

# la Boucherie Belge



Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350  
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 22 août 2021 n° 7



LA SEMAINE DU  
STEAK FRITES  
SALADE :  
8 À 15 OCTOBRE  
2021

★ CORONADOSSIER ★ ARTICLE TECHNIQUE : CHARCUTERIES ESPAGNOLES ★  
★ REPORTAGE INONDATIONS EN WALLONIE ★ LA SEMAINE DU STEAK FRITES SALADE ★

# Editorial

Alors que l'heure est venue de ressortir les cartables, nous pouvons jeter un coup d'œil sur les mois de vacances qui viennent de se passer.

Pour certains de nos membres, cela n'a certainement pas été un été sans soucis.

Le sud du pays a en effet été confronté à une catastrophe d'une ampleur sans précédent, une quinzaine de membres ayant vu leurs boucheries et ateliers complètement inondés.

Et ce n'est rien, comparé aux pertes humaines. Une trentaine de personnes y ont perdu la vie. Un de nos membres a perdu son jeune stagiaire dans la catastrophe, entraîné par la Vesdre. Il va sans dire que toute l'équipe est sous le choc. Pour les familles de bouchers frappées par ces inondations, entreprendre ne sera plus jamais pareil.

Nous pouvons à peine imaginer ce que cela représente de voir partir dans les inondations tout ce qu'on possède, sans pouvoir faire quoi que ce soit. Les conséquences

sont énormes pour la région et cela prendra encore des mois, voire des années, de tout déblayer ...

En tant qu'organisation professionnelle nationale, nous essayons d'atténuer quelque peu la peine des sinistrés, en veillant à ce que les membres frappés par la catastrophe puissent compter sur les conseils gratuits de notre service juridique en la matière et sur une contre-expertise gratuite, pour qu'ils touchent au moins des assurances ce à quoi ils ont droit.

Heureusement, cette catastrophe a déclenché parmi la population un élan de solidarité jamais vu. C'est en de tels moments qu'on voit que la barrière linguistique ne pose aucun problème pour la population du nord et du sud du pays. J'en profite pour remercier ici tous les bouchers qui, pendant leurs week-ends et leurs vacances, sont descendus sur les lieux de la catastrophe avec leur camionnette pour amener des vivres et du matériel et aider les victimes.

Nous avons appris entretemps que la plupart des boucheries touchées par les inondations avaient repris leurs

## Dans cette édition

### BOUCHERIE BELGE

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

### DOSSIER CORONAVIRUS ..... 4-10

### REPORTAGE

Inondations en Wallonie.....	14-18
------------------------------	-------

### ARTICLE TECHNIQUE

L'ambiance des vacances sur votre table ! .....	20-24
Charcuteries espagnoles .....	42-43

### INFORMATIF

Avis important.....	13
Forfait.....	38

### FORMATION

Nouvelle méthodologie de contrôle de l'AFSCA12-13	
---	--

activités. Mais il y a un manque de matériel et la crise du covid a fortement allongé les délais de livraison du matériel de boucherie. Les bouchers qui auraient du matériel en trop, peuvent le faire savoir à la Fédération Nationale, afin que nous puissions les mettre en contact avec les membres qui en ont besoin.

C'est chouette de voir que nos bouchers ont du cœur et aident les gens qui en ont besoin. Je remercie tous ceux qui aident les autres et souhaite beaucoup de courage à ceux qui sont confrontés à cette catastrophe.

Avec toutes ces tristes nouvelles, on en oublierait presque Meat Expo et les concours qui approchent. Pour les bouchers qui veulent encore s'inscrire à la dernière minute, il devient vraiment grand temps. Les inscriptions sont presque clôturées et les préparatifs battent leur plein.

J'attends avec impatience de vous rencontrer au stand de la Fédération.

D'ici là, portez-vous bien.

**Carine Vos**

## SALONS

Meat Expo 2021 .....	30-36
Tavola .....	37

## VLAM

La Semaine du steak frites salade.....	26-28
Observatoire de la durabilité Belbeef .....	44-45

## RECETTES

Paprika: Bien de chez nous .....	46-47
Duroc D'Olives.....	49
Verstegen.....	50-52

# Colophon



**WWW.BB-BB.BE**

**MOT DE PASSE : MEAT**

## FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

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

### LA BOUCHERIE BELGE ASBL

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

### ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

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

### RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos  
carine.vos@federation-bouchers.be

### ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos  
marianne.vos@federation-bouchers.be

### MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group  
Eekhoutdriesstraat 67  
9041 Oostakker

### SERVICE TECHNIQUE :

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





# CORONAVIRUS

## MOT DES PRÉSIDENTS

C'est avec stupéfaction que nous avons dû constater toute la souffrance causée par les inondations au cours de ces dernières semaines. Dans le sud du pays, des collègues ont vu réduit à néant le travail de mois ou d'années de leur vie. Profondément touchés par la misère provoquée par les inondations, nous compatissons avec tous ceux qui y ont perdu des proches, des amis et parfois tout ce qu'ils possédaient.

La vague de solidarité qui a déferlé sur notre pays nous a vraiment fait chaud au cœur. Vous pouvez soutenir la Croix-Rouge. Les dons que vous ferez sur ce compte arriveront chez les particuliers victimes de la catastrophe naturelle. Vous pouvez également vous joindre aux initiatives lancées par nos bouchers pour aider les collègues avec du matériel.

Les combats avec la nature sont des combats à armes inégales et tout le monde sait entretemps que ce n'est pas le changement climatique qui va arranger les choses. Cette catastrophe est peut-être une belle occasion de revoir son assurance-incendie et de conclure une assurance protection juridique séparée, afin d'être bien couvert et de récupérer un maximum, quels que soient les dommages encourus.

Et tout cela alors que nous sommes encore en pleine crise du covid. Entretemps, près de la moitié de la population est vaccinée mais l'annonce d'une 3ème dose en automne se fait de plus en plus pressante. Attendons de voir ce qui va se passer à la rentrée des classes.

Quoi qu'il en soit, nous incitons nos membres à se faire vacciner, en premier lieu pour eux-mêmes, mais aussi pour la protection de leurs proches. Et sachez qu'en automne, le pass sanitaire offrira une garantie pour plus de liberté.

Nous espérons tous que Meat EXPO rencontrera le succès qu'il mérite à Courtrai. Puisse le début du salon représenter une relance des contacts sociaux dans notre secteur. Tout le monde a bien besoin de bavarder avec les collègues. C'est donc avec beaucoup de plaisir que nous vous recevrons au stand de la Fédération au palais 4, entre le 26 et le 29 septembre prochains.

Le dimanche 26, le salon démarrera avec les concours EUROBEEF, JUNIORCUP & D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE. Nous remercions d'ores et déjà la centaine de bénévoles qui vont nous aider à cette occa-

sion. Le lundi 27, nous organisons conformément à la tradition le concours du COUTEAU D'OR et le lendemain, ce sera le tour des jeunes de la formation de boucher. Le mardi soir, ce sera la remise des prix pour les participants aux concours. Le Ministre David Clarinval a déjà promis d'être personnellement présent pour remettre les prix.

Le mercredi, nous organisons LA JOURNÉE DE LA VIANDE, à laquelle vous pouvez encore toujours vous inscrire. Au programme, l'exposé du Prof. Leroy sur la viande et la santé. Il vous y présentera des arguments au fondement scientifique, que vous pourrez utiliser dans votre magasin face à des personnes qui n'apprécient pas trop la viande. L'exposé sera suivi de questions-réponses, puis nous vous offrirons un lunch gratuit de petits pains, après lequel vous pourrez visiter le salon. Nous nous réjouissons déjà de vous y rencontrer.

À partir d'octobre, ce sera à nouveau le moment de suivre nos soirées d'info annuelles. L'AFSCA y donnera toutes les explications nécessaires sur les modifications du système de contrôle et la nouvelle checklist. Nous vous informons sur le fonctionnement de la Fédération Nationale et vous inviterons une nouvelle fois à bien vérifier vos contrats et conventions. Une simple question peut vous faire économiser beaucoup d'argent.

À la Fédération, nous sommes déjà en train de préparer les salons professionnels 2022, avec Saveurs & Métiers pour débiter l'année et BIBAC plus pour suivre. Des choses intéressantes en perspective donc ! Mais d'abord Meat Expo, où vous êtes tous les bienvenus !

Les présidents



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, co-président



# CORONAVIRUS

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



Vous pouvez bien sûr suivre l'évolution en ce qui concerne le coronavirus COVID-19 en détail via la presse. Personne ne doit plus être convaincu de la gravité de l'affaire. L'impact sur les entreprises est énorme, c'est pourquoi des mesures d'aide sont prévues. Celles-ci peuvent être regroupées en aides fédérales qui s'appliquent à chaque entreprise et celles adoptées par les Régions (Flamande, Wallonne et

Bruxelles-Capitale) dont vous ne pouvez bénéficier que si vous êtes actif dans la région concernée. Nous essayons de vous informer du mieux que nous pouvons, y compris en ce qui concerne les lignes directrices données par l'AFSCA et tout autre organisme. Consultez régulièrement notre site web [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be), en particulier la Section Corona et notre page facebook.

## DOSSIER CORONA 14ÈME PARTIE

Nous fournissons ci-dessous une mise à jour de l'info coronavirus. Vous pouvez également toujours trouver les dernières informations sur notre site web [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be). Les règles de base doivent toujours être suivies.

### RÈGLES DE BASE CONTRE LA PROPAGATION DU CORONAVIRUS

Continuez à suivre les règles de base contre la propagation du coronavirus. Les gens peuvent toujours s'infecter les uns les autres. Même après la vaccination. Continuez à vous laver les mains et gardez vos distances. Si vous ne vous sentez pas bien, restez chez vous et faites-vous tester rapidement. Et veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'air frais. De cette façon, vous ne donnez aucune chance au Coronavirus.

#### RÈGLES DE BASE POUR TOUS :

- Lavez vos mains souvent et soigneusement.
- Gardez une distance de 1,5 mètre avec les autres.
- Si vous ne vous sentez pas bien, restez à la maison et faites-vous tester immédiatement.
- Assurez-vous d'avoir suffisamment d'air frais.

#### CORONAVIRUS : EXTENSION DE DIVERSES MESURES DE SOUTIEN

Les extensions concernent :

1. Mesures exceptionnelles assurances complémentaires
2. Inclusion temporaire des demandeurs d'asile dans la période d'attente
3. Le chômage temporaire pour la garde des enfants
4. Suspension temporaire volontaire du crédit-temps ou du congé thématique en vue d'une reprise chez son propre employeur
5. Quota supplémentaire d'heures supplémentaires volontaires pour les secteurs cruciaux
6. Travail des élèves
7. Plans de remboursement spéciaux pour les contributions à l'ONSS

3ème trimestre 2021

8. Prolongation de la procédure de chômage économique des cols blancs jusqu'au 30 juin 2023
9. Chèques de consommation

#### 1. MESURES EXCEPTIONNELLES ASSURANCES COMPLÉMENTAIRES

Le chômage temporaire suspend le contrat de travail.

En principe, la jouissance par le salarié de la couverture des assurances complémentaires est temporairement interrompue. L'employeur ne doit pas payer de primes pour ces jours.

Dans le cadre du coronavirus, les couvertures et le paiement des primes continuent d'exister, sauf si l'employeur opte explicitement pour une cessation temporaire (= opt-out) pour ces jours. Que l'on y renonce ou non, la couverture décès est toujours maintenue.

Toutefois, l'employeur peut demander un délai supplémentaire pour le paiement de la prime.

Cet arrangement exceptionnel a duré jusqu'au 30 juin 2021 et est à nouveau prolongé jusqu'au 30 septembre 2021.

Nous résumons les conséquences de cette extension. Les employeurs qui :

- ont déjà connu un chômage temporaire dû à l'effet coronavirus avant le 30 juin 2021 et ont choisi de ne pas participer.

La suspension de la couverture des salariés en chômage temporaire pour cause de coronavirus est automatiquement prolongée jusqu'au



# CORONAVIRUS

30 septembre 2021. La couverture décès reste en place. La possibilité de différer le paiement des primes pour la couverture décès reste possible ;

→ ont déjà connu un chômage temporaire dû à l'effet coronavirus avant le 30 juin 2021 et n'ont PAS opté pour la sortie.

La couverture restera automatiquement en place jusqu'au 30 septembre 2021. La possibilité de bénéficier de l'ajournement du paiement des primes demeure ;

→ au 30 juin 2021, n'étaient pas encore en chômage temporaire pour cause de coronavirus.

Ces employeurs peuvent, si nécessaire, toujours utiliser leur option de refus ainsi que la possibilité de reporter le paiement des primes.

Le maintien des promesses de pension nécessite une modification formelle du règlement ou de la convention de pension. Le délai pour procéder à cet ajustement est également prolongé jusqu'au 31 décembre 2022.

Pour plus d'informations, nous vous recommandons de contacter votre compagnie d'assurance.

## 2. INCLUSION TEMPORAIRE DES DEMANDEURS D'ASILE DANS LA PÉRIODE D'ATTENTE

Un employeur peut mettre temporairement au travail un demandeur d'asile en possession d'une Attestation d'Immatriculation avec la mention 'Accès au marché du travail : non'.

La date de début de l'attestation doit se situer au 30 juin 2021 ou avant cette date.

Cet assouplissement est valable jusqu'au 30 septembre 2021.

L'employeur est en outre obligé de conserver une copie de l'Attestation d'Immatriculation dans le dossier du travailleur.

## 3. LE CHÔMAGE TEMPORAIRE POUR LA GARDE DES ENFANTS

Depuis le 1er octobre 2020, les salariés ont droit au chômage temporaire pour cause de force majeure coronavirus lorsque leur enfant ne peut pas fréquenter l'école, les soins ou le centre de soins pour personnes handicapées en raison du coronavirus.

Le travailleur a le droit de s'absenter du travail, sans rémunération, lorsque :

- un enfant mineur vivant avec lui ne peut pas se rendre à sa crèche ou à sa classe/école en raison de la fermeture de celle-ci ou parce que l'enfant doit suivre un enseignement obligatoire à distance ou parce que l'enfant doit être mis en quarantaine ou isolé pour une autre raison afin de limiter la propagation du coronavirus ;
- il a un enfant handicapé à charge, quel que soit l'âge de cet enfant, et cet enfant ne peut pas aller dans un centre d'accueil pour personnes handicapées ou à la suite d'une mesure visant à limiter la propagation du coronavirus.

Cela vaut également pour les services ou traitements hospitaliers ou non hospitaliers organisés ou reconnus par les Communautés.

Le travailleur dispose de ce droit pour toute la période couverte par le certificat ou la recommandation.

Si le salarié cohabite avec l'autre parent de l'enfant, seul l'un des deux

parents peut exercer ce droit pour la même période.

Le droit s'applique à la fermeture de la classe ou des établissements.

### Attestation

Les employés qui font usage de ce droit doivent en informer immédiatement leur employeur.

Ils doivent fournir à l'employeur les certificats nécessaires. Plus précisément :

- un certificat médical confirmant la mise en quarantaine de l'enfant ; ou
- une recommandation de mise en quarantaine émise par l'autorité compétente ; ou
- un certificat de la crèche, de l'école ou du centre d'accueil pour personnes handicapées.

Outre l'école ou l'institution, un médecin ou une autorité compétente (comme le Centre d'orientation scolaire) peut désormais délivrer un certificat ou une recommandation.

En vue d'un éventuel contrôle, l'employeur tient le certificat ou la recommandation à la disposition du NEO.

### Chômage temporaire

L'employé a droit à ce qui suit aux frais du NEO :

- les allocations de chômage temporaires pour cause de force majeure
- la surtaxe de 5,63 € par jour de chômage.

### Entrée en vigueur

Ces dispositions sont entrées en vigueur le 1er octobre 2020 et sont prolongées jusqu'au 30 septembre 2021.

## 4. SUSPENSION TEMPORAIRE VOLONTAIRE DU CRÉDIT-TEMPS OU DU CONGÉ THÉMATIQUE EN VUE D'UNE REPRISE CHEZ SON PROPRE EMPLOYEUR

Un salarié en crédit-temps, en interruption de carrière ou en congé thématique à temps plein ou à temps partiel peut convenir avec son employeur de suspendre temporairement son crédit-temps, son interruption de carrière ou son congé thématique.

La mesure est ouverte à tous les secteurs. Il n'est donc pas nécessaire que l'employeur appartienne au secteur des soins, de l'éducation ou de la recherche de contacts.

Il s'agit d'une suspension volontaire. L'employeur ne peut pas forcer l'employé.

Au terme de la suspension temporaire, le salarié poursuit le crédit-temps, l'interruption de carrière ou le congé thématique dans les conditions initiales pour la durée restante.

La date de fin est automatiquement reportée. Ainsi, la période d'interruption initiale est prolongée de la durée de la suspension.

La suspension temporaire n'est possible que jusqu'au 30 septembre 2021.

L'employé informe le NEO de la suspension par écrit. L'ONEM peut fournir un modèle pour cette notification.



# CORONAVIRUS

Pendant cette période de suspension temporaire du crédit-temps, d'interruption de carrière ou de congé thématique, le salarié n'a aucun droit aux prestations.

## Disposition anti-abus

Le législateur prévoit une disposition anti-abus.

Tant que le travailleur et l'employeur font usage de cette mesure, l'exécution du contrat de travail ne peut être suspendue pour les raisons suivantes :

- un manque de travail dû à des causes économiques ;
- le chômage temporaire pour cause de force majeure coronavirus, sauf si le chômage temporaire résulte d'une situation de force majeure de la part du salarié.

C'est par exemple le cas lorsque l'employé doit rester chez lui en quarantaine sans pouvoir faire de télétravail.

## 5. QUOTA SUPPLÉMENTAIRE D'HEURES SUPPLÉMENTAIRES VOLONTAIRES POUR LES SECTEURS CRUCIAUX

Cette loi prévoit que les employeurs des secteurs cruciaux peuvent utiliser le quota supplémentaire de 120 heures supplémentaires volontaires "coronavirus" également au 3ème trimestre 2021. La période d'exécution de ces heures supplémentaires était initialement limitée aux 1er et 2ème trimestres de 2021.

Il s'agit d'un maximum de 120 heures pour les secteurs cruciaux, en plus du quota légal de 100 heures supplémentaires volontaires, à effectuer dans la période du 1er janvier 2021 au 30 septembre 2021. Les limites maximales légales de 11 heures par jour et de 50 heures par semaine restent bien sûr d'application.

Ces heures supplémentaires "coronavirus" effectuées volontairement dans les secteurs cruciaux ne donnent lieu ni à un rattrapage ni à une rémunération des heures supplémentaires et ne sont pas prises en compte dans le plafond interne des heures supplémentaires. Le salaire de ces heures est exempt de cotisations de sécurité sociale et non soumis à l'impôt. L'arrêté royal réglementant l'exemption des cotisations de sécurité sociale est toujours en attente.

D'un point de vue juridico-technique, il y a un problème de faisabilité de cette mesure pour les secteurs cruciaux pour utiliser les 120 heures supplémentaires volontaires "coronavirus" au 3ème trimestre 2021. Après tout, la définition légale du terme "secteurs cruciaux" a été supprimée à la fin du mois de juin 2021.

Toutefois, ce problème est résolu par le régime des heures de relance qui sera accessible à tous les secteurs (c'est-à-dire y compris les secteurs cruciaux) à partir du 1er juillet 2021.

## 6. TRAVAIL DES ÉLÈVES

### Neutralisation des heures supplémentaires de travail des étudiants 3ème trimestre 2021

Cette mesure donne aux employeurs la possibilité d'employer des étudiants avec application de la contribution de solidarité au cours du 3ème trimestre de 2021.

Ces heures sont neutralisées et ne sont donc pas imputées sur le quota annuel de 475 h.

Cette mesure est valable pour le 3ème trimestre de 2021 pour tous les

employeurs, quel que soit le secteur auquel ils appartiennent.

### Pas de retenue à la source

Le décret publié au Moniteur belge règle la partie fiscale.

Elle confirme qu'aucun impôt à la source n'est dû pour ces heures supplémentaires effectuées au **3ème trimestre 2021** et soumises à la contribution de solidarité.

### Conséquences pour l'employeur

Les employeurs peuvent exonérer de la taxe sur les salaires les heures effectuées par les étudiants au cours du **3ème trimestre 2021** qui sont soumises à la contribution de solidarité.

Cette mesure s'applique à tous les secteurs.

