

# la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350  
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 19 sept 2021 n° 8



ENTRÉE  
GRATUITE  
MEAT EXPO

## LA SEMAINE DU STEAK FRITES

**Du 8 au 15 octobre**

Recettes et inspiration sur [viandedecheznous.be](http://viandedecheznous.be)



 **Apaq-W**

**#jucuisine**local  
les viandes de chez nous

★ CORONADOSSIER ★ GIBIER + CALENDRIER DE CHASSE ★ REPORTAGE MEAT EXPO ★  
★ LA SEMAINE DU STEAK FRITES ★

# Editorial

Il n'y a rien à faire : avec la rentrée des classes, c'est aussi l'automne qui fait son retour. La nature se pare petit à petit des chaudes couleurs automnales qui font son charme.

Si beaucoup d'entre nous n'aiment pas trop les sombres mois de l'hiver, cette période apporte aussi une ambiance conviviale dans nos demeures. On allume à nouveau les bougies et avec la crise sanitaire qui semble tout doucement surmontée, les gens veulent partager un bon verre de vin et de délicieux petits plats en bonne compagnie. C'est un des autres atouts de cette saison ...

Le passage de l'été à l'automne modifie nos habitudes alimentaires. Nous en avons un peu assez de toutes les salades, typiques de l'été, et nous avons plutôt envie d'un ragoût de gibier, d'un steak de cerf ou d'un bon pâté de chevreuil.

Le moment est donc aussi venu d'adapter l'assortiment dans nos boucheries. Décorez votre magasin aux couleurs de l'automne et présentez vos plus beaux pâtés de gibier dans votre comptoir frigo. On ne vend que ce qu'on présente !

Conformément à la tradition, nous publions dans ce numéro le calendrier du gibier, ce qui vous permettra de suivre quand on peut vendre certaines espèces de gibier dans sa boucherie.

Cet automne sera une saison d'opportunités. À Meat Expo, vous pourrez découvrir toutes sortes de nouveautés intéressantes le monde de la boucherie et vous aurez en plus la possibilité de visiter Broodway. L'extension à Taste of Tavola vous permettra même de découvrir des conseils et suggestions du monde de l'horeca.

Après tous les préparatifs éreintants dans des conditions difficiles, j'espère que nous pourrons vous rencontrer à notre stand et bavarder tranquillement après près d'un an et demi de crise du Covid.

Meat Expo, Broodway & Taste of Tavola sont en effet le premier grand rendez-vous pour notre secteur et les exposants se réjouissent eux aussi de votre venue au salon ...  
Au plaisir de vous revoir !

**Carine Vos**

## Dans cette édition

### BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Soirees d'information.....	6
Petites annonces.....	35
Liste partenaires.....	22-26
Carnet familiale - Fourchettes de prix - Calendrier - Que fait la Fédération ?.....	52

### DOSSIER CORONAVIRUS.....

4-6

### REPORTAGE

Reportage Meat Expo.....	13-15
--------------------------	-------

### SALON

Meat Expo 2021.....	16-21
---------------------	-------

### FORMATION

Procédure en cas de transmission orale des informations sur les allergènes pour des denrées alimentaires non préemballées.....	8-11
--	------

### APAQ-W

La Semaine du steak frites + affiche.....	32-34
---	-------

### GIBIER

Gibier + calendrier de chasse.....	42-44
------------------------------------	-------

**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 Broodway et le salon d'aliments de première qualité Taste of Tavola. **AMBIANCE & CONVIVIALITÉ**

**VISITE GRATUITE AVEC LE CODE 724**  
Enregistrement via [www.meatexpo.be](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**

DOORNIKSESTEENWEG 216, 8500 COURTRAI · T 056 24 11 11 · MEATEXPO@KORTRIJKXPO.COM · f MEATEXPO · @MEAT.EXPO

## RECETTES

Septembre est traditionnellement le mois du porte-monnaie vide.....38-40

Légumes du mois .....46-48

PQA..... 49

Wagyu.....50-51

Duroc D'Olives.....53

Verstegen.....54-56

# 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](http://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](mailto:johan.cuypers@federation-bouchers.be)

## RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos  
[carine.vos@federation-bouchers.be](mailto:carine.vos@federation-bouchers.be)

## ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos  
[marianne.vos@federation-bouchers.be](mailto: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

Septembre est là, les étudiants reprennent leurs cours en présentiel cette année, après 1 an ½ d'enseignement à distance. À certains endroits avec masque mais dans la plupart des cas sans. C'est déjà un beau progrès en soi pour les enseignants et les élèves.

Durant cet été, la vaccination de la population a bien progressé et nous commençons à voir le bout du tunnel. Le point noir est toujours la population jeune ou précarisée, où il y a encore un effort à faire. Nous espérons ne pas voir arriver une nouvelle vague de Covid cet automne, avec une variante plus virulente qui nous obligerait à un nouveau confinement ou à des mesures restrictives de nos libertés. Cela afin de préserver la capacité de réponse de notre système de santé.

L'année écoulée n'a pas été une bonne année. La période des fêtes a laissé un goût amer chez beaucoup d'entre nous, du fait qu'ils n'ont pas pu fêter avec la famille et les amis. Puis cet été, la fermeture des centres touristiques a causé un sérieux manque à gagner chez beaucoup de collègues. Les vacances ont donc eu un goût amer pour certains de nos confrères. D'autant plus qu'avec les précipitations hors normes début juillet, qui ont conduit à une crue exceptionnelle dans les vallées ardennaises et dans d'autres régions du pays, certains d'entre nous ont perdu des biens matériels, d'autres bien plus. Pour beaucoup de sinistrés, la solidarité a fonctionné au mieux. Et nous tenons ici à remercier les bénévoles qui nous ont aidés à nettoyer, évacuer les boues, eaux polluées, emballages et matériels détruits par cet événement dramatique. Ça va encore durer un certain temps avant que tout le monde puisse reprendre le travail normalement dans les régions touchées.

Afin de mieux les aider, la Fédération Nationale a mandaté un contre-expert, à la disposition de nos membres, afin de défendre au mieux les intérêts de nos membres sinistrés.

Mais je crains que dans l'avenir, suite au réchauffement inéluctable de notre planète par l'activité humaine, ces événements extrêmes ne deviennent récurrents (sécheresse, canicule, inondations, orages dévastateurs...). Nous voilà prévenus, et il devient urgent de réfléchir, dans nos entreprises, à une consommation d'énergie décarbonée.

Fin du mois de septembre se déroulera Meat Expo à Kortrijk, nous espérons vous y voir nombreux et dans le respect des règles sanitaires en vigueur. Nous souhaitons nos meilleurs vœux de succès aux différents participants des concours organisés à cette occasion. Qui obtiendra le titre de 1er Boucher de Belgique ? ... Réponse le mardi 28 septembre à Courtrai.

Les présidents de la Fédération remercient d'ores et déjà tous ceux qui participeront, collaboreront ou aideront au bon déroulement des concours et invitent tous les membres au stand de la Fédération ou aux événements qui se dérouleront pendant ces 4 jours à Courtrai.

Bonne rentrée à tous,

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 15ÈME PARTIE

Peu de choses ont changé depuis notre dernière mise à jour. Le prochain comité de consultation était prévu pour le 17 septembre, malheureusement trop tard pour être publié dans ce numéro. Nous faisons le point sur ce que nous savons jusqu'à présent.

### NOUVELLE ÉTAPE DU PLAN « ÉTÉ »

L'objectif d'un taux de vaccination de 70 % des adultes ayant été atteint, le Comité de concertation décide de passer à l'étape suivante du Plan « été » dès le 1er septembre prochain.

Concrètement, il s'agit de :

**1. Réunions dans l'espace privé :** il n'y aura plus de restrictions en ce qui concerne le fait de recevoir des personnes à la maison ou dans un logement touristique.

**2. Télétravail :** Le Comité de concertation invite les entreprises à ancrer structurellement le télétravail.

**3. Activités Horeca professionnelles :**

- il n'y aura plus de restrictions en ce qui concerne les heures d'ouverture et de fermeture (y compris pour le service à domicile), le nombre de personnes à table, la distance entre les groupes de personnes à table, les terrasses, le niveau sonore et le service au bar. L'obligation de prévoir uniquement des places assises est également supprimée.
- L'obligation du port du masque lors des déplacements au sein d'un établissement Horeca est maintenue.

- Les discothèques et les dancings pourront rouvrir leurs portes dès le 1er octobre sur la base de protocoles plus pointus en matière de qualité de l'air, de ventilation et de capacité maximale en fonction de la superficie. Il sera à nouveau possible de danser dans les cafés à partir du 1er octobre. Les entités fédérées pourront toujours décider d'appliquer plus strictement ces modalités.

**4. Activités dans un contexte organisé :** il n'y aura plus de restrictions pour les activités dans un contexte organisé, notamment organisées par un club ou une association.

**5. Fêtes privées :** les restrictions applicables aux buffets et au fait de danser lors de fêtes privées, notamment de mariages, sont levées.

**6. Cultes :** les restrictions concernant les mariages civils, les funérailles, l'exercice individuel et collectif de l'assistance morale non confessionnelle au sein d'une association philosophico-religieuse, à la visite individuelle ou collective d'un bâtiment destiné au culte ou à l'assistance morale non confessionnelle. Le port du masque obligatoire est maintenu.



# CORONAVIRUS

## 7. Secteur événementiel et Covid Safe Ticket

- Les restrictions concernant les événements réunissant moins de 200 spectateurs à l'intérieur et moins de 400 spectateurs à l'extérieur sont levées, sauf si l'autorité locale compétente en décide autrement.
- Concernant les événements réunissant plus de 200 spectateurs en salle et plus de 400 spectateurs à l'extérieur, le Covid Safe Ticket pourra être utilisé à partir du 1er septembre. Dans ce cas uniquement, les obligations concernant le masque, la distance sociale et le CIRM/CERM seront annulées.
- À partir du 1er octobre, la fin des restrictions s'appliquera au moins aux événements rassemblant 500 spectateurs à l'intérieur et 750 spectateurs à l'extérieur.

Compte tenu du taux de vaccination plus faible qu'affichent certaines communes de la Région de Bruxelles-Capitale, le gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale a indiqué qu'il n'appliquerait pas une série d'assouplissements à partir du 1er septembre, notamment dans le domaine de l'Horeca et du télétravail.

### PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE ET RESPECT DES DISTANCES

Le port du masque et le respect des distances de sécurité d'un mètre et demi restent des outils importants pour prévenir la propagation du virus.

C'est pourquoi le port du masque reste obligatoire dans toute une série de situations, notamment dans les transports en com-

mun et les gares, dans les magasins et les centres commerciaux, lors des déplacements dans les établissements Horeca, dans les salles de conférence, les foires commerciales, les auditoriums, les lieux de culte, les palais de justice, les bibliothèques et lors de manifestations. Dans les lieux très fréquentés tels que les rues commerçantes, les marchés annuels et les foires, le port du masque reste obligatoire, comme le prévoient les autorités locales compétentes.

A partir du 1er septembre, le port du masque n'est plus obligatoire dans les espaces accessibles au public des entreprises, des collectivités publiques ou des associations, ainsi que dans le secteur culturel, festif, sportif, récréatif et événementiel pour les événements et fêtes privées rassemblant moins de 200 personnes à l'intérieur et 400 personnes à l'extérieur, sauf décision contraire de l'autorité locale.

#### ATTENTION

Dans la Région de Bruxelles Capitale des mesures plus strictes sont encore en vigueur en ce qui concerne le port du masque, la distanciation sociale, les activités horeca, heure de fermeture,... Ces mesures sont reprises dans l'arrêté de police du 30/08/2021 du Ministre-Président visant à maintenir certaines restrictions sur le territoire bruxellois afin de lutter contre la propagation du virus COVID-19 ([www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be))

## SOIREEES D'INFORMATION

### PROGRAMME

- Informations de la Fédération nationale
- AFSCA
  - Responsabilités lors du transfert d'informations sur les produits à travers la chaîne
  - Top 3 des infractions les plus fréquentes commises par les bouchers
  - Révision de la méthodologie de contrôle de l'AFSCA
  - Révision de la méthode de travail de l'unité d'information
- Changement sur le marché de l'énergie (par exemple, subvention pour les stations de recharge, que faire de l'électricité ? batteries, heures de pointe et heures creuses, etc.)
- Toutes les informations sur les Flexi - jobs
- Worldline information : modifications de contrats en rapport avec l'augmentation des paiements électroniques
- Dégustation de Duroc d'Olive

Voici les dates des formations annuelle dans les provinces Wallonnes et BXL, celles-ci se feront suivant le protocole sanitaire en place à la date de ces réunions.

Luxembourg :

mardi 26 octobre à Libramont (centre IFPME)

Namur :

mardi 2 novembre à Wépion

Verviers et Eupen :

mardi 16 novembre (lieu a déterminé à ce jour).

Hainaut :

date en attente à ce jour

Brabant Wallon et Bxl :

29 novembre à COOVI.

# 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.

# ALLERGÈNES ?

Désirez-vous des renseignements sur  
la présence des allergènes dans nos produits ?  
Notre responsable vous renseignera volontiers.



**CÉRÉALES CONTENANT  
DU GLUTEN**



**FRUITS À COQUE**



**CRUSTACÉS**



**CÉLERI**



**ŒUFS**



**MOUTARDE**



**POISSON**



**GRAINES DE SÉSAME**



**ARACHIDES**



**ANHYDRIDE SULFUREUX  
ET SULFITES\***

\* > de 10 mg/kg ou 10 mg/l



**SOJA**



**LUPINE**



**LAIT**



**MOLLUSQUES**

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition  
des produits peut changer.



[www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)

# Procédure en cas de transmission orale des informations sur les allergènes pour des denrées alimentaires non préemballées

## 1. EXIGENCES :

L'article 4 de l'arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées stipule que la transmission des informations sur les allergènes peut se faire oralement à condition qu'une procédure interne soit rédigée par écrit et mise en œuvre au sein de l'entreprise dans le cadre du système d'autocontrôle de celle-ci, de manière à pouvoir garantir que les informations sur les allergènes sont communiquées de façon correcte. Cette procédure doit être présente sur le lieu de vente et doit décrire clairement comment les informations sur les allergènes sont gérées, et comment elles sont communiquées sans délai au consommateur de manière à ce que celui-ci puisse disposer à tout moment d'informations correctes et complètes lui permettant de faire des choix avisés. Si ces conditions ne sont pas remplies, les informations doivent obligatoirement être transmises par écrit.

