

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • 10x/année • 2 juin 2019 n°06



DOSSIER VIANDE DE VEAU

★ REPORTAGE BOUCHERIE-BISTRO VANDENBOSCH, KERMT ★ DOSSIER VIANDE DE VEAU + AFFICHE ★
★ CONSOMMATION DE CHARCUTERIES EN BELGIQUE EN 2018 ★ POSITION PAPERS : SANTÉ ★

Editorial

Ceci est le dernier numéro de votre journal avant les grandes vacances. La première moitié de l'année a passé très vite et tout le monde aspire à un peu de beau temps et de vacances.

La première moitié de l'année a été productive. Les réformes dans l'enseignement ont pris pas mal de temps à nos présidents, tant en Wallonie qu'en Flandre. Elles touchent tout doucement à leur fin.

Ces réformes nous tiennent à cœur, et ce d'autant plus que le monde de la boucherie a plus que jamais besoin de personnel bien formé. Il y a de nombreux emplois vacants et beaucoup le restent. Nous devons tous nous y mettre pour faire la promotion du métier de boucher, si nous voulons inciter les gens à venir travailler dans une boucherie ou à en ouvrir une.

Malgré les avantages qu'il y a à travailler dans le monde de la boucherie et qui sont pourtant légion (travail en suffisance, créativité demandée, rémunération adaptée, possibilités de croissance, travail dans une ambiance familiale, ...), « on ne peut pas aimer ce qu'on ne connaît pas ».

La Fédération Nationale a déjà souvent demandé aux autorités d'aider à convaincre les parents de laisser leurs enfants aller dans une école technique, en insistant sur la nécessité d'inverser le courant. Tout le monde sait à présent qu'il faut arrêter d'encourager le système de cascade dans l'enseignement, qui fait que les jeunes commencent par le système le plus difficile pour terminer, après quelques échecs et la démotivation qui s'ensuit, dans l'enseignement professionnel. Espérons que les prochains ministres de l'enseignement feront bouger les choses. À la Fédération, nous continuons à nous battre pour plus de reconnaissance et de promotion du boucher artisanal.

Le succès de LA SEMAINE DU BOUCHER 2019 a prouvé une fois de plus que nos bouchers contribuaient de plus en plus eux-mêmes à faire la promotion de leur métier dans leur région. Et nous en sommes particulièrement fiers. Chaque année, plus de bouchers participent à LA SEMAINE DU BOUCHER, ce qui attire l'attention du public sur notre action et – qui sait – fait germer chez certains l'amour du métier.

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

| | |
|---|-----|
| Colophon - editorial - sommaire..... | 2-3 |
| Mot des présidents..... | 4 |
| Petites annonces..... | 40 |
| Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? - Calendrier - Carnet familiale | 48 |

INFORMATIF/ACTUEL

| | |
|---|-------|
| Mercuriales..... | 5 |
| Question et reponse | 5 |
| Formation : L'utilisation des sacs en plastique dans les 3 Régions | 16-17 |
| Formation prof Realco..... | 42-43 |

REPORTAGE

| | |
|--|------|
| Reportage Boucherie-traiteur & Bistro Vandenbosch, Kermt..... | 6-11 |
|--|------|

ARTICLE TECHNIQUE

| | |
|---|-------|
| Plats à emporter: présentation, finition et recettes | 12-14 |
|---|-------|

DOSSIER VIANDE DE VEAU + AFFICHE ..

DOSSIER FORMATION

POSITION PAPERS PARTIE 1 : SANTÉ

| | |
|---|-------|
| La viande, un produit de haute qualité nutritive | 34-39 |
|---|-------|

Suite aux nombreux scandales qui ont touché la viande et aux fake news ayant circulé à ce sujet, le VLAM a décidé, à la demande du secteur de la viande, de réaliser des « position papers », qui permettront aux personnes travaillant dans le secteur de réfuter les critiques contre la viande. Des arguments solides, étayés par la recherche scientifique, vous permettront ainsi de clouer le bec aux critiqueurs. Nous publierons ces position papers dans les 4 prochains numéros de votre journal. Servez-vous de ces études scientifiques pour informer vos clients des efforts faits par le monde de la viande en faveur de notre environnement ou simplement pour vous tenir au courant de ce que la science a à nous dire au sujet de la viande. Et comme ces position papers donnent des explications très claires sur pas mal de questions, la Fédération les fait traduire en français, afin que les bouchers francophones puissent également les utiliser.

Nous vous souhaitons une bonne lecture, ainsi que de bonnes ventes d'été!

Carine vos

SALON

IFFA..... 32-33

CONCOURS

Gagnants concours Jambon de Bruges11
Le 4^{ème} Grand Concours du Meilleur Pâté de foie de porc et Pâté de Fêtes.....41

VLAM

Consommation de charcuteries en Belgique en 201830-31
Légume du mois44-47

RECETTES

Rejo 22-25
Duroc D'Olives 49
Verstegen50-52

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

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

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

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

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

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

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

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



MOT DES PRÉSIDENTS

Voilà quelques semaines, j'ai eu l'honneur d'être nommé co-président de la Fédération des bouchers de Belgique. J'espère être digne de la charge que vous me confiez.

Je tiens à remercier Jean Luc Pottier pour les 12 années pendant lesquelles il a œuvré à la présidence de notre Fédération nationale.

Depuis 3 ans, je m'attelle au rétablissement de l'enseignement technique en boucherie-charcuterie. Nous venons de signer l'accord avec le cabinet de Madame Schyns, en vue de la création de cette filière.

Il y aura donc, à partir de ce mois de septembre 2019, un cursus de 3 années en technique Boucherie sur le site de l'Itca de Namur Suarlée.

Nous souhaitons d'ores et déjà bonne chance aux futurs apprenants dans ce cursus, qui nous semble plus en adéquation avec les exigences que rencontre un Artisan Boucher dans son commerce.

Je vous invite à faire circuler cette information. Nous allons également devoir trouver parmi nos membres des différentes provinces wallonnes, des maîtres de stages capables d'accueillir les apprenants. Les détails de cette demande suivront dès que les conventions entre les parties seront définies et approuvées.

Avec la suppression annoncée de la licence de Boucher charcutier, la formation de qualité doit rester une absolue nécessité. Il y va de la survie de notre métier.

Le 26 mai dernier, nous avons voté. À l'heure où j'écris, toutes les conjonctures sont possibles. J'espère que les gouvernements des différentes régions seront cohérents. Il faut nous permettre d'aller de l'avant dans nos activités et projets. Nous restons plus que jamais soucieux de préserver notre environnement et de réduire l'impact des activités humaines sur le réchauffement climatique en cours. Cela est primordial pour nos membres et leur avenir.

À ceux qui prendront des congés pendant la période estivale, je souhaite de bonnes vacances. Aux confrères qui, comme moi, sont situés en région touristique, une bonne saison de barbecues, de bonnes ventes.

Soyez fiers de vos produits, de votre travail: faites-les valoir auprès de votre clientèle fidèle, mais aussi des touristes de tous horizons.

Les présidents

Philippe Bouillon et Ivan Claeys



Ivan Claeys, covoorzitter



Philippe Bouillon, covoorzitter

Maurice**MATHIEU**

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11www.mauricemathieu.be

QUESTION-REPONSE

Sommes-nous obligés d'arrondir les centimes d'euro lors du paiement ?

Depuis 2014 vous avez le libre choix d'arrondir les centimes d'euro lors du paiement en espèces du décompte final.

A partir du 1er décembre de cette année ce choix devient un obligation.

Pour le paiements avec une carte bancaire l'arrondissement n'est pas obligé mais autorisé pour autant que la clientèle est clairement informée.

Pour l'arrondissement les règles suivant doivent être respectés :

- 1 et 2 cent sont arrondis à 0 cent
- 3 et 4 cent sont arrondis à 5 cent
- 6 et 7 cent sont arrondis à 5 cent
- 8 et 9 cent sont arrondis à 10 cent

Remarque :

Les 1 et 2 cent restent toutefois un moyen de paiement. Il en résulte que vous devez les accepter lors d'un paiement.

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 18/2019 | Semaine 19/2019 | Semaine 20/2019 | Semaine 21/2019 |
|---------|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Battice | Taureaux (S) | 2,70 - 3,00 | 2,70 - 3,00 | 2,70 - 3,00 | 2,70 - 3,00 |
| Ciney | Taureaux Cul de Poulain | 2,70 - 2,90 | 2,70 - 2,90 | 2,70 - 2,90 | 2,70 - 2,90 |
| Brugge | Taureaux Cul de Poulain | 2,90 - 3,05 | 2,90 - 3,05 | 2,95 - 3,10 | 2,95 - 3,10 |
| | Génisse Cul de Poulain | 2,70 - 3,00 | 2,70 - 3,00 | 2,80 - 3,10 | 2,80 - 3,10 |

REMARQUES SUR LA TENDANCE DES PRIX

| | |
|-----------------|---------------------------------|
| Semaine 18/2019 | Tendance à la hausse |
| Semaine 19/2019 | Apport important - vente rapide |
| Semaine 20/2019 | Apport calme- Prix stables |
| Semaine 21/2019 | Apport calme- Prix stables |

Reportage Boucherie-traiteur & Bistro Vandebosch, Kermt



Entre Hasselt et Diest, juste sur la route régionale N2, se trouve le charmant petit village de Kermt, avec sa belle place et sa magnifique nouvelle zone résidentielle. C'est ici que Raf (41), Gijs (43) et Davy (43) exploitent leur boucherie artisanale et son bistro. Les frères Vandebosch représentent la 3ème génération de bouchers gérant leur propre entreprise. Raf et Gijs perpétuent la tradition familiale de manière bien réfléchie et avec beaucoup de plaisir, se partageant soigneusement les tâches au sein de l'entreprise. Raf est responsable de la partie boucherie, alors que Gijs et son partenaire Davy, qui ont tous les deux fait l'école hôtelière et ont plus que suffisamment d'expérience de l'horeca, s'occupent du bistro et de la partie traiteur. Cette boucherie est un vrai petit bijou. On ne sait pas où regarder quand on entre dans cet agréable magasin. Une surface de magasin de plus de 150 m² et un atelier hypermoderne et impeccable offrent pas mal d'options pour l'avenir de ce dynamique trio.

TRANSFORMATIONS

Gijs : Quand nous avons transformé le magasin, nous avons surtout opté pour l'espace. Ayant doublé la surface du magasin, nous pouvons proposer à la clientèle un large assortiment de viande fraîche, de charcuteries, de plats traiteur et de fromages choisis. Nous avons aussi opté pour un comptoir à tapas séparé. Comme nous aimons l'ordre et la propreté mais aussi la convivialité, il faut que le magasin dégage également cette impression. Comme nous savions très bien ce que nous voulions, nous n'avons pas choisi un spécialiste classique de l'aménagement de magasins, mais bien un architecte et entrepreneur, et ce afin de faire sérieusement compter notre propre apport. Nous allons régulièrement à Paris à la pêche aux idées. Ils sont un peu plus avancés que nous dans le domaine de l'aménagement d'intérieur. Nous y avons vu des choses que nous voulons intégrer à ce magasin. Des carrelages aux étagères à vin, nous avons tout choisi et tout recherché. Et comme nous avons des idées bien à nous et que nous voulons toujours des choses que les autres n'ont pas, nous avons aussi une petite fenêtre dans le sol pour voir le rayon vins à l'étage



en-dessous. C'est vraiment très chouette. Tout ce qui est resté de l'ancien magasin, c'est la cheminée décorative qui se trouvait précédemment dans le living. Ces transformations ont représenté un énorme travail, réalisé par l'entrepreneur en un minimum de temps, et nous l'en remercions. Nous sommes tous extrêmement satisfaits du résultat !

ASSORTIMENT

Raf: Nous proposons à nos clients un large assortiment de viande fraîche, de charcuteries, de préparations, de fromages, de potages, etc. Presque tout est fait dans notre propre atelier. Pour la viande de bœuf, notre choix se porte sur le blanc-bleu belge, mais nous proposons évidemment aussi de la Blonde d'Aquitaine, de l'Angus steak, du Simmental, ...

Pour la viande de porc, nous optons explicitement pour le Duroc d'Olives. Les éleveurs ont les mêmes exigences que nous pour leur viande. En tant que professionnel, il faut pouvoir garantir la qualité et avec nos fournisseurs, nous avons cette certitude. Tant le bœuf que le porc arrivent ici en carcasses. Nous désosons et transformons tout ici, dans notre atelier. Un choix délibéré, parce que nous avons ainsi le contrôle sur la fraîcheur de nos produits.

En ce qui concerne la viande dry-aged, nous suivons les dernières tendances. Celle que nous proposons est maturée dans une chambre froide spéciale, selon les règles de l'art. Et nous avons un public pour cela. Les gens viennent chez nous pour ce petit extra et nous essayons de le leur donner. Ils trouvent ici des produits qu'ils ne trouvent nulle part ailleurs. L'avenir du boucher artisanal réside dans sa capacité à se distinguer des grandes surfaces dans le domaine de la qualité, de la fraîcheur et du service à la clientèle.

Gijs: Nous avons délibérément choisi d'être toujours présents dans l'entreprise. C'est pour cela que nous ne faisons pas de banquets ou de barbecues chez le client. Il y a plus qu'assez de travail ici dans l'entreprise sans que nous devions en plus aller travailler en déplacement. Ce sont des choses qui prennent beaucoup de temps et ce temps, on ne peut pas le consacrer à l'entreprise.

Nous veillons par contre à ce que nos clients soient bien servis et bien soutenus quand ils organisent eux-mêmes une petite fête. Pendant les fêtes, nous composons un menu que nos clients peuvent venir chercher et à la saison des BBQ, ils peuvent choisir parmi un large assortiment, composé de délicieux produits frais du jour. Les produits pour la fondue, le gourmet et la pierrade sont également préparés dans notre atelier. Quand la commande est trop importante, nous la livrons à domicile, comme service à la clientèle, mais cela s'arrête là.

Raf: À un certain moment, il faut faire des choix. Nous avons

longtemps hésité à prendre une boucherie en plus et finalement, nous avons opté pour ce nouveau concept avec bistro et tout le monde en est satisfait. Une boucherie en plus aurait occasionné un énorme stress et encore moins de temps. J'ai 2 enfants dont j'aime m'occuper pendant mon temps libre. Quand on fait des barbecues ou des banquets le week-end, il reste encore moins de temps pour la famille. Et pour le personnel aussi, notre manière de travailler est une bonne solution. Eux aussi ont ainsi plus de temps pour leur famille ou leurs hobbies. Il est important que les gens qui travaillent pour vous se sentent bien dans votre entreprise, et c'est à cela que nous essayons d'arriver.

Gijs: Nous faisons vraiment le maximum pour satisfaire le client, suivant de près les tendances du moment. C'est pour cette raison que nous avons un comptoir à tapas séparé. Les tapas sont très en vogue. Les clients peuvent se composer eux-mêmes leur plat, ce qu'ils trouvent chouette. Nous leur proposons également un bel assortiment de charcuteries et de salades maison. Toutes nos spécialités sont faites selon des recettes traditionnelles: jambon cuit, kip-kap, boudin noir, bacon, lard, mortadelle, pain de viande, diverses sortes de pâté, ... Au rayon traiteur, nous proposons aussi bien des plats à emporter que des plats froids, des petits pains, des plats de pâtes, etc.

QUALITÉ

Gijs: Cela fait trois générations que la famille Vandenbosch se porte garante de la QUALITÉ. Nous travaillons selon les pres-



criptions les plus strictes en matière de contrôle et d'hygiène (HACCP). En 2015, nous avons obtenu le "Smiley" de l'AFSCA, ce qui garantit que chez nous, la sécurité alimentaire et l'hygiène sont prioritaires. Et nous avons à nouveau décroché notre "Smiley" en 2018!

Raf: Lors des transformations, nous avons fait des investissements supplémentaires dans notre parc de machines. Nous faisons tout nous-mêmes et sommes à trois à fond dans l'entreprise. Quand investir dans des machines peut vous faciliter le travail, il faut vraiment le faire. Sans compter les économies au niveau du personnel.

TROISIÈME GÉNÉRATION

Gijs: Notre boucherie fête son 80ème anniversaire cette année. Nous représentons la 3ème génération de bouchers dans la famille. Notre grand père avait ouvert une boucherie à l'époque. Mon père avait travaillé à plusieurs endroits et notamment dans une petite fabrique de saucisses avant d'ouvrir sa boucherie. Maman était infirmière avant d'y renoncer après un certain temps, pour pouvoir servir les clients au magasin. J'ai suivi une formation dans l'horeca alors que mon frère a appris la boucherie. Il était donc pratiquement certain que nous serions la prochaine génération à exploiter une boucherie. Le week-end des 14 et 15 juin, notre boucherie fêtera son 80ème anniversaire. À cette occasion, nous inviterons nos clients à fêter l'évènement avec nous. Nous prévoyons pour eux un goodie-bag gratuit et il y aura bien entendu aussi des dégustations au programme.

BISTRO

Gijs: Du mardi au samedi, on peut venir manger un bout ou boire un café au bistro. Il y a une belle offre et c'est toujours bien soigné. Le bistro, c'est surtout le terrain de Davy... même si je donne aussi de temps en temps un coup de main. Mon domaine, c'est plutôt la cuisine, où je m'occupe des salades fraîches du jour, des pâtes, des plats chauds, etc. Je me charge aussi de la sélection des vins que nous vendons à notre stand à vins. Nous essayons de proposer aux clients un bon assortiment de vins à un prix intéressant.

Davy: Ma formation horeca me vient bien à point ici. Lors des transformations il y a 2 ans, tout le monde voulait quelque chose de spécial. À côté de la boucherie, nous avons fait construire un bistro avec un splendide jardin intérieur. C'est une belle réalisation et les clients sont très satisfaits du résultat. En été, ils peuvent prendre un bon petit-déjeuner au soleil, en toute tranquillité et à l'abri du vent, et en hiver, ils mangent à l'intérieur.

