

la Boucherie Belge



Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 1^{er} Juin 2020 n°06



TOUTES INFOS ET
DERNIERES DIRECTIVES
EN MATIERE DE LA
CRISE CORONA PEUVENT
ÊTRE RETROUVÉES
SUR NOTRE SITE WEB
WWW.BB-BB.BE.
POUR TOUS RENSEIGNEMENTS
ET QUESTIONS
TÉLÉPHONEZ
02/735 24 70

Editorial

Tous ceux qui dans notre secteur ont vaillamment continué à travailler pour fournir aux consommateurs les produits alimentaires dont ils avaient besoin, méritent notre respect inconditionnel. Ils ont prouvé une fois de plus que le secteur alimentaire était un des piliers les plus importants dans notre pays pour maintenir le navire à flot.

Nos bouchers ont fait l'objet de tous les éloges suite aux gros risques qu'ils ont pris pour rester au service de la communauté. Avec leur personnel, ils se sont vraiment démenés pour continuer, dans des conditions difficiles, à nous régaler avec ce bon petit morceau de viande belge.

J'espère dès lors du fond du cœur que les consommateurs qui viennent de redécouvrir l'assortiment de nos bouchers, continueront à l'avenir à opter délibérément pour nos entreprises artisanales.

Mais il appartient bien entendu aussi aux bouchers de battre le fer tant qu'il est chaud. Veillez donc, en ces temps difficiles, à ce que vos nouveaux clients se sentent comme chez eux quand ils entrent dans votre boucherie. Faites-leur découvrir vos produits artisanaux et les saveurs de votre maison et essayez de les fidéliser avec votre accueil et votre savoir-faire.

La société et les relations entre les personnes ont sérieusement changé pendant cette crise. Après début mars, nous nous sommes tous réveillés dans un tout autre monde. Et bien que, selon les virologues, la fin de la crise soit encore loin d'être en vue, nous nous rapprochons petit à petit, semaine après semaine, de ce qu'on appelle la nouvelle normalité.

Entretiens, de nombreuses entreprises ont rouvert leurs portes et le gouvernement compte sur l'esprit citoyen de tout un chacun, pour que le redémarrage de la société se fasse sans accroc. La responsabilité est désormais entre nos mains. Suivez bien les recommandations et encouragez les clients à respecter les règles.

Au niveau des entreprises, la crise a amené des bonnes et des mauvaises choses. Le télétravail est devenu la norme par laquelle les gens ont été obligés de rester à la maison pour gagner leur vie. La fermeture massive des entreprises et des écoles a incité les gens à cuisiner en masse à la maison. Ils se sont alors rendu compte que manger sain ne demandait ni beaucoup de temps ni beaucoup d'argent.

Le gouvernement encourageant les gens à faire leurs courses dans leur quartier, beaucoup de consommateurs ont redécouvert les boucheries indépendantes. De ce fait, nos membres ont pu accueillir pas mal de nouveaux clients, ce qui leur a permis de subir un minimum de pertes ...

La numérisation du commerce de détail s'est considérablement accélérée, rendant les entreprises artisanales plus attrayantes aux yeux des jeunes consommateurs, qui font tout avec leur smartphone. La vente en ligne offre en outre d'énormes possibilités à nos bouchers. Et le paiement électronique s'est enfin intégré, chez les jeunes comme chez les moins jeunes.

Il y a évidemment aussi eu quelques évolutions particulières à noter pendant cette crise.

Ainsi, les sacs en plastique ont fait leur retour aussi vite qu'ils avaient été supprimés. Partout, on propose à nouveau des sacs en plastique, les commerçants ne prenant plus le risque d'accepter les sacs ou les récipients réutilisables des clients.

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	42
Fourchettes de prix - Carnet familiale - calendrier	48

UPDATE DOSSIER CORONAVIRUS	6-19
---	------

ACTUEL/INFORMATIF

Quel plaisir de passer toute la journée à cuisiner avec les enfants !.....	20-24
---	-------

REPORTAGE

Boucherie DE CLIPPEL, Bornem	32-35
------------------------------------	-------

FORMATION	36
------------------------	----

ARTICLE TECHNIQUE

Sécurité bactériologique dans la fabrication du jambon cru	38-41
---	-------

La vente en vrac est à nouveau considérée avec méfiance, ce qui fait qu'il y a hélas à nouveau plus de produits vendus préemballés, avec comme conséquence l'augmentation des déchets plastiques.

Le gouvernement préconise d'aller travailler en voiture plutôt que de prendre les transports en commun. C'est compréhensible sur le plan de la santé, beaucoup moins sur le plan de l'impact sur la pollution de notre environnement.

Nous avons vu à quel point l'espace de vie était important. Il est clair que la promotion du retour des jeunes ménages à la ville, avec ses petits appartements sans espace extérieur, a échoué. Il n'y a encore jamais eu autant d'agressions et de violences domestiques qu'actuellement, ce que les spécialistes attribuent au manque d'espace pour respirer pour des familles soudainement obligées de rester ensemble à la maison.

L'être humain est un drôle d'animal. Après avoir fait des stocks massifs de papier WC et de farine, il vit en ces temps de crise comme si ce n'était rien de mettre sur le côté ses bonnes intentions en vue d'une meilleure société pour un soi-disant sentiment de sécurité.

Je suis dès lors curieuse de voir comment l'avenir va évoluer et comment nous allons tous aborder la nouvelle normalité. Faire dévier un gros navire de sa direction n'est pas chose facile, mais il est certain que nous allons tous prendre une nouvelle direction et que nous allons devoir piloter le navire ensemble.

Affaire à suivre, sans aucun doute !
Et n'oubliez pas : sécurité et santé avant tout !

Carine Vos

VLAM

Lapin sur le bbq 26-31
Dossier le veau 50-53

RECETTES

Duroc D'Olives 25
Verstegen 53-56

**6 POTS D'ÉPICES BBQ GRATUITS POUR NOS
MEMBRES ACTIFS DE LA PART DE LA FIRME
VERSTEGEN SPICES & SAUCES. 54**

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

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

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

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

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

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

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

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



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

MOT DES PRÉSIDENTS

Cela fait maintenant quelques mois que nous vivons avec les conséquences du virus Covid19. C'est pour tout le monde une période de stress, où l'économie est elle aussi sous pression. À partir de maintenant, il y aura un monde avant le coronavirus et un monde après le coronavirus et nous aurons de nombreux défis à relever.

Alors que le redémarrage des entreprises a été amorcé en plusieurs phases, il y a quand même un risque réel de retour au confinement. Les chiffres sont suivis de près et au quotidien par les virologues, de manière à ce que le gouvernement puisse intervenir dès que le virus fait à nouveau plus de victimes.

Avec le redémarrage, nous voyons par ci par là surgir de nouveaux problèmes, forçant les entreprises à licencier des collaborateurs ou à les mettre au chômage technique.

Notre secteur se trouve lui aussi dans une situation de dualité économique. La manière dont nous abordons la crise, dépend fortement de la région où se situe notre boucherie et du type de clientèle que nous attirons.

Nous espérons donc que nos collègues qui ont leur boucherie dans une région touristique tiennent le coup et que les touristes et les personnes qui ont une seconde résidence pourront bientôt y retourner, permettant ainsi à nos collègues de se rétablir.

Une partie non négligeable de nos membres ont recours au régime forfaitaire. Ce système fiscal simple, où le revenu de l'entreprise est calculé sur une base forfaitaire et où on n'a pas besoin de beaucoup plus que de relevés bancaires, d'un livre de comptes, d'un inventaire annuel et du rapport de vente, est amené à disparaître d'ici peu.

Début mars, le Collège des Forfaits nous a en effet informés de la suppression du régime forfaitaire à partir de janvier 2023, suite à la nouvelle législation en matière de droit économique. Ceci aura des répercussions pour une grande partie de nos boucheries artisanales.

Nous ne pouvons pas dire que cette décision nous ait vraiment surpris, mais cela obligera pas mal de bouchers à changer de régime fiscal et à passer à une comptabilité régulière, où il suffit d'inscrire chaque jour le total Z dans un journal des recettes.

Cela fait des années que les négociations avec le Collège sont réduites à l'essentiel. Le SPF Finances compte de moins en moins de fonctionnaires maîtrisant la finalité des différents régimes forfaitaires dans notre pays, comme par exemple ceux pour les bouchers, les boulangers, etc...

Le secteur de la boucherie s'adaptera à cette nouvelle réglementation comme nous l'avons toujours fait. Les seuls à pouvoir rester dans le système forfaitaire sont les agriculteurs.

Quoiqu'il en soit, nous sommes évidemment prêts à aider autant que possible nos membres à accomplir ces modifications comptables d'ici le 1er janvier 2023. Nous y reviendrons plus en détail dans notre prochain numéro, afin que vous soyez bien préparés au changement de système. Et nous y accorderons également l'attention voulue lors des soirées d'info.

Si vous avez des questions, n'hésitez surtout pas à nous contacter.

Nous sommes là pour vous !

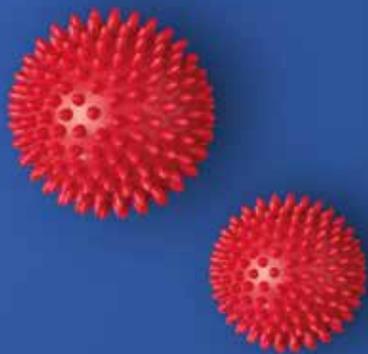
Les présidents



Philippe Bouillon, co-président



Ivan Claeys, co-président



CORONAVIRUS

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



Vous pouvez bien sûr suivre l'évolution en ce qui concerne le coronavirus COVID-19 en détail via la presse.

Personne ne doit plus être convaincu de la gravité de l'affaire.

L'impact sur les entreprises est énorme, c'est pourquoi des mesures d'aide sont prévues.

Celles-ci peuvent être regroupées en aides fédérales qui s'appliquent à chaque entreprise et celles adoptées par les

Régions (Flamande, Wallonne et Bruxelles-Capitale) dont vous ne pouvez bénéficier que si vous êtes actif dans la région concernée.

Nous essayons de vous informer du mieux que nous pouvons, y compris en ce qui concerne les lignes directrices données par l'AFSCA et tout autre organisme.

Consultez régulièrement notre site web www.bb-bb.be, en particulier la Section Corona et notre page facebook.

UPDATE DOSSIER CORONAVIRUS

Depuis la dernière édition, 2 décisions ministérielles ont été publiées au Moniteur Belge Belge qui ont un impact direct sur notre secteur.

Le M.B. du 8 mai impose, pour autant que vous ne l'appliqueriez pas encore, une restriction au nombre de clients autorisés à entrer dans le magasin avec comme principe de base un client par 10 m² pour une période maximale de 30 minutes. Auparavant, cette obligation n'était imposée qu'aux grands magasins.

Si la surface accessible aux clients est inférieure à 20 m², il est autorisé d'accueillir deux clients, à condition qu'une distance de 1,5 mètre soit garantie entre chaque personne.

L'entreprise met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains.

Les courses sont effectuées seul et pendant une période de maximum 30 minutes.

Toutefois, un adulte peut accompagner les mineurs vivant sous le même toit ou une personne ayant besoin d'une assistance.

Afin de garantir l'application des règles mentionnés ci-dessus des mesures de prévention appropriées doivent être mises en œuvre. Il s'agit des prescriptions de sécurité et de santé de nature matérielle, technique et/ou organisationnelle.

Ces mesures de prévention concernent aussi bien la sécurité de la clientèle que du personnel

A cet effet des guides génériques sont mis à disposition.

Vérifiez si les mesures de sécurité que vous avez déjà mis en œuvre donnent au moins un niveau de protection équivalent.

Si cela n'est pas le cas vous devez procéder aux ajustements nécessaires.

[GUIDE GÉNÉRIQUE RELATIF À L'OUVERTURE DES COMMERCES POUR PRÉVENIR LA PROPAGATION DU VIRUS COVID-19.](#)

Le lien vers le guide est disponible via la rubrique corona sur notre site web www.bb-bb.be et/ou sur le site internet du SPF Economie

<https://economie.fgov.be/fr> > Coronavirus> Réouverture des commerces de détail (rubrique mesures renforcées)

[GUIDE GÉNÉRIQUE EN VUE DE LUTTER CONTRE LA PROPAGATION DU COVID-19 AU TRAVAIL](#)

Le lien vers le guide est disponible via la rubrique corona sur notre site web www.bb-bb.be et/ou sur le site internet du SPF Emploi, Travail et Concertation sociale <https://emploi.belgique.be/fr> >travail en toute sécurité pendant la crise du Coronavirus : guide générique (version 2) et guides sectoriels (Rubrique Coronavirus) .

Sur ce site internet vous trouverez encore beaucoup d'autres informations telles que par exemple des affiches et schémas en ce qui concerne cette problématique.

Les employeurs, les travailleurs et les tiers sont tenus d'appliquer les mesures de prévention en vigueur dans l'entreprise.

Depuis le 11 mai une activité ambulante individuelle peut être exercée à l'endroit habituel, sous réserve de l'autorisation préalable des autorités communales.

Depuis le 18 mai (conformément à l'A.M. du 15 mai) des marchés peuvent à nouveau être organisés étant entendu qu'au maximum 50 étals peuvent être présents. L'autorité locale décide si le marché peut avoir lieu.

Les modalités reprises ci-dessous doivent être respectées :

- le nombre maximum de visiteurs autorisés dans le marché s'élève à un visiteur par 1,5 mètre courant d'étal ;
- il ne s'agit pas d'une brocante ou d'un marché aux puces ;
- les marchands et leur personnel sont pour la durée d'exploitation d'un étal tenus de se couvrir la bouche et le nez avec un masque



CORONAVIRUS

- ou toute autre alternative en tissu ;
- les autorités communales compétentes mettent à disposition les produits nécessaires à l'hygiène des mains, aux entrées et sorties du marché ;
- les marchands mettent à la disposition de leur personnel et de leurs clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains dans les marchés ;
- il est interdit aux visiteurs de consommer de la nourriture ou des boissons dans les marchés ;
- une organisation ou un système permettant de vérifier combien de clients sont présents sur le marché est mis en place ;
- un plan de circulation à sens unique est élaboré, avec des entrées et des sorties distinctes sur le marché, sauf dérogation motivée accordée en cas de circonstance exceptionnelle par les autorités locales compétentes qui déterminent une solution alternative.

Les courses sont effectuées seul et pendant une période ne dépassant pas le temps nécessaire et habituel.

Toutefois, un adulte peut accompagner les mineurs vivant sous le même toit ou une personne ayant besoin d'une assistance. L'accès aux marchés est organisé par les autorités communales compétentes, de manière à respecter les règles de distanciation sociale, en particulier le maintien d'une distance de 1,5 mètre entre chaque personne, ainsi que les mesures de prévention appropriées, qui sont au moins équivalentes à celles du « Guide générique relatif à l'ouverture des commerces pour prévenir la propagation du virus COVID-19 ».

Remarque

Si vous ne pouvez pas participer à un marché ou seulement de façon alternative en raison de la restriction imposée de 50 étals, il est approprié, en vue d'une compensation éventuelle, de disposer d'un document officiel confirmant cette situation. Sur le site internet www.info-coronavirus.be vous pouvez consulter les Questions fréquemment posées.

PROROGATION DROITE DE PASSERELLE.

La droite passerelle qui peut être demandée par le biais de votre caisse d'assurances sociales après une interruption complète d'au moins 7 jours à la suite du Coronavirus est prolongé jusqu'au 30 juin 2020.

RÉGION WALLONNE

Indemnité compensatoire de 2.500€

La plateforme indemnité COVID-19 (disponible sur le site web www.1890.be) permettra aux entreprises d'introduire leur dossier pour l'indemnité de 2.500€ à partir du 1^{er} juin. Vous avez la possibilité de communiquer votre e-mail pour en être informé lorsque cela sera possible.

Cette indemnité sera accessible pour les indépendants et entreprises ayant dû interrompre substantiellement leur activité en mars et en avril 2020 et qui ont bénéficié du droit passerelle complet pour les mois de mars et avril.

Les conditions suivantes doivent être remplies :

- être une entreprise dont le siège d'exploitation est en Wallonie
- pour un indépendant : avoir bénéficié du droit passerelle complet en mars et avril (vérification sera faite avec les données de l'Inasti). La demande pour le droit passerelle d'avril doit avoir été introduite avant le 5 mai 2020.
- pour une entreprise : avoir mis la majorité de son personnel au chômage temporaire pour cas de force majeure. Une vérification ultérieure par l'administration sera exercée
- ne pas avoir bénéficié de l'indemnité de 5.000 € en Wallonie.

Etant donné qu'actuellement toutes les modalités ne sont pas encore connues il y a lieu de consulter régulièrement notre site web www/.bb-bb.be ou le site web de la Région wallonne www.1890.be

REGION DE BRUXELLES CAPITALE

Prime compensatoire de 2.000 euros

Le Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale s'est accordé sur les modalités de l'introduction d'une prime d'un montant de 2.000 euros destinée à soutenir les indépendants et entreprises (maximum 5 ETP) qui connaissent une baisse significative d'activité en raison des mesures prises pour lutter contre la propagation du Covid-19.

Cette prime sera accessible aux entreprises et indépendants ayant un siège d'exploitation en Région de Bruxelles-Capitale. Une prime par entreprise pourra être demandée.

Concrètement, la prime est conditionnée :

- à l'octroi du droit passerelle complet pour les mois de mars ou avril, pour les indépendants en personne physique ainsi que pour les sociétés dont le gérant est indépendant;
- au fait qu'une majorité des employés soit en chômage temporaire COVID-19, pour les entreprises dont le gérant n'est pas indépendant ainsi que pour les associations dont l'objet social a un caractère économique ou commercial et qui n'ont pas un financement d'origine publique dépassant 50%.

Sont exclues du dispositif, les entreprises ayant demandé la prime unique de 4.000 euros mais aussi toute autre prime mise en place dans le cadre de la crise COVID que ce soit en Région de Bruxelles-Capitale ou dans une autre région ou communauté. L'introduction de la demande de prime pourra se faire au début du mois de juin. A l'instar de la prime de 4.000 euros, tout sera mis en œuvre pour que les démarches administratives soient les plus simples possible et que le paiement soit effectué dans les délais les plus courts.

Consultez régulièrement notre site internet www.bb-bb.be ou le site web www.1819.brussels.be pour de plus amples informations.



CORONAVIRUS

MESURES DE PRÉVENTION COVID-19

DIRECTIVES POUR LES EMPLOYEURS

Dans ce document, nous vous donnons, sur la base des informations actuelles disponibles, quelques conseils pratiques pour continuer à travailler, tout en accordant la priorité au bien-être de vos collaborateurs.

Hiérarchie de prévention

1. Les tâches à réaliser sont-elles nécessaires maintenant?
2. Dans l'affirmative, peuvent-elles être organisées autrement?
3. Dans la négative, tenez compte des règles de distanciation sociale, même si vous travaillez dans un secteur crucial ou fournissez des services essentiels
4. Donnez des instructions claires aux collaborateurs, ainsi qu'une formation adéquate sur les accords en matière d'hygiène.
5. Procédez à une évaluation de ces accords au moins une fois par semaine et sur la base des nouvelles informations.

Instructions du gouvernement : Consultez les FAQ du gouvernement avant de suivre les démarches suivantes par rapport au COVID-19.

Elaborez un plan d'hygiène

- Indiquez systématiquement dans votre plan d'hygiène les objets qui doivent être nettoyés régulièrement.
- Assurez-vous qu'un minimum d'objets est touché. Si un contact est quand même nécessaire et que les objets sont touchés par plusieurs personnes, rapportez-vous à votre plan d'hygiène.

Travailler avec des tiers

- Évitez les contacts physiques avec des tiers (évitez de vous serrer la main). Utilisez des outils en ligne pour vous contacter si possible.
- Lorsqu'un contact physique est inévitable, respectez rigoureusement les règles de distanciation sociale.

Instructions travailleurs

Interdisez (si possible) les contacts physiques entre collègues (évitez de vous serrer la main). Utilisez des outils en ligne pour vous contacter si possible. Faites travailler les collaborateurs chez eux si possible.

- Contactez le médecin du travail, département Gestion des risques ou conseiller en prévention aspects psychosociaux si vous ou vos collaborateurs avez des questions sur les dangers et les mesures de prévention par rapport au COVID-19.
- Si certains de vos collaborateurs font partie des groupes à risque (personnes de plus de 60 ans ou atteintes de maladies cardiovasculaires, diabète, affections respiratoires chroniques, cancer, etc.), exigez qu'ils prennent contact avec le médecin du travail qui se prononcera sur leur aptitude au travail, éventuellement en concertation avec leur médecin traitant. Contactez vous-même le médecin du travail pour évaluer l'aptitude au travail de vos collaborateurs et pour connaître vos responsabilités à cet égard.
- Informez tous les collaborateurs sur le COVID-19: symptômes, mode

de transmission, mesures de prévention, etc.

- Signalez à vos collaborateurs qu'ils doivent rester chez eux s'ils développent les symptômes de la maladie.
- Signalez à tous les collaborateurs que leurs responsables peuvent les renvoyer à la maison s'ils reconnaissent les symptômes du virus chez les membres de leur personnel.
- Informez les collaborateurs des modalités lorsqu'ils sont renvoyés chez eux (transport, certificat médical, etc.).
- Signalez aux collaborateurs qu'ils doivent se laver les mains toutes les heures et après chaque tâche.
- Affichez des instructions sur la manière correcte de se laver les mains.
- Prévoyez des tissus en papier.
- Affichez les directives relatives à la distanciation sociale et à l'hygiène à l'entrée/aux entrées du bâtiment et au niveau des équipements sociaux.
- Obligez les collaborateurs à respecter une distance de 1,5 m les uns par rapport aux autres pendant la pause de midi et demandez-leur de s'asseoir en oblique (attribuez éventuellement une chaise personnelle à chacun). Procédez de même au niveau de tous les équipements sociaux. Pour les pauses et l'utilisation des vestiaires, essayez de mettre en place des horaires flottants.

