

la Boucherie Belge



Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 29 mai 2022 n° 6



*Nos lauréats des Concours
d'Excellence Professionnelle
pour Bouchers 2018 et 2021*

Editorial

C'est Jo Brouns (47), bourgmestre de Kinrooi dans le Limbourg depuis 16 ans, qui devient le nouveau Ministre flamand CD&V de l'Emploi, de l'Innovation, de l'Economie et de l'Agriculture, Hilde Crevits récupérant le poste ministériel de Wouter Beke, qui a démissionné.

À mon avis, c'est un travail difficile qui attend nos deux excellences.

Avec son expérience en politique, Hilde Crevits se sera vite acclimatée à son cabinet Santé et Bien-Être, mais c'est un lourd héritage qui l'attend. Quant à Jo Brouns, qui aux dires des connaisseurs, est un homme de cœur, qui attache beaucoup d'importance à la famille, il hérite du dossier controversé de l'accord sur l'azote.

Pas vraiment de quoi être jaloux ...

Heureusement, Jo Brouns n'est pas quelqu'un qui vient de nulle part. Il faisait déjà partie du Cabinet de Jo Vandeurzen quand celui-ci était Ministre de la Justice et plus tard, il a travaillé au sein du Cabinet Bien-Être. De 2008 à 2009, il a été

un des collaborateurs du Ministre fédéral CD&V Steven Vanackere. Il connaît donc le fonctionnement d'un cabinet ministériel, ainsi que le département Santé et Bien-Être.

Dans la matinée de son premier jour de travail, il a expliqué à la radio qu'il allait travailler dur et qu'il voulait créer de meilleures conditions pour l'entrepreneuriat.

Ça fait vraiment plaisir à entendre ! Nous lui souhaitons beaucoup de succès et espérons pouvoir compter sur son soutien quand il s'agira de reconnaître le savoir-faire professionnel et de défendre notre bon morceau de viande bien de chez nous.

Ce savoir-faire, il a été mis à l'honneur le 16 mai, quand les lauréats du Concours d'Excellence ont été reçus, avec nos administrateurs et les membres du jury de ce concours, par le Premier Ministre De Croo et par le Ministre des Classes Moyennes, des Indépendants et des PME David Clarinval, à l'occasion de la 1ère édition de la cérémonie des Concours d'Excellence, un apéritif dînatoire, qui s'est déroulé au palais d'Egmont, dans la majestueuse galerie des glaces.

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - Sommaire - Editorial.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	40
Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ?.....	41

INFORMATIF	26, 30, 37
------------------	------------

REPORTAGE

Cérémonie Lauréats des Concours d'Excellence Professionnelle	5-10
Le boucher de mon village.....	24

DOSSIER VIANDE DE PORC	12-15
------------------------------	-------

ARTICLE TECHNIQUE

GRILLADES D'ÉTÉ : Recettes tendance	16-23
---	-------

LU POUR VOUS.....	28-29
-------------------	-------

ACTUEL

La campagne Eurofoodcart.....	30-31
-------------------------------	-------

Dans son discours, le Premier Ministre a souligné toute l'importance des chefs d'entreprise indépendants dans notre société, louant le savoir et le savoir-faire de nos artisans belges. Il a déclaré que notre pays avait beaucoup à offrir sur ce plan, mais que nous étions parfois un peu trop modestes dans la mise en valeur de nos produits artisanaux. Cela devrait changer avec l'organisation des Concours d'Excellence.

Les organisateurs n'ont pas ménagé leurs efforts pour faire de cette soirée un événement festif. La réception était chaleureuse, les buffets remarquables et la musique live très agréable. Nos bouchers ont répondu présent et cette soirée restera un magnifique souvenir pour tout le monde.

Nous remercions les ministres pour leur accueil, ainsi que tous ceux qui ont collaboré aux prestigieux concours professionnels et ont permis un bon déroulement des épreuves. Espérons qu'à la prochaine édition, nous pourrions à nouveau compter sur une fête aussi magnifique.

Les nouveaux candidats potentiels peuvent déjà commencer à se préparer ...

Carine Vos

SALONS

Saveurs & Métiers.....	27
Meat Expo.....	32

PROMO	36
-------------	----

RECETTES

Duroc D'Olives.....	33
Légume du mois.....	38-39
Verstegen.....	42-44

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

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

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

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

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

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

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

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

MOT DES PRÉSIDENTS

Alors que la guerre en Ukraine, la crise de l'énergie et les séquelles de la crise du covid font trembler l'économie mondiale sur ses bases, il était temps de donner une nouvelle forme à Bibac+ : nous avons à présent les Journées de Contact pour le Commerce de Détail en Alimentation.

Avec un nouveau concept, un nouveau lieu et de nouvelles dates, les organisateurs du salon espèrent offrir une réponse aux questions et aux besoins de nos chefs d'entreprise et leur suggérer des idées pour l'avenir.

Ces Journées de Contact auront lieu à Malines (Nekkerhal) les 23 et 24 octobre 2022. Vous y êtes bien évidemment les bienvenus !

À la Fédération Nationale, nous sommes en pleins préparatifs pour une nouvelle édition de Saveurs & Métiers, qui se déroulera du 15 au 17 janvier 2023 à l'endroit habituel à Namur. La Fédération y organisera un concours pour les bouchers et le Couteau d'Or pour les apprentis.

Meat Expo aura aussi lieu un an plus tôt que prévu. C'est du 24 au 27 septembre 2023 à Kortrijk Xpo que tous les exposants du monde de la boucherie vous accueilleront et vous présenteront les innovations du secteur. Le salon des boulangers Broodway et le salon de l'épicerie fine Taste of Tavola se dérouleront en même temps. En tout, cela fera pas moins de 350 exposants dans 6 halls d'exposition : de quoi faire le plein d'inspiration et de bonnes idées !

En raison de la modification de fréquence, la Fédération n'organisera qu'un concours restreint pour bouchers en 2023.

Le Ministre nous a déjà donné le feu vert pour organiser le Concours d'Excellence pendant Meat Expo 2025, si bien que l'intervalle de temps entre deux concours sera respecté pour les lauréats. Tout le concours Eurobeef sera lui aussi de nouveau au programme en 2025.

En plus du rajeunissement des cadres dans les organes de direction de la Fédération Nationale, il nous semble vital de garder le contact avec les générations qui nous suivent. Dans ce cadre, nous fondons beaucoup d'espoir dans la création de 2

organisations de jeunes, telles qu'elles existent aussi en politique par exemple.

Pour une organisation de jeunes composée d'apprenants de l'enseignement en boucherie, nous allons collaborer avec les organismes concernés.

Pour créer une "jeune Fédération Nationale", nous comptons sur des bouchers entre 18 et 40 ans, qui veulent aider à façonner l'avenir de notre Fédération professionnelle dans le cadre d'un groupe de réflexion. Tous les jeunes bouchers ayant des questions à poser, des idées à partager et à mettre en œuvre, le sens de la gestion ou simplement l'envie de débattre avec d'autres jeunes bouchers de la profession et de son avenir, sont les bienvenus à bord ! Le but est que ce groupe de réflexion travaille en toute indépendance des dirigeants de la Fédération, formule des idées pour l'avenir et fasse des propositions. Avec une société évoluant de plus en plus rapidement, nous avons en effet besoin de sang neuf dans l'organisation.

Tous les jeunes qui se sentent appelés, peuvent se présenter à la Fédération (info@federation-bouchers.be). Nous espérons que vous serez nombreux !

Ceci est le dernier numéro avant les vacances d'été et il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter de bonnes vacances. Nous espérons que le beau temps sera de la partie : avec le plaisir du barbecue, il vous apportera aussi de bonnes ventes.

Les présidents



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, co-président



Cérémonie Lauréats des Concours d'Excellence Professionnelle

C'est ce lundi 16 mai que les lauréats des Concours d'Excellence Professionnelle pour Bouchers, Cuisiniers, Maîtres-Fromagers et Maîtres d'hôtel 2021 ont été reçus par le Ministre fédéral des Classes moyennes, des Indépendants et des PME, M. David Clarinval, en présence du Premier Ministre M. Alexander De Croo, dans le cadre prestigieux de la Galerie des Glaces du Palais d'Egmont.

Au cours de la cérémonie, les lauréats des Concours d'Excellence du Royaume de Belgique ont été mis à l'honneur par le Premier Ministre lui-même.

Comme – pour diverses raisons – il n'y avait pas encore eu de cérémonie pour nos lauréats du Concours d'Excellence 2018, ceux-ci ont également été invités le 16 mai.

Tout comme la conceptrice du Concours d'Excellence, Madame Sabine Laruelle, le Ministre Clarinval a la saine ambition d'encourager, de stimuler et de promouvoir les artisans et les artisanes du secteur alimentaire, parce qu'il croit que cela contribuera à la reconnaissance de leur savoir-faire professionnel.

La cérémonie a été dirigée de main de maître par Monsieur Gérard Watelet, présentateur du programme "C'est du Belge" (RTBF), lui-même maître d'hôtel et cuisinier de formation.

Au cours de la cérémonie, les présidents des divers comités organisateurs ont fait l'éloge de la grande compétence professionnelle des lauréats.

Tous les lauréats des Concours d'Excellence 2018 et 2021 ont reçu leur médaille des mains du Premier Ministre Alexander De Croo et du Ministre des Classes moyennes David Clarinval.

LAUREATS

2021 – 1er MORTIER CEDRIC
 2021 – 2ème VAN BENEDEN PETRA
 2021 – 3ème CEUSTERS FILIP
 2021 - finaliste VAN DER STRAETEN NATHALIE
 2021 - finaliste DELBAERE JORAN

2018 – 1er VERMEULEN FILIP
 2018 – 2ème DELAET LUC
 2018 – 3ème VANDEVELDE JEROEN EN LIEVEN
 2018 - finaliste HAVERMANS KLASSESLAGER
 2018 - finaliste VANDEWEYER PETER

Après la partie officielle, tous les invités se sont vus offrir un apéritif dînatoire, préparé par le Premier Cuisinier de Belgique 2022, le Premier Maître-Fromager de Belgique 2016 et le Premier Boucher de Belgique 2021 et orchestré par le Premier Maître d'Hôtel 2022.

DISCOURS INTRODUCTION CEREMONIE EXCELLENCE PROFESSIONNELLE DE LA MINISTRE DAVID CLARINVAL



Monsieur le Premier Ministre, Cher Alexander,
 Chers invités,
 Lauréats et finalistes des concours d'excellence professionnelle,
 Représentants des professions, des interprofessionnelles,
 Fonctionnaires du SPF Economie et représentants du Conseil Supérieur des Indépendants et PME,

Je suis très heureux et très fier de vous recevoir aujourd'hui, dans la prestigieuse Galerie des glaces du Palais d'Egmont. Ce Palais, plus ancien que le Royaume de Belgique, est traditionnellement mis à disposition des Affaires étrangères pour recevoir des chefs d'Etat étrangers et organiser de grandes réunions internationales, au cours desquelles, d'ailleurs, bien souvent les invités ont le plaisir de goûter au service et à la gastronomie belge !

Aujourd'hui, les invités de prestige du Palais d'Egmont, c'est vous, les lauréats et les finalistes, des deux dernières éditions des concours d'excellence professionnelle, provenant des quatre coins du pays.

Ces concours sont organisés sous l'égide du Ministre ayant les Classes moyennes dans ses attributions selon les termes de la loi du 13 mai 2009 relative aux concours officiels d'excellence professionnelle.

Ces concours sont organisés sur le plan national entre des candidats appartenant à la même profession commerciale ou artisanale. Ils ont pour but de récompenser le meilleur praticien ou la meilleure praticienne de la profession concernée au terme d'une épreuve définie par chaque Comité organisateur et soumise à l'appréciation d'un jury composé de pairs et de formateurs.

L'organisation de ces concours est confiée aux professionnels du secteur à la suite d'un processus d'agrément qui passe entre les mains du Ministre des Classes moyennes.

Actuellement, les organisations agréés pour organiser ce type de concours sont au nombre de quatre :



- Le Club Prosper Montagné
- L'Union des Détaillants, Crémiers, Fromagers
- La Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique
- La FETAM - Federation of Table Masters

Toutes représentées ici ce soir.

Le Titre de Premier cuisinier, boucher, fromager ou Maître d'Hôtel de Belgique est réservé par cette loi aux lauréats des concours officiels d'excellence professionnelle.

