoudrer 15 g d'épices grillades avec du sel et bien faire pénétrer.
Ajouter 150 g de marinade de Sparerib et laisser mariner.
Éventuellement faire précuire sous vide.

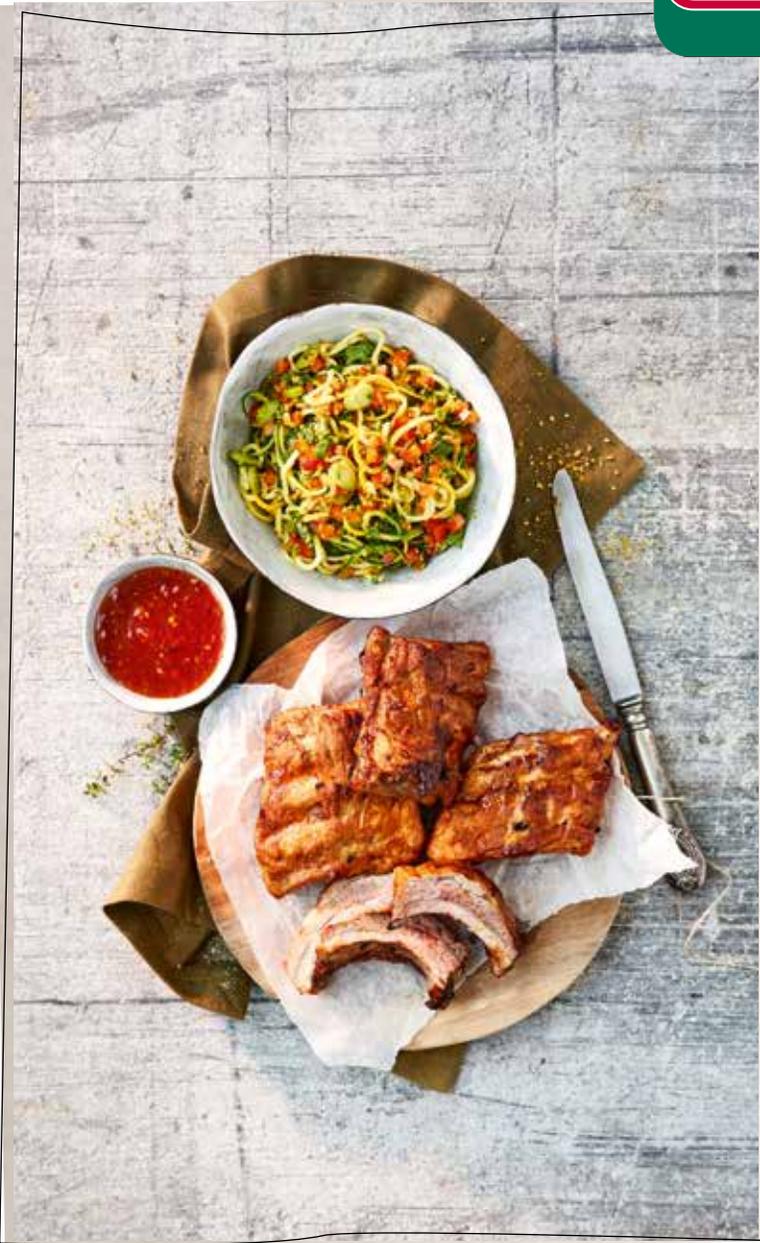
SALADE DE PÂTES DE LÉGUMES

Gomasio Maniguette Verstegen
Fruit Pepper Orange Verstegen
Ediks Mild Vinegar Tarragon
1 kg de spirelli de divers légumes (courgettes jaunes et vertes, carottes, céleri-rave...)

Saler les spirellis et laisser dégorger 30 minutes.
Rincer et sécher. Assaisonner de Gomasio Maniguette, Fruit Pepper Orange, huile d'olive et Ediks Mild Vinegar Tarragon.
Garnir de pignons de pin, tomates hachées ou paprika.

La salade de spirellis de légumes est très facile à préparer et constitue une alternative agréable, colorée et rafraichissante aux pâtes, riz et salades de pommes de terre.

CONSEIL DE VENTE : À vendre avec du Guilt Free Piri Piri ou du Guilt Free Tomato Ketchup.



