

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 30 mai 2021 n° 6



★ DOSSIER CORONA ★ ARTICLE TECHNIQUE: MINI-HAMBURGERS, LA CRÉATIVITÉ DANS UNE BOÎTE ★
★ POULET ET LAPIN AU MENU BBQ DE JUIN ★ LÉGUME DU MOIS: L'ARTICHAUT ★

Editorial

Même si l'année écoulée a été particulièrement difficile, la plupart des boucheries s'en sont bien tirées sur le plan commercial. Certaines d'entre elles ont même été contaminées ou ont connu des contaminations dans leur entourage immédiat, ce qui les a obligé à fermer pendant quelques temps, mais la plupart des membres ont bien surmonté la crise ...

En tant qu'organisation professionnelle nationale, il nous a semblé très important, au début de la crise, que nos boucheries soient reconnues comme commerces essentiels. Grâce à cette reconnaissance du gouvernement, nos magasins sont restés ouverts et nous avons pu continuer à travailler.

Plus d'un an après le début de l'épidémie, nous constatons que la plupart des bouchers sont sortis gagnants de la crise. Nos clients nous sont reconnaissants de toujours avoir été là pour eux. Il ressort de toute une série de chiffres que le consommateur a retrouvé le chemin de la boucherie, de la boulangerie, du magasin de fruits et légumes, ... et a pleine confiance dans le savoir-faire de tous ces artisans.

Aussi fou que cela puisse paraître, la crise a donné un nouvel élan à notre secteur, nous permettant entre autres d'établir le contact avec une toute nouvelle génération de

clients. Les jeunes ménages apprennent à connaître la saveur des charcuteries et préparations artisanales : ils constatent que les saveurs uniques qu'ils découvrent chez leur boucher, ils ne peuvent la trouver nulle part ailleurs.

Il s'agit à présent de continuer à développer cette confiance renouvelée et de veiller à ce que les nouveaux clients continuent à venir après la crise.

Tout indique que ce sera le cas. Les gens sont à la recherche d'authenticité, de qualité, d'une histoire. Tout le monde sait que la qualité a un prix et sait aussi que pour gérer une boucherie artisanale, il faut disposer de nombreuses qualités.

Notre personnel s'est souvent révélé être un atout précieux pendant la crise. Beaucoup de bouchers peuvent compter sur des collaborateurs connaissant le boulot, capables de prendre le relais de collègues en des temps difficiles et travaillant souvent depuis des années dans la boucherie.

Avoir du personnel qui ne s'en va pas et qui aime travailler dans une entreprise familiale, cela a aussi son prix ...

Le gouvernement fédéral a fixé une marge salariale maximale de 0,4 % pour le secteur privé, pour cette année et l'année prochaine, et propose que les entreprises ayant obtenu de bons résultats, récompensent tout spécialement leurs collaborateurs ayant travaillé dur en ces temps difficiles, avec la peur de tomber eux-mêmes malades. La prime de max. 500 € nets (sous réserve de l'adaptation

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	18
Fourchettes de prix - Calendrier -	
Que fait la Fédération ?.....	44

DOSSIER CORONAVIRUS4-8

ARTICLE TECHNIQUE

Poulet et lapin au menu BBQ de juin.....	10-13
Mini-hamurgers: La créativité dans une boîte...	32-37

ACTUEL/INFORMATIF

Question et réponse	9
Nouvelles de nos partenaires.....	17
Mesures augmentant les pensions des indépendants	38

FORMATION

Les sous-produits animaux dans les eaux usées....	19
---	----

SALON/CONCOURS

Meat Expo 2021 - Règlement et formulaire d'inscription CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE POUR BOUCHERS 2021 & EUROBEEF 2021.....	20-30
---	-------

négoziée avec les partenaires sociaux) sera accordée sous la forme d'un chèque-consommation à dépenser avant la fin de l'année. Une cotisation patronale réduite de 16,5 % devra être payée sur cette prime.

Les organisations d'indépendants sont avant tout satisfaites que la norme salariale reste maintenue et que provisoirement, chaque entreprise puisse déterminer elle-même le montant de la prime.

La Fédération Nationale se rallie bien entendu à cette position. Ajoutons que vous devez toujours garder présent à l'esprit le fait que sans une équipe forte et motivée de collaborateurs, il n'y a pas de succès possible pour votre entreprise.

Votre équipe constitue une base solide, sur laquelle vous pouvez toujours vous appuyer. Que vous leur donniez ou non une prime, ne nous regarde pas, mais tenez bien compte du fait que tout le monde aime recevoir le respect qu'il mérite pour son travail.

Un témoignage de confiance fait des miracles et vous en récolterez les fruits plus tard ...

Carine Vos

Nous avons appris par la presse que la restauration chez des particuliers serait à nouveau possible à partir du 9 juin prochain. Dès que l'arrêté ministériel soit publié, vous pourrez trouver plus d'informations sur notre site web www.bb-bb.be (rubrique Corona).

APAQ-W

Promo : La viande de veau..... 14
Championnat d'Europe de football : suivez les
Diables Rouges avec la Viande de chez nous ! 40

LU POUR VOUS 16-17

RECETTES

PQA.....15
Bien de chez nous.....42-43
Duroc D'Olives..... 45
Verstegen.....46-48

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

Le renouveau approche à grands pas ...

Nous espérons que nos restaurateurs pourront rouvrir ce début juin et reprendre un peu de « normalité » dans nos vies sociales. Nous devons certainement continuer à respecter des règles de sécurité sanitaire durant un certain temps encore.

Mais l'évolution vers une normalisation du risque pandémique devient de plus en plus évidente. Restaurants, lieux de spectacle, événements festifs et cérémonies pourront bientôt reprendre.

Nous pouvons être fiers de nos membres et de leurs personnels pour le travail qu'ils ont presté pendant cette crise sanitaire. Nous devons les féliciter et les remercier pour les efforts fournis.

Fin septembre, le concours Eurobeef 2021 se tiendra à Courtrai. Nous invitons nos membres à s'inscrire avant le 15 juin aux concours professionnels, afin de prétendre au titre de Premier Boucher de Belgique ou à une des coupes sanctionnant les différentes catégories de produits mis en concours pour cette édition 2021.

Vous avez lu le règlement du concours dans nos éditions précédentes. Ne tardez plus et inscrivez-vous sur notre site internet www.bb-bb.be.

Pour ceux qui le souhaitent, nous organisons des séances d'informations en ligne, afin de répondre à vos questions. Ces séances auront lieu le lundi 31 mai et le jeudi 3 juin. Connectez-vous via www.bb-bb.be.

En espérant vous rencontrer nombreux à ce salon professionnel du dernier weekend de septembre. Conséquence de ce salon à Courtrai : les festivités de la Confrérie Royale des Bouchers de Saint Hubert se tiendront le premier dimanche d'octobre.

D'ici là, prenez soin de vous et de vos proches, pensez à la vaccination afin de nous permettre de reprendre une vie « normale ».



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, 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.



DOSSIER CORONA 13ÈME PARTIE

Le 11 mai, le gouvernement a proposé quelques assouplissements qui seront d'application, si les chiffres le permettent. Comme il est impossible de prédire avec certitude comment les chiffres vont évoluer, nous vous conseillons d'aller régulièrement jeter un coup d'œil à notre site web www.bb-bb.be. Vous resterez ainsi au courant d'éventuels assouplissements ou durcissements pour notre secteur.

PLAN « ÉTÉ » : UN RETOUR À UNE VIE PLUS NORMALE EN QUATRE ÉTAPES

Date: 11 mai 2021

Le gouvernement fédéral et les gouvernements des entités fédérées réunis ce jour en Comité de concertation ont décidé d'un vaste Plan « été ». Ce plan prévoit un retour à une vie plus normale en quatre étapes.

Si le nombre de lits occupés en soins intensifs par des patients covid continue d'évoluer dans la direction du seuil des 500 lits et si la campagne de vaccination se déroule comme prévu, le Plan « été » se déploiera en quatre étapes majeures.

Étape 1. À partir du 9 juin 2021

Si huit personnes vulnérables sur dix (les 65 ans et plus et tous les adultes souffrant de comorbidités) sont protégées avec un seuil indicatif de 500 lits occupés en soins intensifs par des patients covid.

- Chaque foyer pourra recevoir quatre personnes à l'intérieur (enfants non compris)
- Le télétravail reste obligatoire avec un moment de retour par

semaine. Présence de maximum 20 % des travailleurs simultanément (ou maximum 5 dans les PME comptant moins de 10 travailleurs). Le testing est très fortement recommandé.

- Le secteur de l'Horeca rouvre ses infrastructures intérieures entre 8h00 et 22h00, autorisant jusqu'à 4 personnes par table ou un foyer par table, moyennant une distance de 1,5 m entre les tablées.

L'heure de fermeture pour l'Horeca en extérieur passe de 22h00 à 23h30. Les règles liées aux tablées sont maintenues: 4 personnes ou un foyer par table, 1,5 m entre les tablées.

- Les règles pour l'Horeca à l'intérieur et à l'extérieur continueront d'évoluer pendant les mois d'été. Le Comité de concertation fixera ces règles.
- Les événements (p.ex. représentations culturelles, spectacles ou compétitions sportives) peuvent avoir lieu.

À l'intérieur : jusqu'à 200 personnes ou 75 % de la capacité de la salle (cette capacité de la salle ne correspond pas à la capacité normale de la salle mais répond aux normes plus restrictives fixées dans le « Covid Infrastructure Risk Model »; public assis, port du masque et respect des distances de sécurité.

À l'extérieur : jusqu'à 400 personnes, port du masque et res-



CORONAVIRUS

pect des distances de sécurité.

- Pratique non professionnelle du sport jusqu'à 50 personnes à l'intérieur et 100 personnes à l'extérieur (à l'exception des sports de contact).
- Activités et camps des jeunes et vie associative : jusqu'à 50 personnes, sans nuitée. Le pré-testing est très fortement recommandé.
- Fêtes et réceptions jusqu'à 50 personnes à l'intérieur. Pour le reste, les règles fixées pour l'Horeca s'appliquent.
- Services du culte, mariages et funérailles jusqu'à 100 personnes à l'intérieur et 200 personnes à l'extérieur. Si la capacité de la salle suit les principes du CIRM, les règles fixées pour les événements s'appliquent.
- Les foires, brocantes et marchés aux puces non professionnels sont à nouveau autorisés. L'organisation suit les principes fixés pour les marchés.
- Les salles de fitness rouvrent moyennant des protocoles relatifs à la ventilation et l'utilisation obligatoire d'un appareil de mesure de la qualité de l'air à un endroit visible.
- Les saunas, jacuzzis, hammams et bains de vapeur publics peuvent rouvrir.
- Les cinémas, bowlings, salles de jeux électroniques, casinos, agences de paris rouvrent moyennant des protocoles de ventilation. Il en va de même pour les activités à l'intérieur dans les parcs naturels, les parcs animaliers, les plaines de jeux intérieures, les infrastructures de loisirs indoor, les piscines tropicales, les casinos, les agences de paris, les salles de jeux électroniques, les solariums sans personnel et les bowlings.
- La vente en porte-à-porte est à nouveau autorisée, de même que les professionnels du sexe.
- Les manifestations jusqu'à 100 personnes, selon un parcours préalablement défini, sont autorisées.
- L'arrêté ministériel, ainsi que les protocoles sectoriels pertinents, fixeront les règles minimales.

Étape 2. À partir du 1er juillet 2021

Si six adultes sur dix ont reçu leur première dose de vaccin et si l'on constate une tendance favorable des hospitalisations, avec un seuil indicatif de 500 lits occupés en soins intensifs par des patients covid

- Le télétravail n'est plus obligatoire mais reste recommandé, tout comme le testing régulier.
- Fin des restrictions en matière de shopping.
- Pratique non professionnelle du sport sans restriction.
- Les événements (p.ex. représentations culturelles, spectacles ou compétitions sportives) peuvent avoir lieu :
À l'intérieur jusqu'à 2000 personnes ou 80 % de la capacité de la salle (CIRM), public assis, avec port du masque et respect des distances de sécurité.
À l'extérieur : jusqu'à 2500 personnes, avec port du masque et respect des distances de sécurité.
- Activités et camps de jeunes et vie associative : jusqu'à 100 personnes, avec nuitée. Le pré-testing est très fortement

recommandé.

- Services du culte, mariages et funérailles jusqu'à 200 personnes à l'intérieur ou 400 personnes à l'extérieur.
- Les fêtes et réceptions jusqu'à 100 personnes à l'intérieur. Pour le reste, s'appliquent les règles fixées pour l'Horeca.

Étape 3. À partir du 30 juillet 2021

Si sept adultes sur dix ont reçu leur première dose de vaccin et si l'on constate une tendance favorable des hospitalisations, avec un seuil indicatif de 500 lits occupés en soins intensifs par des patients covid.

- Les événements (p.ex. représentations culturelles, spectacles ou compétitions sportives) peuvent avoir lieu :
À l'intérieur : jusqu'à 3000 personnes ou 100 % de la capacité de la salle (CIRM), avec port du masque et respect des distances de sécurité.
À l'extérieur : jusqu'à 5000 personnes. À partir du 13 août, les événements de masse sont autorisés à l'extérieur moyennant la présentation d'une preuve de vaccination ou d'un test PCR récent négatif.
- Les foires commerciales sont autorisées, dans le respect des règles fixées pour les autres entreprises qui fournissent des biens et des services.
- Les fêtes et réceptions jusqu'à 250 personnes à l'intérieur. Pour le reste, les règles fixées pour l'Horeca s'appliquent.
- Activités et camps de jeunes et vie associative : jusqu'à 200 personnes, avec nuitée. Le pré-testing est très fortement recommandé.

L'arrêté ministériel, ainsi que les protocoles sectoriels pertinents, fixeront les règles minimales.

Étape 4. À partir du 1er septembre 2021

Si sept adultes sur dix sont vaccinés et si l'on constate une tendance favorable dans les hospitalisations, avec un seuil indicatif de 500 lits occupés en soins intensifs par des patients covid.

- Les événements (représentations culturelles, spectacles ou compétitions sportives) peuvent avoir lieu :
À l'intérieur : à déterminer.
À l'extérieur : à déterminer. Les événements de masse tant à l'intérieur qu'à l'extérieur sont autorisés moyennant la présentation d'une preuve de vaccination ou d'un test PCR récent négatif.
- Activités et camps de jeunes et vie associative : sans restriction. Le pré-testing est très fortement recommandé.
- Services du culte, mariages et funérailles sans restriction.
- Fêtes et réceptions sans restriction à l'intérieur. Pour le reste, les règles fixées pour l'Horeca s'appliquent.
- Les marchés, foires, brocantes et marchés aux puces non professionnels et les braderies sans restriction.

L'arrêté ministériel, ainsi que les protocoles sectoriels pertinents, fixeront les règles minimales.



CORONAVIRUS

IMPORTANTCE DE LA VENTILATION ET DE LA VACCINATION

Ce vaste Plan « été » pourra uniquement être déployé si nous gardons le contrôle de la situation dans nos hôpitaux et surtout dans les unités de soins intensifs. C'est pourquoi il est crucial de respecter les règles de base, et surtout de veiller à bien ventiler les espaces.

Combinée au respect des distances de sécurité et au port du masque, la ventilation des espaces est la clé de notre santé.

Laissez autant que possible les fenêtres ouvertes : à la maison, à l'école, au travail. C'est un petit effort qui peut sauver de nombreuses vies.

Et enfin : faites-vous vacciner !

Plus le nombre de personnes vaccinées augmentera, plus les soucis s'éloigneront et le champ des libertés s'élargira.

Etant donné que les membres demandent ce qui est considéré comme « terrasse ouverte », nous publions ci-dessous la définition tel que repris dans l'A.M.

RÉOUVERTURE DES TERRASSES

Par « terrasse ouverte », il convient d'entendre une partie d'un établissement relevant du secteur horeca ou d'une entreprise professionnelle de traiteur ou catering, qui est située à l'extérieur de son espace clos, où l'air libre peut circuler librement, où des sièges sont prévus et où des boissons et des aliments sont offerts à la consommation immédiate.

Les établissements relevant du secteur horeca et autres établissements servant des repas et des boissons sont fermés, sauf pour proposer et livrer des repas et boissons à emporter jusqu'à 22 h. au plus tard.

Les « terrasses ouvertes » mentionnées ci-dessus peuvent ouvrir à partir du 8 mai 2021 à 8 h.