Pour votre bonne information, l'usurpation de ce titre est passible d'une amende.

Les Présidents des Comités organisateurs auront tout à l'heure l'occasion de nous expliquer brièvement comment se déroule leur concours.

Pourquoi organiser aujourd'hui la Première cérémonie de l'excellence professionnelle ?

Revenons tout d'abord à l'essence de cette loi dont on doit la paternité à Sabine Laruelle qui nous fait le plaisir d'être présente ce soir et qui fût en sa qualité de Ministre des Classes moyennes, à son origine. L'essence de cette loi est de stimuler, valoriser et récompenser l'excellence professionnelle des métiers dits plus manuels.



Les épreuves organisées par les pairs visent à évaluer la méthode, l'organisation, la précision des gestes, le savoir faire des participants.

L'excellence va au-delà de la simple maîtrise des règles de l'art de la profession, elle est également appréciée sur la capacité à se démarquer, à faire preuve de style dans la mise en œuvre de ces règles.

Par ailleurs, l'organisation de ce type de

concours ne vise pas uniquement à valoriser un individu et son savoir-faire personnel.

Derrière un lauréat, il y a souvent toute une équipe et aussi tout un métier dont le savoir-faire et la formation sont à cette occasion sublimés.

Ma volonté en tant que Ministre des Indépendants et PME est de donner un nouveau souffle à ces concours.

La demande vient du terrain, des Comités organisateurs qui m'ont interpellé afin qu'ensemble avec le SPF Economie nous assurions une meilleure visibilité non seulement aux concours lorsqu'ils sont organisés mais aussi aux lauréats en tant que représentants de l'excellence professionnelle belge.

Je les ai entendus, avec mon Cabinet et le soutien du SPF Economie que je remercie ici, nous nous sommes mobilisés pour organiser cette Première Cérémonie de l'excellence professionnelle.

Je souhaite que cet événement se renouvelle tous les deux ans afin de réunir les lauréats et finalistes des concours organisés dans cet intervalle.

Ce soir, après les prises de paroles et la remise des médailles, nous dégusterons les réalisations des lauréats des concours d'excellence professionnelle.

Jusqu'à présent, ce ne sont que des métiers de bouche et de service de table qui se sont mobilisés pour organiser ces concours nationaux.

A l'occasion de cette cérémonie, je souhaite également stimuler d'autres métiers à se lancer dans l'aventure de ces concours.

Pourquoi pas, en effet, organiser le concours du Premier ébéniste de Belgique ? Du premier Chocolatier ? Du premier Brasseur belge ? La « marque Belgique » a, je le pense, encore un bel avenir.

A ce propos, j'annoncerai tout à l'heure quelques bonnes nouvelles et dévoilerai un nouvel élément de communication concernant les concours d'excellence professionnelle.

Ce soir ce sont des métiers de table et de bouche qui sont mis à l'honneur. Des cui-

siniers, des bouchers-charcutiers, des fromagers et des maîtres d'hôtel.

J'ai donc pensé qu'il était également pertinent d'entendre la voix du secteur Horeca qui par définition emploie ou a des relations d'affaires constantes avec de nombreux métiers mis ce soir à l'honneur.

Une voix féminine qui plus est, puisque Madame de Magnanville est la première femme à présider une fédération Horeca en Belgique.

Je sais qu'elle l'aura déjà beaucoup entendu depuis sa nomination en février 2022. Je me permets néanmoins de le souligner, notamment eu égard à la composition des listes des lauréats et finalistes des concours d'excellence récompensés ce soir.

Nous serions tous heureux ici que la participation des femmes professionnelles de vos métiers à ces concours soit renforcée. Je vous invite à agir en ce sens.

Je remercie Madame de Magnanville, Présidente de la Fédération Horeca Bruxelles d'avoir accepté mon invitation, nous l'écouterons tout à l'heure après la remise des médailles.

Enfin, avant de clôturer, je tiens ici à marquer mon plus grand respect pour tous ces professionnels qui s'engagent dans leur métier avec passion, qui dédient leur temps, bien souvent leur vie, au-delà du strict nécessaire, pour tendre à l'excellence professionnelle.

Notamment en organisant et en participant à ces concours par amour du métier, par goût de l'émulation et du travail bien fait.

Croyez bien qu'en tant que Ministre des Indépendants et PME, j'ai à cœur d'œuvrer pour contribuer à une Belgique prospère, durable et solidaire, condition essentielle à ce que des métiers tels que les vôtres puissent exprimer toute leur excellence pour le plus grand bonheur de nos concitoyens.

DISCOURS DE NOS PRÉSIDENTS MESSIEURS PHILIPPE BOUILLON ET IVAN CLAEYS.

Monsieur le Premier Ministre,
Monsieur le Ministre,
Chers invités,
Lauréats et finalistes des concours d'excellence professionnelle,







Représentants des professions, des inter-professionnelles, Fonctionnaires du SPF Economie et représentants du Conseil Supérieur des Indépendants et PME, Le coup d'envoi des concours professionnels est donné traditionnellement au début du salon MEAT EXPO à Kortrijk Xpo. Il en a été de même le 26 septembre 2021, la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique organisant, conformément à la tradition et déjà pour la 5ème fois, le CONCOURS D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE.

Au départ, c'est la Ministre Sabine Laruelle qui, avec ce Concours, voulait mettre en valeur le savoir et le savoir-faire qui régnaient dans nos professions de l'alimentation.

Et ô combien elle y a réussi ! Étant la seule organisation professionnelle nationale pour les bouchers dans ce pays, nous avons reçu de la ministre le privilège de pouvoir organiser ce prestigieux concours. C'est un tel honneur que la Fédération Nationale ne ménage aucun effort pour faire de ce concours un succès et pour promouvoir les connaissances professionnelles de nos artisans. Les candidats sont testés sur leur savoir-faire, leurs connaissances, leur compétence. Les épreuves ne sont pas des moindres et nos membres de jury sont sévères mais justes.

À chaque édition, des dizaines de bouchers artisanaux sont en lice pour conquérir le titre ultime de Meilleur Boucher de Belgique. Lors de l'édition suivante, les détenteurs du titre doivent le laisser aux nouveaux vainqueurs, mais ils continuent à porter pour toujours cet outil promotionnel inestimable. Leur renommée est faite !

Tous les vainqueurs ont pu utiliser le titre pour pousser leur entreprise vers l'avant. Il est clair que sur le plan commercial, l'obtention de ce titre ne peut avoir que des retombées positives.

Au cours de ces 5 éditions, nous avons pu constater une énorme évolution dans le groupe des participants. Tous autant qu'ils sont, nos lauréats sont devenus des "locomotives" pour la profession. Ils valorisent l'image de marque de l'artisanat et sont des promoteurs pour les concours professionnels.

Et nous les en remercions. Aujourd'hui, nous avons exceptionnellement ici les vainqueurs de 2 éditions du Concours d'Excellence. Suite à diverses circonstances, les lauréats de l'édition 2018 n'ont pas encore reçu leur médaille. En cette belle journée, ceci a été largement compensé par le ministre et nous pouvons tous ensemble mettre à l'honneur les vainqueurs de 2018 et ceux de 2021.

Nous remercions le ministre pour la confiance qu'il a en la manière dont nous organisons un tel événement. Nous remercions nos membres de jury pour leur travail remarquable et souhaitons à tous les lauréats, au nom de notre Fédération, tout le succès qu'ils méritent. Que le Concours d'Excellence Professionnelle contribue encore longtemps à la valorisation de notre métier de boucher !
Philippe Bouillon & Ivan Claeys,
présidents

DISCOURS DE CLOTURE CEREMONIE EXCELLENCE PROFESSIONNELLE

Bravo encore une fois aux lauréats et finalistes.

Je vous disais tout à l'heure que j'avais des nouvelles à vous annoncer. Ici encore, j'ai tenu à répondre à une demande « du terrain ». Les comités organisateurs des concours souhaitent apposer sur leur veste ou autre type de

support, un logo officiel distinctif des concours d'excellence.

Jusqu'à présent seules les armoiries du Royaume de Belgique sont imprimées sur les médailles remises dans le cadre du concours d'excellence.

J'ai donc le grand honneur de vous présenter ce soir le logo de l'excellence. J'en profite pour remercier à nouveau le SPF Economie et son équipe de communication pour le travail réalisé.

Le design du logo, sa forme, exprime le mariage de l'excellence et de la Belgique, ce « cerclage » vient entourer avec précision la typographie pour l'unifier et la dynamiser. Il symbolise la précision, mais aussi le « brassard » de l'équipe de l'Excellence belge.

Deux typographies sont choisies qui marient la calligraphie pour souligner l'excellence et une typographie plus stable, simple mais structurée pour symboliser le côté belge et assoir le logo. Les couleurs évoquent évidemment celles de la Belgique mais adoucies.

Le logo de l'excellence professionnelle sera déposé dans les jours qui viennent par le SPF Economie auprès de l'Office Benelux de la Protection Intellectuelle (OBPI), à La Haye, sous la forme d'une marque de certification.

Le SPF Economie en sera donc le titulaire et définira l'usage qui en est autorisé. Il sera réservé aux supports remis par les organisateurs de concours officiels ou le SPF Economie aux lauréats et finalistes des concours officiels d'excellence professionnelle.

Je sais que les fédérations sont actuellement en cours de réflexion pour l'organisation de nouveaux concours.

Je vous donne dès lors rendez-vous en 2024 pour découvrir nos nouveaux lauréats de l'excellence professionnelle belge.

J'invite les lauréats et les finalistes, ainsi que les présidents des comités d'organisation, à nous rejoindre sur les marches de l'escalier d'honneur du Palais d'Egmont pour une photo de famille.

SOYEZ TOUJOURS LE PREMIER À SAVOIR

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK



Tenez-vous au courant des recettes inspirantes du moment et découvrez nos nouveaux produits. Avez-vous participé à l'un de nos événements ? Repérez-vous sur l'une des photos d'ambiance.

Sur notre page Facebook, vous pouvez trouver des informations amusantes et intéressantes sur nos produits et vous pouvez également nous envoyer un message avec votre question. Visitez la page via le code QR.

S'ABONNER À NOTRE NEWSLETTER



Vous souhaitez être le premier à être informé de nos nouveautés ? Vous souhaitez être inspiré par les dernières recettes et les derniers produits ?

Alors abonnez-vous dès maintenant à notre newsletter via le code QR.



PROUD MEMBER OF



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.eu

Viande de porc de chez nous

Ce mois-ci, pleins feux sur la viande de porc et plus spécifiquement sur les lamelles de porc. Saines, faciles et rapides à préparer.

Tout le monde sait que la viande de porc convient parfaitement à une alimentation saine. En choisissant un morceau maigre et en suivant la quantité recommandée, on mange en outre peu de gras. Un filet pur ou une mignonnette de porc contiennent à peine 2 g de gras par 100 g, ce qui est comparable à un filet de poulet ou à un bifteck maigre.

La viande de porc est une bonne source de protéines de haute valeur (matériaux d'entretien importants pour l'organisme et pour les muscles), de vitamines B1, B3, B6 et B12, de zinc minéral et dans une moindre mesure de fer.

Le fer aide au transport de l'oxygène dans l'organisme et au métabolisme. Quiconque a une carence en fer, est plus vite fatigué. Le zinc participe à plusieurs processus métaboliques (e.a. la synthèse des protéines) et contribue au fonctionnement normal du système immunitaire et à la préservation de cheveux sains, d'ongles sains et d'une peau saine. La vitamine B12, qui n'est présente à l'état naturel que dans les produits animaux, contribue à la formation des globules rouges et au fonctionnement normal du système nerveux et de notre résistance. Un élément important pour les personnes âgées. Contrairement aux autres espèces de viande, le porc est aussi une bonne source de vitamine B1.

LAMELLES DE PORC AUX LÉGUMES CROQUANTS ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Ingrediënten

400 g de viande de porc, en lamelles

2 courgettes

4 carottes

100 g de haricots verts

1 bouquet d'oignons de printemps

2 c à s d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre balsamique

poivre

sel

Préparation

Coupez la courgette 2 fois en deux. Enlevez le cœur avec un couteau bien aiguisé. Coupez la courgette en fins bâtonnets et plongez-les 4 min. dans l'eau salée bouillante. Laissez refroidir dans l'eau froide.

Coupez les carottes épluchées en bâtonnets. Cuisez-les dans l'eau salée et réservez.