Les substances provoquant des allergies ou intolérances sont énumérées à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et sont également reprises ci-dessous.

## SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
  - a. sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
  - b. maltodextrines à base de blé ;
  - c. sirops de glucose à base d'orge;
  - d. céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
  - a. la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
  - b. la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
  - a. de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
  - b. des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D- alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
  - c. des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
  - d. de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
  1. du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
  2. du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris



**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**

d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin. 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

## 2. MÉTHODE DE TRAVAIL :

Une distinction doit être faite entre les produits achetés d'une part, et les denrées alimentaires fabriquées par l'établissement même d'autre part.

- Dans le cas des produits entrants achetés, les fournisseurs ont l'obligation de transmettre les informations sur les allergènes (par exemple sur l'étiquette des produits, ou sur les documents d'accompagnement). Il peut s'agir ici d'ingrédients ou de produits semi-finis qui seront encore transformés par la suite (p.ex. boulangers qui achètent des fonds de tarte ou

restaurants qui préparent leurs sauces à partir d'un prémélange) mais aussi de denrées alimentaires qui sont présentées au consommateur sans le moindre ajout d'autres ingrédients (p.ex. bouchers qui achètent du pâté, en retirent l'emballage et le vendent ensuite à la demande du consommateur, ou restaurants qui achètent du vol-au-vent prêt à la consommation et le servent tel quel aux clients). Dans tous ces cas, il faut pouvoir retrouver sur base des informations reçues du fournisseur, les informations sur les allergènes. Dans la procédure, il doit être décrit comment l'information sera gérée.

- En ce qui concerne les préparations fabriquées au sein même de l'établissement, il faut se baser sur les ingrédients utilisés dans la recette.

Si des fiches de produit ou des recettes sont utilisées, les informations relatives aux allergènes s'y retrouvent et peuvent être utilisées en cas de demande d'informations.

En cas de préparations fraîches du jour, comme des plats dans les restaurants par exemple, ou en l'absence de fiches de produit, il est alors nécessaire de développer un système instaurant une personne de contact (p.ex. le chef de cuisine) qui disposera des informations à tout moment et qui pourra les communiquer rapidement et correctement.

Entre autres, les aspects suivants sont importants lors de l'élaboration de cette procédure :

- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes présents dans mes matières premières ?
- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes que j'ai utilisés moi-même ?
- Comment puis-je m'assurer que les informations sur les allergènes que je donne sont toujours à jour ?
- Qui est responsable de la gestion des informations sur les allergènes ?
- Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?
- Que se passe-t-il si, en raison des circonstances, la recette habituelle n'est soudainement pas respectée ?
- Comment se déroule la transmission des informations du responsable au consommateur final ?
- Cette transmission d'information est-elle garantie à tout moment, par exemple aussi aux périodes de grande affluence ou en cas de personnel intérimaire ?

Une dose minimale d'allergènes peut provoquer une crise allergique grave (démangeaisons, éruptions cutanées, diarrhée, vomissements, gonflements, difficulté respiratoire, ...) voire même être fatale.

Il est donc très important que le consommateur sache où demander les informations sur les allergènes et qu'il soit informé correctement sur la présence d'allergènes dans les produits qui lui sont offerts lorsqu'il pose une question à ce sujet. Le personnel concerné doit être suffisamment formé sur la procédure à suivre.

Un formulaire est mis à disposition ci-dessous, dans lequel les réponses aux questions précitées peuvent être notées et qui peut être utilisé pour déterminer la méthode à appliquer.

Ce formulaire peut éventuellement être adapté pour tenir compte des spécificités de votre établissement.

LA RÈGLE DES  
**5** SECONDES  
EST  
UN MYTHE

Nos sols coulés  
en 1 jour  
ne le sont pas !

Séchage  
en 2 heures

Étanchéité  
aux liquides

DEWECO  
FLOOR SOLUTIONS

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

**Formulaire-type à compléter en cas de transmission orale des informations sur les allergènes  
pour des denrées alimentaires non préemballées**

**1. GESTION DES INFORMATIONS**

**a. Informations sur les matières premières**

Vous devez pouvoir retrouver les informations sur les allergènes pour toutes les matières premières présentes dans vos denrées non préemballées. Pour ce faire, vous pouvez utiliser les informations qui sont mentionnées sur les étiquettes ou sur les documents d'accompagnement. Veuillez également à vérifier ces informations lors de l'achat de nouveaux produits ou en cas de nouveaux fournisseurs.

Qui est responsable de cette tâche ?

.....  
.....

Comment et à quel emplacement peut-on retrouver les informations provenant des matières premières ?

.....  
.....

**b. Informations relatives aux produits de fabrication propre**

Veillez à pouvoir retrouver les informations sur les allergènes présents dans les produits que vous avez vous-même fabriqués. Pour ce faire, vous pouvez par exemple utiliser les fiches de produit ou les recettes. Si vous ne travaillez pas avec les fiches de produit ou les recettes, l'information doit être gérée d'une autre façon.

Qui est responsable de cette tâche ?

.....  
.....

Comment et à quel emplacement peut-on retrouver les informations pour les produits de fabrication propre?

.....  
.....

**c. Mise à jour des informations.**

Veillez à ce que les informations soient toujours à jour. Faites régulièrement une vérification. Qui est responsable de cette tâche ?

.....  
.....

À quelle fréquence cela est-il vérifié / mis à jour ?

.....  
.....

**2. COMMUNICATION DES INFORMATIONS**

Veillez toujours à ce que les informations correctes puissent être communiquées directement sur place lorsque le consommateur en fait la demande.

Les informations sont-elles disponibles de manière centralisée, et tous les employés peuvent-ils les consulter et les communiquer au consommateur? Oui/non (biffer la mention inutile).

Y a-t-il un responsable/un nombre limité de responsables pour communiquer l'information au consommateur ? Oui/non (biffer la mention inutile).

Si oui :

Qui est le responsable ?

.....  
.....

Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?

.....  
.....

De quelle manière les informations sont-elles transmises (p.ex. directement du responsable au consommateur, ou par l'intermédiaire de l'employé) ?

.....  
.....

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)

# Reportage Meat Expo



**Quand vous recevrez ce numéro dans votre boîte aux lettres, le début de Meat Expo sera imminent. Il est donc grand temps de demander à notre président Ivan Claeys, au président du salon Dirk Dupont et à l'organisatrice de service Patricia Huygelier ce qu'ils attendent de ce salon.**

## **Ceci est un des premiers salons à être organisés après ou pendant la crise du covid. Qu'attendez-vous de ce salon ?**

**Ivan :** J'attends beaucoup de ce salon Meat Expo, qui a été organisé pendant ce que nous pouvons quand même considérer comme une des plus graves crises des temps modernes. Je suis convaincu que nos membres, après 1 an ½ de dur labeur dans des conditions difficiles, profiteront de la visite de ce salon pour se retrouver entre collègues et rencontrer les exposants. Nous sentons au quotidien que les gens ont grand besoin de contacts personnels et la visite de ce salon est l'occasion idéale d'en avoir à nouveau ...

**Dirk :** Moi aussi, j'attends beaucoup du salon et je suis certain de son succès. Il y a en effet une grande faim de contacts et c'est la 1ère fois qu'on peut à nouveau organiser quelque chose dans le secteur alimentaire. Les gens sont coincés depuis près d'1 an ½ et c'est une donnée qui incitera certainement beaucoup de bouchers à se rendre à Meat Expo.

**Patricia:** J'attends une belle et bonne édition. Tout le monde a été si longtemps limité dans ses contacts, tant privés que professionnels, que le secteur piaffe d'impatience de pouvoir enfin se retrouver. Il a été difficile d'introduire de nouveaux produits et grâce à l'occasion que représente Meat Expo, il est à nouveau possible de découvrir et de goûter des produits "en direct". C'est aussi notre slogan pour cette édition : le sentiment de pouvoir enfin à nouveau se rencontrer et faire des affaires de manière presque normale.

## **Remarquez-vous l'influence de la crise sanitaire sur le salon ?**

**Ivan:** Le démarrage de l'organisation du salon, en pleine crise, n'a pas été normal. Cela n'a pas été facile pour les organisateurs de hisser des gens à bord pendant la 1ère phase. Au fur et à mesure des assouplissements, les exposants se sont enhardis et le nombre d'inscriptions a augmenté. L'équipe de Meat Expo n'a pas eu la tâche facile pour cette édition, mais ce sont des gens persévérants et nous avons pleinement confiance

dans leur savoir-faire.

**Dirk :** L'impact de la période post-covid sur le salon est à présent bien sensible. Les exposants sont vraiment impatients de pouvoir rencontrer à nouveau physiquement les gens du secteur.

**Patricia:** Quand même. Il y a longtemps eu un manque de clarté sur le moment où on pourrait à nouveau organiser des salons et dans quelles conditions. On remarquait alors les réticences des firmes, ce qui est compréhensible. C'étaient des temps bizarres pour nous, mais finalement, avec Meat Expo, Broodway et le nouveau Taste of Tavola, nous avons plus de 330 exposants : un très bel éventail, divers et intéressant, à l'occasion du tout 1er salon depuis 1 an ½, pour les bouchers et pour le secteur alimentaire. Le covid a aussi eu son impact sur le secteur : le consommateur a redécouvert le boucher, ce qui a sérieusement boosté le chiffre d'affaires de beaucoup de collègues. Mais cela a aussi été une dure période, où il a souvent fallu travailler dans des conditions difficiles. Je m'attends à voir des bouchers en pleine confiance, qui visitent le salon à la recherche des produits et des instruments qui leur permettront demain de servir de manière optimale leurs anciens et leurs nouveaux clients.

## **Est-ce que tout le monde est convaincu que c'est une bonne idée ?**

**Dirk:** Le climat d'investissement n'a jamais été aussi favorable, parce que cela a bien marché pour le secteur en 2020/2021, même si c'était dans des conditions difficiles. Il y a des affaires à faire et les exposants le savent bien ...

**Ivan :** Ne nous voilons pas la face : ce sera un salon comme nous n'en avons encore jamais connu. Nous pouvons nous attendre à beaucoup de choses actuellement et nous ne connaissons pas encore non plus les conséquences de la réouverture des écoles, mais il faut quand même être réaliste : nous ne pouvons pas continuer à rester enfermés. Nous pouvons



affirmer solennellement que les organisateurs mettront en tout cas tout en œuvre pour que le salon se déroule en toute sécurité et pour que toutes les précautions nécessaires soient prises. Je pense que si tout le monde suit les précautions requises, nous pourrons à nouveau respirer.

**Patricia :** Dans la société, il y a des gens qui se rendent bien compte que le covid ne va pas disparaître du jour au lendemain et qu'il faut donc aborder la situation d'une manière correcte et judicieuse, si nous voulons reprendre le cours de nos vies et de nos affaires. D'autres ont encore peur de sortir. C'est aussi le cas lors de salons. Quand on voit comment les villes revivent, avec quel enthousiasme les gens participent à toutes sortes d'activités, j'ai pleinement confiance que cette ligne sera également tirée sur un plan professionnel.

Nous respectons toutes les directives gouvernementales, que les salons organisés dans des bâtiments homologués inscrivent dans un protocole commercial (espace, ventilation, capteurs de CO2, etc). Nous suivons donc les mêmes mesures que les boucheries, les supermarchés et les centres commerciaux, où on travaille et on fait ses achats en toute sécurité. Des mesures avec lesquelles entretemps, tout le monde est familiarisé et qui ne constituent pas un obstacle à la reprise de nos activités.

### Y aura-t-il beaucoup de bouchers au salon ?

**Ivan :** C'est comme pour tout. Pour l'un, il n'est pas judicieux d'organiser un salon actuellement, et pour l'autre, nous ne pouvons pas retrouver assez vite la vie normale d'avant la pandémie. La communauté des bouchers est un reflet de la société, et dans la société, nous voyons toutes sortes de points de vue et d'idées. Nous laissons la liberté à tout un chacun. Mais je comprends que pour beaucoup, il est difficile d'accepter qu'on puisse organiser des festivals et qu'on ne puisse pas circuler sans masque à un salon. C'est un problème. Dans nos éditions, nous avons publié la liste des exposants. Donc ceux qui ne veulent pas venir, peuvent quand même s'adresser aux exposants.

**Dirk :** Aucun effort n'a été épargné pour rendre la visite du salon aussi agréable que possible. Pour attirer encore plus de visiteurs, nous avons conclu un marché avec la ville, pour promouvoir le "Weekend à Courtrai". En collaboration avec le service tourisme et économie, nous avons obtenu que le visiteur reçoive de belles facilités pour visiter la ville ET le salon. Nous espérons que cette initiative sera appréciée de nos visiteurs limbourgeois et wallons.

**Patricia :** Nos exposants confirment que les bouchers réa-

gissent avec enthousiasme et se réjouissent d'enfin pouvoir à nouveau rencontrer leur secteur. Les enregistrements se passent aussi très bien. Ce sera donc chouette de retrouver les collègues et les fournisseurs.

#### Comment se sont déroulées les inscriptions aux concours ?

**Ivan :** Ici aussi, nous voyons les répercussions de la crise sanitaire. Beaucoup de bouchers s'essouffent ou se sont essouffés. Ils ont travaillé dur pendant 1 an ½ et si certains se réjouissent de participer aux concours, d'autres ont décidé de faire l'impasse. Pas parce qu'ils ne croient pas au succès des concours, mais parce que personnellement, ils ne voulaient pas y participer juste après une période aussi mouvementée. Participer à un concours, ça représente plus de travail et plus de stress. Beaucoup de bouchers n'ont pas pu se mobiliser pour cela. Nous allons arriver à ± ¾ des inscriptions de la fois dernière. Ce n'est pas mal, car c'était vraiment une superédiction, mais on veut évidemment toujours faire mieux. J'espère sincèrement qu'il y aura de beaux produits. Nous pouvons d'ores et déjà compter sur nos jurys fidèles et sur une multitude de collaborateurs, qui sacrifieront leur dimanche pour la réussite des concours. Ils représentent en tout une centaine de membres. Je suis très fier qu'à quelques exceptions près, nous puissions compter sur presque tout le monde.