Sans préjudice des protocoles en vigueur, les modalités suivantes sont d'application pour les terrasses ouvertes, y compris les terrasses ouvertes de salles de fête et de réception et ce dans le cadre d'événements, représentations et compétitions.

- les tables sont disposées de manière à garantir une distance d'1,5 m entre les tablés ;
- un maximum de 4 personnes par table est autorisé, sauf lorsqu'il s'agit d'un seul et même ménage. Un ménage peut partager une table, quelle que soit sa taille ;
- seules des places assises à table sont autorisées ;
- chaque personne doit rester assise à sa propre table ;
- aucun service au bar n'est autorisé ;
- un côté au moins de la terrasse est ouvert en tout temps dans son entièreté et doit assurer une ventilation suffisante ;
- la consommation de boissons et de repas doit obligatoirement avoir lieu à l'extérieur ;
- le client peut uniquement accéder à l'espace intérieur occasionnellement et pendant une courte durée pour faire usage des facilités sanitaires, pour accéder à la terrasse ouverte ou pour payer l'addition ;
- les clients et le personnel portent un masque ou toute autre alternative en tissu. Les clients peuvent retirer leur masque

lorsqu'ils sont assis à table ;

- les heures d'ouverture de la terrasse ouverte sont limitées de 8h00 à 22h00 ;
 - le niveau sonore ne peut pas dépasser les 80 décibels.
 - les rassemblements sur la voie publique et dans l'espace public de plus de 3 personnes, sans compter les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis, sont interdits entre 0.00 h et 5 h. du matin. En dérogation à cette règle, les membres d'un même ménage peuvent se trouver sur la voie publique et dans l'espace public, quelle que soit la taille du ménage.
- L'arrêté ministériel entre en vigueur le 8 mai 2021 et sont d'application jusqu'au moment de l'entrée en vigueur du plan été

DÉCLARATION TÉLÉTRAVAIL

Nous souhaitons une nouvelle fois attirer l'attention sur le fait que le télétravail est toujours obligatoire. Cette obligation vaut pour tous les employeurs et leurs travailleurs. À cet égard, aucune distinction n'est faite entre les entreprises essentielles et non essentielles.

La législation ne prévoit que deux exceptions.

Le télétravail obligatoire ne s'applique pas lorsque le télétravail est impossible :

- de par la nature de la fonction ; ou
- pour des raisons de continuité de l'entreprise, de l'activité ou de la prestation de services.

Remarque : Suivant l'étape 1 du plan été (si les conditions sont remplies et suivant les modalités établies) un moment de retour par semaine est possible à partir du 9 juin prochain.

Depuis avril 2021, tous les employeurs doivent effectuer pendant 3 mois mensuellement une déclaration de télétravail et ce au plus tard le 6ème jour calendrier.

L'employeur effectue cette déclaration de télétravail via un outil sur le portail de l'ONSS. Il y indique les nombres suivants :

- le nombre de personnes en service le premier jour ouvrable du mois ;
- le nombre de personnes en service le premier jour ouvrable du mois et qui exercent une fonction qui n'est pas ouverte au télétravail.

Certains employeurs sont-ils dispensés de la déclaration de télétravail mensuelle ?

L'ONSS avait déjà publié des questions fréquentes et leurs réponses au sujet de la déclaration de télétravail obligatoire.

Le 4 mai (2 jours avant la date d'échéance pour la déclaration du mois de mai) il a décidé que certains employeurs sont tout de même dispensés de la déclaration mensuelle à condition que :

- l'employeur ait effectué une déclaration de télétravail pour le



CORONAVIRUS

mois d'avril ;

- il n'y ait pas de modification au niveau du nombre de personnes déclarées en service et/ou du nombre de personnes déclarées exerçant une fonction non ouverte au télétravail.

Vous ne devez donc pas introduire de nouvelle déclaration de télétravail pour le mois de mai si :

- vous avez introduit une déclaration de télétravail pour le mois d'avril ; et
- les nombres indiqués au premier jour ouvrable du mois de mai restent inchangés.

Si les nombres indiqués restent inchangés le premier jour ouvrable du mois de juin, en comparaison avec le mois de mai vous ne devez pas introduire de nouvelle déclaration pour le mois de juin.

REMARQUE

Si vous n'employez pas du personnel vous ne devez pas effectuer la déclaration télétravail.

PROPOSITION DE MÉDIATION CONCERNANT L'ACCORD INTER-PROFESSIONNEL

Cette nuit, les différents partis au sein du gouvernement fédéral sont parvenus à un accord sur l'augmentation maximale du coût salarial en 2021 et 2022 ainsi que sur d'autres éléments de la concertation interprofessionnelle. Il y a quelque temps, cette concertation n'avait pas abouti.

Il s'agit en fait d'un accord politique, qui est à présent présenté aux partenaires sociaux comme une proposition de médiation. Soit ils acceptent la proposition, et la concertation sociale peut reprendre. Soit ils ne l'acceptent pas, et le gouvernement appliquera presque certainement la proposition de son propre chef.

Que contient la proposition de médiation du gouvernement ?

- les indexations automatiques et les augmentations barémiques sont de toute façon garanties ;
- il y a en outre une marge maximale d'augmentation du coût salarial moyen par équivalent temps plein de maximum 0,4 %. Nous insistons sur le fait que cela ne signifie pas que chaque salaire brut augmente de 0,4 %. Cette décision incombe en premier lieu aux secteurs ;
- les mesures exceptionnelles et temporaires prises avant le 12 avril 2021 en matière de conditions de travail et de salaires ne sont pas prises en compte dans la norme salariale. Il s'agit notamment du télétravail, du congé de vaccination, des bonus uniques dans le secteur de la distribution alimentaire, etc. ;
- les entreprises qui ont obtenu de bons résultats pendant la crise du coronavirus peuvent exceptionnellement octroyer en

2021 une augmentation unique en plus de la marge maximale de 0,4 % ;

- cette « prime coronavirus » sera octroyée sous la forme de chèques consommation ;
- il est question d'une somme nette de maximum 500 euros par travailleur ;
- les chèques consommation peuvent actuellement être utilisés dans l'horeca, la culture ou le sport. Le gouvernement va étendre les possibilités d'affectation ;
- en plus de la prime, une cotisation patronale de 16,5 % est due. Une prime nette maximale de 500 euros coûte ainsi 582,5 euros à l'employeur ;
- les partenaires sociaux peuvent continuer à travailler sur un certain nombre d'autres dossiers, comme :
 - l'augmentation du salaire minimum ;
 - l'harmonisation des pensions complémentaires pour ouvriers et employés ;
 - une flexibilité supplémentaire temporaire pour les heures supplémentaires ;
 - les mesures de fin de carrière, comme les emplois de fin de carrière.

AUGMENTER LES SALAIRES ?

Attention : l'accord (ou la proposition) ne contient aucune obligation d'augmentation salariale supplémentaire. Seules l'indexation des salaires et les augmentations barémiques sont obligatoires. Cela figure d'ailleurs depuis des années dans la législation relative à la norme salariale.

Ce n'est que lorsque les secteurs d'activité concluront des CCT qu'un employeur saura s'il doit en plus augmenter les salaires. Il est tout à fait possible qu'aucune augmentation salariale obligatoire ne soit imposée dans certains secteurs. D'autres secteurs laisseront la place à ce que l'on appelle un « avantage équivalent ». Cela signifie que l'employeur pourrait octroyer un avantage supplémentaire autre que l'augmentation salariale brute.

La prime coronavirus unique possible dans les entreprises qui ont obtenu de bons résultats n'est pas non plus (encore) obligatoire. D'ailleurs, cette prime soulève encore de nombreuses questions. Qu'entend-on par « bons résultats » ? Les secteurs peuvent-ils imposer ou interdire la prime, ou peuvent-ils déterminer ce que l'on entend par « bons résultats » (dans leur secteur) ? La prime doit-elle être payée à tous les travailleurs ou peut-elle être limitée à une catégorie déterminée ?

Il est clair que cet accord doit encore prendre forme, en premier lieu au sein des secteurs, puis également au sein des entreprises. En d'autres termes, suite au prochain numéro.

Source: SD Works



Maurice MATHIEU

*Mayonaise
Sausen
Salades*

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

03/216.01.11



GLORY

CI-5 Solution compacte de recyclage des espèces

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

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

QUESTION ET RÉPONSE

J'ai reçu une lettre de rappel de Repobel parce que je n'ai pas encore soumis ma déclaration pour 2020. De quoi s'agit-il et comment dois-je réagir ?

Repobel est une société de gestion des droits d'auteur qui gère les droits d'auteur et les droits légaux à rémunération des auteurs et éditeurs belges. Vous pouvez comparer cela avec Sabam et la rémunération équitable pour laquelle une société de gestion similaire a également été créée, mais le cas échéant pour la musique.

Jusqu'en 2019, la licence Repobel était encore limitée aux photocopies et aux impressions d'œuvres protégées par le droit d'auteur. Actuellement des reproductions numériques (provenant d'Internet) ont également été ajoutées.

En principe, vous devez obtenir le consentement de chaque éditeur et/ou auteur si vous procédez à la reproduction

(copies (également numériques) que vous envoyez par e-mail ou autrement à des collaborateurs ou à d'autres personnes, impressions, enregistrement sur votre ordinateur, etc.) d'une œuvre protégée produite par les intéressés. (La simple consultation n'en fait pas partie).

Ceci s'avère irréalisable et c'est pourquoi vous pouvez vous mettre en conformité avec 1 licence.

Exemple

Vous trouvez une recette ou une méthode de préparation sur internet et vous la mettez sur votre site internet, Facebook, dans une brochure pour vos clients, alors vous devez avoir la permission de l'auteur.

Si vous recevez une lettre ou un rappel, vous devez y répondre, même s'il y a lieu de faire une déclaration « 0 ».

Poulet et lapin au menu BBQ de juin

Au barbecue, le poulet et le lapin, c'est toujours bien. Mais peut-on les rendre encore plus savoureux ? Bien sûr ! Avec ces recettes de barbecue et ces conseils astucieux, vous préparerez le poulet et le lapin comme un vrai chef !



COMMENT GRILLER LE POULET SUR LE BBQ ?

Au barbecue, le poulet et le lapin sont disposés sur une grille adaptable en hauteur, placée au-dessus du charbon de bois allumé. En raison de la chaleur forte et intense, il s'agit de la manière la mieux adaptée pour les petits morceaux. Si vous souhaitez griller de plus gros morceaux, laissez-les d'abord cuire un certain temps, enveloppés dans du papier alu. Retirez la viande du papier alu et laissez-la griller. Vous évitez ainsi d'avoir une croûte trop dure et une cuisson insuffisante à l'intérieur.

Voici comment procéder :

- Vérifiez que le barbecue est à bonne température avant de commencer la grillade.
- Appliquez une fine couche d'huile (d'olive) à la fois sur la grille du BBQ et le poulet ou le lapin. Cela permettra d'éviter que votre morceau de poulet ou de lapin colle à la grille. Pendant la cuisson, vous pouvez, si nécessaire, encore enduire avec un peu d'huile.
- Commencez sur la zone la plus intense pour obtenir une belle croûte. Ensuite, déplacez la viande vers une zone moins chaude pour la laisser cuire tranquillement.
- Cette technique convient également pour les plus gros morceaux.

PENDANT COMBIEN DE TEMPS LE POULET ET LE LAPIN DOIVENT-ILS CUIRE AU BARBECUE ?

Les plus petits morceaux ne doivent pas cuire longtemps. Quelques minutes suffisent pour les griller des deux côtés. Les pièces sont cuites lorsque la chair est blanche ou se détache de l'os. 5 à 8 minutes sur chaque côté suffisent pour cuire un morceau de poitrine. Pour les brochettes, tournez-les régulièrement.

COMMENT PRÉPARER UNE PAPILOTTE AU BBQ ?

Cuire votre poulet ou lapin en papillote est une manière facile de cuire au barbecue. La papillote est notamment pauvre en graisse et rapidement préparée. Et parce que toutes les saveurs viennent ensemble, vous obtenez une explosion de goûts dans votre assiette.

- Prenez un grand morceau de papier alu (de préférence 3 fois plus long que le morceau de poulet que vous allez cuisiner). Veillez à ce que le côté mat du papier soit tourné vers l'extérieur.
- Badigeonnez le côté brillant du papier alu avec un peu d'huile, jusqu'à quelques cm du bord.
- Ensuite, placez votre morceau au milieu, ainsi que vos assaisonnements (légumes finement hachés ou morceaux de

pommes de terre, herbes, citron, poivre, sel...). Ajoutez un peu de vin blanc et un peu de beurre d'ail pour encore plus de saveur.

- Rabattez ensuite les bords de la papillote pour la fermer correctement. Ainsi, la vapeur reste à l'intérieur.
- Placez la papillote sur le grill et laissez-la cuire pendant 15 à 20 min. selon l'épaisseur de votre morceau.

Préparez vos papillotes à l'avance et gagnez du temps. Gardez-les au réfrigérateur jusqu'à leur cuisson. Notre suggestion : papillote de poulet et légumes.

Brochette de poulet et pommes, sauce à l'aneth



Le poulet et la pomme forment un duo de choc. Enfilez-les sur une brochette, faites-les délicieusement griller au barbecue et savourez en un rien de temps une délicieuse brochette de poulet et pommes.

Ingrédients

2 filets de poulet
 1 oignon rouge en quartiers
 2 pommes rouges (type Jonagold - Belgica)
 2 c à s de jus de citron
 1 c à s d'épices pour poulet
 4 c à s de miel
 Graines de sésame

Pour la sauce :
 1 bouquet d'aneth

1 gousse d'ail pelée
 1 c à s de crème de raifort
 2 c à s de crème aigre
 2 c à s de mayonnaise
 2 c à s de jus de citron

Préparation

Détaillez les filets de poulet en dés. Réchauffez le miel et incorporez-y les épices pour poulet. Mélangez intimement. Versez ce mélange sur les dés de poulet et travaillez le tout.

Lavez les pommes et coupez-les en dés. Humectez-les de jus de citron. Enfilez alternativement sur les brochettes les dés de poulet, les dés de pommes et les quartiers d'oignon rouge.

Saupoudrez-les de graines de sésame et faites-les dorer environ 12 min. au barbecue en les retournant régulièrement.

Mixez tous les ingrédients de la sauce. Servez celle-ci avec les brochettes.

Du poulet ou du lapin au menu, ce soir !

Rien de tel qu'un bon barbecue par une belle soirée d'été ! Avec des filets de poulet farcis ou une épaule de lapin, le succès est assuré ...

Papillote de poulet et légumes



Ingrédients

4 petits filets de poulet
 500 g de grenailles précuites
 2 carottes
 2 blancs de poireaux
 2 càs de persil haché
 2 càs d'estragon haché
 100 ml de vin blanc sec
 100 ml de crème
 Huile d'olive
 Sel et poivre

Préparation

Posez les filets de poulet sur 4 feuilles de papier alu.

Épluchez les carottes et lavez les poireaux. Coupez-les en julienne et mélangez à la moitié du persil et de l'estragon. Répartissez le tout sur les blancs de poulet. Salez et poivrez. Repliez les côtés des papillotes, mais laissez le dessus ouvert. Mélangez la crème et le vin et versez dans les papillotes, puis fermez-les totalement.

Faites cuire vos papillotes au BBQ pendant 15 à 20 min. ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Mélangez les grenailles et l'huile d'olive, puis salez et poivrez. Placez-les dans des barquettes en aluminium pour le barbecue et faites-les colorer sur la grille.

Parsemez le reste de persil et d'estragon sur les grenailles et servez avec les papillotes de poulet.

BROCHETTES AU BBQ

Vous êtes fan de 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 râpé et le jus d'un citron, des petites feuilles de romarin émincées et une bonne pincée d'épices pour poulet. Passez les cubes de lapin dans la marinade et mettez de côté.

Utilisez des piques à brochettes plates ou doubles. S'il s'agit de piques à brochettes en bois, laissez-les quelque peu tremper dans l'eau, pour éviter qu'elles brûlent pendant la grillade.

Enfilez les cubes de lapin marinés sur les piques à brochettes. Vous pouvez chaque fois alterner avec un morceau de lard ou de légume au choix.

Enduisez légèrement vos brochettes de lapin avec un peu d'huile et/ou de marinade et mettez-les sur la grille. Grillez-les peu de temps avant de servir : comptez 3 à 5 min. pour chaque côté.

Les brochettes de lapin ou de poulet, c'est toujours un régal au barbecue !