Plongez les haricots verts 8 min. dans l'eau salée bouillante. Laissez refroidir dans l'eau froide. Nettoyez les petits oignons. Coupez le blanc du vert sur 4 cm. Plongez-les 2 min. dans l'eau salée bouillante. Poivrez et salez les finettes de porc. Mettez une sauteuse avec un peu d'huile d'olive sur le feu. Cuisez-y les finettes 2 min. Ajoutez ensuite les légumes. Laissez chauffer 3 min. Versez le vinaigre balsamique sur les légumes et la viande. Poursuivez la cuisson quelques instants et servez.

SALADE DE ROQUETTE AUX LAMELLES DE PORC



Ingrédients

200 g de lamelles de porc
 200 g de roquette
 4 c à s d'huile d'olive
 ½ citron
 2 c à s de pignons de pin
 1 c à s d'huile d'olive
 1 petite branche de romarin
 poivre
 sel

Préparation

Faites une vinaigrette en dissolvant un peu de sel dans le jus d'½ citron. Ajoutez du poivre. Mélangez 4 c à s d'une très bonne huile d'olive avec le jus de citron avec un fouet. Faites colorer les pignons de pin pendant 1 min. dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse. Gardez à part.

Lavez la roquette et tournez-la dans la vinaigrette. Répartissez dans les assiettes et parsemez de pignons de pin. Poivrez et salez les lamelles de porc. Parsemez-les de petites feuilles de romarin et faites-les revenir 3 min. à feu vif dans un peu d'huile d'olive. Répartissez les lamelles sur la salade.

LAMELLES DE PORC AU WOK, PLEUROTÉS, POIVRON ET COURGETTE



Ingrédients

300 g de viande de porc
 2 gousses d'ail
 2 échalotes
 1 courgette
 1 poivron rouge
 100 g de pleurotes
 2 jeunes oignons
 1 botte de coriandre
 2 c à s de sauce chili sucrée
 250 g de nouilles
 huile d'arachide
 sel
 poivre

Préparation

Préparez les nouilles comme indiqué sur l'emballage. Coupez la viande en lamelles. Salez et poivrez-les. Coupez la courgette et le poivron en lamelles. Ciselez finement les échalotes et l'ail. Faites chauffer un peu d'huile dans un wok et faites-y revenir les lamelles de porc avec les échalotes et l'ail, à feu vif. Retirez ensuite la viande du wok et mettez les pleurotes et les lamelles de courgette et de poivron dans le même wok. Faites

cuire le tout al dente.

Remettez la viande et versez la sauce chili. Mélangez bien.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Servez dans des assiettes, parsemez de jeunes oignons et servez avec les nouilles.

POMMES PAUVRES AUX LAMELLES DE PORC ET À LA SAUCE MOUTARDE



Ingrédients

600 g de viande de porc en lamelles

poivre

sel

beurre

Pour les pommes de terre :

600 g de pommes de terre à chair ferme

2 oignons (en anneaux)

beurre

1 bouteille de bière légère

200 ml d'eau

2 cubes de bouillon de bœuf

2 feuilles de laurier

1 pincée de thym

200 g de chou blanc

poivre

sel

1 bouquet d'aneth

Pour la sauce moutarde :

100 ml de crème aigre

100 ml de yaourt entier

1 c à s de moutarde en grains

½ c à s de miel

sel

Préparation

Mélangez les ingrédients pour la sauce moutarde.

Coupez les pommes de terre en tranches d'1 cm d'épaisseur.

Faites revenir les oignons et les pommes de terre dans un peu de beurre sans les colorer. Ajoutez-y la bière, l'eau et les cubes de bouillon, puis le thym et le laurier, et laissez cuire le tout 15 min. à couvert.

Ajoutez le chou coupé et laissez encore cuire 5 min.

Rectifiez l'assaisonnement (poivre et sel) et ajoutez l'aneth.

Poivrez et salez les lamelles de porc. Cuisez-les brièvement de

tous côtés.

Dressez les pommes de terre et les légumes dans une assiette profonde. Disposez la viande par-dessus. Terminez avec la crème moutarde.

LAMELLES DE PORC CARAMÉLISÉES



Ingrédients

600 g de lamelles de porc

1 c à s de sauce poisson

4 gousses d'ail

1 oignon

1 c à s d'huile d'arachide

1 c à c de sucre

1 c à c de sauce soja

sel

poivre

riz

Salade aromatique

salade

menthe

coriandre

concombre

jeune oignon

Préparation

Placez votre wok sur le feu et faites-y chauffer l'huile d'arachide. Salez et poivrez les lamelles de porc. Faites-les sauter avec l'oignon et l'ail pendant 2 min.

Ajoutez la sauce poisson, le sucre, la sauce soja et 2 c à s d'eau. Mélangez bien le tout, puis laissez mijoter à feu doux pendant 5 min.

Servez avec du riz cuit et une salade aux herbes aromatiques.

SOUPE DE CÉLERI-RAVE AUX LAMELLES DE PORC ET BETTERAVE ROUGE



Ingrédients

250 g de pommes de terre farineuses

250 g de céleri-rave

1 blanc de poireau

2 c à s de matière grasse

1 dl de vin blanc

6,50 dl de bouillon de poule

2 dl de crème (light)

poivre

sel

1 betterave rouge

1 c à s de persil plat haché

200 g de lamelles de porc

Préparation

Faites revenir les pommes de terre, le céleri-rave et le poireau dans du beurre. Versez le vin et le bouillon et laissez cuire 20 min. à couvert.

Ajoutez ensuite la crème et portez à nouveau à ébullition. Mixez au mixeur plongeant pour obtenir une soupe lisse. Passez la soupe au tamis, salez et poivrez.

Mélangez la betterave rouge et le persil, salez et poivrez.

Assaisonnez les lanières de porc et saisissez-les brièvement.

Placez-les dans 4 bols et versez la soupe chaude par-dessus.

Finissez avec la betterave rouge.

**BIEN
DE CHEZ
NOUS**

**FOOD
TALENTS**

**BESOIN D'UN TALENT
DANS VOTRE BOUCHERIE?**

Bouchers, vendeu(se)s, opérateurs,...

T. 04/277 45 10
info@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

GRILLADES D'ÉTÉ : Recettes tendance



L'été est de retour et avec lui, le soleil, la bonne humeur et ... la saison des BBQ. En famille ou entre amis, dans une ambiance calme ou plus festive, ils sont toujours sympathiques et intéressants. Surtout quand on y sert autre chose que les traditionnelles saucisses, petites côtelettes ou spare-ribs, ce qui est souvent le cas actuellement. L'éventail des produits à griller est en effet très grand, les viandes et les poissons étant faciles à préparer en grillades. Une cuisson brève mais à haute température permet toujours de retirer le meilleur de la viande, en ce qui concerne la saveur et l'arôme. Bien préparée, la viande reste alors tendre et juteuse à l'intérieur. La viande au top donc ! Son arôme légèrement fumé se marie très bien avec celui des légumes grillés au BBQ. La caramélisation des sucres dans la matière première végétale donne encore plus de caractère à ces petits accompagnements. La cuisson de ces légumes à haute température leur donne en outre un goût plus doux et s'ils sont bien préparés, ils sont aussi bien croquants.

Quand il s'agit de soigner la palette des saveurs, la grillade au BBQ est donc la manière toute indiquée de cuire les aliments. Il convient alors de proposer une gamme variée, les plus petites bouchées étant parfaites à cuire. Le boucher artisanal a un beau rôle à jouer dans cette histoire. C'est ce que nous allons illustrer dans cet article, en présentant 5 produits de viande BBQ tendance : trois à base de poulet, un à base de porc et un à base d'agneau, ainsi que 2 salades : une salade de légumes fraîche et une salade de riz exotique.

Succès garanti !

IDÉES DE RECETTES

INSIDE OUT



COMPOSITION

Ingrédients

1 kg de Pignons de poulet

Poivron rouge coupé fin

Oignon rouge en brunoise

Raviers ronds en alu

Épices et matières auxiliaires par kg

- 150 g de TOP MARINADE JAIPUR
- Graisses végétales durcies et non-durcies (huile de tournesol, huile de colza durcie) ; sel ; épices et herbes (contient de la moutarde) ; arômes ; dextrose ; antioxydant : extrait de romarin
- auxiliaire technologique

Allergènes : Moutarde

- 2 g de THYM ENTIER
- Évtl. un peu de ciboulette hachée

PRÉPARATION



Peser les matières premières, les épices

et les matières auxiliaires selon la recette.



Couper les tendons du petit pilon.
Détacher partiellement le tissu musculaire de l'os.
Ouvrir les petits pilons.
Enlever le tissu conjonctif.
Faire quelques incisions et donner la forme d'une petite poire.



Enlever la tête de l'os.



Envelopper le dessus de l'os d'un petit morceau de papier alu, comme garniture et pour empêcher qu'il brûle pendant la grillade.



Badigeonner la viande de TOP MARINADE JAIPUR avec un pinceau de cuisine.



Tailler en fine brunoise le poivron rouge et l'oignon rouge.



Mettre les petits pilons dans un ravier en alu.
Mettre les brunoises de poivron et d'oignon sur la viande.
Ajouter éventuellement un peu de ciboulette hachée.



Saupoudrer le tout de THYM ENTIER.



Voilà les pilons de poulet préparés 'inside out' prêts à vendre.

CONSEIL CLIENTÈLE

Mettre les ravieres avec les pilons de poulet sur le BBQ ou dans un four à 130 °C et cuire à point pendant 20 à 25 minutes.

CUISSE DE POULET À LA GANTOISE



COMPOSITION

Ingrédients

1 kg de chair de cuisse de poulet, sans peau ni os

Tranches de jambon cru, pas trop minces

Épices et matières auxiliaires par kg

- 200 g de CHUTNEY DE TOMATES
Étiquetage : légumes (23% tomate, oignon, cornichons (cornichon, eau, vinaigre de vin, sucre, sel, arôme), eau, sucre, mousse de pomme (pomme, sucre, antioxydant E300), pulpe d'abricot, poire, vinaigre, amidon de maïs modifié E1442, sel, épices (MOUTARDE, chili), agent conservateur E202, extrait d'épice

Allergènes: Moutarde

- 20 g ÉPICES POUR POULET GRILL
Sel ; épices et herbes (contient MOUTARDE, CÉLERI) ; exhausteur de goût E 621 ; amidon modifié ; arôme naturel ; antiagglomérant E 551 – auxiliaire technologique

Allergènes: Céleri, Moutarde

- BÂTONNETS NOSHIKUSHI 7 cm

PRÉPARATION



Peser les matières premières, les épices et les matières auxiliaires selon la recette. Après vérification de l'absence de petits morceaux d'os, faire quelques incisions obliques dans la viande et l'ouvrir.



Passer la viande des deux côtés dans les ÉPICES POUR POULET GRILL.



Déposer la cuisse de poulet ouverte sur une tranche de jambon cru.



Mettre une portion de CHUTNEY DE TOMATES sur la viande.



Enrouler le tout.



Fixer avec un BÂTONNET NOSHIKUSHI de 7 cm.



Voilà la 'Cuisse de poulet à la Gantoise' prête à vendre.

CONSEIL CLIENTÈLE

Cuire au BBQ jusqu'à ce que la cuisse de poulet soit bien cuite.

CHICKEN HASSELBACK



COMPOSITION

Ingrédients

1 kg de filet de poulet, sans les aiguillettes

Petits morceaux d'ananas

250 g de beurre à l'ail

Raviers en alu

Épices et matières auxiliaires par kg

- 20 g d'ÉPICES POUR POULET EXOTIQUES

Sel ; épices et herbes (paprika, chili, oignon, MOUTARDE, coriandre, noix de muscade, curcuma, fenugrec, sarriette, livèche, CÉLERI, fenouil, poivre, ail, gingembre, cumin, cardamome, clou de girofle) ; exhausteur de goût E 621 ; antioxydant E 331 ; dextrose ; poireau ; arôme de fumée.

Allergènes: Moutarde, Céleri

PRÉPARATION



Contrôler les filets de poulet : tendons, cartilages, taches de sang, ...



Peser les matières premières, les épices et les matières auxiliaires selon la recette.



Faire quelques incisions obliques dans les filets de poulet.



Assaisonner les filets de poulet incisés des 2 côtés avec les ÉPICES POUR POULET EXOTIQUES.



Farcir les incisions avec un petit morceau d'ananas et une tranche de beurre (surgelée).