Gijs: Nous avons essayé de créer une oasis de tranquillité, où nos clients peuvent petit-déjeuner ou déjeuner à leur aise. Avec ces formules aussi, nous voulions faire autre chose que les autres. Nous proposons un petit-déjeuner servi à table, ce qui signifie que nos clients peuvent tranquillement prendre



le temps de déguster un petit verre de cava, avant de passer à la partie "santé" du petit-déjeuner (salade de fruits, yaourt, ...) et ensuite aux œufs, au lard, aux bons petits pains garnis de charcuterie, etc.

Davy: Nous tenons à ne pas mettre la pression aux clients et à laisser chacun manger à son propre rythme. Je tiens à l'œil le moment où on peut passer à la phase suivante du petit-déjeuner, afin que personne ne se sente pressé. Le midi, pas mal de chefs d'entreprise des environs viennent déjeuner ici. Davantage pressés par le temps, ils veulent pouvoir manger en un laps de temps plus court. Nous leur proposons un délicieux lunch frais du jour à un prix démocratique. À l'heure de midi, cela doit aller vite pour les clients: c'est donc aussi une période plus stressante pour nous. L'après-midi, c'est à nouveau plus calme, parce que les clients qui viennent à ce moment-là ont plus le temps. Ils viennent pour un Apfelstrudel chaud avec de la glace et de la crème fraîche ou une gaufre de Bruxelles avec de la glace et de la crème fraîche ou pour une bonne tasse de café ou de thé. Le bistro ferme en même temps que la boucherie. C'est génial de pouvoir faire de cette nouvelle initiative un succès et de continuer à développer l'entreprise avec Raf et Gijs.

Gijs: C'est vraiment chouette de pouvoir recevoir les gens et de les voir savourer leur petit-déjeuner ou leur déjeuner. Cela donne vraiment satisfaction. Par contre, le bistro entraîne aussi du travail en plus: nous devons veiller à ce que tout tourne à la perfection.

CLIENTS

Gijs: Nous avons une clientèle variée, mais aussi beaucoup de clients fidèles. Les transformations nous ont d'ailleurs amené de nouveaux clients. Au début, nous craignons que le bistro attire surtout un public passant en vitesse pour des petits pains, mais

il s'avère que ce n'est pas le cas. C'est tous les jours plein, aussi bien le matin que le midi. Les clients que nous attirons sont des gens qui aiment prendre un bon repas avec des produits sains et de qualité. Or nous garantissons la qualité et le service. Tout vient de notre propre atelier. Le bistro offre en outre l'avantage de nous permettre de bien boucler le travail en ne jetant rien: dans l'optique de la lutte contre le gaspillage, c'est donc aussi un coup dans le mille.

DES CHEFS D'ENTRISE SOUCIEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Davy: Je pense que nous faisons du bon travail en matière d'environnement. Lors des transformations, nous avons pris un maximum de mesures pour économiser l'énergie et le parc de machines est également neuf. Nous avons volontairement banni les emballages plastiques de notre entreprise, utilisant à présent des matériaux d'emballage en bambou: pas tellement plus chers que les emballages plastiques, ils respectent bien mieux l'environnement. Nos clients apprécient ces efforts. Il n'y a pas encore de panneaux solaires, mais qui sait à l'avenir...





TRAVAILLER EN FAMILLE

Gijs: Chez nous, la collaboration se passe très bien, surtout – je pense – parce que chacun est responsable d'une partie de l'entreprise et que nous ne nous marchons pas sur les pieds.

Raf dirige les opérations à l'atelier: c'est l'homme de la partie boucherie. Moi, je m'occupe surtout de la cuisine et des vins. Je suis très fier de notre stand avec sa grande variété de vins de qualité pour tous les jours et sa présentation très spéciale, avec la fenêtre en verre dans le sol et la décoration à l'étage du dessous. C'est également moi qui m'occupe de cela. Nous n'avons pas d'étagiste à notre service, nous faisons tout nous-mêmes. Davy est responsable du bistro, ce qui, comme nous l'avons vu, représente beaucoup de travail.

Le personnel ne pose pas non plus ou alors très peu de problèmes. S'il peut évidemment toujours se passer quelque chose, nous aimons la communication et une approche directe des problèmes. Et cela marche très bien. Nos collaborateurs savent que, tout comme eux, nous travaillons dur dans l'intérêt de l'entreprise. Nous tenons à tout faire ensemble et donc avec eux. Chaque année, nous allons tous manger ensemble quelque part, pour les remercier de leur collaboration. Dans la vie, il faut savoir donner et recevoir. Une bonne collaboration avec l'équipe ne peut être que bénéfique pour l'entreprise. Nous employons trois vendeuses, un cuisinier et un boucher et l'équipe tourne très bien ainsi. Nous sommes tous très satisfaits de la façon dont cela marche. Pour le personnel aussi, il est important qu'il y ait suffisamment de place pour la famille et pour les loisirs. C'est pour cette raison que nous fermons le dimanche et le lundi et que nous avons instauré l'étalement des vacances, en remplaçant 3 semaines de vacances en une fois par 3 fois une semaine de vacances réparties sur l'année. Tout le monde est content de cette solution et la combinaison travail-famille en devient aussi plus agréable. Une bonne ambiance de travail contribue à l'image de marque de l'entreprise et le client doit sentir qu'il y est le bienvenu: c'est pour cela que nous le faisons!

Gagnants concours BB05

Brugse Ham

Jambon de Bruges

Slagerij Loeckx, Dworp
Slagerij Callens, Middelkerke
Dirk Van Nechel, Lennik
Nadine Dumoulin, Wingene
Slagerij Ignace en Liliane, Poperinge

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

Plats à emporter: présentation, finition et recettes

C'est bien connu: on mange aussi avec les yeux et un bel emballage pousse à l'achat. La présentation est donc un élément dont le boucher doit absolument tenir compte. Si nous examinons l'évolution de la présentation dans la boucherie, les choses ont bien changé au fil des ans. On s'écarte de plus en plus de la présentation stricte des produits pour travailler directement sur la plaque réfrigérée, surtout pour les grands morceaux de viande. Le mode de présentation est variable. Vous pouvez présenter en fonction du prix (de cher à bon marché), selon l'espèce animale, ou de clair à sombre. Vous pouvez utiliser des plats attirant les regards, comme des planches à tapas, mais il y en a trop pour les citer. Vous pouvez mettre une étiquette de prix sur vos produits et y indiquer clairement les allergènes et éventuellement une suggestion de préparation ou d'accompagnement. Mais l'important, c'est que la viande ait l'air appétissante, fraîche et soignée. Il faut en outre veiller strictement à tout bien séparer, pour éviter la contamination croisée. La meilleure règle pour vérifier si votre comptoir est en ordre, c'est encore toujours d'aller vous mettre à la place des clients et de tout regarder d'un œil critique.

MOYENS AUXILIAIRES

Pour la présentation des plats à emporter, vous pouvez utiliser différents types de matériel.

- Les plats de présentation pour comptoir existent actuellement en diverses versions. Vous avez le choix entre l'inox et le plastique.
- Si vous voulez des plats bons conducteurs du froid, choisissez des plats en inox. Vous trouverez dans le commerce des modèles spéciaux, grâce auxquels le plat et la viande qui s'y trouve ne congèlent pas.
- Si vous prenez des plats en matière plastique, vous avez le choix entre divers coloris, le temps des plats blancs étant révolu. L'important, c'est que la couleur de la viande ressorte bien. Vous pouvez aussi choisir différentes couleurs pour différents groupes de produits.
- Outre les divers types de plats, vous avez aussi le choix entre un assortiment de porte-cuillers ou de portelouches, utilisés pour éviter que la cuiller nage dans le plat.
- Si vous voulez mettre certains produits mieux en évidence, il y a également, à côté des plats en inox ou en plastique, des planches à tapas ou

des petites planches à buffet.

- Pour donner une meilleure vue d'ensemble dans le comptoir, vous pouvez travailler avec différents niveaux. Pour créer ces différences de niveau en surélevant certains produits, il existe différents moyens: petites estrades ou plates-formes, récipients renversés, etc...

PRÉSENTATION.

On dit souvent qu'on reconnaît un bon boucher à son haché: c'est la carte de visite de sa boucherie. Il va de soi que le comptoir joue aussi un rôle important. Beaucoup de boucheries optent pour une présentation en blocs, en présentant les différents groupes et espèces de viande en blocs: bœuf, porc, poulet, plats à emporter, salades, etc ... Pour présenter la viande de bœuf, on travaille souvent sur de grands plats ou directement sur la plaque réfrigérée. Ceci n'est toutefois possible que si on vend beaucoup. Pour présenter la viande de porc, de veau ou d'agneau, on travaille avec des plats. Ici aussi, on peut bien sûr travailler avec des différences de niveau, en surélevant certains produits qu'on veut mettre en évidence. Attention: les produits doivent rester sous la ligne de

froid.

Pour la volaille, il faut tenir compte du risque bien connu de contamination croisée. Le mieux ici est de faire une présentation en blocs et d'installer une séparation en plexi.

La présentation d'un comptoir peut aussi se faire en fonction d'un thème, comme p.ex. le barbecue, le gibier, le football, etc..., chaque occasion étant bonne pour donner un autre look à votre comptoir. C'est chouette pour les clients de découvrir régulièrement une nouvelle présentation.

Les possibilités de présentation sont tellement variées que vous pouvez régulièrement essayer quelque chose de nouveau. Par exemple, pour présenter des petites saucisses sèches ou des boulettes de haché, vous pouvez utiliser des minisachets à frites et une planche percée de trous ronds, où vous placez les sachets. Et n'oubliez surtout pas que l'éclairage joue un rôle important dans la présentation, le choix du bon éclairage vous permettant de présenter les produits de la manière la plus appétissante possible. Tenez aussi compte du fait que l'éclairage du magasin influence l'éclairage du comptoir.

IMAGE DE MARQUE

La manière dont vous présentez vos produits va aussi montrer au client quel type de boucherie vous avez. Optez-vous pour un grand nombre de produits dans votre comptoir ou pour de grands morceaux de viande ?

En faisant ressortir certains produits dans la présentation de votre comptoir, vous pouvez montrer que vous êtes fier de l'artisanat que vous exercez.

Il va de soi qu'en tant que boucher, vous devez connaître vos clients. Chaque boucherie étant différente, il est important que vous sachiez qui vient dans votre boucherie. Si ce sont des clients aisés, vous pouvez mettre l'accent sur des produits exclusifs. Si votre clientèle se compose principalement de personnes aux revenus moins élevés, mettez plutôt l'accent sur des produits meilleur marché.

FINITION

La finition de la présentation est un autre élément important de votre comptoir. Un comptoir soigné peut faire toute la différence. Prenez p.ex. les cuillers, les fourchettes et les pinces à viande que vous utilisez: en les mettant toutes dans le même sens, vous obtenez un effet plus soigné. Veillez aussi à ce que tout le matériel soit bien propre et intact: l'utilisation de cuillers cassées ou de plats abîmés donne une image négligée.

Il ressort d'une enquête récente du VLAM que le Belge apprécie un morceau de viande de chez nous et que la saveur, l'habitude et l'aspect nourrissant sont les principaux moteurs de notre consommation de viande. Ajoutons à cela que la variété des morceaux est telle qu'il est parfaitement possible d'éviter toute monotonie dans notre modèle alimentaire quotidien. Pour la viande fraîche consommée en 2018, on a noté pour la 1ère fois depuis des années une stabilisation de la consommation à domicile de viande de bœuf et de porc, avec respectivement 4,4 et 5,6 kg par personne. La consommation des mélanges de viandes (e.a. haché mélangé) et des autres espèces de viande a continué à baisser, ce qui a fait monter la part de volume du porc et du bœuf en 2018. À un peu plus long terme, c'est surtout la part de la viande de porc qui a augmenté dans le panier de viande. C'est pour cela que dans ces recettes, je veux surtout utiliser des viandes pures, parmi lesquelles des morceaux moins courants, purs ou combinés avec des produits de haché.

RECETTES

BŒUF :



SPINALIS DORSI

Le spinalis dorsi est le muscle qui se trouve sur la balle des six-côtes. Bien pelé, il peut avoir différentes destinations. Cuisez-le comme il faut cuire un steak et vous aurez un délicieux morceau de viande, à accompagner d'une sauce chimichurri. Si vous voulez faire mariner le spinalis dorsi, préparez une marinade au gin.

Sauce Chimichurri:

| |
|---|
| 200 ml d'huile d'olive |
| 8 gousses d'ail (pressées) |
| 1 oignon (émincé) |
| 2 petits piments rouges (épépinés ou non) |
| 6 c à s de vinaigre de vin rouge |
| 4 c à s d'origan frais |
| 20 gr de persil frais |
| sel |
| poivre |

Marinade au gin:

| |
|---------------------------------|
| 120 gr de cassonade |
| 2 c à t de moutarde gros grains |
| 2 c à s d'huile d'olive |
| 2 c à t de poivre noir moulu |
| 2 c à t de graines de moutarde |
| 8 cl de gin |

Spirale de spinalis dorsi:

- Roulez le spinalis dorsi sur le long côté et ficelez-le.
- Coupez ensuite de beaux morceaux de viande ronds de la roulade.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez faire mariner les roulades dans la marinade au gin.
- Conseillez au client de cuire cette

viande comme un steak.



Roulade de spinalis dorsi:

- Enduisez la viande d'un fromage aux herbes.
- Déposez-y de jeunes épinards.
- Roulez le spinalis dorsi sur le long côté et fixez-le avec des petites piques ou ficelez-le.

VEAU:

SALTIMBOCCA:

- Coupez des escalopes de veau de 130 gr, mettez-les sous une feuille de film fraîcheur et aplatissez-les.
- Mettez sur chaque escalope un morceau de jambon et roulez le tout.
- Garnissez d'une feuille de sauge et fixez-la avec une pique.

Suggestion clients: enlevez la viande de la poêle, ajoutez un peu de beurre et laissez fondre à feu vif. Déglacez avec du Marsala ou du vin blanc et détachez les sucs de cuisson avec une spatule. Laissez mijoter 1 min. et servez avec des pâtes.

INVOLTINI (ROULADES DE VEAU FARCIES):

- Coupez de fines escalopes de veau et aplatissez-les éventuellement entre 2



- feuilles de film fraîcheur.
- Mettez sur chaque escalope une tranche de mortadelle avec une asperge verte blanchie.
- Mettez l'asperge au milieu et laissez la pointe légèrement dépasser.
- Roulez fermement l'escalope et fixez avec une ficelle ou une pique.

PORC:

MINI-ROULADE DE MIGNONNETTE VERSION 1:



- Prenez un morceau de mignonnette de ± 2 kg.
- Coupez-le de manière à avoir 2 longs morceaux.
- Garnissez ces morceaux de porc d'une garniture au choix (légumes ou fruits).
- Enveloppez le tout dans une crêpe de porc.
- Présentez le tout dans de petites barquettes rectangulaires en alu.

MINI-ROULADE DE MIGNONNETTE VERSION 2:

- Prenez un morceau de mignonnette de ± 2 kg.
- Coupez-le de manière à avoir 2 longs morceaux.
- Faites une incision dans le dessus du morceau et remplissez-la de fromage râpé et de lard fumé.
- Fixez le tout avec quelques piques ou une ficelle.
- Garnissez de roquette.

TRESSE (SATÉ):



- Coupez des escalopes dans le cul de filet (min. 1 cm d'épaisseur).
- Divisez chaque escalope en 3 bandes

étroites en y laissant le dessus.

- Tressez le tout et fixez avec un bâtonnet à saté.
- Badigeonnez le tout d'une marinade bien choisie.

Suggestion: nommez la tresse du nom de votre localité.

POULET:

POULET ORLOFF:



- Prenez des filets de poulet et faites de petites incisions sur le dessus.
- Mettez dans chaque incision un petit morceau de tomate, de fromage et de jambon.
- Présentez le tout dans des barquettes en alu.

CITROUILLE DE POULET:



- Prenez des filets de poulet et donnez-leur la forme d'une boule.
- Enveloppez les filets de poulet de lard fumé et ficellez-les en leur donnant la forme d'une citrouille.
- Disposez une garniture verte sur le dessus.

HACHÉ:

BURGER FAMILIAL:



- Faites des boulettes de 300 gr de haché (composition de votre choix).
- Utilisez une grande presse à burgers et faites des burgers.
- Présentez-les sur un sous-verre en papier et badigeonnez le dessus d'une marinade.
- Garnissez le burger d'une garniture au choix:
À la grecque: cubes de feta et cubes de courgette.
À l'italienne: mozzarella, tomates séchées au soleil et feuilles de basilic.
Pizzaburger: badigeonnez le burger d'une fine couche de sauce tomate et garnissez le tout de salami piquant, d'olives et de fromage râpé.

ROSE DE HACHÉ:



- Faites des boulettes de haché de 25 gr et pressez-les avec un petit appareil.
- Coupez des rondelles de pâte feuilletée du même diamètre.
- Garnissez chaque rondelle d'un fin burger.
- Formez des petites roses avec les paires pâte feuilletée/haché.

Suggestion: conseillez au client de cuire la rose de haché au four pendant 20 min. à 180°C.



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

L'UTILISATION DES SACS EN PLASTIQUE DANS LES 3 RÉGIONS



REGION FLAMANDE

Après la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale c'est au tour de la Région flamande pour introduire une réglementation en ce qui concerne l'utilisation des sacs en plastique. En principe un arrêté du Gouvernement flamand sera publié en mois de juin au Moniteur Belge en ce qui concerne l'utilisation des sacs de caisse en plastique à usage unique.

Vous constaterez que les règles dans les Flandres auront un impact moins profond en comparaison avec les deux autres Régions dont vous trouverez également les dispositions qui sont déjà d'application.

En Flandre il est, à partir de l'entrée en vigueur de l'arrêté du Gouvernement Flamand, interdit de mettre gratuitement à disposition des sacs de caisse à usage unique lors des achats dans le commerce détail. Le consommateur doit être informé de la contribution redevable pour le sac de caisse à usage unique. Par commerce de détail on entend chaque point de vente et toute forme de vente au consommateur, oui ou non dans un endroit couvert.

Le sacs de caisse visés sont ceux avec

une épaisseur de moins de 50 microns et plus de 15 microns.