Et le Ministre sera aussi présent : il assistera à la remise des prix. Je ne pense pas qu'il se montrerait si ce n'était pas sûr ...

**Patricia :** Elles ont démarré plus tard, en raison de l'incertitude, au printemps, quant au déroulement ou non du salon.

Finalement, nous allons jurifier 800 produits : ce sera à nouveau un magnifique spectacle !

#### Que puis-je vous souhaiter par rapport au salon ?

**Ivan :** Après la période éreintante que nous venons de vivre, cela me suffit de voir des membres enthousiastes. Je suis à la disposition de nos membres au stand de la Fédération. Ce sera chouette de les revoir ! Pour les concours, je souhaite que tout se passe bien au niveau des jurys, et aussi voir des lauréats heureux et une magnifique exposition des produits. Je souhaite en outre un franc succès à nos activités connexes, comme le Couteau d'Or, la démonstration des jeunes et l'exposé scientifique sur le thème de la "journée de la viande", à l'occasion duquel nous offrons un lunch à nos membres (auquel on peut d'ailleurs encore toujours s'inscrire).

**Dirk :** Je souhaite que notre salon reste la plate-forme pour tous les bouchers et professions connexes. Un événement où chacun peut, dans une ambiance conviviale et agréable, rencontrer et bavarder avec des collègues.

**Ivan :** Le salon Meat Expo donne aux bouchers une raison de sortir et de découvrir en une journée toutes les nouveautés intéressantes du secteur. Le fait que cette fois-ci, notre salon aille également de pair avec un salon pour l'horeca lui donne certainement une plus-value. Nos bouchers pourront ainsi aller jeter un coup d'œil chez les voisins et voir tout ce qu'il y a à y acheter ...

**Patricia :** Seulement des visages heureux, et que Meat Expo puisse être le début d'une belle saison des salons... .

« Nous avons le terroir dans le sang.  
Nous travaillons avec de la viande belge,  
salée et affinée ici. »

Un délice qui sera sans aucun doute apprécié par vos clients.



Jambon Ganda, Jambon de Bruges, Jambon du Maître, Jambon d'Ardenne sont tous des produits bien de chez nous avec leurs caractéristiques particulières.

Vous pouvez également vous adresser à nous pour produire un jambon sous votre nom et votre propre recette. Nous salons et séchons votre jambon selon vos souhaits.

Nous sommes à votre écoute pour toutes vos questions !

Pour plus d'informations, contactez Valérie Cornelis [vc@ganda.be](mailto:vc@ganda.be)





# MEAT EXPO

26-29/09 2021

KORTRIJK XPO

**NOUS NOUS RETROUVERONS ENFIN!**

## QUELQUES DERNIÈRES MISES À JOUR CONCERNANT LE SALON PROFESSIONNEL DE NOTRE SECTEUR : MEAT EXPO – 26-27-28-29-30 SEPTEMBRE À KORTRIJK XPO

**Nous nous retrouverons enfin ! Du dimanche 26 au mercredi 29 septembre, tous les bouchers-charcutiers-traiteurs passionnés par leur métier sont attendus à Kortrijk Xpo, où se tiendront les quatre jours de fête de la boucherie : MEAT EXPO. Savoir-faire, information, inspiration, contacts avec vos collègues, vos fournisseurs habituels et vos nouveaux partenaires, et convivialité : tels sont les maîtres-mots de Meat Expo.**

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 comptera plus de 330 exposants dans 6 halls d'exposition débordant d'inspiration et de nouveautés. Ils exposeront les produits, matériaux et équipements avec lesquels le boucher, charcutier et traiteur se distinguera demain. Le dernier numéro de La Boucherie Belge vous avait déjà donné le plan du salon ainsi que la liste des exposants. Vous souhaitez préparer votre visite à Meat Expo ? Découvrez la liste actuelle des exposants sur [www.meatexpo.be/exposants](http://www.meatexpo.be/exposants)

## 800 ENVOIS POUR LES CONCOURS PROFESSIONNELS EUROBEEF & LE CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE

Les inscriptions aux concours se sont clôturées par 800 envois. Nous mettons actuellement tout en œuvre pour vous proposer une évaluation en live et une belle exposition de ces produits haut de gamme. La chambre froide qui les accueillera sera ainsi une vitrine unique de créations de toute première qualité et un hommage au savoir-faire de nos bouchers. Vous ne pouvez admirer ces compétitions professionnelles qu'une fois tous les 3

ans, alors ne manquez surtout pas cette occasion!  
Evaluation: à suivre en live le dimanche 26 septembre dans le hall 4  
Exposition: en continu  
Remise des prix: mardi 28 septembre à 18h au Kortrijk Xpo Meeting Center

## UN PROGRAMME FOCALISÉ SUR LE SAVOIR-FAIRE

Consultez à l'avance le programme en ligne. Avec le Couteau Boucher d'Or, les démonstrations des jeunes, la Journée de la Viande et les innovation awards, il y a beaucoup à voir lors de votre visite à Meat Expo. Programma : [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)

## TENEZ-VOUS AU COURANT

Les dernières nouvelles, la liste actualisée des exposants, les gagnants des concours,... Vous trouverez toutes ces informations et bien d'autres encore sur [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be), et vous pourrez les suivre via [www.facebook.com/MeatExpo](https://www.facebook.com/MeatExpo)

## AVEZ-VOUS DÉJÀ VOTRE BADGE VISITEUR GRATUIT ?

Inscrivez-vous en ligne pour obtenir votre badge visiteur gratuit sur [www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be) au moyen du code 724..

Le badge visiteur de Meat Expo vous permet également de visiter gratuitement Broodway et Taste of Tavola.

## A NE PAS MANQUER

Meat Expo 2021  
dimanche 26 septembre : 10h00-19h00  
lundi 27, mardi 28 et mercredi 29 septembre : 11h00-19h00  
Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk -  
T 056 24 11 11 - [meatexpo@kortrijkxpo.com](mailto:meatexpo@kortrijkxpo.com)

Partenaire et sponsors:



# LISTE DES EXPOSANTS

AB MAURI BELGIUM	MERELBEKE	BE	6121	BROODWAY	BRAINE LIGHT	BILZEN	BE	234	BROODWAY & MEAT EXPO
ABSOLUTE JOBS / ABSOLUTE YOU	ROESELARE	BE	629	BROODWAY	BRASVAR	NEVELE	BE	4A	MEAT EXPO
ACEITES TIERRA DE SOL	OLIAS DEL REY	SP	542	TASTE OF TAVOLA	BRUYERRE	GOSSELIES	BE	6118	BROODWAY
ACM VERMEULEN	HALLE	BE	408	MEAT EXPO	B-SPICE & MEAT INNOVATION	BRUSSEL	BE	4D	MEAT EXPO
AIGREMONT	FLÉMALLE	BE	160	BROODWAY	BUEN GUSTO	DENDERMONDE	BE	574	TASTE OF TAVOLA
ALBATROSS LIQUORS	OUTRIJVE	BE	507	TASTE OF TAVOLA	BUONSENSO	AARTSELAAR	BE	5141	TASTE OF TAVOLA
AMAZONIA ORGANIC	KOKSIJDE	BE	501	TASTE OF TAVOLA	CABRAL	MALDEGEM	BE	427	MEAT EXPO
AMEEL CANDY WORLD	ROESELARE	BE	3AQ	BROODWAY & MEAT EXPO	CALLEBAUT - MONA LISA DECORATIONS	WIEZE	BE	1164	BROODWAY
AMEEL KOELTECHNIEK	LANGEMARK-POELKAPELLE	BE	351	BROODWAY & MEAT EXPO	CALUWE ARTISAN	WOMMELGEM	BE	144	BROODWAY
AMUSE CROQUE	HARELBEKE	BE	591	TASTE OF TAVOLA	CAMINO DE ANIBAL	ALBACETE	SP	542	TASTE OF TAVOLA
ANIVAN	BRUGGE	BE	620	BROODWAY	CASTILLA-LA MANCHA REGION	TOLEDO	SP	542	TASTE OF TAVOLA
ANTHONY LAMS	BREDENE	BE	6F	BROODWAY	CD CONSTRUCTS	ROESELARE	BE	425	MEAT EXPO
ARTISAN DISTRI	WAASMUNSTER	BE	R16	BROODWAY	CDS AUTOMATEN	MOESKROEN	BE	2F	BROODWAY & MEAT EXPO
ARTISO CARPIGANI AMBACHTELIJK BENELUX	PULDERBOS-ZANDHOVEN	BE	648	BROODWAY	CERES	BRUSSEL	BE	1122	BROODWAY
ASEQ	WILRIJK	BE	228	BROODWAY & MEAT EXPO	CHOC-O-LAIT	NINOVE	BE	616	BROODWAY
ATELIER PUUR	WORTEGEM-PETEGEM	BE	264	BROODWAY & MEAT EXPO	CHOCOLAT ESSENTIEL	LEUVEN	BE	595	TASTE OF TAVOLA
ATIMO CLEANTECH	DE PINTE	BE	109	BROODWAY	CHOCOLATE WORLD	HOBOKEN	BE	677	BROODWAY
B&O BAKKERIJ TECHNIEK	ODU-GASTEL	NL	6128	BROODWAY	CHOOSY & DELICIOUS	HASSELT/KURINGEN	BE	508	TASTE OF TAVOLA
B.D.S.	WAREGEM	BE	101	BROODWAY	CLAERHOUT COMPUTER ENGINEERING	OOSTERZELE	BE	220	BROODWAY & MEAT EXPO
BAERO	EINDHOVEN	NL	215	BROODWAY & MEAT EXPO	CLARA BELLA	EPE	NL	4G	MEAT EXPO
BAKBOEK	DILSEM-STOKKEM	BE	R13	BROODWAY	CLEANLINE	WEVELGEM	BE	253	BROODWAY & MEAT EXPO
BAKERONLINE.BE	GENT	BE	6150	BROODWAY	CLEVERMAC	OOSTENDE	BE	363	BROODWAY & MEAT EXPO
BAKMEESTERS	ROESELARE	BE	1160	BROODWAY	CNUUDE	BEVEREN (LEIE)	BE	130	BROODWAY
BANKET SCHUIM	PANNINGEN	NL	6B	BROODWAY	CONFIDAS	DRONGEN (Gent)	BE	3AU	BROODWAY & MEAT EXPO
BAR IMPORTS	ROESELARE	BE	567	TASTE OF TAVOLA	CONFISERIE RENÉE	WINGENE	BE	2P	BROODWAY & MEAT EXPO
BEKO GROOTHANDEL	VEGHEL	NL	1126	BROODWAY	CONTINUANS	HASSELT	BE	3D	BROODWAY & MEAT EXPO
BELDOS	KAPellen	BE	157	BROODWAY	CRETEL BY ATS	GENT	BE	491	MEAT EXPO
BELFOND	OOSTERZELE	BE	550	TASTE OF TAVOLA	CSB BENELUX	BREDA	NL	337	BROODWAY & MEAT EXPO
BELGAGEL	BRUXELLES	BE	6113	BROODWAY	CURT'S JAM	GEEL	BE	585	TASTE OF TAVOLA
BESTKIP - SMITS (*)	HEIST OP DEN BERG	BE	4113	MEAT EXPO	D.R.D.	TREMELO	BE	154	BROODWAY
BEST- MATIC	MECHELEN	BE	2S	BROODWAY & MEAT EXPO	DAILY SIRUPI	LASNE	BE	5144	TASTE OF TAVOLA
BIERES DE CHIMAY	BAILEUX	BE	564	TASTE OF TAVOLA	DANIS	ARDOOIE - KOOLSKAMP	BE	4122	MEAT EXPO
BIZERBA BELGIUM	ZELLIK	BE	4203	MEAT EXPO	DAVIGEL	BORNEM	BE	460	MEAT EXPO
BK MARKET TRAILERS	BARNEVELD	NL	320	BROODWAY & MEAT EXPO	DAWN FOODS BENELUX	OOSTERHOUT	NL	683	BROODWAY
BODART & CO	WILRIJK	BE	259	BROODWAY & MEAT EXPO	DAWSONGROUP	ROTTERDAM	NL	346	BROODWAY & MEAT EXPO
BOER OLIVIER	DIKSMUIDE	BE	5100	TASTE OF TAVOLA	DE AMBACHERIE	OOSTBURG	NL	586	TASTE OF TAVOLA
BOMA	ANTWERPEN	BE	348	BROODWAY & MEAT EXPO	DECOMAC	BRUGGE	BE	244	BROODWAY & MEAT EXPO
BOSSUYT SHOP INTERIORS	KUURNE	BE	211	BROODWAY & MEAT EXPO	DECONINCK & ARCHIE	HARELBEKE	BE	4115	MEAT EXPO
BOTANICA SPICES BY QUE PASA COCKTAILS	HEUSDEN-ZOLDER	BE	560	TASTE OF TAVOLA					