Salade de pâtes au poulet farci**Ingrédients**

4 filets de poulet
8 tranches de jambon séché
4 brins de romarin
½ bouquet de basilic, les feuilles
1 boule de mozzarella

4 petites tomates séchées au soleil

Poivre et sel

Pour la salade de pâtes :

300 g de penne

4 tomates charnues

½ bouquet de basilic, les feuilles

8 petites tomates séchées au soleil à l'huile

30 g de pignons de pin

Préparation

Cuisez les penne al dente.

Grillez les pignons de pin dans une poêle sans utiliser de matière grasse.

Coupez la mozzarella en tranches.

Ouvrez les filets de poulet et assaisonnez de sel et de poivre. Couvrez de mozzarella, de tomates séchées au soleil et de feuilles de basilic. Repliez les filets et enveloppez-les dans 2 tranches de jambon. Ficelez à l'aide de fil de cuisine et emballez dans du papier alu.

Pour la salade, coupez les tomates et les petites tomates séchées au soleil en dés. Mélangez-les avec les pâtes, les feuilles de basilic, les pignons de pin et un peu d'huile provenant des tomates séchées.

Faites cuire les roulades de poulet 30 min. sur le barbecue, à feu modéré, et retournez-les régulièrement.

Servez avec la salade de pâtes.

Pilons de poulet piri-piri, sauce tomates à la coriandre

Commencez votre BBQ festif par ces pilons de poulet délicieusement relevés et accompagnés d'une sauce tomates.

Ingrédients

4 piments
6 gousses d'ail
1 feuille de laurier frais
2 tomates

1 bouquet de coriandre
 1 c à c de tabasco
 1 c à c de paprika fumé en poudre
 1 c à c d'origan séché
 8 pilons de poulet
 Poivre et sel
 Huile d'olive

Préparation**Préparez la marinade :**

Hachez les piments.

Pour la marinade piri-iri, mixez l'ail, les piments et la feuille de laurier avec un trait d'huile d'olive. Incorporez-y le paprika en poudre, l'origan et une pincée de sel.

Plongez les pilons de poulet dans la marinade, mélangez bien. Couvrez et laissez reposer 1 heure.

Préparez la sauce tomates :

Coupez les tomates en deux et concassez-les grossièrement. Hachez la coriandre et incorporez-la aux tomates. Ajoutez le tabasco et un trait d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Au BBQ :

Déposez les pilons de poulet sur le barbecue et faites-les dorer 30 à 40 min. Pendant leur cuisson, enduisez-les régulièrement de marinade et retournez-les fréquemment.

Servez la sauce tomates à la coriandre en accompagnement.

Epaule de lapin au barbecue**Ingrédients**

Quelques épaules de lapin.

Accompagnez d'une salade de quelques légumes émincés dans un blender : carottes, chou-fleur, concombre, navets, radis. Mariez couleur et fraîcheur !

Servez avec une vinaigrette : 6 cuillers d'huile d'olive, le jus d'½ citron vert, poivre et sel.

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 cuillers 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 fraîche

Préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la marinade et laissez mariner les épaules de lapin pendant quelques heures.

Mélangez tous les ingrédients pour l'huile aux herbes.

Enlevez la viande de la marinade et frottez-la avec l'huile aux herbes.

Grillez la viande d'un côté sur le BBQ, retournez-la et grillez également l'autre côté. Saupoudrez d'un peu de fleur de sel ou de gros sel marin et servez.

POULET EFFILOCHÉ AU BBQ

Pour cuire le poulet effiloqué au BBQ, il vous faut un appareil avec couvercle. Le poulet y est cuit indirectement. Chauffez le barbecue jusqu'à 180°C à 200°C. Mettez un petit ravier en-dessous du poulet pour récupérer le jus dégagé pendant la cuisson. Ce jus servira plus tard pour faire la sauce. N'utilisez qu'un poulet entier ou des cuisses de poulet : les filets dessèchent plus facilement.

Faites d'abord la marinade ou le mélange d'épices pour badigeonner le poulet. Enduisez alors le poulet d'un peu d'huile, puis de la marinade ou du mélange d'épices. Mettez le poulet sur le barbecue et cuisez-le jusqu'à une température à cœur de 75°C (à contrôler avec un thermomètre à sonde). Enlevez alors le poulet du BBQ et laissez-le reposer. Découpez le poulet et effilochez la viande avec 2 fourchettes. Chauffez la sauce (barbecue) et ajoutez-y les petits morceaux de poulet.

LES PILONS OU LES CUISSES DE POULET AU BBQ, TOUT LE MONDE AIME ÇA !**Cuisses, pilons et ailes de poulet**

Lorsque l'on parle de cuisse de poulet, on parle en fait de toute la patte, y compris la partie dorsale.

Le pilon est la partie inférieure de la patte de poulet.

Alors que l'aile n'a pas beaucoup de chair, ça reste le morceau le plus populaire.

Au four

Badigeonnez votre cuisse, pilon ou aile d'huile et parsemez vos épices favorites. Enfournez ensuite 30 min. dans un four préchauffé à 200 °C.

Cuisses et pilons au BBQ

Pilons : Plongez vos pilons de poulet dans une marinade au choix pendant au moins 15 min. au frigo. Posez-les ensuite dans des barquettes en aluminium prévues à cet effet et faites cuire 30 à 40 min. au barbecue, sur une partie pas trop chaude de la grille. Retournez-les régulièrement.

Cuisses : Vous pouvez les poser directement sur la grille du barbecue. Badigeonnez-les au préalable d'huile d'olive ou d'une marinade au choix.

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

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

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

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

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

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



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

renvoyer à carine.vos@fédération-bouchers.be ou fax 02/736 64 93

Nom: Prénom:

Rue + n.:

Commune + postale:

Jour de fermeture: Tél.:

Date Signature:



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

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

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

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

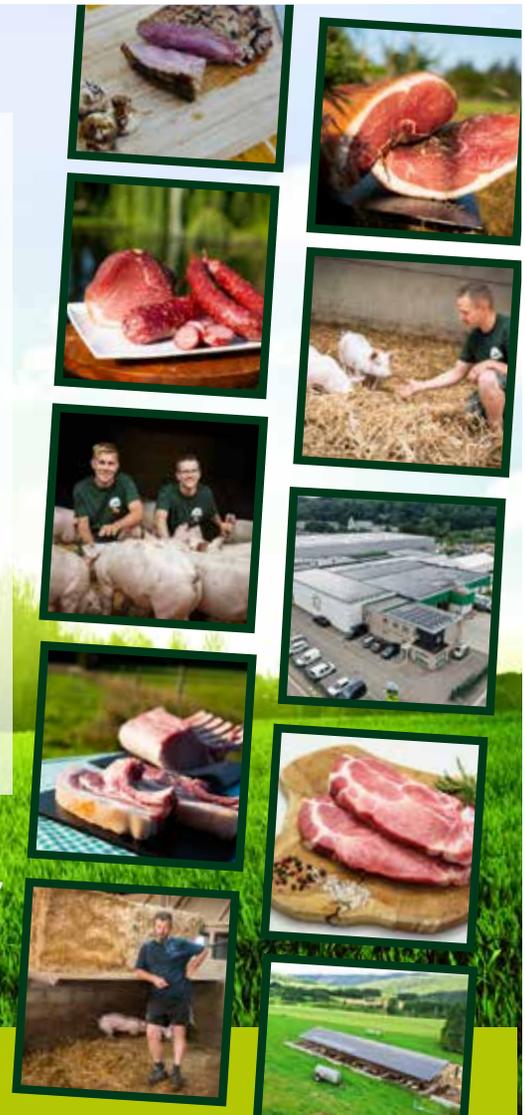
Le **Porc Fermier**, Le **Porc Bio** et le **Porc Plein Air**



De la Fourche à la Fourchette

avec le soutien de
Apaq-W

Suivez nous sur WWW.PQA.BE -



Rôti à l'orange braisé au BBQ

Ingrédients : Pour 4 personnes

1 rôti d'épaule de 800 gr

1 orange

½ oignon

2 éclats d'ail frais

2 c-à-c de sauce soja

Huile d'olive

Gros sel, poivre en moulin, cannelle, pili-pili ou piment frais
(si vous aimez)

Préparation (0h15 + 1h de temps de marinade) :

Ça y est, l'été arrive ! Bien vite profiter du soleil dans le jardin avec des amis... autour d'un bon barbecue bien fourni. C'est la belle vie.

Pour surprendre vos invités, n'hésitez pas à leur proposer des choses un peu différentes, originales et, grâce à Porc Qualité Ardenne, des viandes goûteuses et savoureuses.

Commençons par une bonne marinade à rôti. Zestez votre orange (bio de préférence quand on consomme les zestes) et mettez les zestes de côté. Pelez l'orange, coupez-la en cubes et enlevez bien les pépins. Ajoutez alors dans un mixeur : les cubes d'orange, le demi-oignon coupé grossièrement, les éclats d'ail, la sauce soja, 3 c-à-s d'huile et les épices selon vos goûts. Mixez quelques instants afin d'avoir une « marinade-panade » aux parfums d'été. Pour faire mariner votre pièce de viande,



l'idéal est de choisir un plat ou un bol qui n'est pas trop grand, afin que la viande soit bien immergée. Plus le porc marinera, plus il prendra le parfum orangé.

Vous n'avez plus qu'à faire rôti le porc au barbecue, sur toutes les faces. Selon votre feu : entre 20 et 30 minutes. N'hésitez pas à la trancher pour vérifier la cuisson, qui ne doit pas être trop rosée.

Vous pouvez alors servir des tranches de rôti à vos invités, accompagnées d'un peu de reste de marinade et de zestes d'orange... et de d'accompagnements en tout genre ! Bon appétit...

Vik'

Lu pour vous

Comment le covid a rebattu les cartes du commerce en ligne

Lien: *Comment le covid a rebattu les cartes du commerce en ligne - Le Soir Plus*

Comeos tire le bilan de l'e-commerce par temps de pandémie. Les consommateurs ont changé de comportement et l'offre est en pleine mutation. La Belgique, historiquement à la traîne, doit profiter de cette accélération.

On décrit régulièrement la crise du covid comme une accélératrice de tendances économiques et sociétales. C'est très certainement le cas pour la consommation des Belges, singulièrement celle à laquelle ils se prêtent en ligne. Historiquement à la traîne par rapport à leurs voisins européens en matière d'e-commerce, clients et commerçants du plat pays tendent à rattraper leur retard au pas de course, aidés bien malgré eux par quatorze mois de perturbations dans les magasins physiques ; les commerces dits « non essentiels » ayant été fermés au gré des vagues épidémiques puis chamboulés dans leur fonctionnement et leur attractivité par des mesures sanitaires, comme l'obligation de visites sur rendez-vous uniquement. Même à l'heure de l'assouplissement (élargissement de la bulle sociale, réouverture partielle de l'horeca, etc.), le shopping n'a pas repris sa dimension de plaisir pré-covid.

Comeos, qui fédère les grands acteurs de la distribution belge, a souhaité exprimer en chiffres les quatorze derniers mois aux très forts accents digitaux pour les consommateurs et les commerçants. La fédération se basera sur ces constats, dont voici la synthèse, afin de proposer un plan d'action digitale d'ici peu.

1 Des cancrs avant la crise

On l'a dit, la Belgique accuse un solide retard en e-commerce, en tout cas jusqu'à la crise sanitaire. Ainsi a-t-elle connu, selon Eurostat, une croissance du chiffre d'affaires de son commerce en ligne d'à peine 31,6 % entre 2011 et 2017 alors que, durant la même période, la France a progressé de 66,4 %, les Pays-Bas de 105,4 %, l'Allemagne de 109,5 % et le Royaume-Uni de 192,4 %. Autre chiffre frappant émanant, lui, du Centre for Retail Search : en 2019, la part de l'e-commerce par rapport à l'ensemble de la distribution ne pesait que 8,7 % en Belgique alors que la moyenne européenne s'établissait à 10,1 %. La France avait atteint 10,9 % des activités commerciales sous forme digitale, l'Allemagne 15,9 % et le Royaume-Uni 19,7 %.

Pays « cancre du digital », selon les propres mots de Comeos, la Belgique l'est restée jusqu'au premier trimestre 2020 au regard de ses dépenses annuelles en ligne. Comme l'indiquait Postnord en mai 2020, le montant moyen déclaré des achats en ligne pour l'an dernier dans notre pays se situait à 571 euros. En France, c'était 752 euros, aux Pays-Bas 929 euros et outre-Manche 1.020 euros. De la clémence s'impose toutefois, juge Myriam Blanpain, de l'agence Add Retail : « Ce retard s'explique par le maillage très important de magasins en Belgique, rendant le besoin d'achats en ligne moins important qu'au

Royaume-Uni où la densité de commerces est moindre. »

2 Un glissement sélectif vers le digital

C'est alors que la crise sanitaire est arrivée et a tout bouleversé. A commencer par les achats dans les magasins « en dur ». A cause des mesures de confinement différenciées entre secteurs, observe Comeos, 74 % des consommateurs belges ont effectué des achats dans des commerces alimentaires l'an dernier. Pour les magasins de produits d'hygiène, jardinage et bricolage, ce pourcentage s'établit respectivement à 54, 49 et 43 %. C'est cohérent car ces points de vente ont été en grande partie épargnés par les mesures fédérales de fermeture. Les magasins physiques de mode, déco ou jouets n'ont pas eu cette chance. Seuls 33 % des Belges leur ont rendu visite pour effectuer des dépenses. Un chiffre qui est tombé à 27 % pour les spécialistes de l'électronique et 22 % pour les showrooms d'ameublement.

Dans le même temps, et fort logiquement vu le confinement, Comeos observe un « glissement du physique vers le virtuel ». Ce qui revient à dire que « le marché de l'e-commerce a été boosté par les confinements », selon Myriam Blanpain. Ainsi, rapporte la fédération du commerce, 54 % des acheteurs de vêtement ont procédé par commandes en ligne et 46 % en se rendant en boutique. Pour l'électronique, c'est quasi moitié-moitié (51 % en magasin, 49 % en ligne). Ce phénomène est nettement moins prégnant pour les secteurs « essentiels » comme les soins et la beauté (73 % en magasins, 27 % en ligne), le bricolage (82 % contre 18 %) et l'alimentaire (91 % contre 9 %). Autre chiffre éloquent, issu de Cake.app, qui est assez tourné vers le nord du pays : en 2020, par rapport à 2019, les Belges ont dépensé 36 % de plus en ligne. Quant aux distributeurs de marchandises (belges et étrangers) vers la Belgique, indique Comeos, ils ont augmenté leur chiffre d'affaires de 33 %. La croissance des recettes de l'ensemble des boutiques en ligne avec numéro de TVA belge n'est toutefois que de 7,5 %, contre +20 % en 2019, à cause des ventes de services (tickets pour des événements, voyages, etc.) en berne.

Il n'empêche, estime Myriam Blanpain, « une habitude d'achat s'est créée en ligne. C'est manifeste au regard des chiffres montrant que la vente de biens à elle seule a tracté la croissance de l'e-commerce ». Avec une fréquence et une récurrence d'achats renforcées. C'est aussi ce qu'indique Wim Van Edom, économiste chez Comeos. « Nous avons observé que 90 % des clients qui ont acheté en ligne pour la première fois veulent réitérer l'expérience. Or, durant la crise, les non-initiés, qui se méfiaient, ont été poussés à franchir le pas et réalisé que c'est pratique, que ça fonctionne bien et que ce n'est pas dangereux. Et ils s'y sont adonnés de plus en plus. »

3 L'alimentaire est bien parti aussi

Au début des années 2000, la Belgique a raté le train du commerce en ligne non alimentaire. Elle ne peut pas se permettre de louper celui de l'alimentaire, estime Comeos, qui relève des indices encourageants à cet égard. Ainsi, la fédération du commerce organisé relève-t-elle que les dépenses mensuelles des Belges pour des boîtes-repas commandées en ligne sont passées de 15,9 millions d'euros en 2019 à 47,7 millions l'an dernier, soit trois fois plus. Que les Hello Fresh et autres Simply You Box aient connu tant de succès « est logique, vu la fermeture

de l'horeca et les files d'attente devant les supermarchés. Et ce succès se poursuivra », prédit Gino Van Ossel, professeur de retail management à la Vlerick Business School. « Quand on a goûté à l'achat online d'articles d'épicerie, on ne peut plus s'en passer. »

La grande distribution alimentaire a flairé la tendance et musclé son offre en ligne, elle qui a peiné à suivre la hausse de la demande exceptionnelle et imprévisible en début de crise sanitaire. Ces derniers mois, le secteur a multiplié les annonces de renforcement de ses capacités logistiques. Ainsi il y a deux semaines, Carrefour a révélé que « son nouveau centre de distribution dédié aux commandes en ligne et s'étalant sur 8.350 m² pourra traiter plus de 5.000 commandes par jour d'ici le deuxième semestre ». Et le distributeur d'ajouter que « cet entrepôt semi-automatisé doit répondre à la croissance exponentielle de l'e-commerce alimentaire qui loin est d'être un phénomène de mode lié au coronavirus, est devenu une réelle habitude pour les consommateurs belges ». Autre indice de la prise de poids de cette activité : l'arrivée en Flandre du supermarché en ligne Hopr. Ajoutons que Colruyt avec Rose Mary et Delhaize avec Tastyoo se sont lancés dans la préparation et la livraison de plats commandés en ligne.