La contribution redevable n'est pas imposée. Il en résulte que chaque commerçant peut la déterminer individuellement. Le client peut être informé par la mention sur le ticket de caisse ou par un affichage dans le lieu de vente. Les sacs de caisse achetés avant l'entrée en vigueur de l'arrêté peuvent encore être mis gratuitement à disposition durant une période de 6 mois.

Après 2 ans une évaluation sera faite dont également l'utilisation des alternatives (ex. sacs en papier) sera examinée. En effet l'objectif est que l'utilisation des sacs de caisse (ceux qui ne sont pas en plastique inclus) diminue au profit des sacs de caisse réutilisables.

Remarques

- Faire payer une contribution pour un sac génère des revenus dont il y a lieu de payer la TVA 21%, sans oublier que ces revenus doivent être déclarés pour les contributions directes,
- Les sacs en plastique très fins (< 15 microns) pourront encore être utilisés étant donné qu'il n'existe pas encore à grande échelle une alternative qui est au moins écologique

REGION WALLONNE

Depuis le 1er décembre 2017, les sacs de caisse en plastique non réutilisables sont interdits et ce quelles que soient leurs caractéristiques (biodégradable, compostable, recyclable, etc) et quel que soit le type de plastique qui les compose (matières d'origine fossile, matières végétales ou matières recyclées).

Le sac de caisse est le sac utilisé pour emballer les achats lors du paiement de ceux-ci, qu'il soit gratuit ou payant. L'usage de sacs en plastique à usage unique autres que de caisse est interdit depuis le 1er mars 2017 pour les usages non alimentaires. Pour les usages alimentaires, l'interdiction, sauf exceptions, est entrée en vigueur le 1er septembre 2018.

Exceptions

- pour des denrées alimentaires humides (ex. viande dont de l'humidité peut sortir de l'emballage), liquides ou contenant des liquides vendues au détail, nécessitant par conséquent un emballage étanche protecteur. Le commerçant peut utiliser des sacs en plastique à usage unique à condition de les sceller au comptoir de service.

Ces sacs, depuis le 1er janvier 2018, doivent comporter une teneur minimale en matière biosourcée de 40% et être compostables à domicile (OK compost home).

A partir du 1er janvier 2025, la teneur minimale requise en matière biosourcée est de 60%

- pour les fruits et légumes vendus en vrac, il est possible d'utiliser des sacs en plastique à usage unique jusqu'au 1er mars 2020.

Toutefois, depuis le 1er janvier 2018, les sacs doivent comporter une teneur minimale en matière biosourcée (40 %) et être compostables à domicile (OK compost home).

Sacs en plastique réutilisable

Un sac pareil doit répondre aux critères suivants :

- le sac a une épaisseur minimale de 60 microns ;
- le sac peut être utilisé pour le même but (achats de marchandises) au minimum 20 fois sans altération et dans les conditions normalement prévisibles par l'utilisateur ;
- il peut être nettoyé ou réparé en cas de besoin pour pouvoir être réutilisé ;

De plus amples informations peuvent être retrouvés sur le site internet <http://environnement.wallonie.be> > sol et déchets > interdiction des sacs plastiques

REGION DE BRUXELLES-CAPITALE

L'interdiction des sacs en plastique à usage unique de moins de 50 microns est entrée en vigueur depuis :

- le 1er septembre 2017 : pour les sacs de caisse en plastique à usage unique (<50 microns).
- le 1er septembre 2018 pour tous les autres sacs en plastique à usage unique (<50 microns), c'est-à-dire les sacs de caisse mais également tous les sacs en plastique destinés à l'emballage de marchandises (pour des produits en vrac, des légumes, des fruits, des bijoux, de la droguerie, etc.) et utilisés dans l'espace de vente des détaillants.

Exceptions

- Sacs en plastique à usage unique composé de 40 % de matériaux biosourcés et compostable à domicile qui sont autorisés :
 - jusqu'au 29 février 2020, s'ils sont destinés à l'emballage primaire de fruits et légumes vendus en vrac
 - Jusqu'au 31 décembre 2024, s'ils sont destinés à l'emballage de denrées alimentaires vendues au détail qui sont humides ou contenant des liquides susceptibles de couler (ex. viande dont de l'humidité peut sortir de l'emballage)
- Sacs en plastique à usage unique composé de 60 % de matériaux biosourcés et compostable à domicile qui sont autorisés jusqu'en 31

décembre 2029 s'ils sont destinés à l'emballage de denrées alimentaires vendues au détail qui sont humides ou contenant des liquides susceptibles de couler.

Quels sont les sacs autorisés

- Toutes les matières de sacs ou d'emballages réutilisables sont bonnes.
- Les sacs en plastique réutilisables doivent être d'une épaisseur de minimum 50 microns. La majorité de ces sacs plus solides sont réalisés en polyéthylène haute densité (PéHD).
 - La mention de l'aspect réutilisable d'un sac n'est pas obligatoire mais fortement conseillée.
 - Faire payer un sac réutilisable au client n'est pas non plus une obligation. Mais s'il doit acheter son sac, le consommateur considère souvent que celui-ci a une valeur. Il est alors plus enclin à le réutiliser.

De plus amples informations peuvent être retrouvées sur le site internet environnement Brussels

<https://environnement.brussels/thematiques/dechets-ressources/vos-obligations/interdiction-des-sacs-plastiques>

100%
Régional
& équitable

ALIMENTATION SANS ANTIBIOTIQUE / OGM

PORC • QUALITÉ
Ardenne
P.Q.A.

Le goût du bien-être

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

APAQ-W | Le Porc à l'Échelle | Ardenne Bio | Le Porc Plein Air

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be

UNE VIANDE DE VEAU BIEN DE CHEZ NOUS

La viande de veau mise en valeur grâce à une campagne européenne très appréciée 'Une bonne idée pour 1000 bonnes idées'

La viande de veau est une des pièces maîtresses de notre héritage gastronomique, les recettes de veau étant intimement liées à la culture culinaire européenne: blanquette, escalope milanaise, osso bucco, rôti orloff, veau marengo, ... Les Européens raffolent de leur bon morceau de veau, non seulement pour sa saveur exquise, mais aussi parce qu'il symbolise les bons moments passés à table ...

Le VLAM est particulièrement heureux que la campagne européenne 'La viande de veau, une bonne idée pour 1000 bonnes idées' se déroule également en Belgique. A partir de fin mai 2019, les consommateurs pourront aller sur le site web « fou-deveau.be », une source d'inspiration où ils trouveront plein d'informations sur la viande de veau et de délicieuses recettes à base de veau. En automne se déroulera un grand concours en ligne, avec en lice 3 chefs européens: un Italien, un Français et le jeune chef gantois Anthony Snoek du restaurant Volta. Et enfin, il y aura une grande campagne en ligne avec un chouette film promotionnel.

Vous pouvez aussi contribuer au succès de cette campagne en tant que boucher. Donnez au matériel promotionnel original la visibilité qu'il mérite dans votre magasin et commandez sans tarder, via le formulaire ci-dessous, la série de recettes (emballées dans un présentoir pratique). Au milieu de ce jour-

nal, vous trouverez aussi une affiche. Accrochez-la dans votre boucherie et soyez une source d'information et d'inspiration pour vos clients. Voulez-vous parier qu'ils mettront à nouveau du veau au menu cet été ?

Le veau est certainement un morceau de viande délicat, aux arômes raffinés et au goût subtil. Cela ne signifie pas pour autant qu'il est difficile à préparer ou qu'il vous oblige à passer beaucoup de temps dans votre cuisine. Grâce à la grande diversité de morceaux, vous trouverez l'inspiration dans les recettes du monde entier, quelle que soit la saison.



FORMULAIRE DE COMMANDE MATÉRIEL PROMOTIONNEL DANS UNE DISPLAY

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

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune

Jour de fermeture:

Tél.:

Date:

Signature:

ÉMINCÉS DE VEAU ET JULIENNE DE LÉGUMES D'ÉTÉ



Temps de préparation : 20 minutes
Pour 4 personnes

Ingrédients :

450 g de noix de veau
2 carottes
2 poivrons rouges
3 courgettes
12 tomates cerise
huile d'olive
15 tomates cerise
basilic
sel
poivre

Préparation :

Nettoyer et découper tous les légumes en julienne.
Ajouter un filet d'huile d'olive et réserver.
Couper la viande en petits dés.
Dans un wok très chaud et légèrement huilé, faire revenir la viande 2 minutes par face puis laisser cuire quelques minutes.
Ajouter les légumes.
Servir la viande avec la julienne, décorer de tomates cerise et de feuilles de basilic.

BROCHETTES DE VEAU AUX POIVRONS



Temps de préparation : 15 minutes + 20 minutes au barbecue
Pour 8 brochettes

Ingrédients :

800 g d'épaule de veau
2 oignons rouges
2 poivrons jaunes
2 poivrons verts
graines de cumin
feuilles d'épinard fraîches
sel
poivre

Préparation :

Couper la viande et les légumes en gros cubes.
Confectionner les brochettes en alternant légumes et viande.
Faire cuire les brochettes au barbecue.

Servir les brochettes avec des feuilles d'épinard fraîches et assaisonner de quelques graines de cumin.

CÔTE DE VEAU ET LÉGUMES GRILLÉS



Temps de préparation : 25 minutes
Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 côtes de veau
huile d'olive
2 courgettes
2 poivrons rouge
2 poivrons jaune
2 aubergines
sel
poivre

Préparation:

Découper les légumes, puis les faire revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner à votre goût.

Faire cuire les côtes de veau 1 minute à feu vif puis 6 à 8 minutes à feu doux couvert.
Saler, poivrer.

Servir la viande avec les légumes grillés.

RÔTI DE VEAU FARCI AUX ÉPINARDS, TAGLIATELLES DE LÉGUMES



Ingrédients :

800 g de longe de veau

Pour la farce :

300 g d'épinards hachés

50 g de mie de pain

1 pot de Ricotta

1 œuf

50 g Parmesan

20 g d'huile d'olive

1 gousse d'ail

sel

poivre

Pour l'accompagnement :

2 carottes

2 courgettes

gros sel

Déroulé de la recette :

Préparer la farce :

Mélanger dans un saladier les épinards hachés, la mie de pain, l'œuf, le parmesan, la gousse d'ail et la ricotta.

Préparer le rôti :

Réaliser une poche en incisant la longe dans la longueur, côté peau (ou demander à votre boucher de le faire). Farcir cette poche avec votre préparation aux épinards. Refermer avec du fil de cuisine, puis déposer le rôti dans un plat allant au four. Saler et poivrer.

Enfourner à 140 ° pendant 50 min, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. Laisser reposer 10 minutes sous une feuille d'aluminium.

Préparer les tagliatelles de légumes :

Peler les légumes et les couper en lamelles à l'aide d'un économe.

Faire bouillir une grande casserole d'eau avec du gros sel, y déposer les tagliatelles de carottes et laisser cuire environ 1

min afin de les blanchir.

Vider dans une passoire et arroser immédiatement d'eau très froide. Réserver et répéter avec les courgettes.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, y déposer les tagliatelles de légumes, saler, poivrer et laisser cuire 5 min à feu moyen afin de garder les légumes croquants.

Servir le rôti en tranches, accompagné de tagliatelles de légumes.

BOULETTES AUX HERBES



Temps de préparation : 25 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

500 g de veau haché

1 œuf

1 oignon

1 gousse d'ail

3 c. à soupe de parmesan râpé

2 c. à soupe de persil ciselé

1 c. à soupe de basilic ciselé

2 tranches de pain de mie sans croûte

4 c. à soupe de lait

huile d'olive

menthe

basilic

amandes effilées

tomates fraîches

sel

poivre

Préparation:

Eplucher l'oignon et la gousse d'ail et ciselez-les finement. Faire tremper le pain dans le lait.

Mélanger le veau avec les herbes, l'oignon, l'ail, l'œuf battu, le parmesan, et le pain égoutté.

Rectifier l'assaisonnement.

Réaliser les boulettes, puis les déposer au fur et à mesure dans une assiette.

Filmer et réserver au frais pendant au moins 30 min.

Chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les boulettes de tous les côtés (10 min environ).

Couper les tomates en petits dés et mélanger avec de la

menthe et du basilic. Servir les boulettes avec la salade des tomates. Parsemez d'amandes effilées.

ESCALOPE MILANAISE



Temps de préparation : 40 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 escalopes de veau bien fines

chapelure

parmesan râpé

1 œuf battu

1 citron

roquette

huile d'olive

tomates cerises

farine

sel

poivre

Préparation:

Préparer les escalopes : si elles ne sont pas assez fines, les aplatir au rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de film alimentaire.

Mettre de la farine dans une première assiette, l'œuf battu avec sel et poivre dans une seconde assiette et enfin un mélange à parts égales de parmesan râpé et chapelure dans une troisième assiette.

Passer les escalopes dans la farine (enlever l'excédent de farine si besoin) puis dans l'œuf battu et dans le mélange parmesan/chapelure.

Mettre les escalopes au frigo pour 15 minutes (étape importante pour que la croûte tienne à la cuisson).

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle.

Quand la poêle est bien chaude, faire saisir les escalopes des 2 côtés.

Quand elles sont bien dorées, baisser le feu et laisser cuire encore 5 minutes.

Servir les escalopes avec de la roquette, des tomates crues et une rondelle de citron jaune.

FORMULAIRE DE COMMANDE MATÉRIEL PROMOTIONNEL LE PORC UNE RECETTE POUR CHAQUE FOURCHETTE EMBALLÉES DANS UN PRÉSENTOIR PRATIQUE

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

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune

Jour de fermeture:

Tél:

Date:

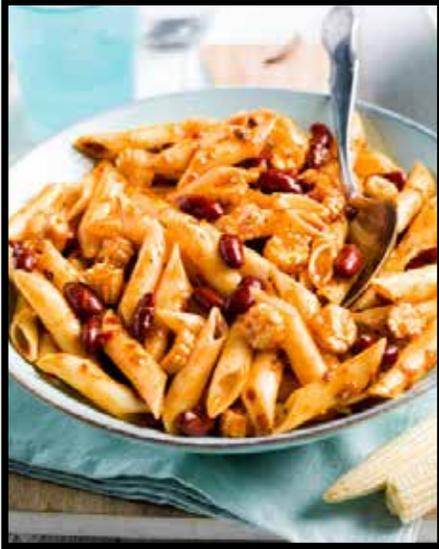
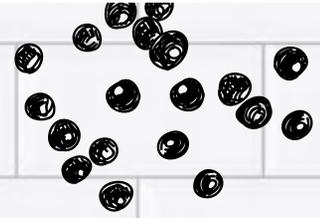
Signature:.....





Découvrir

LE GOÛT DE DEGENS



SALADE DE PÂTES CAJUN

SAUCE CAJUN

INGREDIENTS

- 1 kg de pâtes cuites
- 200 g de haricots rouges
- 100 g d'épis de maïs, petits (cuits)

ARTICLES DEGENS

- 250 g de Sauce Cajun (7017022)
- 30 g de Cajun Seasoning (7048833)

PREPARATION

1. Rincez les haricots rouges à l'eau.
2. Coupez les épis de maïs en tranches.
3. Saupoudrez les pâtes de **Cajun Seasoning** et mélangez légèrement.
4. Mélangez tout à la **Sauce Cajun**.

SALADE D'ÉTÉ ITALIENNE

DRESSING DE BASE NR

INGREDIENTS

- 1 kg de chou blanc, coupé finement
- 150 g de tomates séchées, coupées finement
- 50 g d'oignon rouge haché finement
- 50 g de pignons de pin grillés
- 50 g d'oignon rouge haché finement
- 150 g de tranches de mozzarella
- 150 g de lard fumé, cuit et croustillant, refroidi aussi vite que possible

ARTICLES DEGENS

- Taste Sensation Italien (7048359)
- 0,5 l Dressing Base NR (7036729)

PREPARATION

1. Mélangez tous les ingrédients.



DEGENS



+32 (0)9 385 56 15
DEGENS@SOLINA-GROUP.EU

DEGENS, TOUS LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER DES SUCCÈS AVEC DES PRODUITS FRAIS

SALADES

SALADE DE PÂTES ET JAMBON DRESSING FRENCH NR

INGRÉDIENTS

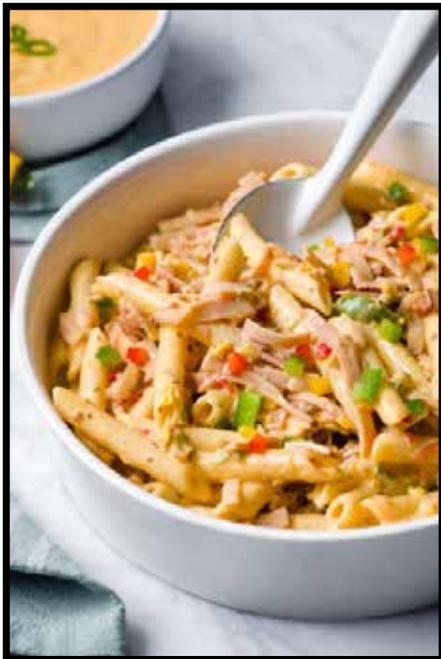
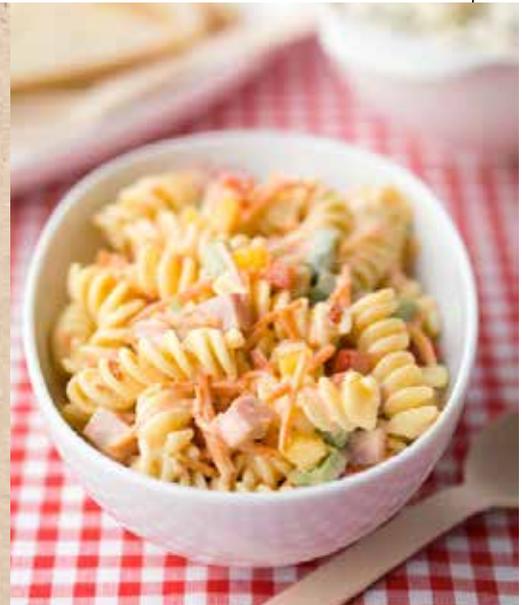
- 500 g de spirelli, cuits dans de l'eau salée
- 300 g de jambon cuit, en cubes
- 1 poivron rouge, jaune et vert
- 100 g de carottes, râpées

ARTICLES DEGENS

- 200 g de Dressing French NR (7036826)

PRÉPARATION

1. Retirez les pépins des poivrons et coupez-les en cubes.
2. Pesez tous les ingrédients.
3. Mélangez tous les ingrédients au **Dressing French NR**.
4. Présentez dans une jolie barquette ou plat.
5. Garnissez avec des ingrédients de la salade.