DELEYE PRODUCTS	MOUSCRON	BE	186	BROODWAY	FOOD FELLOWS	MAASDIJK	NL	561	TASTE OF TAVOLA
DELGIRO	VICHTE	BE	607	BROODWAY	FOOD TALENTS	KORTRIJK	BE	4108	MEAT EXPO
DELIFRANCE BELUX	NIVELLES	BE	649	BROODWAY	FOODISTRI	EDEGEM	BE	5140	TASTE OF TAVOLA
DELISAUCE	ZEEBRUGGE	BE	5137	TASTE OF TAVOLA	FORICHER	ARNOUVILLE	FR	6151	BROODWAY
DELIVA	GENK	BE	553	TASTE OF TAVOLA	FRANKY FRESH FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	416	MEAT EXPO
DELL'ORO - VINAL FOOD	WOMMELGEM	BE	R42	BROODWAY	FRIGOMIL	MEISE	BE	213	BROODWAY & MEAT EXPO
DELUXE DISTILLERY	KUURNE	BE	596	TASTE OF TAVOLA	FRIS GEDROOGD FRUIT	DEN HAAG	NL	512	TASTE OF TAVOLA
DELY WAFELS	ESTAIMPUIS	BE	506	TASTE OF TAVOLA	FROZEN CREME BRULEE	ANZEGEM	BE	649B	BROODWAY
DESKDRIVE	ZANDHOVEN	BE	R11	BROODWAY	FUJI PACKAGING BENELUX	LELYSTAD	NL	454	MEAT EXPO
DEVAFLOOR	HERENTALS	BE	2A	BROODWAY & MEAT EXPO	GALANA - BELDESSERT - PAGOTINI	WAREGEM	BE	613	BROODWAY
DEWECO	KONTICH	BE	241	BROODWAY & MEAT EXPO	GAMMA WOPLA	MOESKROEN	BE	2T	BROODWAY & MEAT EXPO
DIBAL BELGIË	WETTEREN	BE	4119	MEAT EXPO	GANDA FINE FOODS	DESTELBERGEN	BE	572	TASTE OF TAVOLA
DIDESS FOR BAKERIES	GIERLE	BE	106	BROODWAY	GEELS KOFFIE EN THEE	HAARLEM	NL	529	TASTE OF TAVOLA
DIGI BELGIUM	WILRIJK	BE	203	BROODWAY & MEAT EXPO	GERALDY KFZ	SCHMELZ	DE	R22	BROODWAY
DIPP	UKKEL	BE	361	BROODWAY & MEAT EXPO	GINGERCLUB	ROESELARE	BE	567	TASTE OF TAVOLA
DISTRINOX	WAVRE	BE	114	BROODWAY	GINGKY BY FIVE STARS FOOD	RUISBROEK	BE	524	TASTE OF TAVOLA
DIVERSI FOODS	ERPE-MERE	BE	R26	BROODWAY	GLORIUS	HOUTHULST	BE	4I, 4J	MEAT EXPO
DOLCERIA ALBA	OOSTDUINKERKE	BE	R62	BROODWAY	GODDERIS	EKE-NAZARETH	BE	195	BROODWAY
DOSSCHE MILLS	DEINZE	BE	113	BROODWAY	GOOD MEAT	AALTER	BE	5143	TASTE OF TAVOLA
DÜBÖR NEDERLAND	OOSTERHOUT	NL	6145	BROODWAY	GOUT	GEMBLOUX	BE	5139	TASTE OF TAVOLA
DUPONT	ZWEVEGEM	BE	260	BROODWAY & MEAT EXPO	GREEN MOBILITY GROUP	OOSTENDE	BE	309	BROODWAY & MEAT EXPO
DUROC D'OLIVES	LOCHRISTI	BE	429	MEAT EXPO	GREENOMIC DELIKATESSEN	ESSLINGEN	GE	538	TASTE OF TAVOLA
E.C.D.	WILRIJK	BE	155	BROODWAY	GROOTHANDEL NIJF	OOSTENDE	BE	525	TASTE OF TAVOLA
EASY PAYMENT SERVICES	DENDERHOUTEM	BE	3B	BROODWAY & MEAT EXPO	GUY TROCH IMPORT	WETTEREN	BE	402	MEAT EXPO
EB FLEISCHEREI WERKZEUGE	REMSCHIED	DE	415	MEAT EXPO	HANOT VENDING	RANST	BE	201	BROODWAY & MEAT EXPO
EGGERMONT PROF. FOOD EQUIPMENT	IEPER	BE	449	MEAT EXPO	HEIN	STRASSEN	LUX	601b	BROODWAY
ELISE CONFISERIE	SINT-GILLIS-WAAS	BE	3AT	BROODWAY & MEAT EXPO	HET GEEL GENOT - SELF MADE SPIRITS BELGIUM	TERNAT	BE	6D	BROODWAY
ELPRESS	BOXMEER	NL	458	MEAT EXPO	HET PACKHUYS	HALSTEREN	NL	406	MEAT EXPO
ELRA BEHEER	WERNHOUT	NL	6147	BROODWAY	HHS RVS-PRODUCTEN	HALL	NL	430	MEAT EXPO
EMBASSY OF INDONESIA	BRUSSEL	BE	517	TASTE OF TAVOLA	HILLEWAERT	KNOKKE	BE	244	BROODWAY & MEAT EXPO
EQUINOX	WIJNEGEM	BE	575	TASTE OF TAVOLA	HILUX	KNOKKE	BE	244	BROODWAY & MEAT EXPO
ERMA VLEESWAREN	WAREGEM	BE	4B	MEAT EXPO	HOFKIP	MENEN	BE	404	MEAT EXPO
ES TEXTIEL	SIJSELE	BE	2K	BROODWAY & MEAT EXPO	HOGENT	MELLE	BE	6104	BROODWAY
ESPERA-BELGIUM	HOLSBEEK	BE	486	MEAT EXPO	HOLEKI	WETTEREN	BE	6158	BROODWAY
ETHIQUABLE	WAREMME	BE	6A	BROODWAY	HOLLEBEEKHOEVE	KRUIBEKE	BE	678	BROODWAY
ETIMEDIA	MECHELEN	BE	R70	BROODWAY	HOMEIJ	RETIE	BE	4185	MEAT EXPO
EURO GIJBELS (*)	GEEL	BE	4113	MEAT EXPO	HORECATOUCH	ZOTTEGEM	BE	685	BROODWAY
EUROKIP	TEMSE	BE	482	MEAT EXPO	HOSA - DFT	MOESKROEN	BE	433	MEAT EXPO
EVERBAKE GROUP (*)	DRONTEN	NL	R72	BROODWAY	HVD	DENDERHOUTEM	BE	1104	BROODWAY
EVOLUTION MEDIA GROUP	WIELSBEKE	BE	329	BROODWAY & MEAT EXPO	HYGIPANEL	SINT-LIEVENS-HOUTEM	BE	2E	BROODWAY & MEAT EXPO
FARMCHIX	MENEN	BE	549	TASTE OF TAVOLA	IMAGOPACKGROUP	DEERLIJK	BE	405	MEAT EXPO
FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITTEURS DE BELGIQUE	BRUXELLES	BE	400	MEAT EXPO	IMPERIAL MEAT PRODUCTS	LOVENDEGEM	BE	4208	MEAT EXPO
FINCIOEN	KNOKKE - HEIST	BE	R37	BROODWAY	INCOTECH KOELTECHNIEK	MERELBEKE	BE	377	BROODWAY & MEAT EXPO
FLANDERS INOX	OOSTENDE	BE	R71	BROODWAY					
FOOD & VISION	MENEN	BE	6156	BROODWAY					

INTEGRAL INTERIEUR	EKKLO	BE	312	BROODWAY & MEAT EXPO
INTER-CONFORT	NIVELLES	BE	237	BROODWAY & MEAT EXPO
INVITALIS BENELUX	DEN HAAG	NL	365	BROODWAY & MEAT EXPO
IQ4U	HEUSDEN-ZOLDER	BE	173	BROODWAY
ISIGNY SAINTE MERE	ISIGNY SUR MER	FR	6151	BROODWAY
ISOKONSTRUKT	LOKEREN	BE	328	BROODWAY & MEAT EXPO
ITAL FOODS	DE PINTE	BE	520	TASTE OF TAVOLA
ITREFLEX	MALDEGEM	BE	475	MEAT EXPO
JAC	LIEGE	BE	184	BROODWAY
JADE	OEKENE	BE	272	BROODWAY & MEAT EXPO
JARA SOLUTIONS	HUPPAYE	BE	R15	BROODWAY
JODI	LO-RENINGE	BE	618	BROODWAY
JORAPACK	AALTER	BE	221	BROODWAY & MEAT EXPO
JORIBA BAKERY	SINT-ELOOIS-WINKEL	BE	187	BROODWAY
JUSRE	BEERNEM	BE	3AP	BROODWAY & MEAT EXPO
K&F DE PAUW	ZELZATE	BE	1117	BROODWAY
KALMEIJER	DEN HAAG	NL	167	BROODWAY
KARCHER CENTER VAN MOL	DIKSMUIDE	BE	628	BROODWAY
KAROW - AROMEN	VEENENDAAL	NL	1171	BROODWAY
KASSASERVICE	BUGGENHOUT	BE	6123	BROODWAY
KOFFIE KAN	WENDUINE	BE	143	BROODWAY
KOMPLET BENELUX	DRINKLANGE	LUX	6112	BROODWAY
KÖNIG BENELUX	NOORDELOOS	NL	R19	BROODWAY
KONINKLIJKE LANDSBOND DER BEENHOEWERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEUR VAN BELGIE	BRUSSEL	BE	400	MEAT EXPO
KRIKET	ANDERLECHT	BE	5131	TASTE OF TAVOLA
LA BUENA TIERRA	HALEN	BE	536	TASTE OF TAVOLA
LA CONCORDE	MERCHTEM	BE	6E	BROODWAY
LA PRINCESA FOODS SPAIN	TORHOUT	BE	4K	MEAT EXPO
LABEL KING	KALMTHOUT	BE	624	BROODWAY
LATRE DIRK FOODMACHINERY	DIKSMUIDE	BE	422	MEAT EXPO
LC COMPANY	ZEEBRUGGE	BE	597	TASTE OF TAVOLA
LE PETIT CHASSEUR	TIELT	BE	4E	MEAT EXPO
LEMAN DECORATIONS	MOESKROEN	BE	619	BROODWAY
LES CHIPS DE LUCIEN	METTET	BE	596A	TASTE OF TAVOLA
LINGIER SNOEP EN HORECACENTER	OOSTENDE	BE	1101	BROODWAY
LOBSTER FISH	DEERLIJK	BE	5142	TASTE OF TAVOLA
MADAME COCOS	ZWAAG	NL	5135	TASTE OF TAVOLA
MAISONIE	OUDENAARDE	BE	554	TASTE OF TAVOLA
MARKET SCOUTING/ GOURMETWEBSHOP	MELLE	BE	523	TASTE OF TAVOLA
MEAT TIME	MARIAKERKE	BE	413	MEAT EXPO
MESTDAGH ARTISAN	VEURNE	BE	515	TASTE OF TAVOLA
MIELE PROFESSIONAL	MOLLEM	BE	2G	BROODWAY & MEAT EXPO

MISSAULT ROOMIJS	BRUGGE	BE	541	TASTE OF TAVOLA
MITERA	LETTERHOUTEM	BE	411	MEAT EXPO
MOLENS MORREELS-LIMBOURG	GOOIK	BE	1119	BROODWAY
MOLENS NOVA	MOEN	BE	630	BROODWAY
MOLENS 'T KINDT	KERKHOVE	BE	625	BROODWAY
MONEYTRONIC	MECHELEN	BE	4101	MEAT EXPO
MONSIEUR BOUDIN	GENT	BE	573A	TASTE OF TAVOLA
MOON GIN	VRASENE	BE	547	TASTE OF TAVOLA
MORE PICTURES	OORDEGEM	BE	403	MEAT EXPO
MOULIN-DEBAILLIE	KUURNE	BE	481	MEAT EXPO
MULTI ANIMATION	RAAMSDONKVEER	NL	6148	BROODWAY
MULTIWEAR	PELT	BE	2H	BROODWAY & MEAT EXPO
NANUK	MOESKROEN	BE	518	TASTE OF TAVOLA
NORBERT PICEU	OOSTKAMP-WAARDAMME	BE	2I	BROODWAY & MEAT EXPO
NOVA INVES ACTIVIDADES SLU	CIUDAD REAL	SP	542	TASTE OF TAVOLA
NOW JOBS	SINT-DENIJS-WESTREM	BE	461	MEAT EXPO
NUTRIVISI	LEUVEN	BE	R12	BROODWAY
OCCHIOLINO	LUIK	BE	504	TASTE OF TAVOLA
ONE2THREE	BRUSSEL	BE	279	BROODWAY & MEAT EXPO
OPSOMER	KNOKKE-HEIST	BE	611	BROODWAY
OVITI	ROESELARE	BE	490	MEAT EXPO
PANELCO	KERKHOVE	BE	206	BROODWAY & MEAT EXPO
PANIFLOWER	MERKSEM	BE	117	BROODWAY
PANISTAR	NAMECHE	BE	684	BROODWAY
PASTATI	MELLE	BE	5134	TASTE OF TAVOLA
PASTRY SOLUTIONS - PASSO	BRECHT	BE	679	BROODWAY
PAULUS STUART	BRUSSEL	BE	407	MEAT EXPO
PCB CREATION	BENFELD CEDEX	FR	6149	BROODWAY
PEETERS	LANAKEN	BE	131	BROODWAY
PIDY	IEPER	BE	6114	BROODWAY
PINKI	AALTER	BE	421	MEAT EXPO
PLUS OULTRE DISTILLERY	PERONNES-LEZ-BINCHE	BE	573	TASTE OF TAVOLA
POMFRESH	TIELT	BE	505	TASTE OF TAVOLA
PONTHIER	OBJAT	FR	6149	BROODWAY
PORC QUALITÉ ARDENNE	MALMÉDY	BE	4162	
PRESTIGE BREAKFAST	OOSTNIEUWERKE	BE	170	BROODWAY
PRIMUS WAFER PAPER	OOSTZAAN	NL	612	BROODWAY
PROXES BENELUX	NAZARETH	BE	1128	BROODWAY
PROXES BENELUX	NAZARETH	BE	431	MEAT EXPO
PURATOS	GROOT BIJGAARDEN	BE	R30	BROODWAY
QBIT	TORHOUT	BE	235	BROODWAY & MEAT EXPO
QUALITY GUARD	ROESELARE	BE	179	BROODWAY
QUALITY NUTS	TIENEN	BE	544	TASTE OF TAVOLA
QUESOS VEGASOTUELAMOS	CHINCHILLA	SP	542	TASTE OF TAVOLA
RAMARSAN	CIUDAD REAL	SP	542	TASTE OF TAVOLA
RAMON PENA / WILKO SERVICES	GALICIE	ES-GA	5138	TASTE OF TAVOLA