## 7. PLANS DE REMBOURSEMENT SPÉCIAUX POUR LES CONTRIBUTIONS À L'ONSS 3ÈME TRIMESTRE 2021

Les entreprises qui rencontrent de graves difficultés économiques du fait du coronavirus peuvent demander un plan particulier de remboursement amiable des cotisations sociales dues pour le 3ème trimestre 2021 et des corrections de cotisations dues jusqu'au 31 décembre 2021. Cela signifie que l'ONSS n'impose pas de sanctions pour les retards si l'employeur respecte strictement les modalités de remboursement stipulées.

Cette possibilité existait déjà pour toute l'année 2020 et les 2 premiers trimestres de 2021. Maintenant, la loi prévoit également la mesure pour le 3ème trimestre 2021.

L'ONSS n'applique pas de sanctions en cas de non-paiement des avances mensuelles pour le 3ème trimestre 2021.

L'ONSS ne peut autoriser un plan de remboursement spécial que si les conditions suivantes sont remplies :

- il doit s'agir de dettes qui ne font pas encore l'objet d'une procédure judiciaire ;
- il ne peut que précéder tout autre plan de remboursement amiable préalable.

Pour obtenir un plan de remboursement spécial, l'employeur doit faire une demande en ligne via la page "plan de remboursement amiable" sur le portail de l'Office national de sécurité sociale.

L'employeur doit pouvoir étayer sa demande par des arguments concernant ses difficultés financières liées à la crise du COVID.

Une demande ne peut être introduite qu'après le dépôt à l'ONSS de la déclaration trimestrielle pour le trimestre en question.

Attention !

- Il ne s'agit pas d'une exonération de cotisations, mais seulement d'un report de paiement.
- Vous devez respecter strictement les accords spécifiques fixés par l'ONSS.
- Si l'employeur ne respecte pas strictement les modalités de remboursement établies dans le plan, les majorations de cotisations, les paiements forfaitaires et/ou les intérêts moratoires resteront dus.





# CORONAVIRUS

La mesure entrera en vigueur le 1er juillet 2021.

La loi prévoit la possibilité de prolonger le régime par arrêté royal pour les cotisations du 4ème trimestre 2021 et les corrections des cotisations dues jusqu'au 31 mars 2022.

## 8. PROLONGATION DE LA PROCÉDURE DE CHÔMAGE ÉCONOMIQUE POUR LES COLS BLANCS JUSQU'AU 30 JUIN 2023

Conseil national du travail - Publié le 03/08/2021

Au sein du Conseil national du travail, les partenaires sociaux ont conclu la CCT n° 159.

Cette nouvelle CCT succède à la CCT n° 148 et facilite la procédure d'introduction du chômage temporaire pour raisons économiques pour les employés.

La CCT n° 159 prévoit un cadre supplémentaire pour le chômage temporaire pour raisons économiques des employés.

Cela permet aux entreprises de recourir temporairement au chômage économique pour leurs employés en col blanc en raison de la situation socio-économique causée par la crise coronavirus **sans avoir une CCT ou un plan d'affaires approuvé.**

Certaines conditions y sont attachées. Nous allons les examiner plus en détail.

### Depuis quand ?

La CCT entre en vigueur le 1er janvier 2022 et se termine le 30 juin 2023.

Elle s'applique aux régimes de suspension totale ou partielle dont les dates de début et de fin se situent dans la période de validité de la CCT.

### Conséquences pour l'employeur

Les employeurs qui recourent au chômage temporaire pour raisons économiques pour les cols blancs n'ont plus à se soucier du cadre sous forme de CCT sectorielle, de CCT d'entreprise ou de business plan.

Source : CCT NAR n° 159 du 15 juillet 2021, [www.cnt-nar.be](http://www.cnt-nar.be).

## 9. CHÈQUES DE CONSOMMATION

Les bons de consommation peuvent être acceptés dans tous les magasins établis en Belgique à partir du 1er août. Seuls les magasins en ligne peuvent ne pas accepter les chèques.

Les chèques peuvent être utilisés dans tous les magasins, mais les commerçants ne sont pas obligés de les accepter.

Le bon de consommation a été créé par le gouvernement lors de la crise coronavirus, afin de renforcer le pouvoir d'achat et de soutenir en même temps les secteurs durement touchés par la crise sanitaire. Les entreprises pouvaient donner à leurs employés de tels chèques pour un montant maximal de 300 €. Dans un avenir proche, des bons de consommation d'un montant maximum de 500 € pourront être ajoutés, à savoir les primes coronavirus dans les entreprises qui ont bien travaillé pendant la crise.

La validité des chèques de consommation précédemment émis sera également prolongée, jusqu'à la fin de 2022.

## LA PRIME CORONA : UNE OPPORTUNITÉ À NE PAS MANQUER POUR VOTRE ENTREPRISE !

### QUE SIGNIFIE EXACTEMENT LA PRIME CORONA ?

Tout comme le chèque de consommation, la prime corona a été mise en circulation pour soutenir l'économie belge. Nous voulons faire en sorte que les Belges sortent à nouveau de chez eux et dépensent leur argent bien mérité chez leurs commerçants locaux.

Grâce à cet avantage extra-légal, déductible à 100 %, les employeurs peuvent remercier leurs employés pour leurs efforts durant la crise de la couronne.

### POURQUOI LA PRIME CORONA EST-ELLE POUR MOI ?

Ces chèques ont été mis en circulation spécialement pour vous soutenir en tant que commerçant ! De plus, ces chèques ne sont valables que pour une durée limitée et ils doivent être émis par un commerçant physique, ce qui signifie que vous en bénéficierez davantage.

### POURQUOI DEVRAIS-JE ACCEPTER MONIZZE ?

Monizze est le seul acteur à proposer une solution 100 % numérique. Vous n'êtes donc pas confronté aux problèmes de non-remboursement des chèques papier en raison de leur perte par la poste, des chèques endommagés ou périmés.

En outre, Monizze contacte directement votre fournisseur de terminaux pour organiser la connexion. Cela vous permet, en tant que commerçant, de vous concentrer sur les choses qui sont importantes pour vous et d'éviter toute administration inutile.

### COMBIEN CELA VA-T-IL ME COÛTER ?

Grâce à votre fédération, vous pouvez bénéficier du tarif avantageux suivant :

- Frais d'activation = 0€
- Frais d'abonnement = 0 €.
- Frais de transaction = 1,5% → 1% (max. 0.10€)

Concrètement, vous ne paierez JAMAIS un centime sans qu'une transaction ne soit effectuée !

### CHOISIR MONIZZE = RIEN À PERDRE

### COMMENT PUIS-JE ACCEPTER CES CHÈQUES ?

Si vous êtes déjà client de Monizze, vous n'avez rien à faire. Tous les clients de Monizze déjà connectés seront automatiquement en mesure d'accepter la prime corona. Si vous n'êtes pas encore client de Monizze, cliquez sur le lien ci-dessous et votre demande sera envoyée dans les 5 minutes !

> J'adhère.

Monizze contactera alors directement votre fournisseur de terminaux pour tout organiser dans les 10 jours ouvrables.







# CORONAVIRUS

## VERSION PAPIER EXISTANTE

Lancé par le gouvernement en 2020 pour soutenir les commerçants locaux affectés par les mesures corona dont le réseau d'acceptation est limité.



### A partir du 1er août 2021 :

L'acceptation s'est étendue à presque tous les secteurs, y compris le commerce de détail. Un accord doit être conclu avec les commerçants avant qu'ils ne soient inclus dans le réseau.

Maximum 300€ par employé

Période de commande des employeurs fermée

Validité des chèques prolongée jusqu'au 31/12/2022

## NOUVELLE VERSION ÉLECTRONIQUE : CONSUMPTION PASS

Dans le cadre des "accords interprofessionnels", le gouvernement a annoncé la mise en place d'une prime unique, sous forme de chèques numériques, pour augmenter le pouvoir d'achat des salariés.



### A partir du 1er août 2021 :

Période de commande de l'employeur: 1/08/2021-31/12/2021

Montant maximal par employé: 500€

A dépenser avant: 31/12/2022

100% déductible fiscalement

16,5% cotisation patronale

0 % impôt pour les salariés

Réseau étendu et diversifié de presque tous les secteurs, y compris le commerce de détail.

Le Consumption Pass sera ajoutée à la carte Sodexo.

L'inscription pour l'acceptation d'un ou des deux chèques Sodexo peut se faire via un formulaire en ligne :

<https://consumptiecheque.sodexo.be/fr/>



## ACCEPTEZ LE CHÈQUE CONSOMMATION EDENRED À UN TARIF SPÉCIAL MEMBRE

Chers membres,

Vous avez certainement déjà entendu parler du Chèque Consommation, ce bonus créé pour soutenir la relance de l'économie nationale. Désormais, le gouvernement a modifié la loi... et vous avez tout à y gagner !

### Trois informations à retenir :

- 1. Il peut être accepté par tous les commerces de détail** y compris les charcuteries et boucheries !
- 2. Validité prolongée jusqu'au 31/12/22 pour tous les chèques papier et électroniques** quelle que soit la date initiale inscrite sur le chèque
- 3. Tarif exceptionnel pour les membres de la Fédération**  
1,45% au lieu de 1,55% de participation sur les transactions Edenred

### Chèque Consommation, c'est quoi déjà ?

Jusqu'à **500€** par personne pour pousser à la consommation et à la reprise des activités.

### Des conditions préférentielles

La Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique s'associe à l'émetteur numéro un du marché pour vous offrir des conditions exceptionnelles pour l'acceptation du Chèque Consommation Edenred : **1,45%** au lieu de 1,55% de participation !

Avec Edenred, vous ne payez rien tant que vous n'avez pas compté de transaction, et vous profitez d'une visibilité sur notre moteur de recherche en ligne ; **que des avantages !**

### Comment profiter de cette offre ?

1. Rejoignez le réseau Edenred et complétez le contrat muni de votre numéro de TVA et des identifiants de votre terminal de paiement, sans oublier de mentionner le **code promo MCV0821SLABOU50**
2. Votre terminal est activé automatiquement et à distance
3. Vous êtes prêt à accepter la carte Edenred et fidéliser de nouveaux clients

**Rejoignez le réseau  
Chèque Consommation Edenred**

### Vous acceptez déjà la carte Edenred pour Ticket Restaurant ?

C'est tant mieux ! Vous n'avez rien à faire. Edenred a développé sa solution Chèque Consommation électronique de manière à permettre à tous ses partenaires de l'accepter sans le moindre effort technique. Et pour attirer de nouveaux clients chez vous, indiquez clairement que vous acceptez ces nouveaux chèques grâce au kit de communication.

### Encore des questions ?

Contactez [affiliatenetwork-be@edenred.com](mailto:affiliatenetwork-be@edenred.com)





# CORONAVIRUS

## PLAN D'AIDE AUX VICTIMES DES INONDATIONS

Le Bureau de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique a décidé le jeudi 5 août de prêter assistance aux membres frappés par les inondations de la mi-juillet et ayant subi des dégâts, en leur fournissant une contre-expertise et de l'aide dans la mise en ordre de leurs papiers. Les membres frappés par la catastrophe et ayant déjà introduit un dossier auprès de leur compagnie d'assurances, peuvent nous transmettre les informations suivantes (par e-mail envoyé à [carine.vos@federation-bouchers.be](mailto:carine.vos@federation-bouchers.be))

- ▶ Nom
- ▶ Adresse de l'entreprise
- ▶ Adresse privée
- ▶ N° de téléphone (fixe)
- ▶ N° de GSM
- ▶ Adresse e-mail
- ▶ N° de TVA
- ▶ Le dossier complet, avec :
  - Plan
  - Nom des compagnies d'assurances pour l'assurance incendie, l'assurance RC, l'assurance chiffre d'affaires, etc.
  - N° de tél. du courtier d'assurances ou de la banque.
  - Si nécessaire, ajouter la Police RC exploitation.
  - La protection juridique et la perte d'exploitation sont-elles reprises dans la police d'assurance incendie ou y a-t-il une assurance séparée protection juridique et/ou perte d'exploitation ? En cas d'assurance séparée, auprès de quelle compagnie ? (Arag, DAS, Arces, Lar, Euromex, Providis, ...)
  - Avez-vous conclu une assurance chiffre d'affaires ? Si oui, auprès de quelle compagnie ?
  - Un contre-expert a-t-il déjà été désigné ? Si oui, qui ?
  - Date et n° de dossier de l'expertise et de la contre-expertise éventuelle.
  - Constat de l'expert.
  - Prenez des photos pour montrer les dégâts, y compris de ce que vous devez jeter.
  - Faites un inventaire des dégâts (marchandises, machines, emballages et épices).
  - Demandez à votre comptable des preuves d'achat pour prouver la valeur résiduelle et l'âge des machines.
  - Demandez à votre comptable de calculer la perte de chiffre d'affaires.
  - Qui a nettoyé ? Prenez suffisamment de photos avant et après le nettoyage. Notez le nombre d'heures de nettoyage et le coût des produits de nettoyage ou le nom de la firme qui a effectué le nettoyage. Calculez les frais de nettoyage, avec e.a. les heures de travail, preuves des marchandises enlevées, enlèvement des graisses, etc.
  - Qu'en est-il du personnel ? chômage ou aide au nettoyage?

Attention : Si votre véhicule a été endommagé, nous devons aussi connaître votre n° de police d'assurance auto + compagnie d'assurance. Nous aimerions aussi savoir s'il s'agit d'une assurance omnium.

### **QUI FAIT QUOI ?**

Les bouchers membres de la Fédération Nationale, qui nous transmettent leur dossier, pourront faire appel à un expert du bureau d'expertise renommé Galtier, pour faire effectuer une contre-expertise. Cette compagnie est spécialisée dans la contre-expertise et n'est pas liée à une compagnie d'assurance vendant des assurances.

Le Syndicat des bouchers de Verviers a mis à notre disposition sa salle de réunion, située dans le bâtiment de la fédération, pour une réunion organisée par les présidents de la Fédération Nationale pour les membres de la Fédération ayant subi des dégâts, avec l'expert du bureau d'expertise Galtier.

L'expert, mis par la Fédération Nationale à la disposition de nos membres, complètera le rapport existant de la compagnie d'assurances par des exigences supplémentaires. Le dossier est élargi. Après les constatations supplémentaires de l'expert, on peut complètement redémarrer et commencer les réparations. Entretemps, l'expert constitue également un dossier à l'intention du Fonds des Calamités, pour préparer les frais non-remboursables par l'assurance. Avec ce dossier, le boucher peut aussi introduire les dégâts non-remboursés par l'assurance auprès de la Région Wallonne, de la Province, de la Commune, pour récupérer le plus possible des pertes subies.

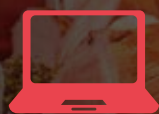
### **CONSEILS ET SUGGESTIONS**

1. L'assurance incendie ne couvrira probablement pas tous les dégâts. C'est pourquoi il est utile d'avoir une assurance protection juridique. Un contre-expert peut alors être désigné, ce qui permet, par le biais ou non du tribunal, d'obtenir une indemnité supplémentaire de la compagnie.
2. Si un expert de votre compagnie d'assurance ne peut pas passer à temps, il est nécessaire de faire venir un huissier pour constater les dégâts que vous avez subis. Il prend des photos et rédige un rapport. Son rapport peut être déterminant au tribunal.

Assuralia, l'union professionnelle des entreprises d'assurances, est arrivée, en concertation constructive avec le gouvernement wallon, à un accord dans le cadre du financement des dégâts causés par la catastrophe naturelle qui s'est produite entre le 14 et le 16 juillet 2021.

# Pendant les fêtes, emballez vos clients grâce à la Fédération Nationale des Bouchers et Sodexo !

Inscrivez-vous avant de participer à l'une des soirées d'information organisées par la Fédération des Bouchers (du 11/10/2021 au 29/11/2021) et recevez sur place votre matériel d'emballage gratuit\*.



Inscrivez-vous sur  
[www.affiliationbouchers.be](http://www.affiliationbouchers.be)

\*Papier

## S'affilier à Sodexo est intéressant toute l'année

- Plus d'un million de consommateurs reçoivent des chèques-repas Sodexo de leur employeur
- Grâce au moteur de recherche sur Sodexo4You.be et l'app mobile, ils géolocalisent votre commerce rapidement
- Vous gagnez en visibilité grâce à nos différentes campagnes et communications autour du thème « Dépensez local », le concept développé par Sodexo pour soutenir les commerçants et l'économie locale.



**DÉPENSEZ  
LOCAL**

**sodexo**  
QUALITY OF LIFE SERVICES

\*Jusqu'à épuisement du stock (max. 500 commerces participants).  
Valable uniquement pour les membres de la Fédération Nationale des Bouchers qui s'affilient ou sont affiliés au Lunch Pass, le chèque-repas de Sodexo. Pour vous affilier à Sodexo, il vous suffit d'utiliser le formulaire d'inscription à cette action.





# Nouvelle méthodologie de contrôle de l'AFSCA

À partir du 1 juillet la nouvelle méthodologie de contrôle de l'AFSCA est entrée en vigueur.

En même temps la fréquence des contrôles est modifiée.

Pour une **boucherie (autorisation 2.1 Débit de viande à l'AFSCA)** la base de la fréquence du contrôle devient 1 fois tous les 4 ans au lieu de 1 fois tous les 3 ans. Si vous disposez d'un système d'auto-contrôle validé vous bénéficiez d'une fréquence réduite d'1 contrôle tous les 6 ans.

Les contrôles de suivi qui généralement ont lieu l'année qui suit celle dans laquelle les infractions avec le recontrôle afférent, lors d'un avertissement ou le procès-verbal, sont, après clôture définitif du dossier, remplacés par une fréquence accrue d'un contrôle tous les 2 ans, en d'autres termes le cas échéant vous pouvez vous attendre à un nouveau contrôle complet 2 ans après le contrôle précédent.

Pour une **boucherie ambulante** la fréquence de contrôle reste inchangée, soit suivant un nombre de contrôle fixe de 300/an.

Le premier contrôle chez les starters aura lieu endéans les 2 ans suivant la start-up. Les checklists consistent en un scope de base dans laquelle les éléments les plus fondamentaux et les plus pertinents sont inclus. Ceux-ci sont vérifiés à chaque visite et dans chaque entreprise du secteur.

En outre, il y a des scopes thématiques autour d'une matière ou un champ d'application spécifique et/ou des scopes additionnels.

Vous trouvez ci-dessous un aperçu des listes de contrôle applicables à notre secteur, complété par une précision de certains points

## BOUCHERIES

### Scope de base (DIS 3613)

Celui-ci contient les points suivants :

1. Suivi des non-conformités et plans d'action

Dans ce point il est contrôlé si les non-conformités avec une pondération supérieur ou égal à 3 constaté lors de l'inspection précédente ont été corrigés ou un plan d'action a été mis en place.

**Attention : assurez-vous que pour ce**

**point on ne constate pas une NC puisque le cas échéant le résultat final du contrôle global sera augmenté d'une étape.**

### Exemples

- **Le résultat d'inspection « favorable avec remarques » devient « non favorable avec avertissement »**
- **«non favorable avec avertissement» devient «non favorable avec PV»**

2. Infrastructure et hygiène

3. Températures

4. GMP/GHP (bonnes pratiques de production/ bonnes pratiques d'hygiène)

5. Contrôles spécifiques

Contient des points de contrôle tel que le test au vert de malachite (test sur la présence de sulfites), analyse annuelle d'un échantillon de viande hachée ou préparation de viande à base de viande hachée, matières à risque spécifiés (MRS)

6. traçabilité

Fréquence : à chaque contrôle

### Scope thématique gestion des allergènes (DIS 3623)

Avec cette checklist il est contrôlé si les informations en matière d'allergènes sont gérées correctement pour les produits non emballés

Fréquence : à chaque contrôle

### Scope thématique SAC (système d'auto-contrôle) (DIS 3625)

Avec cette checklist, il est contrôlé si le guide d'autocontrôle est présent et si la personne compétente est au courant des limites de températures qui doivent être respectées et si l'opérateur connaît les actions à entreprendre lorsqu'il constate une NC.

Fréquence : 1 contrôle sur 2

### Scope thématique produits animaux (DIS 3627)

Celui-ci contient les points suivants :

1. denrées alimentaires

Chez le boucher avec une autorisation MRS il est contrôlé si le nombre de carcasses ou de parties de carcasses dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé/ n'est pas exigé est enregistré.

Chacun est contrôlé si l'affiche relative à la traçabilité de la viande bovine non

préemballée est présente et correctement remplie.

Pour la viande bovine préemballée, l'étiquetage correct est vérifié.

2. Sous-produits animaux

Gestion correcte

Fréquence : à chaque contrôle

En plus de ces checklists, il existe un certain nombre de checklists générales qui ne sont pas liées à certaines activités et qui s'appliquent à tous les opérateurs.

### Données administratives de l'opérateur (AER 3060)

Avec cette checklist il est contrôlé si l'exploitant dispose des enregistrements, des autorisations et/ou des agréments en ce qui concerne les activités exercées et si

l'attestation est clairement visible pour le consommateur.