Lieu de travail

- Assurez-vous que vos collaborateurs travaillent à au moins 1,5 m les uns des autres. Si vous faites partie d'un secteur crucial ou fournissez des services essentiels, deux collaborateurs peuvent travailler en étant plus proches l'un de l'autre pour réaliser une tâche spécifique, et ce, en concertation avec le responsable et le conseiller en prévention. Prévoyez des masques FFP2 !
- Si plusieurs personnes sont nécessaires pour soulever des objets et que ce n'est pas possible en respectant une distance de sécurité, imposez l'utilisation d'outils (chariot élévateur, pont roulant, chariot, diable, treuils mobiles déplaçables, etc.). Ceux-ci doivent aussi être nettoyés régulièrement.
- Tracez éventuellement des lignes sur le sol pour indiquer clairement les distances, si le travail le permet.
- Aérez les espaces de travail le matin, en milieu de matinée, après la pause de midi et en milieu d'après-midi. Utilisez une aération naturelle (ouvrir les fenêtres et les portes) et évitez d'utiliser la climatisation.
- Assurez-vous que chacun travaille avec son propre matériel.
- Reprenez les outils de travail et matériaux dans le plan d'hygiène.

Plan d'urgence

- Passez en revue les procédures d'urgence existantes en fonction des collaborateurs présents au travail et des postes de travail utilisés.
 - Confiez les tâches « à risque » aux collaborateurs qui en ont la



CORONAVIRUS

maîtrise.

- Discutez des changements apportés aux directives (détection incendie, intervention incendie, premiers secours) avec les travailleurs concernés. Insistez sur l'importance du contact visuel auprès des collaborateurs.

- Demandez aux responsables de faire un tour (contact social) (toutes les heures).

- Prévoyez des modes de communication alternatifs (talkie-walkie, détecteur d'immobilité avec alarme, systèmes « man-down », etc.) s'il n'est pas possible de garder un contact visuel. Laissez les collaborateurs avoir des contacts entre eux, dans le respect des règles de distanciation sociale.

Ascenseurs

- Il est préférable de mettre les ascenseurs hors service (si possible).
- Si ce n'est pas possible de les mettre hors service, veillez à les rendre inaccessibles: ruban, blocage physique, affiche, etc.
- Si les ascenseurs sont encore utilisés, reprenez-les dans votre plan d'hygiène (voir ci-dessus).

Véhicules

- Les véhicules ne sont idéalement utilisés que par un collaborateur.
- Vous pouvez autoriser deux collaborateurs en même temps dans un véhicule si le passager s'installe à l'arrière du côté droit.
- Interdisez l'utilisation de la climatisation.
- Lorsqu'un véhicule est utilisé par plusieurs chauffeurs, il doit être nettoyé selon le plan d'hygiène au moins avant le transfert.
- Nettoyez les surfaces dures (volant, levier de vitesse, frein à main, ceinture, tableau de bord, etc.).

Informations et formation

- Informez les responsables et tous les collaborateurs par rapport à la transmission et aux symptômes du COVID-19. Expliquez-leur comment ils peuvent évaluer eux-mêmes leur état de santé.
- Signalez que les collaborateurs qui ont été en contact avec un collègue qui est ensuite tombé malade (par exemple, lors d'une réunion, en partageant la pause de midi, etc.) peuvent continuer à travailler tant qu'ils ne présentent/souffrent pas de symptômes, même s'il s'agit d'un contact relativement étroit avec le collaborateur malade.
- Indiquez à vos collaborateurs les circonstances dans lesquelles vous attendez qu'ils restent chez eux.
- Respectez les règles de distanciation sociale entre vous et avec des tiers. Affichez ces accords à l'entrée de votre organisation. Vous pouvez utiliser l'affiche ci-jointe à cette fin.

Vous pouvez à tout moment consulter le site Internet du gouvernement pour obtenir le dernier état des lieux: <https://www.info-coronavirus.be>

Chaque organisation peut adapter les conseils à sa seule discrétion et les directives du gouvernement restent bien entendu toujours d'application.

QUESTION - RÉPONSE

Le port d'un masque buccal est-il obligatoire ?

Nous recevons régulièrement cette question.

Les mesures de sécurité sont d'une importance primordiale, et cela s'applique également, bien sûr, aux entreprises appartenant au secteur essentiel auquel appartient également la boucherie. La règle générale de la distanciation sociale, la distance de 1,5 m entre chaque personne, est bien connue.

En ce qui concerne l'atelier,

La règle générale reste en vigueur et si le travail peut être organisé de manière que la distanciation sociale puisse être continuellement respectée, c'est suffisant.

Si cela n'est pas possible, d'autres mesures préventives doivent être prises. Par exemple, cela peut être plexiglas entre 2 personnes.

Les masques buccaux doivent être utilisés si ni la distanciation sociale ni la séparation avec du plexiglas, si cette option a été choisie, puissent être garanties à tout moment.

En ce qui concerne le magasin

Ici, la distanciation sociale s'applique à la fois au personnel et au contact avec le client.

En ce qui concerne le personnel de vente, l'utilisation d'un masque buccal nous semble être une nécessité absolue car la distanciation sociale continue sera impossible.

Bien sûr, la distanciation sociale doit aussi être respectée pour la clientèle. Une séparation avec le plexiglas comme alternative est suffisante. Si ce n'est pas le cas, des masques buccaux doivent être utilisés.

Étant donné que le personnel de vente doit porter un masque buccal à tout moment en raison de l'incapacité de se conformer à la règle de distanciation sociale, ce sera également le cas en ce qui concerne le contact avec la clientèle.

Exception

Si une boucherie est exploitée par des membres d'une même famille et que la règle de la distanciation sociale est respectée pour le client et/ou une séparation avec du plexiglas garantit continuellement la sécurité, le port d'un masque buccal n'est pas obligatoire.

Attention

L'expérience nous montre que le client s'attend à ce qu'au moins un masque buccal soit porté.

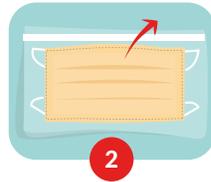
Le port du masque

Le masque en tissu lavable

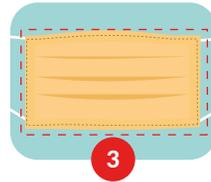
METTRE UN MASQUE EN TISSU LAVABLE AVEC FILTRE NON-AMOVIBLE



Lavez les mains au savon liquide



Ouvrez le sachet contenant le masque propre en tissu et sortez le masque



Évitez, autant que possible, de toucher la partie centrale du masque



Placez la partie intérieure du masque contre le nez, la bouche, le menton et ajustez-le pour assurer une respiration, tant par la bouche que par le nez, au travers du masque buccal



Sécurisez les élastiques autour des oreilles ou attachez les cordes à l'arrière de la tête



Jetez le sachet ayant contenu le masque propre

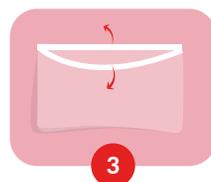
ENLEVER UN MASQUE EN TISSU LAVABLE AVEC FILTRE NON-AMOVIBLE



Si port de gants, retirez les gants sales et jetez-les (voir comment retirer des gants)



Lavez les mains au savon liquide



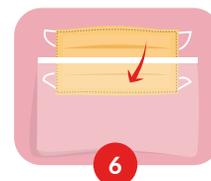
Ouvrez un sachet à usage unique



Prenez les élastiques autour des oreilles ou détachez les cordes à l'arrière de la tête



Retirez le masque en prenant soin de ne toucher que les élastiques ou les cordes



Déposez le masque dans le sachet à usage unique sans toucher le masque



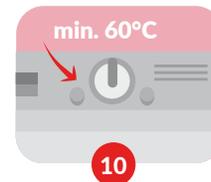
Lavez les mains au savon liquide



Pulvérisez le contenu du sachet avec un spray désinfectant



Refermez le sachet sans toucher l'intérieur du sachet



Déposez votre masque dans la machine avec votre linge, que vous lessiverez à 60°C min., toujours en prenant soin de ne toucher que la surface extérieure du sachet



CORONAVIRUS

Attention! Vous devez pouvoir présenter un plan d'hygiène lors d'un contrôle éventuel. Nous vous proposons gratuitement ci-dessous un exemple, que vous pouvez compléter pour votre entreprise. Les entreprises externes demandent 375€ + TVA pour un plan d'hygiène.

EXEMPLE DE PLAN D'HYGIÈNE COVID-19

Attention : Ceci est un exemple d'un plan d'hygiène qui doit encore être adapté à votre situation spécifique.

EXEMPLE

- Affichez les directives concernant la distanciation sociale et à l'hygiène dans tous les lieux..
 - Affichez l'affiche « Lavage des mains ».
 - Reprenez les matériaux dans le plan d'hygiène. Indiquez-y aussi toutes les actions à entreprendre.
 - Demandez à vos collaborateurs de nettoyer leurs propres poste de travail.
- Fournissez le matériel et les produits nécessaires à cet effet.
- Demandez à vos collaborateurs de se laver régulièrement les mains.

- Prévoyez des tissus en papier.
- Nettoyez à l'eau et au savon les sanitaires, les robinets, les tables de travail, les poignées de porte, les boutons etc. (tout ce qui est touché) au moins toutes les deux heures. Pour les équipements sanitaires, utilisez le matériel spécifique prévu à cette fin.
- Aérez les espaces de travail régulièrement . Faites le en ouvrant les fenêtres et les portes
- Si plusieurs conducteurs utilisent un même véhicule, reprenez chacun d'entre eux dans le plan d'hygiène. Nettoyez les surfaces dures (volant, levier de vitesse, frein à main, ceinture, tableau de bord, etc.).

TÂCHE	QUAND	QUI
Hygiène personnelle		
Lavage des mains + affiche		
Sanitaires		
Portes/poignées		
Toilettes		
Distributeur de papier toilette		
Brosse à WC		
Bouton(-poussoir) chasse		
Lavabo		
Robinet		
Miroir		
Pompe du distributeur de savon (avec capteur : sous le capteur)		
Réfectoire		
Portes/poignées		
Interrupteur		
Tables		
Chaises		
Cuisine		
Portes/poignées		
Interrupteur		
Plan de travail		
Lave-vaisselle (les parties qui sont touchées, pas l'intérieur)		
Micro-ondes (les parties qui sont touchées et l'intérieur pour les bactéries)		
Machine à café		
Bouilloire		

Poignées des portes d'armoire, tiroirs, etc.		
Véhicules/équipements de travail mobiles		
Portes/poignées		
Volant		
Levier de vitesse		
Frein à main		
Ceinture		
Tableau de bord		
Rétroviseur		
Leviers pour adapter la position des sièges (certains si le véhicule est partagé car souvent utilisés)		
Ascenseurs		
Boutons (intérieur et extérieur de l'ascenseur)		
Téléphone (éventuellement)		
Bureaux		
Portes/poignées		
Interrupteur		
Bureau		
Boutons de l'imprimante		
Téléphone		
Clavier		
Souris		
Rampes d'escalier		
Équipements de travail		
De préférence, faites en sorte que chacun utilise son matériel. Si ce n'est toutefois pas possible, indiquez-le dans le plan d'hygiène.		
Aération des locaux		

0 à 60
secondes

SE LAVER LES MAINS



1. Mouiller les mains.



2. Prendre assez de savon.



3. Frotter les paumes l'une contre l'autre.



4. Frotter la paume sur le dos de la main avec les doigts écartés. Le faire à gauche et à droite.



5. Frotter les paumes l'une contre l'autre et entre les doigts.



6. Coincer l'arrière des doigts dans la paume et bien frotter.



7. Prendre le pouce d'une main avec la paume de l'autre main et bien frotter.



8. Tourner tous les bouts des doigts dans la paume de l'autre main.

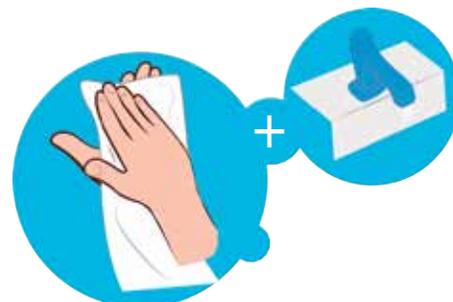


9. Ne surtout pas oublier de savonner les poignets.



10. Soigneusement rincer les mains à l'eau du robinet.

Source : OMS



11. Sécher les mains et fermer le robinet avec du papier jetable.

Les mains sont à présent propres.



CORONAVIRUS

NETTOYEZ CORRECTEMENT VOTRE TERMINAL DE PAIEMENT



Comme vous le savez, la crise du coronavirus exige une vigilance et des mesures d'hygiène supplémentaires afin de protéger vos collaborateurs ainsi que vos clients. Votre terminal de paiement est un point de contact fréquent qui mérite la plus grande attention.

Nous vous rappelons donc les deux éléments indispensables afin d'assurer une hygiène parfaite de vos terminaux :

- Un **nettoyage régulier**
- Un **nettoyage adéquat** : afin d'éviter des dégâts irréparables, veuillez suivre les instructions suivantes



A faire

Nettoyez votre terminal avec une lingette à base d'éthanol ou utilisez un chiffon humide avec minimum 70% d'éthanol.



A ne pas faire

Ne vaporisez pas de produit de nettoyage ou de désinfection directement sur votre terminal.

Vous pouvez vaporiser un produit adéquat sur un chiffon et l'utiliser pour nettoyer le terminal.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de désinfection habituels, car cela pourrait endommager votre terminal. Ces produits peuvent contenir des composants nocifs. Ne pas utiliser de produits nocifs tels que des solvants, par exemple l'acétone et le white spirit. **Nous vous conseillons d'utiliser une solution composée d'au moins 70% d'éthanol et d'eau.** N'utilisez pas d'isopropanol.

- Nettoyez l'écran du terminal avec un chiffon antistatique.
- Nettoyez le lecteur de carte à l'aide des cartes de nettoyage prévues à cet effet.

Insérez le même côté de la carte de nettoyage blanche dans le lecteur plusieurs fois et retirez-la à nouveau. Plus d'info : <https://mypaymentsolution.be.worldline.com/content/mypaymentsolution-be-worldline-com/fr/home.html/#covid>

QUELQUES ASTUCES



Gel désinfectant

Mettez un gel désinfectant pour les mains à disposition.



Paiement sans contact

Encouragez des paiements sans contact. Maintenant sans code PIN jusqu'à 50 €.



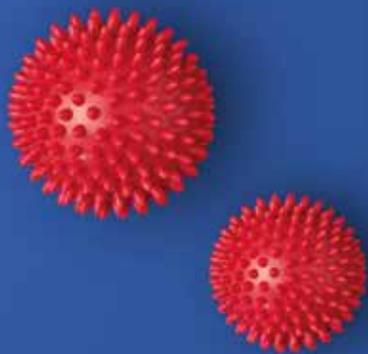
Distanciation sociale

Conservez une distance suffisante de vos clients.



Réouverture

Vous êtes prêt à accueillir vos clients en toute sécurité.



CORONAVIRUS

NOUVELLES DE L'AFSCA

Campagne de contribution 2020

La campagne de contribution 2020 va démarrer le 15 mai prochain.

L'AFSCA est bien consciente des soucis générés par la crise actuelle relative au COVID-19 et soucieuse de la situation actuelle des entreprises. Dans ce cadre, nous avons aménagé le planning traditionnel du paiement des contributions de manière à épargner les entreprises les plus touchées.

Les entreprises du secteur primaire ne recevront leurs factures qu'en septembre.

Les entreprises privées dont les activités appartiennent au secteur de l'HORECA avec ou sans hébergement, ou au secteur du commerce ambulancier, ne recevront leur invitation à déclarer qu'à partir du 1er novembre 2020.

En outre, le délai d'échéance des factures AFSCA a été porté de 30 à 60 jours. Ainsi, la date d'échéance d'une facture émise le 16 mai 2020 sera désormais le 31 juillet et non le 30 juin 2020.

L'Horeca et les commerçants ambulants pourront ainsi régler le montant de leur contribution 2020 début 2021.

Un rappel sans frais sera adressé un mois après la date d'échéance de la facture. L'intensité de la procédure de recouvrement sera adaptée à l'évolution de la situation sanitaire et économique. Nous savons que certaines entreprises connaissent des problèmes de trésorerie. En cas de difficultés de paiement, les débiteurs peuvent solliciter un délai de paiement supplémentaire sur simple demande en nous contactant par e-mail à contributions@afscab.be ou par téléphone au 02/211.99.00 du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h30

Enfin, sachez que l'AFSCA développe depuis plusieurs années un canal d'information direct et rapide vers ses groupes cibles : la newsletter. Nous vous rappelons que vous pouvez facilement vous y inscrire pour la ou les catégories qui couvrent vos activités. Ce canal d'information constitue un bon moyen pour vous d'obtenir des informations pertinentes et actualisées dans le cadre de vos activités. Inscription possible sur notre site internet au lien suivant : http://www.afscab.be/newsletters/Inschrijvingen_FR.aspx

Souplesse pour les délais d'audits de validation d'autocontrôle

Ce 4 mai 2020 a commencé la première phase de la stratégie de déconfinement mise en place par le gouvernement ([\[coronavirus.be\]\(http://www.info-coronavirus.be\)\). Les entreprises sont autorisées à reprendre ou à poursuivre leurs activités. Nous apprenons également que plusieurs OCI sont en train de redémarrer les audits qui avaient été temporairement interrompus \(dans certains secteurs\).](http://www.info-</p></div><div data-bbox=)

En ce qui concerne les opérateurs, nous avons déjà communiqué le 18/03/2020 que les audits postposés depuis l'entrée en vigueur des mesures gouvernementales (depuis le 13 mars 2020) n'auraient pas d'impact sur le bonus des entreprises. Nous tenons ici à le reconfirmer.

Entre-temps, après consultation des OCI, il a été décidé que la validation du système d'autocontrôle devra être **réobtenue le 30/12/2020 au plus tard** pour que le bonus puisse être maintenu. L'octroi du bonus se fera automatiquement. Les opérateurs ne doivent donc pas entreprendre d'action spécifique à ce sujet. Pour le secteur Horeca (y compris les collectivités), la date limite pour l'obtention de la validation sera fixée dès que nous disposerons de davantage d'informations sur la relance des activités concernées.

Cette approche a été établie dans le cadre de l'amélioration actuelle de la situation mais pourra être revue si le gouvernement venait à prendre de nouvelles mesures.

Comment dois-je nettoyer et désinfecter mon commerce ?

N'importe quel produit de nettoyage disponible dans le commerce peut être utilisé pour nettoyer les surfaces de travail, les sols, les murs... Le mode d'emploi doit être pour ce faire scrupuleusement suivi et il faut ensuite procéder à un rinçage abondant avec de l'eau potable.

Seuls les biocides autorisés peuvent être utilisés pour procéder à la désinfection des locaux de votre entreprise. Les conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette et dans l'acte d'autorisation doivent être scrupuleusement respectées. Il peut par exemple être nécessaire de protéger ou d'enlever les denrées alimentaires présentes dans le local traité ou de rincer abondamment les surfaces traitées avec de l'eau potable. Pulvériser volontairement des fruits et légumes avec un biocide en vue de les « désinfecter » est une pratique interdite. Les biocides peuvent être nuisibles pour la santé.

La liste donnant un aperçu des biocides autorisés et de leur conditions d'emploi peut être consultée via ce lien : <https://www.health.belgium.be/fr/liste-des-biocides-autorises-et-rapport-annuel>.



CORONAVIRUS

QUE DOIS-JE FAIRE POUR PRÉSERVER TOUS MES DROITS LORSQUE JE SUIS, EN TANT QU'INDÉPENDANT, EN INCAPACITÉ DE TRAVAIL ?

En question et en réponse de l'édition précédente, nous vous avons informé que dès que vous êtes en incapacité de travail pendant 8 jours, vous avez droit à une indemnité forfaitaire dès le premier jour.

Dans cette édition, nous vous informons de la procédure qui doit être suivie pour éviter que vous entraînez des pertes financières.

Régime normale

Il est très important que le médecin-conseil de votre mutualité soit informé en temps utile et correcte si vous êtes en incapacité de travail ou si la période d'incapacité de travail est prolongée. La façon dont cela devrait être fait peut varier en fonction de la mutualité à laquelle vous êtes affilié. Consultez à cet effet le site web de votre mutualité ou prenez contact avec votre agence locale.

Assurez-vous de disposer toujours d'un certificat d'invalidité de travail pour indépendants à remplir. Vous pouvez demander ce document à votre mutualité ou le télécharger à partir du site web à tout moment. C'est toujours le formulaire original (pas une copie) qui doit être envoyé.

La demande (de préférence par lettre recommandée) doit être introduite dans les 7 jours calendrier (cette période est prolongée par la période durant laquelle vous êtes hospitalisée). Si ce n'est pas le cas, vous perdez 10 % de l'allocation pour la période de retard. La même sanction est appliquée si les 2 jours calendrier imposés pour un certificat de prolongation ou de rechute après la reprise des activités ne sont pas respectés. La mutualité est toujours obligée légalement d'appliquer cette sanction. Sous certaines conditions, cette sanction peut être levée, mais il est bien sûr préférable d'éviter cette situation.

La consultation en temps opportun de votre médecin traitant est également très importante car l'indemnité forfaitaire ne commence à courir qu'à partir de la date de signature du certificat. La date de fin doit également obligatoirement être mentionnée. Une prolongation est toujours possible au cas de besoin.

En cas d'une semaine complète d'incapacité de travail, un dimanche doit être mentionné comme date de fin. Si ce n'est pas le cas, l'indemnité forfaitaire pour le samedi ne sera pas octroyée.

Assouplissement à la suite de la crise du coronavirus

Comme mentionné ci-dessus, l'indemnité forfaitaire (après au moins 8 jours d'incapacité de travail) ne commence à courir qu'à partir de la date de signature du certificat par le médecin.

En raison de la crise du coronavirus une dérogation est accordée. En cas d'incapacité de travail durant la période du 1er mars au 30 septembre 2020, l'indemnité est accordée à partir de la date du début de la maladie.



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



TOUTES INFOS ET DERNIÈRES DIRECTIVES EN MATIÈRE DE LA CRISE CORONA PEUVENT ÊTRE RETROUVÉES SUR NOTRE SITE WEB WWW.BB-BB.BE. POUR TOUS RENSEIGNEMENTS ET QUESTIONS TÉLÉPHONEZ 02/735 24 70



CORONAVIRUS

LES BOUCHERS ONT LA PAROLE EN CES TEMPS DE CORONAVIRUS – 3ÈME PARTIE

Le coronavirus nous ayant imposé des restrictions, je n'ai pas pu partir en reportage. J'ai donc demandé à nos membres en ligne comment ils vivaient la crise. Voici leurs impressions et leurs réactions.