RANOBO	TURNHOUT	BE	568	TASTE OF TAVOLA
RATIONAL	ZWIJNDRECHT	BE	262	BROODWAY & MEAT EXPO
REO VEILING	ROESELARE	BE	577	TASTE OF TAVOLA
RETAIL EQUIPMENT EUROPE	STEENWIJK	NL	258	BROODWAY & MEAT EXPO
RILLETES DE L'ERMITAGE	NESLE	FR	594	TASTE OF TAVOLA
ROBOT COUPE	MONT-SAINTE-GENEVIEVE	BE	282	BROODWAY & MEAT EXPO
ROELANDT	ZELE	BE	676	BROODWAY
ROYAL SMILDE BAKERY	PITTEM	BE	1109	BROODWAY
SABLE BRETON BAKERY	INGELMUNSTER	BE	1115	BROODWAY
SADIE-TOAST	TORHOUT	BE	570	TASTE OF TAVOLA
SANDSTRA	ROESELARE	BE	20	BROODWAY & MEAT EXPO
SEPPE'S GRANOLA	HARELBEKE	BE	599	TASTE OF TAVOLA
SIKA FOOTWEAR BELGIUM	ZWEVEGEM	BE	2R	BROODWAY & MEAT EXPO
SILO SERVICE	KLUISBERGEN	BE	6154	BROODWAY
SKOLL DRINKS	KORTRIJK	BE	562	TASTE OF TAVOLA
SMEVA	VALKENSWAARD	NL	236	BROODWAY & MEAT EXPO
SMO - PINTRO	EKLO	BE	4102	MEAT EXPO
SNP WEAR	GAVERE	BE	479	MEAT EXPO
SOLAREC	RECOGNE	BE	1124	BROODWAY
SOLCO	LOVENDEGEM	BE	327	BROODWAY & MEAT EXPO
SOLINA	EKE - NAZARETH	BE	4200	MEAT EXPO
ST MICHEL BISCUITS	Le Controis en Sologne	FR	687	BROODWAY
SURPRICE DESSERTS	HOUTHULST	BE	181	BROODWAY
SYBARITE DISTILLERY	MECHELEN	BE	571	TASTE OF TAVOLA
SYNTRA WEST	BRUGGE	BE	483	MEAT EXPO
SYSMATEC	TURNHOUT	BE	4103	MEAT EXPO
TEKER	WILLEBROEK	BE	582	TASTE OF TAVOLA
TER GROENE POORTE BAKKERIJSCHOOL	BRUGGE (SINT-MICHIELS)	BE	6105	BROODWAY
TER GROENE POORTE SLAGERIJSCHOOL	BRUGGE (SINT-MICHIELS)	BE	4191	MEAT EXPO
TERREST BREWERY	HOUTHULST	BE	557	TASTE OF TAVOLA
THE BIO VEGGIE COMPANY	WAASMUNSTER	BE	569	TASTE OF TAVOLA
THE JUICY GROUP	LEVAL TRAHEGNIES	BE	514	TASTE OF TAVOLA
THE STAFF SOLUTIONS	VICHTE	BE	216	BROODWAY & MEAT EXPO
THINK TOMATO	SINT-DENIJS-WESTREM (GENT)	BE	5100	TASTE OF TAVOLA
TOO GOOD TO GO	GENT	BE	R43	BROODWAY
TOPP'D	ZOERSEL	BE	5136	TASTE OF TAVOLA
TOPS VENDING SYSTEMS	HOUTHALEN	BE	111	BROODWAY
TOTH ALIMENTACION	CIUDAD REAL	SP	542	TASTE OF TAVOLA
TOUCH SYSTEMS	LOVENDEGEM	BE	314	BROODWAY & MEAT EXPO

TREIF MASCHINENBAU	OBERLAHR	DE	360	BROODWAY & MEAT EXPO
TREUR KAAS	WOERDEN	NL	555	TASTE OF TAVOLA
TRUFFEL.BE	DEERLIJK	BE	592	TASTE OF TAVOLA
TWELVEBELOW	HUGHENDEN VALLEY, BUCKS	UK	548	TASTE OF TAVOLA
UNIVERSAL CONCEPT	MANAGE	BE	503	TASTE OF TAVOLA
UNOX SPA	PADOVA	IT	278	BROODWAY & MEAT EXPO
V.D.M. SYSTEMS	WAMBEEK	BE	1119	BROODWAY
VALENTYN - VANHAUWERMEIREN	TERNAT	BE	493	MEAT EXPO
VALI SWEET BUT DIFFERENT	GULLEGEM	BE	187	BROODWAY
VAN COILLIE PRALINEUR	ROESELARE	BE	626	BROODWAY
VAN DEN BROUCKE BAKKERIJMACHINES	ZUIJENKERKE	BE	603, 635	BROODWAY
VAN DENDER CHOCOLATES	GROOT-BIJGAARDEN	BE	6115	BROODWAY
VAN DER POL & ZONEN	WIJK EN AALBURG	NL	190	BROODWAY
VANCOVIENNO	KOEKELARE	BE	589	TASTE OF TAVOLA
VANHOUTTE	TORHOUT	BE	275	BROODWAY & MEAT EXPO
VANPARYS CONFISERIE	WOLUWE	BE	R14	BROODWAY
VANZEGBROECK KROKET	HEVERLEE	BE	5107	TASTE OF TAVOLA
VBI MACHINES & SERVICES	WESTERLO	BE	R73	BROODWAY
VDB PLATEAUS	EGEM	BE	189	BROODWAY
VELDA	ZELE	BE	552	TASTE OF TAVOLA
VELICHE GOURMET / SMET	MOESKROEN	BE	686	BROODWAY
VERBEKE BAKKERIJMACHINES	SINT LAUREINS	BE	680	BROODWAY
VERIMA	ZULTE	BE	3AE	BROODWAY & MEAT EXPO
VERPAKKINGEN GRUYAERT-VDEV	OOSTKAMP	BE	102	BROODWAY
VEWI	OBAIX	BE	5133	TASTE OF TAVOLA
VIRESMO	GENT (MARIAKERKE)	BE	326	BROODWAY & MEAT EXPO
VISWAREN BONNET	OOSTENDE	BE	525	TASTE OF TAVOLA
VITAL NOUGAT	DEINZE	BE	6C	BROODWAY
VOEDELSEBANK	KUURNE	BE	R21	BROODWAY
WALTON CHIPS	STADEN	BE	565	TASTE OF TAVOLA
WILLAERT VERPAKKINGEN	DIKSMUIDE	BE	R17	BROODWAY
WILD VERMEERSCH	TORHOUT	BE	526	TASTE OF TAVOLA
WILLY NAESSENS FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	416	MEAT EXPO
WILLY VANILLI	SINT-MARTENS-LATEM	BE	R4C	BROODWAY
WILLY WORLD WIDE	WILRIJK	BE	6106	BROODWAY
WIMAG	AALTER	BE	242	BROODWAY & MEAT EXPO
WORLDLINE	BRUSSEL	BE	231	BROODWAY & MEAT EXPO
XALIS	STADEN	BE	6132	BROODWAY
XERXES SOFTWARE	NEVELE	BE	159	BROODWAY
ZOETE POTJES	SCHEPDAAL	BE	1119	BROODWAY
ZEEVISGROOTHANDEL ANDRE	ZEEBRUGGE	BE	3AR	BROODWAY & MEAT EXPO



Boucherie Boudin - Oosterzele

## À la mesure de votre succès

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

[integral-interieur.be](http://integral-interieur.be)

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

**integral**  
interieur

# LISTE DES PARTENAIRES



PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	GLENN HOORELBEKE Glenn.Hoorelbeke@absoluteyou.be www.absoluteyou.be	Nous vous faisons gagner du temps en prenant en charge toute l'administration de la paie de votre personnel. Nos responsabilités <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rédaction de contrats</li> <li>• Déclaration de Dimona</li> <li>• Salaire correct</li> <li>• Et bien plus!</li> </ul> Souhaitez-vous également plus de temps pour l'entreprise, la famille ou les proches? Profitez de la remise membre de 5 points! Curieux des possibilités? N'hésitez pas à nous contacter : Glenn Hoorelbeke
	PETER RENDERS peter.renders@baero.com 0031 (0)6-53428436	50 % de réduction sur le montage en cas d'achat d'un plan d'éclairage complet.
	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Des points de thème supplémentaire. Nouveaux clients reçoivent My TV gratuit pendant une année.
	TOM BOSSUYT 056/36 11 80 tom@bossuytshopinteriors.be	Action pour les bouchers
	DAVID.CRUSTI Portable : 0032(0)470/12 07 38 Fixe : 0032(0)10/75 03 44 david.crustin@bragard.com www.bragard.com	15% de réduction sur tout le catalogue
	sales@be.ccv.eu 0800/22 789 www.ccv.eu	Depuis plus de 20 ans déjà, CCV permet aux commerçants belges de recevoir facilement des paiements. Grâce à notre approche locale forte, nous connaissons extrêmement bien chacun de nos clients. Nous équipons plus de 30 000 commerçants d'un terminal de paiement adapté, leur fournissons un service correct et leur permettons de procéder à des transactions sans frais d'abonnement. Votre terminal CCV peut également traiter des chèques-repas ! CCV offre une réduction de 100 euros lors de l'achat ou de la location d'une nouvelle solution de paiement. En ce qui concerne vos transactions, nous vous proposerons volontiers une solution sur mesure.
	FILIP VAN DAMME 050/833.333 Filip.Van.Damme@centric.eu	Reduction / action pour les bouchers
	REMCO DE BEL remco.debel@danis.be of 051/74 49 51	Dégustation gratuite chez le boucher à la suite d'un événement avec 10 kg de viandes gratuite inclus. Demandez le matériel de promotion gratuite pour le Porc de Tradition Boucher® et The Duke Of Berkshire® à nos représentants!
	FRANK DE WEERDT 03/455 56 36 info@deweco.be	5 % de réduction sur la facture de travaux exécutés
	GUUS MERTENS 09/369 90 45 info@dibal.be www.DIBAL.be	Ici, plus de 40 ans d'expérience est mise dans la balance . Votre spécialiste en balances et machines d'étiquetage . Action de promotion pour les bouchers pour la vérification périodique.
	DUPONT NV 056/20 32 09 info@dupont.be	7 % de réduction pour un enlèvement dans la salle d'exposition, non cumulable avec d'autres réductions ou promotions

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	FREDRIK VAN HULLE 09/394.1.394 sales@easypayments.be www.easypaymentservices.be www.terminalrent.be www.pay.be	*OFFRE SPÉCIALE* Jusqu'à € 100,- de remise sur le prix d'achat et jusqu'à 25% de remise sur le prix de la location ; mais également : 1) Service gratuit la première année 2) Livraison et installation gratuite 3) Prise en charge gratuite de votre passage de votre fournisseur actuel vers notre société.
 (ticket restaurant)	EDENRED 02/679 55 50 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be	Action pour les bouchers: via <a href="http://www.edenred.be">www.edenred.be</a>
	Contact : Les membres peuvent toujours nous contacter à l'adresse électronique suivante : <a href="mailto:slagers@elindus.be">slagers@elindus.be</a> .	Promo pour les membres: nous travaillons avec une formule variable très compétitive sans frais fixes.
	02 749 96 30 (OPTIE 1 – Nederlands en dan optie 3 – Commerciële Dienst) <a href="mailto:info@glory-global.com">info@glory-global.com</a>	Nous accordons aux membres de la Fédération Nationale une réduction de 5% ... Description de la réduction : GLORY CASHINFINITY™ - solutions facilite la gestion de caisse automatique/monnayeur à tous les points de vente. Il est essentiel que vous puissiez économiser des frais et ne pas perdre de temps à des tâches ennuyeuses et fastidieuses comme compter et traiter l'argent liquide. Pour que le boucher puisse se consacrer pleinement au service à la clientèle, nos systèmes de paiement automatisés sont une plus-value absolue. Nous offrons à tous les membres de la Fédération Nationale une réduction de 5% sur les automates de paiement et un écran clientèle gratuit. Si vous souhaitez recevoir une offre de prix sans engagement, faites-nous savoir que vous êtes membre de la Fédération et n'hésitez pas à prendre contact avec notre collaborateur au n° 02/ 749 96 30 (Option ... – Français puis Option ... - Service Commercial) ou envoyez un e-mail à <a href="mailto:info@glory-global.com">info@glory-global.com</a> .
IMPERIAL MEAT PRODUCTS  YOUR FIRST CHOICE	NYN PACKO 09/370 03 71 <a href="http://www.imperial.be">www.imperial.be</a>	Actions pour les bouchers
	Contact : service clientèle JOYN : +32 2/302 73 82 ou via adresse e-mail : <a href="mailto:hello@joyn.be">hello@joyn.be</a> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le membre de la Fédération Nationale des Bouchers qui n'est pas encore client chez Joyn, la plateforme marketing, et veut le devenir pendant une promotion active (de quelque nature que ce soit), recevra en tant que membre de la Fédération Nationale 2 mois d'abonnement gratuit, en plus de la promotion active Joyn (quelle qu'elle soit).</li> <li>Joyn offre aux nouveaux commerçants une promotion, qui leur permet de recevoir 4 mois gratuits au départ. Dans ce cas, le membre de la Fédération Nationale des Bouchers recevra 6 mois gratuits au départ (4 mois promotion Joyn + 2 mois avantage membre de la Fédération des Bouchers).</li> <li>Le membre de la Fédération Nationale des Bouchers qui est déjà client chez Joyn, recevra annuellement 1 mois gratuit chez Joyn s'il reste membre de la Fédération.</li> </ul> Pour cela, ce membre devra toujours demander le mois gratuit chez Joyn. À partir du moment où la liste de membres aura été transmise (article 7), Joyn enverra un avis aux clients, leur signalant qu'ils doivent demander l'avantage-membre.
	CHRISTOPHE MASSON 03/298 01 01 <a href="mailto:christof.masson@grouplimas.be">christof.masson@grouplimas.be</a>	Nous offrons à chaque membre un audit gratuit et imperméabilisation (anti-parasitaire) nous vous offrons aussi une réduction de 15 % sur nos tarifs de base.
	LUC CORNEZ 0479/56 50 28 <a href="mailto:l.cornez@lixero.eu">l.cornez@lixero.eu</a>	20 % de réduction sur la liste de prix brute + visite gratuite et une offre pour un nouveau éclairage