Fréquence : à chaque contrôle

### Notification obligatoire (3229 PRI-TRA-DIS)

Avec cette checklist il est vérifié si vous êtes au courant quand et comment vous devez effectuer la notification obligatoire et si vous pouvez démontrer que le cas échéant vous avez procédé correctement.

Fréquence : à chaque contrôle

En plus des checklists mentionnées ci-dessus, un contrôle peut également être effectuée sur la checklist Contrôle routier - Transport (PRI-TRA-DIS 3330)

Cette checklist est utilisée pour le contrôle des infrastructures relatives aux moyens de transport, du GHP (Hygiène, entretien et contamination) ainsi que l'identification des marchandises et documents présents.

Fréquence : nombre fixe de contrôles effectués annuellement pour le secteur.

## BOUCHERIES AMBULANTES

### Scope de base (DIS 3606)

Celui-ci contient les points suivants :

1. Infrastructures et hygiène

2. Températures

3. GMP/GHP (Bonnes pratiques de production et/ou bonnes pratiques d'hygiène)



Tous les jours  
du frais

Maurice  Mathieu

DEPUIS 1933

Depuis 1933, Maurice Mathieu est un producteur bien connu sur le marché des mayonnaises, des sauces et des salades. La philosophie de l'époque est toujours notre fil conducteur: avec les meilleurs ingrédients, nous fabriquons jour après jour une gamme artisanale, dans le respect de la tradition et de l'artisanat.

Découvrez notre gamme complète sur  
[www.mauricemathieu.be](http://www.mauricemathieu.be)

4. Contrôles spécifiques (test au vert de malachite et contrôle des parois et du toit du site mobile.)

Les autres checklists qui font l'objet d'une inspection sont les suivantes : DIS 3623, AER 3060 en DIS 3330 (voir boucheries)

Les nouvelles checklists sont disponibles sur notre site web [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) (pages pour nos membres : rubrique AFSCA) et bien sûr sur le site internet de l'AFSCA : <https://www.favv-afscab.be/professionnels/checklists>

**Remarque :** Sur la page de l'AFSCA qui peut être consulté via le lien ci-dessus, vous trouverez également des informations supplémentaires, y compris une présentation sur la nouvelle méthodologie de contrôle.

#### CONSEIL

- Pour éviter des malentendus, assurez-vous toujours d'une communication claire avec le contrôleur au sujet du plan d'action que vous élaborez pour corriger les NC qui nécessitent un certain temps.
- Prenez connaissance de la brochure " En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA que vous pouvez consulter et/ ou télécharger sur le site web de l'AFSCA :

[www.favv-afscab.be/professionnels/publications/thematiques/reussitecontrole/](http://www.favv-afscab.be/professionnels/publications/thematiques/reussitecontrole/)

## AVIS IMPORTANT

### Vérification de l'étiquetage et de la composition de la viande fraîche haché ou moulu.

A l'occasion des contrôles effectués par le SPF Economie, il est toujours constaté que les matières premières ( espèces de viandes) utilisées ne correspondent pas toujours à ce qui est indiqué sur l'étiquette.

La règle générale est que dans le cas d'un mélange d'espèces de viandes, les viandes utilisées doivent être indiquées par ordre décroissant de poids.

Exemples:

- Un Burger de bœuf ne contient que de la viande bovine. Si du porc est également ajouté, le nom doit être changé en Burger – Bœuf/Porc si la viande bovine est l'ingrédient principal. Si le composant principal est de la viande porcine, la dénomination Burger – Porc/Bœuf doit être indiquée.
- Hachis – Bœuf/Porc signifie que la préparation contient plus de bœuf que de porc
- Le filet américain préparé ne peut être préparé qu'à base de viande hachée maigre provenant de bovins ou de chevaux. Si la préparation est à base de viande de cheval, cela doit être indiquée.
- Si votre hachis de veau ou votre hachis de poulet contient également du porc, ceci doit être indiqué sur l'étiquette.

En cas de constat d'une infraction, vous risquez une lourde amende.

L'article concernant l'étiquetage des viandes hachées ou moulues paru dans La Boucherie Belge n°4 du 4 avril 2021 peut être consulté sur notre site web [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be) dans les pages des membres, rubrique page informatif.



# Inondations en Wallonie

Suite à la catastrophe naturelle qui s'est produite dans le Sud de notre pays, nos membres y ont été confrontés à des inondations. Pour certains, cela s'est limité à quelques centimètres d'eau dans l'atelier ou les caves, mais pour d'autres, les intempéries de la mi-juillet ont tourné à la catastrophe. Nous publions ci-après les témoignages de quelques membres durement touchés par les inondations.

Au nom de la Fédération Nationale, je veux souhaiter beaucoup de courage à tous ceux qui habitent et travaillent dans la zone sinistrée.

## **MAISON BOUILLON & FILS, LA ROCHE**

**La Maison Bouillon & Fils, boucherie artisanale de notre président national, située dans le centre touristique de La Roche, a été frappée par les inondations. Notre président est vraiment ébranlé par la catastrophe, quand nous le contactons pour lui demander ce qui lui est précisément arrivé.**

**S'estimant heureux de n'avoir subi que des pertes matérielles, il est en pensée avec les collègues ayant subi des pertes humaines. Philippe Bouillon en appelle avant tout à la solidarité.**

### **Dans quelle région se trouve votre boucherie ?**

**Philippe Bouillon:** Notre boucherie se trouve dans les Ardennes, dans la Vallée de l'Ourthe à La Roche.

### **Pouvez-vous décrire ce qui vous est arrivé ?**

**Philippe:** Suite aux conditions climatiques et aux précipitations exceptionnelles de début juillet, un pic de crue c'est formé le jeudi 15 juillet dans la vallée de l'Ourthe. Les sols étant gorgés d'eau, le barrage de Nisramont plein, une hausse sans précédent du niveau de l'Ourthe s'est produite dans la matinée du 15 juillet.

Résultat : vers 10 heures du matin, l'Ourthe est sortie de son lit majeur et a inondé les rues parallèles à la rivière, dévalant dans les caves et inondant les fumoirs, saloirs, chambres de fermentation et zones de séchage des salaisons ardennaises

### **Comment avez-vous été traité par les autorités locales ?**

**Philippe:** Les crues sont récurrentes dans les vallées ardennaises, mais à ce point-là ... Les autorités ont mis à disposition pompes (fournies par les agriculteurs locaux), sacs de sable et ensuite containers pour évacuer les déchets.

Services communaux, protection civile et pompiers ont été sur la brèche durant des jours afin de sécuriser les lieux, évacuer les eaux, vider les citernes à mazout endommagées.

### **Comment votre région prévoit-elle d'éviter de telles catastrophes dans un avenir immédiat ?**

**Philippe:** Une crue d'une telle ampleur est exceptionnelle, pour preuve le bilan humain. Mais il ne faut pas se faire d'illusions : suite au réchauffement climatique, cela risque d'être récurrent. Il faudra se protéger en construisant des digues aux endroits névralgiques, laisser des zones inondables en aval et amont des villes et villages situés dans les vallées ardennaises, afin de pouvoir absorber ces pics de crue (zones tampons), arrêter





l'imperméabilisation des sols (planter des haies, reboiser, ...) Mais dans un avenir immédiat, arrêter de construire en zone inondable sera une priorité absolue.

#### **Des personnes de votre entourage se sont-elles retrouvées sans maison, ...?**

**Philippe:** Heureusement non, mais nous avons de gros dégâts à nos maisons, nos installations, notre matériel.

#### **Quelle est la pire chose que vous ayez perdue ?**

**Philippe:** Pire est un mot inapproprié, en voyant le drame de certaines familles. Le plus problématique dirons-nous est l'ascenseur et mon séchoir à jambon ... Nous revoilà 30 années en arrière à devoir descendre tous les produits à la cave par l'escalier et les remonter une fois les salaisons terminées. Le séchoir qui perturbe ma fabrication et ralentit mes fumages car les produits ne sont pas assez secs ... Et l'humidité restante dans les murs n'arrange rien ... il faut ventiler les caves pour que cela sèche et cela augmente le risque de pénétration des nuisibles ...

#### **Quand pensez-vous être à nouveau opérationnel et avoir tout sous contrôle ?**

**Philippe:** Opérationnel ? Nous avons ouvert le samedi de façon

partielle et limitée. Maintenant avoir tout à nouveau en état et sous contrôle, je pense que ça va durer entre les 3 à 6 mois.

#### **Qu'en est-il des pertes ?**

**Philippe:** Beaucoup de productions ont été perdues. Le lundi 19, j'ai mis 1500 kg de viande à l'équarrissage et le vendredi 23, Rendac partait encore avec 500 kg. Tous les jambons et noix en salage ont été pollués par les eaux sales. Et nous étions en début de saison touristique avec les stocks maximum.

#### **Comment les collègues/La Fédération nationale peuvent-ils vous aider ?**

**Philippe:** Solidarité, prêt de matériels, ... Mais je garde à l'esprit que j'ai vu des confrères bien plus impactés que moi. J'ai été épargné par les pertes humaines, certains collègues n'ont pas eu cette chance ...

#### **BOUCHERIE MICHEL BOSQUÉE, LA ROCHE-EN-ARDENNE.**

**Michel et Martine Bosquée exploitent une boucherie artisanale Rue de l'Église à La Roche-en-Ardenne. Les gens viennent de loin pour acheter les produits artisanaux et les spécialités ardennaises de la maison. Toute proche de l'Ourthe, la boucherie a également été frappée par les inondations de la mi-juillet.**

### Dans quelle région se trouve votre boucherie ?

**Martine :** Notre boucherie se situe à La Roche-en-Ardenne.

### Pouvez-vous décrire ce qui vous est arrivé ?

**Martine :** Le 14 juillet vers 19h30 nous avons été victimes d'une première inondation. Il y a un ruisseau souterrain dans la rue en pente en face de la boucherie. En haut de la rue, ce ruisseau est protégé par une grille. Vu les fortes pluies, beaucoup de terre et de gravats sont venus boucher cette grille et le ruisseau a débordé et dévalé la rue pour finir dans notre quartier. Nous avons eu 40 cm d'eau à l'atelier. Des amis et des parents sont arrivés très vite avec une pompe et beaucoup d'énergie afin d'évacuer l'eau. Vers une heure du matin, le nettoyage était terminé. Comme la pluie ne cessait de tomber, nous sommes restés sur place pour surveiller.

Vers 3h15 du matin nous avons senti de la fumée, il y avait le feu chez le voisin! Après avoir appelé les pompiers, nous avons passé la nuit dehors, sous la pluie. En même temps, un terrain adjacent au premier ruisseau, qui se trouve en haut de la rue d'en face, s'est détaché des rochers et a fait déborder à nou-

veau le ruisseau. L'eau, la boue, les pierres descendaient la rue à grande vitesse. Tout cela est arrivé à la boucherie, devant par la grand-rue, derrière par la ruelle.

L'Ourthe, qui passe derrière la boucherie, a commencé à grossir de plus en plus. À l'atelier, nous avons essayé de stopper l'entrée d'eau et de boue mais on a bien dû se rendre à l'évidence, plus rien n'était possible. L'eau est montée à plus d'1m70 à l'atelier. Tout se renversait, se mélangeait, se cognait... Horrible!

Le lendemain, l'eau est redescendue et nous avons alors constaté les dégâts. Triste spectacle.

Notre fumoir se trouve à quelques rues de chez nous et a été entièrement inondé aussi.

Nous avons eu beaucoup d'aide de voisins, d'amis, de la famille qui n'ont pas hésité à venir, certains de très loin parfois, pour donner un coup de main pour les nettoyages. Nous avons perdu toutes nos marchandises, plus ou moins 600 kg de denrées, sans compter tout le petit matériel irrécupérable. À l'heure actuelle, toutes nos machines ne sont pas encore fonctionnelles, malgré les heures passées à les nettoyer, sécher, réparer. Il y a des dégâts dans tout le bâtiment, dus aux inondations et à l'incendie. J'espère ne jamais revivre ça.

### BOUCHERIE GOEDERS, VERVIERS

**La Boucherie Goeders, dirigée par Charly et Anaïs Goeders, est une référence à Verviers quand il s'agit de savoir-faire artisanal. L'équipe de la boucherie Goeders a été durement frappée par les inondations : elle est en deuil après la perte d'un collaborateur, le stagiaire Quentin. Ici, il y a eu un lourd tribut humain à payer à cause des inondations. Nous présentons nos plus sincères condoléances à la famille et aux amis de Quentin et à l'équipe de la Boucherie Goeders, de la part de toute la communauté bouchère ...**

Quentin n'est plus, emporté par la Vesdre !

Nous sommes en deuil. Le 14 juillet dernier, la Vesdre entre Eupen et Angleur est en crue, hors contrôle, inondant des centaines d'habitations avec, à Verviers, Pepinster, Chaudfontaine et une dizaine d'autres communes, des milliers de sinistrés.



Et ce mercredi 14 juillet, Quentin Bastin, 23 ans, stagiaire-boucher chez Charly Goeders (membre de la corporation de Verviers), à Verviers, termine son travail et s'apprête à rentrer chez lui. Il est 16 heures quand il joint par téléphone sa sœur et annonce qu'il est à Nessonvaux et qu'il va tenter de rejoindre son domicile, à Fraipont, en bord d'une Vesdre déchaînée. C'est le dernier contact de Quentin.

Après, tout se complique. Impossible de le joindre parce que, pense-t-on, la batterie du smartphone est à plat. La famille, inquiète, lance des appels. Les amis de Quentin ne savent rien et les réseaux sociaux sont muets.

C'est le samedi 24 juillet après-midi que le corps de l'apprenti-boucher est retrouvé à Chaudfontaine. Il est la 6ème victime calidifontaine et la 37ème de la vallée. Il avait 23 ans et toute une vie devant lui. Anéantie par une inondation imprévisible. Hélas!

### Comment avez-vous été traité par les autorités locales ?

**Martine :** Les autorités communales se sont faites très discrètes! Le bourgmestre est venu voir l'incendie mais n'est pas venu vers nous. L'échevin des travaux est passé voir mais sans plus. Le premier échevin est venu aux nouvelles le dimanche après la messe (et le Te Deum). Lui s'est attardé et a pris le temps de parler avec nous. C'est lui que j'ai contacté pour voir ce que la commune envisageait comme aide. L'échevine du tourisme et des commerces n'est pas venue! Au moment des inondations, nous avons dû nous débrouiller pour trouver des sacs de sable et autres matériaux pour canaliser un peu l'eau et protéger la maison. Nous avons aussi fait appel à un ami pour dégager les boues derrière la boucherie. Pas d'aide de la commune. C'est décevant.

### Comment votre région prévoit-elle d'éviter de telles catastrophes dans un avenir immédiat ?

**Martine :** Pour l'avenir, la commune cherche une solution pour que le ruisseau ne déborde plus. Je ne sais pas où ils en sont.

### Des personnes de votre entourage se sont-elles retrouvées sans maison, ...?

**Martine :** Personne de notre entourage ne s'est retrouvé sans maison.

### Quelle est la pire chose que vous ayez perdue ?

**Martine :** Le pire pour nous a été de devoir fermer presque 3 semaines, de ne pas avoir pu servir nos fidèles clients. Nous avons dû trouver le courage de tout recommencer, mais grâce aux nombreux soutiens et encouragements de nos proches et de notre clientèle, nous sommes parvenus à redémarrer notre activité. Toutes nos machines ne sont pas encore réparées et certaines partiront peut-être à la casse, notre fumoir est hors service. Suivant le retour des assurances, nous envisagerons peut-être de reconstruire



un nouveau fumoir et de racheter du matériel d'occasion si besoin.

### Quand pensez-vous être à nouveau opérationnel et avoir tout sous contrôle ?

**Martine :** Pour l'instant, nous faisons notre possible pour travailler correctement mais ce ne sera plus jamais comme avant. Nous allons devoir changer notre façon de travailler. Il va falloir trouver de la salaison à revendre. Nous sommes à la recherche de bons produits. Mais j'avoue que vendre des produits fabriqués ailleurs ne nous motive pas trop. Ça, tout le monde peut le faire! Ce n'est pas pour cela que nous sommes devenus des bouchers artisans ...

### Comment les collègues/La Fédération nationale peuvent-ils vous aider ?

**Martine :** En nous informant au mieux de toutes les démarches que nous pourrions entreprendre pour obtenir de l'aide, que ce soit au niveau des communes, des régions, de la province, de la fédération etc. Nous avons déjà demandé le droit passerelle. Toute la solidarité dont nous avons bénéficié nous a fait chaud au cœur. Un grand merci à tous. Mais nous sommes conscients que beaucoup de personnes ont perdu beaucoup plus que nous. De vrais drames humains et un avenir incertain pour beaucoup de Belges.

### BOUCHERIE DE L'AVENUE, TILFF

La Boucherie l'Avenue, située à Tilff dans la province de Liège, a été durement frappée par les inondations du 15 juillet. Tout le village est ravagé. Heureusement, les habitants peuvent compter sur un maximum de solidarité et sur les conseils du bourgmestre.

### Dans quelle région se trouve votre boucherie ?

**Claude Jacoby et Didier Darras :** La boucherie est située à Tilff. Tilff fait partie de la commune d'Esneux, dans la province de Liège. La rivière Ourthe traverse le village du sud au nord. Le 15 juillet, elle a débordé, entraînant de graves inondations.

### Pouvez-vous décrire ce qui vous est arrivé ?

**Claude Jacoby et Didier Darras :** Le 15 juillet, la boucherie a été totalement dévastée. Nous mettons tout en œuvre pour repartir. La solidarité a été extraordinaire.

### Comment avez-vous été traité par les autorités locales ?

**Claude Jacoby et Didier Darras :** Nous attendons le top départ des assurances, mais il faut patienter : notre bourgmestre a été super pour nous conseiller.

### Comment les collègues/La Fédération nationale peuvent-ils vous aider ?

**Claude Jacoby et Didier Darras :** Nous espérons que la Fédération fera une campagne pour nous aider à relancer nos commerces.



**GLORY**

**CI-5 Solution compacte de recyclage des espèces**

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

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



**BELDOS**  
FOR A BETTER FILLING

**BELLIFT** doseuse

- trémies 18, 25, 60 L
- dosages de 5 ml jusqu'à 1340 ml
- température de -10 ° jusqu'à +120 °

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

purée de pommes de terre    mousse    soupe

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



# DES BOUCHERS AVEC LE CŒUR SUR LA MAIN

Après la grave catastrophe qui a frappé le sud du pays il y a quelques semaines, la solidarité est énorme. Personne n'est resté insensible aux conséquences qu'ont dû subir les habitants des zones concernées. Erwin Mertens, notre "Meilleur Boucher de Belgique 2015", a lui aussi passé ses derniers week-ends dans la région avec une équipe de cinq personnes, pour offrir son aide aux sinistrés. Ce qui ne l'a manifestement pas laissé de marbre ...

**Erwin:** Quand nous avons vu les images aux infos, nous avons immédiatement décidé que nous ne pouvions pas regarder cela les bras croisés et que nous allions nous retrousser les manches. Nous avons pas mal de connexions et en un rien de temps, nous avons rempli quelques camionnettes et un camion de vivres et de matériel de secours. En route pour la zone de la catastrophe, nous avons le cœur rempli d'émotion mais aussi une énorme envie d'aider les gens.

## Qu'avez-vous vu en arrivant ?

**Erwin:** On a du mal à en croire ses yeux quand on arrive dans la zone sinistrée. Contrairement à ce qu'on entend à la radio et à la TV, la population est incroyablement contente de vous voir arriver. Nous avons distribué des machines à laver, des fours à micro-ondes, de la nourriture, ... et aidé à déblayer là où nous le pouvions. L'histoire des gens que vous rencontrez sur place, vous colle vraiment à la peau ...

## Que ressentez-vous maintenant ?

**Erwin :** Nous sommes très contents de l'avoir fait. Sur le chemin du retour, on aurait entendu une mouche voler dans la camionnette. Nous étions vraiment impressionnés par ce que nous avons vu. J'ai eu du mal à dormir ces dernières nuits : ces événements laissent une forte impression et on se rend compte que cela peut arriver à tout le monde. Il n'y a aucune défense contre les catastrophes naturelles. J'espère que tout le monde est bien assuré, afin de pouvoir quand même récupérer une partie des dégâts. C'est ce genre d'évènement qui vous ramène à la dure réalité des choses. Si vous n'êtes pas bien assuré, vous perdez tout !