ENJOY
GREAT
TASTE

SATÉS DE POULET INDI-STYLE

SALADE DE CRUDITÉS ORIENTALE

SATÉS DE POULET

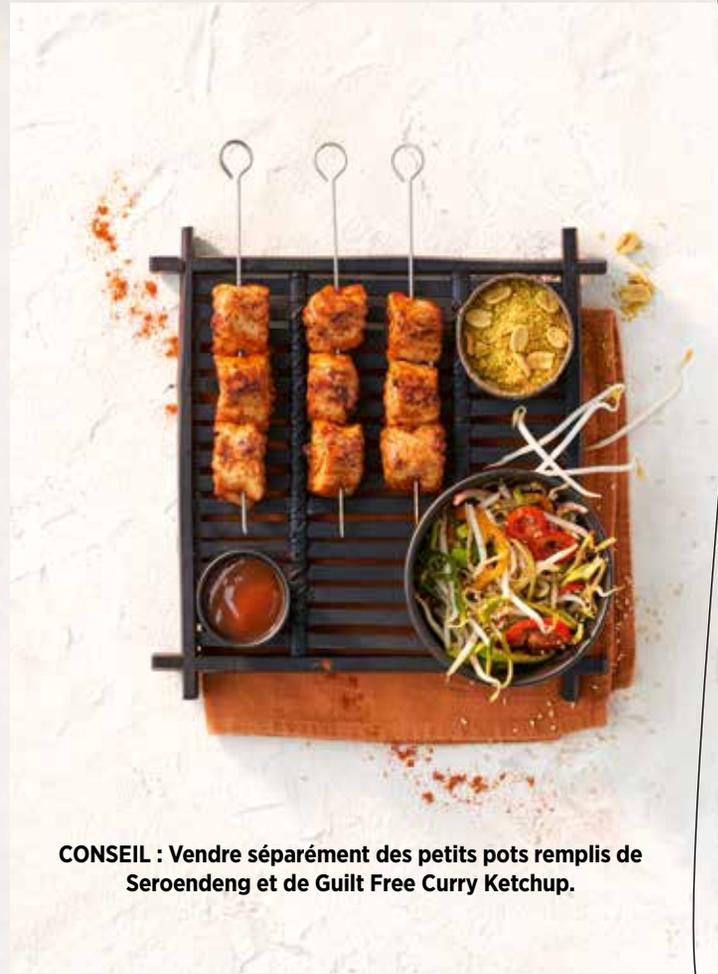
1 kg Cuisses de poulet en cubes
 15 g Epices poulet japonais Verstegen
 40 g World Grill Indonesian Verstegen
 Seroendeng Verstegen
 Brochettes

Mélanger les cuisses de poulet avec les Epices poulet japonais. Mélanger ensuite au World Grill Indonesian. Préparer des brochettes de 3 à 5 morceaux.

SALADE DE CRUDITÉS ORIENTALE

Crudités en lamelles orientales prêtes à emploi
 OU
 Poireaux en lamelles
 Pousses de soja
 Carotte
 Lamelles de poivrons
 Lamelles de chou blanc
 Gomasio Maniguette Verstegen
 Spicemix del Mondo Takoyaki Verstegen
 Huile de maïs
 Huile de sésame (facultatif)
 Jus de citron vert ou Ediks Shrub Pomegranate/Elderflower

Mélanger tous les ingrédients et présenter dans un joli plat.



CONSEIL : Vendre séparément des petits pots remplis de Seroendeng et de Guilt Free Curry Ketchup.

BROCHETTE D'HALLOUMI

BROCHETTE D'HALLOUMI

Brochettes
 Halloumi en cubes
 Diverses garnitures possibles pour varier :
 Champignons
 Pastèque
 Physalis
 Tomates-cerises
 Oignons rouges
 Snap peas

World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper Verstegen ou huile d'olive
 Chermoula Verstegen
 Spicemix del Mondo Za'atar Verstegen
 Préparer des brochettes à base d'halloumi avec diverses garnitures.
 Assaisonner de Chermoula.
 Napper de World Grill ou d'huile d'olive. Terminer par le Spicemix del Mondo Za'atar.

SALADE

Concombres en tranches.
 Radis en tranches
 Fenouil finement coupé
 Sel de Mer Verstegen
 Fruit Pepper Lemon Verstegen
 Ediks Mild Vinegar Tarragon

DIP YAOURT

1 kg de Sauce à l'ail-yaourt
 Verstegen
 Menthe fraîche finement
 hachée
 Pointes d'aneth lyophilisées
 Verstegen





Salade pékinoise

1 kg filet de poulet plumé et cuit
300 g Kumar's Wokpaste Teriyaki
300 g ketchup
300 g mayonnaise

Préparez également avec le Guilt Free "zero sugar" Tomato Ketchup Verstegen.