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	JEROEN SCHELLEKENS 0472/25 52 57 www.luxverlichting.be	10% de réduction pour nos membres
	HENK DE VLIAGER 0496/36 87 15 devliagerhenk@msn.com	200 € de réduction à l'achat du frigo pour les produits à emporter. N'est pas cumulable avec d'autres actions.
	Roger Vandendriesschelaan 18 1150 Brussel 02/686.16.20 www.monizze.be	En tant que membre de la Fédération Nationale vous bénéficiez, en plus des conditions avantageuses de Monizze, d'une réduction exclusive sur les éco-chèques (CP 201)! Les éco-chèques n'existent plus qu'en version électronique depuis 2021. Eco-chèques électroniques <ul style="list-style-type: none"> <li>• Activation du compte client offerte</li> <li>• 30% de réduction sur vos premières cartes Monizze par employé</li> </ul> Pourquoi de plus en plus d'entreprises optent pour Monizze ? Monizze propose: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une structure de coût fixe et durable</li> <li>• Pas de menu téléphonique ou de files d'attente</li> <li>• Une prise en charge complète de l'administration (incl. le changement vers Monizze)</li> <li>• Plus d'avantages pour les employés grâce à notre APP innovante. Jetez-y un coup d'oeil sur: <a href="https://www.monizze.be/fr/app/">https://www.monizze.be/fr/app/</a> Afin de bénéficier de votre avantage, contactez Monizze via <a href="mailto:partner@monizze.be">partner@monizze.be</a> ou au 02/891.88.44..</li> </ul>
	MICHAEL VALCKIERS 0473/43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	200 € de réduction lors de l'achat du kit pour débutant
	ANNICK MISSANT 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	LIVRAISON GRATUITE SUR TOUTE LA BELGIQUE.
	LOTTE FLAMÉE 09/3957721 - 0478/685219 LOTTE.FLAMEE@NESTOR.BE WWW.NESTOR.BE	Les membres de la Fédération nationale ont droit à une remise de 1 € par heure prestée par collaborateur sous le statut flexi-job.
	Contactez PlusDeals via <a href="mailto:info@plusdeals.be">info@plusdeals.be</a> ou 016/295805 pour plus d'information ou un démo Mentionnez action Cartes Membres Fédération des Bouchers	1 carte-client permettant une épargne facile et rapide chez commerçants connectés <ul style="list-style-type: none"> <li>· 45 Euro/mois au lieu de 59 Euro/mois (jusqu'à 31/12/2015) pour le système PlusDeals ouvert</li> <li>· 1 carte-client permettant une épargne facile et rapide chez commerçants connectés</li> <li>· Aucun investissement: utilisation des systèmes existants (PC, tablette ou POS)</li> <li>· Vitesse d'attribution des points (1 seconde par transaction)</li> <li>· En plus de la carte, une application gratuite pour le consommateur</li> <li>· Connaissiez vos clients grâce à des rapports détaillés et communiquez avec votre clientèle par mail et messagerie App</li> <li>· Chèques cadeaux, cartes cachet ou coupons s'intègrent facilement à votre système de fidélité</li> <li>· Les remises sont déductibles fiscalement</li> <li>· Accompagnement du commerçant pour optimiser la fidélisation de sa clientèle</li> <li>· Utilisation facile et aisée pour le commerçant et pour le consommateur</li> <li>· Le choix entre un système de fidélité ouvert ou personnalisé</li> <li>· Look moderne</li> </ul>
	VAN GIERDEGOIM 051/49 49 51 wim@qguard.be	Tout nouveau client Quality Guard, affilié à la Fédération Nationale (au 1/7/2016), bénéficiera de l'utilisation gratuite pendant les 3 premiers mois de l'app licence pro (valeur annuelle 600 €), non cumulable avec d'autres actions périodiques d'utilisation gratuite. Pour les nouveaux membres de la Fédération Nationale, cette période de gratuité sera de 6 mois. Il y aura une réduction de 25 € ou de 4% sur la location annuelle pour les membres de la Fédération Nationale. Par service supplémentaire pris, il y aura chaque fois une réduction de 25 €, p.ex. certification, sondes de température, formation annuelle, ...En cas de sous-traitance de la lutte contre la vermine, combinée avec cette app et les services susmentionnés, il y aura à la reprise du fichier un contrat préventif (sur présentation de la dernière facture), gratuit la 1ère année, à concurrence du montant existant.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	FILIP VAN DAMME Algemeen nr 050 23 19 60 E-mail: info@q-bit.be	Nous offrons des solutions uniques et extensibles pour les environnements de vente au détail où la fonctionnalité est essentielle ! Experts en commerce de détail, matériel et logiciels, installation et assistance'.
	NANCY NAVEAU Commercial Consultant 02/472 88 21 nancy.naveau@randstad.be	Approche personnelle + tarif réduit
	AYMAN AMIN GSM: +32 473/96 36 68 Tel +32 (0)10/453000 ayman@realco.be	Action pour les bouchers
 	REJO: VERBEKE RIK 09/385 56 15 Rik.Verbeke@solina-group.eu DEGENS: 09/243 71 23 degens@solina-group.eu	Action pour les bouchers
	Renewi NV Expert déchets: 03443 25 00 ikdoemee@renewi.com www.renewi.com	AVANTAGES pour les MEMBRES • Analyse GRATUITE des déchets ? y compris proposition d'amélioration de la situation actuelle. • Label de développement durable.
	STEVEN VANGAEVER Tel: 0491/96 35 63 Email: steven.vangaever@sdworx.com	action; tarif réduit
	CLAUDINE DECLERCQ Claudine.Declercq@securex.be +32 56/23 68 78 +32 476/96 52 14	Si on s'associe simultanément au service externe de prévention et de protection et au secrétariat social / 30 % de réduction sur les frais de gestion du secrétariat social. Réduction d'au moins 30 € au guichet d'entreprise: Licence AFSCA, licence boucher-charcutier... Activation tva, modification tva ou cessation tva Déclaration SABAM: pour la musique dans votre magasin (redevance due à l'auteur de la musique) Déclaration rémunération équitable : pour la musique dans votre magasin (redevance due au producteur et à l'artiste interprète de la musique). 95 € de réduction sur la cotisation annuelle administrative.
	cc@suez.com Pendant les heures de bureau vous pouvez également consulter notre service clientèle au 02/209 70 00..	Au moins 5 % de réduction sur la facture actuelle (à déterminer après concertation, les déchets animaux non compris) + optimisation au sujet de VLAREM ou autre législation
	MORADE R'GHIF 02/547.55.88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/fr	Un tarif préférentiel pour l'acceptation des chèques repas . Le tarif standard est de 1.5% avec un minimum de € 0.10 et les transactions de plus de € 10 à € 0,65. Le tarif préférentiel est de 1.5 %, également pour des montants de plus de € 10 (avec un minimum de €0.10)
	KAREL GYSEL 03/236 68 06 karel@sodibe.be	Un gestionnaire du dossier désigné, tout est compris dans le prix et 10 % de réduction sur les frais d'administration
	BRAM LEMMENS 078/353 653 info@syntrawest.be	Réduction de 2,5 % sur tous les cours SBM pour le boucher-traiteur.
	VANESSA SIM +32 (0)2/233 37 41 Vanessa.sim@total.com	<b>Attention ! Pas de réduction sur les contrats de gaz et d'électricité.</b> Carte d'essence : pas de frais d'abonnement et réduction rasur le prix officiel carburant: 8 € ct/litre dans une station Total de votre choix ou 5 € ct/litre dans le réseau belge Total - Huile de chauffage: réduction de 22,5 à 30 € par m <sup>3</sup> HTVA ET SELON LE NOMBRE DE LITRES
VALENTYN	MICHEL VALENTYN 02/569 93 31 michel@mte-valentyn.be	8 % de réduction pour les commandes faites et enlevées à notre showroom. N'est évidemment pas cumulable avec d'autres actions.
	CHRISTOF LONGUEPEE 02/521 63 06	5% réduction
	VANHEEDE ENVIRONMENT GROUP VANHEEDE CAROLINE 056/ 52 16 31 caroline.vanheede@vanheede.com	Scan de déchets gratuit et proposition de correction sur mesure de l'entreprise en fonction de la législation Vlarema. - garantie de recyclage optimale - accès gratuit à votre dossier de déchets en ligne myVanheede.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	MARISA HERMAN mherman@verstegen.be	Action pour les bouchers
	NICO WAUTERS 071/60 04 00 nw@plasticswauters.be	- 5 % pour les achats inférieurs à 25 €, - 10 % pour les achats à partir de 25 €, excepté -15 % sur les achats supérieurs à 75 € dans la rubrique matériels sanitaires comme tuy- aux, évacuations etc., - 5 % sur les clôtures Bekaert, - 5% sur les meubles de jardin, -5 % sur les rouleaux de film et les rouleaux en polyéthylène. Pas de réduction sur les prix soldés, ni sur les offres spéciales.
	078/150061 infosales@worldline.com	Location de l'appareil: deux mois gratuits ou 20% sur le prix d'achat de l'appareil. Les tarifs pour les paiements mobiles seront égaux à ceux pour les paiements via le terminal.
	BENOIT HAESEBROUCK savemoney(at)zenobe.energy tel: +32 (0)4/290 00 03	Zenobe propose de réaliser pour les membres de la fédération un bilan énergétique gratuit et sans engagement.  Le bilan s'opère selon deux axes : <b>1. Achat d'énergie :</b> Analyse de la facture, du profil de risque et du profil de consommation. Recommandations et proposition commerciale. <b>Avantage :</b> Tout membre qui souscrit à un contrat de fourniture d'énergie recevra un <b>bon d'achat de 50€</b> tvac pour l'achat d'éclairage led sur le site de notre partenaire win4led.be  <b>2. Diminution de la consommation :</b> - Monitoring des postes de consommation (essentiellement pour les clients haute tension) <b>Avantage :</b> 10% de réduction sur le matériel et le placement. - Etude d'optimisation de l'éclairage, proposition de solutions LED adaptées à la boucherie, avec calcul du retour sur investissement. <b>Avantage :</b> 10% de réduction sur le matériel et le placement. - Etude de faisabilité pour le placement d'une installation photovoltaïque, avec calcul du retour sur investissement <b>Avantage :</b> 5% de réduction sur le matériel et le placement.

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)



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

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



## Glorius soutient vos ventes !

- ✓ Grâce à une collaboration constructive
- ✓ Une communication ouverte
- ✓ Une viande tendre de qualité
- ✓ Des outils marketing

Devenez l'un de nos ambassadeurs exclusifs et contactez-nous via [glorius.be](http://glorius.be)



### Vous voulez voir Glorius à l'œuvre ?

Venez donc les 26, 27, 28 et 29 septembre à **Meat Expo** à Courtrai et découvrez notre stand bestial !

## 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 !



**DES MOMENTS  
PRIVILÉGIÉS**  
AUTOUR D'UNE TABLE

Choisissez des produits bien de chez nous

# LA SEMAINE DU STEAK FRITES SALADE





**VIANDE**  
DE CHEZ NOUS

**Du 8 au 15 octobre**  
Recettes et inspiration sur [viandedecheznous.be](http://viandedecheznous.be)

**Apaaq-W**  
#jecuisinelocal  
*les viandes de chez nous*



# MEAT EXPO 2021

## Exclusivement pour les nouveaux clients

Chers membres,  
Dans le cadre de l'Expo Viande 2021, SUEZ propose des remises supplémentaires aux nouveaux clients et aux start-ups.

- **Vous souhaitez devenir client et bénéficiaire d'économies supplémentaires ?**

SUEZ est le partenaire privilégié de la fédération depuis 5 ans. Tous les membres de la fédération qui passent chez SUEZ pendant le mois d'octobre bénéficieront de promotions temporaires supplémentaires sur leur facture de déchets.

- **Vous démarrez une nouvelle boucherie et vous êtes membre de la fédération ?**

SUEZ est le partenaire de choix des start-ups. SUEZ offre aux nouveaux membres de nombreux avantages en plus des actions existantes.

**Un message : contactez-nous dès aujourd'hui et profitez de ces promotions exceptionnelles !**

Comment procéder ? Fournissez-nous vos coordonnées (nom, adresse, nom de la société, numéro de TVA, numéro de téléphone et numéro de fédération) en envoyant un e-mail à [rob.vanroy@suez.com](mailto:rob.vanroy@suez.com) en indiquant Meat Expo 2021.

Nous vous contacterons par la suite pour vous proposer des économies sur votre facture de déchets actuelle. Cette promotion est valable du 01/10/2021 au 31/10/2021.



\*\*Les demandes sont possibles entre le 01/10/2021 et le 31/10/2021. Cette réduction est valable pendant la période 2021 et ne peut être combinée avec d'autres promotions ou réductions. Pour bénéficier de cette réduction, le demandeur doit être membre de la Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs. Les membres sont responsables de l'application de la réduction, il n'y a pas d'octroi automatique de cette réduction. Le candidat autorise SUEZ à le contacter et à utiliser ses données à des fins commerciales pendant cette période. Cette action n'est applicable que pour les contrats d'au moins 3 ans ou plus. Uniquement applicable pour les conteneurs avec des services récurrents. Cette action n'est valable que pour les clients SUEZ non existants.

# DÉCOUVREZ LES NOUVELLES SAVEURS DE NOTRE GAMME DE VOLAILLES



NOUVEAU

- ✓ VÉRITABLE ARTISANAT BELGE
- ✓ SANS SUCRES AJOUTÉS NI EXHAUSTEURS DE GOÛT

FILET DE POULET  
AUSTRALIAN  
SMOKEY BBQ

SAUCISSON DE POULET  
DISNEY MICKEY

POULET À LA BROCHE  
LÉGUMES OUBLIÉS

TROUVEZ D'AUTRES  
RECETTES ET PRODUITS  
SURPRENANTS SUR

[MY.IMPERIAL.BE](http://MY.IMPERIAL.BE)



## Imperial

TOUT POUR L'ARTISAN

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK  
POUR LES DERNIÈRES TENDANCES  
ET UN TAS D'INSPIRATION :

[IMPERIAL - HAMIGO'S](#)

# La Semaine du steak frites 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, l'APAQ-W mettra ce classique belge à l'honneur pour la cinquième fois consécutive lors de la semaine du steak frites.**

Pendant cette semaine, APAQ-W 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.