## Que voulez-vous encore dire aux collègues ?

**Erwin :** J'ai entendu qu'il y avait aussi des bouchers parmi les victimes. Je pense qu'il est souhaitable que nous aidions les sinistrés en tant qu'organisation professionnelle. Donner de l'argent n'a pas beaucoup de sens, parce que cela ne peut jamais être assez. Par contre, ce que nous pouvons tous faire, c'est donner du matériel. Tous les bouchers ont bien par-ci par-là du matériel en double ou du matériel qu'ils ont mis sur le côté parce qu'ils ne l'emploient plus. Si nous pouvons en faire l'inventaire et le donner aux collègues frappés par la catastrophe, cela

les remettrait sur les rails, car la crise sanitaire a allongé les délais de livraison pour les produits et le matériel. Nous pouvons ainsi nous aider les uns les autres.

Celui qui souhaite donner du matériel peut le faire savoir à la Fédération. Nous pouvons stocker ce matériel par province, afin de pouvoir aisément organiser le transport. Je ne pense pas être le seul boucher à vouloir venir en aide aux sinistrés ou à avoir déjà réussi à le faire. Beaucoup de collègues ont le cœur sur la main et voudront sans aucun doute être solidaires avec les collègues concernés ...



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

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

**Beco®**

**POLYESTER & INOX**  
Résiste à  
la Rouille et la Corrosion

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



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

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)

### PRÉPARÉ AUJOURD'HUI AVEC SAVEUR:

## GYROS DE POISSON

#### Ingrédients:

- 1 kg poisson frais en lanières
- 250 g légumes en lamelles (paprika, poireau blanchi...)

#### Nos produits:

- 500 g **MARINADE FANTASIE**  
D7016708

#### Préparation & présentation:

1. Prenez un gros kilo de filet de poisson frais coupé en lanières, de préférence des poissons fermes.
2. Mélangez les lanières de poisson avec la MARINADE FANTASIE et la garniture de légumes et placez-les dans une marmite avec un couvercle ou un plat allant au four.
3. Garnissez de lanières de poisson frais et de quelques lanières de légumes frais.



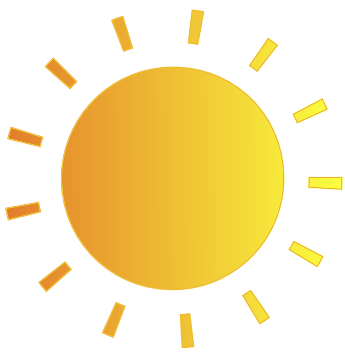
### Rejo participe à Meat Expo 2021!

Visitez notre stand les 26, 27, 28 ou 29  
septembre 2021 à Kortrijk Xpo

Inscrivez-vous dès maintenant en scannant le  
code QR !







# L'ambiance des vacances sur votre table !

BIEN  
DE CHEZ  
NOUS

Après tous les problèmes de covid, nous avons enfin pu repartir en vacances et savourer de délicieux petits plats au soleil, dans les contrées que nous avons visitées. Pour prolonger cette ambiance de vacances, nous vous donnons dans cet article quelques recettes dont vous pourrez vous inspirer pour régaler vos clients dans les semaines qui viennent.

## TZATZIKI

**Pas de vacances en Grèce sans avoir savouré le délicieux tzatziki. Du concombre et du yaourt grec sont les principaux ingrédients de ce dip bien frais. Mais vous pouvez aussi préparer un tzatziki maison avec des produits bien de chez nous. Comme apéro frais, avec un morceau de viande grillée ou dans une salade estivale : nos astuces feront de votre sauce tzatziki un succès !**

### Ingrédients

1 concombre  
300 ml de fromage blanc  
½ gousse d'ail pressée  
1 c à s de jus de citron  
2 c à s de menthe ou d'aneth finement hachée

### Préparation

Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines et râpez-le complètement (y compris la peau). Mélangez le concombre avec tous les autres ingrédients, salez et poivrez et placez pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.

### Conseils pour un tzatziki réussi

Le tzatziki ne doit pas être trop humide. Suivez pour cela ces deux astuces : Mettez le yaourt dans un linge la veille et placez-le dans un tamis au-dessus d'un bol. Mettez-le au réfrigérateur toute la nuit pour que le liquide s'égoutte et après l'avoir râpé, mettez le concombre dans un linge et pressez soigneusement le liquide avant de le mélanger avec les autres ingrédients. Outre la texture du yaourt, la teneur en matières grasses est également importante. Plus celle-ci est élevée, plus le tzatziki est crémeux. Vous pouvez faire des sauces tzatziki avec différentes sortes d'herbes. Aneth, menthe, persil, ciboulette... Il s'agit juste de trouver ce que vous préférez ! Astuce pour l'ail : en rôtissant d'abord les gousses, l'ail perd un peu de son goût amer et prononcé. Ça vaut le coup d'essayer ! Laissez reposer le tzatziki au réfrigérateur avant de le servir. De cette façon, toutes les saveurs se diffuseront dans la sauce. Certaines épices ont un goût trop prononcé à votre goût ? La prochaine fois, ajoutez-les juste avant de servir. Et avant de servir, arrosez le tzatziki d'un filet d'huile d'olive pour le rendre bien onctueux.

### Manières de servir du tzatziki

Le tzatziki est la sauce parfaite pour y tremper des crudités croustillantes, mais aussi des chips, du pain grillé frais ou croustillant, ou de la baguette. Bref, il s'agit de l'apéritif parfait ! Votre tzatziki peut aussi servir de sauce pour accompagner du poulet grillé, de

la viande (comme des brochettes d'agneau ou un steak au poivre) ou même du poisson. Optez pour du tzatziki à emporter. Remplissez un bocal en verre avec 1/4 de tzatziki et mettez-y des rondelles de concombre et de carotte. Refermez le couvercle et emportez-le avec vous pour un pique-nique ou comme collation dans le train. Tout aussi délicieux : remplacez le concombre par de la pomme pour un goût frais et acidulé, ou par de la betterave. Cette dernière donne à votre tzatziki un goût légèrement sucré et une belle couleur rose. Une autre combinaison possible est le tzatziki avec des noix. Hachez finement les noix, faites-les griller très brièvement dans une poêle et ajoutez-les à votre recette de tzatziki standard. Gardez une poignée de noix hachées pour les parsemer sur le tzatziki en guise de touche finale. Enfin, le tzatziki est l'assaisonnement idéal pour une salade. Préparez une version belge de la salade grecque avec de la salade fraîche, de l'oignon rouge, des cubes de tomates et de concombres frais, et un fromage de chèvre épicé.

## Kebab de poulet frais au tzatziki



### Ingrédients

400 g de filet de poulet  
1 grande carotte  
1 little gem (petite laitue romaine pommée)  
4 jeunes oignons  
1 poignée de feuilles de menthe  
2 c à s de persil haché



1 c à s de zaatar  
 ½ c à s de poudre de coriandre  
 Pain turc  
 Huile d'olive  
 Poivre et sel

Pour le tzatziki :  
 1 concombre  
 2 gousses d'ail  
 150 ml de yaourt grec  
 2 c à s de ciboulette hachée

**Préparez le tzatziki:**

Râpez le concombre jusqu'aux graines. Laissez-le s'égoutter dans une passoire. Incorporez l'ail pressé et la ciboulette au yaourt. Salez et poivrez. Ajoutez le concombre et un trait d'huile d'olive et travaillez intimement le tout. Réservez au frais. Détaillez les filets de poulet en lanières. Salez et poivrez-les.  
 Délayez la poudre de coriandre et le zaatar dans un trait d'huile d'olive. Mélangez-y les lanières de poulet et laissez mariner 15 minutes.  
 Épluchez la carotte et détaillez-la en fines lanières. Détachez les feuilles de little gem.  
 Coupez les jeunes oignons en rondelles.  
 Faites chauffer le gril du four.  
 Humidifiez la face supérieure du pain turc avec un peu d'eau et enfournez-le 5 minutes.  
 Faites dorer le poulet à l'huile d'olive.  
 Coupez le pain turc en quatre. Ouvrez chaque part et farcissez-la de carotte et de little gem. Ajoutez le tzatziki et les lanières de poulet.  
 Parsemez de persil, de menthe et de jeunes oignons. Servez aussitôt.

**PAELLA**

Vous avez craqué pour la paella en vacances, et vous rêvez de préparer vous-même ce classique de la cuisine espagnole ? Bonne nouvelle : cette recette vous propulsera aussitôt sur une terrasse ensoleillée.

I  
**Ingrédients**  
 400 g de riz espagnol pour paella  
 2 oignons  
 2 gousses d'ail  
 2 poivrons rouges  
 100 g de petits pois  
 Zeste d'½ citron  
 1,5 l de bouillon de poule  
 200 ml de vin blanc  
 1 c à c de paprika fumé en poudre  
 1 c à c d'épices pour poulet  
 1 c à c de safran  
 8 gambas décortiquées, débarrassées de leur tube digestif et non étêtées  
 400 g de moules nettoyées  
 250 g de rondelles de calamars  
 150 g de chorizo  
 8 pilons de poulet  
 1 bouquet de persil haché  
 Huile d'olive  
 Poivre et sel



**Préparation**

Émincez les oignons. Pressez les gousses d'ail. Débarrassez les poivrons de leurs parties blanches et coupez-les en dés.  
 Détaillez le chorizo en rondelles.  
 Faites revenir les gambas à l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle et réservez.  
 Relevez les pilons de poulet d'épices pour poulet et faites-les dorer sur toutes les faces à l'huile d'olive. Ôtez-les de la poêle.  
 Faites de même avec le chorizo, puis les rondelles de calamars.  
 Dans la même poêle, faites frire les oignons et l'ail à l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez éventuellement un peu d'huile.  
 Faites-y revenir les dés de poivrons. Ajoutez la poudre de paprika fumé et le safran et remuez.  
 Remettez à présent le poulet, le calamar et le chorizo dans la poêle. Versez le riz par-dessus et mélangez bien. Laissez étuver quelques minutes.  
 Versez le vin blanc dans la poêle et mélangez.  
 Incorporez 2/3 du bouillon et laissez mijoter le riz pendant 20 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez un peu de bouillon supplémentaire si nécessaire.  
 Parsemez cette préparation de petits pois et déposez les moules par-dessus. Ajoutez enfin les gambas précuites.  
 Zestez le citron sur le riz et laissez les moules s'ouvrir. Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Parsemez de persil et servez aussitôt

**BOEUF BOURGUIGNON**

Le bœuf bourguignon est un genre de ragoût issu de la cuisine française. Préparé à base d'excellents produits de notre terroir, il se décline en une délicieuse variante belge.

I  
**Ingrédients**  
 1,2 kg de viande de bœuf  
 2 oignons



3 gousses d'ail  
 2 carottes  
 1 tige de céleri  
 2 feuilles de laurier  
 2 branches de thym  
 2 clous de girofle  
 4 baies de genévrier  
 1 bouteille de vin rouge  
 Beurre à rôtir  
 300 g de champignons  
 300 g de lard maigre  
 3 c à s de farine  
 1 bouquet de persil  
 320 g d'oignons grelots  
 Thym  
 Laurier  
 Marjolaine  
 Poivre fraîchement moulu et sel  
 800 g de pommes de terre

### Préparation

Pelez les oignons et coupez-les en gros morceaux. Épluchez et écrasez l'ail.

Détaillez le céleri et les carottes en tronçons et rassemblez le tout dans un grand saladier. Ajoutez la viande, le laurier et le thym. Relevez de clous de girofle, poivre et sel. Ajoutez quelques baies de genévrier et gousses d'ail écrasées.

Mouillez avec le vin rouge, couvrez et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Cette opération peut déjà se faire la veille. Ôtez la viande de la marinade et séchez-la à l'aide de papier essuie-tout.

Coupez le lard en lanières. Faites fondre une noisette de beurre

dans une grande casserole à fond épais et faites-y revenir les lardons. Ôtez ces derniers de la casserole et faites-y dorer le bœuf. Nettoyez les champignons et coupez-les en quatre. Ajoutez-les à la viande et faites-les revenir à feu vif.

Filtrez la marinade et gardez les légumes à part. Ôtez les baies de genévrier, le laurier, le thym, l'ail et les clous de girofle.

Ajoutez les légumes marinés à la viande. Saupoudrez-les de farine et faites-les revenir dans la casserole quelques instants. Versez les lardons et la marinade sur la viande et portez à ébullition. Couvrez la casserole et laissez mijoter le tout environ 2 heures à feu doux. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau légèrement salée.

Égouttez les oignons grelots et ajoutez-les à la viande. Laissez encore mijoter une trentaine de minutes à découvert.

Rincez le persil, égouttez-le et hachez-le. Parsemez le bœuf bourguignon de persil haché.

Servez avec les pommes de terre cuites.

## VITELLO À LA TUNISIENNE



### Ingrédients

400 g de filet de veau désossée  
 20 tomates miel  
 100 g de graines de grenade  
 100 g de fromage de chèvre  
 4 feuilles de brick  
 1 conserve de thon  
 1 petit pot de yaourt grec  
 quelques feuilles de cresson de fontaine  
 jus de citron vert  
 huile d'olive  
 sel et poivre  
 jaune d'œuf

### Préparation

Faites cuire le veau au four pendant 30 min. à 180°C jusqu'à ce



qu'il soit rosé, puis coupez-le en fines tranches. Coupez les tomates miel en deux et aspergez-les d'huile d'olive, de sel et de poivre. Grillez-les ensuite, côté plat vers le bas. Coupez les feuilles de brick en deux, posez un morceau de fromage de chèvre dessus, roulez la feuille et refermez en utilisant un peu de jaune d'œuf pour coller. Versez un filet d'huile d'olive sur les rouleaux et enfournez pendant 10 à 12 min. à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Égouttez le thon et mixez-le avec le yaourt grec. Salez et poivrez.

Dressez les tranches de veau dans l'assiette, un peu de mélange thon-yaourt ci et là, décorez avec les tomates, les graines de grenade et le cresson de fontaine. Posez ensuite vos rouleaux de brick au chèvre.

Aspergez d'huile d'olive et de poivre du moulin.

## GOULASH



Si le Goulash est le plat national hongrois, il est aussi très apprécié dans nos contrées. À l'origine, c'est une soupe, mais si vous épaississez la sauce, vous pouvez en faire un ragoût.

### Ingrédients

600 g de carbonnades de bœuf  
 2 oignons, finement émincés  
 2 carottes, pelées et en petits morceaux  
 1 poivron rouge sans pépins, en morceaux  
 250 g de champignons, en quartiers  
 1 c à t de paprika en poudre  
 1 c à s de purée de tomates  
 1 dl de vin rouge  
 1 dl de fond de bœuf  
 1 boîte de tomates pelées  
 1 c à s d'huile d'olive  
 de la ciboulette comme garniture  
 poivre et sel

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Colorez la viande et assaisonnez avec du poivre, du sel et du paprika en poudre.

Ajoutez oignons, carottes, poivron et champignons et faites revenir jusqu'à transparence. Ajoutez la purée de tomates en mélangeant et arrosez avec le vin rouge. Versez le fond de bœuf et les tomates pelées.

Laissez cuire 2 heures à feu moyen.

Parachevez le goulash avec la ciboulette. Délicieux avec du pain. Vous préférez une sauce plus liée ? Laissez cuire sans couvercle ou ajoutez en fin de cuisson un peu de maïzena, dissoute dans de l'eau.

## TAJINE

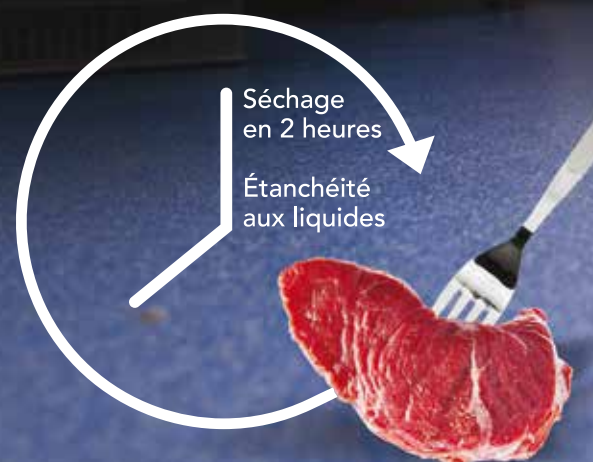
Le Tajine est un grand classique de la cuisine marocaine. Cette recette vous permet de préparer une cocotte marocaine pleine de saveurs, aux accents de chez nous.

### Ingrédients

1 kg d'épaule d'agneau, coupé en morceaux  
 4 pommes de terre à chair ferme  
 2 grandes carottes  
 3 tomates  
 1 aubergine  
 2 oignons  
 3 gousses d'ail  
 2 dl d'huile d'olive  
 ½ bouquet de coriandre  
 3 c à c de poudre de paprika doux

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





2 c à c de poudre de gingembre  
 2 c à c de poudre de cannelle  
 3 c à c de poivre noir moulu  
 2 c à c de poudre de cumin  
 1 citron confit  
 Sel  
 2 c à s de persil haché

Le citron confit confère un parfum particulier à ce plat. Vous pouvez en trouver au marché ou dans votre supermarché. Vous pouvez également le remplacer par des tranches de citron normal, mais n'utilisez pas plus de 4 fines tranches, sinon votre plat sera trop acide.

#### Préparation

Coupez les oignons en rondelles. Épluchez les pommes de terre et les carottes et coupez en gros morceaux. Coupez grossièrement les tomates et l'aubergine. Ciselez finement l'ail. Faites revenir l'épaule d'agneau dans l'huile d'olive avec toutes les épices, l'oignon et l'ail. Ajoutez les morceaux de tomates et un filet d'eau. Fermez le tajine et diminuez le feu au plus bas. Après quelques minutes, ajoutez les morceaux de pommes de terre et de carottes. Laissez mijoter 10 minutes supplémentaires avant d'ajouter l'aubergine. Après environ 15 min. de cuisson, ajoutez le citron coupé en morceaux. Attention à ce que le plat ne soit pas trop sec. Si c'est le cas, ajoutez un peu d'eau. Lorsque tous les ingrédients sont bien cuits, retirez le tajine du feu et finissez avec du persil haché.

## OSSOBUCCO



L'Osso bucco est un plat succulent de la cuisine italienne. Nous optons ici pour une chouette variante : l'Osso bucco au vert.

#### Ingrédients

4 petits jarrets de veau (160 à 180 g avec l'os)  
 200 g de petits pois  
 1 petit brocoli  
 150 g de choux de Bruxelles  
 150 g de pois mange-tout  
 2 jeunes tiges de poireaux  
 2 oignons  
 2 courgettes  
 3 gousses d'ail  
 ½ botte de persil  
 ½ botte de basilic  
 3 brins d'estragon  
 4 c à s d'huile d'olive  
 8 dl de bouillon de bœuf dégraissé

Vous pouvez aussi cuire des pommes de terre grenailles dans votre Osso bucco.

#### Préparation

Coupez les oignons en fines rondelles. Faites rôtir les jarrets des deux côtés dans l'huile d'olive. Sortez la viande de la casserole et faites-y suer les oignons. Pressez l'ail et ajoutez-le, puis remplacez les jarrets dans la casserole. Versez le bouillon et faites cuire à feu doux jusqu'au point d'ébullition. Coupez le brocoli en fleurettes. Éliminez les feuilles externes des choux de Bruxelles. Coupez les poireaux en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur. Coupez les courgettes en bâtonnets d'1 cm sur 3. Ajoutez les poireaux aux jarrets et laissez mijoter pendant environ 1 h. à feu doux à couvert. Ajoutez ensuite les choux de Bruxelles, les courgettes, les pois mange-tout, le brocoli et les petits pois. Laissez mijoter pendant une trentaine de minutes supplémentaires. Prélevez 3 grandes louches de bouillon et mixez-le au persil, au basilic et à l'estragon. Versez ce coulis de légumes sur les jarrets juste avant de servir et chauffez encore brièvement. Servez avec du pain complet ou des pâtes complètes.

DA'S VAN HIER  
C'EST D'ICI



VDJ

VAN DER JEUGT  
The craft of eco casings

[www.vanderjeugt.eu](http://www.vanderjeugt.eu)

IFS  
+32 (0) 9 348 16 20  
[info@vanderjeugt.eu](mailto:info@vanderjeugt.eu)

## The Duke of Berkshire® The taste of heritage.

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.

The Duke of Berkshire®



The goal is in the taste

[www.dukeofberkshire.eu](http://www.dukeofberkshire.eu)



**RATIONAL**

## AT RATIONAL EVERY CLIENT IS KING OR QUEEN.

### Zit u binnenkort op onze troon?

De RATIONAL troon trekt binnenkort door België. Schrijf u in, neem plaats op onze troon, beantwoord een vraag, draai aan ons "rad van fortuin" en win fantastische RATIONAL prijzen!