Cette salade est délicieuse en garniture pour du pain, mais est aussi recommandée pour l'apéro : à disposer à table pour du foodsharing.

Conseils pour garnir le sandwich

Garnir de salade, concombre ou julienne de poireaux et de Gomasio Manigette Verstegen.



Verstegen. Enjoy great taste.

LA FERMENTATION PREND DE PLUS EN PLUS DE PLACE DANS L'ALIMENTATION



La fermentation est un des processus biotechnologiques les plus anciens appliqués par l'être humain pour conserver des aliments (1,2). A l'origine, il s'agissait de faire fermenter des matières premières crues provenant de l'agriculture et de l'élevage (p.ex. céréales, légumes, lait, viande), pour pouvoir les conserver plus longtemps après la récolte. Aujourd'hui, les denrées alimentaires et les boissons fermentées font partie intégrante de notre gastronomie et elles gagnent en popularité. Leurs arômes typiques et leurs propriétés favorables à la santé contribuent indiscutablement à cette évolution.

La fermentation date au moins du Néolithique. On procédait peut-être déjà à la fermentation de la viande pendant la période des chasseurs-cueilleurs du Mésolithique (3). Evoquant la fabrication de la bière, du vin et du pain, la documentation historique remonte à l'Antiquité. Cette technique a d'ailleurs été appliquée non seulement en Mésopotamie et dans l'Ancienne Egypte, mais aussi dans les anciennes dynasties chinoises. Malgré les autres techniques de conservation apparues entretemps, la fermentation reste un processus important dans l'industrie alimentaire d'aujourd'hui. Un tiers de toutes les denrées alimentaires et boissons que nous consommons sont entièrement ou partiellement fermentées (2). Plusieurs facteurs contribuent à la popularité croissante des produits fermentés: non seulement la volonté de plus de plus grande

d'origine naturelle, de caractère artisanal et traditionnel de l'alimentation, la globalisation et les échanges culinaires ethniques allant de pair avec celle-ci, mais aussi leurs innombrables propriétés organoleptiques et favorables à la santé (3,4,5).

QU'EST-CE QUE LA FERMENTATION?

D'un point de vue purement scientifique-technique, la fermentation des matières premières alimentaires est une forme de technologie des bioprocédés utilisant les micro-organismes et leurs enzymes pour obtenir les caractéristiques qualitatives souhaitées dans les produits finis (1).

FERMENTATION SPONTANÉE

La fermentation est déclenchée par les micro-organismes arrivant naturellement dans les matières premières crues, p.ex. à partir des matières premières non-stériles

elles-mêmes, de l'air ambiant ou du matériel et des installations utilisées. C'est en tout cas de cette manière que se déroulaient les toutes premières formes de fermentation appliquées. On constatait de manière empirique que la conservation de matières premières crues dans certaines conditions fournissait des produits finis stables et délicieux. A l'époque, on n'avait pas encore la moindre notion de l'existence des micro-organismes. Cette fermentation spontanée continue à faire partie du procédé de fabrication actuel de diverses denrées alimentaires (p.ex. certains fromages, vins et légumes fermentés). La fermentation spontanée du vin se déclenche dès que les levures présentes sur la peau des raisins arrivent dans le moût, quand les raisins sont pressés. Les micro-organismes responsables de la fermentation dans le procédé de fabrication

traditionnel du Lambic proviennent de l'air ambiant ou des fûts dans lesquels se déroule la maturation. Pour produire du chocolat, il faut des fèves de cacao fermentées, qui sont ensuite séchées et grillées. Les fèves de café subissent une étape de fermentation pour la production de grains de café verts, qui sont alors prêts à être torréfiés. Le thé noir, la vanille et le poivre noir sont également la conséquence de processus de fermentation. Malgré le développement de nouvelles techniques de fermentation plus contrôlées (voir plus loin), les processus de fermentation spontanée restent une forme bon marché et durable de conservation des aliments, quand il n'y a pas de techniques de conservation de haute technologie alternatives disponibles, p.ex. dans les pays en voie de développement mais aussi dans certaines zones rurales reculées du monde occidental. Un autre atout est que d'innombrables souches sauvages de diverses espèces de microbes sont impliquées dans les processus de fermentation spontanée. Ceci préserve la diversité des espèces et la diversité génétique des micro-organismes et contribue à la diversité qualitative entre les produits fermentés, faisant en sorte que le vin et le yaourt p.ex. n'aient pas partout le même goût.