SALADE DE PÂTES ET JAMBON ORIENTALE

VINAIGRETTE DE MOUTARDE

INGRÉDIENTS

- 500 g de jambon cuit, en cubes coupées en brunoise
- 1 poivron rouge, vert et jaune coupés en cubes
- 1 botte d'oignons de printemps, coupés en rondelles
- 500 g de penne cuits

ARTICLES DEGENS

- 500 g Sauce Doner (7016424)

PRÉPARATION

1. Mélangez tous les ingrédients à la **Sauce Doner** dans un joli plat.
2. Présentez dans le comptoir et garnissez avec les anneaux d'oignon de printemps.



POUR PLUS D'INSPIRATION, CONSULTEZ
WWW.DEGENS.EU



SALADE BOURGUIGNONNE



Ingrédients:

- 1 kg de viande de boeuf, finement coupée
- 50 g de beurre

Produits REJO:

- 5 g S02847 **SEL NITRITE DE SAUMURE**
- 15 g s06085 **PIMENT A L'AIL 0.6 kg APOLLO**
- 1 pc S01256 **SACS SOUS VIDE 300X400**
- 300 g S05548 **SAUCE BEARNAISE CULINAIRE** Contient: gluten, oeuf, lait, soja, moutarde
- 200 g S08881 **MAYONNAISE GYMA** Contient: moutarde, oeuf

Préparation et présentation:

1. Mélangez la viande de boeuf finement coupée au **SEL NITRITE DE SAUMURE** et le **PIMENT A L'AIL APOLLO**, placez dans un **SAC SOUS VIDE 300 x 400** et laissez mariner 12 heures dans la réfrigération.
2. Faites cuire les lamelles de boeuf à vif au beurre, refroidissez au plus vite.
3. Mélangez la **SAUCE BEARNAISE CULINAIRE** et la **MAYONNAISE GYMA** à froid, ajoutez les lamelles de boeuf cuites et mélangez bien.
4. Présentez dans un joli plat et finissez avec du céleri vert en fine brunoise et/ou quelques herbes vertes ciselées.

SALADE KASSELERRIB



Ingrédients:

- 500 g de kasselerrib (côte de porc salée et fumée), coupée en julienne
- 400 g de céleri-rave, râpé
- 400 g de petits pois (surgelés)

Produits REJO:

- 200 g S00613 **OIGNONS E.F.**
- 500 g AW06175_02 **REJONAISE** Contient: oeufs, lait, moutarde

Préparation et présentation:

1. Faites brièvement cuire les petits pois à la vapeur à 90°C, refroidissez au plus vite et laissez égoutter.
2. Mélangez tout.
3. Présentez dans un joli plat.

Avec NEXTERA, Solina Group introduit une nouvelle génération d'alimentation protéinée végétale qui offre une expérience culinaire tout à fait nouvelle.

Nous utilisons des technologies innovantes pour transformer des ingrédients végétaux tels que du blé et des pois (chiches) en substrats sains à teneur protéinée élevée et une expérience inégalée au niveau des arômes, de la texture et de l'aspect.

Avec l'assortiment NEXTERA, il est désormais possible de présenter une variante végétarienne ou végétalienne de n'importe quel plat. Des salades, daubes, pâtes, plats mijotés, plats au four, escalopes... Tout est possible.

Facile et rapide à intégrer dans toutes vos préparations. Assaisonner selon vos préférences, avec vos Rejo Spices ou épices Degens préférées. NEXTERA propose pour la première fois une alternative végétale qui parvient à séduire tout le monde.



NEXTERA[®]

THE FUTURE GENERATION OF PROTEIN FOODS



DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

A concept of
Solina Belgium AG/NV

**Tasty and healthy
plant-based food
for everyone.**

Animals

People

Planet

+32 (0)9 385 56 15
nextera@solina-group.eu

Boucherie Room, Dikkebus



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b | FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION



L'EUROPE

LE V

1 BONNE

1000 BONN



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

DEMANDEZ LE NOUVEAU FOLDER RECETTE



A DU BON
VEAU
DÉE POUR
NES IDÉES

ES À VOTRE BOUCHER ARTISAN

WWW.FOUDEVEAU.BE

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



FORMATION EN ALTERNANCE PME



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

Devenez patron-formateur
et bénéficiez d'aides financières !

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





CENTRE IFAPME LIÈGE – HUY – WAREMME ASBL

**RUE DU CHÂTEAU MASSART, 70 - 4000 LIEGE
RUE DE WAREMME, 101 - 4530 VILLERS-LE-BOUILLET**

Villers-le-Bouillet, le 24 mai 2019

Madame, Monsieur,

Objet : Recrutement de formateurs bouchers-charcutiers

Vous souhaitez transmettre votre savoir et votre expérience en tant que boucher-charcutier, et ainsi contribuer à la formation de nos apprenants qui s'orientent vers ce secteur ?

Dans le cadre de nos formations de « boucher-charcutier », tant en Apprentissage qu'en Formation Chef d'Entreprise, Le Centre IFAPME Huy-Waremme, situé à Villers-le-Bouillet, recrute des formateurs pour la rentrée scolaire 2019-2020. Les cours peuvent être localisés en journée ou en soirée selon les classes.

- Les conditions pour devenir formateur sont les suivantes :
- Avoir un diplôme en lien avec la charge de cours ;
- Avoir une expérience professionnelle d'au moins 3 années dans le secteur ;
- Etre en activité professionnelle dans le secteur et le rester en même temps que la charge de cours : il s'agit d'une activité complémentaire à votre activité principale dans la profession.

La particularité de nos formations est de faire appel à une équipe de formateurs experts dans leur domaine. Nous privilégions donc l'expérience professionnelle à des diplômes pédagogiques (ceux-ci pouvant cependant constituer un atout supplémentaire).

Nous recherchons également des jurys externe pour évaluer les étudiants lors de leur examen pratique de fin d'année.

Intéressé(e) d'en savoir plus ? N'hésitez pas à contacter Joël Knapen, formateur principal : joel.knapen@centreifapme.be (tel 085/27.14.17).

En vous remerciant pour l'intérêt que vous avez porté à ce courrier, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Olivier Fabry
Conseiller pédagogique

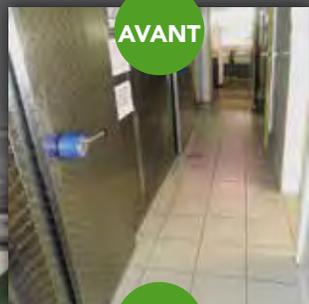


Votre spécialiste en sols industriels

**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

CONSOMMATION DE CHARCUTERIES EN BELGIQUE EN 2018



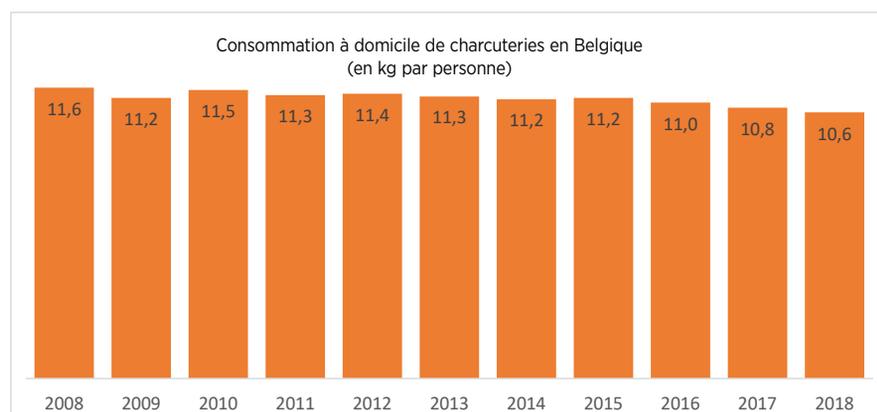
Le marché des charcuteries est un marché en légère baisse. L'an passé, le Belge a acheté en moyenne 10,6 kg de charcuteries, ce qui représente une légère baisse par rapport à 2017. Sur l'ensemble du marché des charcuteries, la part des préparations de poulet et de dinde est en hausse. Les salaisons (jambon cru et jambon fumé) et le jambon cuit restent toutefois les segments principaux. Sur l'ensemble des canaux de distribution, les supermarchés de proximité continuent à gagner des parts de marché. Le hard discount est en train de devenir le principal canal sur le marché des charcuteries. C'est ce qui ressort des données collectées pour le VLAM par le bureau d'étude de marché GfK Belgique, qui suit les achats de 5000 ménages belges pour la consommation à domicile.

Légère baisse de la consommation à domicile

La consommation à domicile de charcuteries est en légère baisse, après une longue période de stabilité. Il est clair que les charcuteries occupent une place

bien établie dans nos habitudes alimentaires quotidiennes : 99% des ménages belges achètent des charcuteries et le font en moyenne toutes les semaines. À plus long terme, nous constatons toutefois une légère baisse de la fréquence

d'achat, de 52 à 48 fois par an, entre autres par suite de la tendance générale persistante au « one-stop-shopping » (regrouper autant que possible tous les achats en un seul passage en magasin). Étant donné cette baisse de la fréquence d'achat, le consommateur a moins l'occasion et la tentation d'acheter de manière impulsive, ce qui influence le volume acheté. Cela vaut aussi pour les charcuteries : la consommation à domicile a baissé de 11,6 kg par personne en 2008 à 10,6 kg en 2018.



Source : GfK Belgium pour le VLAM

Les préparations de volaille continuent à gagner des parts de marché

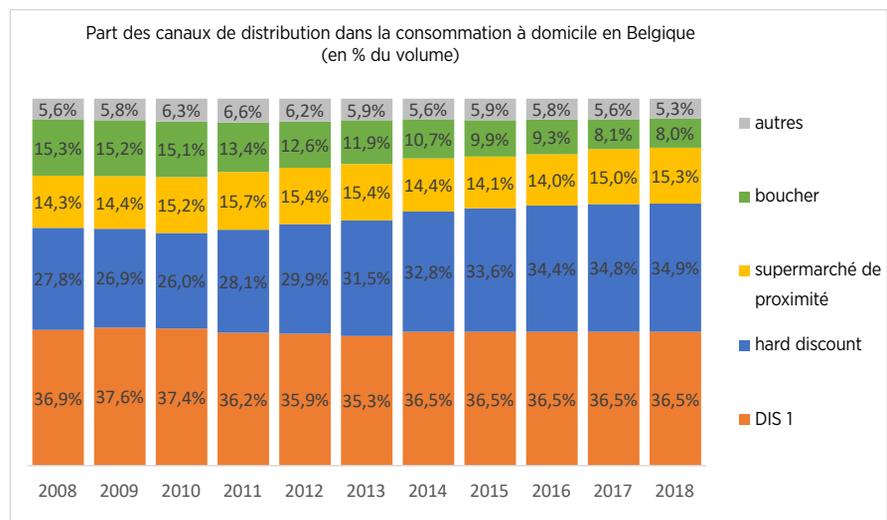
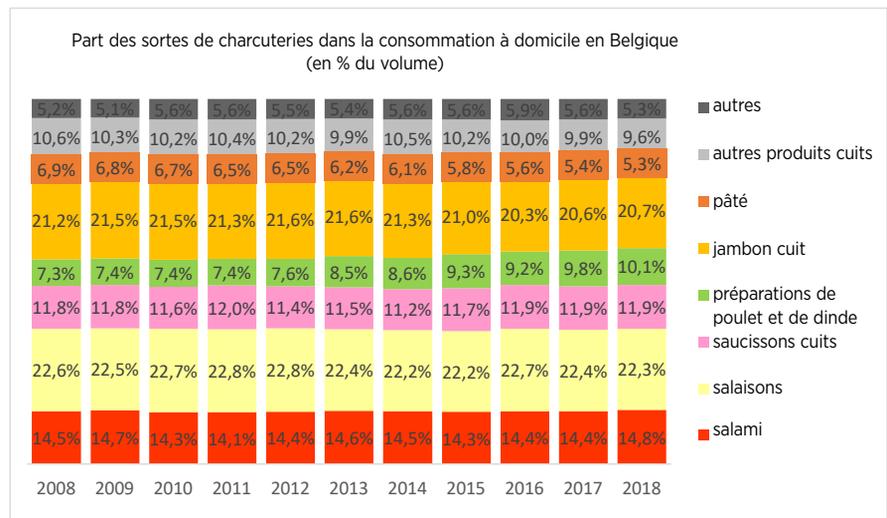
Sur l'ensemble de la consommation à domicile de charcuteries, les salaisons (jambons cru et fumé) et le jambon cuit sont les 2 principaux segments, avec des parts de volume dépassant les 20%. Ils

sont tous les deux achetés chaque année par plus de 90% des ménages belges. Le segment en hausse au rayon charcuteries, ce sont toutefois les préparations de volaille, avec une hausse de plus de 25% au cours de ces 10 dernières années, pour arriver à 1,1 kg par personne. Cela donne une augmentation de la part de volume de 7 à 10%, surtout au détriment du pâté et d'autres produits cuits.

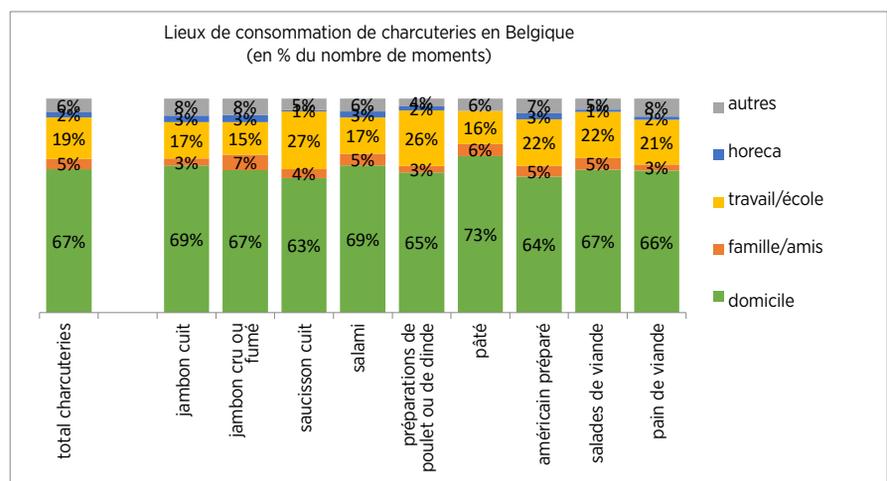
Les Wallons sont de plus gros acheteurs de charcuteries que les Flamands. C'est en Wallonie que la consommation à domicile de charcuteries est la plus élevée : 11,7 kg par personne pour 10,3 kg en Flandre. Avec 8,9 kg par personne, le Bruxellois est le plus petit acheteur de charcuteries en Belgique et c'est à Bruxelles que la baisse est la plus forte. À côté des différences au niveau régional, il y a aussi des différences entre les groupes de population. Ainsi, une personne isolée achète en moyenne par personne le double de charcuteries d'un ménage avec enfants. Les isolés augmentent en outre leur consommation de charcuterie, alors que les ménages la réduisent. Nous notons également des différences dans les préférences par sorte de charcuterie. C'est ainsi que le salami et les saucissons cuits sont les plus populaires chez les ménages avec enfants et au revenu limité, les salaisons et le pâté chez les pensionnés aisés, le poulet chez les Flamands et chez les jeunes isolés et couples, et le jambon cuit chez les Wallons et chez les ménages aisés avec enfants.

À nouveau une bonne année pour les supermarchés de proximité

La part de marché du hard discount (Aldi et Lidl) est montée de 27,8% en 2008 à 34,9% en 2018. Le hard discount arrive ainsi tout près du leader du marché 'Dis 1', stabilisé depuis quelques années à 36,5%. La part des bouchers indépendants était de 8% en volume l'an passé. La part de volume des supermarchés de proximité est montée à 15,3%. Le boucher propose un plus large assortiment et a une part relativement plus importante dans la catégorie 'autres produits de charcuterie' (comme le saucisson sec, la bierworst, le rosbif, le rôti de porc, ...). Au supermarché (Dis 1), on achète proportionnellement plus de jambon cuit. Dans le hard discount, les préparations de volaille et le salami sont les plus populaires.



Source : GfK Belgium pour le VLAM



Source : iVox pour le VLAM

La consommation de charcuteries plutôt à la maison qu'à l'extérieur

Le domicile du consommateur est et reste le principal lieu de consommation pour l'alimentation en général et pour les charcuteries plus spécifiquement. 67% des moments de consommation de charcuteries ont lieu à la maison, 19% au travail ou à l'école (la majeure partie de ces

charcuteries étant emportées de la maison, elles tombent aussi dans la consommation à domicile), 5% dans la famille ou chez des amis, 2% dans l'horeca et 6% dans d'autres lieux (e.a. salles de fêtes, parcs d'attraction, hôtels, événements, ...).

IFFA 2019: là où la tradition donne rendez-vous à la haute technologie

Pendant six jours, l'IFFA, le salon leader international de l'industrie bouchère, a montré comment la branche assurait son avenir. Smart meat factory, tendances en matière d'emballage et sécurité alimentaire, clean label ainsi qu'exigence croissance en matière de qualité de la viande: les exposants ont apporté les réponses aux demandes de l'industrie de préparation de la viande et des boucheries/charcuteries artisanales. Le tout dans une ambiance très propice aux investissements.