4 Une offre entre diversification et concentration

En temps de covid, observe Comeos au moyen des chiffres de Safeshops, le nombre de boutiques belges en ligne a explosé : + 65 % entre 2020 et 2019 alors que, depuis 2016, le nombre d'e-shops progressait annuellement d'une vingtaine de pour cent. Cette forte progression est surtout due à des marchands en ligne occasionnels (+54 %), très petits (+74 %) ou petits (+59 %). Le nombre de distributeurs en ligne moyens et grands n'a, quant à lui, augmenté que de respectivement 25 et 27 %. Myriam Blanpain y voit le reflet de « la nécessité pour de petits commerçants des secteurs non essentiels de vendre sur internet car leur magasin physique était fermé ». Une évidence à l'heure du click & collect... Quant aux entreprises disposant d'un e-shop avant la crise, « elles ont optimisé l'expérience utilisateur en ligne ainsi que leur logistique ».

En parallèle s'est opéré un mouvement de concentration, remarque Comeos. Alors qu'elles représentaient 60 % du marché en 2017, les entreprises du top 100 du commerce en ligne (belges et étrangères confondues) sont passées à 75 % en 2019, souligne la fédération. « Pour nous, c'est une inquiétude car cela nuit à la concurrence », réagit Wim Van Edom. D'autant que les grandes plateformes vendant en Belgique depuis l'étranger ont connu de fortes progressions, selon les observations de Comeos. Ainsi, depuis le début de la crise du covid, Amazon a bénéficié chez nous d'une croissance de 22,8 % et Zalando de 19,5 % ; du côté francophone du pays, 10 % de consommateurs en plus ont effectué au moins une commande sur Amazon, rejoignant ainsi les 57,7 % d'initiés à la plateforme américaine, soit un total de près de 70 %. Ce phénomène, « qui s'observe à l'échelle internationale », comme le remarque Gino Van Ossel, ne manquera pas d'interpeller les acteurs en ligne belges qui souhaitent se démarquer des géants de l'e-commerce.

NOUVELLES DE NOS PARTENAIRES



EDENRED, VOTRE PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ POUR VOS ÉCO-CHÈQUES ET VOS CHÈQUES-REPAS

Edenred est le leader sur le marché des avantages extralégaux en Belgique. Ce partenaire propose une panoplie de solutions simples à activer, qui permettent aux entreprises d'augmenter le pouvoir d'achat de leurs salariés tout en réduisant leurs charges fiscales grâce à un cadre légal avantageux.

En votre qualité de membre, vous bénéficiez chez Edenred de tarifs ultra avantageux.

Ticket EcoCheque Edenred

Ticket EcoCheque, la solution concrète pour accompagner vos travailleurs dans leurs efforts écologiques
Jusqu'à 250 € par an
100 % net d'impôt et aucune charge sociale

Avantage membres : 20% de réduction*
Code promo: EC0321SLGBCR06

Ticket Restaurant Edenred

Ticket Restaurant, l'avantage qui encourage l'alimentation équilibrée pendant la pause-déjeuner.
Jusqu'à 8 € par jour dont 2 € déductibles
100 % net d'impôt et aucune charge sociale
Dès le 1er salarié et aussi pour le dirigeant indépendant

Avantage membres : 25 de réduction*

Vous n'acceptez pas encore les Ticket Restaurant dans votre établissement ?

Rejoignez notre réseau de commerçants (boucheries, boulangeries, sandwicheries, restaurants, snacks...) pour booster vos activités !

Pour le Ticket Restaurant :

Frais d'entrée : offerts (valeur 125 €)

Frais d'abonnement: offerts (valeur 6,10€/mois)

Participation : 1,35% du montant des transactions (au lieu de 1,55%) + pas de montant minimum

Plus d'infos sur www.edenred.be :

cindy.voisin@edenred.com - Tél. +32 (0)2 679 55 59

*Offre réservée aux membres. Réduction calculée sur la prestation de service de base (fabrication et livraison des cartes exclues).

Les sous-produits animaux dans les eaux usées

Lors du nettoyage du sol de l'atelier, des déchets résiduels d'origine animale s'accumule dans le sterput. Avec quel flux de déchets cela peut-il être dégagé ? Est-ce avec les déchets résiduels ou dans le bac avec les déchets d'origine animale. Ci-dessous vous trouvez la note telle que publié à cet effet sur le site internet de l'AFSCA.

La législation européenne sur les sous-produits animaux interdit l'élimination de sous-produits animaux dans le circuit des eaux usées. Tout broyage, toute macération, toute autre transformation ou toute application d'une pression permettant une élimination de matières animales solides avec les eaux résiduelles est exclu.

La législation régionale sur les normes de déversement des eaux usées est en outre d'application;

Les règles suivantes doivent être respectées lors du prétraitement des eaux usées:

DANS LES ENTREPRISES QUI PRODUISENT OU TRAITENT DES MATIÈRES DE CATÉGORIE 3

Ces entreprises ne sont pas contraintes par le règlement à installer un système de crible avant le système d'évacuation des eaux usées. Le règlement interdit toutefois l'élimination de sous-produits animaux par le biais du flux d'eaux usées.

La législation régionale interdit en outre le déversement de particules supérieures à 10 mm dans les égouts. Cette même législation limite également la concentration de particules en suspension dans les eaux de surface.

L'installation d'un crible est souhaitable pour respecter ces dispositions.

Un crible aux mailles n'excédant pas 10 mm et installé avant le puits collecteur de graisse, permet d'éviter que des particules 'en suspension', d'une taille supérieure à 10 mm, ne parviennent dans les eaux usées.

Les matières retenues par le crible, qui ne sont pas encore décomposées ni contaminées par des détergents, des biocides ou d'autres produits chimiques, sont des matières de catégorie 3. Elles peuvent être évacuées avec les autres matières de catégorie 3. Ces matières sont collectées par un collecteur agréé ou enregistré pour des matières de catégorie 3. En cas de décomposition ou de contamination, elles deviennent des matières de catégorie 2.

Les deux fractions peuvent être évacuées avec les déchets résiduels s'il s'agit de petites quantités et pour autant que l'autorité compétente le permette.

En l'absence de crible ou si le système de crible se situe après le puits collecteur de graisse, toutes les matières se trouvant dans le puits collecteur de graisse sont considérées comme des matières de catégorie 2 du fait de la décomposition et de la

contamination par des détergents ou autres pollutions. Dans ce cas, le puits collecteur de graisse doit être vidé par un collecteur agréé ou enregistré pour des matières de catégorie 2.

Les matières qui se sont amassés dans un puits collecteur de graisse après un crible ne seront pas considérées comme des sous-produits animaux. Ces matières ne relèvent donc plus du champ d'application du règlement sur les sous-produits animaux, mais bien des dispositions de la législation sur les déchets(*).

DANS LES ENTREPRISES QUI PRODUISENT OU TRAITENT DES MATIÈRES DE CATÉGORIE 1 ET 2

Les usines de transformation de matières de catégorie 1, les autres locaux où sont enlevés des matériels à risque spécifiés, les abattoirs et les usines de transformation de matières de catégorie 2 doivent disposer d'un processus de prétraitement qui permet de retenir et de recueillir les matières d'origine animale, ce qui constitue la première étape du traitement des eaux résiduaires. L'équipement utilisé pour le prétraitement doit consister en puisards ou cribles munis d'ouvertures dont les pores de filtration ou les mailles n'excèdent pas 6 mm, qui retiennent des particules solides présentes dans les eaux usées. Si un tel système de crible est installé avant le puits collecteur de graisse, les déchets retenus par le crible sont considérés comme des matières de catégorie 1 ou de catégorie 2, destinées respectivement à des usines de transformation de matières de catégorie 1 ou de catégorie 2. Les matières sont collectées par un collecteur agréé ou enregistré respectivement pour des matières de catégorie 1 ou de catégorie 2.

Si un système de crible est installé après le puits collecteur de graisse, les matières récoltées dans le puits collecteur de graisses sont considérées respectivement comme des matières de catégorie 1 ou de catégorie 2. Dans ce cas, le puits collecteur de graisse doit être vidé par un collecteur agréé ou enregistré respectivement pour des matières de catégorie 1 ou de catégorie 2.

Après l'installation d'un crible, les matières collectées dans le puits collecteur de graisse, la graisse de flottaison et la boue d'une installation d'épuration des eaux, notamment, ne sont pas des sous-produits animaux. Ces matières ne relèvent plus du champ d'application du règlement sur les sous-produits animaux, mais bien des dispositions de la législation sur les déchets (*).

(*) Législation sur les déchets : règles qui sont d'application dans la région où votre boucherie est située

FIER DE MON MÉTIER

FIER DE MON MÉTIER

FIER DE MON MÉTIER

MEAT EXPO

26-27-28-29
SEPTEMBRE 2021
KORTRIJK XPO

NOUS NOUS RETROUVERONS ENFIN!

50.000 M² D'INSPIRATION & DE DÉCOUVERTES. SAVOIR-FAIRE: les Concours Professionnels Eurobeef, Concours Officiel d'Excellence Professionnelle, Junior-Cup, Couteau Boucher d'Or, les démonstrations par les jeunes, Innovation Awards, la Journée de la Viande, etc. Visitez également le salon de la boulangerie Broodway et le salon d'aliments de première qualité Taste of Tavola. **AMBIANCE & CONVIVIALITÉ**

VISITE GRATUITE AVEC LE **CODE 724**

Enregistrement via www.meatexpo.be

DI: 10.00 - 19.00
LU-MA-MER: 11.00 - 19.00

PROGRAMME

www.meatexpo.be

PARTENAIRE



WWW.MEATEXPO.BE

Enfin, nous allons nous revoir en septembre !

Le comité de concertation du 11 mai a confirmé ce que tout le monde attendait : plus de contacts et plus de liberté, ainsi que l'autorisation officielle d'organiser à nouveau des salons à partir du 30 juillet. Une très bonne nouvelle donc pour tous les salons de l'automne 2021 qui sont officialisés par cette annonce ! Concrètement, cela signifie que Meat Expo se déroulera tel qu'il a été programmé, du 26 au 29 septembre 2021. Kortrijk Xpo accueillera simultanément le salon de la boulangerie Broodway et le salon d'aliments de première qualité Taste of Tavola. Au total, ces salons représentent pas moins de 50.000 m² d'inspiration et d'idées innovantes. Nous attendons tous avec impatience ce moment unique de nous retrouver !

La stratégie de sortie intégrée, à nouveau, les salons au sein du protocole destinés aux commerces exactement comme les détaillants, les boucheries, les boulangeries, les centres commerciaux, etc. Il ne s'agit donc pas du même protocole que pour les événements (par ex. les festivals), ce qui permet aux salons de conserver ses volumes normaux de visiteurs. Sur les stands, aucune limitation du nombre de visiteurs n'est en vigueur. Nul doute que les dégustations de produits au salon et le catering ne soient, en outre, autorisés.

La nouvelle la plus importante est que la communauté des professionnels du secteur de la boucherie et de la viande pourra à nouveau se rencontrer physiquement à partir de l'automne 2021 ! Nous remarquons chez les exposants et les visiteurs que « l'envie » est particulièrement forte de se revoir et de faire des affaires en chair et en os ! Meat Expo, Broodway & Taste of Tavola formeront ensemble le premier grand moment de rencontre du secteur. D'heureuses retrouvailles après une longue période d'absence !

Que pourrez-vous y découvrir ? Grâce à la tenue simultanée de Meat Expo, du salon de la boulangerie Broodway et – nouveauté 2021 – d'une sélection unique de mets fins à Taste of

Tavola, Kortrijk Xpo n'offrira pas moins de 50.000 m² d'inspiration et de nouveautés. À quatre mois de l'ouverture, déjà 265 entreprises se sont inscrites pour vous y accueillir. De nombreux fournisseurs et exposants fidèles de Meat Expo seront présents à cette édition. Ils présenteront les produits, matériaux et équipements qui permettront aux bouchers-charcutiers-traiteurs de se distinguer de la concurrence. Et bien sûr, de nombreuses entreprises participeront au salon pour la première fois, de sorte que les visiteurs fidèles de Meat Expo soient assurés de découvrir de nombreuses nouveautés. Découvrez les exposants sur www.meatexpo.be

À Meat Expo, le métier et le savoir-faire occupent traditionnellement une place centrale. Les **Concours professionnels Eurobeef et la Junior-Cup**, qui peuvent se targuer d'une longue tradition, se tiendront à Meat Expo pour la 10^{ème} fois en septembre. Les professionnels y voient toujours un spectacle impressionnant où sont exposés en permanence des centaines de produits artisanaux qui seront couronnés par le jury le dimanche 26/9. Le concours apporte à chaque participant des informations particulièrement précieuses et une merveilleuse promotion pour ses produits artisanaux.

Le concours officiel d'Excellence Professionnelle du 'Meilleur Boucher de Belgique' est, lui aussi, de nouveau prévu au programme. Les lauréats de ce prestigieux concours recevront personnellement leur diplôme et leur distinction des mains du Ministre des Classes moyennes. Vous pouvez vous inscrire au concours jusqu'au 15 juin en remplissant le formulaire d'inscription sur www.meatexpo.be ou sur www.bb-bb.be.

Autres événements au programme : le **Couteau Boucher d'Or, les démonstrations des jeunes des écoles de boucherie belges, la Journée de la Viande**, etc. Pour le programme complet et toutes les infos pratiques : www.meatexpo.be

Les bouchers-charcutiers-traiteurs bénéficient d'une entrée gratuite à Meat Expo en s'inscrivant sur www.meatexpo.be au moyen du code 724. Les visiteurs de Meat Expo ont également un accès gratuit à Broodway et à Taste of Tavola.

Infos : Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Courtrai / Kortrijk - T 056 24 11 11 - meatexpo@kortrijkxpo.com
www.meatexpo.be - Facebook: MeatExpo
Instagram: meat.expo

LA DATE DES CONCOURS 2021 APPROCHE : EUROBEEF, D'EXCELLENCE & JUNIORCUP

Chers membres,

La date des concours EUROBEEF, D'EXCELLENCE & JUNIORCUP est soulignée dans nos agendas : le dimanche 26 septembre 2021.

Nos membres de jury sont prêts à apprécier les produits à leur juste valeur et à leur attribuer des points.

N'oubliez pas de vous inscrire avant le 15 juin prochain. Vous pouvez encore relire les règlements et infos dans nos éditions des mois écoulés et sur notre site www.bb-bb.be, en cliquant sur EUROBEEF.

Les bouchers qui ont encore des questions, peuvent participer aux soirées d'info en ligne que nous organisons les 31 mai et 3 juin (à 20 h.) ou poser leurs questions via carine.vos@federation-bouchers.be.

Je me réjouis vraiment de vous rencontrer aux concours et vous souhaite beaucoup de succès !
Carine

N'OUBLIEZ PAS DE VOUS INSCRIRE À TEMPS !

CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE POUR BOUCHERS 2021

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk - EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM

REGLEMENT

1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de Meat Expo 2021 la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs organise sur la proposition du Ministre des PME et Indépendants le concours officiel d'excellence professionnelle pour bouchers. Ce concours couronne le meilleur praticien de la profession de boucher.

2. DATE DES CONCOURS PROFESSIONNELS

Le concours officiel d'excellence professionnelle se déroulera le dimanche 26 septembre 2021 dans l'enceinte spécialement réservée.

3. PARTICIPATION

Le Concours Officiel d'Excellence Professionnelle pour Bouchers est ouvert à toutes les personnes physiques qui exercent sur le territoire belge une activité faisant l'objet du concours officiel d'excellence professionnelle et qui soit en tant qu'indépendant sont inscrits régulièrement à la Banque-Carrefour des Entreprises et sont en ordre en ce qui concerne leurs obligations fiscales et sociales, soit sont préposés d'une petite ou moyenne entreprise commerciale ou artisanale inscrite régulièrement à la Banque-Carrefour des Entreprises et en ordre en ce qui concerne leurs obligations fiscales et sociales.