INOCULATION

Les processus de fermentation spontanée ne se déroulent pas toujours de manière uniforme et peuvent donner lieu à des défauts de production du fait de l'irrégularité des conditions ambiantes et de la dépendance au consortium microbien nécessaire. De ce fait, au fil du temps, beaucoup de denrées alimentaires fermentées ont été produites en utilisant la technique de l'inoculation ('backslopping'). Il s'agit de déclencher la fermentation d'une portion fraîche de matières premières crues par l'inoculation avec un produit fini réussi, résultat d'une portion préalablement fermentée. De cette manière, on utilise inconsciemment des micro-organismes sélectionnés, à savoir ceux qui sont présents dans le produit fini souhaité et qui sont donc déjà accordés avec les conditions du procédé de fabrication. Ce principe est encore appliqué dans la production de certains fromages (feta, certains fromages italiens) et de la choucroute. C'est aussi le principe de base pour l'entretien des levains traditionnels destinés à la fabrication de pain au levain dans les boulangeries artisanales. Un mélange initialement acidifié de farine et d'eau et éventuel-

lement additionné d'autres ingrédients (p.ex. lait, yaourt, fruits) peut être entretenu pendant des années en renouvelant quasi quotidiennement la farine et l'eau. Une partie du levain sert à la fabrication quotidienne du pain, une autre partie à l'entretien de la « pâte-mère ».

CULTURE D'ENSEMENCEMENT – FERMENTATION INITIÉE

Ce n'est qu'au cours de la 2ème moitié du 19ème siècle qu'on a découvert que les micro-organismes étaient responsables des divers processus de transformation de matières premières crues en denrées alimentaires et boissons fermentées. Sur base de ces connaissances, on a pu mettre au point les premières cultures microbiennes pures. A la fin du 19ème siècle et au début du 20ème siècle, on a alors produit des « cultures d'ensemencement » pour la production de produits laitiers. Par la suite, des cultures d'ensemencement ont également été mises à la disposition d'autres secteurs comme ceux de la viande et du vin. Ces cultures sont des préparats de millions de cellules d'une ou de plusieurs souches d'une culture microbienne déterminée qu'on ajoute à la matière première crue (p.ex. lait, viande, jus de raisins), pour faire démarrer un processus de fermentation déterminé. De tels préparats microbiens (liquides, surgelés ou lyophilisés) sont fabriqués et commercialisés par des entreprises spécialisées. Leur utilisation a pour résultat des procédés de fabrication fortement standardisés et contrôlés de denrées alimentaires et de boissons fermentées, qui sont cohérents et prévisibles, dont la qualité et la sécurité alimentaire sont garanties et qui peuvent être produits de manière facile, rapide et efficace. Pour arriver à ce résultat, il faut toutefois que les matières premières à faire fermenter soient de haute qualité microbiologique, p.ex. au moins du lait pasteurisé et de la viande de qualité avec un nombre initial total de germes assez bas. Ce n'est que dans ces conditions que peut se dérouler un processus de fermentation réussi. Les fromages au lait cru comportent plus de risques parce que le lait n'est pas stérile par nature et qu'il peut contenir des germes pathogènes. C'est donc un mythe de dire que des matières premières de qualité inférieure s'améliorent par la fermentation.

QUEL EST L'EFFET DE LA FERMENTATION SUR NOS ALIMENTS?

La fermentation favorise la transformation

de matières premières crues en denrées alimentaires et en boissons sûres et de haute valeur nutritive, possédant certaines propriétés organoleptiques (p.ex. texture, sensation en bouche, profil aromatique et gustatif, couleur). La fermentation fait acidifier suffisamment et de préférence rapidement les matières premières crues – par la fabrication de métabolites microbiens comme l'acide lactique, l'acide acétique et/ou d'autres acides organiques et/ou la transposition en éthanol. Ceci renforce l'action antimicrobienne vis-à-vis de germes indésirables, putréfacteurs et éventuellement pathogènes, ce qui prolonge la durée de conservation du produit fermenté. Outre l'acidification et l'alcoolisation, d'autres changements interviennent encore, qui limitent la croissance microbienne, p.ex. l'abaissement du pH (degré d'acidité), l'activité d'eau (moins d'eau libre disponible pour la croissance microbienne) et le potentiel d'oxydoréduction (la possibilité pour les micro-organismes de se développer en présence ou en l'absence d'air). La fermentation peut aussi améliorer la sécurité alimentaire et la digestibilité des matières premières crues. Par exemple en éliminant les cyanogènes toxiques dans certaines variétés de cassave, en désactivant les composés antinutritionnels, comme les inhibiteurs d'enzymes de digestion dans les légumes secs, et en augmentant la biodisponibilité de certains sels minéraux dans certaines céréales par la décomposition de phytate.