RIK DE FRUYTIER DE LA BOUCHERIE DE FRUYTIER À MENIN



Rik a subi une infection au Covid 19 au début de la crise. Lorsqu'il a été hospitalisé, la boucherie a dû fermer pendant quelques temps, mais entretemps lui et sa femme ont complètement repris le travail. Le magasin a été rendu complètement « corona-proof » et toutes les mesures de précaution possibles ont été prises, pour protéger les clients et les fournisseurs. Quoiqu'il en soit, nous souhaitons à Rik plein succès pour un nouveau départ !

Rik : Après ces 6 à 7 semaines de crise de coronavirus, nous constatons que les clients ne font plus de stocks, mais qu'ils achètent pour plusieurs jours à la fois. Les ventes se déroulent à nouveau normalement. Les clients viennent plus dans l'avant-midi et moins le soir. Le vendredi et le samedi restent des jours où nous vendons très bien, mais nous constatons que le dimanche, le magasin est un peu plus calme.

Pour des raisons d'hygiène, nous n'acceptons plus les sacs à provisions des clients. S'ils amènent leur sac, ils peuvent le remplir eux-mêmes, sinon nous leur donnons un sac en papier. Nous mettons les achats plus importants dans un sac en plastique. Aucun client n'a un problème avec cela ; au contraire, c'est beaucoup plus hygiénique.

Il y a des clients qui ont vraiment peur et qui font tout pour se protéger. Ils ont tout avec eux, des gants, du masque et de l'écharpe au gel, en passant par le stylet pour payer avec Bancontact. Ce qui signifie que nous devons faire preuve d'une certaine patience ! Mais il y en a aussi d'autres qui ne se soucient absolument pas des règles de sécurité et circulent tranquillement dans le magasin, pendant que les autres doivent sauter de gauche à droite pour les éviter.

Nous avons pris toutes les mesures nécessaires pour pouvoir bien travailler et nous protéger ainsi que les clients. Dans le magasin, il y a du plexiglas tout le long du comptoir. Tant les clients que nous, pouvons facilement utiliser du gel et des kleenex. Nous laissons entrer 3 clients dans le magasin, les autres doivent attendre dehors. Quand nous avons des fournisseurs, nous gardons simplement nos distances et après la livraison, nous retournons immédiatement nous laver et nous

désinfecter les mains. À l'exception de quelques produits, tout est facile à obtenir et livré à temps.

Les mesures gouvernementales étaient certainement nécessaires pour résoudre cette crise.

Je trouve toutefois important d'informer à présent le public du fait que quelqu'un qui a eu le coronavirus ne constitue plus une source d'infection pour la société.

Nous qui avons vécu la crise de près, nous avons entendu ici différentes histoires qui ne riment à rien mais contre lesquelles il n'y a pas grand-chose à faire. Un client a dit à son amie que j'avais eu le virus et l'amie lui a conseillé de ne plus acheter de viande ici.

Il y a aussi des gens qui disent que cela durera encore longtemps avant que nous ayons récupéré tous nos clients. Cela montre que l'opinion publique ne sait toujours pas que quand l'infection est passée, on ne peut plus transmettre le virus et qu'il n'y a donc plus aucun risque. Les remarques font mal !





CORONAVIRUS

VANESSA MARÉCHAL, BOUCHERIE MARÉCHAL, VIRTON



Nous avons 2 catégories de clients bien distinctes. Les clients du village et les clients de l'extérieur. Les clients viennent souvent 1 fois par semaine et font tous leurs achats. Ils prennent aussi pour plusieurs personnes : parents, enfants, voisins,... Les clients font des stocks. Surtout au début de la crise maintenant ils sont habitués à la situation et prennent pour la semaine.

Les personnes âgées ont peur mais nous avons pris des mesures pour eux et pour nous. Nous avons installé des plexi sur tout le comptoir et le passage est bloqué par des bacs rouges. Nos clients n'ont plus accès à l'épicerie et aux pains. Nous avons aussi du gel hydroalcoolique à la disposition dans le magasin. Je sers avec un masque. La porte des fournisseurs est fermée à clé pour éviter que des clients rentrent par là. On a aussi du gel hydroalcoolique à leur disposition. Nous avons réduit quelques fournisseurs non essentiels : pains, baguettes...

Le personnel : Grosse frayeur au début avec une suspicion d'un ouvrier. Résultat : on les a tous mis au chômage. Nous travaillons à 2. Passer d'une équipe de 7 personnes à 2, ce n'est vraiment pas évident. On a tenu 10 jours et après on a fermé 10 jours parce que nous étions épuisés. On a repris pour le weekend de Pâques. L'ouvrier en question et la ven-

deuse sont toujours au chômage. Nous avons repris avec un ouvrier et sa compagne qui est au traiteur. Ils habitent dans le village, ils ne sortent pas, ils ne côtoient personne.

Nous avons également repris la femme de ménage. Elle est dans une situation financière très compliquée et nous avons totalement confiance en elle. Pour la vendeuse, étant donné que c'est un client dans le magasin, on ne peut servir à 2. Elle est donc au chômage. Notre personnel est bien informé, car nous avons un très bon contact avec eux. Pas de tabou ! Nous avons changé nos horaires. Les après-midi mardi, mercredi, jeudi sont sur rendez-vous et sur commande.

Nous avons suffisamment de stocks et les livraisons viennent tous à temps. Nous vendons plus au niveau du magasin. Mais nous avons dû adapter l'offre. Nous vendons de la farine, de la levure, des carottes que nous ne vendions pas avant. Nous vendions déjà des pommes de terre, de la bière et du vin, mais là, la demande a explosé...

D'autre part, nous n'avons plus de resto à fournir...

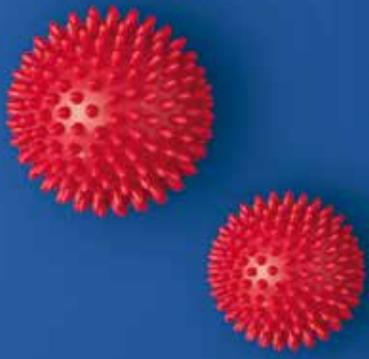
Pour des raisons d'hygiène nous ne prendrons plus des sacs personnels. Je mets les paquets dans des cassettes bleues (caissette à légumes de chez Grandfrais), je mets la cassette sur une pile de bacs rouges et les clients rangent eux-mêmes leurs articles.

Je pense que des mesures prises c'est le fouillis complet. Tant au niveau de l'AFSCA qu'au niveau du gouvernement. On y va à la débrouille et au bon sens... visiblement les clients sont contents. Nous informons notre clientèle via Facebook. C'est malheureux mais c'est la seule façon d'informer les clients rapidement et gratuitement. Heureusement que Facebook est là...

Le Réseau Solidaire (voir site internet ou Facebook), Epicentre et Cœur de village est une superbe organisation. Vous devriez y jeter un coup d'œil via Facebook.

Je veux recommander à tout le monde de penser à soi ! Ça ne sert à rien de bosser et d'être le plus riche du cimetière, il faut savoir dire non.





CORONAVIRUS

BENNY GRIETEN DE LA KWALITEITSSLAGERIJ GRIETEN À NEERPELT



Si les stockages intempestifs des premières semaines ont disparu, les clients achètent quand même plus qu'avant. Je ne pense pas que nos clients aient peur de venir au magasin, mais bien de devoir se croiser, par exemple pour payer à la caisse. C'est pourquoi nous avons pris des mesures pour que cela n'arrive pas.

Je n'ai pas non plus l'impression qu'il y ait de l'inquiétude parmi nos collaborateurs. Nous avons fait tous les efforts pour les protéger et nous protéger. Pour garantir la sécurité du personnel, de la

clientèle et notre propre sécurité, nous ne servons qu'à deux dans le magasin. De cette manière, nous pouvons garder suffisamment de distance. Nous prévoyons partout la possibilité de se désinfecter et de se laver les mains. Les clients ne peuvent entrer qu'à 2 au maximum dans le magasin. À l'entrée, il y a suffisamment de matériel pour se désinfecter les mains avant d'entrer. Dehors, nous avons installé une petite tente pour que personne ne soit mouillé par mauvais temps.

Il va de soi que depuis le début de cette crise, nous n'acceptons plus de sacs ou de récipients réutilisables. Nous sommes repassés aux sacs en plastique, que nous donnons gratuitement.

Pour nos fournisseurs aussi, il y a de nouvelles règles en vigueur. Ils doivent se désinfecter les mains avant d'entrer et nous n'avons plus de contact avec eux. Ils peuvent signer eux-mêmes le bon de commande. Nous avons assez de stock et les livraisons sont régulières. Les mesures gouvernementales sont bonnes mais j'aurais espéré moins d'ambiguïté dans les mesures prises pour notre secteur. Un peu plus de soutien dans ce qui peut et ne peut pas se faire et un peu plus d'information sur la meil-

leure manière d'aborder tout cela, n'auraient pas fait de tort. Pour moi, les directives auraient dû être uniformes, de manière à ce qu'il n'y ait pas de confusion dans l'esprit des clients. Il y a des clients qui vont d'un boucher à l'autre, et chez un boucher c'est réglé d'une certaine manière et chez l'autre, d'une autre manière. Même maintenant, après le 1er assouplissement, j'ai encore plein de questions à poser : devons-nous porter un masque ? Lequel ? Y aura-t-il une distribution par la fédération professionnelle ? etc.

ETIENNE DE VLEMINCK DE LA BOUCHERIE DE VLEMINCK À FOREST



J'ai l'impression que nos clients achètent de manière plus réfléchie qu'avant. Ils attachent plus d'importance à l'aspect local, à leur quartier, au boucher artisanal. Ils évaluent bien les quantités dont ils ont besoin. Il n'y a pas eu de stockages excessifs chez nous.

Nos clients ne craignent pas de venir acheter chez nous. Ils ont toute confiance en leur boucher artisanal et dans les produits que nous leur proposons.

Pour nous protéger et protéger les clients, nous veillons, comme par le passé, à respecter une hygiène impeccable. Nous désinfectons tout régulièrement et nous nous lavons souvent les mains, mais ce sont des choses que nous faisons déjà précédemment. Nous informons bien tout le monde. Nos





CORONAVIRUS



fournisseurs sont des gens avec qui nous travaillons déjà depuis des années, et il y a une relation de confiance entre nous. Ils prennent eux-mêmes les mesures nécessaires. Il y a assez de stock.

Du fait de la crise, il y a très certainement une sérieuse augmentation des ventes. Nous avons donc adapté les commandes aux besoins de nos clients. Nos clients peuvent entrer 1 par 1. Les autres attendent dehors. Nous limitons ainsi le fait qu'ils doivent se croiser. Nous n'acceptons pas de sacs ou de récipients réutilisables. J'étais déjà contre avant la crise du coronavirus, pour la simple et bonne raison que ce n'est de toute façon pas propre. Je trouve dommage que les mesures n'aient pas été discutées au préalable avec notre secteur. Quand on est dans la pratique, on éprouve beaucoup de choses autrement. Je pense que nous aurions pu proposer des mesures mieux pensées. Nous sommes finalement confrontés tous les jours à la réalité du terrain. Malheureusement, nous n'avons pas eu voix au chapitre dans les décisions gouvernementales, et c'est dommage.

BENOIT BRICLET DE LA BOUCHERIE BRICLET À STRÉE

Pour ce qui est des clients, il est à noter que vu le confinement et les personnes qui ne vont plus au travail, les ventes sont supérieures, pas de détours en grande surface. Nous ne dirons pas que les clients ont une crainte, mais l'attente

sur le trottoir est très conviviale (village). Ils respectent « 1 personne à la fois ».

Pour ce qui est des préventions humaines, nous respectons (+/-) les recommandations, de même pour les clients.

Les personnes venant de plus de 15 Km prennent pour leur semaine, mais pas exagérément : ils réservent. Pour ce qui est des tournées de livraisons à domicile, cela se fait correctement, avec de nouveaux clients.

L'ensemble du personnel (familial) suit les recommandations.

Les livraisons de produits autre que les viandes se font normalement par la porte prévue, avec les mesures qui s'y imposent. Pour ce qui est de la viande, nous devons planifier les abattages. Les réserves, conserves, épices, emballages doivent être tenus.

Il y a une augmentation des ventes.

Pour ce qui est des sacs à provisions, les clients y déposent leurs paquets.

Des recommandations, il en faut, mais je crois, qu'en temps autres qu'en période de crise, cela est trop.



CORONAVIRUS

TOUTES INFOS ET DERNIÈRES DIRECTIVES EN MATIÈRE DE LA CRISE CORONA PEUVENT ÊTRE RETROUVÉES SUR NOTRE SITE WEB WWW.BB-BB.BE. POUR TOUS RENSEIGNEMENTS ET QUESTIONS TÉLÉPHONEZ 02/735 24 70

KAREL HAVERMANS, KLASSESLAGERIJ KAREL HAVERMANS À DEURNE



Au début de la crise, les gens faisaient beaucoup de stocks, mais ce n'est plus le cas à présent. Nos clients achètent ce dont ils ont besoin.

Je ne pense pas que nos clients ou nos collaborateurs aient peur, parce que nous les avons bien informés de la manière dont nous abordons la crise du coronavirus. À l'entrée du magasin, il y a un meuble de désinfection, où les clients trouvent tout ce qu'il faut pour faire leurs courses en toute sécurité.

Nous avons consacré une page de notre site web au Covid 19 : tout y est clairement expliqué. Pour sauvegarder la santé de tout le monde et limiter le nombre de victimes, nous avons pris des mesures pour endiguer le plus possible le virus.

Il ne peut y avoir au maximum que 4 clients à la fois dans le magasin et en cas de besoin, les clients doivent faire la file dehors. Nous avons apposé un marquage au sol pour qu'il y ait suffisamment d'espace entre les personnes qui attendent.

Nous n'acceptons plus de rapiers réutilisables. Les salades et les plats préparés ne sont plus emballés que dans nos propres rapiers pour salades et plats-traiteurs agréés par l'AFSCA. Nous continuons à stimuler l'utilisation de sacs à provisions réutilisables, mais pour la sécurité de tous, nous demandons temporairement à nos clients de les remplir eux-mêmes.

Les clients doivent scanner eux-mêmes leur carte-client et si possible, payer sans contact.

Aux clients qui ne veulent pas faire la file, nous conseillons l'utilisation de la fresh-box. Elle est ouverte 7 jours sur 7 et disponible 24 heures sur 24. Il est facile de passer une commande en ligne via www.karelhavermans.be. Dès que la commande est prête, le client reçoit par sms ou e-mail un code lui permettant de venir chercher sa commande dans la fresh-box.

Pour les clients forcés de ne pas quitter leur domicile et ne pouvant donc pas sortir pour faire leurs courses, nous livrons à domicile dans un rayon de 15 km et ce entre 16 et 20 h. Il faut évidem-

ment avoir commandé en ligne 1 jour à l'avance. Du fait du service de livraison à domicile, nos heures d'ouverture ont quelque peu été adaptées pendant cette période exceptionnelle. Le lundi, mardi, jeudi et vendredi, nous fermons à 17 h. Nos fournisseurs effectuant leurs livraisons par une entrée latérale du magasin, il n'y a aucun contact avec le personnel ou avec nous. Au début de la crise, quelques articles ont été livrés avec un certain retard, mais c'était surtout dû aux stocks intempestifs faits par clients. Tout est redevenu normal.

Les mesures gouvernementales étaient vraiment nécessaires et ont, à notre avis, été bien respectées.

Ma recommandation aux collègues est quand même d'investir dans un webshop en ligne. De nos jours, celui qui n'en a pas est en retard sur son époque. Les achats en ligne ont beaucoup de succès et en auront encore plus après la crise. La fresh-box nous donne la possibilité de préparer plus de commandes, que les clients peuvent venir chercher au moment qu'ils ont eux-mêmes choisi. La fresh-box n'est pas liée à des heures ou à des jours. La commande ayant été payée en ligne, le client ne doit plus faire la file et peut venir chercher sa commande au point d'enlèvement prévu à cet effet.



QUEL PLAISIR DE PASSER TOUTE LA JOURNÉE À CUISINER AVEC LES ENFANTS !

Alors que pour beaucoup de parents, trouver comment occuper leurs enfants toute la journée est devenu un véritable défi, la solution se trouve peut-être dans la cuisine. Pour tous les enfants, cuisiner avec maman ou papa est en effet une chouette activité.

Alors mettez votre tablier, mettez une toque à vos enfants et au boulot !

Nous vous donnons ci-après quelques recettes amusantes à faire avec vos enfants. Vous en trouverez également des dizaines sur biendecheznous.be. Autant de moments inoubliables pour votre petite famille.

Commencez la journée par un bon petit déjeuner

Le weekend, vous pouvez sans problème faire des crêpes au petit déjeuner. Pendant la semaine, vous opterez plutôt pour une alternative plus saine. Avec les recettes ci-dessous, vous répondrez aux souhaits des enfants et vous opterez en plus pour une touche santé.

La crêpe au sucre ou au choco peut parfaitement être remplacée par une crêpe aux légumes ou aux fruits, et la confiture maison sur la tartine est quand même meilleure que celle du supermarché. Si vous avez un peu de pain rassis, faites du pain perdu : c'est délicieux. Quant aux muffins aux œufs, ils vous offrent plein de possibilités et en plus, ils peuvent très bien être faits à l'avance. Quelques instants au four à micro-ondes et c'est prêt ! Et si vous voulez vraiment quelque chose de sain, optez pour un yaourt frais aux fruits de saison ou pour des noix. Veillez surtout à bien équilibrer les repas : c'est le plus important. Les moments que vous allez passer à cuisiner avec vos enfants, ils ne les oublieront jamais !

CROQUE-CHAMPIGNONS "PERDUS"

Un croque, c'est idéal pour donner une deuxième vie au pain rassis. Ajoutez-y quelques champignons et vous aurez un délicieux snack vite prêt.

Ingrédients

250 g de champignons

1 échalote

Beurre à cuire

1 gousse d'ail

Sel et poivre

8 tranches de pain à toast

2 œufs

100 ml de lait

4 tranches de fromage jeune ou de mozzarella

Servez sans attendre, avec une salade fraîche

Préparation

Taillez l'échalote en rondelles et les champignons en lamelles. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites cuire l'échalote et les champignons. Ajoutez l'ail pressé, du sel et du poivre. Battez les œufs avec du lait. Plongez les tranches de pain dans le mélange, puis faites-les dorer dans une poêle et une noix de beurre.





Maurice MATHIEU

Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht
www.mauricemathieu.be

*Mayonaise
Sausen
Salades*

03/216.01.11

Posez la moitié des tranches de pain sur un plan de table, disposez les champignons, une tranche de fromage, puis refermez avec une deuxième tranche de pain. Placez votre croque dans une poêle jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

Et pour le dîner...

Il n'est pas nécessaire de passer des heures dans la cuisine pour préparer un bon dîner. Ici aussi, les enfants peuvent donner un coup de main. Laissez-les vous préparer une pizza maison, couper des légumes pour un wok au poulet et aux légumes et rouler des boulettes pour des boulettes sauce tomate. Ou donnez-leur des bâtonnets pour faire de belles brochettes !

MINISTRONE AUX BOULETTES DE VIANDE

Ingrédients

Pour les boulettes :

- 2 jaunes d'œufs
- 500 g de haché de bœuf
- Sel et poivre
- 5 à 6 càs de chapelure
- 1 càc de paprika en poudre
- 2 càs de persil finement haché

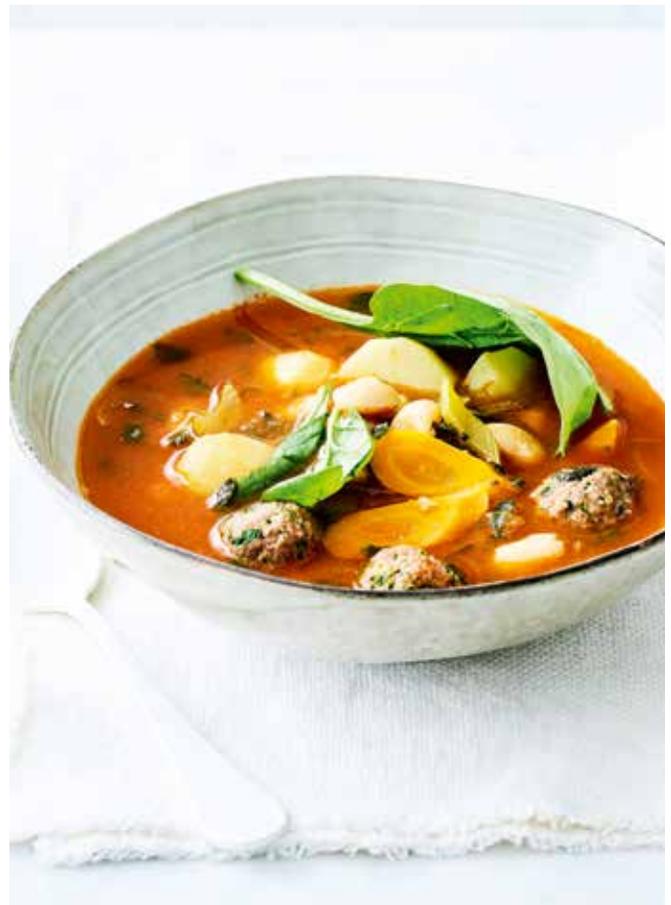
Pour le minestrone :

- 2 càs d'huile d'olive
- 2 grandes carottes (jaune et mauve)
- 1 oignon rouge
- 1 céleri
- 200 ml de bouillon
- 2 pommes de terre farineuses
- 1 boîte de tomates prunes (400 g, grossièrement hachées)
- 1 boîte de haricots (200 g, cannellini ou borlotti)
- 500 g d'épinards frais
- 1 L d'eau ou de bouillon
- 8 tranches de pain

Préparation

Placez le haché dans un grand saladier. Salez, poivrez, puis ajoutez la chapelure, le paprika, le persil et les jaunes d'œufs. Mélangez et malaxe bien le tout, puis faites-en des boulettes

que vous réservez au frigo. Épluchez et coupez les carottes et l'oignon rouge en rondelles. Coupez finement le céleri. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y revenir l'oignon, les carottes et le céleri pendant 15 min. à feu doux. Arrosez de 200 ml de bouillon et laissez le tout réduire de moitié, pendant environ 10 minutes. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés d'1 cm. Égouttez les haricots, rincez-les à l'eau froide, puis égouttez à nouveau. Ajoutez les pommes de terre, les tomates-prunes et les haricots à la casserole. Versez 1 L d'eau et laissez mijoter 15 minutes à feu doux. Lavez les épinards (réservez quelques feuilles à part pour la finition) et ajoutez-les ainsi que les boulettes à la soupe. Laissez le tout cuire encore 8 minutes. Ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre selon votre goût et servez le minestrone avec des tranches de pain grillé.