Mettre les filets de poulet dans un ravier en alu.

Garnir d'un peu de persil ciselé.



Voilà le 'Chicken Hasselback' (grande portion) prêt à vendre.



Variation possible : couper en deux les assez grands filets de poulet et les préparer tels quels, tel qu'expliqué ci-dessus. Cachet spécial : présentation dans un ravier en bambou.

CONSEIL CLIENTÈLE

Placer le ravier avec le 'Chicken Hasselback' sur le BBQ ou le glisser dans le four à 180 °C et cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

SWEET HEARTS



COMPOSITION

Ingrédients

10 Chipolatas
500 g de Filet mignon de porc
50 g de poivron rouge coupé très fin

Épices et matières auxiliaires par kg

- 100 g de TOP MARINADE JAIPUR
Graisses végétales durcies et non-durcies (huile de tournesol, huile de colza durcie) ; sel ; épices et herbes (contient de la moutarde) ; arômes ; dextrose ; antioxydant : extrait de romarin – auxiliaire technologique

Allergènes : Moutarde

- 50 g de MARINADE AU MIEL
Miel ; sirop de glucose ; sucre ; sauce SOJA (eau, graines de SOJA, BLÉ, sel) ; tomate ; eau ; sel ; épices ; amidon modifié ; acide alimentaire E 260 ; colorant E 150c ; sauce worcestershire (vinaigre de MALT (ORGE), eau, méléasse, sel, oignon, tamarin, chili, clou de girofle, ail, jus de citron) ; arôme ; agent conservateur E 202

Allergènes : Moutarde, Gluten

- 2 g de THYM ENTIER
- BÂTONNETS de 15 cm

PRÉPARATION



Peser les matières premières, les épices et les matières auxiliaires selon la recette.



Tailler le poivron rouge en fine brunoise.



Couper le filet mignon en médaillons de 1,5 cm d'épaisseur.



Mélanger la MARINADE AU MIEL avec la TOPMARINADE JAIPUR et en badigeonner les médaillons.



Mettre les médaillons de porc sur la planche de travail et badigeonner le dessus avec le mélange des 2 MARINADES.



Enrouler une chipolata autour des médaillons.



Fixer les deux extrémités du médaillon avec un BÂTONNET de 15 cm.



Garnir le milieu de la petite brochette avec les petits cubes de poivron rouge.



Saupoudrer le tout de THYM ENTIER.



Voilà les 'Sweet Hearts' prêts à vendre.

CONSEIL CLIENTÈLE

Cuire au BBQ ou au four jusqu'à ce que les chipolatas soient bien cuites. Comme les médaillons de porc sont plus épais

que les chipolatas, ils seront encore bien juteux après la cuisson des saucisses.

BROCHETTE D'AGNEAU



COMPOSITION

Ingrédients

1 kg de filet d'agneau

Oignon rouge coupé en petits quartiers

1 grosse carotte

1 courgette

Épices et matières auxiliaires par kg

- 150 g de TOP MARINADE GREEN HERBS
Huiles végétales (huile de tournesol, huile de colza durcie) ; sel ; légumes (ail, épinard) ; épices et herbes ; dextrose ; arôme naturel ; poudre de zeste de citron vert ; antioxydant : extrait de romarin - auxiliaire technique.
- BÂTONNETS À SATÉ de 18 cm

PRÉPARATION



Peser les matières premières, les épices et les matières auxiliaires selon la recette.



Tailler la courgette en longues et fines lanières, avec la trancheuse ou une mandoline. .



Tailler la carotte en longues et fines lanières, avec la trancheuse ou une mandoline.



Couper le filet d'agneau en cubes égaux.



Faire mariner les cubes d'agneau dans la TOP MARINADE GREEN HERBS.



Enrouler les lanières de courgette et les réserver.



Enrouler les lanières de carotte et les réserver.



Enfiler en alternant sur un BÂTONNET À SATÉ de 18 cm : un cube de filet d'agneau, une lanière de carotte, une lanière de courgette et un petit quartier d'oignon rouge.



Voilà la 'Brochette d'agneau' (grand format) prête à vendre.



1ère variante : 'Mini brochette d'agneau' avec carotte.



2ème variante : 'Mini brochette d'agneau' avec courgette.

CONSEIL CLIENTÈLE

Faire brunir de tous côtés et cuire selon l'à-point souhaité.

SALADE DE FENOUIL



COMPOSITION

Ingrédients

1 grand fenouil

1 grenade

20 g de persil ciselé

10 g d'estragon frais ciselé

70 g de Pecorino

10 g de jus de citron

Épices et matières auxiliaires par kg

- 5 g de MIX POIVRE & SEL APOLLO
Sel marin ; poivre ; paprika ; huile de tournesol - auxiliaire technologique ; antioxydant : extrait de romarin - auxiliaire technologique.
- 100 g de VINAIGRETTE FRANÇAISE
Eau ; sucre ; vinaigre nature ; sel ; légumes (oignon, poivron rouge) ; épaississants E415, E412 ; huile de colza ; épices et herbes (ciboulette, poivre blanc, basilic, origan, curcuma, estragon, marjolaine, romarin, thym).

PRÉPARATION



Peser les matières premières, les épices

et les matières auxiliaires selon la recette.



Après l'avoir bien lavé, tailler le fenouil en julienne et bien le laisser égoutter.



Râper le Pecorino.



Ajouter les pépins de grenade.



Ajouter le persil et l'estragon frais ciselés.



Ajouter le jus de citron.



Ajouter le MIX POIVRE & SEL APOLLO.



Ajouter la VINAIGRETTE FRANÇAISE.



Mélanger précautionneusement.
Travailler de manière hygiénique (CCP) !



The Duke of Berkshire®
The proof is in the taste.

Une stimulation de tous les sens... Voilà la meilleure façon de décrire la sensation gustative de The Duke Of Berkshire®.

Une viande de porc juteuse, tendre et moelleuse...

On en veut toujours plus.



www.dukeofberkshire.eu



Garnir avec les pépins de grenade.



Saupoudrer de persil et d'estragon ciselés.



Terminer avec le Pecorino râpé.



Voilà la 'Salade de fenouil' prête à vendre.

SALADE DE RIZ POUR BARBECUE



COMPOSITION

Ingrédients

Oignons verts

1 kg de GLACE PILÉE

50 g de raisins secs

Épices et matières auxiliaires par kg

- 500 g de MIX INDIEN POUR RIZ

Riz ; légumes (oignon, poivron, pois) ; sel ; épices et herbes ; huiles végétales (colza, tournesol, coco, palme) ; arômes (contient E 631, E 621, BLÉ, SOJA, CÉLERI) ; amidon de BLÉ ; dextrose ; poudre de POISSON ; sirop de glucose ; farine de riz ; sucre.

Allergènes : Gluten, Poisson, Céleri, Soja

- 100 g de SAUCE CURRY AVEC CRÈME Eau ; mousse de pomme (pomme, sucre, acide alimentaire E 330, antioxydant E 300) ; crème fraîche 4% (contient LAIT) ; dextrose ; sucre ; épices (curry 1% (contient MOUTARDE), gingembre, curcuma, poivre de cayenne) ; huile de colza ; vinaigre ; exhausteur de goût E 621 ; arôme ; sel ; amidon de maïs modifié ; sauce worcestershire (vinaigre, levure, noix de muscade, clou de girofle, tamarin, jus de citron) ; stabilisants (E410, E412, E407) ; acide alimentaire E330 ; agents conservateurs (E211, E202) ; légume (ail) ; colorant (E160c).

Allergènes : Lait

- 300 g de VINAIGRETTE À LA MOUTARDE EN GRAINS Huile de colza ; MOUTARDE 17% (vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, curcuma) ; eau ; jaune d'ŒUF de plein air (sel) ; vinaigre ; sucre ; épices, extrait d'épice ; agents conservateurs (E202, E211) ; acide alimentaire E330 ; anti-oxydant E385

Allergènes : Œuf, Moutarde

- 5 g de CURCUMA MOULU
- SACS POUR CUISSON SOUS VIDE 300x400

PRÉPARATION



Peser les matières premières, les épices et les matières auxiliaires selon la recette.



Ajouter le MIX INDIEN POUR RIZ et la GLACE PILÉE

Ajouter de la glace comme liquide facilite le travail et la mise sous vide qui suit.



Ajouter le CURCUMA.



Mélanger le MIX INDIEN POUR RIZ, le CURCUMA et la GLACE PILÉE.



Mettre le MIX INDIEN, mélangé au CURCUMA et à la GLACE, dans un SAC POUR CUISSON SOUS VIDE 300x400.



Mettre sous vide.



Mettre le sac avec le mélange sur une grille dans le steamer.



Cuire sous vide en appliquant la méthode par absorption, en réglant le steamer sur 95 °C avec 100 % d'humidité. À mi-cuisson, tourner le sac cuisson = meilleure absorption. Après ± 30 min., le riz est cuit al dente. Laisser refroidir rapidement dans l'eau glacée.



Tailler les oignons verts en fins anneaux. Travailler de manière hygiénique (CCP) !



Verser le riz refroidi dans un plat.



Ajouter les raisins secs.



Ajouter la VINAIGRETTE À LA MOUTARDE EN GRAINS.



Ajouter la SAUCE CURRY AVEC CRÈME.



Mélanger précautionneusement.



Présenter dans un grand plat et garnir avec les oignons verts, les raisins secs, la brunoise de poivron rouge.



Voilà la présentation pour le magasin : 'Salade de riz pour Barbecue'

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

Rédaction et photos : Em. Prof. dr. ir. Hubert Paelinck - KU Leuven / Norbert Van Speybroek - R & D Pilot Rejo / Bertrand Vande Ginste - Professeur à l'école de Bouchers-traiteurs de Dixmude.



Je Eetwinkel, Bruges

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Le boucher de mon village

TEXTE ET PHOTOS : MICHEL PAQUET

Le boucher de mon village Monsieur Detraux Denis et son fils Anthony constate depuis plusieurs années qu'il est difficile de trouver des jeunes, intéressés par la profession de boucher charcutier.

C'est donc leurs initiatives qu'ils ont pris contact avec l'école du village et deux professeurs ont accepté de participer à une initiation sur le métier de boucher.

Le lundi, jour de fermeture, 18 élèves de 4^{ème} se sont rendus dans les ateliers de l'artisan pour fabriquer du boudin blanc et des boulettes.

Chaque élève a pu bourrer, portionner le boudin et confectionner des petites boulettes et après cuisson se fut le moment de la dégustation.

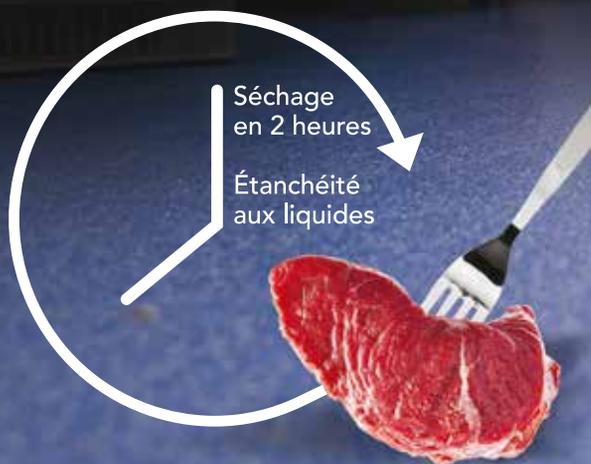
Chaque élève a pu repartir avec les fabrications qu'il a réalisées

On espère que cette journée aura donné à certain le désir de la profession.



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



Délicieuse viande de porc produite avec amour

Viande de porc pure et durable, produite en Flandre occidentale.

Et l'amour ? Il se retrouve dans le goût !

WWW.GLORIUS.BE



Obligation de proposer un moyen de paiement électronique

Au 1er juillet 2022, toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, doivent être en mesure de proposer à leurs clients particuliers (consommateurs) au minimum un système de paiement par voie électronique.

EN QUOI CONSISTE CETTE OBLIGATION ?

La législation belge impose, à partir du 1er juillet 2022, que toutes les entreprises en relation avec des consommateurs, des plus petites aux plus grandes, mettent à la disposition de leurs clients au minimum une solution leur permettant de payer électroniquement leur achat.