LES EXCEPTIONS CONFIRMENT LA REGLE DE LA FERMENTATION

Contrairement à d'autres denrées alimentaires et boissons fermentées, le pain fermenté (une fermentation de pâte avec de la levure de boulanger) se conserve moins longtemps que les matières premières dont il est fait. Une des raisons en est que dans le four du boulanger, l'éthanol formé par la levure et freinant la putréfaction s'évapore. Il y a aussi des processus de fermentation où la croissance des consortiums microbiens fermentatifs fait monter le pH (alcalisation). Ainsi, pendant la fermentation alcalique des fèves de soja pour la production du natto japonais, des bacilles libèrent de l'ammoniaque des protéines par des processus protéolytiques. Certaines graines subissent également des processus de fermentation alcalique, p.ex. lors de la production du soubala ouest-africain comme condiment.

QUELS SONT LES MICRO-ORGANISMES A

L'ORIGINE DE LA FERMENTATION?

De nombreux micro-organismes sont impliqués dans les processus de fermentation. Il s'agit généralement de bactéries et de levures, mais parfois aussi de moisissures. Leur diversité joue un rôle dans l'étendue de la gamme de produits finis fermentés.

PRODUITS LAITIERS

Des bactéries d'acide lactique, surtout des lactocoques et des lactobacilles, sont responsables de la transformation de lactose (sucre de lait) en acide lactique (le goût frais et sur du yaourt et du lait battu) et de la formation de petits yeux (par la formation de gaz carbonique) dans certains fromages (p.ex. Gouda). Les plus grands yeux dans les fromages suisses (p.ex. Emmenthal) sont la conséquence d'un processus de fermentation secondaire par des bactéries d'acide propionique, qui continuent à transformer l'acide lactique fabriqué par les bactéries d'acide lactique en acide acétique, en acide propionique et en gaz carbonique. La couche blanche sur le Camembert, les veines bleues du Roquefort et la croûte molle orange-rouge de fromages comme le Herve, sont dues à un microbiote secondaire: respectivement une moisissure blanche, une moisissure bleue et un *brevibacterium* (ou ferment du rouge). Tous ces micro-organismes contribuent en outre à une décomposition partielle de protéines et de lipides, ce qui génère des composés aromatiques volatils comme des composés sulfurés ou carbonylés, dont des aldéhydes et des cétones. Le goût piquant du Roquefort est dû aux méthylcétones produites par une moisissure bleue. Une protéolyse et une lipolyse prononcées donnent respectivement des fromages très doux (p.ex. fromage de Bruxelles) ou des fromages à l'odeur d'acide butyrique (certains fromages français). L'arôme typique du yaourt est dû à l'acétaldéhyde et celui du beurre au diacétyl.

SAUCISSON FERMENTÉ

Des bactéries d'acide lactique, principalement des lactobacilles et des pédiocoques, sont impliquées dans la production de saucisson fermenté, où elles ont une action acidificatrice. En outre, des staphylocoques inoffensifs produisent des arômes, surtout des aldéhydes, des alcools et des méthylcétones, et permettent la stabilisation de la belle couleur rouge-brun du saucisson fermenté. Il va de soi que les épices ajoutées (surtout poivre, noix de muscade, ail et

paprika) et le fumage éventuel donnent également leur goût typique aux produits de viande fermentés. La couche extérieure blanche sur certains saucissons fermentés est due à un développement de moisissures.

LEVAIN

La fermentation du levain se déroule du fait de l'action de bactéries d'acide lactique (surtout lactobacilles) et de levures. Ces micro-organismes produisent de l'acide lactique, de l'acide acétique (p.ex. pain de San Francisco), des composés aromatiques volatils et des molécules-précurseurs, dont la transformation se poursuit pendant le processus de cuisson. Ainsi, l'acide aminé arginine est transformé en ornithine, qui à son tour réagit dans le four pour donner de la 2-acétyl-1-pyrroline, qui donne l'arôme typique du pain avec une touche de popcorn.

LEVURE La levure de boulanger, la levure de bière, la levure de vin et la levure de distillation – ce sont souvent des souches différentes et adaptées d'une même espèce de levure – sont utilisées pour la fermentation de la pâte (pour le pain), du moût (pour la bière ou le vin) ou de diverses autres matières premières (pour les boissons distillées). Outre de l'éthanol et des alcools plus élevés, elles produisent aussi des esters, qui donnent souvent une touche fruitée et/ou florale à de telles denrées alimentaires ou boissons fermentées.