4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les membres de la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique s'élève à €40 par produit (sans TVA) par plat ou par produit. Ce droit d'inscription est facturé à l'entreprise par Courtrai Xpo (sur ordre de l'organisation Meat Expo). Si vous vous inscrivez pour plus de 5 produits, vous paierez que 25,00 EUR (sans TVA) à partir du 5ème produit. Les bouchers indépendants participant ou préposés d'une PME qui ne sont pas affiliés à la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique paieront 45,00 EUR (sans TVA) par plat ou par produit. En cas d'inscription pour plus de 4 produits en tant que non-membre, vous ne paierez que 30,00 EUR (sans TVA) à partir du 5ème produit.

Le droit d'inscription est fiscalement déductible à 100%.

Le droit d'inscription est payable au moment de la réception de la facture de Courtrai Xpo, Doorniksesteenweg 216 - 8500 Courtrai, par versement au compte en banque de Courtrai Xpo, avec mention du numéro de la facture ainsi que le nom du participant.

Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation éventuelle.

5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement à l'aide du formulaire d'inscription sur lequel ils mentionnent la dénomination de leur(s) produit(s).

L'inscription des produits ne peut se faire qu'au nom du participant EXCLUSIVEMENT, mais en aucun cas au nom d'une société. Il est donc possible de transmettre plusieurs noms de prépara-

teurs de produits à 1 seule adresse.

Début août 2018, et après paiement des factures, les candidats recevront :

1. les documents de participation nécessaires
2. les cartons qu'ils devront attacher au(x) plat(s) et/ou produit(s)
3. les informations pratiques.

La date limite d'inscription est fixée au 15 JUNI 2021.

6. EPREUVES

Rubrique 1: jambon cuit artisanal limités au jambon cuit entier avec os, jambon braisé et jambon rôti

Rubrique 2: jambon cru sallé artisanal limités au jambon cru avec OU sans os, fumé ou non fumé

Rubrique 3: salami avec un diamètre d'au moins 75 mm

Rubrique 4: saucisson de Paris avec un diamètre d'au moins 75 mm composé d'une fine masse et de gros morceaux de viande, aux dimensions minimales d'1 cm sur 1 cm

SPÉCIFICATIONS POUR LES 4 PRODUITS DE VIANDE CONCERNÉS:

1. JAMBON À L'OS CUIT ARTISANAL

Exclusivement le jambon du porc, avec jarret et cuisse, os à moelle, avec ou sans l'os du pubis.

Le jambon à l'os cuit ne peut en aucun cas être entamé ou tranché. Le jambon à l'os cuit peut être terminé à l'extérieur avec p.ex. des herbes et épices.

2. JAMBON CRU SALLE ARTISANAL

Exclusivement le jambon du porc, avec jarret et cuisse, os à moelle, avec ou sans l'os du pubis.

Le jambon à l'os cru ne peut en aucun cas être entamé ou tranché. Le jambon à l'os cru peut être terminé à l'extérieur avec p.ex. des herbes et épices.

3. SALAMI

Toutes les espèces de viande entrent en ligne de compte: bœuf, porc, cheval, volaille, agneau, gibier,...

Le diamètre doit être d'au moins 75 mm.

Le salami peut être présenté avec ou sans boyau, mais en aucun cas entamé ou tranché.

Le salami peut contenir des ingrédients comme des grains de poivre, du paprika, etc, également pour l'extérieur.

4. SAUCISSON DE PARIS

Un saucisson cuit composé d'une fine masse et de gros morceaux de viande, aux dimensions minimales d'1 cm sur 1 cm.

Le diamètre doit être d'au moins 75 mm. Peut être en boyau synthétique ou naturel.

Le saucisson de Paris peut contenir des ingrédients comme des graines de moutarde, du paprika etc.

Le saucisson de Paris ne peut en aucun cas être entamé ou tranché.

Remarque: Tous les produits doivent être présentés dans leur

entièreté, ni entamés ni tranchés. Les produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur.

Les produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur.

Ils doivent être préparés personnellement par le participant.

Les plats et produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis.

Les produits de charcuterie de ces 4 rubriques doivent être présentés comme produits entiers, donc NON-ENTAMES.

A l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.

7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS

Les candidats doivent participer aux 4 rubriques avec un maximum de 8 plats ou produits par rubrique.

8. APPRECIATION

Le jury est composé d'un délégué du ministre, d'un délégué du Conseil supérieur des Indépendants et des petites et moyennes entreprises et des membres du jury désignés par l'union professionnelle et des écoles de boucheries, désignés par le ministre sur proposition du comité organisateur.

Un commissaire indépendant suit en permanence les activités du jury et veille au déroulement régulier du concours.

Les activités des jurys seront coordonnées par un président.

En cas de doute ou pour des points non prévus au règlement, le président décidera souverainement.

Les plats et les produits ne seront présentés aux jurys qu'après avoir été rendus totalement anonymes et après avoir été contrôlés quant à leur conformité avec la législation en vigueur et avec le règlement.

En cas d'infraction au règlement du concours professionnel national ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury.

Chaque membre du jury donne ses cotations individuellement et en toute indépendance.

PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DECISIONS DU JURY.

9. CRITERES D'APPRECIATION

- aspect extérieur	100 points
- aspect entamé	100 points
- composition (choix viande et additifs, proportions, présence éventuelle d'éléments inconvenants, liaison, consistance....)	100 points
- goût.....	100 points
- odeur	100 points
TOTAL: 500 points	

10. PRIX ET DISTINCTIONS

Concours Officielle d'Excellence Professionnelle (Loi du 13 mai 2009)

Le ministre des PME et Indépendants attribue sur base de la

totalité des points aux 5 participants les mieux classés le titre officiel de: respectivement premier, deuxième, troisième Boucher de la Belgique 2021, le quatrième et cinquième recevront le titre de finaliste du Concours d'Excellence Professionnelle de Boucher 2021.

Dans chaque rubrique le meilleur résultat, en cas de participation avec plusieurs produits, est pris en considération.

Le titre de premier, deuxième, troisième, et finalistes, est dès lors attribué après l'addition des meilleurs résultats dans les 4 rubriques.

11. REMISE ET REPRISE DES PRODUITS

a) Remise des produits

dimanche 26 septembre 2021 de 7h00 à 9h30

Le participant veillera à ce que son (ses) produit(s) soit (soient) délivré(s) sur place aux heures imparties. Le lieu exact où devront être livrés les produits sur le campus de Courtrai Xpo vous sera communiqué dans la confirmation de votre participation. Les plats et produits remis hors des horaires prévus, ne seront pas pris en compte par le jury.

b) Reprise des produits

Les produits peuvent être enlevés le mercredi 29 septembre à partir de 18 heures.

Les produits seront repris par les participants, mais ne conviendront plus à la consommation humaine.

Les produits non enlevés seront offerts à une oeuvre caritative..

12. PRESENTATION

Il est prévu un espace d'exposition spécial. L'étalage et la présentation des produits et plats sont pris entièrement en charge par les organisateurs, en collaboration avec des professionnels et des spécialistes expérimentés.

Une carte avec le nom et la localité du participant, ainsi que la distinction obtenue, sera placée auprès de produit.

Les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas exposer certains produits.

Les organisateurs ne sont nullement responsables en cas de dégâts aux plats, produits ou décorations, ni en cas de pertes de ceux-ci.

13. DISTRIBUTION DES PRIX

CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE POUR LES BOUCHERS 2021

Tous les participants du Concours Officiel d'Excellence Professionnelle seront invités à assister à la remise solennelle des prix, qui se tiendra dans le Meeting Center Gruzenberg de Courtrai Xpo le mardi 28 septembre 2021 à 18h.

Attention :

Le participant et son ou sa partenaire sont invités gratuitement à la réception. Pour les membres de la famille et du personnel, vous devez participer aux frais à raison de 15 € par personne. Les participants qui sont inscrits pour les deux concours c.à.d. Eurobeef et Concours d'Excellence doivent introduire une fiche d'inscription pour la réception.



FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LE CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM



REEMPLIR EN CARACTERES D'IMPRIMERIE s.v.p.

Le/la soussignée :

Rue et n° :

Code postal : Ville :

n° tél : adresse e-mail :

Numéro d'entreprise :

MEMBRE DE L'UNION PROFESSIONNELLE LOCALE:.....AFFILIÉE AUPRÈS DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE.

NON MEMBRE :

- s'inscrit par la présente au Concours Officiel d'Excellence Professionnelle
- a pris connaissance du règlement et déclare se conformer aux dispositions de ce règlement
- déclare sur son honneur que les plats et/ou produits seront réalisés complètement par lui/elle
- versera, à la réception de la facture, le droit d'inscription au compte en banque de Courtrai Xpo, en mentionnant le nom du participant ainsi que le numéro de la facture

Rubrique 1. Jambon cuit artisanal avec os (*)	avec..... plats = EUR
Rubrique 2: Jambon cru salé artisanal (*)	avec..... plats = EUR
Rubrique 3: Salami d'un diamètre d'au moins 75 mm	avec..... plats = EUR
Rubrique 4: 4. Saucisson de Paris d'un diamètre d'au moins 75 mm et composé d'une fine masse et de gros morceaux de viande, aux dimensions minimales d'1 cm sur 1 cm (*)	avec..... plats = EUR
(*) Au maximum 8 produits par rubrique	

BULLETIN DE PARTICIPATION À LA RÉCEPTION

Attention !! Renvoyez le présent bulletin de participation à la réception avant le 1er août 2021 au secrétariat de Meat Expo, Doorniksesteenweg, 216 – 8500 Courtrai - tél. 056 24 11 11

REEMPLIR EN CARACTERES D'IMPRIMERIE s.v.p.

Nom Prénom

Rue et n° :

Code postal Ville

Tel:

adresse e-mail :

Souhaite participer avec personne(s) à la réception qui se tiendra le mardi 28 septembre 2021. A cette intention, je verse le montant correspondant avant le 15 août prochain sur le compte bancaire de Courtrai Xpo en mentionnant : RECEPTION CONCOURS x 15 = €

Attention : Le participant et conjoint sont gratuitement invités à la réception. Pour les membres de la famille et du personnel, vous devez verser 15 euros par personne. Inscription obligatoire !

Les participants qui sont inscrits pour les deux concours c.à.d. Eurobeef et Concours d'excellence ne doivent introduire qu'une fiche d'inscription pour la réception.

....., le / / 2021 Signature.....

EUROBEEF 2021

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM

REGLEMENT

1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de Meat Expo 2021, l'organisation de Meat Expo (département de Kortrijk Xpo) organisera les Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2021 sous les auspices et avec la collaboration de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique. Leur but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire, la spécialisation et la créativité du boucher, du charcutier et du traiteur belge au moyen d'un concours professionnel au rayonnement promotionnel indéniabie.

2. DATE DES CONCOURS PROFESSIONNELS

Les concours professionnels EUROBEEF 2021 et le JUNIOR-CUP 2021 (pour les élèves) se dérouleront le dimanche 26 septembre 2021 dans l'enceinte spécialement réservée à cet effet.

3. PARTICIPATION

Sont autorisés à participer aux Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2021 tous les bouchers, charcutiers et traiteurs indépendants, leur épouse/partenaire ainsi que les membres de famille et membres du personnel employés dans l'entreprise.

4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique est de 40 € par plat ou par produit (TVA NON comprise). Ce droit d'inscription est facturé par Kortrijk Xpo (pour le compte de l'organisation Meat Expo) à l'entreprise. En cas de participation avec plus de 4 produits, vous payez 25 € à partir du 5ème produit (TVA NON comprise).

Les bouchers indépendants participants qui ne sont pas membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique paient 45 € par plat ou par produit (TVA NON comprise). En cas de participation avec plus de 4 produits comme non-membre, vous payez 30 € à partir du 5ème produit (TVA NON comprise).

Le droit d'inscription est fiscalement déductible à 100%.

Le droit d'inscription est payable au moment de la réception de la facture de Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216 - 8500 Kortrijk, par versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, avec mention du numéro de la facture ainsi que le nom du participant. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement à l'aide du formulaire d'inscription sur lequel ils doivent également mentionner la dénomination de leur(s) plat(s) et/ou produit(s).

L'inscription des produits ne peut se faire EXCLUSIVEMENT qu'au nom du participant, soit en aucun cas au nom d'une société.

Il est donc possible de transmettre plusieurs noms de préparateurs de produits à 1 seule adresse.

Début août 2021, et après paiement des factures, les candidats recevront :

La date limite d'inscription est fixée au 15 juin 2021

6. RUBRIQUES

Rubrique 1 : plat de viande fraîche.

Rubrique 2 : plat de buffet froid à base de produits de viande.

Rubrique 3 : jambon cuit artisanal limités au jambon cuit entier sans os, jambon braisé et jambon rôti

Rubrique 4 : jambon salé artisanal limités au jambon cru sans os, fumé ou non fumé,

Rubrique 5 : produits de viande artisanaux salées (sauf le jambon entier) limité aux parties de jambon sec telles que noix de jambon, Cobourg, filet de Saxe, bacon et poitrine de porc.

Rubrique 6 : produits de viande artisanal tous les produits de viande artisanale sauf le saucisson de Paris avec un diamètre d'au moins 75 mm.

Rubrique 7 : charcuterie artisanale à base de foie

Rubrique 8 : saucisson sec artisanal (fumé ou non fumé) sauf le salami avec un diamètre d'au moins 75 mm.

Rubrique 9 : charcuterie artisanale à base de sang

Rubrique 10 : charcuterie artisanale à base de volaille (produits séchés, salés ou à réchauffés)

Rubrique 11 : produits à base de gelée

Rubrique 12 : plats du jour à base de viande, auxquels est incorporé un produit régional. Le produit régional doit être mentionné dans la liste d'ingrédients et présenté tel qu'il est proposé au magasin.

Rubrique 13 : salades à base de viande et / ou poisson

Les plats et produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur.

Ils doivent être préparés personnellement par le participant.

Les plats et produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis.

Rubriques 1, 2

Les dimensions des plats ne peuvent dépasser 75 cm x 120 cm. Les participants veilleront à ce que chaque plat reste facilement déplaçable, également après sa remise (pour les plats fragiles, il y a lieu de prévoir éventuellement un socle, de façon à pouvoir les exposer). Le poids maximum est fixé à 40 kg.

Les participants auront l'occasion d'effectuer de petites réparations éventuelles sur place.

Rubriques 12 et 13

A côté de chaque plat dans ces rubriques, il y a lieu de prévoir séparément une petite portion de dégustation (emballage à jeter), devant permettre aux jurys (4 membres) de coter le goût des principaux composants du plat.

Il ne faut pas prévoir de garnitures pour les portions de dégustation.

Rubriques 3 à 11

Les produits de charcuterie de ces rubriques doivent être présentés comme produits entiers, donc NON-ENTAMES.

A l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.

7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS

Il est permis de participer dans une, dans plusieurs ou dans chacune des 13 rubriques, avec maximum 8 plats ou produits par rubrique.

8. APPRECIATION

L'appréciation de chaque rubrique sera faite par un jury spécialisé composé de 4 pers.

Un commissaire indépendant suit en permanence les activités du jury et veille au déroulement régulier du concours. Les activités des jurys seront coordonnées par un président.

En cas de doute ou pour des points non prévus au règlement, le président décidera souverainement.

Les plats et les produits ne seront présentés aux jurys qu'après avoir été rendus totalement anonymes et après avoir été contrôlés quant à leur conformité avec la législation en vigueur et avec le règlement.

En cas d'infraction grave au règlement du concours professionnel national ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury.

Chaque membre du jury donne ses cotations individuellement et en toute indépendance.

DE PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DECISIONS DU JURY.

9. CRITERES D'APPRECIATION**pour la rubrique 1 & 2**

- appréciation esthétique générale.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - finition et raffinement100 points
 - promotion pour la viande (aspect commercial)100 points
 - originalité et créativité.....100 points
- TOTAL: 500 points

pour chacune des rubriques 3 à 11

- aspect extérieur100 points
 - aspect entamé.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - goût.....100 points
 - odeur100 points
- TOTAL: 500 points

pour la rubrique 12 & 13

- appréciation esthétique générale.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - finition et raffinement.....100 points
 - goût.....100 points
 - originalité et créativité.....100 points
- TOTAL: 500 points

PRIX ET DISTINCTIONS**a) INDIVIDUELS**

- un diplôme avec médaille d'or (minimum 90%)
- un diplôme avec médaille d'argent (minimum 80%)
- un diplôme avec médaille de bronze (minimum 70%)

b) EUROBEEF CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX**1. 13 trophées nationaux**

Un trophée national pour chacune des rubriques

2. Prix d'honneur nationaux

Le prix de la FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE couronne l'envoi le plus méritoire de la rubrique 1.