### Prendriez vous place sur notre trône ?

Le trône RATIONAL sillonnera la Belgique ! Inscrivez-vous, prenez place sur notre trône, répondez à une question, faites tourner notre « roue de la fortune » et gagnez de fantastiques prix RATIONAL !

Meer info en inschrijven:

[www.rational.be/rationalrad](http://www.rational.be/rationalrad)  
of scan de QR code.

Plus d'infos et inscription :

[www.rational.be/fr/rouerational](http://www.rational.be/fr/rouerational)  
ou scannez le code QR.





# La Semaine du steak frites salade : du 8 au 15 octobre 2021

**Un morceau de bœuf de notre région parfaitement frit, des frites dorées et croustillantes et une délicieuse salade fraîche. Il n'y a pas plus belge que ça.**

**Du 8 au 15 octobre 2021, le VLAM mettra ce classique belge à l'honneur pour la cinquième fois consécutive lors de la semaine du steak frites salade.**

Pendant cette semaine, VLAM incite les consommateurs à profiter de cette fierté nationale en famille et entre amis et les encourage à opter pour de la viande produite localement. Parce que nous pouvons à juste titre être fiers de notre viande bovine juteuse, tendre et de qualité, produite par des artisans locaux.

La semaine du steak-frites bénéficie d'une grande visibilité dans les ateliers

et chez les bouchers. Tirez le meilleur parti de cette attention gratuite pour votre entreprise ! Organisez une action savoureuse dans votre magasin pendant cette semaine et faites-en part à vos clients sur les médias sociaux et avec l'affiche que vous trouverez dans le prochain magazine.

## **BŒUF DE NOTRE MAGASIN**

Pour servir un délicieux steak-frites, il est essentiel d'avoir un morceau de bœuf juteux. Si vous choisissez de la viande dans notre magasin, vous jouez également la carte du local : votre client recherche de plus en plus des produits d'origine belge, en raison du goût, de la qualité et de la sécurité, des kilomètres alimentaires limités et du soutien à l'économie locale. Votre client l'appréciera certainement.



**BIEN  
DE CHEZ  
NOUS**



## Steak béarnaise et frites



Votre steak frites préféré vous le mangez avec une sauce béarnaise ? Bonne nouvelle : grâce à cette recette vous préparerez ce classique vous-même et il en sera encore meilleur !

### Ingrédients

4 steaks  
4 grandes pommes de terre  
Gros sel marin  
1 laitue pommée  
4 tomates  
2 càs de ciboulette ciselée

### Pour la sauce béarnaise

150 g de beurre  
3 jaunes d'œufs  
50 ml de vinaigre d'estragon  
2 càs d'eau  
2 càs d'estragon haché  
Sel et poivre

### Préparation

Faites cuire les frites par portions, d'abord à 140°C. Faites-les cuire une deuxième fois à 175°C pour les rendre croquantes.  
Assaisonnez de sel marin.  
Dans le même temps, rincez la laitue et passez-la à l'essoreuse à salade.  
Coupez les tomates en petits quartiers.  
Mélangez la laitue, les tomates et la ciboulette.  
Pour la sauce béarnaise, faites fondre le beurre, sans qu'il ne devienne trop chaud.  
Dans une petite casserole à feu doux, battez les jaunes d'œufs, le vinaigre à l'estragon et l'eau pour obtenir un appareil moussieux. Ne pas chauffer trop fort.  
Tout en battant, ajoutez le beurre au goutte-à-goutte jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse.  
Continuez à battre votre sauce pendant au moins 5 minutes, puis assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'estragon haché.

Enduisez les steaks d'huile, de sel et de poivre.  
Faites-les revenir dans une poêle-grill chaude ou une poêle à fond épais (si vous cuisez vos steaks dans une poêle normale, ajoutez un peu de beurre).  
Servez vos steaks avec la salade, les frites et la sauce béarnaise.

## Steak-frites à la sauce Choron et salade



Difficile de faire plus belge que le steak-frites. Si vous préparez ce classique en automne, profitez-en pour l'accompagner d'une délicieuse salade à base de potiron, panais et champignons.

### Ingrédients

4 steaks  
2 panais  
2 oignons rouges  
250 g de dés de potiron (sans peau)  
150 g de champignons  
2 c à s de persil haché  
1 c à s de miel  
2 c à s de vinaigre de vin blanc  
6 pommes de terre à frites  
Huile d'olive  
Beurre  
Poivre et sel

### Pour la sauce Choron :

2 dl de vin blanc sec  
2 dl de vinaigre à l'estragon  
2 échalotes  
4 c à s d'estragon haché  
2 feuilles de laurier  
5 jaunes d'œufs  
50 g de beurre fondu  
1 c à s de cerfeuil haché  
1 c à s de purée de tomates

**Préparation**

Préchauffez la friteuse à 160 °C.  
 Pelez les pommes de terre et détaillez-les en frites. Rincez-les à l'eau froide puis épongez-les soigneusement.  
 Plongez-les 5 minutes dans l'huile de friture à 160°C. Laissez les frites refroidir complètement.  
 Préchauffez le four à 220°C.

**Préparez la salade d'automne**

Pelez les oignons rouges et coupez-les en quartiers.  
 Pelez les panais et coupez-les en bâtonnets.  
 Versez le tout, ainsi que les dés de potiron, sur une lèchefrite tapissée de papier sulfurisé. Mélangez avec un trait d'huile d'olive, salez et poivrez.  
 Enfourez 20 minutes en remuant de temps en temps.  
 Humectez les légumes de miel et mélangez le tout. Enfourez à nouveau 5 minutes.  
 Faites sauter les champignons dans un peu de beurre. Ajoutez persil, sel, poivre. Incorporez les champignons aux légumes chauds et relevez de vinaigre de vin blanc.

**Préparez la sauce**

Émincez les échalotes.  
 Sur un feu doux, faites réduire de deux tiers le vin blanc avec le vinaigre à l'estragon, les échalotes, l'estragon, le laurier et une pincée de sel. Filtrez. Ajoutez un à un les jaunes d'œufs et fouettez la sauce au bain-marie jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir. Réchauffez la purée de tomates pendant 30 secondes au micro-ondes avec un trait d'eau, mélangez puis ajoutez-la à la sauce. Incorporez progressivement le beurre fondu sans arrêter de fouetter. Décorez de cerfeuil.

**Faites cuire les steaks**

Salez et poivrez les steaks et faites-les dorer 3 minutes de chaque côté dans du beurre.  
 Terminez la cuisson des frites dans l'huile à 175°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.  
 Servez chaque steak avec les frites, la salade et la sauce Choron.

## Bœuf Stroganoff

Le bœuf Stroganoff évoque sans doute à votre esprit un ragoût accompagné d'une sauce relevée. Nous avons donné un petit accent belge à ce classique russe en lui substituant une viande de chez nous. Délicieux avec des frites !

**Ingrédients**

4 steaks de bœuf  
 2 poivrons rouges  
 4 tomates  
 2 oignons moyens  
 2 gousses d'ail  
 Beurre  
 1 dl de vodka  
 3 dl de crème  
 Poivre et sel  
 1 branche de thym  
 1 feuille de laurier  
 Paprika en poudre  
 Tabasco

Pour les frites

4 pommes de terre à frites  
 Sel

Pour la salade

1 laitue pommée  
 3 c à s d'huile d'olive  
 1 c à s de vinaigre  
 Poivre et sel  
 Échalote  
 Tomates en grappe - tomates cerises

**Préparation**

Sortez les steaks du réfrigérateur pour les acclimater.  
 Préchauffez la friteuse à 160°C.  
 Pelez les pommes de terre à frites, détaillez-les en bâtonnets. Rincez-les sous l'eau froide puis séchez-les dans un linge propre. Faites-les cuire une première fois pendant 5 minutes environ à 160 degrés dans la friteuse. Laissez-les égoutter et refroidir sur du papier essuie-tout.  
 Pelez les poivrons à l'économique. Coupez-les en quatre, ôtez les graines et filaments et détaillez-les en dés.  
 Incisez une croix à la base des tomates et plongez celles-ci 10 secondes dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les à l'eau froide et ôtez leur peau. Épépinez-les et coupez-les en dés.  
 Émincez l'ail et les oignons.  
 Mettez le beurre à chauffer dans une poêle et faites-y cuire le steak selon votre préférence. Ôtez le steak de la poêle et laissez-le reposer sur une assiette.  
 Préparez ensuite la sauce dans la même poêle. Faites-y revenir les poivrons, l'ail et les oignons émincés. Relevez de thym, laurier et paprika en poudre. Une fois les poivrons cuits, flambez avec la vodka. Ajoutez la crème. Laissez réduire à feu doux jusqu'à la consistance d'une sauce, ajoutez les dés de tomates. Relevez de sel, poivre et tabasco.  
 Préchauffez la friteuse à 180°C.  
 Nettoyez la laitue, rincez-la à l'eau froide et essorez-la. Coupez les tomates cerises en 4.  
 Épluchez l'échalote et coupez-la en fines rondelles. Incorporez l'échalote et les tomates cerises dans la salade. Mélangez avec l'huile d'olive et le vinaigre. Salez et poivrez.  
 Faites cuire les frites une seconde fois à 180°C pendant quelques minutes.  
 Dressez le steak sur l'assiette et nappez-le de sauce Stroganoff. Servez avec les frites fraîches et la salade.



# Les nouveaux Petit Géants

## Machines à laver et sècheurs professionnels

- Programme de lavage de 49 min.
- Capacité de 7 à 8 kg
- 30.000 heures de travail testées
- Programmes spéciales pour nettoyer les graisses et les huiles

**Miele Professional. Immer Besser.**



Contactez-nous





FIER DE MON MÉTIER

FIER DE MON MÉTIER

FIER DE MON MÉTIER

# MEAT EXPO

26-27-28-29  
SEPTEMBRE 2021  
KORTRIJK XPO

NOUS NOUS RETROUVERONS ENFIN!

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

VISITE GRATUITE AVEC LE **CODE 724**

Enregistrement via [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)

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

PROGRAMME

[www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)

PARTENAIRE



SPONSOR

VLAM.be



[WWW.MEATEXPO.BE](http://WWW.MEATEXPO.BE)

DOORNIKSESTEENWEG 216, 8500 COURTRAI · T 056 24 11 11 · [MEATEXPO@KORTRIJKXPO.COM](mailto:MEATEXPO@KORTRIJKXPO.COM) · [f MEATEXPO](https://www.facebook.com/MEATEXPO) · [@ MEAT.EXPO](https://www.instagram.com/MEAT.EXPO)

# MEAT EXPO

26-29/09 2021

KORTRIJK XPO

**NOUS NOUS RETROUVERONS ENFIN!**

## MEAT EXPO 2021 SERA LE MOMENT MÉMORABLE OÙ NOUS NOUS RETROUVERONS ENFIN !

Après trois années d'attente et une trop longue période où les contacts personnels étaient limités, les bouchers se retrouveront à Kortrijk Xpo, du dimanche 26 au mercredi 29 septembre, pour y assister à la fête de leur métier : MEAT EXPO. Lors de ce salon unique et chaleureux, les entrepreneurs et leur personnel apprendront tout ce qu'il y a à savoir sur leurs fournisseurs de longue date et les nouveaux venus, les nouveaux produits, les nouvelles techniques et les nouvelles tendances. A l'affiche, vous trouverez de nombreux concours, démonstrations et activités. Et nous regarderons aussi par-delà les frontières du monde de la boucherie puisque Meat Expo coïncide à nouveau avec le salon de la boulangerie 'Broodway' et, pour la première fois, avec le tout nouveau salon des produits de première qualité 'Taste of Tavola'. Puiser de nouvelles idées et échanger des expériences avec des collègues d'autres segments du secteur alimentaire n'aura jamais été aussi facile.

Car acquérir des connaissances et s'inspirer, savourer de nouveaux goûts et produits, faire des rencontres personnelles, vivre des expériences et s'amuser, profiter des contacts avec ses collègues et de la convivialité : tels sont les éléments au cœur de Meat Expo. De belles retrouvailles en perspective après une longue période d'absence !

### » TOURNÉ VERS L'AVENIR



Dirk Dupont, président de Meat Expo :

*"Le secteur de la boucherie se porte bien, il est tourné vers l'avenir et y investit massivement. Nous assistons à la reprise de boucheries par la jeune génération et à un nouvel afflux de jeunes dans le secteur qui investissent dans la qualité et les dernières technologies.*

*Autant de preuves et de garanties d'un avenir radieux pour notre secteur ! Meat Expo offre un aperçu de nouveaux produits que le boucher et le spécialiste de l'alimentation d'aujourd'hui ne peuvent se permettre de manquer. Une occasion unique pour les bouchers expérimentés et les nouveaux entrepreneurs de dénicher de nouveaux produits et de découvrir ce qui se passe dans leur secteur. Nos exposants se réjouissent d'accueillir leurs clients et leurs con-*

*tacts. Car les contacts physiques avec les clients sont toujours - et surtout en cette période particulière - très importants. Meat Expo sera un moment mémorable pour faire le bilan de l'année écoulée. Celle-ci fut marquée par un fort regain de confiance des consommateurs dans les bouchers et par une belle augmentation de leur chiffre d'affaires, mais aussi par un travail acharné au service de la clientèle. Nos exposants se réjouissent de collaborer en partenaires loyaux dans les moments difficiles comme dans les bons moments et de travailler ensemble au succès de demain.*

*Grâce à un horaire d'ouverture élargi (le dimanche de 10h00 à 19h00 et le lundi-mardi-mercredi de 11h00 à 19h00), vous pourrez visiter le salon en toute tranquillité et au moment qui vous convient le mieux. Ainsi, vous profiterez au maximum de votre visite au salon."*

En organisant simultanément Meat Expo, le salon de la boulangerie Broodway et - nouveauté 2021 - Taste of Tavola où vous trouverez une sélection unique de mets fins de haute qualité, Kortrijk Xpo ne comptera pas moins de 6 halls d'exposition débordant d'inspiration et de nouveautés. A ce jour, plus de 300 exposants s'y sont inscrits. De nombreux fournisseurs de confiance et exposants fidèles de Meat Expo seront présents à cette édition. Ils







exposeront les produits, matériaux et équipements avec lesquels le boucher/traiteur se distinguera demain. Et bien sûr, de nombreuses entreprises participeront au salon pour la première fois. Ensemble, ils vous proposeront une offre unique de tout ce dont votre entreprise a besoin, de sorte que les visiteurs, qu'ils soient des habitués ou non, sont assurés de faire de nombreuses découvertes. → Découvrez les exposants sur [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)

Ne manquez pas l'Innovation Award, qui met en lumière les meilleures innovations et constitue l'endroit idéal où découvrir des nouveautés. Notre jury professionnel décernera l'Innovation Award 2021 à la meilleure innovation alimentaire et non alimentaire. En tant que visiteur, vous pouvez également voter et contribuer à déterminer quelle innovation recevra le prix du public.

#### ► UN PROGRAMME SPLENDIDE ENTIÈREMENT FOCALISÉ SUR LE SAVOIR-FAIRE

#### ► Suivez en direct au salon : l'évaluation par le jury des Concours professionnels Eurobeef, de la Junior-Cup et du Concours Officiel d'Excellence Professionnelle

L'artisanat et le savoir-faire des bouchers sont au centre des Concours professionnels Eurobeef, que la Fédération nationale organise, pour la 10<sup>ème</sup> fois, dans le cadre de Meat Expo. Tant les bouchers établis que les apprentis peuvent soumettre leurs produits à l'évaluation d'un jury professionnel. Chaque participant trouvera dans le rapport du jury des informations précieuses et une excellente occasion de perfectionner ses produits. Pour chaque produit primé, les participants recevront un diplôme, qu'ils peuvent utiliser afin de mettre en valeur leur savoir-faire dans leur boucherie : une excellente promotion pour leurs produits artisanaux.

A cela s'ajoutent des trophées très convoités, qui sont la récompense ultime de votre travail : l'Eurobeef d'or, d'argent et de bron-

ze ; le Poum d'or et la Junior Cup.

Avec l'aide d'une équipe enthousiaste de juges et collaborateurs, des centaines d'envois seront jugés, puis exposés dans une vitrine réfrigérée, hommage impressionnant au savoir-faire de nos bouchers. Ces concours professionnels ne sont organisés qu'une fois tous les 3 ans ; ne ratez donc pas cette occasion de les admirer !

► **Il n'est pas trop tard pour participer !** Inscrivez vos produits artisanaux avant la fin du mois d'août et déposez vos produits le 26 septembre. Infos via [www.meatexpo.be/eurobeef](http://www.meatexpo.be/eurobeef) ou via [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

*Evaluation du jury : à suivre en direct le dimanche 26 septembre dans le hall 4*

*Exposition : en continu*

*Remise des prix : le mardi 28 septembre à 18h au Kortrijk Xpo Meeting Center*

*Retrait des diplômes : le mardi 28 septembre*

#### ► Qui sera le Meilleur Boucher de Belgique ?

Quatre professionnels aguerris, Pierre Molle (meilleur bouchier 2011-2013), Didier Van De Castele (meilleur boucher 2013-2015) Erwin Mertens (meilleur boucher 2015-2018) et Filip Vermeulen (meilleur boucher 2018-2021), ont déjà décroché ce titre prestigieux. Nous attendons maintenant avec impatience de voir qui leur succédera et deviendra le 5<sup>ème</sup> Meilleur Boucher de Belgique ! Les candidats au titre de Meilleur boucher de Belgique 2021 s'affronteront sur 4 produits carnés : jambon à l'os cuit traditionnellement, jambon à l'os cru traditionnel, salami et saucisse parisienne.

Ce Concours Officiel d'Excellence Professionnelle sous les auspi-



ces de Monsieur David Clarinval - Ministre des Classes moyennes, couronnera les cinq meilleurs bouchers belges. Le titre de Meilleur Boucher de Belgique est particulièrement prestigieux et suscite un vif intérêt de la part de la presse et des consommateurs. Les lauréats de ce concours recevront personnellement leur diplôme des mains du Ministre des Classes moyennes le 28 septembre.

→ **Vous pouvez vous inscrire aux concours jusqu'à la fin du mois d'août** en utilisant le formulaire d'inscription disponible sur [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) et [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be).

*Evaluation du jury : à suivre en direct le dimanche 26 septembre dans le hall 4*

*Exposition : en continu*

*Remise des prix : le mardi 28 septembre à 18h au Kortrijk Xpo Meeting Center*

#### ▶ LE COUTEAU BOUCHER D'OR 2021

La viande, de la carcasse au produit prêt à cuire et au plat. Une forte démonstration de savoir-faire artisanal par des apprentis sélectionnés des programmes d'apprentissage/de formation en alternance. Les bouchers en formation doivent faire la preuve de leur savoir-faire en effectuant diverses tâches tout en étant soumis à une forte pression du temps : désosser une côte, dépouiller une omoplate pelée, transformer la viande hachée + le lard en 3 produits prêts à servir. Le Couteau Boucher d'Or est organisé par la Fédération nationale des Bouchers et Syntra West.

*Concours et proclamation : le lundi 27 septembre dans le hall 4*

#### ▶ Démonstration par les jeunes des écoles de boucherie

Six écoles de boucherie belges de l'enseignement de jour délèguent

deux élèves qui feront preuve de créativité dans une discipline donnée et dans un délai imparti. Chaque participant travaillera avec le même ensemble d'ingrédients et réalisera un plat gastronomique, un tepanyaki ou une fondue.

*Démonstration le mardi 28 septembre dans le hall 4*

#### ▶ Journée de la Viande

Les consommateurs exigent de plus en plus d'informations sur la viande que vous vendez dans votre comptoir. D'où vient la viande ? La viande est-elle saine ou non ? Est-il vrai que la viande a un si grand impact sur l'environnement ? Etc. Le professeur Frédéric Leroy fournit les arguments scientifiques permettant de répondre correctement à toutes les questions des consommateurs.

Assister à la conférence ? Il est obligatoire de s'y inscrire via [www.meatexpo.be/DagVanHetVlees](http://www.meatexpo.be/DagVanHetVlees) ou via [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be). Attention : la conférence se déroulera en néerlandais et le nombre de places est limité !

*Conférence le mercredi 29 septembre de 10h30 à 12h00 dans la salle XXL du Kortrijk Xpo Meeting Center*

*Conférencier : Prof. Frédéric Leroy, président de l'association académique BAMST (Belgian Association of Meat Science and Technology) et professeur de biotechnologie alimentaire à la VUB.*

*Organisation : Fédération nationale des Bouchers et Fenavian*

#### ▶ LES INNOVATION AWARDS

Les Innovation Awards braquent les projecteurs sur les meilleures nouveautés du salon. Trois prix seront décernés le mardi 28 septembre dans la soirée :

- Innovation Award Food
- Innovation Award Non-Food
- Prix du Public : votez jusqu'au mardi 28 septembre à 16h pour le



produit de votre choix et aidez à déterminer qui remportera le Prix du Public de Meat Expo !