ÉQUILIBRES ET INTERACTIONS COMPLEXES

Certains des micro-organismes susmentionnés sont nécessaires aux processus de fermentation, d'autres les perturbent. L'action des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique gâte la bière et le vin (une bouteille de vin rouge restée ouverte devient du vinaigre après quelques jours), mais ces micro-organismes sont nécessaires pour la fermentation spontanée du moût pour la production du Lambic p.ex. Le procédé de fabrication de cette bière est complexe et se déroule en 4 phases: après une brève prolifération sauvage de micro-organismes issus de l'air ambiant (entérobactéries et levures sauvages), la fermentation alcoolique se déclenche par des levures de bière classiques, suivie d'une phase d'acidification (par des bactéries spécifiques d'acide lactique et acétique) et d'une phase de maturation (par une levure spécifique, à savoir *Brettanomyces bruxellensis*). Cette levure spécifique, qui peut se cacher dans le bois

des tonneaux à vin, est absolument nécessaire à la maturation du Lambic et est aussi utilisée dans la production de la trappiste d'Orval. Elle génère un profil aromatique typique de certains esters et composés phénoliques, le «goût de Brett», indésirable dans le vin mais souhaité dans le Lambic.

Le processus de fermentation spontanée de la masse de fèves de cacao, provenant des cabosses de cacao, se déroule en 3 phases. Les levures (production d'éthanol), les bactéries d'acide lactique (production d'acide lactique) et les bactéries d'acide acétique (oxydation microbienne de l'éthanol produit par la levure en acide acétique) y remplissent chacune un rôle fonctionnel. De telles associations complexes de levures et de bactéries d'acide lactique et acétique se produisent souvent, p.ex. dans les grains de kéfir utilisés pour la production du kéfir d'eau (sur base d'une solution de sucre de canne dans l'eau, à laquelle on ajoute aussi des figues). La fermentation du kombucha (une infusion de thé fermentée) est dominée par des bactéries d'acide acétique. Ces dernières jouent aussi un rôle dans la production du vinaigre par l'oxydation d'éthanol en une solution aqueuse d'acide acétique (sur base p.ex. de vin, de cidre ou d'autres boissons alcoolisées).

LES ALIMENTS FERMENTÉS SONT-ILS PLUS SAINS?

La fermentation de denrées alimentaires et de boissons est un processus biologique validé par des traditions millénaires. Les produits fermentés font partie de notre alimentation quotidienne. Certains de ces produits semblent en outre offrir des avantages pour la santé (5). Ainsi le yaourt contribue à l'hydrolyse du lactose et améliore ainsi la digestion de celui-ci. La dégradation des protéines peut libérer des peptides bioactifs (p.ex. dans les produits laitiers fermentés et le levain), qui peuvent avoir différents effets favorables pour la prévention du diabète, de l'hypertension artérielle et du cancer. Certains éléments indiquent que les produits laitiers fermentés avec des souches spécifiques de bactéries d'acide lactique (probiotiques) peuvent favoriser un microbiote intestinal équilibré et une résistance renforcée (effets immunologiques). Les levains peuvent contribuer à une plus grande disponibilité des acides aminés et des sels minéraux, à un index glycémique plus bas et à une tolérance plus élevée au gluten en cas de cœliaquie. Ces avantages potentiels pour la santé semblent prometteurs mais demandent de plus amples recherches.

LES ALIMENTS FERMENTÉS COMPORTEMENT-ILS DES RISQUES?