## RECETTES

# Steak grillé, sauce romesco et grenailles rôties



Le steak grillé ne peut pas manquer à l'appel d'une délicieuse soirée BBQ. Servez-le avec une sauce au poivron bien fraîche mais relevée. Les pommes grenaille rôties compléteront à merveille ce plat de résistance.

### Ingrédients

4 steaks

700 g de grenailles

Quelques brins de romarin

Quelques brins de thym

1 feuille de laurier

½ citron

80 g de salade de blé

2 c à c de cumin en poudre

2 c à c d'origan séché

1 poignée d'origan frais

Huile d'olive

Poivre et gros sel marin

Sauce romesco

2 poivrons pointus doux

1 piment rouge

2 gousses d'ail

2 c à c de paprika doux en poudre

80 g d'amandes grillées

2 c à s de vinaigre de vin rouge

### Préparation

#### Préparez les grenailles :

Faites cuire les pommes de terre 5 minutes à l'eau légèrement salée. Égouttez soigneusement.

Déposez-les sur une feuille de papier aluminium, humectez-les d'huile d'olive et saupoudrez-les de sel. Ajoutez-y le romarin, le thym, le laurier et le demi-citron et refermez soigneusement la feuille. Déposez cette papillote sur la grille du barbecue et laissez cuire 20 minutes.

#### Préparez la sauce romesco :

Déposez les poivrons pointus et le piment sur la grille du barbecue jusqu'à ce que leur peau noircisse à la cuisson. Laissez-les refroidir puis pelez-les.

Dans un blender, mixez les poivrons, l'ail, les amandes, le vinaigre et le paprika en poudre. Ajoutez progressivement un peu d'huile d'olive et mixez encore jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Salez et poivrez.

#### Préparez la viande :

Relevez les steaks de cumin en poudre, origan, poivre et sel. Badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les griller 3 minutes de chaque côté sur le barbecue.

Laissez-les ensuite reposer 5 minutes sous une feuille de papier aluminium. Parsemez d'origan frais.

Présentation :

Servez les steaks avec la sauce romesco, les grenailles rôties et la salade de blé.

# Steak grillé et salade chaude de betteraves rouges et chicons



Le bleu-blanc belge est délicieux en combinaison avec une salade chaude de betteraves rouges et chicons. Le vinaigre balsamique, le thym et l'origan apportent l'assaisonnement parfait.

### Ingrédients

4 chicons  
800 g de steak de blanc-bleu  
2 oignons rouges  
2 c. à s. de feuilles de thym frais  
400 g de betteraves rouges précuites  
100 g de chou frisé  
4 c. à s. de vinaigre balsamique  
huile d'olive  
sel et poivre

### Préparation

Assaisonnez les steaks avec du sel et du poivre et faites-les cuire dans de la matière grasse 2 à 3 minutes de chaque côté. Sortez les steaks de la poêle et laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium.

Déglacez la casserole avec un peu d'eau et remuez les restants. Incorporez une noix de beurre et gardez la sauce au chaud.

Coupez les oignons en demi-rondelles et les betteraves rouges en quartiers. Hachez finement le chou frisé.

Faites revenir les oignons pendant 5 minutes à l'huile d'olive. Détachez les feuilles des chicons et faites-les cuire avec les oignons rouges. Ajoutez les betteraves rouges et le chou frisé. Faites cuire 4 minutes supplémentaires.

Assaisonnez de vinaigre balsamique, origan, poivre et sel et faites cuire 1 minute de plus.

Coupez les steaks en tranches. Répartissez la salade chaude dans des assiettes et déposez-y les tranches de steak. Servez immédiatement.

## Steak Blonde d'Aquitaine et gratin dauphinois surprenant

Le steak de Blonde d'Aquitaine est excellent d'un point de vue culinaire. Mais ce gratin dauphinois aux panais et fromage vieux lui donne une autre dimension. Bref : ce plat principal mérite une place sur votre menu de fête.

### Ingrédients

4 steaks de Blonde d'Aquitaine  
1 oignon doux  
3 gousses d'ail  
300 g de panais  
300 g de céleri  
300 g de pommes de terre (bintjes)  
2 càs de thym frais  
2 càs de romarin frais  
Jus d'1 citron  
250 ml de crème  
150 ml de lait entier  
150 g de fromage vieux, râpé  
200 ml de bouillon de bœuf  
2 càs de persil frisé, haché  
Noix de muscade  
Beurre

Huile d'olive

Sel et poivre



### Préparation

Préchauffez votre four à 180 °C.

Épluchez et coupez les panais et les pommes de terre en tranches égales d'environ ½ cm d'épaisseur.

Coupez le céleri en dés. Plongez les tranches de panais dans un bol d'eau froide avec du jus de citron afin d'éviter qu'elles ne colorent.

Coupez l'oignon en anneaux fins et faites-les suer avec 2 gousses d'ail pressées dans de l'huile d'olive.

Ajoutez ensuite le thym et le romarin haché.

Mélangez le lait, la crème et 50 g de fromage vieux râpé.

Assaisonnez de noix de muscade, sel et poivre.

Frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail restante coupée en deux et répartissez-y le panais, les pommes de terre et le céleri.

Ajoutez les oignons et recouvrez le tout du mélange de crème. Parsemez le reste de fromage et enfournez pendant environ 50 minutes. Laissez les steaks prendre la température ambiante et épongez-les pour les sécher.

Salez, poivrez et faites-les cuire dans du beurre à feu vif pendant 3 minutes de chaque côté (pour une cuisson médium).

Laissez ensuite les steaks reposer pendant 2 minutes sous du papier d'aluminium.

Versez le bouillon dans la poêle des steaks et portez à ébullition tout en mélangeant. Laissez réduire pour obtenir une bonne sauce. Finissez avec du persil.

Servez votre gratin avec les steaks et le jus de viande.







## Eco-trends : Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients

Il vous est peut-être déjà arrivé d'avoir un client qui refusait tout emballage et vous demande d'emballer ses courses dans ses propres contenants... Faire ses courses en limitant ses déchets est une tendance qui prend en effet de plus en plus d'ampleur. Le principe est simple : le client apporte lui-même ses contenants (sac, bocal, boîte en plastique, etc.) et repart donc sans emballage du magasin.

Cette attitude visant à réduire les déchets que nous produisons s'inscrit dans une démarche de consommation durable. Mais elle n'est pas toujours facile à adopter... Il suffit de se rendre dans une grande surface et de constater les différentes couches d'emballages qui entourent les produits dans les rayons.

En tant que commerçant, vous pouvez vous aussi vous inscrire dans cette démarche de Zéro Déchet en limitant les emballages à la source, ce qui peut vous faire des économies.

Et qu'en dit l'AFSCA ? L'AFSCA est 100% pour le Zéro Déchet, tant que la pratique reste en adéquation avec la loi, et qu'elle n'entraîne pas de risque pour le consommateur. La législation belge n'interdit pas au consommateur d'apporter son propre emballage pour emporter les achats qu'il effectue pour autant que l'emballage soit propre et approprié aux aliments concernés. Les règles élémentaires en terme d'hygiène sont donc naturellement de mise. Voici encore quelques particularités pointées par l'AFSCA pour que tout se passe sans prendre de risque :

- Le contenant proposé par le consommateur au vendeur doit être propre (boîte, bouteille, sac,...).
- Ce contenant doit être approprié à l'emballage d'aliments (le sac en plastique reçu lors d'un achat de chaussures ne convient pas, le bidon en plastique d'un assouplissant pour le linge non plus,...). La garantie du bon choix du contenant, c'est la présence sur ce contenant d'un logo reconnaissable par tous : le sigle officiel d'une fourchette et d'un verre.

- Le contenant doit être adapté à l'utilisation spécifique que l'on va en faire. Ainsi, pour emporter un repas/aliment chaud, il faut un contenant qui soit conçu pour contenir un mets chaud. Et un aliment acide ne peut être emporté dans un contenant en aluminium (risque de réaction chimique).
- Le consommateur qui fournit son propre emballage sait qu'il en porte lui-même la responsabilité en terme d'hygiène. Pas question donc de reprocher au boucher, au boulanger, à la grande surface, ... que le contenant est sale ou qu'il a été la cause d'une indigestion.

Vous avez donc toujours le droit de refuser l'usage d'un emballage fourni par le consommateur. C'est même un devoir si vous remarquez que la manutention de cet emballage peut mettre à mal l'hygiène générale.

Source : AFSCA, Bulletin 70, page 8.

HN'hésitez pas à contacter votre nouvel expert hygiène Ayman (0473/96 36 68) pour toute question concernant votre nettoyage.



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

PROMO

1 SET DE PLANS D'HYGIÈNE

**OFFERT\***

à l'achat de  
**2 CARTONS**  
de produits  
Realco



**clickandclean.be**  
Commande **simple, rapide** et **sécurisée** 

**REALCO**.be  
ENZYMES FOR LIFE

\* Offre valable partout en Belgique, pour toutes livraisons effectuées entre le 01/09/2021 et le 30/09/2021 compris.

LA BOUCHERIE BELGE | 37

# Septembre est traditionnellement le mois du porte-monnaie vide.

Au cours de ces dernières semaines, beaucoup de ménages ont dépensé pas mal d'argent pour les vacances, les loisirs et bien sûr la rentrée des classes. Il y a beaucoup de dépenses au début d'une nouvelle année scolaire. Tous les enfants rêvent d'un chouette nouveau cartable, d'une belle tenue de gym et de matériel scolaire moderne. Et en plus des dépenses scolaires, il y a aussi la réouverture de l'académie sportive, avec le paiement de la cotisation annuelle au club. Les frais pour un ménage moyen s'élèvent à des centaines d'euros, ce qui se fait un peu sentir dans les magasins. Dans les semaines qui viennent, les gens vont donc vouloir un peu réduire leurs dépenses. Le haché, le lard, le poulet, un œuf avec des légumes, ... sont des alternatives saines et bon marché pour ceux qui ont de légères difficultés financières.

Vous trouverez ci-après quelques recettes sympas pour vos finances et qui en plus plairont à vos enfants ...

## Boulettes hachées aux cerises



Vous adorez les boulettes hachées mais ne diriez pas non à une nouvelle recette ? Ces boulettes hachées aux cerises ne demandent qu'à vous régaler. Un délice avec une purée et des fines herbes.

### Ingrédients

Pour la purée au cerfeuil

800 g de pommes de terre

1 bouquet de cerfeuil

1 trait de lait

Poivre et sel

Noix de muscade

Pour les boulettes hachées

700 g de viande hachée mixte

1 œuf battu

60 g de chapelure/mie de pain

1 c à s d'huile végétale

Pour les cerises

500 g de cerises fraîches au jus (dénoyautées)

45 g de sucre blanc

1 à 2 c à s de fécule de pomme de terre ou de maïzena

### Préparation

Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée.

Mélangez entretemps la viande hachée avec l'œuf battu, la chapelure, le poivre et le sel. Façonnez des boulettes avec ce mélange et faites-les rissoler dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Pendant ce temps, préparez les cerises chaudes. Versez un peu du jus de cerise dans un ravier ou une tasse et délayez-y la fécule de pomme de terre ou la maïzena. Fouettez vigoureusement.

Versez les cerises et leur jus restant dans un poêlon. Ajoutez-y la maïzena et remuez délicatement pendant que la préparation chauffe pour permettre au jus d'épaissir harmonieusement.

Hachez la moitié du cerfeuil.

Écrasez les pommes de terre puis incorporez-y le cerfeuil et un peu de lait. Relevez de sel, poivre et noix de muscade. Travaillez le tout en purée bien homogène et réservez au chaud.

Présentez la purée au cerfeuil sur les assiettes. Dressez les boulettes à côté et garnissez de quelques cuillerées de cerises chaudes. Décorez d'un peu de cerfeuil frais.

## Tartine de stoemp et saucisse

### Ingrédients

4 chicons

4 piccolos

4 saucisses

1/2 chou-fleur en fleurettes

500 g de pommes de terre farineuses

800 ml de bouillon de légumes

1 oignon émincé

200 ml de lait

200 g de fromage râpé

Persil

Ciboulette

Beurre

Noix muscade

Poivre et sel



### Préparation

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

## Pain de viande aux herbes fraîches et au lard



Comment réussir un pain de viande aussi savoureux que celui de grand-mère ? Vous avez toutes les chances d'y parvenir avec cette recette du pain de viande aux herbes fraîches et au lard.

### Ingrédients

2 c à s d'huile d'olive + supplément
2 oignons
2 carottes
1 tige de céleri
8 feuilles de sauge fraîche
4 brins de romarin frais
120 g de noisettes grillées
80 g de parmesan frais râpé
200 g de chapelure
1 kg de haché de porc
2 c à c de moutarde en grains
2 œufs
12 tranches de lard fumé
500 ml de bouillon de poule
2 c à s de confiture de cassis
1 c à s de tapenade aux tomates séchées

Servez avec une purée de pommes de terre et des légumes de saison.

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C.  
 Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez les oignons et coupez-les en petits morceaux, de même que le céleri.  
 Faites chauffer 2 c à s d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les oignons, les carottes et le céleri pendant +/- 15 minutes à feu doux.  
 Hachez la moitié des herbes fraîches et ajoutez-les aux légumes mijotés. Laissez refroidir le tout.  
 Hachez grossièrement les noisettes grillées.  
 Dans un grand saladier, mélangez le haché avec les œufs, le parmesan, la chapelure, les noisettes, la moutarde et les légumes mijotés. Pétrissez bien le tout, salez et poivrez.  
 Déposez le pain de viande au centre d'une lèchefrite. Déposez le lard fumé par-dessus et nappez encore d'un peu d'huile d'olive à la cuillère. Recouvrez la lèchefrite de papier aluminium.  
 Enfouissez le pain de viande 30 minutes.  
 Mélangez le bouillon de poule avec l'autre moitié de sauge et de romarin, la confiture et la tapenade.  
 Découvrez le pain de viande et nappez-le de cette sauce dans la lèchefrite. Renfouissez et faites encore cuire 45 minutes, ou jusqu'à ce que le pain de viande soit suffisamment cuit.