MUFFINS AUX ŒUFS



Ces muffins aux œufs peuvent très bien être faits à l'avance. Quelques instants au four à micro-ondes et c'est prêt !

Ingrédients

4 œufs
un trait de crème ou de lait
une poignée d'épinards
4 tomates-cerises
une poignée de fromage râpé
1 c. à café de levure
1 c. à soupe de maïzena
sel et poivre
beurre ou huile pour graisser les moules

Recept

Préchauffez le four à 180 °C.
Beurrez le moule à muffin avec du beurre ou de l'huile. Éventuellement, vous pouvez aussi utiliser des caissettes en papier. Répartissez un peu de fromage râpé dans le fond du moule. Hachez finement les feuilles d'épinards et découpez les tomates-cerises en quatre. Répartissez les épinards et les tomates dans les moules. Battez les œufs avec un trait de crème, la maïzena et la levure. Poivrez et salez selon votre goût. Répartissez le mélange aux œufs dans les moules à muffin, remplissez chaque moule avec le mélange jusqu'aux 3/4. Enfourez les muffins pendant environ 20 minutes. Un délice pour un brunch.

Un lunch qui demande peu d'efforts

La soupe, c'est bon, sain et facile à faire et vous pouvez en profiter longtemps. Laissez vos enfants couper les légumes et rouler les boulettes. Ils trouveront ça génial. Si vous n'optez pas pour une soupe, vous pouvez choisir une tartine ou un petit pain garni ou un croque.

CRÊPES À LA POMME



Des crêpes, il y en a de toutes les sortes et de toutes les tailles. Avec les crêpes, c'est toujours la fête ! Ces crêpes à la pomme sont délicieuses, légères et tendres. Parfaites au petit déjeuner, au goûter ou comme dessert.

Ingrédients

Pour 2 crêpes
100 g de farine
1 œuf
225 ml de lait
1 pomme
pincée de sel
1 c à c de cannelle
éventuellement 1 c à s de raisins secs
Beurre

Préparation

Mélangez la farine, l'œuf et le lait dans un saladier. Relevez d'un peu de sel et de cannelle. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange aéré.
Pelez la pomme, ôtez son trognon à l'aide d'un vide-pomme et coupez-la en lamelles.
Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle. Versez-y un peu de pâte et répartissez quelques lamelles de pommes dans la pâte, ainsi que quelques raisins secs selon le goût.
Nappez d'une nouvelle couche de pâte. Votre crêpe sera ainsi plus facile à retourner sans chute de dés de pommes.
Faites dorer la crêpe d'un côté, retournez-la et faites dorer l'autre face.
Servez chaud avec un peu de sucre glace, sucre fin ou casso-nade

TARTINES AUX LÉGUMES VERTS



Ingrédients

8 tranches de pain gris
½ concombre
1 poivron vert
1 poire
1 fromage de chèvre à pâte molle
50 ml de crème épaisse
1 càs de menthe hachée
1 càs de persil haché
1 càs de ciboulette hachée
1 càs de miel
1 bouquet de cresson de fontaine
Sel et poivre

Préparation

Mélangez les herbes hachées, le miel, le fromage de chèvre et la crème épaisse. Assaisonnez de sel et de poivre. Étalez une couche de la préparation sur chaque tranche de pain. Coupez en fines tranches la poire, le concombre et le poivron et garnissez 4 tranches de pain des lamelles de légumes et du cresson. Placez une deuxième tranche de pain sur le dessus et tassez bien. Coupez ensuite la tartine en deux. Emballez d'une serviette et servez votre en-cas aromatique.

MINI-PIZZAS DE PORTOBELLOS



Vous adorez la pizza, mais aimeriez voir une version un peu plus saine ? Testez alors ces mini-pizzas faites à base de champignons portobello. Une vraie surprise et surtout un vrai délice !

Ingrédients

8 portobellos
1 échalote
2 gousses d'ail
1 carotte
Une poignée de feuilles de basilic
150 g de tomates-cerises
250 ml de passata
1 càc de poudre de paprika
1 càs d'herbes italiennes
80 g de fromage jeune de chez nous
Huile d'olive
Poivre

Préparation

Ciselez finement l'échalote. Épluchez la carotte et coupez-la en dés.
Faites revenir l'échalote et l'ail pressé dans de l'huile d'olive pour les rendre translucides.
Ajoutez les dés de carotte et faites revenir le tout pendant 5 minutes.
Versez la passata, puis le paprika et les herbes italiennes. Poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
Coupez les tomates-cerises en tranches.
Brossez les portobellos. Posez-les sur une lèchefrite recouverte de papier cuisson.
Remplissez les portobellos de la sauce tomate, puis saupoudrez de fromage râpé. Ajoutez les tranches de tomates-cerises et arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive.
Enfournez pendant 15 minutes.
Finissez avec du basilic et accompagnez d'une salade verte.

BROCHETTES DE STEAK ET GRENAILLES, SAUCE À LA MENTHE



N'oubliez pas les brochettes ! Ces brochettes de steak et pommes de terre sont juste parfaites et rapides à préparer. La sauce à la menthe fraîche rehausse délicieusement le tout !

Ingrédients

16 grenailles en chemise
600 g de bifteck
2 oignons rouges
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 càc de thym séché
125 g de yaourt entier nature
3 càs de mayonnaise
1 càc de paprika en poudre
2 branches de menthe fraîche
Huile d'olive
Poivre
Gros sel marin

Préparation

Allumez votre barbecue.
Nettoyez bien les grenailles et faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau salée.
Lorsqu'elles sont refroidies, badigeonnez-les bien d'huile d'olive, puis roulez-les dans le thym. Assaisonnez-les ensuite de sel et poivre.
Coupez le steak en + 16 parts égales et assaisonnez bien de poivre et sel.
Coupez les poivrons et les oignons en gros morceaux.
Enfilez les grenailles, le steak et les légumes sur des brochettes.

Posez les brochettes environ 5 à 7 minutes sur le grill du barbecue chaud.

Hachez finement la menthe et mélangez-la au yaourt et à la mayonnaise. Assaisonnez de paprika, gros sel et poivre.
Servez la sauce à la menthe avec les brochettes cuites.

BOULETTES SAUCE TOMATE

Qui n'aime pas les boulettes sauce tomate ? Faites vos boulettes maison, pour les petits et pour les grands.

Ingrédients

750 g de haché
50 g de mie de pain
1 œuf
1 oignon
1 gousse d'ail
0,5 l de tomates en boîte
2 branches de céleri
1 feuille de laurier
1 brin de thym
Beurre
Sel et poivre

Servez les boulettes avec de la purée.

Préparation

Epluchez et ciselez l'oignon et l'ail.
Mélangez le haché avec la mie de pain, l'œuf, l'ail et l'oignon.
Salez et poivrez.
Roulez des boulettes de la taille d'une noix. Faites dorer les boulettes dans une poêle avec du beurre.
Réservez les boulettes et faites cuire les morceaux de céleri dans la même graisse. Ajoutez les tomates. Salez et poivrez.
Ajoutez le thym et le laurier, et laissez mijoter quelques minutes.
Ajoutez les boulettes et laissez encore mijoter 15 minutes à couvert.



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.



TRAVERS DE PORC À LA GRECQUE AVEC MEZZE



Ingrédients

4 tranches de travers de porc Duroc d'Olives
Huile d'olive Duroc d'Olives
4 poivrons rouges / 1 botte de persil plat
Poivre et sel
1 gousse d'ail / 2 citrons
400 gr. de pâtes grecques
2 pains pita
500 gr. de yaourt grec
1 gousse d'ail
1 concombre
1 botte d'aneth
100 gr. d'olives noires
100 gr. de fromage feta
4 tomates
2 oignons rouges
1 c. à soupe d'origan

Préparation

Faites revenir les poivrons dans l'huile d'olive, ajoutez l'ail et laissez mijoter doucement pendant 30 minutes. Mixez les poivrons brièvement dans le blender avec quelques gouttes de jus de citron jusqu'à obtention d'une sauce. Badigeonnez les travers de porc avec la sauce et laissez-les cuire pendant 2 heures à 140 °. Touche finale : ajoutez du persil haché sur les travers de porc juste avant de servir. Faites cuire les pâtes grecques dans de l'eau salée et mélangez-les encore chaudes avec le reste de sauce. Ensuite, ajoutez un peu d'huile d'olive et du persil haché.



Râpez 1 concombre, mettez-le dans une passoire et salez pour éliminer l'eau. Écrasez 1 gousse d'ail et mélangez avec le yaourt grec. Ajoutez l'aneth haché et le concombre égoutté. Salez, poivrez et mélangez avec beaucoup d'huile d'olive. Pour la salade, mélangez la feta, le concombre, les tomates, les olives et l'oignon rouge. Assaisonnez avec du poivre et du sel, de l'origan et une généreuse rasade d'huile d'olive. Servez le tout accompagné de quelques quartiers de citron à presser sur les travers de porc.

Le lapin toujours confronté à une baisse de la consommation à domicile

La consommation à domicile de lapin a continué à baisser en 2019, ce qui est dû en premier lieu à une baisse du nombre d'acheteurs mais aussi à une baisse de la fréquence d'achat. Ce sont surtout les ménages avec des enfants et les jeunes qui décrochent.

Le lapin est confronté à une image vieillissante. Un plat avec du lapin est pour beaucoup un plat traditionnel. Le lapin est de ce fait catalogué comme plat 'à la façon de grand-mère'. Le facteur câlin a également une grande influence sur la consommation de lapin, surtout là où il y a des enfants.

DIS 1 (hypermarchés et grands supermarchés) reste le canal d'achat le plus important, même s'il perd des parts de marché au profit du hard discount, des supermarchés de proximité et du boucher.

C'est ce qui ressort des données contenues dans diverses études de marché concernant 2019. Cela concerne e.a. l'étude de marché de GfK Belgium, qui, à la demande du VLAM, suit le comportement d'achat pour la consommation à domicile de 5 000 ménages belges.

LA CONSOMMATION À DOMICILE DE LAPIN TOUJOURS EN BAISSE

Les achats de viande pour la consommation à domicile (y compris la volaille, le lapin et le gibier) sont en baisse, descendant jusqu'à 26 kg par personne par an, dont seulement 190 grammes de lapin, soit moins d'1% du volume total de viande.

Au sein de ce marché de la viande en baisse, le lapin s'en est mieux tiré en 2017, mais cette tendance positive ne s'est pas confirmée les années suivantes.

Le nombre d'acheteurs de lapin continue à baisser. 16 ménages belges sur 100 ont acheté au moins 1 fois du lapin

en 2019, pour 17 en 2018. Le nombre d'acheteurs a plus que diminué de moitié depuis 2002. Il y a aujourd'hui moins d'acheteurs dans toutes les catégories de la population et même chez les amateurs de cette viande, la fréquence d'achat est sous pression. En moyenne, le Belge achète actuellement du lapin 2 fois par an.



L'an dernier, le prix moyen du lapin en magasin a augmenté de 38 cents, pour atteindre 9,70 € le kg. En 2019, le Belge n'a dépensé que 1,84 € pour du lapin.

LE LAPIN SE VEND PRINCIPALEMENT SOUS FORME DE LAPIN DÉCOUPÉ

Le lapin s'achète presque exclusivement frais, la part du lapin surgelé se limitant à 3,5%. Le lapin frais découpé est la forme de vente la plus populaire, avec une part de volume de 58%, les morceaux représentant ¼ du marché et le lapin non-découpé 16%.

LES PERSONNES ÂGÉES ET LES PENSIONNÉS SONT LE GROUPE D'ACHETEURS LE PLUS IMPORTANT

Le lapin est proportionnellement plus souvent acheté par les personnes âgées et les pensionnés. Chez les plus de 65 ans, 1 personne sur 4 achète de temps en temps du lapin. Chez les jeunes consommateurs (<30 ans), seuls 4% en achètent de temps en temps.

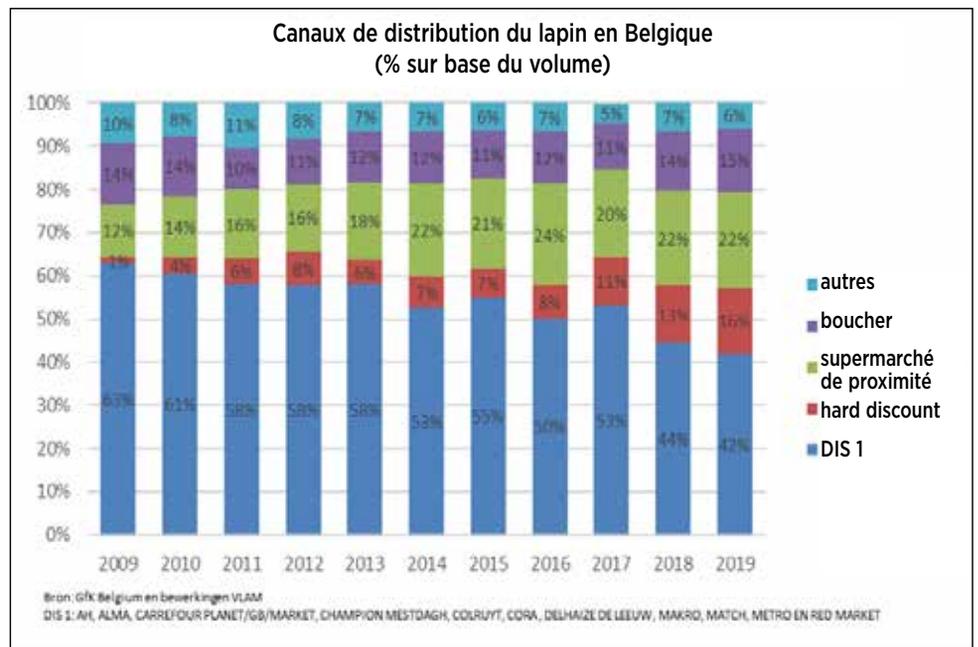
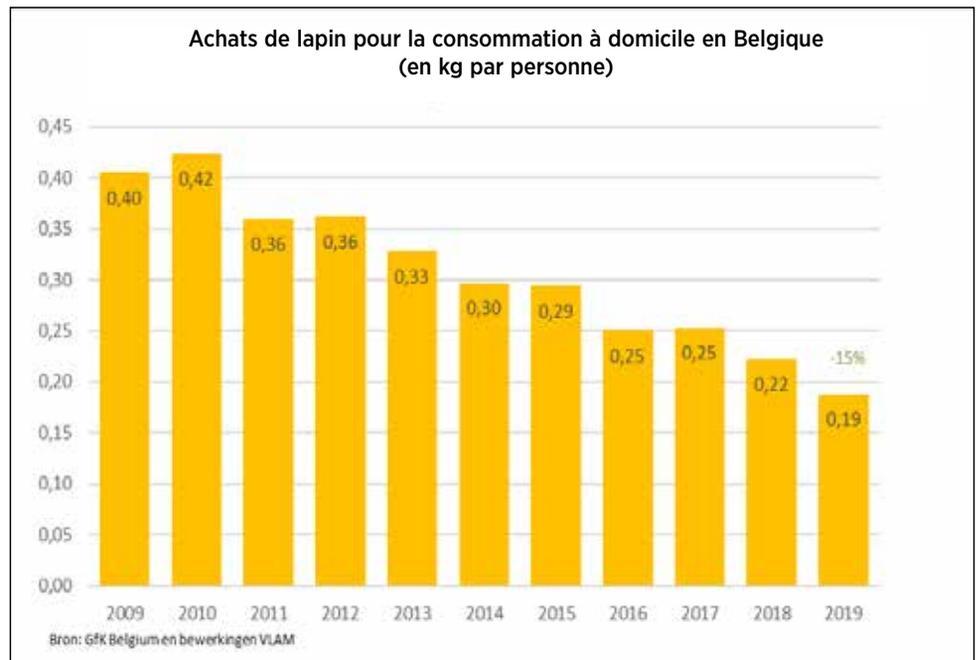
Chez les jeunes, c'est pour cette espèce de viande que la baisse du nombre d'acheteurs a été la plus forte ces 10 dernières années. Nous enregistrons le taux de pénétration le plus élevé chez les pensionnés et les couples plus âgés sans enfants avec 1 seule personne avec revenu.

82% du volume de lapin est acheté par des plus de 50 ans. Chez les jeunes et surtout les ménages avec enfants, le lapin se vend moins bien et est fortement sous-représenté.

DIS 1 RESTE LE LEADER DU MARCHÉ MAIS EN PERDANT BEAUCOUP DE TERRAIN

Le leader du marché DIS 1 (hypermarchés et supermarchés classiques comme Colruyt, Delhaize Super et Carrefour Market) a en mains 42% de la vente de lapin. Ce canal perd toutefois beaucoup de terrain ces dernières années, au profit du supermarché de proximité (22% de part du marché) et du hard discount (Aldi et Lidl) avec 16%. Avec 15% de part de marché, le boucher/volailler tient bon.

LA CONSOMMATION À DOMICILE, DANS LA FAMILLE ET CHEZ DES AMIS EST LA NORME



Le domicile est et reste le lieu de consommation le plus important pour l'alimentation en général et la viande, la volaille et le lapin en particulier. Du nombre total de moments de consommation avec de la viande et de la volaille, ¾ ont lieu à la maison. Le lapin est relativement consommé un peu plus souvent à la maison que les autres espèces de viande et mangé plus souvent dans la famille et chez des amis.

LES TENDANCES DANS LA CONSOMMATION DONNENT DES CHANCES AU LAPIN

Ces dernières années, la cuisine saine est devenue quelque chose qui marche

très bien. Le lapin cadre parfaitement avec cette tendance. Riche en protéines de qualité, en vitamine B12, en fer et en sélénium, cette viande est en outre une bonne source de vitamine B6 et de zinc. Maigre et avec une composition favorable d'acides gras, elle a un goût fin et est très digeste.

Le consommateur s'intéresse de plus en plus aux facteurs proximité, production locale et durabilité. En Belgique, les lapins sont élevés dans le cadre d'un système de parcs, un exemple pour les autres pays-membres dans le domaine du bien-être animal (espace, aménagement).

Lapin au bbq

Comme vous pouvez le lire dans le rapport de GFK sur la consommation du lapin, que nous publions par ailleurs dans ce numéro, le lapin traverse une période difficile. C'est pourtant un produit aux multiples facettes, qui peut être préparé de diverses façons. Essayez donc pour une fois de préparer votre lapin au BBQ au lieu de servir comme d'habitude un plat mijoté ou du lapin façon grand-mère. Vous verrez que lapin et BBQ forment un duo délicieux.

POURQUOI LE LAPIN AU BBQ EST-IL UNE BONNE IDÉE ?

- La viande est fine de goût et se prête très bien aux grillades culinaires.
- Le lapin, c'est un morceau de viande maigre et digeste, contenant en moyenne ± 8 g de graisse par 100 g. Une cuisson fait encore mieux avec une moyenne de 4 g de graisse par 100 g.
- Les morceaux plus petits n'ont pas besoin d'un long temps de cuisson.

COMMENT GRILLER DU LAPIN AU BBQ ?

La grillade est une technique de cuisson qui peut parfaitement s'appliquer au lapin. Pendant la cuisson de la viande, elle reçoit aussi les marques typiques de grillade. Du fait de la chaleur intense, cette manière est la plus appropriée pour la cuisson de plus petits morceaux de lapin.

Suggestion : laissez au préalable mariner les morceaux de lapin pendant 1 heure dans un mélange d'huile (d'olive), de jus de citron et d'herbes et épices au choix (p.ex. coriandre, thym, épices pour poulet, ...).

Procédez de la manière suivante :

- Veillez d'abord à ce que le BBQ soit à bonne température avant de commencer à griller.
- Badigeonnez la grille du BBQ et les morceaux de lapin avec une fine couche d'huile (d'olive)/marinade. Vous éviterez ainsi que les morceaux de lapin collent à la grille. En cas de besoin, vous pouvez rebadigeonner un peu en cours de cuisson.
- Cuissez les morceaux de lapin fort et brièvement. Commencez au-dessus des braises pour avoir une belle croûte. Déplacez ensuite les morceaux vers une zone moins chaude pour poursuivre doucement la cuisson.

BROCHETTES DE LAPIN AU BBQ

Vous aimez les brochettes? Voici comment composer vos propres brochettes de lapin :

- Coupez les filets de lapin en 3 à 4 cubes égaux.
- Faites une marinade avec de l'huile d'olive, un peu de zeste de citron râpé et le jus d'un citron, des feuilles de romarin émincées et une bonne pincée d'épices pour poulet. Passez les morceaux de lapin dans cette marinade et mettez le plat de côté.
- Utilisez des piques à brochettes plates ou doubles. Laissez les piques en bois quelque peu tremper dans l'eau avant de les utiliser. Cela vous évitera qu'elles brûlent pendant la grillade.
- Enfilez les cubes de filet de lapin sur les piques. Vous pouvez chaque fois intercaler un morceau de lard ou de légume entre les cubes de lapin.
- Badigeonnez légèrement vos brochettes avec un peu d'huile et/ou de marinade et mettez-les sur la grille. Grillez-les brièvement en comptant 3 à 5 minutes de chaque côté.

Des brochettes de lapin, c'est toujours bon au BBQ. Essayez donc à l'occasion notre recette de brochettes de lapin, légumes en papillote et pomme de terre au barbecue.

COMMENT PRÉPARER DU LAPIN EN PAPILOTTE AU BBQ?

La cuisson en papillote est une manière facile de préparer des morceaux de lapin au BBQ. C'est en outre une méthode pauvre en graisse et rapide. Grâce au mélange des saveurs, vous aurez sur votre assiette une véritable sensation gustative.