"Une fois de plus, l'IFFA vient de démontrer qu'il était non seulement l'un de nos salons les plus riches de traditions, mais surtout une chose, qu'il était tout simplement le véritable rendez-vous mondial de la branche. Sept visiteurs sur dix étaient étrangers. L'ambiance dans les halls, sur les stands et dans les allées était fantastique", tel est le résumé de Wolfgang Marzin, président du directoire de Messe Frankfurt. "En même temps, l'IFFA est une rencontre familiale de la branche de la boucherie/charcuterie, de nombreuses entreprises sont depuis des générations entre les mains d'une même famille. Tous les trois ans, l'industrie bouchère, les constructeurs de machines, les emballeurs, le commerce ainsi que les boucheries/charcuteries artisanales se donnent rendez-vous ici afin de concevoir l'avenir."

C'est ce que confirment aussi les chiffres des enquêtes de Messe Frankfurt auprès des visiteurs: 96 pour cent des visiteurs professionnels expriment un jugement favorable sur l'IFFA. De même, l'écho est exceptionnellement bon chez les exposants (92 pour cent de satisfaction globale).

BIENVENUE DANS L'AVENIR: PRÉSENTATION INNOVANTE DE L'INDUSTRIE

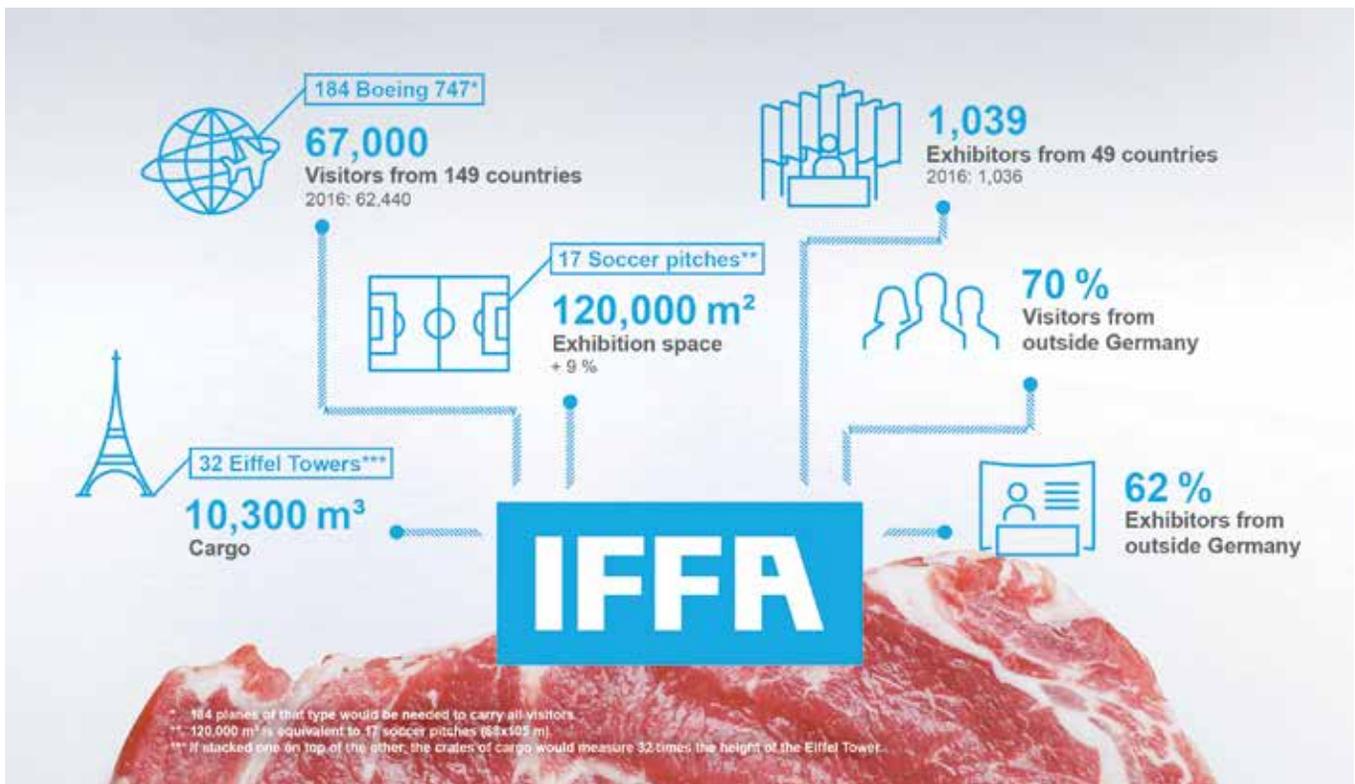
La numérisation, thème moteur de la branche, place la boucherie/charcuterie industrielle intelligente au centre de l'intérêt. L'automation et les logiciels rendent intelligents la production et les processus des boucheries/charcuteries industrielles. De même, on constate toujours une focalisation sur la sécurité alimentaire, l'objectif étant de remplacer les opérations manuelles

par des processus automatisés. Pour cela, les fabricants ont proposé par exemple le portionnement et le placement entièrement automatisés de steaks ou de charcuterie dans l'emballage, par des placeurs ou des robots industriels. De plus, dans le domaine de l'emballage, il s'agit de solutions intelligentes destinées à protéger l'aliment précieux qu'est la viande. Les thèmes de l'utilisation précautionneuse des ressources et de la durabilité – des performances énergétique des machines et chaînes de processus aux emballages neutres sur le plan climatique – sont importants ici. Au total, les perspectives pour les sous-traitants de l'industrie bouchère sont positives: la production mondiale de viande doit augmenter de cinq pour cent par an d'ici à 2027.

85 pour cent des visiteurs professionnels considèrent que la conjoncture est prometteuse et jugent que la situation actuelle de la branche est bonne ou satisfaisante.

LES BOUCHERIES/CHARCUTERIES ARTISANALES MARQUENT DES POINTS GRÂCE À LA QUALITÉ, L'ORIGINE ET LA PRÉPARATION

L'importance attachée à la viande dans la société continue d'être très élevée. Les boucheries/charcuteries artisanales traditionnelles marquent des points auprès des consommateurs grâce à la qualité et à l'origine régionale. De nouvelles professions comme une formation de sommelier spécialiste de la viande accompagnent cette tendance. Des concepts de vente innovants comme les boutiques en ligne, des idées astucieuses



en matière de service traiteur ou la communication avec les clients par l'intermédiaire des médias sociaux assurent l'avenir des boucheries/ charcuteries. Les concours de qualité de l'Association des bouchers/ charcutiers allemands (Deutscher Fleischer-Verband) ont montré le savoir-faire des bouchers/ charcutiers à son plus haut niveau. Les jeunes professionnels ont pu faire la démonstration de leur talent lors du concours international des jeunes bouchers/charcutiers. Les meilleurs jeunes bouchers/charcutiers et bouchères/charcutières de six pays étaient en compétition.

LE DÉFI RÉSULTANT DU MANQUE DE PERSONNEL SPÉCIALISÉ

Les constructeurs mécaniques et les bouchers/charcutiers artisanaux sont confrontés au même défi: on constate partout un manque de personnel spécialisé et des problèmes de recrutement de jeunes professionnels. Les entreprises doivent renforcer leurs investissements dans la numérisation, l'automatisation et la robotisation, ce qui permet de faciliter la tâche des collaborateurs et de simplifier les processus de préparation de la viande à tous les niveaux. L'IFFA proposait des solutions dans ce domaine pour toute taille d'entreprises et tout type de société. C'est ce qui a été confirmé par 95 pour cent des visiteurs professionnels qui étaient très satisfaits de l'offre proposée ici.

VOYAGE DANS LE FUTUR: DE L'EXPOSITION DES BOUCHERS/ CHARCUTIERS AU SALON LEADER MONDIAL

L'IFFA a eu lieu pour la première fois il y a 70 ans, c'était une manifestation accompagnant le congrès de l'Association des bouchers/ charcutiers allemands de la zone américaine à Francfort. Une petite exposition des bouchers/charcutiers s'est transformée en salon leader mondial pour l'industrie bouchère internationale. En 2019, 70 pour cent des visiteurs professionnels étaient étrangers. Les dix principales nations en termes de visiteurs étaient, derrière l'Allemagne, la Fédération de Russie, les Pays-Bas, l'Espagne, l'Italie, la Pologne, la Chine, l'Ukraine,

les Etats-Unis, l'Autriche et l'Australie. On y a enregistré une croissance particulièrement forte des pays d'Amérique latine (31 pour cent) et d'Europe de l'est (15 pour cent).

DONNÉES ET FAITS: TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR L'IFFA 2019

- Quelque 67.000 visiteurs de 149 pays = +7 pour cent (2016: 62.440 de 142 pays*) / Internationalité des visiteurs: 70 pour cent
- 1.039 exposants de 49 pays (2016: 1.036 de 51 pays) / Internationalité des exposants: 62 pour cent
- 120.000 mètres carrés de superficie d'exposition (+ 9 pour cent)

Le prochain IFFA aura lieu du 14 au 19 mai 2022.

Informations détaillées sur l'IFFA à:
www.iffa.com



Ivan Claeys, co-président de la Fédération nationale avec l'équipe de KTA Diksmuide.

POSITION PAPERS POUR LE SECTEUR DE VIANDE

1^{ÈRE} PARTIE : SANTÉ

La Fédération Nationale siège, au sein du VLAM, dans les différents groupes sectoriels « viande » (bœuf, porc, volaille, cahiers des charges, produits régionaux,...). Le VLAM coordonne les actions de promotion en faveur de la viande, en collaboration avec les représentants de l'agriculture, des abattoirs, des charcuteries, de la Fédération Nationale. En développant les « Position Papers », notre secteur peut remettre en perspective les critiques contre la viande. En tant que bouchers, vous pouvez utiliser ces dossiers pour répondre à vos clients avec des arguments étayés scientifiquement. Ne laissez pas dénigrer l'image de marque de notre délicieux morceau de viande par l'ignorance de certains. Nous publions la 1^{ère} partie des position papers dans ce numéro: elle concerne plus particulièrement la santé. Dans les prochains numéros, nous évoquerons le bien-être animal, la durabilité et l'économie.



POSITION PAPERS 1^{ÈRE} PARTIE : SANTÉ

LA VIANDE, UN PRODUIT DE HAUTE QUALITÉ NUTRITIVE

Beaucoup d'opinions erronées circulent au sujet de la viande et de la charcuterie, en ce qui concerne non seulement la valeur nutritive, la teneur en graisse et en cholestérol, mais aussi la part de la viande dans l'apparition de problèmes de santé. Les produits animaux, et en particulier la viande, ont toujours été essentiels dans le développement de l'être humain et sont aujourd'hui encore une source précieuse pour l'apport des nutriments importants. Il n'est donc pas indiqué de remplacer la viande sans considérations nutritionnelles mûrement réfléchies sur sa place dans les habitudes alimentaires existantes.

Aujourd'hui déjà, les femmes, les enfants et certaines personnes âgées mangent nettement moins

de viande, ce qui les expose davantage au risque d'avoir une carence en certains nutriments essentiels. La politique alimentaire doit veiller à ce que la viande continue à faire partie d'un régime équilibré, sans excès, mais aussi sans que certains groupes soient victimes de recommandations trop générales et trop strictes pour une réduction de la consommation de viande¹.

1. LA VIANDE DANS LE MODÈLE ALIMENTAIRE DU BELGE

Le Belge mange en moyenne 111 g de viande par jour, volaille et charcuterie incluses. C'est ce qu'a constaté l'Institut Scientifique de Santé Publique (ISP) en 2014-15 lors de l'enquête de consommation alimentaire menée chez des personnes de 3 à 64 ans. En moyenne, les femmes mangent moins de viande (moyenne 88 g/jour) que les hommes

(moyenne 132 g/jour). La part des préparations de viande (p.ex. hamburgers, saucisses et charcuteries) dans ces moyennes est de 63 g (52 g pour les femmes et 75 g pour les hommes) et celle de la viande fraîche de 48 g (36 g pour les femmes et 57 g pour les hommes)². Au cours de ces dernières années, on constate une tendance à la diminution de la consommation de viande. Cette diminution peut être compensée à condition de bien aménager les adaptations dans l'alimentation³.

**“BANNIR SANS PLUS
LA VIANDE ET LES
PRODUITS DE VIANDE DE
L'ALIMENTATION PEUT
DONNER LIEU À DES
CARENES ALIMENTAIRES”.**



(1)

¹ Icon made by sripo from www.flaticon.com

² Lebacqz T. Viande, poisson, œufs et produits de substitution. In: Bel S, Tafforeau J (ed.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, 2016 <https://fcs.wiv-isp.be/fr/>

³ Icon made by Freepik from www.flaticon.com



2. QUANTITÉS RECOMMANDÉES

La viande fait partie de la pyramide alimentaire, comme source importante de protéines et de nutriments essentiels⁴. Il est conseillé de ne pas manger plus de 500 g de viande rouge par semaine⁵ et d'alterner la viande avec du poisson, des œufs et des substituts protéiques végétaux. En ce qui concerne la fréquence, il est recommandé de manger de la volaille au maximum 2 à 3 fois par semaine, de la viande rouge au maximum 1 à 2 fois par semaine et le moins possible de viande transformée. Mais quand on examine l'avis de l'Organisation Mondiale de la Santé sur la viande rouge et en particulier sur la viande transformée, il n'y a même pas d'uniformité entre les scientifiques^{6,7}. En outre, il y a des points d'interrogation en ce qui concerne la stigmatisation de la viande rouge par rapport à la viande blanche⁸.

S'il y a une distinction entre viande rouge et viande blanche, il y a également une distinction entre viande fraîche, préparations de viande et produits de viande. Ainsi, une préparation de viande a subi une transformation (p.ex. moulue pour faire du haché). Les produits de viande ont subi un processus pour prolonger leur durée de conservation: p.ex. fumage, séchage, salage, fermentation, Signalons en outre de grandes différences entre les viandes transformées ("processed meats"). Tous les produits de viande ne sont pas transformés 'lourdement': beaucoup ne subissent qu'une transformation minimale (p.ex. le jambon ou le blanc de poulet). La Belgique a déjà une longue tradition de la transformation de la viande et beaucoup d'expertise en matière de charcuteries transformées de manière minimale. À titre de comparaison, il y a beaucoup plus de produits subissant une transformation lourde dans des pays comme les Etats-Unis.

“LA BONNE QUANTITÉ DE VIANDE ET DE PRODUITS DE VIANDE DANS LE BON CONTEXTE CONVIENT PARFAITEMENT À UNE ALIMENTATION SAINE”

SUBSTITUTS DE VIANDE
Les substituts de viande ne remplacent pas la valeur nutritive de la viande et sont fortement transformés. 86% des substituts de viande posent problème au niveau nutritionnel et sont trop coûteux.

VIANDE MAIGRE VS. VIANDE GRASSE

Chaque espèce de viande a des morceaux musculaires maigres. La viande maigre contient moins de calories et moins de graisses saturées.

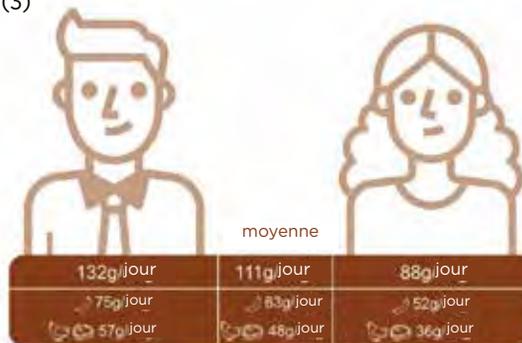
| | graisses saturées | graisses insaturées |
|--|-------------------|---------------------|
| | 40% | 60% |
| | 60% | 40% |
| | 50% | 50% |



| | FER | ZINC |
|--------------|---|---|
| fonction | transport oxygène métabolisme | métabolisme système immunitaire |
| carence | fatigue | |
| 100 g maigre | 15% de la quantité journalière nécessaire | 41% de la quantité journalière nécessaire |

VIANDE MAIGRE VS. VIANDE GRASSE
Chaque espèce de viande a des morceaux musculaires maigres. La viande maigre contient moins de calories et moins de graisses saturées.

(3)



(9)



Dans les recommandations, on conseille par ailleurs de remplir son assiette à moitié de légumes, au quart de pommes de terre ou

de céréales complètes et au quart de viande, de poisson, d'œufs, de légumes secs ou de produits de substitution⁹.

4 <https://www.viesaine.be/thèmes/alimentation/pyramidealimentaire/viande>

5 Conseil supérieur de la santé. Viande rouge, charcuterie préparée avec de la viande rouge et prévention du cancer colorectal. Avis n° 8858, 4 décembre 2013 -www.css-hgr.be

6 Klurfeld DM. 2015. Research gaps in evaluating the relationship of meat and health. Meat Science 109 :86-95.

7 Leroy F, Aymerich T, Champomier-Vergès M-C, Cocolin L, De Vuyst L, Flores M, et al. 2018b. Fermented meats (and the symptomatic case of the Flemish food pyramid): are we heading towards the vilification of a valuable food group? International Journal of Food Microbiology 274:67-70.

8 Maki KC et al. A meta-analysis of randomized controlled trials that compare the lipid effects of beef versus poultry and/or fish consumption. J Clin Lipidol. 2012 Jul-Aug;6(4):352-61. doi: 10.1016/j.jacl.2012.01.001. Epub 2012 Jan 21 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22836072>

9 Icon made by Freepik from www.flaticon.com

VIANDE & MALADIES DE CIVILISATION

Viande associée aux affections cardio-vasculaires, au diabète de type 2 et au cancer de l'intestin.

En cas de forte consommation:
viande rouge (> 100-120 g/jour)
viande transformée (> 50 g/jour)




Surtout chez les hommes adolescents et adultes

D'autres facteurs du modèle alimentaire et du mode de vie entrent en ligne de compte: manque d'exercice physique, consommation d'alcool, ...

RISQUE DE CANCER DE L'INTESTIN

Risque absolu en Flandre = 4,5%

Bannir à vie la viande du régime alimentaire = 1 consommateur sur 100 qui risque moins d'avoir un cancer de l'intestin



VIANDE ROUGE



VIANDE BLANCHE



VIANDE PRÉPARÉE/ TRANSFORMÉE



ESPÈCES DE VIANDE

À subdiviser en différents groupes: Rouge, blanche, viande fraîche, préparations de viande et produits de viande.