Cette solution ne peut en aucun cas remplacer les paiements en espèces qui doivent toujours être acceptés : elle vient les compléter. Pour ce faire, toutes les solutions techniques actuellement disponibles sur le marché (terminaux de paiement fixes ou portables, paiements sans contact par smartphone ou smartwatch, etc.) ou à venir sont possibles. Les entreprises ont la liberté de choisir la technologie qui leur semble la plus appropriée, en fonction de leur réalité économique et des spécificités de leur clientèle (plus d'information sur le site de la Fédération belge du secteur financier, Febelfin).

Il n'est pas autorisé de facturer des coûts supplémentaires aux clients en cas de paiement électronique.

Attention : les paiements par titres repas, écochèques ou chèques consommation ne sont pas considérés comme des moyens de paiement électroniques, même lorsqu'ils sont effectués au moyen d'une carte. Il en va de même pour les paiements en crypto-monnaies et autres monnaies virtuelles.

QUELLES SONT LES ENTREPRISES CONCERNÉES ?

Toutes les entreprises (au sens du livre VI du Code de droit économique) sont concernées par l'obligation de proposer à leurs clients un moyen de paiement électronique.

Par « entreprise », il convient d'entendre : **toutes les personnes physiques ou personnes morales poursuivant de manière durable un but économique, y compris leurs associations** (art. 1.8, 39° du Code de droit économique).

Cela signifie donc que non seulement les entreprises, au sens courant du terme, sont concernées quelle que soit leur taille, mais aussi les professions libérales et toutes les personnes, administrations, associations, etc. qui exercent durablement des activités économiques en relation avec des consommateurs, comme la gestion d'une piscine, d'une bibliothèque ou d'un centre culturel.

POURQUOI CETTE NOUVELLE OBLIGATION ?

Les consommateurs ont de plus en plus recours aux moyens de paiement électroniques pour régler leurs achats. Cela représente des avantages pour eux comme pour les commerçants (voir ci-dessous). Il est donc important de leur laisser le choix de leur mode de paiement.

Cette nouvelle obligation s'inscrit également dans le cadre de la lutte contre la fraude fiscale.

QUELS SONT LES AVANTAGES DES PAIEMENTS ÉLECTRONIQUES POUR LES ENTREPRISES ?

Plus pratiques que les paiements en espèces, les paiements électroniques peuvent faire gagner de l'argent et du temps aux entreprises :

→ **facilité des transactions** : gain de temps et d'argent avec des

transactions simples et rapides

- **davantage de sécurité** : les vols et les faux billets sont évités
- **gestion simplifiée** : les transactions sont automatiquement tracées, ce qui allège la gestion financière et administrative de l'entreprise
- **coûts moindres** : gérer les espèces représente un coût (caché) élevé pour les entreprises. Une solution de paiement alternative adaptée à la situation et à la clientèle permet d'économiser du temps et de l'argent
- **utilisation répandue** : la majorité des clients utilisent régulièrement des moyens de paiement électroniques. Leur proposer une alternative aux espèces, c'est leur offrir plus de liberté et potentiellement, s'attirer une clientèle supplémentaire.

QU'EN EST-IL DES PAIEMENTS EN ESPÈCES ?

Les paiements en espèces **ne peuvent en aucun cas être refusés**. Ils restent valables !

En cas d'utilisation des espèces, les règles en vigueur depuis le 1er décembre 2019 pour l'arrondi du montant total du ticket de caisse sont d'application

Pour mémoire, les pièces de 1 et 2 cents restent des moyens de paiement légaux et ne peuvent pas être refusées tant qu'elles sont utilisées en quantité raisonnable (maximum 50 pièces par paiement).

De même, il n'est pas autorisé de facturer des coûts supplémentaires aux clients en cas de paiement électronique.

QUEL SYSTÈME DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE CHOISIR ?

La réalité économique de chaque entreprise est différente. Et les solutions techniques disponibles sur le marché sont variées et en permanente évolution. Il est dès lors difficile pour nous de recommander, d'une manière générale, un système de paiement électronique plutôt qu'un autre.

Pour choisir entre un système de paiement par carte, par smartphone ou smartwatch, par boutique en ligne, par virement ou domiciliation, etc. ou plus globalement par service bancaire en ligne, nous vous conseillons de prendre contact avec votre organisme bancaire. Vous pouvez également consulter l'information proposée sur internet par les différents fournisseurs de solutions techniques de paiement électronique.

Febelfin, la fédération représentative de près de 245 institutions financières belges, propose sur son site web un dossier consacré aux instruments de paiement électroniques à destination des entreprises. En consultant ce dossier, vous pourrez vous faire une idée des solutions disponibles sur le marché, de leur fonctionnement et des coûts liés à chaque solution.

Vous trouverez de plus amples informations sur le site web du SPF Economie :

<https://economie.fgov.be/fr/themes/ventes/politique-des-prix/paiements>

(Source : SPF Economie)

Salon professionnel des métiers de bouche et du retail alimentaire

15 | 16 | 17 JANVIER 2023 • NAMUR EXPO
Saveurs & Métiers se met à la sauce digitale
QUELS OUTILS DIGITAUX POUR VOTRE

Au 1er juillet 2022, toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, doivent être en mesure de proposer à leurs clients particuliers (consommateurs) au minimum un système de paiement par voie électronique.

Les innovations digitales et les solutions marketing sont devenues pertinentes et nécessaires pour les commerçants, c'est pourquoi le salon Saveur & Métiers se met au numérique et accueille des exposants spécialisés dans : l'e-commerce, l'impression et la customisation, le graphisme, l'identité visuelle, et aussi l'e-réputation, le marketing digital, les outils digitaux et bien plus encore...

NOMBREUSES CONFÉRENCES ET ATELIERS

Comment construire mon site internet ? Comment créer un webshop ? Quels sont les réseaux sociaux à privilégier pour mon activité ? Comment utiliser correctement les outils Google ? Quelles sont les aides gouvernementales pour m'aider dans ma transition digitale ?

Autant de questions que nos professionnels des métiers de bouche se posent à l'heure de l'ère digitale qui prend de plus en plus de place.

Notre programme de conférences et d'ateliers animés par des experts du secteur vous apporteront toutes les réponses aux questions que vous vous posez.

INFO PRATIQUE

Dimanche 15/01 : 10h - 19h

Lundi 16/01 : 10h - 19h

Mardi 17/01 : 10h - 18h

Namur Expo
Avenue Sergent Vrithoff, 2
5000 Namur

Salon réservé aux professionnels.
Entrée gratuite après inscription.
Sans enregistrement préalable : 35 €



LA CRISE EN UKRAINE A MONTRÉ CLAIREMENT QUE NOUS AVIONS QUAND MÊME BESOIN DE CES « AGRICULTEURS GÊNANTS ».

La crise en Ukraine n'est pas la crise de trop pour l'agriculture. Au contraire, elle a justement permis de mettre enfin les choses au point. Il devient subitement très clair que ces « agriculteurs gênants et pollueurs », servent quand même à quelque chose. Ce dont l'agriculture a surtout besoin, c'est d'une politique juridiquement sûre et stimulante au lieu d'une politique basée sur des dogmes. Voilà quelques-unes des conclusions auxquelles on est arrivé dans le nouveau podcast de Radio Agribex.



La crise en Ukraine n'est pas la crise de trop pour l'agriculture. Au contraire, elle a justement permis de mettre enfin les choses au point. Il devient subitement très clair que ces « agriculteurs gênants et pollueurs », servent quand même à quelque chose. Ce dont l'agriculture a surtout besoin, c'est d'une politique juridiquement sûre et stimulante au lieu d'une politique basée sur des dogmes. Voilà quelques-unes des conclusions auxquelles on est arrivé dans le nouveau podcast de Radio Agribex.

2022 n'est pas une année de salon, mais Agribex veut quand même poursuivre l'initiative qui avait été lancée à l'occasion de l'édition 2021 (annulée pour cause de covid) : Radio Agribex, un podcast où un groupe d'experts aborde un série de thèmes et de défis actuels intéressant le secteur agricole et horticole. Précédemment, ils avaient abordé des thèmes comme agriculture et nature, azote, fixation du carbone dans le sol, agriculture de précision et les femmes dans l'agriculture.

Le conflit en Ukraine est une excellente occasion de lancer un nouveau podcast. Dans quelle mesure ce conflit est-il à l'origine de problèmes en matière de sécurité alimentaire ? Faut-il parler de crise ? Comment le secteur agricole belge peut-il réagir ? Et quelles sont les conséquences pour notre production alimentaire et pour l'agriculteur ? Trois spécialistes se sont penchés sur ces questions : Tessa Avermaete (bio-économiste KULeuven), Filip Fontaine (directeur général VLAM) et Pieter Lambrecht (journaliste De Tijd).

Grâce à la crise du covid et au conflit en Ukraine, il apparaît maintenant clairement que ces 'agriculteurs gênants' ont quand même une fonction très importante à remplir.

FILIP FONTAINE – DIRECTEUR GÉNÉRAL VLAM

Selon lui, la guerre en Ukraine révèle clairement l'importance des fondements de l'Union Européenne. Au départ, l'UE était la Communauté Européenne du Charbon et de l'Acier et par le biais du Traité de Rome, on en est arrivé à l'agriculture et à la sécurité alimentaire. Tant l'approvisionnement en énergie qu'en produits alimentaires est actuellement sous pression à cause du conflit. "Pendant des décennies, nous avons considéré l'alimentation comme quelque chose d'évident, qui arrive comme par magie sur notre assiette, ensuite comme quelque chose qui arrive comme par magie sur notre assiette, mais qui est produit par des 'agriculteurs gênants et pollueurs'. Grâce à la crise du covid et au conflit en Ukraine, il apparaît maintenant clairement que ces 'agriculteurs gênants' ont quand même une fonction très importante à remplir", estime Fontaine.

ENGRAIS SYNTHÉTIQUES ET FOURRAGES

Il n'y a pas d'impact direct et immédiat de la crise ukrainienne sur l'approvisionnement alimentaire dans notre pays, affirme Pieter Lambrecht. "Mais il y a par contre des conséquences indirectes pour les agriculteurs chez nous. C'est ainsi qu'il y a une flambée des prix des engrais synthétiques : tant pour l'énergie que pour les matières premières des engrais, nous dépendons fortement de la Russie et de l'Ukraine. Or les engrais synthétiques sont un élément très important de notre

agriculture.” Même si selon lui, cela offre aussi des possibilités, par exemple pour les engrais Renure.

Fontaine voit également une dépendance supplémentaire du secteur animal, parce que beaucoup de matières premières pour les fourrages, et certainement pour les fourrages bio, proviennent d’Ukraine et de Russie. “Il faut ajouter à cela une composante écologique. Pour nettoyer l’air des étables, il faut d’énormes quantités d’énergie, ce qui expose encore davantage notre dépendance énergétique”, estime le directeur du VLAM.

INFORMATIONS SCIENTIFIQUES ET DOGMES

Tous les experts estiment qu’il incombe une importante responsabilité au pouvoir politique, tant au niveau européen que belge : l’agriculture a en effet toujours été un secteur fortement contrôlé par le gouvernement. “Nous devons bien réfléchir à la manière dont l’Europe veut configurer son système alimentaire”, explique Tessa Avermaete. Il n’y a pas si longtemps que l’ambitieuse stratégie Farm-to-Fork a été rendue publique, mettant en avant une série d’objectifs dans le domaine de l’agriculture bio, de la réduction des engrais synthétiques et des moyens de protection des cultures. La crise en Ukraine doit vraiment faire réfléchir l’Europe au sujet de cette stratégie : quelles sont les conséquences ? où sont les points faibles ?”.

Nous n’avons pas besoin de rêves mais bien de matériel chiffré et d’informations scientifiques, que nous devons utiliser pour rendre notre système alimentaire plus robuste.

TESSA AVERMAETE - BIO-ÉCONOMISTE KULEUVEN

Avermaete espère en tout cas que la crise en Ukraine remettra les décideurs européens les deux pieds sur terre. “Nous n’avons pas besoin de rêves, mais bien de matériel chiffré et d’informations scientifiques, que nous devons utiliser pour rendre notre système alimentaire plus robuste. Il faut reconnaître les maillons faibles dans le système, afin de pouvoir rapidement embrayer quand un problème survient”, nous dit la bio-économiste.