- Chauffez du beurre ou de l'huile dans une poêle avec revêtement anti-adhésif et cuisez-y votre morceau de lapin des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- Déchirez un beau morceau de papier alu (de préférence 3 x plus long que le morceau de lapin à cuire). Veillez à ce que le côté mat du papier alu soit tourné vers l'extérieur.
- Badigeonnez le côté brillant du papier alu avec un peu d'huile jusqu'à quelques cm du bord.
- Mettez alors le morceau de lapin au milieu, avec vos aromatisants (petits légumes coupés fins, petits morceaux de pommes de terre, épices, herbes, jus de citron, poivre, sel, ...). Vous pouvez également ajouter un trait de vin blanc ou un peu de beurre à l'ail pour donner encore plus de goût.
- Repliez ensuite les bords de votre papillote pour qu'elle soit bien fermée et que la vapeur reste bien à l'intérieur.
- Mettez la papillote sur la grille du BBQ et laissez cuire 15 à 20 minutes, selon la grandeur du morceau de lapin.
Une suggestion : préparez vos papillotes à l'avance et gagnez du temps. Gardez-les au frigo jusqu'au moment de la cuisson.

Vous voulez encore plus de conseils et suggestions pour un BBQ sûr et varié ?

Voici quelques recettes de lapin au barbecue

Une cuisse de lapin, une brochette de lapin ou du lapin en papillote ? Tout est possible au BBQ. Surprenez vos invités avec ces recettes estivales...

CUISSSES DE LAPIN AU BBQ ET SALADE DE HARICOTS, TOMATES ET FÊTA



Type : Plat principal

Thème : Barbecue

Nombre de personnes : 4

Temps de (préparation) cuisson : (120) 60

Ingrédients

4 cuisses de lapin

4 gousses d'ail

30 ml d'huile d'olive

poivre et sel

4 branches de thym frais

4 brins de romarin

zeste et jus d'1 citron

2 c à s de miel

Pour la salade :

4 c à s d'huile d'olive

2 c à s de vinaigre de vin rouge

1 oignon rouge

120 g de haricots

200 g de tomates-cerises de différentes couleurs

120 g de feta

quelques brins d'origan frais

Mettez les cuisses dans un grand saladier. Écrasez l'ail dans un mortier. Ajoutez l'huile, salez et poivrez selon le goût. Hachez les feuilles de thym et de romarin et mélangez-les à l'huile à l'ail. Ajoutez le jus de citron, le zeste et le miel. Mélangez intimement. Ajoutez cette marinade au lapin. Enduisez-en généreusement les cuisses et laissez mariner min. 30 min. et jusqu'à 2 heures max. Déposez les cuisses de lapin marinées sur le barbecue. Retournez-les après 10 min. et faites-les cuire encore 30 min. Retournez-les régulièrement. Pendant ce temps, préparez la salade. Mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre de vin rouge. Émincez l'oignon rouge, placez-le dans un bol et saupoudrez-le de sel. Versez la vinaigrette sur l'oignon et laissez mariner 15 min. Faites cuire les haricots al dente (8 min.) puis rafraîchissez-les sous l'eau. Coupez les tomates-cerises en deux. Émiettez la feta. Mélangez les haricots et les tomates-cerises à l'oignon. Servez les cuisses de lapin avec cette salade d'été croquante aux haricots et tomates-cerises, finalisez avec la feta émiettée et quelques brins d'origan frais.

FILETS DE LAPIN RÔTIS, SALADE TIÈDE DE LÉGUMES GRILLÉS ET VINAIGRETTE CITRONNÉE

Type : Salade

Nombre de personnes : 4

Ingrédients

6 filets de lapin

1 petit poivron rouge

1 petit poivron jaune

1 petit poivron vert

1 petite courgette

1 petite aubergine

4 jeunes oignons

2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

2 c. à soupe d'huile d'olive pour préparations chaudes

1 oignon



1 citron bio

2 brins de thym citron ou de thym ordinaire effeuillés

poivre noir du moulin

(sel marin)

Préparation

Taillez les poivrons, la courgette et l'aubergine en fines lamelles d'environ 3 mm. Nettoyer les oignons de printemps et coupez-les en deux dans la longueur. Râpez l'oignon et un rien de zeste de citron et pressez le jus de citron avec l'oignon. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge. Assaisonnez la vinaigrette de poivre noir du moulin (et d'une pincée de sel marin). Chauffez une poêle à griller ou un gril et grillez tous les légumes de chaque côté. Chauffez une assiette ou un plat de service et dressez les légumes. Arrosez-les d'un peu d'huile d'olive extra vierge, salez (sel marin) de poivrez (du moulin). Faites dorer les filets de lapin à l'huile d'olive, salez et poivrez. Coupez la chaleur et couvrez les filets d'aluminium. Laissez reposer quelques min. avant de couper. Dressez les légumes grillés sur 4 assiettes préchauffées et arrosez de quelques gouttes de vinaigrette citronnée. Tranchez les filets de lapin en biais en tranches de 2 cm et répartissez-les sur les légumes grillés. Terminez par quelques feuilles de thym citron.

ÉPAULE DE LAPIN AU BARBECUE



Ingrédients

Quelques épaules de lapin

Pour la marinade :

2 gousses d'ail
1 oignon
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
2 dl de vin blanc ou de Noilly Prat
2 clous de girofle

Pour l'huile aux herbes (pour la grillade) :

4 cuillères d'huile d'olive
1 branche de romarin émincée
3 gousses d'ail écrasées
15 feuilles de persil plat
1 càc d'herbes de Provence
1 branche de thym frais

Préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la marinade. Laissez-y mariner les épaules pendant quelques heures. Mélangez tous les ingrédients pour l'huile aux herbes. Enlevez la viande de la marinade et badigeonnez-la avec l'huile aux herbes. Grillez la viande d'un côté au BBQ, retournez-la et laissez-la aussi cuire de l'autre côté. Saupoudrez d'un peu de sel gris ou de gros sel marin et servez.

Suggestions : Servez en accompagnement une salade composée de quelques petits légumes émincés dans un mixer : carotte, chou-fleur, concombre, navet et radis. C'est aussi coloré que frais. Terminez avec une vinaigrette : 6 cuillères d'huile d'olive, jus d'½ citron vert, poivre et sel.

LAPIN AU BBQ AVEC SALADE DE MAÏS GRILLÉ ET GRENAILLES AU ROMARIN



Type : Plat principal

Thème : Barbecue

Nombre de personnes : 4

Temps de (préparation) cuisson : (140) 40

Ingrédients

1 lapin en morceaux
1 oignon
2 c à s de miel
2 c à s de sauce worcestershire
40 g de purée de tomates
1 c à c de paprika en poudre
jus d'½ citron
huile d'olive
sel et poivre

Pour la salade de maïs

½ oignon rouge
1 piment rouge
2 c à c de jus de citron vert
3 épis de maïs frais
quelques brins de coriandre
100 g de fromage de chèvre
huile d'olive

Pour les brochettes de pommes de terre :

500 g de pommes de terre grenailles
5 gousses d'ail
1 c à s de romarin haché finement
150 ml d'huile de tournesol
sel et poivre

Préparation

Hachez l'oignon finement. Faites une marinade avec l'oignon, le miel, la sauce worcestershire, la purée de tomates, le paprika, le jus de citron et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mettez les morceaux de lapin dans un bol et enrobez-les de marinade. Couvrez et laissez mariner au moins 2 heures au réfrigérateur. Grillez la viande sur le barbecue jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite et dorée. Placez les épis de maïs dans de l'eau bouillante avec une pincée de sel pendant environ 20 min.. Égouttez. Badigeonnez d'huile d'olive les épis de maïs cuits et assaisonnez de sel et de poivre. Mettez-les sur le barbecue et retournez-les régulièrement. À l'aide d'un couteau, coupez le long de l'épi de maïs pour enlever les grains. Hachez finement la coriandre et le piment rouge. Hachez également l'oignon rouge. Mettez l'oignon rouge, le piment et la coriandre avec un filet d'huile d'olive et le jus de citron vert sur le maïs. Salez, poivrez et émiettez le fromage de chèvre. Coupez les pommes de terre en deux et faites-les cuire pendant 5 min. dans de l'eau légèrement salée. Mélangez l'ail pressé avec le romarin, l'huile de tournesol, le poivre et le sel. Laissez macérer 10 min. Enfillez les pommes de terre sur des brochettes. Enduisez-les d'huile d'ail et faites-les griller sur le barbecue jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites.

LAPIN GRILLÉ ET SCAMPIS SUR BROCHETTES, LÉGUMES CUITS AU WOK ET NOUILLES JAPONAISES

Ingrédients

3 filets de lapin
12 scampis
1 grosse carotte
½ chou chinois
300 g de champignons shii-take
400 g de nouilles japonaises
2 càs de teriyaki (marinade japonaise)
1 càs de sauce soja
1 càs de ketjap
2 càs d'huile de sésame

Préparation

Taillez la carotte et le chou chinois en fine julienne (rincez bien). Cuisez les nouilles japonaises al dente dans l'eau salée,



rincez-les sous l'eau froide et mettez de côté. Émincez les shii-take. Répartissez les filets de lapin et les scampis sur les brochettes et grillez-les. Poursuivez la cuisson au four pendant ± 5 minutes. Cuisez les shii-take, la carotte et le chou chinois au wok dans l'huile de sésame, ajoutez-y les pâtes et terminez avec le teriyaki, la sauce soja et le ketjap. Dressez les brochettes sur le mélange de légumes cuits au wok.

BROCHETTES DE LAPIN, LÉGUMES EN PAPILOTE ET POMME DE TERRE AU BARBECUE



Type : Plat principal

Thème : Barbecue

Nombre de personnes : 4

Temps de (préparation) cuisson : (30) 15

Ingrédients

8 filets de lapins

200 g de lard salé (dés)

3 pommes de terre à chair ferme

1 poireau

300 g de tomates-cerises (par ex. rouges et jaunes)

1 gros oignon

1 gousse d'ail

1 citron

2 branches de romarin

2 branches de thym

1 dl de bouillon de légumes (frais ou prêt à l'emploi)

huile d'olive

2 cuillères à soupe de miel

1 pincée d'épices pour poulets

poivre et sel

de **5** SECONDEN
REGEL IS
EEN FABELTJE



Onze gietvloeren
op 1 dag niet



voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

Voor meer informatie: +32 3 455 56 36 info@deweco.be
www.deweco.be

Préparation

Coupez chaque filet en parts égales. Coupez le morceau de lard en tronçons larges. Réalisez une marinade avec de l'huile d'olive, du jus et un zeste de citron râpé, du romarin finement haché et une pincée d'épices pour poulets. Plongez les morceaux dans la marinade. Réservez un instant la viande. Rincez bien les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient propres et faites-les cuire al dente sans les éplucher dans de l'eau salée. Coupez le poireau en rondelles et nettoyez-les bien avec de l'eau. Epluchez l'oignon et coupez-le en petits morceaux. Hachez la gousse d'ail finement. Déchirez des feuilles carrées du rouleau d'aluminium et étalez-les sur le plan de travail. Réalisez des petits tonneaux et remplissez-les à l'aide des rondelles de poireau, des tomates et d'un peu d'ail finement haché. Pour finir, rajoutez un peu de miel, un filet de bouillon de légumes, des feuilles de thym, du poivre et du sel. Repliez chaque papillote et conservez-les séparément. Coupez les pommes de terre cuites en grosses tranches. Embrochez les morceaux de lapin, avec à chaque fois des morceaux de lard entre le lapin. Conservez la marinade et chauffez le barbecue. Posez les tranches de pomme de terre sur le grill. Badigeonnez-les entretemps à l'aide du reste de la marinade. Tournez les pommes de terre après quelques min. d'un quart de tour, laissez-les dorer et tournez-les. Posez les papillotes sur le barbecue. Il faut compter environ 10 min. de temps de cuisson pour les légumes. Grillez un court instant les brochettes avant de servir. (2 à 3 min. de chaque côté). Servez les brochettes de lapin avec des tranches de pomme de terre grillées et une papillote de légumes. Conseils : Utilisez des broches en métal ou des pics de brochette en bois ayant été plongés auparavant dans de l'eau. Évitez que la viande ne se dessèche en la badigeonnant à chaque fois d'un peu de marinade lors de la grillade.

BOUCHERIE DE CLIPPEL, BORNEM



C'est à Bornem (Klein-Brabant), dans une région magnifique pour se promener et faire du vélo, que Maria Cole exploite avec son mari Arthur Hiel la boucherie du village « De Clippel ». La boucherie est connue à Bornem et dans les environs pour son assortiment de viande de qualité, ses charcuteries raffinées et ses délicieux plats traiteur. Maria aura 80 ans le 7 juin. Le moment est donc bien choisi pour une rencontre...

MARIA, COMMENT ES-TU ARRIVÉE DANS LE MONDE DE LA BOUCHERIE ET POURQUOI FAIS-TU ENCORE CECI À TON ÂGE ?

Maria: C'est une longue histoire ... J'ai travaillé pendant un an au V.E.V (Vlaams Economisch Verbond) et à ce moment-là, mon oncle cherchait quelqu'un pour l'aider au magasin dans sa boucherie à Hoboken. Je me suis présentée et j'ai eu le job. C'est comme cela que j'ai fait la connaissance de mon premier mari. Nous avons commencé ensemble comme gérants. Nous n'avions pas d'argent à l'époque, mais nous avons travaillé pour mettre de l'argent de côté, si bien qu'après 2 ans, nous avons pu donner un acompte pour la reprise d'une boucherie à Deurne-Zuid. Les affaires marchaient bien et à un moment donné, où beaucoup de commerçants partaient à la côte ou dans les Ardennes, nous avons ouvert un commerce saisonnier à Middelkerke, tout près du Casino. Les produits frais arrivaient tous les jours du magasin principal de Deurne à la côte. Après avoir travaillé dur, nous avons pu, au début des années '70, acheter une maison sur un coin, où nous avons eu une boucherie ultra moderne pour l'époque. Nous fournissions nos produits comme commerce de gros à de grandes entreprises comme Atlas-Copco, Vending-Industries, etc. Comme à ce moment-là, nous avons déjà 3 enfants à nous et un enfant adopté, l'étage du haut de notre maison d'habitation était devenu trop petit pour pouvoir y habiter. Nous avons alors fait

contre mauvaise fortune bon cœur et nous y avons installé notre premier restaurant "De Kleine Keizer". 3 ans plus tard, nous avons laissé le restaurant à un prof de l'école hôtelière.

Quant à notre boucherie, nous l'avons laissée en 1978 à un cousin de mon mari, qui travaillait déjà chez nous depuis l'âge de 17 ans.

Comme notre famille s'agrandissait de plus en plus avec les enfants que nous avons adoptés, nous avons décidé d'aller vivre en dehors de la ville et c'est ainsi que nous avons atterri à Bornem. Nous y avons acheté une vieille ferme, que nous avons complètement restaurée, nous permettant ainsi d'y avoir une habitation et un restaurant.

Mon fils aîné a entendu à ce moment-là qu'on cherchait un nouvel exploitant au Supermarkt U Best et travailleurs comme nous l'étions, nous avons rapidement saisi l'occasion, nos enfants nous aidant des deux côtés.

En 1981, le destin a frappé. Un incendie a complètement ravagé notre maison-restaurant. Après une âpre lutte avec l'assurance pour la reconstruction, je n'avais plus envie de rester en Belgique. Nous sommes alors partis avec quelques-uns des enfants aux États-Unis, sans toutefois liquider la boucherie à Bornem, qui était en de bonnes mains, étant gérée par le cousin de mon mari et mon fils aîné.

En Californie, nous avons ouvert un magasin de délicatesses, où

nous fabriquons plusieurs sortes de charcuteries, dont du pâté, que nous vendons à différents grandes chaînes hôtelières, comme Hilton et Marriott. Nous faisons affaire avec eux jusqu'à Las Vegas, Los Angeles, San Diego et Palm Springs. Malheureusement, mon mari est décédé d'une rupture d'anévrisme aux États-Unis. Il n'avait que 50 ans. Il faisait tout et connaissait toutes les recettes. Entretemps, les enfants ont terminé leurs études (ceux qui étaient chez moi) et ils voulaient rentrer en Belgique. En 1989, j'ai pris ma décision : je suis rentrée au pays avec les enfants. La boucherie "De Clippel" s'était déjà fait un nom à Bornem à l'époque, étant surtout connue pour son haché, ses saucisses et son américain préparé. Les clients venaient de loin pour ces produits. Mon fils aîné exploitait déjà, avec Arthur Hiel (cousin de mon 1er mari), sa 6ème boucherie dans un supermarché. Malheureusement, le destin a de nouveau frappé. Arthur Hiel, qui était entre-temps devenu mon mari, a eu un grave accident de voiture en 1995. Les médecins ne le voyant plus travailler de la manière dont il le faisait jusque là, nous avons décidé de remettre toutes les boucheries, sauf celles de Ternat et de Bornem. Notre grande chance a été de toujours pouvoir travailler avec du personnel remarquable, auquel nous pouvions entièrement faire confiance. Quand il y a une dizaine d'années, les exploitants du supermarché ont décidé d'ouvrir un Carrefour un peu à l'extérieur de Bornem, nous avons décidé, vu notre âge, de ne pas relever ce défi et de nous concentrer sur la boucherie De Clippel à Bornem.

VOUS AVEZ RÉSOLUMENT OPTÉ POUR BORNEM ...

Maria : Entretemps, j'avais un peu plus de 70 ans et Arthur en avait 62. Nous n'avons pas regretté une seule minute d'avoir pris la décision de faire de la boucherie De Clippel le petit bijou qu'elle est devenue, avec un grand choix de charcuteries, de salades fraîches maison, de viande fraîche de toute 1ère qualité, sans oublier les plats du jour, les soupes, les desserts, etc. Notre comptoir de plats préparés est une vraie merveille ! Pour la réalisation du magasin, nous sommes allés discuter avec plusieurs installateurs de magasins et nous avons ainsi obtenu différentes adresses de bouchers modernes. Au cours de nos recherches, nous avons pu bavarder avec plusieurs personnes, qui faisaient toutes preuve de beaucoup d'amour du métier et dont nous avons beaucoup appris. Nous les en remercions. Nous avons finalement décidé de travailler avec Bossuyt, qui nous a donné la meilleure solution pour l'espace dont nous disposions et dont nous sommes encore toujours très satisfaits.

PERSONNEL

Maria : Mon mari travaille à plein temps dans la





boucherie. Jusqu'à la crise du coronavirus, je travaillais encore au moins 4 à 5 heures par jour, m'occupant surtout des commandes chez les différents fournisseurs de charcuteries, de vérifier les prix, etc. Nous travaillons avec 2 bouchers à plein temps et depuis plus de 20 ans avec un chef-coq à plein temps. Mon mari fait toutes les salades et quelques charcuteries. Il donne un coup de main là où c'est nécessaire et peut aussi, en cas de besoin, remplacer le chef dans la cuisine. Cela ne pose aucun problème. Nous avons une équipe de 6 vendeuses et faisons appel à 1 ou 2 étudiants.

Mon mari s'occupe de la gestion du personnel avec notre chef-boucher. Nous faisons presque toute la comptabilité à la maison. Nous avons une équipe fantastique et, jusqu'à la crise du coronavirus, nous partions régulièrement ensemble. Notre fille habite en Espagne et notre fils aîné a une Chambre d'Hôtes en France. Nous aimons nous-mêmes beaucoup voyager et partons aussi souvent que nous le pouvons.

LA QUALITÉ EST PRIMORDIALE

Maria : Cela fait maintenant 40 ans que nous sommes connus à Bornem pour le prix et la qualité de nos produits. Au rayon boucherie, nous visons la perfection. Chaque jour qui passe, l'équipe est au service des clients, leur fournissant les produits frais qu'ils recherchent. Afin de pouvoir garantir la meilleure qualité et le meilleur service, nous fabriquons nous-mêmes une grande partie des produits. Chez nous, la créativité est primordiale. Mais si nous misons à fond sur les dernières tendances en matière de développement de produits, les produits traditionnels occupent eux aussi une place de choix dans notre boucherie. Qui n'aime pas une bonne tête pressée, les boudins ou un bon haché maison ?



VIANDE ET CHARCUTERIE

Maria : Dans notre boucherie, le client est certain de la qualité des produits qu'il achète. Tout est pour ainsi dire fait maison et on ne trouve nulle part ailleurs les saveurs de cette boucherie. La viande fraîche est découpée ici dans la maison et les plats préparés sont tous frais du jour. Pour toutes les charcuteries fraîches, nous travaillons exclusivement avec des produits de 1ère qualité. Tout se passe dans notre propre atelier, du désosage et de la découpe à l'emballage sous vide, pour un maintien optimal de la fraîcheur et de la couleur.

Nous avons un comptoir où nous exposons les plats à emporter, avec des classiques comme la moussaka, la sauce spaghetti, les lasagne, des plats pour le four avec du chou-fleur, des asperges ou des épinards, les rouleaux de sole sauce hollandaise, le saumon cuit sauce béarnaise, les anguilles au vert, les spare ribs cuits, des plats chinois, toutes sortes de plats italiens, etc. Il y en a trop pour tous les nommer.

Notre assortiment de viande fraîche et de plats à emporter a pris beaucoup d'extension. Nous proposons à nos clients un grand assortiment de charcuteries et de salades, et les fromages apportent aussi leur petite pierre à l'ensemble.

Dans l'éventail de viande fraîche, nous avons une énorme gamme de viande de bœuf avec aussi des spécialités étrangères, comme l'Irish-Rib-Eye et le Holsteiner. Nous avons également une gamme de viande dry-aged. Pour les autres sortes de viande, nous avons fait une pause en raison de la crise sanitaire. Pour la viande de porc, nous faisons la promotion du Duroc-d'Olives.

OBJECTIF

Maria : La Boucherie De Clippel est synonyme de qualité. Chez nous, le client est encore vraiment roi : il reçoit un service sur mesure. Ici, le contact avec les clients est essentiel, chacun d'entre eux étant servi comme le plus important. Des relations personnelles se sont bâties au fil des ans avec les clients fidèles et l'équipe est parfaitement à même de répondre à tous les souhaits. Beaucoup de clients nous demandent conseil, sur les modes de cuisson, la composition de menus pour des banquets, etc. Il y a une qualité qu'on retrouve toujours chez De Clippel et c'est la passion : la passion pure et simple pour le métier. Tous les matins, chacun d'entre nous est prêt à commencer une nouvelle journée avec énergie et plaisir.