*Exposition en continu dans le hall 3. Vous pouvez voter en montrant votre badge de visiteur. Proclamation des gagnants le mardi 28 septembre à 19h30*

### » VISITEZ AUSSI LE SALON DE LA BOULANGERIE 'BROODWAY' & CELUI DES PRODUITS DE 1ÈRE QUALITÉ 'TASTE OF TAVOLA'

Les visiteurs de Meat Expo bénéficient également d'une entrée gratuite à Broodway - le salon des boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers (Halls 1-6-Rambla) et à Taste of Tavola - le nouveau salon présentant une sélection d'aliments et de boissons haut de gamme (Hall 5) en avant-goût à la grande édition internationale de Tavola en 2022. Cela vous permettra de regarder par-delà les frontières de votre métier, d'y puiser une inspiration supplémentaire et d'échanger des idées et des expériences avec vos collègues.

*Broodway (halls 1-6-Rambla) & Taste of Tavola (hall 5) se déroulent en même temps que Meat Expo.*

### » RESTEZ INFORMÉ(E)

Les dernières nouvelles, la liste la plus récente des exposants, les gagnants des concours, ... Vous trouverez tout cela et bien d'autres informations sur notre site Internet [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) et sur nos médias sociaux : [www.facebook.com/MeatExpo](https://www.facebook.com/MeatExpo) & [www.instagram.com/meat.expo](https://www.instagram.com/meat.expo)

### » ENTRÉE GRATUITE MOYENNANT INSCRIPTION EN LIGNE

Les professionnels du secteur de la boucherie, de la restauration et de la viande peuvent visiter gratuitement Meat Expo s'ils s'inscrivent à l'avance sur [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) au moyen du code 724.

Votre badge visiteur de Meat Expo vous donne aussi gratuitement accès à Broodway et à Taste of Tavola.

### » COVID-19 ?

Les salons professionnels sont régis par le protocole commercial, tout comme les boucheries, les supermarchés et les centres commerciaux. Ainsi, les directives qui s'appliquent à votre commerce s'appliquent aussi à Meat Expo. Et, bien sûr, vous pourrez également déguster les produits des exposants, prendre une boisson, manger un plat ou un snack dans The Greenhouse. En respectant pleinement toutes les directives applicables, nous sommes convaincus que cette édition de Meat Expo sera synonyme d'heureuses retrouvailles et restera gravée dans les mémoires des visiteurs et des exposants !

### INFOS PRATIQUES

Meat Expo 2021

26 - 27 - 28 - 29 septembre 2021

Kortrijk Xpo (halls 2, 3 & 4)

dimanche 26 septembre : 10h00-19h00

lundi 27, mardi 28 et mercredi 29 septembre: 11h00-19h00

Entrée gratuite pour les professionnels après inscription sur [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) au moyen du code XXX. Les visiteurs de Meat Expo bénéficient aussi d'un accès gratuit à Broodway & à Taste of Tavola.

Infos: Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk - T 056 24 11 11  
[meatexpo@kortrijkxpo.com](mailto:meatexpo@kortrijkxpo.com)

Suivez les dernières nouvelles et mises à jour via [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)  
[www.facebook.com/MeatExpo](https://www.facebook.com/MeatExpo) - [www.instagram.com/meat.expo](https://www.instagram.com/meat.expo)

Vous trouverez un aperçu actualisé des exposants sur [www.meatexpo.be/](http://www.meatexpo.be/) exposants. Liste provisoire des exposants (en date du 31 juillet 2021) :

# LISTE EXPOSANTS

AB MAURI BELGIUM	MERELBEKE	BE	6121
ACEITES TIERRA DE SOL	OLIAS DEL REY	SP	542
ACM VERMEULEN	HALLE	BE	408
AIGREMONT	FLÉMALLE	BE	160
ALBATROSS LIQUORS	OUTRIJVE	BE	507
ALL FOOD MACHINES	EKE	BE	419
AMEEL CANDY WORLD	ROESELARE	BE	3AQ
AMEEL KOELTECHNIEK	LANGEMARK-POELKAPELLE	BE	351
AMUSE CROQUE	HARELBEKE	BE	591
ANTHONY LAMS	BREDENE	BE	6F
ARTISAN DISTRI	WAASMUNSTER	BE	R16
ARTISO	PULDERBOS-ZANDHOVEN	BE	648
ASEQ	WILRIJK	BE	228
ATELIER PUUR	WORTEGEM-PETEGEM	BE	264
ATIMO CLEANTECH	DE PINTE	BE	109
B&O BAKKERIJ TECHNIEK	OUD-GASTEL	NL	6128
B.D.S.	WAREGEM	BE	101
BAERO	EINDHOVEN	NL	215
BAKBOEK	DILSEM-STOKKEM	BE	R13
BAKKERIJTECHNIEK	MOL	BE	6107
BAKMEESTERS	ROESELARE	BE	1160
BANKET SCHUIM	PANNINGEN	NL	6B
BEKO GROOTHANDEL	VEGHEL	NL	1126
BELFOND	OOSTERZELE	BE	550
BELGAGEL - COUP DE PATES	BRUXELLES	BE	6113
BEST- MATIC	MECHELEN	BE	2S
BIERES DE CHIMAY	BAILEUX	BE	564
BIZERBA BELGIUM	ZELLIK	BE	4203
BK MARKET TRAILERS	BARNEVELD	NL	320
BODART & CO	WILRIJK	BE	259
BOER OLIVIER	DIKSUIDE	BE	5100
BOSSUYT SHOP INTERIORS	KURNE	BE	211
BOTANICA SPICES BY QUE PASA COCKTAILS	HEUSDEN-ZOLDER	BE	560
BRAINE LIGHT	BILZEN	BE	234
BRASVAR	NEVELE	BE	4A
BRUYERRE	GOSELIES	BE	6118
BUEN GUSTO	DENDERMONDE	BE	574
BUONSENSO	AARTSELAAR	BE	5141
CABRAL	MALDEGEM	BE	427
CALLEBAUT - MONA LISA DECORATIONS	WIEZE	BE	1164
CALUWE ARTISAN	WOMMELGEM	BE	144
CAMINO DE ANIBAL	ALBACETE	SP	542
CASTILLA-LA MANCHA REGION	TOLEDO	SP	542
CD CONSTRUCTS	ROESELARE	BE	425
CDS AUTOMATEN	MOESKROEN	BE	2F
CERES	BRUSSEL	BE	1122
CHOC-O-LAIT	NINOVE	BE	616
CHOCOLAT ESSENTIEL	LEUVEN	BE	595
CHOCOLATE WORLD	HOBOKEN	BE	677
CLAERHOUT COMPUTER ENGINEERING	OOSTERZELE	BE	220
CLARA BELLA	EPE	NL	4G
CLEVERMAC	OOSTENDE	BE	363
CNUUDE	BEVEREN (LEIE)	BE	130
CONFIDAS	DRONGEN (Gent)	BE	3AU
CONFISERIE RENÉE	WINGENE	BE	2P
CONTINUANS	HASSELT	BE	3D
CRETEL	GENT	BE	491
CSB BENELUX	BREDA	NL	337
CURT'S JAM	GEEL	BE	585

D. VAN DER POL & ZONEN	WIJK EN AALBURG	NL	190	GLORIUS	HOUTHULST	BE	41, 4J
D.R.D.	TREMELO	BE	154	GODDERIS	EKE-NAZARETH	BE	195
DAILY SIRUPI	LASNE	BE	5144	GOOD MEAT	AALTER	BE	5143
DANIS	ARDOOIE - KOOLSKAMP	BE	4122	GOURMET WAFFLES & HONEY	MELLE	BE	523
DANISH CROWN FOODS	HAARLEM	NL	567	GOUT	GEMBLOUX	BE	5139
DAVIGEL	BORNEM	BE	460	GREENOMIC DELIKATESSEN	ESSLINGEN	GE	538
DAWN FOODS BENELUX	OOSTERHOUT	NL	683	GREEN MOBILITY GROUP	OOSTENDE	BE	339
DAWSONGROUP	ROTTERDAM	NL	346	GUY TROCH IMPORT	WETTEREN	BE	545
DE AMBACHERIE	OOSTBURG	NL	586	HANDGEMAAKT BROOD	ALKMAAR	NL	5138
DECOMAC	BRUGGE	BE	244	HANOT VENDING	RANST	BE	201
DECONINCK & ARCHIE	HARELBEKE	BE	4115	HEIN	STRASSEN	LUX	601b
DELEVE PRODUCTS	MOUSCRON	BE	186	HET GEEL GENOT	TERNAT	BE	6D
DELGIRO	VICHTE	BE	607	HHS RVS-PRODUCTEN	HALL	NL	430
DELIFRANCE BELUX	NIVELLES	BE	649	HILLEWAERT	KNOKKE	BE	244
DELISAUCE	ZEEBRUGGE	BE	5137	HILUX	KNOKKE	BE	244
DELL'ORO - VINAL FOOD	WOMMELGEM	BE	R42	HOFKIP	MENEN	BE	404
DELUXE DISTILLERY	KUURNE	BE	596	HOLEKI	WETTEREN	BE	6158
DELY WAFELS	ESTAIMPUIS	BE	506	HOLLEBEEKHOEVE	KRUIBEKE	BE	258
DEVAFLOOR	HERENTALS	BE	2A	HORECATOUCH	ZOTTEGEM	BE	685
DEWECO	KONTICH	BE	241	HOSA - DFT	MOESKROEN	BE	433
DIBAL BELGIË	WETTEREN	BE	4119	HOUSE OF TALENTS	KORTRIJK	BE	4108
DIDESS FOR BAKERIES	GIERLE	BE	106	HVD	DENDERHOUTEM	BE	1104
DIGI BELGIUM	WILRIJK	BE	203	HYGIPANEL	SINT-LIEVENS-HOUTEM	BE	2E
DISTRINOX	WAVRE	BE	114	IMAGOPACKGROUP	DEERLIJK	BE	405
DIVERSI FOODS	ERPE-MERE	BE	R26	IMPERIAL MEAT PRODUCTS	LOVENDEGEM	BE	4208
DOLCERIA ALBA	OOSTDUINKERKE	BE	R62	INCOTECH	MERELBEKE	BE	377
DOSSCHE MILLS	DEINZE	BE	113	INNOVIS	UKKEL	BE	361
DÛBÛR NEDERLAND	OOSTERHOUT	NL	6145	INTEGRAL INTERIEUR	EEKLO	BE	312
DUPONT	ZWEVEGEM	BE	260	INTER-CONFORT	NIVELLES	BE	237
DUROC D'OLIVES	LOCHRISTI	BE	429	INVITALIS BENELUX	DEN HAAG	NL	365
E.C.D.	WILRIJK	BE	155	IQ4U	HEUSDEN-ZOLDER	BE	173
EASY PAYMENT SERVICES	DENDERHOUTEM	BE	3B	ISIGNY SAINTE MERE	ISIGNY SUR MER	FR	6151
EB FLEISCHEREI WERKZEUGE	REMSCHIED	DE	415	ISOKONSTRUKT	LOKEREN	BE	328
EGGERMONT PROF. FOOD EQUIPMENT	IEPER	BE	449	ITAL FOODS	DE PINTE	BE	520
ELISE CONFISERIE	SINT-GILLIS-WAAS	BE	3AT	ITREFLEX	MALDEGEM	BE	475
ELPRESS	BOXMEER	NL	458	IVAN BAKKERIJMACHINES	BRUGGE	BE	620
ELRA BEHEER	WERNHOUT	NL	6147	JAC	LIEGE	BE	184
EQUINOX	WIJNEGEM	BE	575	JADE	OEKENE	BE	272
ERMA VLEESWAREN	WAREGEM	BE	4B	JARA SOLUTIONS	HUPPAYE	BE	R15
ES TEXTIEL	SIJSELE	BE	2K	JODI	LO-RENINGE	BE	618
ESPERA-BELGIUM	HOLSBEEK	BE	486	JORAPACK	AALTER	BE	221
ETHIQUABLE	WAREMME	BE	6A	JORIBA INDUSTRIAL BAKERY	SINT-ELOOIS-WINKEL	BE	187
ETIMEDIA	MECHELEN	BE	R70	JUSRE	BEERNEM	BE	3AP
EUROKIP	TEMSE	BE	482	K&F DE PAUW	ZELZATE	BE	1117
EVOLUTION MEDIA GROUP	WIELSBEKE	BE	329	KALMEIJER	DEN HAAG	NL	167
FARMCHIX	MENEN	BE	549	KAROW - AROMEN	VEENENDAAL	NL	1171
FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE	BRUXELLES	BE	400	KASSASERVICE	BUGGENHOUT	BE	6123
FINCIOEN	KNOKKE - HEIST	BE	R37	KOFFIE KAN	WENDUINE	BE	143
FOOD & VISION	MENEN	BE	6156	KOMPLET BENELUX	DRINKLANGE	LUX	6112
FOODISTRI	EDEGEM	BE	5140	KÖNIG BENELUX	NOORDELOOS	NL	R19
FOOD FELLOWS	MAASDIJK	NL	561	KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOUWERS, SPEKSLAGERS & TRAITEURS VAN BELGIË	BRUSSEL	BE	400
FRANKY FRESH FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	416	KRIJN VERWIJS	YERSEKE	NL	580
FRIGOMIL	MEISE	BE	213	KRIKET	ANDERLECHT	BE	5131
FRIS GEDROOGD FRUIT	DEN HAAG	NL	512	LA BUENA TIERRA	HALEN	BE	536
GALANA - BELDESSERT - PÄGOTINI	WAREGEM	BE	613	LA CONCORDE	MERCHTEM	BE	6E
GAMMA WOPLA	MOESKROEN	BE	2T	LA PRINCESA FOODS SPAIN	TORHOUT	BE	4K
GANDA FINE FOODS	DESTELBERGEN	BE	2B	LABEL KING	KALMTHOUT	BE	624
GANDA FINE FOODS	DESTELBERGEN	BE	572	LATRE DIRK	DIKSMUIDE	BE	422
GEELS KOFFIE EN THEE	HAARLEM	NL	529	LC COMPANY	ZEEBRUGGE	BE	412
GERALDY KFZ	SCHMELZ	DE	R22	LEMAN CAKE DECORATIONS	MOESKROEN	BE	619
GIN DE BINCHE	PERONNES-LEZ-BINCHE	BE	573	LES CHIPS DE LUCIEN	METTET	BE	596A
GINGKY BY FIVE STARS FOOD	RUISBROEK	BE	524	LINGIER SNOEP EN HORECACENTER	OOSTENDE	BE	1101



LOBSTER FISH	DEERLIJK	BE	5142
MADAME COCOS	ZWAAG	NL	5135
MESTDAGH	VEURNE	BE	515
MIELE PROFESSIONAL	MOLLEM	BE	2G
MISSAULT ROOMIJS	BRUGGE	BE	541
MITERA	LETTERHOUTEM	BE	411
MOLENS MORREELS-LIMBOURG	GOOIK	BE	1119
MOLENS NOVA	MOEN	BE	1118
MOLENS T'KINDT	KERKHOVE	BE	625
MONSIEUR BOUDIN	GENT	BE	573A
MOON GIN	VRASENE	BE	547
MOULIN-DEBAILLIE	KUURNE	BE	481
MULTI ANIMATION	RAAMSDONKVEER	NL	6148
MULTIWEAR	PELT	BE	2H
NANUK	MOESKROEN	BE	518
NORBERT PICEU	OOSTKAMP-WAARDAMME	BE	2I
NOVA INVES ACTIVIDADES SLU	CIUDAD REAL	SP	542
ONE2THREE	BRUSSEL	BE	279
OPSOMER	KNOKKE-HEIST	BE	611
PANIFLOWER	MERKSEM	BE	117
PANISTAR	NAMECHE	BE	684
PASTATI	MELLE	BE	5134
PASTRY SOLUTIONS - PASSO	BRECHT	BE	6131
PAULUS STUART	BRUSSEL	BE	407
PCB CREATION	BENFELD CEDEX	FR	6149
PEETERS	LANAKEN	BE	131
PIDY	IEPER	BE	6114
PINKI	AALTER	BE	421
PRESTIGE BREAKFAST	OOSTNIEUWKERKE	BE	170
PRIMUS WAFER PAPER	OOSTZAAN	NL	612
PROXES BENELUX	NAZARETH	BE	1128
PROXES BENELUX	NAZARETH	BE	431
PURATOS	GROOT BIJGAARDEN	BE	R30
QBIT	TORHOUT	BE	235
QUALITY GUARD	ROESELARE	BE	179
QUALITY NUTS	TIENEN	BE	544
QUESOS VEGASOTUELAMOS	CHINCHILLA	SP	542
RAMARSAN	CIUDAD REAL	SP	542
RAMON PENA / WILKO SERVICES	GALICIE	ES-GA	5138
RANOBO	TURNHOUT	BE	568
RATIONAL	ZWIJNDRECHT	BE	262
REO VEILING	ROESELARE	BE	577
RILLETES DE L'ERMITAGE	NESLE	FR	594
ROBOT COUPE	MONT-SAINTE-GENEVIEVE	BE	282
ROELANDT	ZELE	BE	676
ROYAL SMILDE BAKERY	PITTEM	BE	1109
SABLE BRETON BAKERY	INGELMUNSTER	BE	1115
SADIE-TOAST	TORHOUT	BE	570
SANDSTRA	ROESELARE	BE	20
SEPPE'S GRANOLA	HARELBEKE	BE	599
SIKA FOOTWEAR BELGIUM	ZWEVEGEM	BE	2R
SILO SERVICE	KLUISBERGEN	BE	6154
SLAGERSONLINE.BE	GENT	BE	6150
SMEVA	VALKENSWAARD	NL	236
SMO	EEKLO	BE	4102
SOLAREC	RECOGNE	BE	1124
SOLCO	LOVENDEGEM	BE	327
SOLINA	EKE - NAZARETH	BE	4200
ST MICHEL BISCUITS	Le Controis en Sologne	FR	687
SURPRICE DESSERTS	HOUTHULST	BE	181
SYBARITE DISTILLERY	MECHELEN	BE	571
SYNTRA WEST	BRUGGE	BE	483

SYSMATEC	TURNHOUT	BE	4103
TEKER	WILLEBROEK	BE	582
TER GROENE POORTE BAKKERIJSCHOOL	BRUGGE (SINT-MICHIELS)	BE	6105
TER GROENE POORTE SLAGERIJSCHOOL	BRUGGE (SINT-MICHIELS)	BE	4191
TERREST BEER	HOUTHULST	BE	557
THE BIO VEGGIE COMPANY	WAASMUNSTER	BE	569
THE JUICY GROUP	LEVAL TRAHEGNIES	BE	514
THE STAFF SOLUTIONS	VICHTE	BE	216
THINK TOMATO	SINT-DENIJS-WESTREM (GENT)	BE	5100
TOO GOOD TO GO	GENT	BE	R43
TOPP'D	ZOERSEL	BE	5136
TOPS VENDING SYSTEMS	HOUTHALEN	BE	111
TOTH ALIMENTACION	CIUDAD REAL	SP	542
TOUCH SYSTEMS	LOVENDEGEM	BE	314
TREIF MASCHINENBAU	OBERLAHR	DE	360
TREUR KAAS	WOERDEN	NL	555
TRUFFEL.BE	DEERLIJK	BE	592
TWELVEBELOW	HUGHENDEN VALLEY, BUCKS	UK	548
UNOX SPA	PADOVA	IT	278
V.D.M. SYSTEMS / MORREELS LIMBOURG	WAMBEEK	BE	1119
VALENTYN - VANHAUWERMEIREN	TERNAT	BE	493
VAN COILLIE PRALINEUR	ROESELARE	BE	626
VAN DEN BROUCKE BAKKERIJMACHINES	ZUIENKERKE	BE	603, 635
VAN DENDER CHOCOLATES	GROOT-BIJGAARDEN	BE	6115
VANCOVIENNO	KOEKELARE	BE	589
VANHOUTTE	TORHOUT	BE	275
VANPARYS CONFISERIE	WOLUWE	BE	R14
VANZEGBROECK KROKET	HEVERLEE	BE	5107
VBI MACHINES & SERVICES	WESTERLO	BE	R73
VDB PLATEAUS	EGEM	BE	189
VELDA	ZELE	BE	552
VELICHE GOURMET / SMET	MOESKROEN	BE	686
VERBEKE BAKKERIJMACHINES	SINT LAUREINS	BE	680
VERPAKKINGEN GRUYAERT-VDEV	OOSTKAMP	BE	102
VEWI	OBAIX	BE	5133
VISWAREN BONNET & GROOTHANDEL NIJF	OOSTENDE	BE	525
VITAL NOUGAT	DEINZE	BE	6C
WALTON CHIPS	STADEN	BE	565
WILD VERMEERSCH	TORHOUT	BE	526
WILLY NAESSENS FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	416
WILLY WORLD WIDE	WILRIJK	BE	6106
WIMAG	AALTER	BE	242
WORLDLINE	BRUSSEL	BE	231
XALIS	STADEN	BE	6132
XERXES SOFTWARE	NEVELE	BE	159

# MEAT EXPO

26-29/09 2021  
KORTRIJK XPO

[WWW.MEATEXPO.BE](http://WWW.MEATEXPO.BE)

## TASTE THE FLAVOURS OF FINE FOOD au nouveau salon des mets fins TASTE OF TAVOLA 2021

Les 26-27-28-29 septembre 2021, Kortrijk Xpo accueillera le nouveau salon professionnel "TASTE OF TAVOLA", nouvelle émanation du salon international Tavola. Une centaine d'entreprises y présenteront une sélection de délicieux mets fins en guise d'avant-goût à la 20ème édition de Tavola, qui se tiendra en mars 2022. Ainsi, TASTE OF TAVOLA sera le premier événement physique où la communauté de l'alimentation fine pourra enfin découvrir et déguster les dernières nouveautés en matière d'aliments et de boissons haut de gamme. TASTE OF TAVOLA, qui s'adresse à un public professionnel belge, se déroulera dans un cadre chaleureux aux stands uniformes, ce qui permettra aux visiteurs de se focaliser entièrement sur les produits.