Préparation de viande: a subi une transformation.

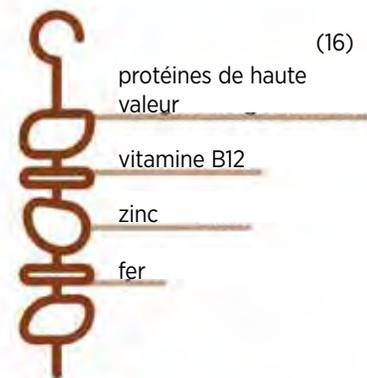
Produit de viande: a subi un processus pour prolonger la conservation.

3. LA VIANDE CONTIENT DES NUTRIMENTS ESSENTIELS ET CONVIENT À UN MODÈLE ALIMENTAIRE SAIN

La valeur nutritionnelle de la viande est unique. La viande est une source de nutriments essentiels, parmi lesquels des protéines de haute valeur et toute une série de vitamines (avec une mention particulière pour la vitamine B12, qui n'est pas une évidence dans un modèle alimentaire sans viande ni produits animaux) et de sels minéraux sous une forme bien assimilable (e.a. du fer et du zinc)¹⁰. Autant de nutriments importants,

qui contribuent non seulement au développement physique et mental des enfants, et ce dès leur plus jeune âge^{11,12,13}, mais aussi à l'entretien d'éléments importants, comme la masse musculaire, le système nerveux, le système immunitaire et le métabolisme des enfants comme des adultes^{14,15}. Ils ne sont pas naturellement présents ou utilisables dans la même mesure dans d'autres denrées alimentaires¹⁶.

“LA VALEUR NUTRITIONNELLE DE LA VIANDE EST UNIQUE.”



viande maigre

Protéines

100 g de viande maigre contiennent ± 20 à 25 g de protéines, lesquelles sont faciles à digérer et contiennent tous les acides aminés essentiels dans une bonne proportion (Digestible Indispensable Amino Acid Score ou DIAAS de 1,1-1,3)¹⁷. Cela donne donc d'excellentes protéines pour la construction et l'entretien continu des muscles et le renouvellement des protéines corporelles. Les protéines végétales (à l'exception des protéines de soja) sont généralement très limitées en ce qui concerne un ou plusieurs acides aminés essentiels et la digestibilité. Les végétariens et les végétariens doivent donc combiner plusieurs sources végétales de protéines, ce qui n'est pas toujours évident dans la culture alimentaire locale. En outre, cela va souvent de pair avec une plus grande ingestion d'énergie qu'avec un morceau de viande maigre. Chez les personnes âgées, une trop basse ingestion de protéines est souvent une des causes de sarcopénie, par laquelle elles perdent de la masse musculaire et de la force musculaire et dès lors de la mobilité et de l'autonomie. Dans ce contexte, la consommation de viande offre une possibilité simple d'amélioration¹⁸. Manger de la viande au cours d'un repas par jour peut contribuer à une ingestion adéquate de protéines de haute valeur et d'autres nutriments essentiels.

¹⁰ Table Belge de composition des aliments www.internubel.be

¹¹ Tang M, Hendricks AE, Krebs NF. A meat- or dairy-based complementary diet leads to distinct growth patterns in formula-fed infants: a randomized controlled trial. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 2018. [Epub ahead of print]

¹² Tang M, Krebs NF. High protein intake from meats as complementary food increases growth but not adiposity in breastfed infants: a randomized trial. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 2014; 100 (5):1322-1328

¹³ Hulett et al. Animal source foods have a positive impact on the primary school test scores of Kenyan schoolchildren in a cluster-randomised, controlled feeding intervention trial. *al Br J Nutr*. 2014 Mar 14;111(5):875-86. doi: 10.1017/S0007114513003310 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24168874>

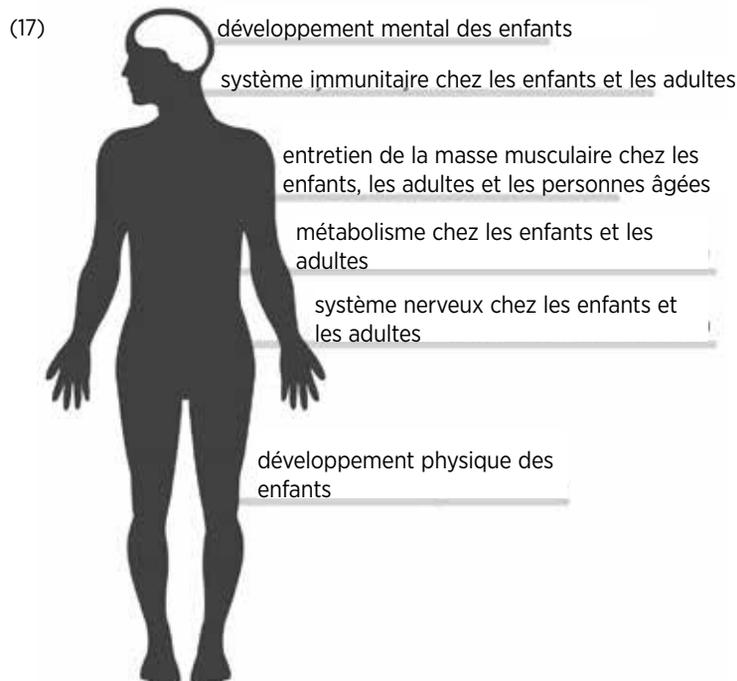
¹⁴ Règlement UE N° 1924/2006 du 20 décembre 2006 relatif aux allégations alimentaires et de santé et Règlement UE N° 1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

¹⁵ Gupta S. Clever eating. *Nature March 2016* - <https://www.nature.com/articles/531S12a.pdf>

¹⁶ Icon made by Freepik from www.flaticon.com

¹⁷ Kevin B. Comerford and Gonca Pasin. Emerging Evidence for the Importance of Dietary Protein Source on Glucoregulatory Markers and Type 2 Diabetes: Different Effects of Dairy, Meat, Fish, Egg, and Plant Protein Foods. *Nutrients*. 2016 Aug; 8(8): 446 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4997361/>

¹⁸ Phillips SM. Nutrient-rich meat proteins in offsetting age-related muscle loss. *Meat Sci*. 2012 Nov;92(3):174-8 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22632883>



Vitamine B12

La vitamine B12 contribue à la formation des globules rouges et au fonctionnement normal du système nerveux et du système immunitaire. On ne la trouve à l'état naturel que dans les produits animaux à base de lait, de viande, d'œufs et de poisson. Un morceau de viande de bœuf maigre de 100 g fournit p.ex. 78% de la quantité journalière nécessaire de vitamine B12¹⁹.

Quiconque bannit la viande et d'autres produits animaux de ses repas, est donc obligé de compléter son alimentation par des suppléments pour éviter tout problème de santé lié à une carence en vitamine B12. Cela implique que les produits d'origine animale, dont la viande, ont leur place et jouent un rôle dans les habitudes alimentaires naturelles.

Fer et zinc

Le fer sous sa forme hémérique aide au transport de l'oxygène et au métabolisme dans l'organisme. En cas de carence, on ressent vite de la fatigue. Le zinc contribue aux processus de métabolisme, mais aussi

au fonctionnement du système immunitaire. Le fer hémérique présent dans la viande est mieux assimilé (25%) que le fer provenant de produits végétaux (5 à 15%)²⁰. Ajouter une petite quantité de viande (50 g) à des légumes ou à des céréales peut par ailleurs aider à mieux assimiler du fer non-hémérique²¹. Les jeunes enfants, les jeunes femmes, les femmes enceintes, les végétariens et les végétariens risquent plus une carence en fer et en zinc. 100 g de viande de bœuf maigre suffisent déjà à apporter 15% de la quantité journalière nécessaire de fer et 41% de la quantité journalière nécessaire de zinc.

En conclusion

La viande contient des nutriments essentiels et convient à un modèle alimentaire sain et équilibré. Bannir sans plus la viande et les produits animaux de son alimentation peut conduire à des carences alimentaires et à des problèmes de santé²². Si c'est surtout inquiétant chez les jeunes enfants²³, il faut aussi faire attention chez les jeunes femmes et les femmes

enceintes, les végétariens, les végétariens et les personnes âgées, qui risquent davantage des carences en fer, en zinc et en iode^{24, 25, 26}. En outre, éviter la viande va plus souvent de pair avec l'orthorexie (volonté obsessionnelle de manger une nourriture saine) et avec une tendance exagérée à vouloir faire régime²⁷. La vitamine B12 demande vraiment beaucoup d'attention dans les modèles alimentaires sans produits animaux.

“LA VIANDE CONTIENT DES NUTRIMENTS ESSENTIELS ET CONVIENT À UN MODÈLE ALIMENTAIRE SAIN ET ÉQUILIBRÉ.”

4. LA PROMOTION D'UNE ALIMENTATION PLUS VÉGÉTALE PEUT DONNER LIEU À DES MALENTENDUS

On insiste de plus en plus sur la nécessité de manger plus d'aliments végétaux, le Belge moyen consommant encore trop peu de légumes, de fruits, de produits complets, de légumes secs et de noix, comparativement aux directives alimentaires générales. Mais la viande a quand même sa place dans un modèle alimentaire sain. Comme les consommateurs se posent beaucoup de questions sur la consommation de viande, nous voulons ci-dessous clarifier quelques affirmations liées à la viande.

Le risque d'augmentation des maladies de civilisation et du cancer de l'intestin suite à la consommation de viande est limité.

Dans les études épidémiologiques, une consommation élevée de viande rouge (> 100-120 g/jour) et surtout de viande transformée (> 50 g/jour) va de pair avec un risque accru d'affections cardio-vasculaires, de diabète de type 2 et de cancer de l'intestin^{28, 29, 30}. En Belgique, une telle consommation de viande concerne surtout des hommes adolescents et adultes³¹. La preuve d'un lien de cause à effet entre la

¹⁹ Conseil supérieur de la santé. Recommandations alimentaires pour la Belgique – 2016 Bruxelles: HGR; 2016. Avis n° 9285

²⁰ Conseil supérieur de la santé. Recommandations alimentaires pour la Belgique – 2016 Bruxelles: HGR; 2016. Avis n° 9285

²¹ UE Register of Nutrition and Health claims

²² Burkert NT et al. Nutrition and Health – The Association between Eating Behavior and Various Health Parameters: A Matched Sample Study. PLoS ONE 9(2): e88278. doi:10.1371/journal.pone.0088278 - <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0088278>

²³ Nathan Cofnas. Is vegetarianism healthy for children? Critical reviews in food science and nutrition 2018 - <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10408398.2018.1437024>

²⁴ De Ridder K, Bel S, Brocatus L, Lebacqz T, Moyersoen I, Ost C & Teppers E. La consommation alimentaire. In: Bel S, Taffureau J (ed.) Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, 2016

²⁵ Brantsæter AL et al. Inadequate Iodine Intake in Population Groups Defined by Age, Life Stage and Vegetarian Dietary Practice in a Norwegian Convenience Sample. Nutrients. 2018 Feb 17;10(2). pii: E230. doi: 10.3390/nu10020230 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29462974>

²⁶ Krajcovicová-Kudláčková M et al. Iodine deficiency in vegetarians and vegans. Ann Nutr Metab 2003;47(5):183-5 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12748410>

²⁷ Barthels F et al. Orthorexic and restrained eating behaviour in vegans, vegetarians, and individuals on a diet. Eat Weight Disord. 2018 Apr;23(2):159-166. doi: 10.1007/s40519-018-0479-0. Epub 2018 Feb 3 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29397564>

²⁸ Conseil Supérieur de la Santé. Directives bonne alimentation. Den Haag; 2015.

consommation de viande et les maladies de civilisation fait toutefois défaut^{32, 33}. D'autres facteurs négatifs inhérents au modèle alimentaire et au mode de vie occidentaux jouent également un rôle, comme le manque d'exercice physique et la consommation d'alcool.

“LA PREUVE D'UN LIEN DE CAUSE À EFFET ENTRE LA CONSOMMATION DE VIANDE ET LES MALADIES DE CIVILISATION FAIT DÉFAUT”.

Les associations épidémiologiques sont sujettes à un certain nombre de limitations. Par définition, elles ne permettent pas de démontrer les liens de cause à effet. Elles ne peuvent que suggérer certaines hypothèses. Outre les difficultés à donner un bon aperçu de la consommation de diverses sortes de viande et produits de viande et de tenir compte de l'hétérogénéité au sein d'une catégorie de viande (p. ex. en fonction du mode de préparation), une autre question cruciale qui se pose est de savoir dans quelle mesure les liens sont perturbés par l'effet d'autres facteurs. Ainsi, les grands mangeurs de viande ont plus souvent un mode de vie et un modèle alimentaire peu sains³⁴. C'est pour cette raison que de plus en plus de voix se lèvent pour analyser les effets de modèles alimentaires plutôt que ceux de denrées alimentaires distinctes, ceci également pour éviter de stigmatiser à tort certains aliments. Certaines études indiquent clairement que l'association de la consommation de viande au cancer colorectal disparaît avec une alimentation variée contenant suffisamment d'anti-oxydants³⁵.

La communication faite au sujet de l'augmentation du risque relatif de cancer de l'intestin est souvent fautive. Si le risque relatif de 18% semble spectaculaire, en pratique il ne représente qu'une augmentation du risque absolu – bien plus significative – d'1%. En Flandre, le risque absolu de cancer de l'intestin est en moyenne de \pm 4,5% (plus élevé chez les hommes que chez les femmes). Par 50 g d'augmentation de la consommation de viande transformée, le risque relatif augmente de \pm 20% (RR = 1,2). Mais en termes absolus, cela ne représente qu'une augmentation de risque d'1%. Dans la pratique, cela signifie qu'avec une suppression à vie des produits de viande, 1 consommateur sur 100 court moins le risque de cancer de l'intestin, pour autant qu'il y ait un lien de cause à effet. Comme nous l'avons mentionné plus haut, cela varie fortement d'un individu à l'autre. À titre de comparaison, le risque de cancer du poumon chez les grands fumeurs par rapport aux non-fumeurs fait plus que décupler³⁶. Dans l'épidémiologie classique, les risques relatifs bas, comme ceux constatés pour la viande, sont considérés comme peu fiables^{37, 38}.

La recommandation de l'Organisation Mondiale de la Santé au sujet de la viande rouge se heurte dès lors à la critique d'éminents épidémiologistes cliniques³⁹. Si cette recommandation devait être communiquée de manière équilibrée, il faudrait également signaler que la viande transformée peut donner lieu à moins de cancers de la peau, car c'est ce qui ressort aussi des études⁴⁰, même si c'est d'une manière tout aussi faible que la relation entre les produits de viande et le cancer de l'intestin.

“LA GLOBALITÉ D'UN MODÈLE ALIMENTAIRE ET D'UN MODE DE VIE SAINS, AVEC OU SANS VIANDE, EST LA CLEF D'UNE VIE MEILLEURE ET PLUS LONGUE.”

Signalons aux lipophobes que la viande et la charcuterie ne sont pas toujours grasses.

La quantité de graisse dans la viande et la charcuterie est fort variable⁽⁴¹⁾. Dans chaque espèce de viande (bœuf, porc, mouton), il y a de nombreux morceaux musculaires maigres. Une viande maigre contient moins de calories et moins de graisses saturées. La graisse présente dans la viande de porc se compose à 40% de graisse saturée et à 60% de graisse insaturée. Pour le bœuf, le veau et l'agneau, on a une proportion de 50-50%. Il y a beaucoup de charcuteries très maigres, comme le jambon cuit, le blanc de poulet, le jambon de dinde, le filet d'anvers etc. Si les graisses saturées sont souvent associées à un risque plus élevé de maladies cardiovasculaires, le fondement scientifique de cette association est également mis en doute. À côté de nombreuses autres études, un article récent paru dans le *Lancet* insistait pour qu'on réexamine l'avis officiel en matière d'alimentation, étant donné que la relation entre graisse saturée et attaque serait même favorable et qu'il n'y aurait pas de lien démontrable avec d'autres maladies cardio-vasculaires, le diabète de type 2 et la mortalité^{42, 43, 44, 45, 46, 47, 48}. Il ressort par ailleurs d'études d'intervention (randomized control trials ou RCT), dont les données scientifiques sont généralement de bonne qualité, qu'il n'y a aucune différence entre l'effet de la viande rouge d'une part et du poisson et de la

²⁹ World Cancer Research Fund. www.wcrf.org > Research we fund > Continuous Update Project findings & reports

³⁰ Conseil supérieur de la santé. Viande rouge, charcuterie préparée avec de la viande rouge et prévention du cancer colorectal. Avis n° 8858, 4 décembre 2013

³¹ Lebacqz T. Viande, poisson, œufs et produits de substitution. In: Bel S, Tafforeau J (ed.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, 2016 - <https://fcs.wiv-isp.be/fr>

³² Turner ND, Lloyd SK. Association between red meat consumption and colon cancer: A systematic review of experimental results. *Exp Biol Med* (Maywood). 2017 Apr;242(8):813-839. doi: 10.1177/1535370217693117. Epub 2017 Jan 1 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28205448>

³³ Maki KC et al. A meta-analysis of randomized controlled trials that compare the lipid effects of beef versus poultry and/or fish consumption. *J Clin Lipidol*. 2012 Jul-Aug;6(4):352-61. doi: 10.1016/j.jacl.2012.01.001. Epub 2012 Jan 21 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22836072>

³⁴ Fogelholm M et al. Association between red and processed meat consumption and chronic diseases: the confounding role of other dietary factors. *Eur J Clin Nutr*. 2015 Sep;69(9):1060-5. doi: 10.1038/ejcn.2015.63. Epub 2015 May 13 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25969395>

³⁵ Bastide, N., Morois, S., Cadeau, C., Kangas, S., Serafini, M., Gusto, G., Dossus, L., Pierre, F.H., Clavel-Chapelon, F. and Boutron-Ruault, M.C. 2016. Heme iron intake, dietary antioxidant capacity, and risk of colorectal adenomas in a large cohort study of French women. *Cancer Epidem. Biomar.* 25 (4), p. 640...