COMMENT ABORDEZ-VOUS LES CONTRÔLES ?

Maria : Nous sommes tellement fiers de notre qualité et de nos produits que nous nous faisons régulièrement contrôler par des inspecteurs indépendants. Un bon rapport de contrôle est le couronnement de notre travail.

Nous faisons vraiment le maximum pour ne fournir que la meilleure qualité à nos clients et c'est pour cela que nous travaillons selon les normes d'hygiène et de contrôle les plus strictes. La sécurité alimentaire est incontournable si nous voulons que notre maison propose des produits aussi sains que délicieux.

RÉTROSPECTIVE

Maria : Nous avons eu des beaux moments et aussi des temps difficiles, mais ce qui est toujours resté, c'est l'amour de ce que nous faisons. Quand votre travail est devenu votre hobby, vous faites partie des gens heureux.

Au fil des ans, il n'y a pas eu tellement de changements. Il y a plus d'inspections et plus de paperasse. Tout est peut-être devenu un peu plus difficile, mais après tant d'années, tout vient progressivement et on s'adapte.

Les clients savent ce qu'ils veulent et en savent beaucoup plus que dans le temps. Ils osent de temps en temps préparer quelque chose de spécial. Les nombreux programmes culinaires à la TV y ont certainement contribué mais c'est très bien, parce que cela oblige le boucher à chaque fois relever le défi et à essayer de nouvelles choses.

Comment vois-tu l'avenir de la boucherie ?

Maria : Boucher est un beau métier mais aussi un métier exigeant. Il faut le faire avec cœur et âme, sinon on n'y arrive pas. Pour moi, de préférence en couple, s'accordant l'un avec l'autre, comme je l'ai toujours connu. Pour les jeunes, il y a certainement encore un avenir dans la boucherie mais ils doivent bien se rendre compte que ce n'est pas un boulot de 9 à 17 heures.

IMPACT DU CORONAVIRUS

Maria : La crise du coronavirus n'a certainement pas fait dimi-

nuer les ventes au magasin, mais tout se passe différemment que d'habitude. Les clients achètent plus pour 2 à 3 jours ou font les courses pour quelqu'un d'autre.

Jusqu'au 15 mars, je travaillais encore 4 à 5 heures par jour.

Entretemps, le coronavirus a réduit tout cela. Nous avons décidé, entre autres parce que nous devenons plus âgés, de fermer aussi le mercredi. Nous avons ainsi 2 jours pour faire la paperasse ou pour un peu nous relaxer et quand cela ira mieux, aller au restaurant.

Même si les ventes se passent très bien, nous avons quand même choisi, en ces temps de crise sanitaire, de faire moins travailler les filles. De cette manière, nous ne devons mettre personne en interruption temporaire de travail. Nous prenons toutes les mesures de précaution possibles et ne laissons pour l'instant entrer que 3 clients à la fois dans le magasin.

Allons-nous encore longtemps continuer ? Qui sait. Nous avons bien sûr des enfants, mais pas de successeurs, même chez les petits-enfants. Dommage !





Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Contrôle de l'AFSCA sur les retraits du marché et les rappels de produits non-conformes auprès du consommateur

La surveillance de la chaîne alimentaire et la protection de la santé du consommateur sont les tâches principales de l'AFSCA. C'est pourquoi l'AFSCA investit autant dans les contrôles de retraits du marché et de rappels de produits. Ces contrôles se concentrent sur la transmission d'informations à travers la chaîne alimentaire et sur les mesures prises par les établissements à tous les niveaux.

En 2019, concernant les notifications de produits non conformes avec livraison depuis une entreprise belge, les clients ont été contrôlés de manière aléatoire par l'AFSCA dans chaque ULC. Des contrôles ont également été effectués, en cas de livraisons directes par des firmes étrangères, auprès de leurs clients professionnels en Belgique. Ces contrôles sont payants. Lors d'un contrôle, une série de questions standard est posée à l'entreprise concernée :

- l'entreprise a-t-elle été informée par son fournisseur de la non-conformité des produits en question ?
- si oui, qu'a fait l'opérateur de ces informations et quelles mesures a-t-il prises ?
- des produits concernés sont-ils encore présents dans le magasin ou les espaces de stockage ?
- l'entreprise a-t-elle informé ses clients B2B et comment peut-elle le démontrer ?

Depuis le 1er mars 2020, afin d'harmoniser davantage les contrôles à travers l'ensemble de la chaîne, les contrôles sont réalisés à l'aide de la check-list « *Contrôle ciblé de la bonne exécution d'un retrait du marché et/ou d'un rappel de produit non conforme (CL 3544)* ». Celle-ci est disponible sur le site Internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Check-lists « Inspections ».

Lors de plusieurs contrôles en 2019, il est apparu que les entreprises actives dans le secteur de la distribution étaient bel et bien au courant des retraits du marché et/ou des rappels de produits, mais que certaines n'avaient pas pris les mesures nécessaires. Les produits non conformes étaient toujours présents dans le magasin ou dans le stock (notamment parce que le responsable était au courant mais pas le personnel, que d'autres produits que les produits non conformes avaient été retirés des rayons ou que le mail avait été reçu par un responsable qui n'était pas présent), il n'y avait pas d'affiche accrochée et/ou les clients B2B n'avaient pas été informés. Les contrôles de l'AFSCA ont donc conduit à un résultat défavorable.

Cependant, lorsque les entreprises ont déclaré qu'elles n'étaient pas informées par leur fournisseur, une enquête plus approfondie a été menée chez ledit fournisseur afin d'identifier le responsable du manquement.

Il est apparu qu'il y avait plusieurs causes à l'origine du problème : le fournisseur avait essayé en vain de contacter l'entreprise par téléphone, l'e-mail du fournisseur avait atterri dans la boîte « SPAM », l'adresse e-mail utilisée était erronée, le fournisseur avait informé une autre succursale, l'entreprise n'était plus cliente...

Ce sont là autant d'exemples pratiques illustrant comment la traçabilité, à cause d'une communication défectueuse entre le fournisseur et une entreprise du secteur de la distribution, n'est pas toujours garantie.

L'AFSCA continue d'investir dans les contrôles ciblés sur la bonne exécution d'un retrait du marché et/ou d'un rappel de produits non conformes et demande aux exploitations, entreprises, firmes... de prêter davantage attention à la traçabilité en générale et à celle de ses produits non conformes en particulier. Cette traçabilité doit être garantie tant en magasin qu'entre les entreprises et demande l'investissement nécessaire, y compris en ce qui concerne l'information du consommateur via un

communiqué de presse, une affiche accrochée dans le point de vente et une communication sur le site Internet.



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

SOLUTIONS-TAMPONS PH POUR PRODUITS ARTISANAUX ET TOUS PRODUITS MAISON

Pour info complète et application pratique avec pH-mètre :
Info@ph-liquid.com : cliquer sur bannière 1 et logo Boucherie Belge



Tampon pH:
5,2 - 5,4 max.



Tampon pH:
5,2 - 5,4 max.



Tampon pH:
5,2 - 5,4 max.



Tampon pH:
6,2 - 6,4 max.



Tampon pH:
6,2 - 6,4 max.



Tampon pH:
6.2 - 6.4 max.

Normes directrices internationales pour les valeurs de pH finales avec sirop de glucose tampon Clean Label pour toutes les charcuteries fraîches, préparées et cuites.

Utilisation de sirop de glucose tampon Clean Label pour toutes valeurs de pH 1%/100 kg de haché frais, pH de 5,4
 Utilisation de sirop de glucose tampon Clean Label pour toutes valeurs de pH 1,5%/100 kg de haché frais, pH de 5,1

Voor de eerste maal in de vleeswereld: publicatie van buffertabellen.

	PRODUITS	MIN. – MAX.
Code tampon 1	Salami	Tampon pH 4,8 – 5,1
Code tampon 2	Salaisons	Tampon pH 5,3 – 5,6
Code tampon 3	Produits cuits : saucisse de viande	Tampon pH 5,9 – 6,2
Code tampon 4	Produits cuits à base de foie	Tampon pH 5,9 – 6,2
Code tampon 5	Toutes préparations de jambon cuites	Tampon pH 5,9 – 6,2
Code tampon 6	Conserves	Tampon pH 6 – 6,2
Code tampon 7	Toutes préparations à base de haché frais et saucisses à rôtir	Tampon pH 5,4 – 5,6

Le sirop de glucose tampon Clean Label répond aux conditions suivantes :

1. Complètement exempt de numéros E ;
2. Complètement exempt d'allergènes ;
3. Complètement exempt de pesticides ;
4. Non génétiquement modifié ;
5. Exempt de gluten ;
6. Exempt d'ingrédients animaux ;
7. Composé à base d'extraits de fruits, de plantes et d'herbes 100% naturels sur porteur de sirop de glucose et de fructose.

Plus d'information sur les applications pratiques sur www.ph-liquid.com.
 Cliquer sur la bannière 1 et sur le logo de « La Boucherie Belge » : aperçu total d'analyses.



www.ph-liquid.com

COMMANDE EN LIGNE

Certainement le meilleur système naturel de tampon pH pour tous les produits frais, préparés et artisanaux à base de viande et de foie.

Prix usine Sirop de glucose tampon Clean Label :

Tambours 5 kg : 6,75 €/kg (emballage 2 tambours par boîte de 10 kg).

Tambours 25 kg : 6,50 €/kg.

Les commandes en ligne passées sur info@ph-liquid.com sont livrées dans les 36 h. en Belgique, dans les 48 h. aux Pays-Bas, livraison franco de port via Bpost ou PostNL.

PS : Un échantillon d'1 kg vous est envoyé gratuitement via demande en ligne.

Pour commandes : info@ph-liquid.com

www.ph-liquid.com

Disponible chez JOBO : info@jobo.be



5KG



25KG

Bon à savoir en ces temps de crise sanitaire... SÉCURITÉ BACTÉRIOLOGIQUE DANS LA FABRICATION DU JAMBON CRU



Les techniques de conservation de la viande remontent à la nuit des temps, à 4 millénaires. Elles permettent depuis toujours de conserver la précieuse denrée qu'est la viande pour les périodes de disette ... et d'en faire le commerce. Dans nos régions, une des premières de ces techniques a été le salage (à sec) et le séchage de morceaux de viande, de jambons par exemple. Une technique encore toujours appliquée de nos jours, et ayant permis au fil des ans de fabriquer des salaisons de 1ère qualité, comme le Prosciutto di Parma, le Jamón Iberico, le Jambon de Bayonne, le Jambon de Jinhua ou ... notre Jambon d'Ardenne.

Quel que soit le lieu de production, la réussite de la fabrication repose sur l'utilisation de matières premières de qualité supérieure et sur le savoir-faire du fabricant. D'un point de vue scientifique, la conservation de ces produits repose sur le pH bas de la matière première bactériologiquement irréprochable, la température initiale basse et la baisse de l'activité d'eau par suite de l'absorption de sel pendant le salage à sec et de la perte d'eau pendant le séchage qui suit (voir figure principe conservation). Finalement, la valeur d' a_w basse est le seul critère sur lequel repose la stabilité microbienne et cette valeur est déterminée par l'absorption de sel, la perte d'eau et la répartition de ces matières pendant le salage, la pénétration du sel et le séchage qui suit. Par rapport à la stabilité bactériologique, il est important de faire remarquer que pendant le salage, etc., du NaCl s'est accumulé dans les zones charnues du bord et qu'à partir de là, il ne se diffuse que lentement à travers tout le jambon.

Cela signifie que la croissance des micro-organismes est bien réprimée à proximité de la surface mais que les parties situées plus profondément restent relativement longtemps non protégées (plusieurs semaines). Les jambons subissent donc toujours une putréfaction à partir de l'intérieur. La stabilisation bactériologique de ces produits repose dès lors sur le maintien d'activités d'eau basses ($a_w \leq 0.90$) près du bord du produit tout au

long de la fabrication (salage, pénétration et séchage), et ce à partir de matières premières de qualité bactériologique irréprochable.

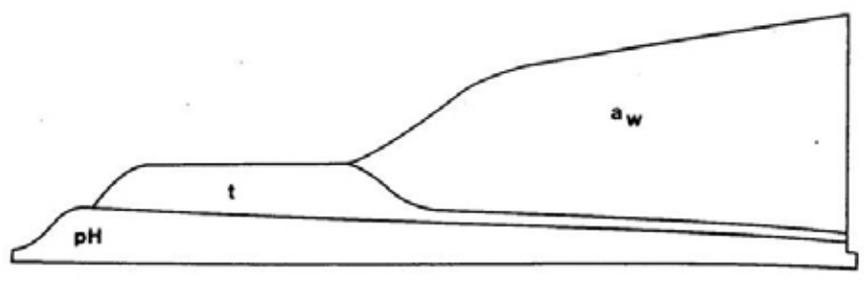
Voici encore quelques informations en ce qui concerne :

SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Il est important de partir de matières premières de qualité irréprochable. Pour obtenir un produit fini stable, il convient

Principe verduurzamen:

Horde: pH, t, a_w



de maintenir le nombre initial de micro-organismes à un niveau aussi bas que possible, ce qui n'est réalisable qu'en respectant les mesures d'hygiène nécessaires pendant l'abattage et les opérations qui s'ensuivent.

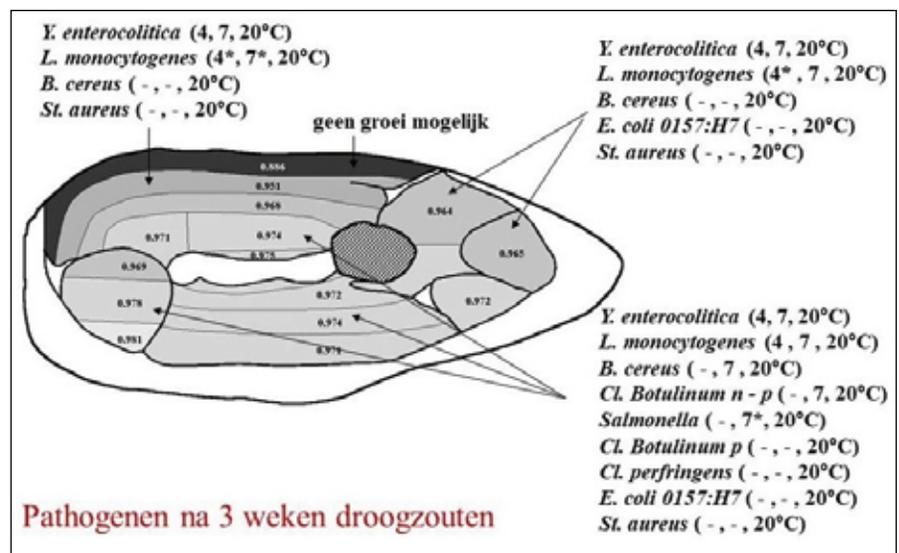
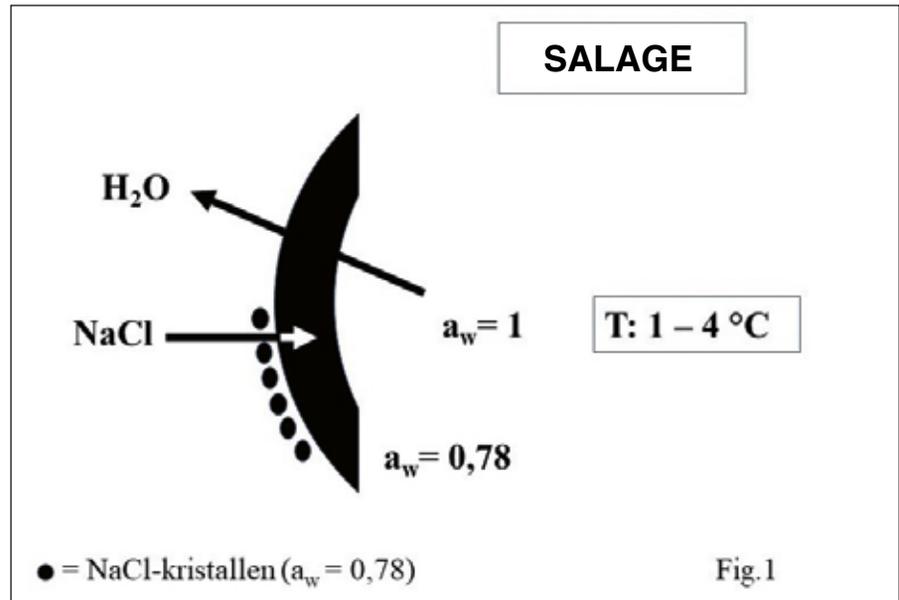
Pour y arriver, il est important :

- de partir de la viande d'animaux sains et bien reposés ;
- que les carcasses soient réfrigérées le plus rapidement possible après l'abattage, le mieux étant d'atteindre une température à cœur de 1-4 °C dans les 24 h. Avant le salage, on peut alors encore conserver les jambons pendant 3 à 4 jours à une température de 1-4°C ;
- d'utiliser une viande dont le pH est inférieur à 5,8 24 h. après l'abattage. Une viande DFD n'est absolument pas utilisable ici ;
- que les morceaux de viande soient (selon la découpe) découpés de manière lisse. Il faut éviter les entailles et les irrégularités à la surface de la viande : c'est par là que les micro-organismes peuvent pénétrer profondément dans le morceau de viande. L'application de thermosondes, d'électrodes de pH, ... est déconseillée ;
- avec les jambons à l'os, d'enlever autant que possible l'os de la hanche sans faire d'entailles profondes ;
- d'enlever autant que possible les restes de sang des veines pour éviter les contaminations bactériologiques initiales.

SALAGE

La méthode classique est d'enduire les morceaux de viande maigres de gros sel de cuisine ou de sel marin. Les jambons sont placés individuellement sur le côté lard/couenne sur des plats ou empilés les uns sur les autres, de manière à ce que le liquide qui s'en écoule puisse facilement être drainé. Étant donné que les jambons du dessous sont plus en contact avec la saumure qui a coulé et peuvent donc absorber plus de sel, il faut régulièrement retourner les piles. Il y a parfois un 2^{ème} tour de salage à sec dans la même semaine, cette fois avec du sel plus fin. Il faut absolument maintenir la température à un niveau bas (1 - 4°C) pendant cette phase, qui est la phase la plus critique sur le plan microbien.

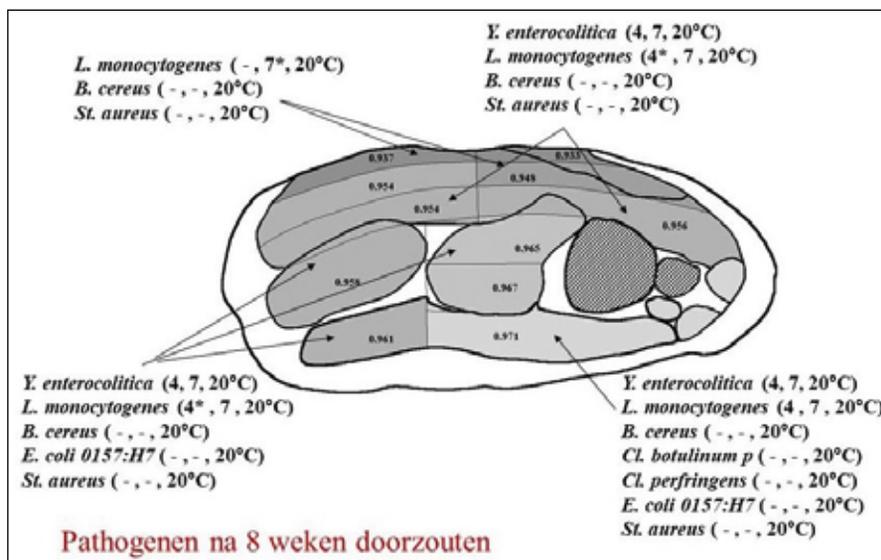
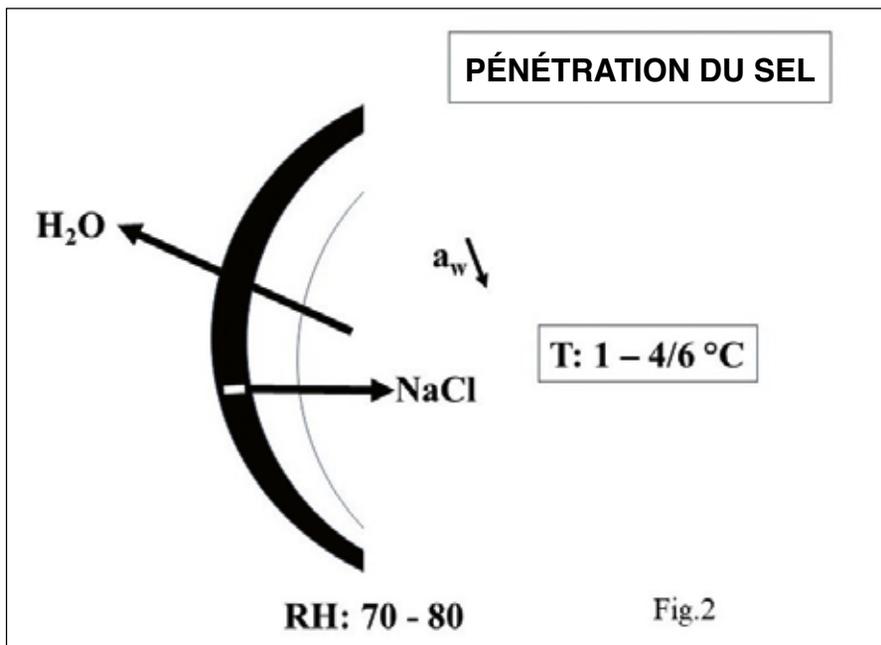
En effectuant le salage dans des conditions séchantes, on maintient pendant toute la période du salage une valeur a_w



basse ($a_w \leq 0,9$) dans la partie près du bord des jambons (voir fig.1). Idéalement, on maintiendra pendant les premiers jours une humidité relative de l'air assez élevée dans l'espace de salage (75-90 % d'HR), et ce pour qu'il y ait suffisamment de liquide disponible à la surface de la viande pour la dissolution du sel. Les surfaces de viande sèches sont absolument à éviter pendant cette phase de la fabrication ! Pour la suite du salage, on règle un niveau plus bas d'humidité de l'air (70-80 % d'HR), pour faire évaporer l'humidité superflue et obtenir des solutions salines saturées ($a_w \sim 0,78$) à la surface des morceaux de viande. Donc à sécher de manière douce, ce qui dans la pratique est souvent réglé avec le séchage alternatif (2 temps avec/1 temps sans). Le séchage à sec est maintenu aussi longtemps (± 1 mois) qu'il y a 50 g de NaCl absorbés par kg de jambon. Ceci est juste suffisant pour exclure la putréfaction

(min. 4,5 % de sel) et obtenir un produit organoleptiquement acceptable (pas trop salé) après le séchage. À partir de 6% de sel sur le poids initial, le produit fini est généralement considéré comme trop salé.