Plaidant également pour plus de sens des réalités, Fontaine renvoie au secteur biologique : “Tout ce qui se passe là, est très précieux. C’est un chemin vers l’avenir. Mais quand l’UE affirme que d’ici 2030, 25% doit être biologique, cela crée en fait sur le marché un surplus bio artificiel. Car il ressort des chiffres du VLAM, que la consommation bio se situe actuellement à 5-7% et qu’il n’y a pas vraiment de tendance à augmenter fortement.” Selon lui, il faut accorder les choses et ne pas les imposer sans plus. “Ça, ce n’est pas mener une politique, c’est travailler avec des slogans et des dogmes !”

Un effet secondaire de l’augmentation du bio est une baisse de la productivité. “Cela signifie que nous devenons encore plus dépendants de la production hors-Europe”, explique Avermaete. “Je ne plaide nullement pour une souveraineté alimentaire européenne, mais cela nous rend plus vulnérables et

augmente la pression que nous exerçons sur les zones hors de l’Europe, avec toutes les conséquences que cela entraîne : encore plus de déforestation, d’effets sur l’environnement et de réchauffement climatique.”

Vous voulez savoir ce que les experts ont encore à dire sur les niches qui doivent pouvoir être une niche, sur la perception et la pression mentale sur les agriculteurs ou sur l’innovation et la résilience étouffées par le pouvoir politique ? Écoutez l’entièreté du podcast : Agriculture, sécurité alimentaire et crise ukrainienne (podbean.com)

Information

Depuis le 1er janvier 2022, les écochèques sont uniquement électroniques

Depuis le 1er janvier 2022, les écochèques ne sont plus délivrés que sous forme électronique. Cependant, le cadre légal à cet égard se faisait attendre.

Dans la pratique, un certain nombre de sociétés émettrices ne délivraient déjà plus que des écochèques électroniques depuis un certain temps.

La base légale de cette obligation est désormais également en place.

LES ÉCOCHÈQUES N’EXISTENT PLUS QUE SOUS FORME ÉLECTRONIQUE

Fin octobre 2021, le conseil des ministres avait déjà approuvé un projet d’arrêté royal portant sur la numérisation des écochèques. Le cadre légal définitif s’est quelque peu fait attendre, mais a finalement été publié au Moniteur belge à la fin du mois dernier.

Concrètement, cela signifie que depuis le 1er janvier 2022, les sociétés émettrices ne peuvent plus délivrer que des écochèques électroniques. Depuis le début de cette année, les employeurs ne peuvent donc plus commander d’écochèques papier.

QU’ADVIENT-IL DES ÉCOCHÈQUES PAPIER ?

Des écochèques papier pouvaient être délivrés jusqu’au 31 décembre 2021 inclus. Ces écochèques peuvent encore être utilisés pendant leur durée de validité.

Les écochèques ont une durée de validité de 2 ans. Les écochèques papier disparaîtront donc définitivement de la circulation le 1er janvier 2024.

Source: Arrêté royal du 31 mars 2022 modifiant diverses dispositions relatives aux écochèques électroniques, M.B. 28 avril 2022, p. 39370



LA CAMPAGNE « EUROFOODART », QUI MET À L'HONNEUR UNE SÉLECTION DE PRODUITS EUROPÉENS CERTIFIÉS AOP ET IGP, A ÉLU SA NOUVELLE AMBASSADRICE.

Les produits locaux AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) renforcent leur visibilité en Flandre grâce à Amylia du blog culinaire Cookameal.

Bruxelles, 10 mai 2022 – La campagne « EuroFoodArt », cofinancée par l'Europe et soutenue en Belgique par l'Apag-W, a une nouvelle ambassadrice : Amylia, influenceuse food du blog Cookameal. Amylia va nous faire découvrir la qualité et le goût unique des produits d'excellence européenne. Des salaisons IGP, en passant par les produits laitiers AOP, des vins belges d'appellations AOP et IGP ou encore les Pruneaux d'Agen IGP et le jambon de Carpegna AOP, elle nous partagera ses recettes et ses anecdotes autour des produits issus du savoir-faire de nos terroirs belges et européens.

AOP et IGP : signes de qualité.

Les produits promus par la campagne « EuroFoodArt » ont la singularité d'être reconnus par les labels européens AOP et IGP. Ces labels de qualité ont justement été créés par l'Europe en 1992 pour reconnaître et garantir l'origine géographique et le savoir-faire des terroirs d'Europe. Cependant comme le précise Amylia, interrogée sur le sujet : « Ces labels, ne sont malheureusement pas assez connus en Belgique [...] et je crains qu'ils ne soient trop souvent associés à des produits "chers". Mon rôle va donc être de mieux faire connaître ces beaux produits AOP et IGP de nos régions tout en les démocratisant. Ces produits locaux, de qualité et issus de nos terroirs sont disponibles dans la plupart de nos supermarchés et épiceries grâce à des circuits courts ! C'est cela que nous recherchons aujourd'hui ».



Une influenceuse flamande pour promouvoir des produits de Wallonie !

Amylia nous explique les raisons qui l'ont poussé à endosser ce rôle d'ambassadrice. « Je pense qu'il est formidable de mettre en avant les produits de chez nous, peu importe leur région de production. Notre petit pays a tant à offrir. C'est aussi un moyen pour moi de découvrir et de goûter de nouveaux produits qui possèdent une vraie histoire et une identité propre. Je suis convaincue que relativement peu de flamands connaissent ces produits et je vais m'atteler à leur faire découvrir. J'ai déjà hâte de partir à la rencontre des producteurs dans les prochaines semaines et de vous faire partager mes recettes ! ».

Qui est Amylia du blog Cookameal?

« Je m'appelle Amylia et je suis originaire d'Anvers en Flandre. Je suis véritablement passionnée par la bonne cuisine, les belles histoires, les dîners conviviaux, les ingrédients locaux et bien plus encore. Depuis presque 9 ans, je partage mon enthousiasme et mon amour de la gastronomie accessible à travers mon blog Cookameal ! »

Blog : <https://www.cookameal.be/>
Instagram : [cookameal](https://www.instagram.com/cookameal)

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS
AGRICILES DE GRANDE QUALITÉ.



Salade de printemps avec pommes de terre Plate de Florenville IGP et Saucisson d'Ardenne IGP

Recommandé avec un Crémant de Wallonie rosé AOP



Ingrédients pour 4 personnes

400 grammes de pommes de terre
Plates de Florenville IGP
150 grammes de Saucisson d'Ardenne IGP,
en fines tranches
1 botte de radis
4 oignons nouveaux
4 cornichons, en fines tranches
Persil frais
Huile d'olive
4 poignées de salade
Câpres (facultatif, selon le goût)

Sauce rémoulade :

150 g de yaourt à la grecque
1 cuillère à soupe de moutarde
4 cornichons, finement hachés
1 cuillère à soupe de câpres
½ poivron rouge, finement coupé en dés
2 cuillères à soupe de persil finement haché
Poivre et sel

Préparation

- 1) Nettoyer les pommes de terre Plates de Florenville IGP, les faire bouillir pendant environ 15 minutes dans de l'eau salée.
- 2) Egoutter les pommes de terre et les couper en tranches.
- 3) Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tièdes.
- 4) Ajouter le Saucisson d'Ardenne IGP et les autres ingrédients de la salade aux pommes de terre.
- 5) Mélanger tous les ingrédients de la rémoulade.
- 6) Répartir la rémoulade dans 4 assiettes.
- 7) Ajouter la salade tiède sur le dessus.
- 8) Régler avec du persil frais et un filet d'huile d'olive

Pour suivre la campagne :

 [aopigpdewallonie](https://www.instagram.com/aopigpdewallonie)
 [AOP & IGP De Wallonie](https://www.facebook.com/AOP-IGP-De-Wallonie)
 <http://www.eurofoodart.eu>

Contact presse :

Agence Sopexa / Sara Mennielli
sara.mennielli@sopexa.com
– 02 546 11 74

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS
AGRICILES DE GRANDE QUALITÉ.



MEAT EXPO

24-27/09
2023

KORTRIJK XPO



Meat Expo se déroulera du dimanche 24 au mercredi 27 septembre 2023. 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 6 halls d'exposition d'inspiration et d'idées innovantes. Meat Expo, Broodway & Taste of Tavola formeront ensemble à nouveau un grand moment de rencontre du secteur. Nous attendons tous avec impatience ce moment unique de nous retrouver !

SAVOIR-FAIRE ET AMOUR DU MÉTIER

Pendant quatre jours, Meat Expo se sera un forum inspirant et chaleureux totalement axé sur le métier de boucher-charcutier-traiteur, la passion du métier et le savoir-faire professionnel. C'est là que vous rencontrerez, dans une ambiance conviviale, les collègues de votre secteur et ceux du monde de la boulangerie et des produits de 1ère qualité.

INFOS PRATIQUES DATES & HEURES

Dimanche 24 septembre 2023: 10h00 - 18h00

Lundi 25 septembre 2023: 10h00 - 18h00

Mardi 26 septembre 2023: 10h00 - 18h00

Mercredi 27 septembre 2023: 10h00 - 18h00

LIEU

Kortrijk Xpo

Doorniksesteenweg 216 - 8500 Kortrijk / Courtrai (Belgique)

ACCÈS

Réservé aux professionnels du secteur de la boucherie-charcuterie-traiteur et de la viande.

L'entrée est gratuite avec pré-enregistrement.

Le badge visiteur de Meat Expo donne également un accès gratuit à Broodway (salon pro de la boulangerie) et à Taste of Tavola (aliments et boissons de 1ère qualité).

Vous venez avec vos enfants? Le pré-enregistrement est nécessaire à partir de 11 ans.

ÉTUDIANTS

Meat Expo est accessible aux étudiants dans une formation pour le secteur de la boucherie.

Conditions:

- accompagnés d'un nombre suffisant d'enseignants
- la visite se fait en groupe et sous la supervision des enseignants

Envoyez votre demande (mentionnez l'année, la formation et le nombre d'élèves+enseignants svp)

ITINÉRAIRE, PARKING

Prix du ticket de parking: € 5 / 24h (parkings P2 > P7)

Parkings recommandés: P2 - P6 - P7

Pour plus d'infos: itinéraire - parkings

Nouveau: payez avec votre carte bancaire / carte de crédit en sortant du parking.

Attention: le stationnement en rue autour de Kortrijk Xpo est payant les dimanches et jours fériés (: tarif plus élevé que sur les parkings de Kortrijk Xpo!)

BORNES DE CHARGEMENT VOITURE ÉLECTRIQUE

- bornes de chargement pour des voitures électriques: parking P4
- station de recharge rapide de Tesla: à la sortie du parking

RESTAURATION

Bar central dans la Rambla proposant une offre de boissons, snacks, sandwiches, ...

HÔTELS & RESTAURANTS

La ville de Courtrai et sa région vous offrent un large choix de restaurants et de nombreuses possibilités d'hôtels pour séjourner en ville.

Avec le soutien de :





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.



FRIES & SUMMER STEW

Ingrédients

- 1 kg de carbonnades Duroc d'Olives
- 4 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
- 1 oignons
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 2 tomates
- 100 g de champignons
- 1 poivron
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de basilic
- 2 dl de passata de tomates
- 6 dl de bouillon de porc
- 8 grosses pommes de terre
- 1 botte de basilic Thai

Méthode

Préchauffez le four à 180°. Faites revenir les carbonnades dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Remisez au four dans une cocotte. Coupez en dés l'oignon, la courgette, l'aubergine, les tomates, les champignons et le poivron. Faites-les sauter dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'ail et le basilic. Déglacez avec la passata et le bouillon et versez ce mélange sur la viande. Enfouissez pendant 1,5 h. Remuez à mi-cuisson. Préchauffez la friteuse à 140°. Coupez des frites dans les pommes de terre et plongez-les dans la friteuse pendant 3 minutes à 140°. Ensuite, passez-les au four à 180° jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez avec le ragoût d'été et finissez avec un peu de basilic thaï frais.



Comment résoudre vos **problèmes d'odeurs?**



Remontées d'odeurs dans votre atelier ? Surfaces malodorantes dans votre local bac à graisse ou vide-ordures ? Mauvaises odeurs dans votre espace de vente ? Découvrez comment traiter ces problèmes !

Au fur et à mesure de la journée, des déchets alimentaires et des graisses peuvent s'accumuler dans les canalisations et créer de mauvaises odeurs. En plus du désagrément pour le personnel travaillant dans l'atelier, ces odeurs peuvent faire fuir la clientèle si elles remontent dans l'espace de vente.

La meilleure solution pour résoudre les problèmes d'odeurs dans les canalisations est d'éliminer la source de ces odeurs ; autrement dit il faut dissoudre les résidus alimentaires stagnants dans les canalisations. Attention, soyez très vigilants par rapport au produit que vous utilisez !