³⁶ <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3296911/>

³⁷ Samuel Shapiro MB. Clinical judgment, common sense and adverse reaction reporting*. *Pharmacoepidemiology and Drug Safety* 2004; 13:511-513 - <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/pds.999>

³⁸ Klurfeld, D.M. Research gaps in evaluating the relationship of meat and health. *Meat Science* 2015, 109, 86-95.

³⁹ Guyatt G and Djulbegovic B. 2015. Mistaken advice on red meat and cancer - http://junkscience.com/wp-content/uploads/2015/11/Microsoft-Word-Red-meat-and-cancer_Final.docx-file1.pdf

⁴⁰ Amanda J. Cross, Michael F. Leitzmann, Mitchell H. Gail, Albert R. Hollenbeck, Arthur Schatzkin, Rashmi Sinha

⁴¹ Table Belge de composition des aliments www.internubel.be

⁴² Mahshid Dehghan et al. Associations of fats and carbohydrate intake with cardiovascular disease and mortality in 18 countries from five continents (PURE): a prospective cohort study. *The Lancet* 2017 Nov; 390: 2050-2062 - [http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(17\)32252-3/fulltext](http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(17)32252-3/fulltext)

volaille d'autre part sur les marqueurs de sérum sanguin (cholestérol, HDL, LDL, triglycérides)⁴⁹.

“POUR CELUI QUI LE SOUHAITE, VIANDE ET CHARCUTERIE ET RÉDUCTION DE GRAISSE PEUVENT TRÈS BIEN ALLER ENSEMBLE”

Les produits de substitution végétariens prêts-à-emporter ne sont pas nécessairement moins gras que la viande et la charcuterie. Les “substituts de viande” ne remplacent pas la valeur nutritive de la viande et contiennent souvent beaucoup de calories, de sel et d'additifs, parce qu'ils sont fortement transformés (souvent ultra-transformés, d'après la classification NOVA). Une analyse faite en 2013 par Test-Achats a démontré que 86% des substituts de viande posaient problème sur le plan nutritionnel et étaient trop coûteux⁵⁰. L'utilisation de graisses végétales n'offre d'ailleurs aucune garantie pour la santé. Leur utilisation peut, surtout dans le cas d'ultra-transformation, donner lieu à des acides gras trans industriels plus nocifs ou à des aldéhydes toxiques⁵¹ et contribuer ainsi à un risque accru de maladies de civilisation⁵².

“LES PRODUITS DE SUBSTITUTION VÉGÉTARIENS PRÊTS-À-EMPORTER NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT MOINS GRAS QUE LA VIANDE ET LA CHARCUTERIE.”

À côté de cela, Kevin Hall, chercheur dans le domaine alimentaire, a étudié les effets d'un menu composé d'aliments transformés par rapport à ceux d'un menu composé d'aliments non-transformés. Avec les aliments fortement transformés, Hall a pu constater une ingestion de calories nettement plus élevée et démontrer l'augmentation de poids qui en résulte⁵³. Autre élément dont il faut tenir compte: l'accent mis au cours des dernières décennies dans les élevages de nos animaux de boucherie, sur l'obtention d'un pourcentage plus élevé de viande maigre, avec comme conséquence une baisse automatique de la teneur en graisse.

Remplacer la viande de manière correcte n'est pas simple

Remplacer adéquatement la viande n'est pas facile. Si on ne consomme que des substituts de viande végétaux, il faut les combiner avec des produits laitiers, des aliments enrichis ou des suppléments alimentaires⁵⁴. Les produits laitiers et les fromages ne sont pas des substituts de viande à part entière, parce qu'ils contiennent trop peu de fer.

Pour les végétariens, le défi à relever pour ingérer suffisamment de nutriments essentiels est encore plus grand. Ils doivent consommer des produits enrichis ou des suppléments pour ingérer suffisamment de calcium et de vitamine B12. Ils courent aussi plus de risques d'avoir des carences en acides oméga-3, en acides aminés essentiels, en diverses autres vitamines (p.ex. A, D, K2), en sélénium et en zinc⁵⁵. L'iode peut aussi poser problème^{56, 57}.

Adopter des habitudes alimentaires trop strictes ou unilatérales en excluant des groupes d'aliments entiers, comme la viande ou tous les produits animaux, augmente donc le risque de carences alimentaires. C'est plus particulièrement le cas chez les femmes enceintes et allaitantes et chez les enfants et les adolescents⁵⁸. La Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) déconseille un modèle alimentaire végétarien à ces groupes vulnérables⁵⁹.

En conclusion: “Si la viande est en principe remplaçable (quand c'est fait avec soin), elle permet d'éviter plus facilement et simplement les carences alimentaires.”

“SI LA VIANDE EST EN PRINCIPE REMPLAÇABLE, ELLE PERMET D'ÉVITER PLUS FACILEMENT ET SIMPLEMENT LES CARENCES ALIMENTAIRES.”

43 Siri-Tarino PW, Sun Q, Hu FB, Krauss RM. Meta-analysis of prospective cohort studies evaluating the association of saturated fat with cardiovascular disease. *Am J Clin Nutr*. 2010 Mar;91(3):535-46 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20071648>

44 de Souza RJ et al. Intake of saturated and trans unsaturated fatty acids and risk of all cause mortality, cardiovascular disease, and type 2 diabetes: systematic review and meta-analysis of observational studies. *BMJ*. 2015 Aug 11;351:h3978 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26268692>

45 Legrand P, Rioux V. The complex and important cellular and metabolic functions of saturated fatty acids. *Lipids*. 2010 Oct;45(10):941-6 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20625935>

46 Hoenselaar R. Saturated fat and cardiovascular disease: the discrepancy between the scientific literature and dietary advice. *Nutrition*. 2012 Feb; 28 (2): 118-23 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22208554>

47 James J DiNicolantonio. The cardiometabolic consequences of replacing saturated fats with carbohydrates or omega-6 polyunsaturated fats: Do the dietary guidelines have it wrong? *Open Heart* 2014;1:e000032 - <http://openheart.bmj.com/content/1/1/e000032>

48 Malhotra A, Redberg RF, Meier P Saturated fat does not clog the arteries: coronary heart disease is a chronic inflammatory condition, the risk of which can be effectively reduced from healthy lifestyle interventions. *Br J Sports Med*. 2017 Aug;51(15):1111-1112 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28442474>

49 Maki KC et al. A meta-analysis of randomized controlled trials that compare the lipid effects of beef versus poultry and/or fish consumption. *J Clin Lipidol*. 2012 Jul-Aug;6(4):352-61 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22836072>

50 Testaankoop. 2013. Vleesvervangers niet per se voedzaam. <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding-en-voedingssupplementen/nieuws/vleesvervangers-niet-per-se-voedzaam>

51 Nègre-Salvayre A et al. Proatherogenic effects of 4-hydroxynonenal. *Free Radic Biol Med*. 2017 Oct;111:127-139. doi: 10.1016/j.freeradbiomed.2016.12.038. Epub 2016 Dec 29 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28040472>

52 James J DiNicolantonio. The cardiometabolic consequences of replacing saturated fats with carbohydrates or Ω -6 polyunsaturated fats: Do the dietary guidelines have it wrong? *Open Heart*. 2014; 1(1): e000032. Published online 2014 Feb 8. doi:10.1136/openhrt-2013-000032 -- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25332791>

53 <https://www.foodlog.nl/artikel/aangetoond-we-kunnen-er-niet-meer-van-uitgaan-dat-we-niet-dik-worden-van-st/>

54 <http://www.viesaine.be/alimentation>

55 M.J. Tijhuis et al. Replacement of meat and dairy by more sustainable protein sources in the Netherlands: quality of the diet. RIVM Letter Report 350123001/2011

56 Brantsæter AL et al. Inadequate Iodine Intake in Population Groups Defined by Age, Life Stage and Vegetarian Dietary Practice in a Norwegian Convenience Sample. *Nutrients*. 2018 Feb 17;10(2) - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29462974>

57 Krajcovicová-Kudláčková M1, Bucková K, Klimes I, Sebková E. Iodine deficiency in vegetarians and vegans. *Ann Nutr Metab*. 2003;47(5):183-5 - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12748410>

58 Cofnas N. Is vegetarianism healthy for children? *Crit Rev Food Sci Nutr*. 2018 Feb 23;1-9. doi: 10.1080/10408398.2018.1437024. [Epub ahead of print] - <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29405739>

59 Richter M, Boeing H, Grünewald-Funk D, Heseker H, Kroke A, Leschik-Bonnet E, Oberritter H, Strohm D, Watzl B for the German Nutrition Society (DGE) (2016) Vegan diet. Position of the German Nutrition Society (DGE). *Ernahrungs Umschau* 63(04): 92– 102. Erratum in: 63(05): M262 - https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2016/04_16/EU04_2016_Special_DGE_eng_final.pdf

Petites annonces

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

EMPLOI

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

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

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

MATÉRIEL

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

IMMO

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

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

A REMETTRE : BRABANT W – BOUCHERIE-CHARCUT. PLEINE EXPAN-SION – 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

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

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

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

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

A REMETTRE : BOUCHER-CHARCUTERIE BELGRADE
TÉL; / 0479:29 09 65

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



L'ASBL << UNION BOUCHERS-CHARCUTIERS-TRAITEURS DE CHARLEROI ET ENVIRONS >>

Organise le **Dimanche 13 Octobre 2019** au Centre IFAPME de Charleroi
Chaussée de Lodelinsart 417, 6060 Gilly

LE 4^{ÈME} GRAND CONCOURS DU MEILLEUR PÂTÉ DE FOIE DE PORC ET PÂTÉ DE FÊTES**REGLEMENT a lire attentivement****Le concours est divisé en trois groupes et deux Catégories.**

- Groupe 1 : réservé aux bouchers et charcutiers.
- Groupe 2 : réservé aux cuisiniers et restaurateurs.
- Groupe 3 : réservé aux apprentis et élèves d'écoles.
- Catégorie 1 : pâté tradition.
- Catégorie 2 : pâté de fêtes.

A) Le droit d'inscription est fixé à 25 € pour les groupes 1,2 et 15 € pour les groupes 3. Cette somme sera à joindre à l'envoi du produit Droit de participation payer en liquide. Les droits versés resteront acquis, dans tous les cas.

B) Les participants feront envoi d'une terrine de Pâté de minimum 1 kg préparé selon la recette du concurrent, recette personnelle ou de sa région. La terrine sera fournie par le concurrent. Tout décor doit être comestible. Les décors extérieurs à la terrine ne sont pas admis. L'expédition sera faite au Centre IFAPME Charleroi. Chaussée de Lodelinsart 417, 6060 Gilly et doivent nous parvenir le 11 Octobre de 13 H à 20 H et le 12 Octobre de 13h à 17 h,

dépôts :
Lierneux : José Michel 0495/ 12.04.55
Chimay : Edgard Guiot 0472/ 69.57.99
Namur : Denis Detraux 0486/ 09.21.59
(France) Cousolre : Mes Dixmir 06 89 39 74 55
Maubeuge : Mes Alizard 06 74 45 37 09

Les produits présentés devront être accompagnés d'une liste des ingrédients et allergènes présents dans le produit. Tout manquement au règlement entraînera un déclassement.

C) les participants joindront à leur terrine : une enveloppe fermée dans laquelle ils auront mis 2 timbres et leur adresse complète (avec cachet commercial ou nom de l'établissement scolaire). sur l'enveloppe devra figurer seulement le N° d'inscription et Catégorie se rapportant à leur profession sans autre signe extérieur (1,2,3).

D) Chaque envoi recevra un numéro d'identification par ordre d'inscription avec distinction de groupe et catégorie.

E) La cotation s'effectuera de la façon suivante :

- Aspect général présentation : 10/100 (la terrine doit être appétissante avant entame)
- Parfum en bouche : 50/100 (équilibre des saveurs, retrouver le goût du foie sans amertume, les épices et arômes sont là pour soutenir le produit, pas pour cacher le goût)
- Cuisson et tenue à la coupe : 20/100 (uniforme et confit marbré, mélange homogène)
- Appréciation général : 20/100 (Coup de cœur ! le jury apprécie s'il a envie de l'acheter pour le mettre sur la table : couleur tenue de la tranche, texture du produit)

Il NE SERA PAS TENU COMPTE DU DECOR de la terrine pour ne pas désavantager les envois par colis et sous vide.

F) Récompenses :

1 Super coupe " Challenge ,, (maximum de points)

Dans chaque groupe 1, 2, 3 il sera attribué :

- 4 médailles d'OR + diplôme + coupe.
- 4 médailles d'ARGENT + diplôme + coupe.
- 4 médailles de BRONZE + diplôme + coupe.
- Un diplôme d'HONNEUR (à tous les autres participants)

EN CAS DE LITIGE, SEUL LE PRESIDENT ET SON COMITE SONT COMPETENTS

| | |
|------------------------|--------------------|
| Président du Concours. | Président du Jury. |
| Boutefeu Samuel | Dehon Michel |
| GSM 0475 57 87 54 | GSM 0478 73 23 60 |

**L'ASBL Union des
Bouchers-Charcutiers-Traiteurs
de Charleroi et Environs**



ORGANISE
LE DIMANCHE 13 OCTOBRE 2019
AU CENTRE IFAPME DE CHARLEROI



**LE 4^e CONCOURS
INTERNATIONAL DU
MEILLEUR PÂTÉ
DE FOIE DE PORC
ET DE FÊTES**

**CONCOURS OUVERT AUX PROFESSIONNELS,
APPRENTIS ET ÉLÈVES**

AVEC LE SOUTIEN DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, LA FÉDÉRATION
PROVINCIALE DES BOUCHERS DU HAINAUT et DE L'IFAPME DE CHARLEROI

RENSEIGNEMENTS
À PARTIR DE 13 HEURES REPAS AVEC ANIMATIONS MUSICALES AU PRIX DE 25,00 €
Remise des prix à partir de 17 heures
0475/578754 MONSIEUR BOUTEFEU SAMUEL
0478/732360 MONSIEUR DEHON MICHEL















Conseils et astuces pour une vitrine étincelante !

Pour séduire les clients d'aujourd'hui, le soin apporté à l'étalage et une belle présentation sont des atouts indispensables. La propreté de la vitrine du commerce de bouche est donc un élément clé pour susciter l'achat. Pour maintenir une vitrine de boucherie alléchante, nette et bien disposée, il faut rester vigilant et avoir de bons réflexes tout au long de la journée. Voici nos conseils :

1. Commencez la journée avec une vitrine saine et propre

Entretenez quotidiennement votre comptoir avec un nettoyant désinfectant enzymatique ! Nettoyez tous les soirs l'intérieur de votre comptoir avec Degres-L+. Cela vous permet d'éliminer tous les résidus et de désinfecter en un seul passage. Pour un assainissement optimal, terminez en vaporisant les surfaces avec du Deptil HDS.

Pour éliminer toutes les traces, nettoyez la partie vitrée avec un vaporisateur pour vitres. Nous recommandons le Green Glass.

2. Aménagez votre vitrine !

L'aménagement de votre vitrine doit être joli et appétissant, mais la vitrine doit surtout être pratique pour vous et pour le client.

Le client doit facilement trouver les différentes pièces de viande qu'il recherche. Cela permettra de lui éviter de pointer du doigt les articles qu'il souhaite commander et d'y laisser quelques traces. Pour l'aider

dans son choix, séparez les différents types de viande, bœuf, agneau, porc, volaille. D'autant plus qu'une température de réfrigération optimale correspond à chaque type de viande.

Pensez également à ce que la disposition des plats soit ergonomique pour vous et votre personnel. Cela facilitera la manipulation des pièces de viande et des plats, et vous diminuerez ainsi le risque d'accident (tache, bavure, mélange, ...).

3. Rafraîchissez la vitrine extérieure dès que vous avez le temps

La vitrine placée dans un endroit bien éclairé est la surface pour laquelle il faut être le plus attentif. De plus, votre vitrine extérieure est plus exposée aux salissures car sa netteté ne dépend pas de vous mais de vos clients (et de leurs enfants). N'hésitez pas à rafraîchir l'avant du comptoir si vous disposez d'un moment calme dans le courant de la journée.

4. Nettoyez les ustensiles et les plateaux de service régulièrement

L'hygiène et la propreté d'une vitrine ne dépendent pas que du comptoir. Tout ce qui se trouve dans le comptoir doit être impeccable ! Plateaux de présentation et ustensiles de service doivent être lavés régulièrement au lave-vaisselle. De cette façon, vous maintiendrez facilement votre vitrine propre et vous éviterez de faire des mélanges.



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

PROMO



3+1

GRATUIT*



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE

* Offre valable partout en Belgique pour toutes livraisons effectuées entre le 01/06/2019 et le 30/06/2019 compris sur l'article Degrazym 5L (LIQ0541)



CHOU-FLEUR

LÉGUMES DU MOIS

LES LÉGUMES DE SAISON DE JUIN : DES CHAMPIONS EN CUISINE

Les rayons regorgent de ces légumes en juin : asperges (dernier mois !), artichauts, aubergines, chou-fleur, haricots, brocoli, broccolini, champignons, courgettes, petits pois, friseline, céleri-rave, concombre, chou-rave, chicorée frisée, pakoï, poivrons, poireaux, rhubarbe, radis, céleri, salade, épinards, chou pointu, tomates, fenouil, cresson et carottes. Le chou-fleur est le légume du mois. Quand on pense à chou-fleur, on pense immédiatement au gratin ou à la soupe de chou-fleur. Délicieux ! Mais pourquoi ne pas en faire du houmous ou du couscous ?

FINI LE CHOU-FLEUR À LA SAUCE BLANCHE : 9 RECETTES SURPRENANTES À BASE DE CHOU-FLEUR

Si on vous parle de chou-fleur, vous pensez probablement à un bon bol fumant de soupe au chou-fleur ou à la recette classique de chou-fleur et sauce blanche. Miam ! Mais il existe pourtant tellement d'autres façons de préparer ce délicieux légume. Ces neuf recettes au chou-fleur ont été goûtées et approuvées spécialement pour vous !