Il faut noter que l'activité d'eau baisse déjà pendant le salage etc., en tout cas dans le bord extérieur des jambons. Dans le reste des morceaux de viande, la valeur d' a_w reste pratiquement la même que dans la viande fraîche. La figure ci-dessous donne un aperçu d'un jambon après 3 semaines de salage à sec. Dans le bord extérieur, la valeur d' a_w est alors de 0,886. Avec une telle activité d'eau, il n'y a plus de croissance de pathogènes possible. Sur le côté du dessus, il se forme alors une barrière avec une valeur d' a_w abaissée, qui freine la pénétration des micro-organismes. Sur les autres côtés, la pénétration des micro-organismes est évitée par la présence de la couche de



couenne et du lard. Dans les autres parties, les conditions de croissance restent très favorables. Les germes qui y sont éventuellement présents peuvent continuer à se développer sans être freinés. D'où la nécessité d'y maintenir une basse température (1-4°C) pendant cette phase de production.

PÉNÉTRATION DU SEL

Après l'absorption du sel, il s'ensuit une période ± longue de "post-saumurage" dans un espace de séchage bien climatisé. Le séchage proprement dit est donc déjà lancé pendant la pénétration du sel et ce dans des conditions froides (1-4/6°C) et avec une humidité relative de l'air de ± 75 %. Il est conseillé de ne pas dépasser les 80 % d'HR, pour limiter la prolifération des micro-organismes xérophiles sur la surface des jambons. Pendant la pénétration du sel, il se pro-

duit un équilibrage des concentrations de sel et de liquide (fig. 2). Dans le bord, il se produit de ce fait une certaine hausse de la valeur d' a_w .

L'influence que cela a sur les possibilités de croissance des pathogènes est illustrée dans la figure ci-dessous. Dans la zone du bord extérieur, où l'activité d'eau est montée jusqu'à 0,937, il y a maintenant une croissance possible de *B. cereus*, *L. monocytogenes* et *St. aureus*. Certes pas à 4°C. Il est de ce fait généralement conseillé de laisser le sel se répartir à une température de 1 à 4 °C. Comparativement au stade du salage, l'activité d'eau au cœur du jambon a déjà un peu baissé après la pénétration du sel. Un certain nombre de pathogènes peuvent toutefois continuer à se développer. À 4°C, ce sont surtout *Y. enterocolitica* et *L. monocytogenes* qui sont importants. À 20°C, avec certaines

valeurs d' a_w , les pathogènes qui peuvent encore se développer sont : *Y. enterocolitica*, *L. monocytogenes*, *B. cereus*, *C. botulinum*, *C. perfringens*, *E. coli* et *St. aureus*. Vu les conditions de croissance relativement favorables, il se déclenche pendant cette période la formation des arômes. Dans un environnement interne encore relativement humide, il règne alors une activité protéolytique et lipolytique considérable.

En règle générale, le "post-saumurage" prend 2 à 3 mois. Il s'est alors formé une barrière bactériologique suffisamment sûre dans les zones périphériques pour pouvoir amener les produits à des températures plus élevées pour la suite du séchage et de la maturation de la viande.

LAVAGE

Comme le cœur du produit n'est pas encore tout à fait stabilisé, le lavage qui précède le séchage doit rester limité à un traitement bref et superficiel. On n'applique donc généralement plus l'opération où le sel des zones périphériques est lessivé et du liquide amené, permettant d'éviter d'avoir à nouveau des valeurs a_w élevées assez profondément dans le produit.

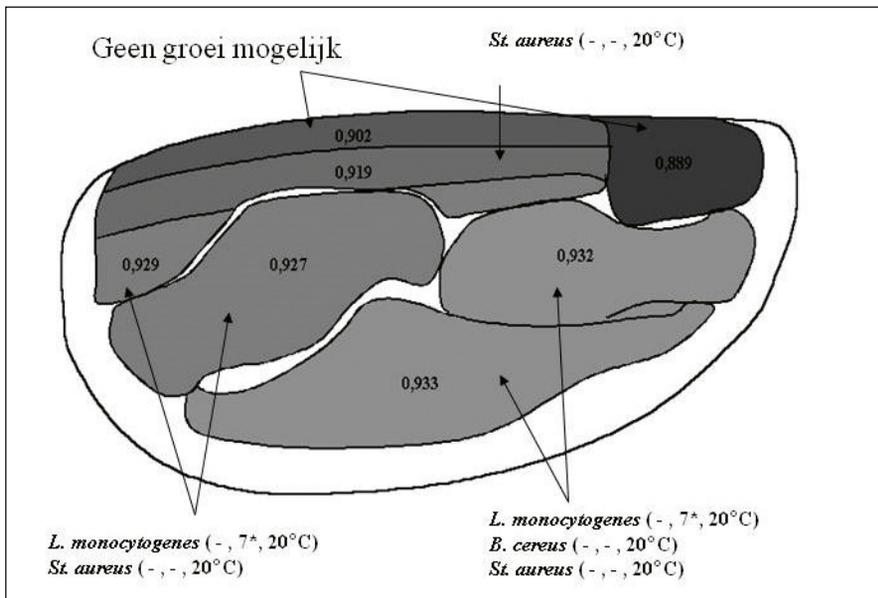
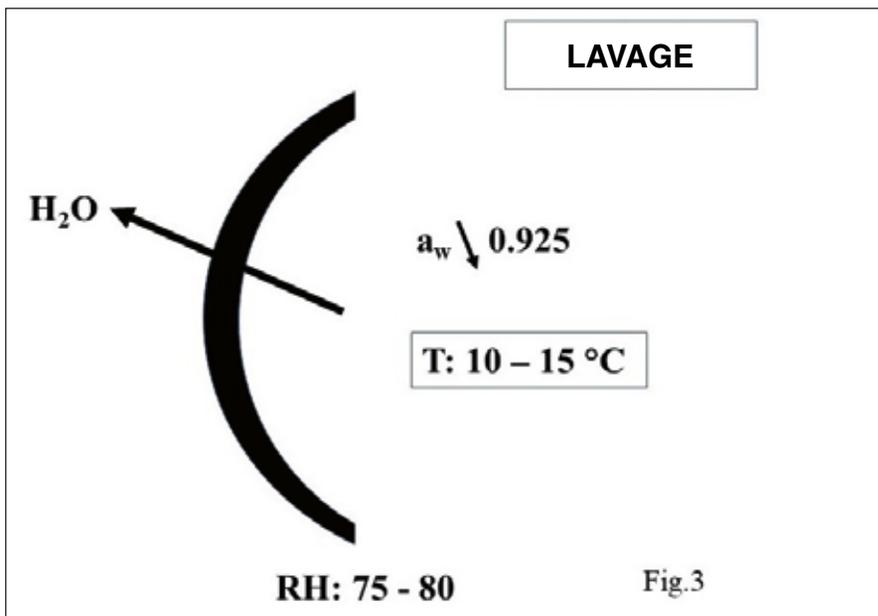
SÉCHAGE RAPIDE ET FUMAGE

Après le lavage (avec de l'eau relativement chaude !), la surface est rapidement reséchée, à température élevée (<20°C), avec une vitesse de vent élevée et une humidité relative de l'air basse (p.ex. 50-60% d'HR), un traitement qui est terminé dans les 12 h. ou en 1 journée.

Pour éviter une croissance trop forte des levures et des moisissures sur la surface des morceaux de viande pendant le séchage, les jambons sont souvent encore fumés. Quand le fumage suit le lavage et le séchage, il est effectué avec des humidités relatives de l'air assez élevées (80-85%) et à des températures élevées (p.ex. 18°C), afin de pouvoir, dans des conditions suffisamment humides, obtenir une bonne répartition des composés de fumage (bactéricides !) sur le produit sans créer des bords fumés ou secs.

SÉCHAGE (MATURATION)

La suite du séchage peut alors, pour des raisons de formation de la couleur et du goût, se faire à des températures relativement élevées (10 - 15°C) et avec une humidité relative comprise entre 75 et 80 % (voir fig.3). Les stades initiaux du séchage, quand les jambons sont amenés à une température plus élevée, sont critiques, et ce pas seulement par rapport au développement de pathogènes. Toutes sortes de micro-organismes, dont des



entérobactériacées et des bactéries d'acide lactique, sont, dans ces conditions, encore toujours à même de se développer, certainement s'ils peuvent supporter des conditions facultativement anaérobies. Il est dès lors généralement admis que la putréfaction apparaît pendant cette phase de la fabrication et qu'elle se manifeste dans les parties plus profondes de la viande (autour du fémur).

Pendant le séchage, les valeurs a_w continuent à diminuer lentement. La figure ci-dessous donne un aperçu de la stabilité bactériologique après 6 mois de séchage (= produit fini). Après 3 mois de séchage, les valeurs a_w varient de 0,915 au bord à 0,949 au cœur du produit. En fait, à ce moment-là, les jambons ne sont pas encore stables bactériologiquement ! Ce n'est qu'après 6 mois de séchage que l'activité d'eau a évolué jusqu'à un gra-

dient de 0,887 à 0,928. Dans de telles conditions, seuls *St. aureus*, *B. cereus* et *L. monocytogenes* sont encore en mesure de se multiplier au cœur du jambon et ce seulement à des températures plus élevées (20 °C). Il est dès lors admis qu'une stabilité complète n'est obtenue que quand l'activité d'eau est inférieure à 0,925 à travers tout le produit. Avec des jambons à l'os, cette situation n'est atteinte qu'après au maximum 6 mois de temps total de production.

NETTOYAGE

C'est également pour des raisons de goût que le salage et le séchage se déroulent avec l'os dans le jambon. Ce n'est que quand les jambons sont prêts qu'ils sont désossés, nettoyés, mis en forme et emballés ou découpés de manière adéquate. Étant donné qu'à température ambiante (20°C), *L. mono-*

cytogenes et *S. aureus* peuvent encore se développer, la réfrigération est à nouveau nécessaire à partir de ce moment-là.

CONSIDÉRATIONS FINALES

En dehors des pathogènes, un grand nombre de micro-organismes peuvent encore se développer pendant les différentes phases de la fabrication. Il est généralement admis que ce sont surtout les bactéries Gram-négatives qui sont responsables de la putréfaction des salaisons. Les coupables n°1 sont les *Entérobactériacées* (protéolytiques), abondamment présentes dans/sur la couenne des jambons ! Ces organismes facultativement anaérobies peuvent en effet se développer en cours de fabrication dans les parties plus profondes des morceaux de viande, au moment où la concentration en sel y est encore basse, ce qui peut être le cas avec une pénétration du sel à une température trop élevée et/ou avec un séchage démarré trop tôt (quand la température est également relevée !). Pendant la suite de la fabrication, ces organismes disparaissent en grande partie, ce qui fait que le nombre de coliformes qu'on peut retrouver dans les produits finis est bas. Même ceux qui tolèrent le mieux le sel comme *Hafnia alvei* et *Serratia liquefaciens* disparaissent alors tout à fait.

Seuls les staphylocoques et les microcoques peuvent survivre dans les jambons finis. Mais concernant ces derniers, on admet qu'en cours de fabrication, ils contribuent à la formation de la couleur du produit et qu'en raison de leur caractère lipolytique, ils contribuent plutôt au développement du goût qu'à la putréfaction du produit fini.

Notons à ce sujet que les bactéries d'acide lactique (e.a. *Lactobacillus*, *Leuconostoc* et *Streptocoques fécaux* ou non) ne peuvent pas non plus se maintenir dans des produits de longue conservation ($a_w \leq 0,925$) comme p.ex. les jambons à l'os. De telles salaisons ne surissent pas non plus pendant le vieillissement et/ou le stockage emballé. Le nombre de bactéries d'acide lactique, tout comme d'ailleurs le nombre de levures et de moisissures, est dès lors très bas dans ces charcuteries. Ce qui ne peut pas être dit des produits à faible salage.

Les idées de recette suivront dans une prochaine édition de la BB ... !
Regardez aussi les petits films sur www.bb-bb.be



LE WAGYU BELGE

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

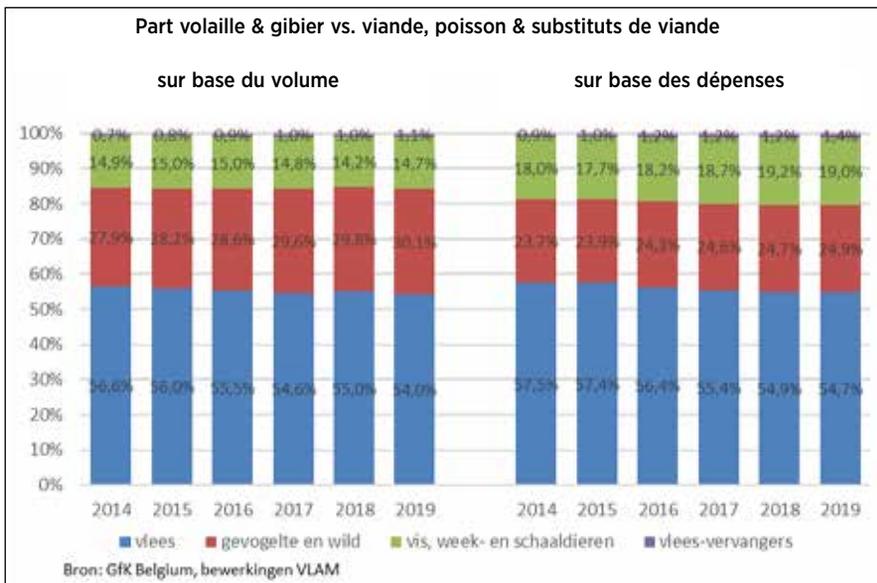


Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

Le marché de la volaille est stable

Le marché de la volaille est un marché stable. La part de la volaille et du gibier dans le panier 'viande, poisson et substituts de viande' continue toutefois à augmenter chaque année. Cette augmentation est surtout due à la baisse de consommation de la viande rouge. La consommation à domicile des substituts de viande a augmenté en 2019, mais avec ses 1,1%, cela reste une petite catégorie. La part de la volaille et du gibier est la plus élevée en Flandre et chez les jeunes isolés et les ménages avec enfants. Dans la catégorie du poulet, l'importance du poulet en morceaux et du poulet transformé continue à augmenter au détriment du poulet entier. La part du poulet bio baisse après une pointe en 2018. DIS 1 (hypermarchés et supermarchés classiques) reste le canal d'achat le plus important devant le hard discount. C'est ce qu'a noté le bureau d'étude de marché GfK Belgium, chargé par le VLAM de suivre le comportement d'achat de produits frais pour la consommation à domicile de 5000 ménages belges.



cependant diminué d'1 € pour arriver à 75 € par personne. L'intérêt pour la volaille de qualité biologique a baissé l'an passé : le poulet bio représente maintenant 1,5% du volume.

CROISSANCE DE LA PART DE LA VOLAILLE DANS LE PANIER VIANDE, POISSON, VOLAILLE ET SUBSTITUTS DE VIANDE

La part de volume de la volaille et du gibier dans le panier 'viande, poisson et volaille' continue à augmenter d'année en année, s'élevant maintenant à plus de 30%. En termes de valeur, la volaille a ¼ de ce marché en mains. La viande reste en tête, prenant plus de la moitié du volume à son compte. La catégorie 'poisson, mollusques et crustacés' représente 14,7% du volume et 19% de la valeur. La part des substituts de viande reste limitée à 1,1% du volume dans ce panier.

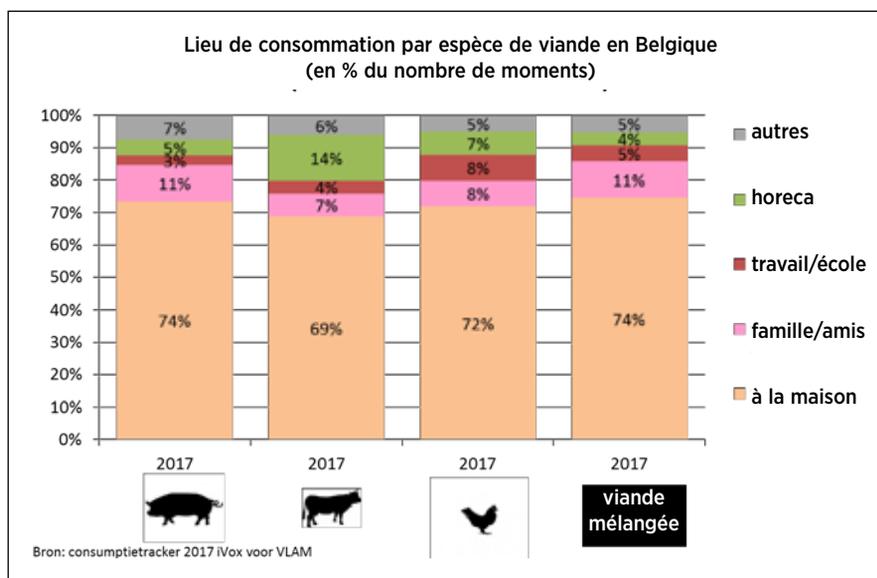
La part de la volaille et du gibier est la plus élevée en Flandre (32%) et chez les jeunes isolés (36%) et les ménages avec enfants (32%).

LA TENDANCE À LA COMMODITÉ SE POURSUIT AU RAYON POULET

La part du poulet entier frais à rôtir au rayon poulet a baissé de 22% en 2008 à 12% l'an passé. Le poulet surgelé est également sous pression, sa part ayant été réduite à 10%. Le consommateur est de plus en plus à la recherche de commodité dans ses achats de frais. Plus de ¾ des achats de poulet consistent en poulet transformé et découpé. Il y a 10 ans, cela ne faisait que les ⅔. La poule à bouillir a presque totalement disparu du rayon avec une part de seulement 0,4%.

LE POULET SE VEND SURTOUT DANS LES HYPER- ET SUPERMARCHÉS DE DIS 1

En 2019, il y a eu peu de modifications



LES ACHATS DE POULET SONT STABLES

Le marché belge de la volaille est dominé par le poulet. En 2019, le Belge a acheté 7,9 kg de poulet pour 0,9 kg de dinde et seulement 230 gr d'autres volailles. La part du poulet dans la catégorie 'volaille' reste, avec ses 87%, à un très haut niveau. À terme, la dinde est la perdante, voyant sa part réduite de

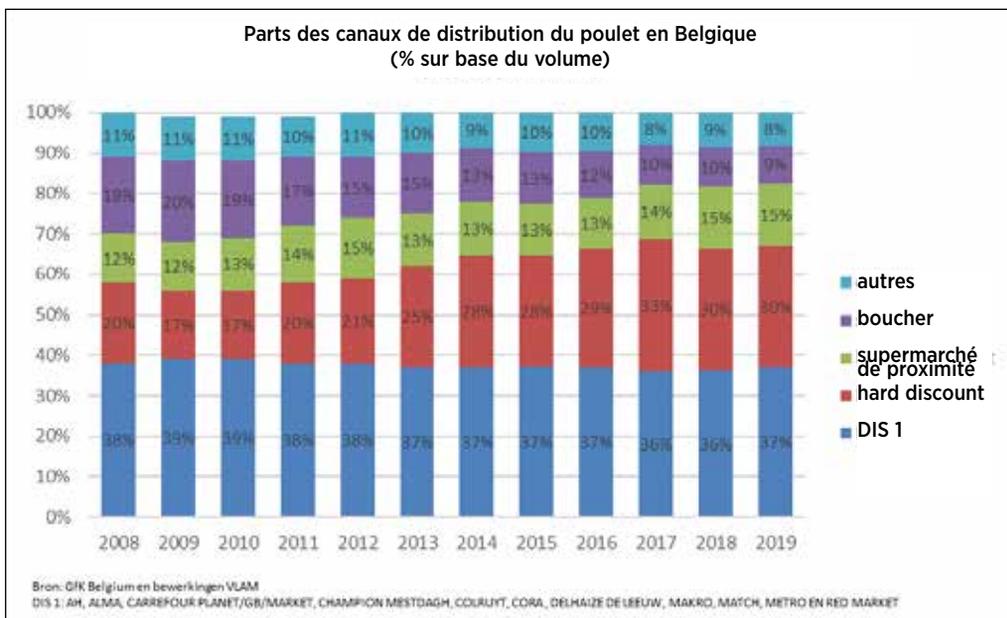
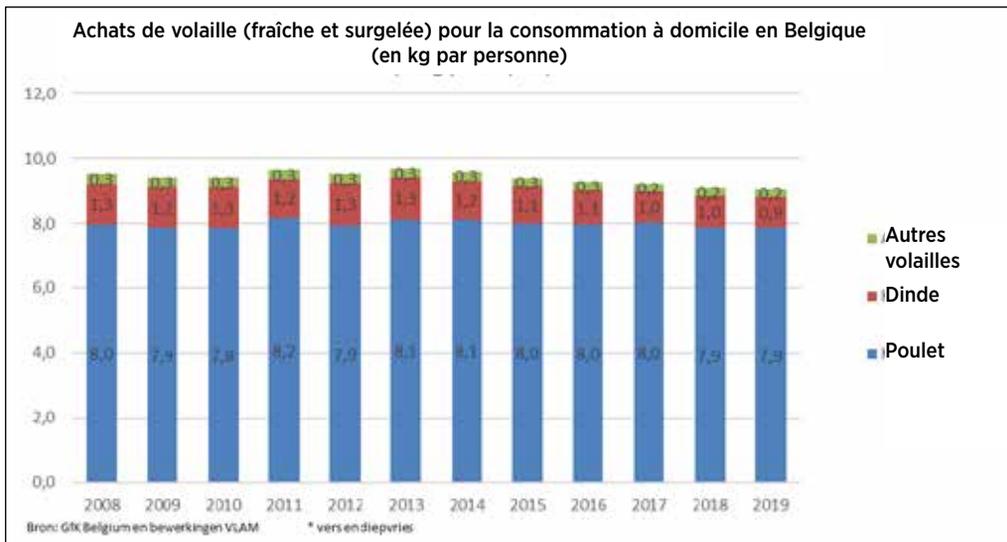
13 à 10%. Avec 3% de part de marché, le segment 'autres volailles' est très petit. Les achats de poulet et de viande de poulet sont restés stables l'an passé.