Certains produits vont seulement couvrir les odeurs sans attaquer leur source, et les mauvaises odeurs reviendront. C'est le cas par exemple de la javel ou du chlore. En effet, ces deux produits désinfectants ne contiennent pas d'agents spécifiques pour liquéfier les résidus alimentaires.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ils n'apportent qu'une solution temporaire. De plus, il est fortement déconseillé d'injecter de grosses doses de désinfectants dans les canalisations. En effet cela diminue l'efficacité du bac dégraisseur et a un mauvais impact pour l'environnement.

Il existe une solution très efficace, saine et écologique pour éliminer les résidus alimentaires qui causent les problèmes d'odeur : les enzymes ! Les enzymes sont des protéines 100% naturelles qui dégradent et liquéfient les matières organiques, soit les résidus alimentaires et les graisses. Utiliser un produit enzymatique pour l'entretien de vos canalisations vous garantit des canalisations propres, sans encombrements et sans problèmes d'odeurs !

Realco a développé un produit enzymatique spécifique pour l'entretien préventif et le traitement curatif des mauvaises odeurs dans les canalisations et sur les surfaces malodorantes : SUPODOR. Ce produit contient un absorbeur d'odeurs à base de matières premières renouvelables qui détruit les odeurs et laisse un agréable parfum mentholé. Grâce aux enzymes et bactéries contenues dans le produit, SUPODOR hydrolyse les dépôts organiques, source des mauvaises odeurs et prévient les colmatages dans les canalisations.



SUPODOR

Traitement des canalisations

- Destruction efficace des odeurs
- Action curative et préventive dans les canalisations
- Suppression naturelle des colmatages grâce à l'action des enzymes
- Adapté aux canalisations alimentaires et sanitaires, locaux des bacs à graisse, vide-ordures, etc.
- Colonisation des canalisations par de bonnes bactéries, empêchant les bactéries fermentantes de s'y développer et limitant les mauvaises odeurs
- Sans danger pour les utilisateurs et le matériel en contact (pH neutre)
- Facilité d'utilisation (bouchon doseur)
- Taux de biodégradabilité > 99% en 28 jours

PROMO

1 CARTON DE SUPODOR (12X1L)

OFFERT*

à l'achat de
1 CARTON
de Degrazym (4X5L)



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE

DÉCOUVRIR TOUS LES ATOUTS DE LAPIN

DE MULTIPLES POSSIBILITÉS...

Le lapin fait penser aux plats mijotés traditionnels de la cuisine de grand-mère, par exemple au lapin aux pruneaux ou au lapin combiné avec les produits traditionnels du terroir. Un vrai délice ! Mais à côté de cela, il y a aussi plein d'autres possibilités. Des plats aux teintes exotiques aux plats à manger sur le pouce, en passant par les bons petits plats réconfortants, le lapin est aussi délicieux que polyvalent, que ce soit sous forme de plat mijoté, de rouleau de printemps, de wrap, de tajine, de petite salade, etc. Il est donc grand temps de (faire) redécouvrir ce succulent morceau de viande !



DU LAPIN, SURTOUT SI CELA PEUT ÊTRE UN PEU PLUS LÉGER

Le lapin offre beaucoup de nutriments pour relativement peu de calories. Une portion de lapin de 100 grammes fournit en moyenne environ 145 kcal et 8 grammes de graisse. C'est la cuisse qui fournit la viande la plus maigre, alors que le quartier avant (épaule avec carcasse) contient un peu plus de calories et de graisse. Le lapin est en outre riche en protéines de haute valeur, en vitamine B12, en fer et en sélénium, ainsi qu'une bonne source de vitamine B6 et de zinc. Comparativement à beaucoup d'autres espèces de viande, le lapin est également une source d'acides gras oméga-3. En un mot comme en mille, le lapin est également un bon choix quand il s'agit d'opter pour une alimentation saine.

UN DÉPLIANT AVEC DES RECETTES POUR TOUS LES JOURS

Soyez une source d'inspiration pour vos clients en leur proposant des recettes pour tous les jours tirées de nos dépliants pratiques. Commandez le package de 100 dépliants : c'est facile avec le formulaire de commande ci-dessous. Renvoyez-le par e-mail à carine.vos@federation-bouchers.be. Disponible jusqu'à épuisement des stocks. Pour de plus amples informations sur le lapin et des recettes supplémentaires, visitez notre site www.biendecheznous.be/lapin. Ci-dessous le formulaire de commande

Formulaire de commande matériel promotionnel : LAPIN

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

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune:

Jour de fermeture:

Tél.:

Dâte:

Signature:

UNE SEMAINE PLEINE CHICONS

Cher boucher,
Vous avez reçu la toute nouvelle affiche du VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing), le Centre flamand pour la promotion des produits agricoles et de la pêche. Cette affiche n'a pas pour seul but de promouvoir le chicon, mais aussi de prouver que le mariage de la viande et du chicon peut être paradisiaque.



Mais pourquoi recevez-vous cette affiche maintenant ? Pour une raison très simple : du 1er au 7 février, nous célébrons la Semaine du chicon, au cours de laquelle ce légume bien belge sera particulièrement mis à l'honneur. En apposant l'affiche, nous soutenons les cultivateurs locaux. Et par la même occasion, nous dévoilons encore une combinaison surprenante avec de la viande, dont vos clients pourront s'inspirer.

Le code QR qui figure dans le bas du poster mène d'ailleurs directement vos clients vers la recette : ils savent ainsi quels ingrédients commander et comment préparer le chicon avec leur viande. Nous faisons donc d'une pierre deux coups : la promotion de votre viande et celle du chicon.

Vous pouvez apposer l'affiche dans votre étalage, contre votre vitrine ou contre le comptoir. Elle ne passera pas inaperçue et offrira à vos clients l'occasion de scanner le code QR.

Bon appétit !

Formulaire de commande matériel promotionnel : CHICONS

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

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune:

Jour de fermeture:

Tél.:

Dâte:

Signature:

L'application du guide générique « Travailler en toute sécurité pendant une épidémie ou une pandémie » n'est plus obligatoire

Dans le cadre de la lutte contre la COVID-19, des mesures de prévention particulières avaient été mises en œuvre pendant la situation d'urgence épidémique.

Les mesures de prévention particulières à appliquer dépendaient de la phase de vigilance en vigueur et allaient de pair avec le guide générique. La phase de vigilance dans laquelle nous nous trouvons actuellement prend fin le 11 mai 2022. À partir de cette date, le guide générique ne sera plus d'application non plus.

POLITIQUE DE PRÉVENTION GÉNÉRALE : VOTRE SERVICE EXTERNE

Bien entendu, les employeurs restent responsables de la politique de prévention au sein de l'entreprise. À partir de demain, les mesures de prévention générales seront à nouveau d'application. Celles-ci doivent être adaptées à votre type d'entreprise ou d'institution.

Votre Service externe de prévention et de protection au travail vous aidera à élaborer une politique de prévention adaptée sur le lieu de travail. Ce service dispose des connaissances et de l'expertise nécessaires. Contactez-le pour plus d'informations et une assistance sur mesure.

CONSÉQUENCES POUR L'EMPLOYEUR

À partir du 11 mai 2022, le guide générique ne s'applique plus.

L'employeur reste bien entendu responsable de la prévention au travail. Élaborez une politique de bien-être adaptée à votre entreprise ou à votre institution en concertation avec votre Service externe de prévention et de protection au travail.

Source ; SD WORKS

Le Porc

Columbus

Porc de Ferme Wallon

Elevage familial

Alimentation **100% naturelle**

Respect du **Bien-être animal**

Né, élevé, engraisé et abattu à Ath : un pur **Produit Local**



Meilleur pour la Santé !

Gras équilibré en acides gras poly insaturés,

Riche en Oméga 3*

Découvrez-le aussi en charcuteries



**LE COCHON TOUT BON
QUI VOUS VEUT DU BIEN**

Le porc **Santé** des amateurs de
Viande Rosée, Tendre et Goûtue

Carcasse, 1ères découpes
Commercialisées depuis Charleroi
Exclusivement disponibles chez



ANI-VIANDES
071/41.56.31
www.viandes.be

*Teneur : 0.9g / 100g soit : Oméga 6 / Oméga 3 = 1.38 selon analyse nutritionnelle du 18/11/2020 - Une alimentation variée et équilibrée ainsi qu'un mode de vie sain sont importants. Nous déconseillons la consommation excessive de charcuterie.

LE FENOUIL



LÉGUME DU MOIS

Le fenouil appartient à la famille des ombellifères, au même titre que le céleri, le cerfeuil, le persil et la carotte. Le fenouil se compose d'une couche agglomérée de feuilles épaisses. Ce légume se reconnaît à son goût anisé et frais. Les jeunes plumettes sont parfois utilisées comme garniture ou pour aromatiser les salades et les plats de poisson.

QUALITÉ

Le fenouil frais est clair et exempt de taches brunes. Le tubercule est bien formé, ferme et ne comporte pas de pousses latérales, de coups ni de meurtrissures. Le feuillage est frais, d'un beau vert et partiellement coupé.

PRÉPARATION

Découpez la base, éliminez les tiges et la verdure. Conservez les plumettes pour la garniture. Découpez votre fenouil en morceaux ou en tranches, et faites-le cuire environ 12 minutes. Astuce : le goût est moins prononcé après la cuisson.

SANTÉ

Le fenouil est riche en fibres et est une bonne source de potassium et d'acide folique.

PRÉSERVATION

Conservez votre fenouil au réfrigérateur, mais pas trop longtemps, car il perdrait de sa saveur.

SALADE DE POIRE AU FENOUIL, BLEU ET GRAINS DE BLÉ

Poire, fenouil et fromage bleu forment un trio de choc dans cette salade. Idéal comme lunch ou repas léger du soir.

Ingrédients

250 g de grains de blé

2 fenouils

3 poires (Conférence)

1 citron

1,50 c à s de miel

1 cube de bouillon

0,50 botte de persil plat

huile d'olive

poivre

sel

150 g de Pas de Bleu

miel



Préparation

Faites cuire les grains de blé dans 800 ml d'eau avec 1 cube de bouillon de poule jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez et laissez refroidir. Préchauffez le four à 185°C. Détaillez les fenouils en quartiers et faites-les cuire à l'eau salée pendant 5 minutes pour qu'ils soient juste encore croquants. Égouttez. Pressez le citron et récoltez son jus. Coupez les poires en quartiers, ôtez leur trognon et humectez-les de quelques gouttes de jus de citron, réservez le reste de jus de citron à part. Déposez les quartiers de fenouils et de poires sur une lèchefrite, humectez d'huile d'olive et de miel, salez et poivrez. Glissez au four préchauffé pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les bords brunissent. Pendant ce temps, hachez le persil plat. Mélangez les grains de blé avec 3 cuillères à soupe de persil plat, 1 cuillère à soupe de jus de citron et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Servez le blé sur une grande assiette et garnissez de poire caramélisée, de fenouil et de morceaux de bleu. Nappez d'un peu de miel supplémentaire.

FENOUIL GRILLÉ À LA VINAIGRETTE DE MOUTARDE



Une recette de fenouil grillé délicieusement revisitée ? C'est parfaitement possible avec cette vinaigrette relevée à la moutarde, au miel et au piment.

Ingrédients

4 fenouils
huile d'olive
poivre
sel

Vinaigrette :

2 c à s de moutarde
2 c à s de miel
8 c à s d'huile d'olive
0,50 citron
2 c à s de persil haché
0,50 c à c de flocons de piment

Préparation

Nettoyez les fenouils et ciselez leurs feuilles. Coupez le fenouil dans la longueur en tranches de 5 mm d'épaisseur. Humectez les fenouils d'huile d'olive, salez, poivrez et faites-les dorer dans une poêle à griller bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Préparez une vinaigrette avec la moutarde, le miel, le jus de citron, le persil et l'huile d'olive. Fouettez énergiquement et relevez de flocons de piment. Salez et poivrez. Présentez les tranches de fenouil chaudes sur un beau plat, nappez-les de vinaigrette et décorez avec le feuillage de fenouil.

TAQUITO AU HOUMOUS DE POTIRON ET DIP DE FENOUIL

Ta-qui-quoi ? Le taquito est une tortilla mexicaine garnie, roulée et rôtie. Les pois chiches et les haricots constituent la base d'un taquito végétarien, que vous servirez avec un délicieux dip de fenouil à l'aneth.