Sous l'influence de tout le battage médiatique fait autour de la santé, de plus en plus de gens veulent faire fermenter des aliments chez eux (6,7,8). Même des grands chefs nous proposent de nouvelles expériences culinaires. C'est tout à fait possible et faisable, en tout cas pour certains produits et à condition de respecter certaines mesures (9,10). La sécurité alimentaire est et reste une grande préoccupation dans la fermentation des matières premières crues. C'est le cas au niveau industriel, mais certainement aussi au niveau ménager. Faire fermenter n'importe comment des restants de légumes et de fruits n'est pas la meilleure option. Il faut procéder avec une extrême prudence quand on travaille avec de la viande crue et du lait cru, car il s'agit de produits très périssables, susceptibles de contenir des germes pathogènes. Les matières premières utilisées doivent être de toute première qualité, y compris sur le plan de l'hygiène. Il est conseillé d'utiliser des cultures d'ensemencement fiables et de respecter scrupuleusement les conditions de travail et processus nécessaires (température, pH, degré d'oxygène, teneur en sel, durée du processus). Le pH doit donc être suffisamment bas pour obtenir un produit microbiologiquement sûr. Les légumes doivent fermenter suffisamment longtemps, pour éviter les entérobactéries à la croissance active. La fermentation de l'eau de kéfir doit se faire en l'absence d'oxygène, alors que la préparation du kombucha a justement besoin d'un peu d'oxygène. Certaines 'erreurs de production' peuvent être indésirables, comme un développement de moisissures nocives et une production excessive de gaz. Il faut également éviter la présence de méthanol, une substance nocive, dans de l'alcool à boire de fabrication maison. Cette pratique est interdite en Belgique, mais elle est encore fréquente en Europe de l'Est, entraînant chaque année de nombreux décès.

L'ÉVENTAIL DE PRODUITS FERMENTÉS EST GRAND, DES PRODUITS TRADITIONNELS AUX PRODUITS ETHNIQUES

- Produits laitiers fermentés, comme le yaourt, le fromage et le beurre, non seulement à base de lait de vache, mais aussi à base de lait de brebis ou de chèvre p.ex.
- Saucisson fermenté, comme le salami et le chorizo, avec une grande variation en fonction de l'origine de la viande.

- Légumes fermentés, comme la choucroute (chou blanc), le kimchi (à base de chou chinois fermenté et d'autres ingrédients), les pickles, les olives.
- Pain au levain.
- Bière. • Vin. • Cidre (fermentation de jus de pomme).
- Calvados et whisky par la fermentation de moût suivie d'une distillation.
- Sauce soja (sauce asiatique), résultat d'une fermentation de moisissures de fèves de soja crues, suivie d'une fermentation immergée (par des bactéries et/ou de la levure).
- Poisson fermenté comme base pour des sauces et des pâtes de poisson en Asie du Sud-Est, hareng et requin fermenté en Scandinavie.
- Diverses denrées alimentaires et boissons fermentées, produites localement par les populations indigènes dans des pays d'Asie du Sud-Est, d'Afrique et d'Amérique Latine, dont nous ne savons pas encore grand-chose à l'heure actuelle, p.ex.
 - denrées alimentaires fermentées non alcooliques, riches en amidon (p.ex. l'ogi à base de maïs et le fofou à base de cassave en Afrique de l'Ouest);
 - boissons fermentées alcooliques, riches en amidon (p.ex. la bière de sorgho en Afrique et la bière de chicha en Amérique Latine);
 - préparations à base de pâte (p.ex. l'injera, crêpe éthiopienne, et la kiswa, galette de pain soudanaise);
 - divers produits fermentés indigènes, faits avec des mélanges e.a. de cassave, de riz, de maïs et de graines (p.ex. le caïum contenant de l'alcool chez certains Indiens d'Amazonie).

FERMENTER, CONFIRE, METTRE EN BOCAL: 3 MÉTHODES DE CONSERVATION DIFFÉRENTES

Ces 3 méthodes ont pour objectif de prolonger la conservation des denrées alimentaires, mais le processus est très différent. Fermentation: Pendant ce processus, la croissance microbienne active et la formation de métabolites se produisent en milieu aqueux, ce qui limite le développement de germes indésirables, putréfacteurs et éventuellement pathogènes. En Europe de l'Est, les légumes et les fruits subissent souvent une fermentation. Ils développent alors beaucoup plus d'arômes que les produits confits. Pendant la fermentation, il y a une production d'acide lactique et de composés aromatiques, typiques pour les produits finis.

Confire: La méthode consiste à ajouter aux denrées alimentaires à conserver une solution de sucre (p.ex. pour faire des confitures ou conserver des fruits ou des carottes), de l'alcool (p.ex. pour conserver des fruits ou préparer un rumtopf) ou du vinaigre (p.ex. pour conserver des cornichons, des poivrons, mais aussi des fruits). Le sucre, l'alcool et le vinaigre empêchent le développement des micro-organismes naturellement présents et la production de métabolites microbiens. Les denrées alimentaires confites peuvent absorber une petite quantité de sucre, d'alcool ou de vinaigre, ce qui leur donne un goût plus doux, légèrement alcoolisé ou acide. Dans nos contrées, on confit souvent les légumes, surtout à base de vinaigre et de sel (cfr. saumure).