CHOU-FLEUR GRILLÉ

Griller le chou-fleur fait ressortir pleinement le goût du légume. En plus, la préparation est simple comme bonjour ! Coupez le chou-fleur en petits bouquets, puis placez-les sur une plaque à four avec du papier de cuisson. Assurez-vous que les bouquets ne se chevauchent pas, ils seront ainsi plus croquants. Saupoudrez d'épices (combinaison gagnante : grains de fenouil, graines de moutarde, ail, curry...) et d'huile. Faites cuire 35 minutes au four. Sublime combiné avec des crudités, telles que de la salade, ou du poulet au citron avec croûte de noisettes. Vous pouvez également couper le chou-fleur en tranches épaisses, le griller, et l'accompagner d'une sauce épicée

HOUMOUS OU SAUCE AU CHOU-FLEUR

Du chou-fleur cru avec une petite sauce est toujours le bienvenu à l'apéritif. Mais avez-vous déjà pensé à faire une sauce avec le chou-fleur même ? Que diriez-vous, par exemple, de surprendre vos invités avec un houmous à base de chou-fleur et de patate douce ?

CURRY AU CHOU-FLEUR

Éloignez-vous du chou-fleur bien de chez nous et ajoutez-le à un curry exotique. Dans ce curry de pommes de terre, nous ajoutons du chou-fleur et des courgettes, mais vous pouvez vraiment y incorporer n'importe quel légume. Pensez aux poivrons ou aux tomates. Vous trouvez que le curry est trop épicé ? Ajoutez-y du yaourt pour l'adoucir.

FRITTATA DE CHOU-FLEUR

Il vous reste du chou-fleur ? La frittata est un moyen idéal d'accommoder les restes. Et une frittata au chou-fleur et aux épinards ne se refuse pas. Ajoutez-y une petite salade, et vous avez un repas complet pour le dîner. Rien ne se perd. L'une de nos recettes favorites !

RIZ DE CHOU-FLEUR

Le chou-fleur est le caméléon des légumes. Preuve en est cette recette de riz de chou-fleur. Le riz de chou-fleur n'est pas seulement délicieux et léger, il s'agit également d'une petite entourloupe idéale pour faire manger un peu plus de légumes à vos enfants.

PIZZA DE CHOU-FLEUR

Une pizza avec un fond de chou-fleur a le goût d'une vraie pizza, les calories en moins. Hip hip hip hourra ! Nous avons tapissé notre pizza de tomates et d'oignons rouges, mais n'hésitez pas à employer des courgettes, des champignons, des poivrons, etc. Tout est possible !

RECETTES**PIZZA DE CHOU-FLEUR ET TOMATES COLORÉES**

Cette pizza surprenante est délicieuse ! Pour la garniture nous optons pour des tomates et de l'oignon rouge, mais n'hésitez pas à les remplacer par de la courgette, des champignons, des poivrons... laissez libre cours à vos envies.

Ingédients**Voor 4 pizza's:**

1 (petit) chou-fleur
 1 œuf
 150 g de fromage râpé
 1 càs de poudre d'amandes
 1 càc de basilic (séché)
 1 càc d'origan séché
 ½ càc de poudre d'ail
 ½ càc de flocons de chili
 Poivre et gros sel
 200 g de tomates colorées
 1 oignon rouge
 Basilic frais
 1 càs d'huile d'olive.

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez le chou-fleur en petits bouquets, rincez-les bien et laissez bien égoutter. Mixez très finement les bouquets de chou-fleur dans un mixeur, puis chauffez au four à micro-ondes pendant 4 minutes. Laissez refroidir et mélangez avec l'œuf, 50 g de fromage, la poudre d'amandes, les épices et le sel pour en faire une pâte à pizza.

Roulez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour en faire un fond de pizza rond. Enfournez pendant 8 à 10 minutes.

Rincez les tomates et coupez-les en rondelles très fines.

Coupez l'oignon rouge en anneaux.

Sortez le fond de pizza du four et garnissez de tomates, de l'oignon et de 100 g de fromage. Assaisonnez avec du sel et du poivre et remplacez 10 minutes au four. Arrosez la pizza d'un filet d'huile d'olive et décorez avec du basilic frais avant de servir.

SOUPE DE CHOU-FLEUR AU JAMBON CUIT

5 tranches de jambon Magistral
 1 chou-fleur
 2 poireaux
 1 oignon
 1 cuillère à soupe d'huile
 1 l de bouillon
 1 cuillère à soupe d'estragon finement haché
 2 cuillères à thé de moutarde
 1 dl de crème
 du persil haché
 poivre et sel

Préparation

Nettoyez le chou-fleur et divisez-le en petits bouquets.

Nettoyez le poireau et coupez-le en petits tronçons. Emincez

finement l'oignon et détaillez le jambon en languettes. Dans une grande casserole, faites revenir brièvement l'oignon et le poireau dans l'huile chaude. Joignez les petits bouquets de chou-fleur laissez-les colorer un peu. Mouillez avec le bouillon et portez le tout à ébullition. Couvrez et laissez cuire la soupe 15-20 minutes à feu doux.

Mixez finement la soupe, puis liez-la avec la crème et incorporez l'estragon, le persil, la moutarde et le jambon. Réchauffez le tout, mais sans faire bouillir.

PICKLES BELGES



Ingrédients

2 cornichons frais
 ½ chou-fleur
 4 branches de céleri
 4 carottes
 1 botte d'oignons grelots frais
 1 fenouil
 1 paquet de mini-maïs
 Sel marin

Pour la sauce :

1 L de vinaigre d'alcool
 6 càs de moutarde douce
 3 càs de sucre candi
 50 g de farine
 1 càs de curcuma
 Le jus d'1/2 citron

Préparation

Nettoyez les légumes et coupez-les en petits morceaux. Versez les légumes dans un saladier et saupoudrez généreusement de sel marin. Laissez reposer minimum 24 heures au frigo. Le sel permet d'éliminer l'excédent de liquide qui engendre la détérioration bactériologique. Rincez abondamment les légumes, puis laissez-les égoutter. Mélangez tous les ingrédients de la sauce au fouet. Rincez quelques bocaux en verre avec de l'eau bouillante. Répartissez les légumes dans les pots, puis versez la sauce. Laissez les pickles reposer au moins 2 semaines avant consommation.

HOUMOUS VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES GRILLÉS ET PAINS PITA GRILLÉS



Le houmous est une préparation végétarienne orientale à base de pois chiches. Cette variante s'enrichit et s'accompagne de légumes supplémentaires. Les petits pains pita parachèvent cette mise en bouche.

Ingrédients

1 petit brocoli
 ½ chou-fleur
 1 poivron rouge
 1 carotte
 1 aubergine
 2 oignons rouges
 2 c à s de jus de citron vert
 1 gousse d'ail
 Poignée de feuilles de persil
 400 g de pois chiches
 Poignée de noix
 2 c à c de poudre de paprika fumé
 2 pains pita
 Huile d'olive
 Poivre et sel

Préparation

Préchauffez le four à 190°C. Coupez le brocoli et le chou-fleur en fleurettes. Débarrassez le poivron de ses graines et parties blanches et coupez-le en lanières. Coupez les oignons en épaisses rondelles. Mélangez les lanières de poivron, le chou-fleur, l'oignon rouge et le brocoli avec un trait d'huile d'olive et relevez de poudre de paprika, sel et poivre. Versez les légumes sur une lèchefrite recouverte de papier sulfurisé et enfournez 30 minutes. Retournez-les régulièrement. Épluchez la carotte et coupez-la en dés. Coupez l'aubergine en dés. Faites cuire les dés de carottes à l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'ils soient encore tout juste croquants. Égouttez. Faites chauffer un trait d'huile d'olive et faites-y rissoler les dés de carotte et d'aubergine. Salez et poivrez. Mixez les légumes (carotte et aubergine) avec l'ail, les pois chiches, les noix, le jus de citron vert et un trait d'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Faites dorer les pitas au grille-pain.

Versez le houmous sur 4 petites assiettes. Disposez les légumes grillés par-dessus et décorez de persil.

CHOU-FLEUR GRILLÉ, LÉGUMES ET SALSA ÉPICÉE



Ingrédients

1 chou-fleur
Huile d'olive
Poudre d'ail
Poudre de chili
Cumin
Sel et poivre
Fromage râpé
200 g de lamelles de poulet fumé
200 g de haricots noirs
1 piment vert, coupé en rondelles
1 tomate
1 avocat
1 oignon rouge, coupé en petit morceaux

Sauce

250 ml de yaourt grec
1 à 2 càs de sambal (condiment à base de piments)
Sel

Finition

1 citron
Coriandre

Préparation

Préchauffez le four à 190°C.
Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Coupez le chou-fleur en 4 grosses tranches et placez-les sur le papier sulfurisé. Arrosez abondamment d'huile d'olive.
Parsemez de poudre d'ail, de poudre de chili, de poivre, de sel et de cumin. Enfourez pour 20 à 25 min. et retournez ensuite les tranches.
Dispersez le poulet, l'oignon rouge, le piment et les haricots noirs sur le chou-fleur. Saupoudrez de fromage râpé et enfourez à nouveau pendant 5 à 10 minutes.
Mélangez le yaourt grec avec le sambal et le sel en fonction de vos goûts. Coupez ensuite la tomate et l'avocat en dés.
Sortez le chou-fleur grillé du four, placez-le sur des assiettes et

ajoutez les dés de tomate et d'avocat. Servez avec la sauce, quelques feuilles de coriandre et des quartiers de citron.

TARTINE DE STOEMP ET SAUCISSE



Ingrédients

4 chicons
4 piccolos
4 saucisses
1/2 chou-fleur en fleurettes
500 g de pommes de terre farineuses
800 ml de bouillon de légumes
1 oignon émincé
200 ml de lait
200 g de fromage râpé
Persil
Ciboulette
Beurre
Noix muscade
Poivre et sel

Préparation

Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Cuisez les pommes de terre à point dans le bouillon de légumes.
Faites revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre. Ajoutez les fleurettes et les chicons et laissez cuire jusqu'à ce que le tout commence à dorer. Laissez mijoter sous un couvercle jusqu'à ce que le chou-fleur soit cuit à point.
Réduisez les pommes de terre en purée et mélangez avec les légumes cuits à l'étuvée, une noisette de beurre supplémentaire et le lait. Salez, poivrez et ajoutez de la noix muscade à votre convenance.
Faites dorer les saucisses. Ouvrez les piccolos et posez-y une cuillère de stoemp. Ajoutez la saucisse par-dessus et recouvrez de fromage. Laissez gratiner sous le grill durant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

la Boucherie Belge



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

CARNET FAMILIALE

DÉCÉS

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Sylvain Bôhet, Boucher – Charcutier à Herstal et papa de Monsieur Francis Bôhet, Vice-président de la corporation de Verviers et environs.

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Victor Tordeur, membre du comité directeur de la corporation de Tubize et ensuite vice-président de la corporation du BW.

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

CALENDRIER

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

CONTRÔLES ANNONCÉS PAR L'AFSCA (DIS EN VILLE)

juin/19 BNA Couvin - Viroinval - Doische

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 25/08/2019. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 13/08/2019 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés août 2019.

NOUVELLES FOURCHETTES DE PRIX POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE VENTE

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

A PARTIR DE 3 JUIN 2019

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

29/04/19 au 5/05/19

6/05/19 au 12/05/19

13/05/19 au 19/05/19

20/05/19 au 26/05/19

Fourchettes à utiliser

BŒUF

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

PORC

| Cat | Demi-bête |
|-----|--------------------------|
| 1 | € 2,55 et + |
| 2 | € 2,43 à moins de € 2,55 |
| 3 | moins de € 2,43 |

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

| DATE | ACTIVITÉ | PRÉSENT |
|----------|---|---|
| 9/05/19 | Bruxelles Economie et Emploi : concertation sectorielle accès à la profession | I.Claeys, J. Cuyppers |
| 14/05/19 | AFSCA; Comité Consultatif | J.-L. Pottier |
| 23/05/19 | Lauréats du Travail : traitement des dossiers | I.Claeys, J.-L. Pottier, F;Vercruyssen, C.Vos |
| 27/05/19 | Entretien avec l'Union Belge des Frigoristes : utilisation gaz frigorifiques | I.Claeys, J.Cuyppers |
| 28/05/19 | FEVIA: session d'info étiquetage | I.Claeys, J. Cuyppers |

L'ÉTERNELLE QUÊTE DU GOÛT



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

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Allez voir sur www.durocdolives.be.



PENNE AUX CHAMPIGNONS, RÔTI "ORLOFF" AUX OLIVES

INGRÉDIENTS (4 personnes)

500 gr de penne
500 gr de mix de champignons
800 gr de rôti Duroc d'Olives
8 tranches de jambon sec Duroc d'Olives
250 gr de mozzarella
250 gr de tapenade d'olives noires
Poivre et sel
2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

PRÉPARATION

Faites cuire le rôti sur toutes ses faces dans un peu d'huile d'olive.
Coupez le filet en deux dans le sens de la longueur, mais pas entièrement, afin de pouvoir le replier.
Farcissez le rôti avec des tranches de mozzarella et la tapenade d'olives.
Repliez et enroulez dans les tranches de jambon sec.
Enfournez avec un peu d'huile d'olive et faites cuire durant 1h15 à 160°C.
Faites dorer le mix de champignons dans un peu d'huile. Faites cuire les penne al dente et égouttez-les. Ajoutez les champignons et mélangez soigneusement.
Servez avec les tranches de rôti Orloff.

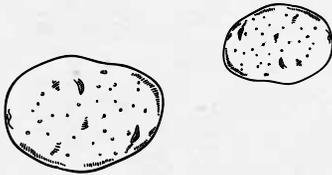


BROCHETTES DE POMMES DE TERRE MÉRIDIONALES

20 Pommes de terre moyennes à chair ferme (cuites)
 20 Cubes de lard fumé
 20 Beaux bâtonnets robustes

Incisez au $\frac{3}{4}$ les pommes de terre avec la peau et nappez de World Grill French Garden.
 Embrochez-les sur les piques et terminez par un cube de lard fumé.

World Grill French Garden Verstegen



VARIANTE :

À LA PLACE DU WORLD GRILL FRENCH GARDEN, UTILISEZ LE WORLD GRILL CHINA TOWN OU MÉLANGEZ L'HUILE D'OLIVE AVEC LE PERU MÉLANGE D'ÉPICES VERSTEGEN.



SIDE DISHES

AUBERGINES A LA GRECQUE



10 Aubergines
World Grill Greek PassionVerstegen

Coupez les aubergines dans le sens de la longueur. Faites des entailles dans le sens de la longueur et de la largeur sans abimer la peau et nappez de World Grill Greek Passion.

SIDE DISH

PTQUEZ DE L'HALLOUMI ET DU LARD AVEC LE VERSTEGEN SPICEMIX DEL MONDO LA SPEZIA PURE ET DE L'HUILE D'OLIVE. VENDRE EN ACCOMPAGNEMENT POUR LE BBQ OU LE FOUR.

INFO POUR LE CLIENT

FAIRE CUIRE 35 MINUTES DANS DE L'ALUMINIUM OU AU BBQ TRADITIONNEL. CUIRE 20 MINUTES AU FOUR OU AU BBQ FERMÉ.



SIDE DISHES



SALADE D'EBLY A LA MODE INDIENNE

1 kg Ebly cuit Mélangez tous les ingrédients.
**75 g World Grill Indian
 Mistery Verstegen**
 30 g Moutarde en grains
 200 g Champignons cuits
 300 g Légumes blanchis
 (asperges/ mangetouts/
 haricots princesses)
 Oignon de printemps



CONSEILS BONUS

SUBLIMEZ EN GARNISSANT
 DE SEROENDENG VERSTEGEN.

POUR UNE TOUCHE FRAICHE, AJOUTEZ DU JUS DE CITRON
 VERT, DU CITRON CONFIT OU DES TOMATES-CERISES
 COUPÉES, DU CONCOMBRE ET DES DÉS DE POIVRONS.



SIDE DISHES

BROCHETTES DE LÉGUMES

Surprenez vos clients avec ces brochettes de légumes savoureuses et colorées.

Optez pour des bâtonnets longs et solides.



Tomates-cerises Napez de World Grill
 Mini poivrons ou sweet bites Spanish Harbour.
 Aubergines Cuire les grenailles. Faites
 Courgettes de même avec
 Champignons des brochettes de gre-
 Fenouil nailles, alternez
 Asperges vertes des grenailles enveloppées
 Oignon rouge ou non dans du lard.

**World Grill Spanish
 Harbour Verstegen**



SIDE DISHES



TOP POUR L'ÉTÉ CHEZ VERSTEGEN:

WORLD GRILLS



DÉCOUVREZ D'AUTRES **WORLD GRILLS** DANS L'ASSORTIMENT DE VERSTEGEN - 2,5L

| Code | Description |
|--------|--------------------------------|
| 425202 | African Sunshine |
| 462502 | Argentina Fire |
| 350802 | Basic Seasalt & Lampong pepper |
| 449602 | Chicken classic |
| 481202 | Chinatown |
| 310103 | Cielo Rosso |
| 449702 | Dutch classic |
| 492702 | Fiesta Peru |
| 410402 | for Steaks |
| 462602 | French Garden |
| 492902 | Fuego Peru |
| 488102 | Ginger-Lemon & Chili |
| 463202 | Greek Passion |
| 449802 | Honey Mustard |
| 463002 | Indian Mystery |

| Code | Description |
|--------|-----------------------|
| 407902 | Indonesian |
| 848402 | Jamaican Jerk |
| 410702 | Japanese Flower |
| 407502 | Lemon & Green pepper |
| 385202 | Mediterrané |
| 343602 | Mexican Madness |
| 410502 | Moutarda |
| 370102 | Pacific Ocean |
| 433702 | Persian Market |
| 463102 | Piri Piri |
| 121103 | Rosso |
| 305702 | Royal Mint & Rosemary |
| 378102 | Smokey Barbecue |
| 434002 | Spanish Harbour |
| 050002 | Splendid Suriname |
| 410002 | Thai Adventure |



Verstegen. Enjoy great taste.