TASTE OF TAVOLA se tiendra en même temps que le salon des bouchers Meat Expo et celui des boulangers Broodway. Un atout additionnel qui vous garantit une visite aussi inspirante qu'intéressante et agréable !

### UNE OFFRE SÉLECTIONNÉE AVEC SOIN

Lors de TASTE OF TAVOLA, vous découvrirez les derniers produits des grandes et petites entreprises, des valeurs bien établies et des nouveaux fabricants. Vous y goûterez à ces délicieuses marques et marques de distributeur avec lesquelles vous gâterez, ensuite, vos propres clients.

### A LA MESURE DU PROFESSIONNEL BELGE DE L'ALIMENTATION FINE

TASTE OF TAVOLA s'adresse aux acheteurs et aux responsables belges du commerce de détail, du commerce de gros, des magasins spécialisés et des organisations de restauration. En septembre, vous vous retrouverez donc entre compatriotes. Il nous faudra attendre Tavola en mars 2022 pour fêter les retrouvailles internationales de la communauté de l'alimentation fine.

### UN CADRE UNIQUE

Lors de TASTE OF TAVOLA, les entreprises présenteront leurs produits dans des stands uniformes et dans un cadre convivial. L'accent sera donc entièrement mis sur les produits.

### INNOVATION AWARD

Les meilleures innovations de TASTE OF TAVOLA seront exposées ensemble afin que vous puissiez découvrir, à partir de là, les nouveautés présentes au salon. Vous aussi, vous pourrez voter et aider à décider quelle innovation remportera le prix du public. Ne manquez pas de visiter aussi le salon de la boucherie Meat Expo et celui de la boulangerie Broodway. La combinaison des 3 salons professionnels, qui vous offre ainsi pas moins de 6 halls débordant d'inspiration, vous garantit d'y trouver de nouvelles idées et d'étendre le nombre de vos contacts !

### INFOS PRATIQUES

TASTE OF TAVOLA 2021

Dimanche 26 septembre : 10h00-19h00

Lundi 27 septembre : 11h00-19h00

Mardi 28 septembre : 11h00-19h00

Mercredi 29 septembre : 11h00-19h00

Kortrijk Xpo, hall 5

Entrée : uniquement pour les professionnels

Entrée gratuite moyennant pré-inscription via [www.taste-of-tavola.be](http://www.taste-of-tavola.be) avec le code 724

[taste-of-tavola@kortrijkxpo.com](mailto:taste-of-tavola@kortrijkxpo.com)



**VISITE GRATUITE  
AVEC LE CODE 724**  
Enregistrement via  
[www.taste-of-tavola.be](http://www.taste-of-tavola.be)



TASTE  
THE FLAVOURS  
OF FINE FOOD

**26-27-28-29 SEPTEMBRE 2021**

DIMANCHE : 10h - 19h,

LUNDI-MERCREDI : 11h - 19h

**Kortrijk Xpo, hall 5**

TASTE OF TAVOLA 2021 : découvrez une sélection d'aliments et de boissons de 1ère qualité à ce nouveau salon pour les professionnels de l'alimentation fine - un spin-off de Tavola en avant-goût de l'édition internationale en 2022. Accès gratuit aux salons adjacents : le salon de la boucherie Meat Expo et le salon de la boulangerie Broodway.

[www.taste-of-tavola.be](http://www.taste-of-tavola.be)

2021  **TASTE OF  
TAVOLA**



## BASES FORFAITAIRES DE TAXATION POUR L'EXERCICE 2021 (REVENUS 2020)

Ci-dessous vous trouvez un aperçu des rubriques les plus importantes.

### RUBRIQUE II.A VENTE DE VIANDE

#### a) Boeuf, veau, porc et mouton

a) achats sur pied :	€ 3,05
b) achats à la cheville :	€ 3,05
c) achats par morceaux découpés	€ 3,60

#### b) Cheval

1) achats sur pied :	€ 3,05
2) achats à la cheville :	€ 3,05
3) achats par morceaux découpés :	€ 3,18

### RUBRIQUE II.B : PLUS VALUE ( TVA EXCL) CONCERNANT LES PREPARATIONS A PARTIR DE VIANDE FRAICHE.

Achats de viande fraîche (\*):

....kg ( montant total des kg) X 17 % X € 1,95

(\* ) Proportion exprimée en pourcentage entre le nombre de kg de préparations de viandes et la quantité de viande fraîche achetée.

### RUBRIQUE IV. BENEFICE SUPPLEMENTAIRE POUR LA FABRICATION DE PRODUITS A BASE DE VIANDE

Dans cette rubrique le montant maximal du bénéfice supplémentaire qui est déterminé individuellement est augmenté

jusqu'à € 2,35 par kg

### RUBRIQUE V. VENTE DE MARCHANDISES ACHETEES SANS TRANSFORMATION

Groupe de marchandises

11 A :	produits à base de viande achetés (TVA 6%)	66 %
11 B1 :	gibier (gibier de saison) (TVA 6%)	55 %
11 B2 :	volaille, lapins et champignons frais (TVA 6%)	61 %
11 C1 :	conserves, produits surgelés (autres que C3), épices,....(TVA 6%)	32 %
11 C2 :	quiches,pizzas, toasts, lasagne, assiettes de pâtes, prép.de poisson et poulet,... (TVA 6%)	53%
11 C3 :	toutes prép. de pommes de terre (aussi bien fraîches que surgelées) comme frites, croquettes, gratin dauphinois,...(TVA 6%)	65 %
11 D1 :	fromage, roulade de fromage (TVA 6%)	47 %
11 D2 :	Autres boissons que celles visées au groupe de marchandises 11F (TVA 6%)	37 %
11 E :	margarine (TVA 12%)	26 %
11 F :	Aliments pour animaux de compagnie, charbon de bois, boissons(**), autres marchandises avec TVA 21 % (TVA 21%)	28 %

(\*\*) Bières d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol. et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 1,2% vol.

## Des représentants de la Fédération Nationale rencontrent les représentants de la Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie (CIBC) à Bruxelles

Le jeudi 8 juillet, les représentants de la Fédération Nationale, Messieurs Claeys, Bouillon, Pottier et Cuypers ont rencontré les dirigeants de la Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie pour un échange d'idées sur les problèmes auxquels sera confrontée la boucherie artisanale de demain. L'objectif était d'aborder au niveau européen certains problèmes comme l'utilisation de noms de viande, les problèmes en matière de viande cultivée, etc. pour arriver à une position commune.

Ce fut une rencontre instructive, donnant lieu à la nécessaire matière à réflexion.











## EPICURIS

Parc d'activités économiques  
Rue de Waremmé 101  
4530 Villers-le-Bouillet



### CAROLINE SCHROEDER

Conseillère en entreprise

caroline.schroeder@formation-epicuris.be  
Tél : 085/27.88.66 - GSM : 0497/57.00.85



### SAMANTHA ABIBO

samantha.abibo@formation-epicuris.be

Tél : 085/27.88.67

GSM : 0484/45.05.67



### Vos compétences professionnelles ont de la valeur !

Epicuris est également un centre de Validation des Compétences agréé pour les métiers de boulanger et pâtissier.

Vous ne possédez pas de diplôme, et vous souhaitez faire reconnaître vos compétences par un Titre reconnu par les 3 gouvernements belges ? Venez passer une épreuve.

Plus d'infos sur la validation des compétences sur [www.cvdv.be](http://www.cvdv.be)

## ADRESSES DES FORMATIONS DECENTRALISEES



CTA (Centre de Technologie Avancée)  
Institut Centre ardenne de Libramont  
Avenue Herbofin, 39 - 6800 Libramont  
Tél : 061/23.05.42 - cta@icalibramont.be

### CENTRE D'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

86-88 Rue Grande  
7330 St-Ghislain

## FORMATIONS COURTES DE PERFECTIONNEMENT TECHNIQUE

EPICURIS

LE CENTRE DE COMPÉTENCE DES MÉTIERS DE BOUCHE



# BOUCHERIE CHARCUTERIE

## INFORMATIONS UTILES

- Formations destinées aux **Bouchers-Charcutiers** et/ou à leur personnel.
- Le port de la **tenue professionnelle est obligatoire**.
- **Les matières premières et le support écrit** sont compris dans la journée.
- Le port du masque est **obligatoire toute la journée !**



Retrouvez-nous sur Facebook Epicuris Asbl

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2021



## NOS FORMATIONS SUR MESURE

Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ?

Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ?

**Contactez-nous !**

## COMMENT BENEFICIER DE NOS FORMATIONS ?

Que vous soyez indépendant ou ouvrier, **toutes nos formations sont gratuites** et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez.

Nos formations sont gratuites grâce à l'intervention de nos partenaires



Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique

## CALENDRIER DES FORMATIONS

Nous ne pouvons malheureusement pas accueillir de MOF ce semestre

En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

### DATE COURS

### HORAIRE

### LOCAL

06-09-21	Les charcuteries : pâtés de bases et leurs dérivés	09h-17h	Charcuterie
14-09-21	Cuisson par le froid	09h-17h	Charcuterie
15-09-21	1ER JOUR : Viande maturée : techniques de mise en œuvre	09h-17h	Charcuterie
21-09-21	Transformation de base des produits locaux	09h-17h	Charcuterie
22-09-21	Les volailles farcies	09h-17h	Charcuterie
04-10-21	Le boudin sous toutes ses formes	09h-17h	Charcuterie
05-10-21	Découpe de fruits et de légumes	09h-17h	Démonstration
06-10-21	Tout sur le saumon (découpe, levée, cale, soupe d'arêtes)	09h-17h	Charcuterie
12-10-21	Rentabiliser des morceaux de la découpe d'un arrière de bœuf	09h-17h	Charcuterie
13-10-21	Viande en croûte (poulet en croûte de riz, bœuf croûte de sel...)	09h-17h	Charcuterie
18-10-21	Buffet qui fait de l'effet	09h-17h	Poly démo
19-10-21	Barbecue d'hiver	09h-17h	Charcuterie
25-10-21	Cuisson par le froid	09h-17h	St-Ghislain
08-11-21	Viande en croûte	09h-17h	St-Ghislain
09-11-21	Les salaisons à sec (sel de frottage)	09h-17h	Charcuterie
09-11-21	Barbecue d'hiver	09h-17h	CTA LIBRAMONT
10-11-21	JOUR 2 : Viande maturée : dégustation et techniques de cuisson	09h-17h	Charcuterie
16-11-21	Imaginer votre menu de fête	09h-17h	Charcuterie
16-11-21	Le travail de la truffe	09h-17h	CTA LIBRAMONT
17-11-21	Le travail du foie gras	09h-17h	Charcuterie
23-11-21	Sublimer les pièces nobles de bœuf	09h-17h	Charcuterie
24-11-21	Le travail de la truffe	09h-17h	Démonstration
24-11-21	Salaisons sèches	09h-17h	St-Ghislain
07-12-21	Organisation de vos préparations de fête	09h-17h	Charcuterie
08-12-21	Les morceaux méconnus du bœuf	09h-17h	Charcuterie



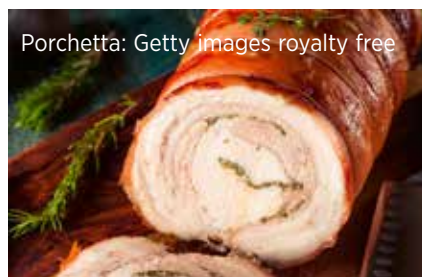
# CHARCUTERIES ESPAGNOLES



Jamon Serrano: Herman Dupont

En pleine période de Covid, les bouchers ont traversé une période particulièrement difficile. Avec leur équipe, ils ont malgré tout donné le meilleur d'eux-mêmes : des performances dignes de nos champions olympiques, comme les Red Lions ou Nafi Thiam. Le boucher, qui est naturellement un fervent partisan de l'hygiène personnelle, a vu augmenter de manière exponentielle son chiffre d'affaires mais aussi son travail. Ajoutons à cela une série de règles supplémentaires à suivre pour lui-même, pour son équipe, mais aussi pour le comportement de ses clients. Nous avons tous attendu avec impatience un assouplissement des mesures, pour pouvoir à nouveau voyager librement et découvrir le monde. Mais le virus est coriace et il continue à nous mettre des bâtons dans les roues. Voyager librement reste soumis à un certain nombre de règles et de restrictions. Le projet de vous emmener faire un voyage à travers la péninsule ibérique avec toutes ses petites fabriques de charcuteries, semble impossible à réaliser sur le terrain. Mais nous voulons quand même vous emmener faire un tour de dégustation à travers l'Espagne. Comme d'habitude, nous pouvons clairement constater l'histoire économique d'un pays par le biais de ses spécialités régionales. Il n'en va pas différemment de l'Espagne. Pour le sud, pauvre, on avait par exemple le "Chiquillo Murciano", composé d'une roulade de couenne avec dedans un peu de lard de bajoue. Au départ, le "Jamon Serrano" n'était prévu que pour les nobles. Mais comme les gens de la classe inférieure ont aussi voulu goûter cette spécialité raffinée, ils ont commencé à saler et sécher pour eux-mêmes de l'épaule de porc (paleta/paletilla). Dans le nord, plus riche, et à Madrid, au centre de l'Espagne, par contre, on constatait clairement l'utilisation des meilleurs morceaux et/ou espèces de viande, comme le lomo (longe de porc désossée) ou le foie gras, à côté d'une combinaison de toutes sortes d'abats avec de la viande de bœuf ou de porc. En raison du climat espagnol, la plupart des charcuteries sont salées, séchées et/ou fumées.

## PORCHETTA



Si la Porchetta est avant tout une roulade italienne, il y a aussi une Porchetta espagnole, qui se retrouve dans toutes sortes de combinaisons, y compris p.ex.

une spécialité farcie à l'orange. Soyons clairs : cette spécialité est pratiquement invendable dans nos contrées et ne permet pas une longue conservation. C'est pour cela que, dans la recette ci-dessous, vous trouverez la version de base. Nous utilisons ici le carré et la poitrine du porc avec de la couenne.

### Ingrédients

6 kg de carré et de poitrine de porc avec couenne  
 100 g de sel  
 8 gousses d'ail

60 g de graines de fenouil

30 g de flocons de piment (chili)

30 g de poivre noir moulu

30 g de romarin

### Méthode de travail

Quand on découpe le carré de porc avec poitrine, il est important de laisser, tant à l'avant qu'à l'arrière, une partie de couenne sans viande, afin de bien pouvoir fermer l'ensemble. Quand on pare la viande, il faut certainement enlever le côté des mamelles.

Mettre le carré de porc avec poitrine



bien étendu sur la table avec le côté de la couenne en bas.

Mélanger le sel avec les épices, saupoudrer de manière régulière sur la viande et masser.

Hacher finement les gousses d'ail pelées et saupoudrer sur la partie carré.

Ficeler l'ensemble de manière régulière pour obtenir une belle roulade, en commençant au milieu et en allant vers l'avant et vers l'arrière.

Fermer l'ensemble avec les morceaux de couenne.

Laisser reposer au moins 12 heures au frigo. Cuire l'ensemble à 90 °C (si possible avec un peu de liquide) jusqu'à une température à cœur de 68° C.

Pour lui donner un aspect croustillant, il est nécessaire de la cuire ensuite de 15 à 20 min. à 260° C (coup de feu).

## LOMO



Lomo : La tienda de Roal

En fait, « lomo » est la dénomination espagnole de la longe (de porc), mais le lomo est surtout connu comme charcuterie (lomo embutido ou embuchado). Un mélange contenant de la poudre de paprika fumé donne la couleur orange typique que nous retrouvons aussi p.ex. dans le Chorizo. Dans le salage de charcuteries destinées par la suite à être séchées, il est important d'utiliser un mélange de gros sel et de sel fin. Le sel fin a la propriété de pénétrer plus rapidement dans les fibres de viande mais va aussi donner lieu à la formation d'une croûte, avec comme conséquences que le produit ultérieur va sécher plus difficilement et/ou moins régulièrement et que cela va donner un bord.

### Ingrédients : (tout a été ramené à 1 kg pour indiquer les proportions) :

1 kg de longe de porc
sel (50% de sel nitrité – 50% de gros sel marin)
éventuellement 10% de sucre
10 g de poudre de paprika fumé
10 g d'origan séché
4 g de poudre d'ail
4 g de poivre noir moulu
2 g de thym séché
2 g de coriandre

### Méthode de travail

Au désossage, il est important que la longe de porc reste la plus égale possible. Parer la longe de porc (sans gras, éventuellement avec tendons).

Éventuellement ficeler ou mettre dans un petit filet. Frotter l'ensemble avec le mélange de paprika fumé, d'origan, d'ail, de poivre noir, de thym et de coriandre. Mettre ensuite sous vide et laisser reposer au moins 24 heures.

Ensuite, saler la longe à sec (de préférence avec 10% de sucre dans le mélange de sel), en veillant à ce que la viande soit bien couverte de sel.

Après max. 36 h. (en fonction du diamètre du muscle dorsal), laver l'ensemble à l'eau froide.

Pendre l'ensemble pour un séchage régulier, pendant 2 à 3 semaines (si on utilise une armoire climatisée, suivre les instructions pour le filet de saxe).

## FOIE CURADO



Foie curado : Herman Dupont

Le Foie curado, ou foie d'oie/de canard séché, se retrouve sur la table du Madrilène mondain à ses petites fêtes exquises. Ce produit pur, sans adjonctions ni matières auxiliaires, est certes plus cher que le foie gras que nous connaissons (version pâté), mais en le tranchant ou en le râpant, on crée l'illusion d'une grande quantité, avec en effet du volume mais peu de poids. C'est peut-être une bonne idée pour les fêtes.

### Ingrédients

1 foie d'oie de ± 400-500g à température ambiante
50 ml de Cognac
50 ml de Muscat
50 ml de Brandy
2 g de poivre noir
1 g de noix de muscade moulue
1 g de sucre
± 2 kg de gros sel marin

### Méthode de travail:

Commencer par nettoyer soigneusement le foie d'oie, c.à.d. par enlever tous les canaux biliaires et veines, pour éviter que le produit fini ait un goût amer. Cela favorisera aussi la durée de conservation du produit fini.

Essayer de garder le foie entier.

Faire tremper le torchon dans le mélange de boissons.

Mettre ensuite le torchon étalé sur la table.

Frotter le foie avec le mélange de poivre noir, de noix de muscade et de sucre.

Mettre le foie nettoyé à l'avant du torchon.

Rouler le foie dans le torchon et serrer l'ensemble (avec éventuellement un filet et/ou une ficelle).

Il est important qu'il n'y ait plus de petits creux à l'intérieur du foie (donc bien serrer).

Mettre ensuite le tout sur un fond de gros sel marin (gros pour la formation de croûte).

Couvrir avec le restant du sel.

Laisser reposer 36 heures au frigo.

Enlever le torchon et ainsi aussi le sel.

Emballer le foie dans un film alimentaire ou le mettre sous vide et le laisser encore reposer au moins 24 heures, pour qu'il devienne bien ferme.

Pour la présentation, vous pouvez soit le trancher soit utiliser une râpe grossière pour créer du volume (voir photo).