Le prix de MEAT EXPO couronne le participant de la rubrique 2 (plats buffet froid) dont la performance se distingue par l'originalité, la créativité.

Le prix du GRAND ORDRE DES BOUCHERS BELGES est décerné au candidat qui participe dans la rubrique 12 et qui mettra la plus en valeur le caractère artisanal de la profession de boucher-charcutier.

3. Le POUM D'OR

Est décerné au candidat ayant obtenu les meilleurs résultats dans les charcuteries artisanales (rubriques 3, 4 ou 5, 6 et 7). Les meilleurs résultats dans les 4 rubriques sont pris en considération. Le Poum d'Or est donc attribué pour les totaux les plus élevés, obtenus par addition des meilleurs résultats dans les 6 rubriques.

4. Les EUROBEEF (or – argent – bronze)

Les EUROBEEF peuvent être gagnées exclusivement par les candidats belges qui auront participé dans les rubriques 1, 3, 4 ou 5, 6, 7 et 12 et qui auront obtenu au moins un diplôme avec médaille d'ARGENT dans chacune d'elles.

Sous chaque rubrique, le meilleur résultat est pris en considération. Les EUROBEEF sont donc attribués pour les totaux les plus élevés, obtenus par addition des meilleurs résultats dans les 6 rubriques.

Pour obtenir l' EUROBEEF or, argent ou bronze, le candidat a le choix de présenter des produits, soit dans la rubrique 4, soit dans la rubrique 5.

11.REMISE ET REPRISE DES PLATS ET/OU PRODUITS

a) Remise des plats et/ou produits

Dimanche 26 septembre 2021 de 7h00 à 9h30.

Le participant veillera à ce que son (ses) plat(s) et/ou produit(s) soit (soient) délivré(s) sur place aux heures imparties. Le lieu exact où devront être livrés les produits sur le campus de Kortrijk Xpo vous sera communiqué dans la confirmation de votre commande.

Les plats et produits remis en dehors des horaires prévus, ne seront pas pris en compte par le jury.

b) Reprise des plats et/ou produits

Les plats et produits des rubriques 1.2.9.12 et 13 doivent être enlevés le jour du concours à partir de 19h30 jusqu'à 20h30.

Les produits des autres catégories sont exposés pendant la foire. Ils peuvent être enlevés le mercredi 29 septembre à partir de 15 h.

Les produits seront repris par les participants, mais ne conviendront plus à la consommation humaine.

12. PRESENTATION

Il est prévu un espace d'exposition spécial. L'étalage et la présentation des produits et plats sont pris entièrement en charge par les organisateurs, en collaboration avec des professionnels et des spécialistes expérimentés.

Une étiquette comportant le nom du produit, le nom du participant et la localité du participant, ainsi que la distinction obtenue, sera placée auprès de chaque plats et produit.

Les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas exposer certains plats ou produits.

Les organisateurs ne sont nullement responsables en cas de dégâts aux plats, produits ou décorations, ni en cas de pertes de ceux-ci.

13. DISTRIBUTION DES PRIX

Tous les participants ainsi que les lauréats des trophées et prix d'honneur nationaux ainsi que les gagnants du Poum d'Or et de l'EUROBEEF seront invités à assister à la remise solennelle des prix, qui se tiendra dans le Meeting Centrum de Kortrijk Xpo le **mardi 28 septembre 2021 à 18h**. Les gagnants seront invités gratuitement. Vos invités doivent être inscrit à l'avance et paieront € 15 par personne.

Les diplômes non remis seront envoyés au participants ou disponibles au secrétariat des corporation provinciales. L'organisation se réserve le droit de ne pas octroyer de trophées en cas d'un nombre d'envois et/ou d'un niveau de qualité insuffisant.



PRIX de participation Concours Eurobeef & Concours Officiel d'Excellence Professionnelle pour Bouchers

PRIX PAR PRODUIT (hors TVA)	Membres de la Fédération	Bouchers non-affiliés
Par produit	40 €	45 €
À partir du 5ième produit	25 €	30 €
PAIEMENT : après réception de la facture		



FORMULAIRE D'INSCRIPTION EUROBEEF A RENVoyer AVANT LE 15 JUIN À : MEAT EXPO - C/O KORTRIJK XPO

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM



REMPILIR EN CARACTERES D'IMPRIMERIE s.v.p.

Le/la soussignée:

Nom Préparateur + Rubrique (si différent du soussigné) :

Rue et n° :

Code postal : Ville :

n° tél : n°fax: mail:

Nom et adresse du patron :

n° TVA

!! VEUILLEZ MENTIONNER CLAIREMENT LE NOM DE LA PERSONNE AYANT PRÉPARÉ LE PRODUIT S'IL N'EST PAS CELUI DU SOUSSIGNÉ. LES DIPLOMES SERONT RÉDIGÉS AU NOM DU PRÉPARATEUR!!

LE NOM DU PRODUIT NE PEUT PAS FAIRE RÉFÉRENCE AU NOM DU BOUCHER, DE LA BOUCHERIE OU DE LA RÉGION. SI C'EST LE CAS, LE PRODUIT SERA RETIRÉ DU CONCOURS.

MEMBRE / NON MEMBRE* DE LA FÉDÉRATION PROFESSIONNELLE LOCALE:
affiliée auprès de la Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

- s'inscrit par la présente aux CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX EUROBEEF
- a pris connaissance du Règlement et déclare se conformer aux dispositions de ce règlement
- déclare sur son honneur que les plats et/ou produits seront réalisés complètement par lui/elle
- versera, à réception de la facture, le droit d'inscription au moyen d'un versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, en mentionnant le nom du participant ainsi que le numéro de la facture
- reçoit une preuve de participation dans les 8 jours qui suivent le paiement, si non il faut lui-même contacter le secrétariat de Kortrijk Xpo
- souhaite participer dans la/les rubrique(s) suivantes (maximum 8 par rubrique) :

Rubrique 1: plat de viande fraîche	avec..... plat(s) = EUR
Rubrique 2: plats de buffet froid à base de produits de viande	avec plat(s) = EUR
Rubrique 3: jambon cuit artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 4: jambon salé artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 5: produits de viande artisanaux salées	avec produit(s) = EUR
Rubrique 6: saucisson cuit artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 7: charcuterie artisanale à base de foie	avec produit(s) = EUR
Rubrique 8: saucisson sec artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 9: charcuterie artisanale à base de sang	avec produit(s) = EUR
Rubrique 10: charcuterie artisanale à base de volaille	avec produit(s) = EUR
Rubrique 11: produits à base de gelée	avec produit(s) = EUR
Rubrique 12: plats du jour à base de viande, auxquels est incorporé un produit régional	avec plat(s) = EUR
Rubrique 13: salades à base de viande et / ou poisson	avec produit(s) = EUR
	Total produit(s) = EUR

Veillez photocopier ce formulaire si les produits sont préparés par une personne autre que le soussigné + mentionner lisiblement le(s) nom(s).

NOM:

N°	Dénomination du plat ou du produit	Rubrique	A remplir par Kortrijk Xpo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Date :Signature :

CONCOURS EUROBEEF : FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LA RECEPTION LE 28 SEPTEMBRE 2021

Nom prénom

rue n°.....

code postale lieu

Tél : e-mail:

Fax:

Souhaite participer avec personne(s) à la réception du 28 septembre 2021. A cette intention, je verse le montant correspondant avant le 15 août prochain sur le compte bancaire : de Kortrijk Xpo avec la mention « RECEPTION »

..... x € 15 = €

Attention : Le participant et son partenaire est invité gratuitement à la réception. Pour les membres de la famille et du personnel, vous devez substituer 15 € par personne. Les participants qui sont inscrits pour les deux concours c.à.d. Eurobeef et Concours d'excellence doivent introduire qu'une fiche d'inscription.

Signature:

INFO ANIMATIONS CONNEXES MEAT EXPO



MEAT EXPO

26-29/09 2021
KORTRIJK XPO

WWW.MEATEXPO.BE



Nous nous réjouissons tout particulièrement que les organisateurs du salon aient reçu le feu vert du gouvernement pour organiser MEAT EXPO 2021.

À la Fédération Nationale, nous nous sommes lancés à fond dans les préparatifs des concours que nous organisons à MEAT EXPO et dans l'organisation de notre JOURNÉE DE LA VIANDE que nous

mettons sur pied en collaboration avec FENAVIAN.

C'est avec grand plaisir que nous vous donnons un aperçu du programme, dans l'espoir de pouvoir vous rencontrer à un des événements que nous organisons :

- dimanche 26/9 : EUROBEEF, Concours d'Excellence & Juniorcup ;
- lundi 27/9 : Le Couteau d'or (pour les

apprentis et les apprenants de la formation en alternance) ;

- mardi 28/9 : démonstration de nos jeunes de l'enseignement de jour ;
- mercredi 29/9 : la JOURNÉE DE LA VIANDE, un exposé avec lunch, auquel vous êtes tous invités. Nous organisons cette journée en collaboration avec FENAVIAN et avec le sponsoring de KORTRIJK EXPO & du VLAM.

Nos sponsors:



BELDOS
FOR A BETTER FILLING

TOUTES LES MACHINES DOSAGE - PROPRE FABRICATION
TESTEZ VOTRE PRODUIT DANS NOTRE SALLE DE DÉMO!

température à +60°

trémies de 18, 25 L

acier inoxydable

de 5 à 670 ml par dose

jusqu'à 120 dosages/min

petit investissement

Beltop Uno Doseuse

purée de pommes de terre

soupe

mousse

salades

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

**FOOD
TALENTS**



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

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

Beco®

POLYESTER & INOX

**Résiste à
la Rouille et la Corrosion**

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

Apollo Professional



**ROUX LIQUIDE
APOLLO PROFESSIONAL**
Emballage: 2 kg
JX08455-01

Usage: Max. 100g/kg de produit fini



Roux liquide

- ✓ **Sans huile de palme**
- ✓ **Sans gluten**
- ✓ **Sans allergènes**

Ce liant unique ne contient **pas d'huile de palme, de gluten et d'allergènes**. Grâce à sa structure liquide, le roux est facile à utiliser. Vous pouvez donc compter sur un **lien optimal et instantané en toutes circonstances**. De plus, le roux liquide **ne perd aucune structure lors** de la congélation ou de la préparation sous vide à une température supérieure à 90 ° C.

Préparation: Portez à ébullition votre sauce, soupe ou préparation, ajoutez le roux liquide et laissez mijoter 3 à 5 minutes.

2)

MINI-HAMURGERS

La créativité dans une boîte



La viande ne serait pas la viande sans la possibilité de fabriquer une grande diversité de produits.

Prenez par exemple le hamburger : du haché assaisonné, sous la forme d'une tranche facile à cuire. Difficile de faire plus simple comme préparation de viande. Et pourtant, ce produit peut être la base d'un assortiment incroyablement varié de produits délicieux. Il suffit pour cela d'utiliser avec créativité les matières premières nécessaires (viande de porc, de bœuf, volaille, ...), de les combiner avec diverses matières auxiliaires (œufs, fromage, légumes, ...) et d'y ajouter des mélanges d'épices (exotiques ou non). Pour y apporter une touche supplémentaire de variation, décorez le tout avec originalité.

Nous parlerons dans cet article de la version mini du hamburger classique, présentée dans un assortiment accompagné des légumes et sauces adéquats. Idéal comme burger-party à l'intérieur ou comme barbecue à l'extérieur. Convivialité garantie et ... atout non négligeable : les enfants en raffolent !

1. MINI-BURGER DE PORC (RECETTE DE BASE)



Sous sa forme la plus simple, un hamburger se compose de viande de porc maigre moulue, assaisonnée avec un mélange d'épices et à laquelle on ajoute un agent stabilisant de couleur.

Méthode de travail :

1) Sel ; épices ; dextrose.

Allergènes : -

2) Vinaigre ; concentré de jus de fruits ; extraits d'épices ; extraits de fruits (agrumes, raisins et olives) ; extrait de thé ; huile de tournesol – auxiliaire technologique ; antiagglomérant E 551 - auxiliaire technologique

Allergènes : -

1 kg de viande de porc maigre (P2)
18 g de Haksel Extra¹ (épices pour haché)
7 g de Top Clean² (stabilisateur de couleur)



Passer la viande de porc maigre congelée par la plaque de 3,5 mm.

Mélanger les épices et les matières auxiliaires avec le haché.

Passer la masse une 2ème fois par la plaque de 3,5 mm.



Façonner des boulettes de ± 50 g avec cette pâte de base.



Mettre les boulettes de haché sur une feuille de film alimentaire et replier la partie libre de la feuille sur les boulettes étalées.

Les presser au moyen d'une presse à hamburgers en tranches de ± 50 g (7 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur). Utiliser le film alimentaire plié en double permet d'éviter que la pâte de viande ne colle à la presse à hamburgers, et facilite donc le travail.



Présenter sur des dentelles en papier noir ou une cuvette de présentation.

2. HAMBURGER FERMIER



Pour obtenir des variations de la recette de base (viande de porc), il suffit d'ajouter des légumes, des épices, etc. Comme exemple, voici une préparation où on ajoute des oignons frits et du persil séché à la pâte de base.

Méthode de travail :

1 kg de pâte de base avec viande de porc (voir recette 1)

20 g d'oignon frit³

2 g de persil séché



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



Ajouter le persil séché à la pâte de base.



Ajouter les oignons frits à la pâte de base.



Mélanger tous les ingrédients à la main ou à la machine jusqu'à obtention d'une masse homogène.

3) Oignon (75%) ; huile de palme ; farine de blé ; sel
Allergènes : gluten



Façonner à la main ou avec le poussoir portionneur des boulettes de viande de ± 50 g.



Mettre les boulettes de viande sur une feuille de film alimentaire et replier la partie libre de la feuille sur les boulettes étalées.



Presser les boulettes avec une presse à hamburgers en mini-burgers fermiers (7 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur).



Présenter les mini-burgers sur des dentelles en papier noir ou une cuvette de présentation.

3. MINI-HAMBURGERS BBQ



En ajoutant des aromatisants ± forts à la pâte de base, on peut obtenir des mini-hamburgers particulièrement goûteux. Dans la recette ci-après, on ajoute des épices BBQ et un peu de paprika. Résultat : un mini-hamburger BBQ au goût piquant.

Méthode de travail:

1 kg de pâte de base avec viande de porc (voir recette 1)

50 g de Barbecue Mix V.F.⁴

3 g de paprika liquide⁵



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



Ajouter le Barbecue Mix V.F. à la pâte de base.



Ajouter le paprika liquide à la pâte de base.



Mélanger tous les ingrédients à la main ou à la machine jusqu'à obtention d'une masse homogène.



Façonner à la main ou avec le poussoir portionneur des boulettes de viande de ± 50 g.



Mettre les boulettes de viande sur une feuille de film alimentaire et replier la partie libre de la feuille sur les boulettes étalées.



Presser les boulettes avec une presse à hamburgers en mini-hamburgers BBQ (7 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur).



Présenter les mini-hamburgers sur des dentelles en papier noir ou une cuvette de présentation.

4. MINI-TRANCHES SUISSES



En dehors de l'adjonction d'aromatants spéciaux à la pâte de viande, on peut aussi obtenir des mini-burgers plus goûteux en ajoutant des ingrédients spéciaux. Comme dans le cas classique des tranches suisses, on peut ajouter du fromage et du jambon cuit à la pâte. En voici une illustration :

Méthode de travail:

1 kg de pâte de base avec viande de porc (voir recette 1)

200 g de jambon cuit

200 g de fromage à pâte (demi-)dure



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



Ajouter à la pâte de viande le jambon cuit et le fromage coupés en petits dés (brunoise).



Mélanger tous les ingrédients à la main ou à la machine jusqu'à obtention d'une masse homogène.



Façonner à la main ou avec le poussoir portionneur des boulettes de viande de ± 50 g.



Mettre les boulettes de viande sur une feuille de film alimentaire et replier la partie libre de la feuille sur les boulettes étalées.