Pour la fréquence d'achat de la volaille, on enregistre un statu quo avec 21 fois par an. Avec 95%, le nombre d'acheteurs de poulet reste à un niveau élevé. Les dépenses pour la volaille ont

au niveau des canaux de distribution. DIS 1, les hypermarchés et les supermarchés classiques comme Carrefour, Colruyt et Delhaize, reste le leader du marché pour le poulet, avec 37% de part de marché. A la 2ème place, on trouve le hard discount (Aldi et Lidl) avec une part de marché stable de 30%, suivi du supermarché de proximité (15%). Le commerce spécialisé (boucher et volailler) est le grand perdant à long terme, sa part de marché ayant sérieusement baissé de 19% en 2008 à 9% en 2019.

LA CONSOMMATION À DOMICILE EST LA NORME

Le domicile est et reste le principal lieu de consommation pour l'alimentation en général et la viande et la volaille en particulier. Du nombre total de lieux de consommation, 2/3 se déroulent à la maison. Pour la viande et la volaille, cette proportion est même de 3/4. Exception à la règle : la viande de bœuf, qui est consommée un peu moins souvent à la maison et un peu plus souvent au restaurant que les autres espèces de viande. 8% des moments de consommation avec de la volaille se déroulent dans la famille et chez des amis et 8% également sur le lieu de travail et à l'école. Suivent alors les établissements horeca classiques (7%) et les 'autres' (5%). Parmi les 'autres', il y a les salles de fêtes, les parcs d'attraction et les restaurants de type Ikea. La viande de porc et la viande mélangée (e.a. haché) sont relativement plus des produits consommés à la maison.



Notre nouveau magasin donne nos clients plus d'envie d'acheter.

Boucherie Vangramberen, Boutersem

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE





Quelles sont les solutions pour éliminer le COVID-19 des surfaces ?

Le coronavirus : un virus enveloppé

Le SRAS-CoV-2, le virus responsable de l'épidémie de COVID-19, fait partie du groupe des virus enveloppés, comme le virus de la grippe H1N1. Ces virus possèdent donc une enveloppe (aussi appelée double couche lipidique) ayant une double fonction. D'une part, elle protège le matériel génétique du virus. D'autre part, elle constitue un support sur lequel sont fixées des protéines en formes de pointes (clé d'accès pour pénétrer dans une cellule hôte et s'y répliquer).

Les virus ont été catégorisés en 3 classes selon la présence d'une enveloppe lipidique et la taille du virion, qui conditionnent leur sensibilité aux agents chimiques (Maris, 1995) :

- Les virus enveloppés (Virus Herpes, Virus de l'Immunodéficience humaine, Virus de l'hépatite B, Corona virus, Cytomégalovirus).
 - Classe A : virus contenant des lipides.
- Les virus nus (Entérovirus, Virus de l'Hépatite A, Adénovirus, Rotavirus, Parvovirus)
 - Classe B : petits virus (20 à 30 nm de diamètre), sans contenu lipidique (non enveloppés)
 - Classe C : autres virus (de plus grande taille), sans contenu lipidique (non enveloppés) (pas d'exemple dans les virus traités par cette saisine).

Selon le rapport de la FAO « Preparing for highly pathogenic avian influenza » (Martin et al., 2009): « les virus à enveloppes sont très sensibles aux détergents, qui détruisent l'enveloppe lipidique externe du virus. Par conséquent, le lavage des surfaces contaminées doit toujours être effectué avec des détergents (eau savonneuse) ou des désinfectants spécifiques ».

Le détergent

Les propriétés physico-chimiques des molécules d'un détergent permettent de désactiver le SARS CoV-2. Le détergent agit efficacement sur la partie la plus sensible du virus : son enveloppe (la double couche lipidique). Cette membrane est vulnérable face au détergent, car elle est simplement composée de lipides. Grâce aux tensio-actifs, les détergents dissolvent la double couche de lipides et désactive le virus.

Le détergent enzymatique

Les enzymes sont utilisées pour éliminer les matières organiques et les salissures des surfaces à décontaminer (telles que les protéines, lipides, sucres, etc.) afin de rendre les microorganismes plus accessibles aux molécules actives pour leur élimination. Un détergent contenant des enzymes a des caractéristiques permettant d'augmenter l'action des détergents (Tsiaprazi-Stamou et al., 2019).

Les désinfectants

Un désinfectant présentant au moins 70 % d'alcool dégrade les protéines qui sont fixées sur l'enveloppe du virus. Il agit également sur la double couche lipidique en affaiblissant la cohésion de la membrane, car l'alcool est moins « repoussant » que l'eau vis-à-vis de cette enveloppe. Par ailleurs ils existent, tout une gamme de désinfectant aux propriétés virucide à base d'acide peracétique, hypochlorite de sodium ou encore peroxyde d'hydrogène.

L'OMS a récemment édité un rapport synthétisant toutes les actions à mettre en œuvre pour lutter contre le COVID 19 dans les entreprises du secteur agro-alimentaires (WHO, 2020). Il est notamment recommandé que le matériel, les locaux et les surfaces doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés via des produits appropriés en respectant les procédures d'utilisation (temps d'action et température).

En conclusion, le respect des procédures de mise en œuvre, l'augmentation de la fréquence et le choix des produits adéquats permettent d'assurer un nettoyage et une désinfection des surfaces dans la lutte contre le COVID 19.



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

Sources

- Kampf, G., Todt, D., Pfaender, S., and Steinmann, E. (2020). Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. *J. Hosp. Infect.* 104, 246–251. doi:10.1016/j.jhin.2020.01.022.
- Martin, V., Forman, J., and Lubroth, J. (2009). Preparing for highly pathogenic avian influenza. , ed. Animal Production and Health Division Rome: FAO Available at: <http://www.fao.org/3/a-i0808e.pdf>.
- Tsiaprazi-Stamou, A., Monfort, I. Y., Romani, A. M., Bakalis, S., and Gkatzionis, K. (2019). The synergistic effect of enzymatic detergents on biofilm cleaning from different surfaces. *Biofouling* 35, 883–899. doi:10.1080/08927014.2019.1666108.
- WHO (2020). COVID-19 and food safety: guidance for food businesses : Interim guidance. Geneva Available at: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf.

NEW

CLICK & CLEAN

clickandclean.be

Vos produits de nettoyage livrés chez vous en 1 click !

- Paiement simple et sécurisé
- Livraison rapide en 48H*
- Gamme complète de produits de nettoyage professionnels



REALCO
ENZYMES FOR LIFE

* Livraison en 48h pour toute commande passée avant 11H (hors samedi, dimanche et jours fériés)

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

DÉCÈS

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Madame Di Maria Salvatrice, veuve de Monsieur Notarrigo Benedetto et maman de Maria et Michel PAQUET. Le couple avait 2 filles et 1 garçon, 6 petits enfants et 6 arrières petits enfants. Michel Paquet est membre du Comité Directeur de la Fédération nationale, président du syndicat des Bouchers de Charleroi, Chef du Protocol du Grand Ordre des Bouchers Belges.

L'union royale professionnelle des Bouchers Charcutiers de Charleroi a le triste devoir d'annoncer le décès de la maman de Mr DEHON secrétaire de notre union professionnelle et vérificateur aux comptes du Grand Ordre.

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur William Beeckman, époux de Madame Greta Demey, fondateur de la firme W. Beeckman et membre du comité de la Corporation des Bouchers de Bruxelles.

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur René Brefort, Vice-Président du Comité du Syndicat de Mons.

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

CALENDRIER

27/09	Fête de la Confrérie Royale de St Hubert, sous réserve covid19
-------	--

DATES SOIRÉES INFO

12/10	Wallonie picarde (anciennement Tournai)
20/10	Luxembourg : Libramont
26/10	Chimay, Charleroi, Mons & environs
03/11	Namur : Wépion
17/11	Verviers & Eupen : Verviers
30/11	Bruxelles & Brabant Wal. : COOVI, Anderlecht

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 1 JUIN 2020

Fourchettes à utiliser

PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

27/04/20 au 3/05/20

4/05/20 au 10/05/20

11/05/20 au 17/05/20

18/05/20 au 24/05/20

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	€ 2,41 et +
2	€ 2,29 à moins de € 2,41
3	moins de € 2,29

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 23/08/2020. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 11/08/2020 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés août 2020.

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**.

Avenue de Norvège, 14
 B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
 www.pqa.be

MAKING SENSE OF TASTE

#AchetezBelge

#Achetezlocal

HOSTIE TRICOLERE BELGE
HOSTI0701-01
 conditionnement par 100 pcs.

CHAPELURE BELGIAN COLORS
JX03094
 seau d'1.5kg

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

www.rejospices.eu

Campagne européenne pour la valorisation de la viande de veau

'1 bonne idée pour 1000 bonnes idées'

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

La campagne européenne 'La viande de veau, 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées' va aussi être lancée en Belgique et ce pour la 2ème année consécutive. Tout au long de l'année, les consommateurs peuvent aller sur le site "foude-veau.be", pour trouver l'inspiration, un tas d'informations et de délicieuses recettes de viande de veau. Une campagne sera également mise en ligne au printemps et en automne, avec un petit film promotionnel, qui sera une source d'inspiration pour beaucoup.

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



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

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

EU-Campagne viande de veau : Formulaire de commande matériel promotionnel

carine.vos@federation-bouchers.be ou fax 02/736 64 93

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune:

Jour de fermeture:

Tél.:

Dâte:

Signature:

Légumes de printemps & viande de veau, la combinaison idéale !

LA VIANDE DE VEAU DE CHEZ NOUS

La viande de veau est la viande du jeune bovin. Selon un Règlement Européen, le bovin ne peut pas avoir plus de 8 mois au moment de l'abattage. Du fait de son jeune âge et de son alimentation spéciale, cette viande blanche est tendre et juteuse. Les jeunes animaux ayant relativement peu de tissu conjonctif, la viande est maigre et facile à digérer. La viande de veau qu'on trouve aujourd'hui chez le boucher, provient d'élevages spécialisés, lesquels sont surtout situés en Flandre, notamment en Campine.

LA CONSERVATION DE LA VIANDE DE VEAU

Moulue ou hachée, la viande de veau se conserve 1 jour, coupée en portions, 2 jours et cuite ou rôtie, 3 à 4 jours. Au surgélateur, il vaut mieux ne pas la conserver plus de 10 mois.

LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DU VEAU

Ayant une texture et un goût fins, la viande de veau est très appréciée sur le plan culinaire, tant dans les préparations classiques connues que dans la cuisine moderne. Évitez les assaisonnements trop forts : ils pourraient nuire à la saveur douce du veau. Les sauces douces avec de la crème fraîche lui conviennent très bien. S'il s'agit de morceaux avec un petit bord de graisse, ne l'enlevez qu'après la cuisson. La viande restera ainsi plus juteuse et plus tendre. La viande de veau demande un temps de cuisson assez court. Les classiques sont la fricassée de veau, l'escalope de veau ou encore l'osso bucco, mais le veau est également délicieux avec des légumes de printemps. Vous trouverez ci-dessous quelques chouettes recettes combinant viande de veau et légumes de printemps.

COURONNE DE VEAU AU ROMARIN ET AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS SAUTÉS

Ingrédients

1,5 kg de couronne de veau
 3 brins de romarin
 3 gousses d'ail
 3 feuilles de laurier
 200 ml de bouillon de veau
 50 ml de vin blanc
 1 c. à s. de liant pour sauces ou de maïzena
 légumes de printemps : haricots, pommes-grenailles, asperges vertes ou blanches, fèves, oignon de printemps, brocoli, chou-fleur, etc.
 •graines de fenouil
 quelques brins d'estragon
 beurre
 huile d'olive
 gros sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C.



Emballer le haut des manches de la couronne dans du papier aluminium. Avec un couteau bien aiguisé, taillez quelques encoches dans la viande. Insérez-y une demi-gousse d'ail et quelques brins de romarin. Enduisez la viande d'un mélange de gros sel et de poivre. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole et saisissez la viande sur chaque face. Placez la viande dans un plat à four légèrement graissé et placez-y le reste des brins de romarin et le laurier. Posez quelques morceaux de beurre sur la viande. Enfourez pendant 40 minutes. Baissez ensuite la température à 150 °C. Arrosez régulièrement la viande de jus de cuisson et faites cuire 20 minutes de plus. Retirez la viande du four et laissez reposer une dizaine de minutes. Déglacez la casserole avec le bouillon et vin blanc. Laissez épaissir et filtrez la sauce. Liez avec du liant pour sauces ou une cuillère à soupe de maïzena, diluée dans un peu d'eau. Poivrez et salez selon votre goût. Faites blanchir les légumes rincés et coupés en petits morceaux (environ trois minutes) dans de l'eau salée. Égouttez-les. Faites fondre du beurre et de l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez les graines de fenouil et l'estragon. Faites cuire les légumes et les pommes-grenailles dans la casserole. Salez et poivrez selon votre goût. Servez la couronne de veau avec les légumes et les pommes-grenailles.

FRICASSÉE DE VEAU, JEUNES CAROTTES ET GRENAILLES PERSILLÉES

Ingrédients

± 500 g de morceaux de viande de veau (pas trop petits)
 Beurre
 1 càs d'huile d'olive
 Sel de mer et poivre



2 oignons, grossièrement coupés
 400 ml de fond de veau
 Thym et laurier
 350 g de champignons
 350 g de jeunes carottes
 200 ml de crème
 Jus d'1 citron
 700 g de pommes de terre-grenailles
 4 càs de persil haché
 Féculé de maïs (facultatif)

Préparation

Faites fondre le beurre et l'huile d'olive dans une cocotte. Faites-y suer les oignons, puis ajoutez la viande et assaisonnez de sel et poivre. Saisissez la viande. Arrosez de fond de veau, puis ajoutez le thym et le laurier. Si nécessaire, versez un peu d'eau à hauteur de la viande. Mettez le couvercle sur la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure. Entretemps, coupez les champignons en quatre et les carottes en rondelles. Ajoutez-les à la cocotte pour les 10 dernières minutes de cuisson. Versez ensuite la crème et assaisonnez de jus de citron selon votre goût. Liez éventuellement la sauce avec de la féculé de maïs. Épluchez les grenailles et cuisez-les à l'eau ou à la vapeur. Faites-les brièvement revenir à la poêle avec du beurre fondu pour les faire briller. Parsemez-les de persil et servez.

ESCALOPE DE VEAU AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS

Ingrédients

4 escalopes de veau (±120 g/personne)
 600 g de pommes de terre
 400 g d'asperges vertes
 120 g de petits pois (surgelés)
 100 g de mini maïs
 ½ botte de radis, en fines rondelles

1 oignon rouge, en fines rondelles
 1 gousse d'ail, ciselée
 Quelques branches d'origan
 3 càs d'huile d'olive
 Noix de muscade
 Sel et poivre



Préparation

Sortez la viande du réfrigérateur 15 minutes avant utilisation. Éliminez les pieds des asperges et blanchissez les asperges, le mini maïs et les petits pois pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée. Rincez-les immédiatement sous un jet d'eau froide, puis coupez les asperges et le maïs en morceaux de 5 cm. Faites revenir l'ail dans 1 càs d'huile d'olive. Ajoutez les légumes blanchis et faites cuire 5 minutes. Badigeonnez légèrement la viande d'huile d'olive et assaisonnez d'une pincée de noix de muscade, de sel et de poivre. Faites cuire les escalopes brièvement de chaque côté. Laissez ensuite reposer à couvert pendant 10 minutes avant de servir. Mélangez les légumes cuits aux radis, à l'oignon et à l'origan. Salez et poivrez. Servez les escalopes et les légumes avec des pommes de terre cuites.

VEAU À LA MODE DE PAILLARD AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS ET TAPENADE D'OLIVES VERTES

Ingrédients

4 escalopes de veau (± 100 g chacune)
 2 càs de pignons de pin
 80 g d'olives vertes, dénoyautées
 ½ gousse d'ail
 3 càs d'huile d'olive

1 botte de radis
 1 oignon rouge
 2 bottes d'asperges vertes
 120 g de petits pois fins
 Pissenlit ou luzerne ou pousses de betterave rouge
 1 poignée de cerfeuil
 Poivre du moulin et sel marin
 2 càs de vinaigre de pomme

Préparation

Mettez chaque fois une escalope de veau entre 2 feuilles de film alimentaire et aplatissez-les à l'aide d'un marteau à viande (attendrisseur) ou d'un rouleau à pâtisserie.

Coupez les extrémités ligneuses des asperges et blanchissez les asperges ± 3 minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée. Rafraîchissez-les immédiatement dans l'eau glacée et coupez-les ensuite en plus petits morceaux.

Coupez les radis et l'oignon rouge en très fines lamelles avec une mandoline ou un couteau bien aiguisé.

Grillez légèrement les pignons de pin dans une poêle sèche.

Mettez-les avec les olives, la ½ gousse d'ail et 1 càs d'huile d'olive dans un bol mixeur et mixez le tout jusqu'à obtention d'une pâte fine.

Chauffez une poêle à griller, badigeonnez légèrement la viande d'huile d'olive et grillez très brièvement chaque escalope des 2 côtés. Mélangez les asperges, les petits pois, les lamelles de radis et d'oignon rouge, le cerfeuil et le pissenlit avec 1 càs



d'huile d'olive, le vinaigre de pomme, un peu de sel marin et de poivre du moulin.

Mettez les escalopes sur les assiettes avec la salade et servez immédiatement.

boostez votre saison bbq avec Verstegen

6 POTS D'ÉPICES BBQ POUR LE FEU GRATUITS

Prix de vente conseillé : € 3,13.

Cette action est uniquement destinée aux clients professionnels / 1 bon par client.

Renseignez-vous auprès
de votre représentant
ou contactez-nous.



Enjoy great taste

Verstegen Spices & Sauces sa
 Wayenborgstraat 12 • 2800 Mechelen
 tél. +32 (0)15 21 09 75
 specerijen@verstegen.be
 www.verstegen.eu





VEGA

Binding mix

Vega, une multitude de possibilités, sans altérer le goût

Aujourd'hui, le végétarisme s'est installé dans nos cuisines. Le nombre de végétariens et de flexitariens croît toujours plus. Peut-être l'avez-vous vous-même constaté : les clients recherchent de plus en plus des alternatives à la viande et ont, pour ce faire, besoin d'être conseillés. Comme vous le savez, nous voulons vous aider à inspirer vos clients en leur proposant de délicieux produits végétariens. Chez Verstegen, nous sommes d'avis que la cuisine végétarienne doit rester tout aussi goûteuse. C'est pourquoi nous avons conçu spécialement pour vous, experts en produits frais, ce mix végétarien. Ce mix de base pour végétariens peut être agrémenté des saveurs familières de nos mélanges d'épices ou World Grills. Ainsi, vous êtes en mesure de créer des produits végétariens à l'infini sans que le goût n'en pâtisse. Vega, avec le V de Verstegen.



Enjoy great taste



Recette de base

• 300 g **Mélange véga** • 600 g d'eau* • 4 à 5 g de sel • 300 à 350 g de légumes selon votre choix • 150 g **World Grill Verstegen** selon votre choix ou 100 g de l'huile avec 15 à 20 g d'épices ou mélange d'épices** **Utilisations** : burgers ou saucisses de légumes / merguez ou chipolata de légumes / falafel chipolata / falafel / farce pour légumes farcis

Hamburger aux carottes et pois

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill Ginger-Lemon & Chili**  code 488102 • 600 g d'eau • 4 g de sel • 100 g de carottes • 100 g de pois surgelés • 100 g d'asperges vertes • **Chapelure rouge** code 373506

Burger aux brocolis

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill French Garden**  code 462602 • 600 g d'eau • 4 g de sel • 300 g de brocoli • **Mélange décoratif Caire** code 185302

Burger à l'épinard

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill French Garden**  code 462602 • 550 g d'eau • 4 g de sel • 350 g d'épinards congelés • **Chapelure blanche** code 374805 ou **Chapelure libre de gluten** code 824003

Burger aux poivrons

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill for steaks**  code 410402 • 600 g d'eau • 4 g de sel • 350 g de poivron rouge/jaune • **Chapelure rouge** code 373506

Burger au chou-fleur

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill Indian Mystery**  code 463002 • 600 g d'eau • 4 g de sel • 350 g de chou-fleur • **Chapelure jaune** code 374005

Burger aux légumes et fromage

• 300 g **Mélange véga** • 150 g **World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper**  code 350802 • 600 g d'eau • 100 g de Gruyère moulu • 400 g de mélange de légumes en brunoise • 10 g **Gomasio Black Lampong Pepper** code 1020581 • **Chapelure libre de gluten** code 824003

Produits Verstegen

Code	Article	Emballage	Contenu	Allergènes
	Mix de base			
1020602	Mélange véga	Seau	2 kg	

Pour tous nos World Grills, mélanges d'herbes et d'épices, consultez www.verstegen.eu.

Kijk voor al onze World Grills, kruiden- en specerijenmixen op www.verstegen.eu.



* Basisverhouding water kan afwijken naargelang
Le volume d'eau de base peut varier selon le choix
keuze groenten. • ** Indien keuze van kruidenmix
des légumes. • ** En cas d'assaisonnement avec un
mélange d'épices et d'huile : vérifier la teneur en sel
et rajouter éventuellement du sel ou d'épices pour
brochettes.

BOOST YOUR *Summer* SALES

LES INCONTOURNABLES
DE L'ÉTÉ
DONT VOUS FEREZ PROFITER VOS CLIENTS



Enjoy great taste