Présenter l'ensemble sur une assiette de toasts et/ou un mélange de pain grillé.



Foie d'oie: AGRO TOP



Chiquillo Murciana: Carneceria Murcia



## L'OBSERVATOIRE DE LA DURABILITÉ INITIÉ PAR BELBEEF

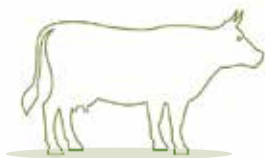
Depuis des décennies, le secteur de la viande bovine fait de nombreux efforts pour développer sa durabilité, mais jusqu'à présent, ceux-ci n'étaient pas directement visibles ou quantifiables. C'est pourquoi, depuis 2019, Belbeef a lancé officiellement un observatoire sur la durabilité couplé aux initiatives prises dans le secteur bovin. Parmi elles, 45 initiatives concrètes qui sont aujourd'hui répertoriées et mesurées. L'observatoire permet de donner à chacun une vision objective du secteur. En établissant, tous les trois ans, une cartographie des progrès, le secteur montre son désir de maintenir ses efforts en terme de durabilité, il rentre dans un processus continu pour une meilleure durabilité de la chaîne.

Le moniteur est géré par Belbeef et audité par l'OCI. Il y a 3 ans, Belbeef a audité près de 3 600 éleveurs certifiés dont les résultats complets pour 2019 et 2020 sont synthétisés ci-après. Ces deux dernières années, 74 % des éleveurs certifiés Belbeef ont répondu aux exigences du système d'analyse. En 2021, les exploitations restantes le rempliront pour la première fois, la période 2019-2021 servira de référence, après quoi le contrôle sera répété tous les trois ans pour suivre les progrès réalisés. Les initiatives ne constituent pas une obligation pour les éleveurs, mais de nombreux efforts obtiennent déjà un score très élevé par rapport à la mesure de référence zéro. L'objectif étant d'obtenir quelques chiffres sur l'évolution du nombre moyen d'initiatives pour toutes les exploitations qui ont rempli le questionnaire en 2019 et 2020.

[www.belbeef.be](http://www.belbeef.be)







## QUELQUES RÉSULTATS

### PRAIRIES PÉRENNES :

Plus de la moitié des éleveurs de bovins (57%) contribuent à la préservation des paysages vallonnés belges en maintenant des prairies permanentes. 50 % des éleveurs de bovins contribuent aussi activement à la gestion des prés naturels. Par conséquent, au moins 25 % de la surface fourragère brute totale de ces exploitations est constituée de prairies permanentes.

### TRAITEMENT DES DÉCHETS :

Plus de trois éleveurs sur quatre (74%) s'engagent à maintenir un environnement commercial bien entretenu et à assurer un traitement des déchets respectueux de l'environnement.

**CONSOMMATION D'EAU :** Plus de la moitié (53%) des éleveurs utilisent déjà des sources d'eau alternatives (eau de pluie, eau de surface et eau de nettoyage). De cette façon, la dépendance à une utilisation des eaux souterraines et la pression sur la nappe phréatique sont réduites.

**ÉCONOMIE CIRCULAIRE :** A côté de cela, presque la moitié des éleveurs (44%) utilisent activement des sous-produits de la production alimentaire et l'industrie (marc de bière, pulpe de betterave, sous-produits de la fermentation du bioéthanol et résidus végétaux) pour leur élevage.

**CIRCUIT COURT :** Près de 8 % des éleveurs utilisent activement le circuit court en vendant leur viande dans des boucheries ou magasins à la ferme, chez le boucher local, dans un petit magasin de quartier ou au supermarché local.

**STOCKAGE DU CARBONE :** Près de sept éleveurs sur dix (67 %) prennent l'initiative de stocker davantage de carbone dans le sol, en utilisant du fumier des vaches, du compost certifié ou en pratiquant une rotation des cultures entre prairies et terres arables.

**BIODIVERSITÉ :** 2/3 des éleveurs (67%) maintiennent les nids d'hirondelles, la population de chauves-souris et/ou des chouettes. Ils veillent à ce que les conditions de vie de ces animaux soient optimales et qu'ils disposent de toute la tranquillité nécessaire pour se reproduire ou nicher dans la ferme et aux alentours.

**ÉNERGIE VERTE :** 22% des exploitations investissent dans l'énergie durable par le biais de leur propre production (ex : des panneaux solaires).

**VÉTÉRINAIRE PERMANENT :** 81% des éleveurs de bovins ont un contrat avec un vétérinaire d'exploitation permanent. Le vétérinaire peut ainsi donner des conseils plus ciblés, agir de manière préventive et contribuer activement à réduire l'utilisation des antibiotiques.

### ABRIS POUR LES ANIMAUX :

Les animaux bénéficient d'une protection maximale en cas de mauvaises conditions météorologiques (en cas de froid ou de chaleur extrêmes). 77 % des agriculteurs fournissent un abri aux animaux qui restent dehors pendant l'hiver, ou les gardent dans des stalles pendant les mois froids. En été : 71% des éleveurs fournissent les abris nécessaires contre le soleil.

# 57%

contribuent à la préservation des paysages vallonnés belges

# 74%

s'engagent à maintenir un environnement commercial bien entretenu et à assurer un traitement des déchets respectueux de l'environnement.

# 53%

utilisent déjà des sources d'eau alternatives.

# 67%

prennent l'initiative de stocker davantage de carbone dans le sol.

# 22%

investissent dans l'énergie durable par le biais de leur propre production.

# 81%

ont un contrat avec un vétérinaire d'exploitation permanent.

# PAPRIKA

BIEN  
DÉCHEZ  
NOUS

## LEGUME DU MOIS

Les poivrons existent dans une multitude de couleurs, formes, saveurs et même tailles. Ce légume fait partie, tout comme la tomate, le concombre et l'aubergine, du groupe des légumes-fruits. Les poivrons verts et les poivrons mauves, moins connus, ont un goût plus affirmé, tandis que les poivrons rouges, jaunes, blancs et orange sont plus doux. Saviez-vous qu'un poivron vert était en fait un poivron rouge pas mûr ?



### AINSI VOUS ACHETEZ DE LA QUALITÉ, TOUJOURS.

Un poivron doit être ferme, brillant et bien lisse. Sa tige doit être d'un beau vert. Attention aux petits coups, qui prennent vite de l'ampleur.

### DES PRÉPARATIONS SAVOUREUSES

Un poivron permet de préparer plein de bonnes choses. Crus, ils sont délicieux en salade. Vous pouvez aussi les intégrer dans une soupe ou dans un plat au wok. Ou encore les farcir et les cuire au four. Vous en avez sûrement déjà vu en garniture sur une pizza... Si vous ne le digérez pas bien, épluchez-le. Lavez vos poivrons avant utilisation, et enlevez le placenta. Pour les farcir, coupez le dessus et enlevez le placenta par le dessus. Astuce : lorsque vous faites cuire un poivron mauve, il devient vert.

### À VOTRE SANTÉ

Les poivrons sont très riches en vitamine C, et les poivrons rouges en contiennent plus que les poivrons verts. Ils sont également riches en fibres et en acide folique.

### CONSEILS DE CONSERVATION

Conservez vos poivrons dans un endroit frais et sec, mais pas au réfrigérateur. Si la température est trop basse, ils peuvent se gâter. Dans des conditions optimales, les poivrons se conservent jusqu'à deux semaines après leur récolte.

### BOULETTES DE POIVRONS ET AGNEAU



### Ingrédients

500 g d'épaule d'agneau hachée  
1 poivron rouge  
1 poivron vert  
1 oignon jaune  
2 échalotes  
1 gousse d'ail  
3 CS de pain sec mixé ou 3 biscottes réduites en poudre  
2 CS de persil haché  
1 oeuf  
200 g de cacahuètes grillées à sec  
sel et poivre  
2 grosses pincées de paprika  
2 CS d'huile d'olive  
4-5 CS d'huile d'arachide

### Préparation

Réduisez les cacahuètes en poudre. Réservez-les. Pelez et émincez finement les oignons, l'ail et les échalotes. Faites revenir quelques minutes à feu doux dans un peu d'huile d'olive, salez et laissez tiédir. Pendant ce temps, lavez, évidez et détaillez les poivrons en petits dés. Dans un saladier, mélangez la viande, les dés de poivrons, les oignons, l'ail et les échalotes fondus, le pain sec mixé et le persil. Mélangez bien, puis ajoutez l'oeuf et le paprika, du sel et du



poivre.

Mélangez encore puis formez des boulettes de la taille d'une noix entre vos mains. Roulez les boulettes dans les cacahuètes en poudre.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'arachide et cuisez les boulettes en les faisant rouler sur elles-mêmes pendant 4 à 5 minutes. Égouttez-les ensuite sur un papier absorbant.

## TERRINE DE FROMAGE DE CHÈVRE AUX POIVRONS



### Ingrédients

2 poivrons rouges  
 2 poivrons verts  
 1 poivron jaune  
 1 poivron orange  
 750 g de chèvre frais (éventuellement faisselles de chèvre égouttées)  
 6 feuilles de gélatine (6 x 2 g)  
 1 bouquet de ciboulette  
 4 CS d'huile d'olive  
 Quelques gouttes de Tabasco

### Préparation

Lavez les poivrons et placez-les au four sous le grill jusqu'à ce que leur peau noircisse. Puis enfermez-les dans un sac plastique quelques minutes afin qu'ils transpirent et rendent leur eau.

Enfin, enlevez leur peau, évidez-les, enlevez le pédoncule, et taillez-les en grosses lamelles de même largeur. Laissez-les s'égoutter.

Pendant ce temps, trempez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.

Mixez le fromage de chèvre. Salez et poivrez. Ajoutez quelques gouttes de Tabasco, la ciboulette ciselée et la gélatine égouttée. Mélangez.

Ajoutez l'huile d'olive et mélangez de nouveau.

Tapissez une terrine ou un moule à cake de film alimentaire. Étalez une couche de lamelles de poivrons en alternant les couleurs. Puis ajoutez une couche de chèvre. Recommencez l'opération 2 fois, soit 3 couches de chèvre égales. Terminez par une couche de poivrons.

Réservez minimum 4 heures au frais. Au mieux une nuit.

Puis démoulez délicatement votre terrine. Servez-la bien fraîche, accompagnée d'une salade de roquette ou de jeunes pousses d'épinards frais.

## POIVRON FARCI AU HACHIS ET AU PÈRE JOSEPH



**Jamais le poivron farci ne vous aura autant goûté grâce à ce mélange exquis de légumes, fromage et viande hachée.**

### Ingrédients

4 poivrons jaunes  
 80 g de quinoa  
 400 g de hachis mixte  
 1 courgette  
 100 g de maïs en boîte  
 200 g de tomates cerises  
 1 jeune oignon  
 200 g de Père Joseph  
 1 citron  
 2 c à s d'huile d'olive  
 Poivre et sel

Supplément :

Salade mixte

### Préparation

Préchauffez le four à 200 °C.

Coupez les poivrons en deux, débarrassez-les de leurs parties blanches et déposez-les sur une lèchefrite recouverte de papier sulfurisé.

Humectez les poivrons d'huile d'olive, salez et poivrez et faites cuire 15 minutes au four préchauffé.

Pendant ce temps, préparez le quinoa selon les instructions de l'emballage.

Émincez le jeune oignon et coupez les tomates cerises en deux. Râpez le fromage.

Mettez une poêle à chauffer sur le feu avec un peu d'huile d'olive et faites cuire la viande hachée en l'égrenant. Salez et poivrez selon le goût.

Coupez la courgette en petits dés. Ôtez la viande de la poêle et faites-y revenir les dés de courgette et le jeune oignon.

Mélangez le hachis avec le quinoa, la courgette, le jeune oignon, le maïs égoutté, les tomates cerises et le fromage râpé.

Sortez les poivrons du four et farcissez-les du mélange haché. Renfournez et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Sortez les poivrons du four et humectez-les d'un peu de jus de citron. Servez avec la salade verte.

# Boucherie Belge

Av. Houba de Strooper,  
784 bte 6 1020 Bruxelles

Pour toutes vos annonces  
vous pouvez contacter :

Carine au 02 735 24 70 ou e-mail:  
carine.vos@federation-bouchers.be

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

## CARNET FAMILIALE

### DÉCÈS

Nous apprenons le décès le 10 juillet dernier, de Monsieur Jean Josse. Monsieur Jean Josse était un Artisan Boucher retraité installé à La Roche en Ardenne. Nous présentons à la famille du défunt nos plus sincères condoléances

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

### AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue 19 sept 2021.

Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 17 sept 2021 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés octobre 2021.

## CALENDRIER

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

## NOUVELLES FOURCHETTES DE PRIX POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE VENTE

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

**A PARTIR DE 23 AUG 2021**

### Fourchettes à utiliser

#### PERIODE DE REFERENCE

19/07/2021 au 25/07/2021

26/07/2021 au 1/08/2021

2/08/2021 au 8/08/2021

9/08/2021 au 15/08/2021

### Fourchettes à utiliser

#### BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,63 et +	€ 8,20 et +	€ 3,82 et +
2	€ 6,01 à moins de € 6,63	€ 7,07 à moins de € 8,20	€ 3,37 à moins de € 3,82
3	€ 4,81 à moins de € 6,01	€ 6,29 à moins de € 7,07	€ 2,85 à moins de € 3,37
4	€ 3,96 à moins de € 4,81	€ 5,81 à moins de € 6,29	€ 2,61 à moins de € 2,85
5	moins de € 3,96	moins de € 5,81	moins de € 2,61

#### PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,32 et +
2	€ 2,20 à moins de € 2,32
3	moins de € 2,20

## QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
31/05 et 03/06	Réunion en ligne pour les membres afin de bien préparer les concours	
03/06	Réunion MEAT EXPO	Ivan Claeys, Carine Vos
07 - 10/06	Soirées d'information en ligne pour les membres sur les médias sociaux	
15/06	AFSCA	JL Pottier, Ivan Claeys, Jo Cuypers
21/06	Bureau et Comité Directeur	
01/07	Consultation FAVV sur la conservation de la viande hachée	Ivan Claeys, Jo Cuypers
06/07	MEAT EXPO	Ivan Claeys, Carine Vos
28/07	Bibac	Ivan Claeys, Carine Vos
05/08	Réunion du Bureau sur le soutien aux catastrophes naturelles	membres du Bureau + Carine Vos
12/08	Réunion à Verviers sur la Catastrophe naturelle en Wallonie	Ivan Claeys, Jo Cuypers





## 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](http://www.durocdolives.be).



## MACARONI MET SCHNITZELS À LA MILANESE

### Ingrediënten (4 pers.)

500 g macaroni	3 dl Duroc d'Olives olijfolie
4 Duroc d'Olives varkenslapjes	1 teentje look
3 eieren	5 dl tomatenpassata
200 g bloem	500 g Parijse champignons
400 g paneermeel	1 el kappers
1 el Provençaalse kruiden	1 el gehakte platte peterselie
1 el paprikapoeder	3 el Madeira
2 el geraspte Parmezaanse kaas	4 el Parmezaanse kaas geraspt
2 uien	Peper & zout

### Bereiding

Voeg de Provençaalse kruiden en de paprika bij het paneermeel. Paneer de lapjes eerst in de bloem, daarna in het ei, en dan in het paneermeel. Stoof de uien aan in wat olijfolie en voeg de gesneden champignons toe, samen met de look. Voeg als de champignons mooi bruin gebakken zijn de passata erbij, samen met de kappers en de peterselie. Laat het geheel 20 minuten rustig stoven op een laag vuurtje. Kruid af met peper en zout en de Madeira. Kook de pasta beetgaar. Bak intussen de schnitzel mooi bruin in veel olie. Laat ze even uitlekken op wat keukenpapier en serveer ze met de macaroni. Overgiet met de Milanese saus. Werk af met wat geraspte Parmezaanse kaas.





### CONSEILS SAUCES

- Connoisseur Chimichurri sauce
- Guilt Free Salsa tex-mex sauce
- Connoisseur Yoghurt garlic sauce

THÈME BBQ SUD-AMÉRICAIN

# TEMPÉRAMENT SUD-AMÉRICAIN

La vie change en Amérique du Sud et on le goûte surtout au niveau de la cuisine. On y retrouve des propositions de plats harmonieux avec beaucoup de tempérament et ce même pour les barbecues. Des saveurs pleines d'épices, confectionnées en plein air telle une vraie fête. Dans ce thème barbecue artisanal, nous nous inspirons en grande partie du tempérament de ce continent plein de saveurs. Pour un BBQ au tempérament de feu.

Produit à l'honneur :

### TASTE EXTENSION JALAPEÑO & HABANERO

Les Taste Extension sont de subtils mélanges d'épices sans sel ajouté sous le label Pure.

Le Taste Extension Jalapeño & Habanero porte bien son nom et se caractérise par la composition de piments jalapeño et habanero, de paprika fumé et le gingembre.



## SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON

- Ingrédients :** 1 kg de cubes de pommes de terre / pommes de terre grelots ou quartiers cuits • 100 g d'oignons perlés
- 100 g de cornichons tranchés • 200 g de mayonnaise
  - 20 g de **World Grill Smokey BBQ** • 300 g de cubes de jambon
  - anneaux de ciboulette

**Préparation :** Mélanger la mayonnaise au **World Grill Smokey BBQ** et la ciboulette. Ajouter tous les autres ingrédients. Présenter en accompagnement.



## BROCHETTE POULET GINGER-LEMON

- Ingrédients :** 1 kg de cuisses de poulet sans peau
- 60 g de **World Grill Ginger-Lemon & Chili** • 2 oignons rouges
  - 1 citron vert • 5 brochettes (brochettes)

**Préparation :** couper les cuisses de poulet en cubes et mélanger avec le **World Grill Ginger Lemon Chili**. Couper le citron vert et l'oignon en quartiers et faire de belles brochettes.

## PORK GRILLS PEROU

- Ingrédients :** 1 kg de basses côtes désossées
- 20 g de **Mélange d'épices Péru**
  - Huile aromatique Samba

**Préparation :** Couper la basse côte en tranches de 0,75 cm. Assaisonner avec le **Mélange d'épices Péru**. Badigeonner avec l'**huile aromatique Samba**.



A wooden cutting board with several round, textured burger patties, a green jalapeño pepper, a yellow bell pepper, and a red chili pepper. A knife with a wooden handle is placed vertically to the right of the board.

## JALAPEÑO BURGER

- Ingrédients :** 1 kg de haché de bœuf 80/20
- 40 g Mélange pour hamburger complet
  - 10 g Taste Extension Jalapeño & Habanero
    - 12 Bamboosticks gunshaped

**Préparation :** Hacher la viande de boeuf (1x à avec une plaque de 3 mm). Mélanger avec le **Mélange pour hamburger complet** et le **Taste Extension Jalapeño & Habanero**. Portionner de beaux hamburgers.

A wooden bowl containing a whole corn cob on a skewer, several round patties on skewers, and some garlic cloves. The bowl is set against a dark background.

## SPLENDID SKEWER

- Ingrédients :** 60g/kg de poulet ou filet de dinde
- 60 g de **World Grill Splendid Suriname**
  - 12 longues brochettes • 12 pommes de terre cuites avec la peau

**Préparation :** couper le poulet en morceaux de 2x2 cm. Mariner avec le **World Grill Splendid Suriname** et enfiler les brochettes avec le poulet en une pomme de terre.

A wooden cutting board with several pieces of short ribs, a small bowl of sauce, and some tomatoes. A knife with a wooden handle is placed vertically to the right of the board.

## SHORT RIBS

- Ingrédients :** 1 kg de côtes levées
- 150 g de **marinade Pérou** • 50 g de **World Grill Fuego peru** • 1 sac de cuisson sous vide

**Préparation :** faites mariner les côtes avec la **marinade Pérou** et mettre sous vide. Cuire les côtes sous vide au four à vapeur pendant 4 heures à 85 °C.

Après les avoir refroidis, les badigeonner de **World Grill Fuego Peru**.

A wooden cutting board with several pieces of cornwheels, a small bowl of sauce, and some tomatoes. A knife with a wooden handle is placed vertically to the right of the board.

## CORNWHEELS

- Ingrédients :** 4 épis de maïs précuits
- 80 g de **World Grill Lemon & Green pepper**
  - 20 Bamboosticks gunshaped

**Préparation :** couper le maïs en épi en tranches de 1 cm. Mélanger les tranches avec le **World Grill Lemon & Green Pepper**. Piquer un bâton de bambou plat à travers le maïs jusqu'au cœur de l'épi. Présente les épis de maïs dans un récipient comme plat d'accompagnement avec le pack barbecue.





LA  
**DIFFÉRENCE**  
SUR LE  
*grill*



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



*Enjoy great taste*