4) Lactose ; chapelure (farine de blé, sel, poudre à lever : E503) ; légumes (poivron, oignon) ; herbes et épices (poivre, ciboulette, marjolaine, graine de moutarde, ail, basilic, origan, coriandre, laurier, romarin, thym, curcuma, fenugrec, fenouil, chili, gingembre, cumin, cardamome, clou de girofle) ; sel ; amidon ; arômes ; agent conservateur : E262 ; protéines lactées ; lactosérum en poudre partiellement délactosé (contient du lait) ; régulateur d'acidité: E331 ; dextrose ; protéines de soja hydrolysées ; antioxydants : E301, E300

Allergènes : *gluten, lait, soja, moutarde*

5) Émulsifiants E 472c - auxiliaire technologique, E 420 - auxiliaire technologique ; régulateur d'acidité E 525 - auxiliaire technologique ; antioxydant : extrait de romarin - auxiliaire technologique ; extrait de paprika

Allergènes : -



Presser les boulettes avec une presse à hamburgers en mini-tranches suisses (7 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur).



Présenter les mini-tranches suisses sur des dentelles en papier noir ou une cuvette de présentation.

5. MINI-BURGERS MAISON



En plus de l'adjonction d'aromatants et/ou d'ingrédients spéciaux, on peut aussi obtenir un supplément de variation par le biais d'une jolie finition. En voici une illustration : on ajoute du ketchup à la pâte pour les tranches suisses et la finition consiste en une tranche de tomate, une petite tranche de fromage et une bande de lard.

Méthode de travail:

1 kg de pâte pour tranches suisses (voir recette 4)

90 g de ketchup⁶

tomate

fromage (demi-)dur

lard fumé



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



Couper la tomate en tranches de $\pm 0,5$ cm.



Retirer des petits ronds de la tranche de fromage avec la presse à hamburgers.



Ajouter du ketchup à la pâte de viande.



Mélanger tous les ingrédients à la main ou à la machine jusqu'à obtention d'une masse homogène.



Façonner à la main ou avec le poussoir portionneur des boulettes de viande de ± 50 g.



Mettre les ronds de fromage sur les bandes de lard.



Mettre les tranches de tomate sur les ronds de fromage.



Déposer les boulettes de viande par-dessus.



Replier les extrémités des bandes de lard l'une sur l'autre.



Mettre les boulettes de viande sur une feuille de film alimentaire et replier la partie libre de la feuille sur les boulettes étalées.

Presser les boulettes avec une presse à hamburgers en mini-burgers (7 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur).

6) Eau ; concentré de tomate ; sucre ; vinaigre ; dextrose ; sel ; amidon modifié ; stabilisateurs E 412, E 415 ; acide alimentaire E 330 ; agents conservateurs E 202, E 211

Allergènes : -



Présenter les mini-burgers sur des dentelles en papier noir ou une cuvette de présentation.

6. MINI-BURGERS DE BŒUF (RECETTE TRADITIONNELLE)



La viande est une matière première incroyablement polyvalente pour la fabrication de denrées alimentaires. L'utilisation de diverses matières premières (porc, bœuf, volaille, ...) permet d'étendre quasiment à l'infini l'assortiment de burgers. En guise d'illustration, voici la recette d'un burger traditionnel à base de viande de bœuf, avec une version contemporaine ... comme mini-burger.

Méthode de travail:

1 kg de viande de bœuf maigre (B2)
 20g de Pâte aux épices pour Hamburgers⁷
 50 g de Ketchup⁶
 7 g de Top Clean²

Remarque :

En dehors de l'utilisation de bœuf au lieu de porc et de Pâte aux épices pour Hamburgers au lieu de Haksel Extra, la méthode de travail est identique à la méthode de travail 1.



Mélanger tous les ingrédients à la main ou à la machine jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Façonner à la main ou avec le poussoir portionneur des boulettes de viande de \pm 50 g.

Mettre les boulettes de viande sur une feuille de film alimentaire et replier la partie libre de la feuille sur les boulettes étalées.

Presser les boulettes avec une presse à hamburgers en mini-burgers (7 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur).



Présenter les mini-burgers sur des dentelles en papier noir ou une cuvette de présentation.

6. MINI-BURGERS DE POULET



Moyennant un assaisonnement adéquat, on peut aussi remplacer la viande de porc par du poulet. La méthode de travail pour les mini-burgers de poulet se déroule alors de la même manière que dans la recette de base. Pour obtenir la sensation en bouche caractéristique des burgers, on travaille avec des cuisses de poulet désossées avec peau (qui contient pas mal de gras).

Méthode de travail:

1 kg de cuisses de poulet avec la peau
 60 g de mix pour burger de poulet⁸
 7 g de Top Clean²



Mélanger tous les ingrédients à la main ou à la machine jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Façonner à la main ou avec le poussoir portionneur des boulettes de poulet de \pm 50 g.

Mettre les boulettes de poulet sur une feuille de film alimentaire et replier la partie libre de la feuille sur les boulettes étalées.

Presser les boulettes avec une presse à hamburgers en mini-burgers (7 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur).



Présenter les mini-burgers de poulet sur des dentelles en papier noir ou une cuvette de présentation.

7. MINI-BURGERS DE JAMBON À L'OS



Au lieu de partir de matières premières fraîches (porc, bœuf, volaille), on peut aussi partir d'un produit de viande. Comme exemple, voici du « jambon à l'os » poussé dans un boyau du calibre d'un mini-burger (5 cm).

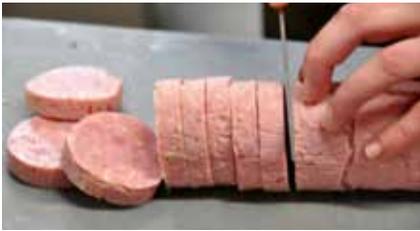
Méthode de travail:

150 g de saumure 'jambon cuit'
 - 1 litre d'eau
 - 120 g de mix de saumurage pour produits cuits
 - 100 g de sel nitrifié

Épices pour lard au four¹⁰

7) Eau ; antioxydants : E325, E301; poudre de lait maigre ; sirop de glucose ; sel ; creamer (huile de tournesol à la haute teneur en acide oléique, sirop de glucose, amidon de maïs modifié) ; légumes et extraits de légumes (champignon, oignon, tomate); amidon de maïs modifié ; herbes et épices (coriandre, curcuma, poivre, cumin, fenugrec, chili, cardamome, piment, carvi, paprika, ail); moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre naturel, sel, épices, arôme d'herbes naturel, acide alimentaire : E330); sucre, arômes naturels ; vinaigre; dextrose; huile de colza ; épaississants : E412,E415; protéines de soja hydrolysées.

Allergènes : lait, soja, moutarde



Moudre grossièrement la viande de porc, en la passant par la plaque de 6 – 8 mm. Ajouter 150 g de saumure, bien mélanger et laisser reposer une nuit, de manière à ce que les ingrédients fonctionnels puissent bien se répartir dans la viande.

Pousser dans des boyaux pour saucisse à griller calibre 50.

Laisser reposer une nuit pour la fonctionnalisation de la viande maigre. Cuire à 75°C jusqu'à une température à cœur de 68 °C.

Finition : couper la « saucisse » en tranches de ± 50 g.



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



Presser les petites tranches de jambon d'un côté dans les épices pour lard au four.



Présenter les mini-burgers sur des dentelles en papier noir ou une cuvette de présentation.

SUGGESTIONS ET TRUCS POUR LA COMPOSITION D'UN BUFFET DE BURGERS



Dresser un assortiment de mini-burgers fraîchement préparés sur un plateau de service et y ajouter les garnitures adéquates.

Pourvoir les mini-burgers de petites piques avec un drapeau à leur nom. Soyez sélectif dans le choix de vos mini-pains ! Prenez les meilleurs produits artisanaux avec diverses sortes de grains. Des mini-pains ronds mi-moelleux sont idéaux pour vos mini-burgers : blancs, gris, multigrains, graines de pavot, de sésame, de lin, ...

Des légumes frais coupés fins sont un must : salade mélangée, tomates, carottes râpées, céleri-rave râpé, concombre, cornichons, oignon grillé, grains de maïs, betteraves rouges, radis, ...

Prévoyez un assortiment de sauces maison : mayonnaise, tartare, cocktail, ketchup, ketchup au curry, ...



Jolien de la Boucherie Van de Velde est très fière de présenter le plat de viande emballé dans une belle boîte stylée avec fenêtre.

La grande fenêtre et le bel encadrement

des boîtes de catering mettent encore mieux en évidence les produits qui y sont emballés.

La boucherie Van de Velde utilise exclusivement des emballages innovants et durables "100% Fair" avec le style de la maison.

CONSIDÉRATIONS FINALES (SÉCURITÉ DE PRODUIT)

Étant des produits à base de haché, les mini-burgers sont des produits microbiologiquement délicats.

Éviter le développement de Salmonella doit donc être le premier souci quand on les prépare, comme pour tous les produits crus d'ailleurs !

Travaillez dès lors avec des matières premières fraîches, congelées, de qualité hygiénique irréprochable.

Veillez à avoir une période de préparation aussi courte que possible, de manière à ce que la température des produits ne puisse pas trop monter. Évitez la transmission de matières (éventuellement) contaminées (poulet frais, œufs crus, ...) quand vous transformez la viande.

Évitez l'utilisation d'œufs frais, parce qu'ils peuvent être une source de Salmonella. Utilisez plutôt de l'œuf liquide pasteurisé (surtout s'il s'agit de produits à consommer crus !).

Une fois qu'ils sont prêts, les réfrigérer rapidement et les conserver au frais (température < 5,1 °C : important pour éviter le développement de Salmonella).

Dites bien au client qu'avant consommation, les mini-burgers doivent être suffisamment cuits. Pour tuer *Listeria monocytogenes*, une température à cœur de 65 °C est suffisante (pour *Listeria* aussi).

Quand on pique le produit cuit, le liquide qui sort des mini-burgers est alors clair.

Avec tous nos remerciements à la Boucherie Van de Velde (Evergem) www.slagerijvandevelde.be, sans la collaboration bienveillante de qui ce reportage n'aurait pas été possible. Regardez les petits films sur www.bb-bb.be

8) Chapelure (farine de blé, son de blé, sel, levure, poudre à lever : E 503) ; herbes et épices (contient de la moutarde et du céleri) ; arômes naturels ; dextrose ; régulateur d'acidité : E 500 ; antioxydant : E 300 ; hydrolysats de protéines de soja ; poireau ; antiagglomérant : E 551 - auxiliaire technologique

9) Sirop de glucose ; stabilisateurs E 450, E 451 ; agent conservateur E 262 ; sel ; arômes (contient du soja, du céleri, E 621, E 631) ; exhausteur de goût E 621 ; antioxydants E 301, E 331

Allergènes : soja, céleri

10) Sel ; herbes et épices (contient de la moutarde et du céleri) ; exhausteur de goût E 621 ; dextrose ; régulateur d'acidité E 331 ; poireau ; arôme de fumée.

Allergènes : moutarde, céleri

David Clarinval se réjouit du vote en commission de deux mesures augmentant les pensions des indépendants

Ce mercredi après-midi, la commission des Affaires Sociales a voté le projet de loi modifiant diverses dispositions relatives aux régimes de pension des travailleurs indépendants et des travailleurs salariés en ce qui concerne le calcul de la pension proportionnelle. Dans ce projet de loi se trouvent deux initiatives du ministre des Indépendants et des PME David Clarinval qui permettent d'améliorer sensiblement le mode de calcul de la pension des travailleurs indépendants. Le premier permet de mettre un terme au coefficient de correction qui pénalisait le montant perçu d'un tiers par rapport à la pension d'un salarié. Le second augmente le plafond de revenus pris en compte dans ce calcul.

« L'amélioration de la pension des travailleurs indépendants est l'un des gros chantiers que je tiens à mener » déclare le ministre Clarinval. « Je me réjouis que ce projet de loi a été voté en commission aujourd'hui. Le projet de loi vise à corriger une méthode de calcul devenue archaïque. Cela met un terme à une inégalité de traitement entre les travailleurs indépendants et les travailleurs salariés. »

Voici près de 40 ans, en 1984, un coefficient de correction avait été mis en place dans le calcul de la pension des travailleurs indépendants afin de tenir compte de leur contribution moindre au financement du système par rapport aux salariés. Au fil des années, ce coefficient avait été progressivement adapté.

Les travaux menés par le Comité général de gestion pour le statut social des travailleurs indépendants ont cependant abouti à la conclusion que, si l'on prend en compte tant les taux de cotisations légaux des indépendants et des salariés que l'effort de cotisation réel des indépendants et des salariés (en incluant notamment les périodes assimilées), leurs contributions respectives sont devenues quasiment équivalentes. Il était donc grand temps de mettre fin à ces différences injustes dans le mode de calcul.

Aujourd'hui, la commission des Affaires Sociales a voté le projet de loi qui permet la suppression de ce coefficient à partir de janvier 2021.

En pratique, dès cette année, l'actuelle pénalité de 31% frappant leur pension sera supprimée pour toute année de carrière située après le 31 décembre 2020 pour les pensions de retraite (mais aussi de survie ou les allocations de transition) prenant cours au plus tôt le 1er janvier 2022. Cette suppression vaudra pour les années de carrière à partir de 2021.



Gains en pension

Pour un indépendant ayant un revenu de 30.000 euros, la suppression du coefficient de correction pour une année de carrière rapporterait au minimum 123,38 euros de droits à pension supplémentaires sur une base annuelle. Pour une carrière complète de 45 ans après la réforme, cela donne 5.552,10 (123,38 X45) euros en plus sur base annuelle pour un indépendant dont la pension est théoriquement calculée chaque année sur un revenu de 30.000 euros.

Par ailleurs, ce projet de loi vise également à augmenter le plafond de revenus pris en considération dans le calcul de la pension proportionnelle chez les travailleurs indépendants. Il s'agit d'une augmentation de 2,38% en 2021 du montant maximum des revenus pris en compte pour le calcul des pensions des indépendants. Ce montant continuera à être majoré chaque année d'ici 2024, pour atteindre une augmentation totale de 9,86% par rapport à aujourd'hui. Les effets de l'indexation viendront également s'y ajouter.



Keurslager David - Moerbrugge

À la mesure de votre succès

Vous voulez améliorer la rentabilité de votre boucherie. C'est pourquoi vous vous coupez en quatre pour vos clients. Mais vous y parviendrez d'autant mieux dans un environnement à la fois très pratique pour vous et invitant pour votre clientèle. C'est parce que votre métier nous passionne que nous sommes à l'écoute de vos souhaits et vos besoins. Grâce à notre expertise et à notre expérience, nous vous conseillons sur le choix du concept et installons l'intérieur qui vous correspond exactement, avec un système de refroidissement sur mesure. Nos projets ne poursuivent qu'un seul but : augmenter la rentabilité de votre commerce. La flexibilité intégrée et le confort d'entretien accru réduisent la durée d'amortissement de votre investissement.

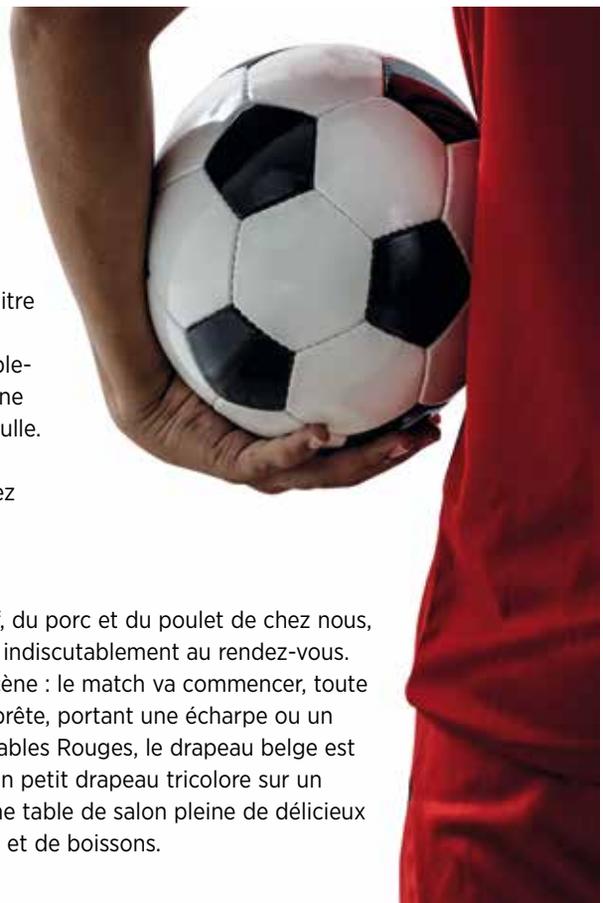
integral-interieur.be

Zeelaan 7A, B-9900 Eeklo | +32 9 377 21 19

integral
interieur

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

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



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

Soyez une source d'inspiration pour vos clients, en leur proposant de délicieuses recettes mettant en vedette le bœuf, le porc et le poulet. Nous mettons spécialement à votre disposition et à la disposition de vos clients un pack promotionnel pour soutenir l'action. Le VLAM a rassemblé divers matériels promotionnels pour mettre en valeur la viande de bœuf, la viande de porc et le poulet. Le pack se compose :

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

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



Bon de commande Championnat d'Europe de football

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

Nom:.....Prénom:

Rue + n.:

Commune + postale:

Jour de fermeture:.....Tél.:

Date.....Signature:

Alterner entre viande et plats végétariens. Voilà l'essence même du régime flexitarien. Et vos clients se tournent de plus en plus vers ce mode de vie. Sur un sandwich, dans une salade ou au barbecue... Grâce à Imperial, les possibilités sont infinies. Cet été, proposez de la viande et des produits végétariens pour contenter tout le monde !