Mise en bocal: Pendant ce processus, les micro-organismes naturellement présents sont tués par la cuisson des denrées alimentaires conservées. S'il s'agit de viande, une forte cuisson est requise pour éviter le botulisme.

Vous voulez en savoir plus? Q&A Yaourt > Q&A Denrées alimentaires > Lait et produits laitiers

Références

1. Leroy F. & De Vuyst L. Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry. Trends in Food Science and Technology 2004; 15: 67-78
2. Hutkins R.W. Microbiology and Technology of Fermented Foods. Oxford, UK: Blackwell Publishing 2007
3. Leroy F., Scholliers P. & Amilien V. Elements of innovation and tradition in meat fermentation: conflicts and synergies. International Journal of Food Microbiology 2015; 212: 2-8
4. Geysen A., Scholliers P. & Leroy F. Innovative traditions in swiftly transforming foodscapes: an exploratory essay. Trends in Food Science and Technology 2012; 25: 47-52
5. Leroy F. & De Vuyst L. Fermented food in the context of a healthy diet: how to produce novel functional foods? Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care 2014; 17: 574-581
6. Katz S.E. The art of fermentation. Chelsea Green Publishing 2012
7. Cnops J. Ik weet dus ik eet. Lannoo 2015
8. Weij C. Verrot lekker. Bertram + de Leeuw Uitgevers BV 2015
9. Coccolin L., Gobetti M., Neviani E. & Daffonchio D. Ensuring safety in artisanal food microbiology. Nature Microbiology 2016; artikel 16171
10. Pot B. & Leroy F. Suggestions for making safe fermented foods at home. International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics 2017 - <https://isappscience.org/suggestions-making-safe-fermented-foods-home/>

CALENDRIER SOIRES D'INFORMATION AUTOMNE 2018

- 16/10 LIBARMONT : Centre IFAPME, rue de la Scierie,
32 6800 Libramont
- 23/10 TOURNAI
- 24/10 LA LOUVIÈRE: Centre IFAPME
- 06/11 NAMUR : Centre Sportif, n° 1 Chemin des
Archiducs 5100 WEPION
- 20/11 IFAPME : Centre IFAPME, rue de Limbourg,
4800 Verviers
- 06/11 COOVI : Av, Emile Gryson, 1 Local
1070 Anderlecht

Le complément d'adresse et les heures de début de
réunion vous parviendront plus tard, en général les
réunions commencent à 20h.

PETITES ANNONCES

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 2128M² -
DANS PARC ACTIVITÉS ÉCONOMIQUE MIXTE –
BARVAUX S/O – EXCELLENT ÉTAT
TÉL. : 0475 64 26 34

MATERIEL

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

EMPLOI

CHERCHE : COUPLE POUR EXPLOITER LA BOUCHE-
RIE 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 RENSEIGNE-
MENTS INFO : 0494 63 75 10

CONTRÔLES ANNONCÉS PAR L'AFSCA (DIS EN VILLE)

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

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 4 JUIN 2018

Fourchettes à utiliser

PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

30/04/18 au 6/05/18

7/05/18 au 13/05/18

14/05/18 au 20/05/18

21/05/18 au 27/05/18

Fourchettes à utiliser

BŒUF

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

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,22 et +
2	€ 2,10 à moins de € 2,22
3	moins de € 2,10

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
14/05/18	Cellule Wallonne de Contrôle: Classement des carcasses	J.-L. Pottier
23/05/18	ITCA Namur: Formation technique boucher-charcutier-manager	J.-L. Pottier, P. Bouillon
24/05/18	BIBAC PLUS 2019 : Réunion préparatoire	J.-L. Pottier, I.Claeys, F.Vercruyssen, C.Vos
29/05/18	Villers le Bouillet: Table ronde - Analyse besoin de formation pour le secteur agro-alimentaire	J.-L. Pottier

CALENDRIER

23-11-2018 60ÈME ANNIVERSAIRE DE LA CONFRÉRIE ROYALE SAINT - HUBERT

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 26/08/2018. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 14/08/2018 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés septembre 2018.

Boucherie Herremans, Wemmel



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b | FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

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



Vous aimez chouchouter vos clients avec de la viande de qualité saine, savoureuse et tendre.

C'est pourquoi nous chouchoutons nos porcs avec des graines pures et de l'huile d'olive.

www.durocdolives.com



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



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



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



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



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

CONTACTEZ-NOUS



par e-mail via bouchers@essent.be



par tél. au **03 270 95 79**, les jours ouvrables de 9h à 17h

essent.be

Notre énergie. Une source de plaisir.