Ingrédients

150 g de pois chiches
150 g d'haricots rouges
150 g de butternuts
150 g de maïs
2 oignons rouges
0,50 piment doux
1 c à c de cumin
1 c à c de piment en poudre
1 gousse d'ail
10 g de coriandre
poivre
sel
8 mini tortillas
100 g de mozzarella râpée
2 c à s d'huile d'olive

Pour le dip de fenouil

2 dl de yaourt
100 g de fenouils
5 g d'aneth
0,50 citron vert
1 gousse d'ail

Préparation

Préchauffez le four à 180°C. Détaillez la chair de potiron en dés que vous faites cuire au four pendant 30 minutes. Réservez un peu de haricots et de maïs pour la présentation. Sortez le potiron du four. Mixez-le en plusieurs fois au robot avec les pois chiches, les haricots rouges et le maïs de manière à obtenir une purée grossière avec morceaux. Émincez la gousse d'ail, le piment doux, la coriandre et l'oignon rouge et ajoutez-les à la purée de potiron. Relevez de poudre de cumin et de piment. Salez et poivrez. Préchauffez le four à 200°C. Prenez un wrap et garnissez-le d'un peu de farce. Parsemez de mozzarella râpée et roulez. Disposez les rouleaux dans un plat à gratin et humectez d'huile d'olive. Faites dorer et croustiller au four chaud pendant 15 minutes. Pendant ce temps, préparez le dip de fenouil à l'aneth. Émincez très finement le fenouil et l'aneth et incorporez-les au yaourt. Pelez la gousse d'ail et émincez-la très finement. Incorporez-la au yaourt avec le jus de citron vert. Sortez les taquitos du four, décorez de haricots rouges, de maïs, d'oignon rouge émincé, de piment doux émincé et de persil plat. Servez-les accompagnés du dip de fenouil à l'aneth.



BIEN
DE CHEZ
NOUS

Petites annonces

MATERIEL

A VENDRE: AVIERS POUR BARCOPER RAVIERS DISPONIBLES : 375 G,
500 GR, 750 GR, 1000 GR ET 1500 GR.
INTÉRESSÉ : CONTACTEZ 04/379 08 63

IMMO

RECHERCHONS MAGASIN D'ALIMENTATION GÉNÉRALE À CÉDER
EN INTENSE ACTIVITÉ AVEC OU SANS ACHAT IMMEUBLE.
DISCRÉTION ASSURÉE.
TEL 0495/57 40 65 ET 0475/48 89 34

A VENDRE: BOUCHERIE - B. SIT. À LIEGE (GARE, ÉCOLES, ADM.) -
BATIMENT & COMMERCE EN EXPANSION - SMILEY -
VÉH FRIGO (2018) - CSE FIN DE CARRIÈRE -
OUVERT 5 J/SEM. - 100% PARTS SOCIÉTÉ.
TÉL.: 0495/81 37 88

A LOUER: 1030 SCHAERBEEK - BOUCHERIE ÉQUIPÉ 72M². COMPTOIR,
2 CHAMBRES FROIDES, 2 NOUVELLES CLIMATISATIONS, FRIGO,
CONGÉLATEUR, FUMOIR, FOUR, HACHOIR ET TRANCHEUSE.
WWW.HELMETLOUER.BE 0456/41 12 71

A REMETTRE : BOUCHERIE - IDÉAL POUR COUPLE.TÉL.:
TÉL. : 0497/79 61 46

A VENDRE: SPLENDIDE BOUCHERIE SITUÉE EN BW ARTISAN
CREATEUR DU FAIT MAISON VIANDE MATUREE ET DE KOBE 5
EMPLYES
CA DE + DE 1.200.000 €
PRIX 320.000 € NEGOCIABLE
DIRECTION@CLAESCREMERS.BE - TÉL. : 02/478 96 58

À VENDRE : EXCEPTIONNELLE PROPRIÉTÉ À THUIN AVEC REVENU
LOCATIF ANNUEL NET DE 6,52 % SUR 5 NIVEAUX DE CHACUN +/- 110
M² ET JARDIN, À VENDRE JOLIMENT MEUBLÉE À THUIN. VUE PLON-
GEANTE SUR LES SUPERBES JARDINS SUSPENDUS REPRIS AU PATRI-
MOINE EXCEPTIONNEL DE LA RÉGION WALLONNE. POUR TOUS
AUTRES RENSEIGNEMENTS
TEL 0495/57 40 65 OU 0475/48 89 34



A LOUER: YVOIR : BOUCHERIE ET LOGEMENT
AVEC ÉQUIPEMENT COMPLET.
TEL. : 082/61 10 75

A REMETTRE : BOUCHERIE À HAINAUT - CA. + 1M.
TÉL. : 0496/86 44 70

VENTE DE L'IMMEUBLE A USAGE COMMERCIAL ET D'HABITATION
EN PERIPHERIE DE CHARLEROI
POUR CAUSE DE RETRAITE, CET IMMEUBLE À USAGE DE BOULANGERIE-PÂTI-
SERIE AVEC ATELIER, EST À VENDRE POUR Y INSTALLER LE COMMERCE OU
L'ACTIVITÉ DE VOTRE CHOIX ET COMPREND :
-SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ = 04 ARES 40 CA
-AU REZ-DE-CHAUSSÉE : MAGASIN + CUISINE + BUREAU + LIVING + SALLE DE
BAIN + ATELIER + JARDINET + COUR + GRAND GARAGE.
-AU 1ER. ÉTAGE : 4 BELLES CHAMBRES
-AU SECOND ÉTAGE : GRAND GRENIER
-AU SOUS-SOL : CAVES ET CHAUFFERIE AVEC CHAUDIÈRE AU GAZ NATUREL EN
PARFAIT ÉTAT DE FONCTIONNEMENT.
-CHÂSSIS DOUBLE VITRAGE EN PVC ET TOITURE EN PARFAIT ÉTAT.
- PEB : E : 410 KWH/M². AN (N° 20190703021382)
-LES PRÉDITS LOCAUX À USAGE PRIVÉ ET CEUX À USAGE PROFESSIONNEL,
SONT EN PARFAIT ÉTAT.
- CE BEL IMMEUBLE SE VEND AU PRIX DE 215.000,00 EUR. (DEUX CENT
QUINZE MILLE EUR.)
VISITE DES LIEUX SUR RENDEZ-VOUS : 0495/57 40 65 ET 0475/48 89 34 Y
COMPRIS LE WEEK-END OU CAI@MICHTEN.BE
CE DOCUMENT EST INFORMATIF ET NON CONTRACTUEL, IL EST SUSCEPTIBLE
DE MODIFICATION.
BUREAUX: UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS: 42, RUE ANDRÉ VÉSALE - 6001
MARCINELLE (BELGIQUE)
IPI: 104371- RPM. CHARLEROI – NUMÉRO D'ENTREPRISE : BE 0455.883.865 - CIE.
D'ASSURANCE AXA POLICE N° 730.390.160
BANQUE CLIENTS: 979.9654869.76 - COMPTE DE TIERS: BE72 1030 6133 7616

A VENDRE : IMMEUBLE MIXTE - COMMERCE BOUCHERIE EN ACTIVITÉ ET
APPARTEMENT - LEUZE - EN -HAUT - À PARTIR DE 220.000 €
INFO ET PHOTOS: CATHY.CRETEUR@GMAIL.COM - 0496/95 25 82

A CÉDER: BOUCHERIE – CHARCUTERIE – TOUTE MATÉRIEL -- CLIENTÈLE FIDÈLE
– SANS CONCURRENCE – IDÉALEMENT SITUÉE RÉGION CHARLEROI – PARKING
– AISÉ POUR TOUTE - INFO : 0475/57 87 54

A LOUER À BASECLES: ATELIER AGREE 200M² AVEC SURF. COMMERCIAL DANS
RUE COMMERCIALE - POUR TOUS MÉTIERS DE BOUCHES.
INFO : TÉL. : 0478641024

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

Boucherie de 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 21 août 2022. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 09 août 2022 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés 18 septembre 2022.



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 30 MAI 2022

Fourchettes à utiliser

PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

25/04/2022 au 1/05/2022

2/05/2022 au 8/05/2022

9/05/2022 au 15/05/2022

16/05/2022 au 22/05/2022

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 7,79 et +	€ 8,98 et +	€ 5,40 et +
2	€ 7,27 à moins de € 7,79	€ 7,85 à moins de € 8,98	€ 4,95 à moins de € 5,40
3	€ 6,06 à moins de € 7,27	€ 7,07 à moins de € 7,85	€ 4,43 à moins de € 4,95
4	€ 5,02 à moins de € 6,06	€ 6,59 à moins de € 7,07	€ 4,19 à moins de € 4,43
5	moins de € 5,02	moins de € 6,59	moins de € 4,19

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,90 et +
2	€ 2,78 à moins de € 2,90
3	moins de € 2,78

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
16/5/2022	Cérémonie Concours d'Excellence prof.	Ph. Bouillon, I. Claeys, C. Vos

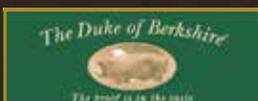
Porco tonato de The Duke of Berkshire®

Ingrédients

Filet Pur
The Duke of Berkshire®
4 filets d'anchois
D'huile d'arachide

200 g de thon
60 g de câpres
4 jaunes d'œufs
Jus d'un citron

Poivre, sel et paprika
fumé en poudre
Copeaux de parmesan
Roquette



Envie de connaître
la recette complète ?
www.dukeofberkshire.eu



Savourer l'été

AVEC VERSTEGEN



CHORIZO



Verovite

INGRÉDIENTS

- 750 g poitrine de porc (côté ferme)
- 250 g viande d'épaule
- 15 g **Verovite**
- 11 g **Sel nitrité**
- 50 g **Fresh paste merguez**
- 4 g **Paprika en poudre fumé**
- 5 g **Paprika liquide**

PRÉPARATION

- Couper la viande en petits morceaux et laisser au réfrigérateur ou congeler légèrement.
- Hacher grossièrement la viande.
- Mélanger la viande d'abord avec le Verovite, puis avec le Sel nitrité.
- Mélanger la viande avec le Fresh paste merguez, le Paprika en poudre fumé et le Paprika liquide.
- Hacher avec une plaque de 5 mm.
- Remplir les boyaux et portionner selon choix.
- Suspender et laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 à 48h.
- Laisser sécher dans un endroit à l'abri des courants d'air à une température de 15 à 18°C (80% d'humidité).

BÂTONNETS DE LARD

INGRÉDIENTS

- 1 kg poitrine de porc
- 20 g **Spicemix del Mondo takoyaki**
- 20 g **Sel nitrité**
- 100 g **Sauce Orientale sparerib**

PRÉPARATION

- Découper la poitrine de porc, désosser et enlever les croquants.
- Saupoudrer la viande avec le Sel nitrité et le Spicemix del Mondo takoyaki.
- Mettre sous-vide et laisser reposer une semaine au réfrigérateur en retournant le paquet tous les deux jours.
- Cuire au four à 150° pendant 45 à 50 min., cuisson à cœur de 64°.
- Laquer de Sauce Orientale sparerib et griller quelques instants au four.
- Couper le lard en tranches de 2 cm, disposer 3 tranches à la suite, insérer un pic à brochette tous les 2 cm et couper entre les bâtonnets.
- Laquer de sauce Orientale sparerib



Spicemix del Mondo takoyaki





CAJUN CHICKEN WOK

INGRÉDIENTS

- 1 kg morceaux de poulet
- 150 g poivron rouge (julienne)
- 150 g poivron vert (julienne)
- 100 g jeunes oignons (émincés)
- 70 g **World Grill cajun Louisiana**

PRÉPARATION

- Mélanger les morceaux de poulet avec le World Grill cajun Louisiana.
- Incorporer les légumes.



World Grill
cajun Louisiana

TJAPTJOI SCHOTEL

INGRÉDIENTS

- 1 kg filet de poulet
- 25 g **Epices pour poulet japonais**
- 300 g **Sauce Tjap tjoï**
- 70 g **World Grill indian mystery**

PRÉPARATION

- Couper le filet de poulet en lanières.
- Mélanger la sauce Tjap tjoï avec le World Grill indian Mystery.
- Mélanger le tout et présenter au comptoir.



Epices pour
poulet japonais



Savourer l'été

AVEC VERSTEGEN