FÊTEZ DIGNEMENT
L'ÉTÉ AVEC UN
ASSORTIMENT VARIÉ
VIANDE ET PRODUITS
VÉGÉTARIENS



“

Les produits artisanaux incontournables de votre assortiment de charcuterie.



Jambons cuits

Salaisons



Saucissons

Volaille



“
Nouvel
assortiment
végétarien

pour élargir votre offre



Rouleaux d'épices

Tartinades de légumes

**Veggie
tasty!**



Nuggets

Saucisse

Burgers

Découvrez notre assortiment complet sur my.imperial.be



L'ARTICHAUT

LÉGUME DU MOIS

Les fonds et les cœurs d'artichauts sont considérés comme des mets exquis. Les artichauts que nous consommons ici viennent principalement de France et du restant de la zone méditerranéenne. Si l'artichaut a trop de feuilles brunes, une tige pas très ferme ou un bouton ouvert, il vaut mieux ne pas l'acheter.

CONSERVATION

Conservez-le de préférence au frigo, enveloppé dans un linge humide, pour éviter le dessèchement. L'artichaut se conserve au maximum 1 semaine. Dans le commerce, on en trouve également en conserve.

PRÉPARATION

Les artichauts se cuisent toujours dans l'eau salée additionnée d'un peu de jus de citron (pendant min. 20 minutes). Quand les feuilles se détachent facilement, c'est que l'artichaut est cuit à point. Seules les parties tendres sont comestibles.

Conseil : Ne les cuisez jamais dans une casserole en aluminium ou en fer pour éviter leur décoloration.

SANTÉ

Valeur nutritive par 100 g	
Énergie	47 kcal 197 kJ
Fibres	5,4 g
Glucides	10,51 g
Lipides	0,15 g
Protéines	3,27 g
Eau	84,94 g
Calcium	44 mg
Fer	1,28 mg
Magnésium	60 mg

LAPIN AUX OLIVES ET AUX ARTICHAUTS



Ingrédients

1 lapin (env. 1 kg), détaillé en morceaux
 1 gousse d'ail émincée
 huile d'olive
 25 cl de vin rouge
 2 càs de vinaigre de vin blanc
 eau
 1 feuille de laurier
 1 brin de romarin
 poivre et sel
 olives vertes et noires, dénoyautées et coupées en rondelles (quantité selon votre goût)
 5 cœurs d'artichaut (en bocal), coupés en 4
 8 tomates-cerises, coupées en 2
 1 oignon rouge, coupé en fines rondelles

Préparation

Faites revenir l'ail et les morceaux de lapin dans un peu d'huile d'olive. Transvasez dans une cocotte, arrosez avec le vin et recouvrez le tout d'eau. Ajoutez le vinaigre de vin blanc, le laurier et le romarin puis faites cuire à feu doux pendant environ 40 minutes. Ajoutez les artichauts, les tomates-cerises et la moitié des olives et laissez encore mijoter pendant 10 minutes. Goûtez et ajustez l'assaisonnement selon votre goût. Au moment de servir, décorez avec le reste d'olives et les rondelles d'oignon rouge cru. Servez de préférence avec des pâtes complètes.

CARPACCIO DE PORC, ROQUETTE, PARMESAN ET ARTICHAUTS CUITS**Ingrédients**

200 g de fines tranches de viande de porc
 2 càs d'huile d'olive extra vierge
 ½ citron
 50 g de roquette
 100 g de copeaux de parmesan
 6 cœurs d'artichauts (en bocal)
 1 càs d'huile d'olive pour la cuisson
 Sel et poivre

Préparation

Mélangez l'huile d'olive extra vierge, le jus de citron, du sel et du poivre et plongez-y les tranches de porc. Laissez mariner pendant 15 minutes. Disposez les tranches les unes à côté des autres sur 4 assiettes. Coupez les cœurs d'artichauts en deux et faites les cuire pendant 2 minutes à feu vif dans de l'huile d'olive. Réservez. Répartissez la roquette sur les assiettes. Posez 3 morceaux d'artichauts cuits sur chaque assiette. Parsemez de parmesan.

QUICHE AUX ARTICHAUTS ET AU CORSENDONK**Ingrédients**

75 g de Corsendonk râpé
 4 tranches de Corsendonk en garniture
 200 g de linguine ou pâtes au choix
 1 boîte de cœurs d'artichauts égouttés
 100 g de bacon
 1 petit oignon rouge

4 oignons de printemps
 2 gousses d'ail pressé
 2 càs de persil haché
 3 càc de basilic fraîchement haché
 3 gros œufs
 1 càc de moutarde
 185 ml de crème
 un doigt de noix de muscade
 sel et poivre
 tomates séchées en garniture

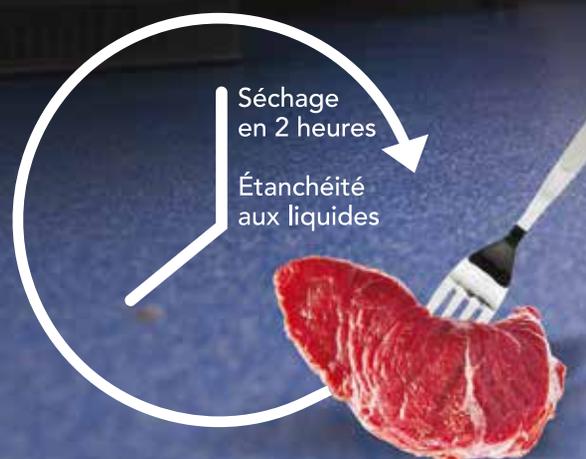
Préparation

Préchauffez le four à 190°C. Cuisez les pâtes al dente. Cuisez les fines tranches de bacon à la poêle. Baissez le feu et ajoutez-y l'oignon, les oignons de printemps, l'ail et le poivre. Ajoutez ensuite les cœurs d'artichauts finement hachés. Laissez mijoter 2 minutes. Retirez du feu et ajoutez le persil, le basilic, le sel et le poivre. Mélangez les œufs, la moutarde, la crème et le fromage râpé. Relevez avec de la noix de muscade. Mélangez le tout ! Beurrez un moule à tarte, déposez-y au fond les pâtes et versez-y le mélange aux œufs. Garnissez des tranches de Corsendonk et des tomates séchées. Laissez cuire environ 45 minutes dans le four. Vérifiez si la quiche est cuite en la piquant à l'aide d'un bâtonnet de saté.

LA RÈGLE DES
5 SECONDES
 EST
 UN MYTHE



Nos sols coulés
 en 1 jour
 ne le sont pas !



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

Pour en savoir plus : +32 3 455 56 36 info@deweco.be
 www.deweco.be

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

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue 22 mai 2021.
Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 18/05/2021 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés juillet 2021.

CALENDRIER

26/09/2021 - 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo
03/10/2021 -	La Fête des Bouchers de Saint-Hubert

NOUVELLES FOURCHETTES DE PRIX POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE VENTE

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

A PARTIR DE 31 MAI 2021

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

26/04/2021 au 2/05/2021

3/05/2021 au 9/05/2021

10/05/2021 au 16/05/2021

17/05/2021 au 23/05/2021

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,28 et +	€ 7,97 et +	€ 3,70 et +
2	€ 5,66 à moins de € 6,28	€ 6,84 à moins de € 7,97	€ 3,25 à moins de € 3,70
3	€ 4,46 à moins de € 5,66	€ 6,06 à moins de € 6,84	€ 2,73 à moins de € 3,25
4	€ 3,61 à moins de € 4,46	€ 5,58 à moins de € 6,06	€ 2,49 à moins de € 2,73
5	moins de € 3,61	moins de € 5,58	moins de € 2,49

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,28 et +
2	€ 2,16 à moins de € 2,28
3	moins de € 2,16

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
20/05/2021	Meat-Expo: Préparation concours professionnels	I.Claeys, C.Vos
26/05/2021	AFSCA : Comité Consultatif	J.-L.Pottier



Le porc Duroc d'Olives, du pur art.

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

Vous trouverez tous les détails sur
www.durocdolives.be.



MACARONIS AUX SCHNITZELS À LA MILANAISE

Ingrédients (4 pers) :

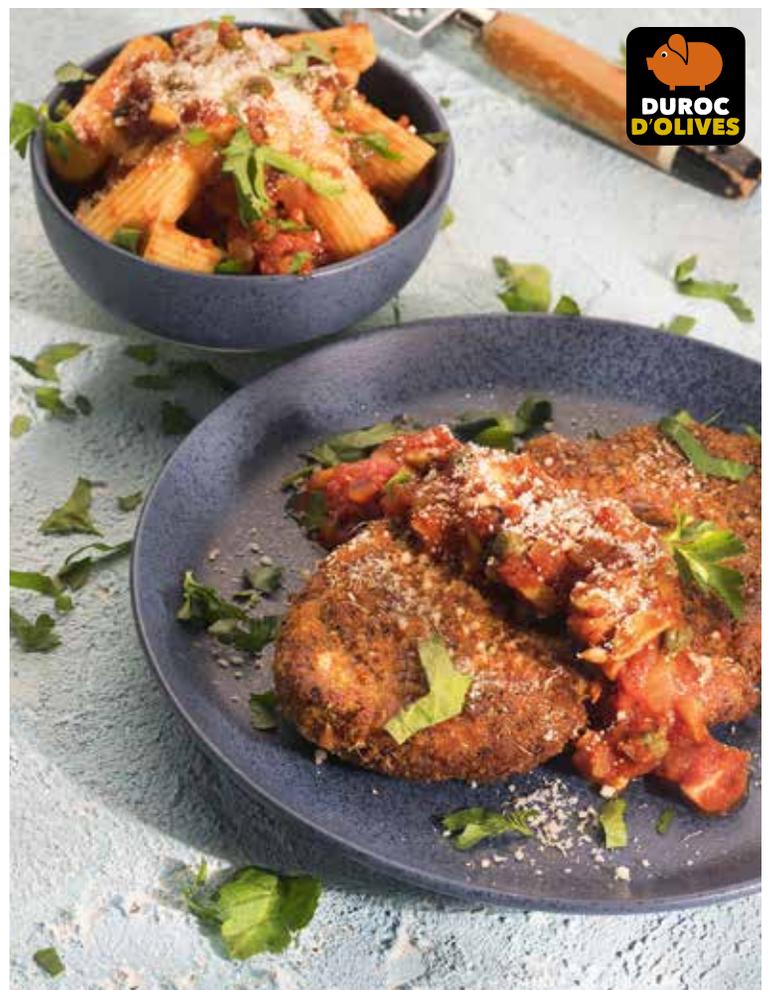
500 g macaronis	3 dl huile d'olive Duroc d'Olives
4 escalopes de porc Duroc d'Olives	1 gousse d'ail
3 œufs	5 dl passata de tomates
200 g farine	500 g champignons de Paris
400 g chapelure	1 c. à soupe câpres
1 c. à soupe herbes de Provence	1 c. à soupe persil plat haché
1 c. à soupe paprika	3 c. à soupe Madère
2 c. à soupe parmesan râpé	4 c. à soupe parmesan râpé
2 oignons	Poivre et sel

Méthode

Ajoutez les herbes de Provence et le paprika à la chapelure. Passez d'abord les escalopes dans la farine, puis dans l'œuf, et ensuite dans la chapelure. Faites revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les champignons hachés avec l'ail. Lorsque les champignons sont bien dorés, ajoutez la passata, avec les câpres et le persil.

Laissez mijoter pendant 20 minutes à feu doux. Assaisonnez avec du sel et du poivre et le Madère.

Faites cuire les pâtes al dente. Pendant ce temps, dorez les schnitzels dans beaucoup d'huile. Faites égoutter sur du papier de cuisine et servez avec les macaronis. Garnissez de sauce milanaise. Terminez avec du parmesan râpé.



CONSEILS SAUCES

- Connoisseur Yoghurt garlic sauce
- Classic Sherry cocktail sauce
- Connoisseur Asian bun & bbq sauce



THÈME BBQ EXCLUSIF

Le bbq haut de gamme

Le développement d'un choix plus conscient de la qualité se traduit également par le barbecue. Il y a un besoin de viandes et de produits de qualité et le goût dépasse les plats de barbecue habituels. C'est pourquoi nous avons aussi un thème barbecue élaboré qui répond à cette demande. Également assortiment de produits BBQ haut de gamme aux goûts et compositions originales. Pour une expérience barbecue luxueuse.

Produit à l'honneur :

WORLD GRILL GINGER-LEMON & CHILI

Les World Grills sont des marinades à base d'huile de tournesol et d'olive et vous emportent dans le monde entier. La plupart de ces produits ont notre label Pure, tout comme le World Grill Ginger-Lemon & Chili. Caractère délicieusement frais et épicé composé de morceaux de poivron rouge, de poivre noir et de persil. Les assaisonnements sont le gingembre, le citron et les piments. Parfait sur la volaille, la viande blanche et le faux-filet, mais aussi délicieux avec les crevettes, le saumon et la lotte.



CÔTE À L'OS DE PORC NOBLE

Ingrédients : carré complet de porc noble
• World Grill Ginger-Lemon & Chili

Préparation : Couper le carré en côte à l'os. Badigeonner généreusement avec le **World Grill Ginger-Lemon & Chili**.

Sauce dip : vous pouvez mélanger du yogourt avec le **World Grill Ginger-Lemon & Chili**.



BAVETTE

Ingrédients: 1 kg de bavette
• 20 g de **Mélange d'herbes Dordogne** • 30 g de **World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper**

Préparation : Assaisonner la bavette avec le **mélange d'herbes Dordogne** et repasser avec le **World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper**.

CARRE D'AGNEAU

Ingrédients : carré d'agneau • feta émiettée
• poivrons rôtis • **World Grill Méditerrané**
• **Herbes de Provence** ou **Mélange d'herbes Dordogne**

Préparation : Couper les côtes d'agneau. Assaisonner les rabats intérieurs avec des **herbes de Provence** ou le **mélange d'herbes Dordogne**. Garnir avec les poivrons et la feta. Lier bien et badigeonner avec le **World Grill Méditerrané**.





PAIN RAMPE MOZZARELLA

Ingrédients : 4 petits pains italiens (précuits)
• 40 g de **World Grill French garden** • 80 g de mozzarella

Préparation : couper le pain italien en forme de losange à 1 cm du bas. Garnir l'intérieur avec le **World Grill French Garden** à l'aide d'un pinceau. Trancher la mozzarella et répartir entre les couches. Présenter le pain comme plat d'accompagnement avec le pack BBQ.



PATATE DOUCE

Ingrédients : 10 patates douces
• 100 g de **World Grill Fuego Peru**

Préparation : laver les patates douces et les faire rôtir au four à convection pendant 20-25 minutes à 220 °C. Retirer la peau du dessus de la pomme de terre et badigeonner avec le **World Grill Fuego Peru**. Présenter les patates douces dans un récipient comme plat d'accompagnement avec le pack BBQ.



PINTADE

Ingrédients: 6 suprêmes de pintade
• 120 g de **World Grill African sunshine**

Préparation : badigeonner les suprêmes avec le **World Grill African sunshine**. Servir avec des quartiers d'oranges et du romarin.



FLAT IRON STEAK

Ingrédients: 1 kg de steak
• 60 g de **World Grill for Steaks**

Préparation : Couper le steak en bifteck de 60 g et badigeonner avec le **World Grill pour Steaks**.



LA
DIFFÉRENCE
SUR LE
grill



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



Enjoy great taste