## Cloud eggs, épinards sautés, tomates et champignons

### Ingrédients

4 œufs
300 g de jeunes pousses d'épinards
150 g de tomates-cerises
250 g de champignons
1 gousse d'ail
1 échalote
Beurre à cuire
Sel et poivre

### Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez le blanc en neige et assaisonnez de sel et de poivre.  
 Préchauffez le four à 150°C. Recouvrez une plaque de cuisson de



papier sulfurisé. Créez 4 tas nuageux avec les blancs d'œufs en les espaçant suffisamment. Creusez un puits au milieu. Enfourez les blancs d'œufs pendant 4 à 5 minutes. Sortez la plaque du four et placez un jaune d'œuf dans chaque petit puits. Enfourez à nouveau pendant 2 minutes. Hachez finement l'échalote. Faites-la revenir avec les épinards dans une poêle avec très peu de beurre. Assaisonnez de sel et de poivre. Dans une autre poêle, faites cuire dans du beurre les champignons et les tomates cerises, ajoutez l'ail pressé et assaisonnez abondamment de poivre et de sel. Servez avec les cloud eggs.

## Burgers de pommes de terre



### Ingrediënten

750 g de pommes de terre (farineuses)  
 350 g de légumes verts (fèves, haricots, petits pois)  
 2 càs de persil finement haché  
 3 càs de lait  
 Sel et poivre  
 Noix de muscade  
 Farine

Pour la finition :

Petits pains ou pistolets  
 1 salade  
 2 grosses tomates  
 1 oignon  
 Ketchup

### Préparation

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée.  
 Réduisez-les en purée à l'aide d'un presse-purée.  
 Ajoutez le lait, le poivre et la noix de muscade, mélangez bien et laissez refroidir.  
 Faites cuire les légumes pendant 3 minutes, puis rincez-les immédiatement à l'eau froide.  
 Laissez égoutter et refroidir entièrement.  
 Mélangez les légumes refroidis, le persil et la purée de pommes de terre.  
 Avec vos mains, formez des pâtés de burgers, puis roulez-les légèrement dans la farine.  
 Faites revenir les burgers 2 minutes de chaque côté.  
 Servez vos burgers dans des petits pains avec de la salade, des tranches de tomates, des rondelles d'oignons et du ketchup.

## Hotdog à la saucisse de poulet et salade de chou blanc



### Ingrédients

4 pains à hotdog  
 4 saucisses de poulet  
 100 g de carottes râpées  
 100 g de chou blanc râpé  
 2 càs de cranberries séchées  
 1 pomme, coupée en fines allumettes  
 4 càs de mayonnaise  
 Sel et poivre  
 4 feuilles de salade  
 1 tomate

### Préparation

Faites revenir les saucisses dans du beurre.  
 Entre temps, mélangez la carotte râpée, le chou râpé, les cranberries et les allumettes de pomme.  
 Ajoutez la mayonnaise et assaisonnez de poivre et de sel.  
 Ouvrez les pains, déposez de la salade, une saucisse et une grosse cuillerée de salade de chou. Servez sans attendre.



# Partenaire proactif dans les besoins en énergie des entreprises

Un spécialiste qui gère et analyse vos contrats d'énergie et qui veille surtout à vos intérêts à long terme. Elindus fait exactement cela. En tant que fournisseur d'énergie, l'équipe apporte à votre entreprise son expertise, de l'énergie à prix attractif et des techniques innovantes, tout en faisant preuve d'une inégalable expertise en interne et d'une approche parfaitement adaptée à vos souhaits et besoins actuels et futurs. Votre dossier énergie est entre de bonnes mains.

Elindus a été fondée en 2012. Matthias Detremmerie, fort d'une expérience professionnelle en tant que consultant en énergie, s'est associé à des amis d'enfance dans le secteur des panneaux solaires. La complémentarité et l'ambition des initiateurs se sont avérées être une base solide. En un peu moins de dix ans, Elindus est devenue un partenaire florissant des entreprises en matière d'énergie. Initialement en Flandre, où les autorisations nécessaires ont vite été accordées grâce à un plan d'affaires solide, ce qui n'était pourtant pas évident en tant que nouvel acteur sur ce marché difficile. En mai 2013, ils ont fourni leur propre électricité pour la première fois. C'était le début d'une trajectoire de croissance remarquable sur le marché B2B, qui s'est entretemps élargie à Bruxelles et la Wallonie.

## L'EXPERTISE COMME VALEUR AJOUTÉE

Les chargés de clientèle d'Elindus sont de véritables experts en énergie. C'est là-dedans que réside notamment la valeur ajoutée d'Elindus. Detremmerie explique : « Nous ne vendons pas d'électricité, mais bien un plan en matière d'énergie. Grâce à des achats stratégiques et individualisés, nous choisissons toujours l'option la plus intéressante pour chaque professionnel. Et ce n'est pas toujours une question de prix. Nous voulons également préparer nos clients à l'avenir dans leurs choix de techno-

logies et leur mix énergétique. Le marché évolue à une vitesse inimaginable et l'expertise fait la différence. Notre équipe étant jeune et entreprenante nous pouvons apporter une réelle valeur ajoutée à de nombreuses entreprises.

Elindus vient de déménager de Courtrai à Waregem. Pas n'importe quel immeuble de bureaux à Waregem, mais l'Elindus Arena, le stade de Zulte Waregem qui porte dès lors le nom du fournisseur d'énergie. Le nom du stade est la cerise sur le gâteau après de nombreuses années de collaboration professionnelle. « Ici, nous pourrions développer un véritable centre d'expertise énergétique. C'est un emplacement stratégique d'où nous pourrions diffuser nos connaissances dans tout le pays et accueillir des clients afin de partager notre expertise et notre innovation. Tout est prêt pour l'avenir. »

Souhaitez-vous découvrir ce que nous pouvons faire pour vous ? N'hésitez pas à nous contacter via [slagers@elindus.be](mailto:slagers@elindus.be) ou au 056/49 48 42.

**Elindus**  
**Meersstraat 13 bus 2.1**  
**8790 Waregem**

**ELINDUS**  
fournisseur d'énergie pour les entrepreneurs

## Profitez-vous déjà de notre tarif de groupe avantageux?



**ELINDUS**  
fournisseur d'énergie pour les entrepreneurs

- 100% personnel
- 100% professionnel
- 100% transparent
- 100% belge

### Des accords corrects

- Pas de reconduction tacite
- Des prix transparents
- Mises à jour proactives des prix



Comme fournisseur d'énergie, nous avons la responsabilité de contrôler les coûts énergétiques de nos clients



Comme membre de la Fédération Nationale des Bouchers vous profitez d'un tarif abordable.

Elindus Arena  
Meersstraat 13 bus 2.1  
8790 Waregem

T. +32 (0)56 49 48 42  
E. [slagers@elindus.be](mailto:slagers@elindus.be)

# GIBIER



Avec le retour de l'automne, c'est aussi la saison du gibier qui redémarre. La Belgique gastronomique met à nouveau les petits plats dans les grands pour nous mitonner un bon petit rôti de gibier, une délicieuse terrine de cerf ou un succulent plat de faisan. Avec le gibier, les bouchers peuvent vraiment réaliser des merveilles. Dans le calendrier du gibier, vous trouverez toutes les informations nécessaires sur les morceaux de gibier que vous pouvez proposer dans votre magasin et à quel moment. Servez-vous de votre imagination pour proposer à vos clients un assortiment de pâtés de gibier, mais n'oubliez pas non plus les préparations. Pour la plupart des clients, préparer eux-mêmes du gibier est peut-être un peu compliqué, mais une préparation prête à emporter à base de gibier leur plaira certainement.

## Faisan 'Brabançonne' et croquettes de pommes de terre

Le Faisan 'Brabançonne' est un classique flamand, qui doit son nom au chicon caramélisé qui l'accompagne. Un plat délicieux pour les fêtes !

### Ingrédients

1 kg de pommes de terre farineuses
1 faisan
12 chicons
2,5 dl de bouillon de volaille léger
2 jaunes d'œuf
3 blancs d'œuf
½ dl d'huile d'arachide
100 gr de beurre
1 c à s de persil haché
quelques c à s de farine
chapelure

noix de muscade

poivre et sel

### Préparation

Enlevez les dernières plumes du faisan avec un bec Bunsen. Épluchez les pommes de terre, cuisez-les à point dans l'eau salée, versez l'eau et laissez brièvement sécher à feu vif. Faites une purée de pommes de terre. Ajoutez-y les jaunes d'œufs, poivre, sel et noix de muscade. Laissez refroidir et faites de petites croquettes à l'aide d'une poche à douille ou d'un appareil à croquettes. Laissez-les reposer quelques heures et passez-les ensuite dans la farine, le blanc d'œuf et la chapelure. Chauffez une casserole convenant bien à la taille du faisan et cuisez-le de tous côtés dans la moitié du beurre et de l'huile, salez, poivrez et mettez-le au four préchauffé à 190°C. Nettoyez les chicons avant de les blanchir, ajoutez-les au faisan après 40 min, renouvelez le beurre de cuisson et poursuivez la cuisson ± 15 min. Enlevez le faisan et les chicons de la casserole, versez la graisse, déglacez avec le bouillon de volaille et laissez

réduire.

Détachez le faisand de la carcasse. Servez sur des assiettes chaudes, disposez les chicons à côté, saupoudrez de persil et nappez du jus. Cuisez les croquettes et servez-les à part.

## Canard et chutney de tomates et pommes

### Ingrédients

4 tomates (pelées)

4 pommes

1 oignon

Huile d'olive

2 anis étoilés

1 bâton de cannelle

2 càs de cassonade

1 càs de vinaigre de vin

1 filet de canard (poitrine) avec la peau

Sel et poivre

### Préparation

Pour le chutney

Coupez les tomates en dés de tailles égales. Épluchez les pommes et coupez-les également en dés de tailles égales. Pelez l'oignon et ciselez-le.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez les tomates, les pommes et l'oignon.

Ajoutez l'anis étoilé, la cannelle et la cassonade.

Versez le vinaigre de vin et laissez le tout mijoter à feu doux.

Pour le canard

Faites des incisions en croix côté peau.

Faites chauffer une poêle et déposez-y le canard, côté peau vers le bas (inutile d'ajouter de la matière grasse, la peau du canard va fondre).

Créez une jolie croute, puis retournez le morceau.

Finissez la cuisson au four : 6 minutes à 200 °C.

Salez, poivrez et laissez le canard reposer hors du four.

Dressez le chutney en cercle dans l'assiette, puis déposez des tranches de canard par-dessus.

## Beignets de pommes de terre et pintade au Brugge Vieux

### Ingrédients

4 grandes pommes de terre à chair ferme (150g/pièce)

200 g de filet de pintade

2 citrons

100 g de Brugge Vieux, râpé

2 œufs

Bouillon de légumes (2 à 3 dl)

1,5 dl de lait

2 càs de feuilles d'estragon

150 g de farine

Sel et poivre

Brochettes

### Préparation

Coupez les pommes de terre épluchées et le filet de pintade en dés de 2 cm.

Plongez-les dans le bouillon de légumes froid, salez et poivrez.

Battez les œufs et le lait. Incorporez la farine et mélangez pour

obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez le fromage râpé et mélangez encore.

Préparez les beignets en enfilant les pommes de terre et la pintade en alternance sur des brochettes.

Roulez les dans l'estragon finement haché, puis plongez-les dans la pâte.

Faites-les cuire à la friteuse pendant 3 minutes à 170°C.

Servez avec quelques quartiers de citron.

## Tajine aux chicons et filet de poitrine de canard grillé

Ce tajine aux chicons est un savoureux mariage d'épices nord-africaines et d'excellents produits belges.

### Ingrédients

8 mini-chicons

3 oignons

2 filets de poitrine de canard

250 g de couscous

125 g de raisins secs

1 gousse d'ail

1 cm de gingembre

½ c à c de cannelle en poudre

½ c à c de ras-el-hanout

1 pincée de safran en poudre

250 ml de bouillon de poule

Zeste d'orange

4 c à s d'huile d'olive

½ bouquet de persil plat

Poivre et sel

### Préparation

Préchauffez le four à 220°C.

Préparez le couscous comme indiqué sur l'emballage.

Détaillez les oignons en morceaux et faites-les revenir à l'huile d'olive dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Versez ensuite les oignons dans le tajine.

Émincez l'ail et le gingembre. Mélangez-les aux raisins secs, à la cannelle, à la moitié du ras-el-hanout, au safran et à un peu d'huile d'olive et de poivre. Immergez le tout avec le bouillon de poule. Hachez le persil plat et incorporez-le au mélange avec le zeste d'orange. Enfourez 20 minutes.

Lavez les chicons et coupez-les en deux dans la longueur.

Débarrassez-les de leur cœur dur. Coupez chaque moitié en deux dans la largeur. Ajoutez les chicons et le reste de ras-el-hanout dans le tajine.

Couvrez le tajine et poursuivez encore la cuisson 20 minutes à 200°C.

À l'aide d'un couteau tranchant, dessinez un motif à carreaux dans la couche de graisse des filets de poitrine de canard. Salez et poivrez. Badigeonnez d'une fine couche d'huile d'olive la poitrine de canard côté viande. Mettez la poêle à griller sur le feu et faites-y griller les filets côté graisse pendant 4 à 5 minutes. Retournez-les et faites-les encore griller 1 minute. Déposez ensuite les filets sur une plaque de cuisson et poursuivez leur cuisson au four pendant 5 minutes.

Laissez la poitrine de canard grillée reposer quelques instants avant de la trancher.

Accompagnez de couscous et décorez chaque assiette d'une pluche de persil plat.



# Calendrier de chasse



## Commercialisation du gibier dans la région de Bruxelles-capitale

Les dates d'ouverture et de fermeture de la commercialisation du gibier sont fixées comme suit :

- toute l'année : cerfs mâles, daims mâles, sangliers, mouflons mâles et femelles ainsi que les agneaux femelles, lapins, pigeons ramiers;
- du 1<sup>er</sup> mai au 15 février : chevreuils mâles;
- du 15 juillet au 15 février : canards colverts;
- du 21 septembre au 15 février : biches et faons des deux sexes, mouflons femelles et agneaux des deux sexes;
- du 1<sup>er</sup> octobre au 15 février : lièvres, faisans mâles et femelles;
- du 1<sup>er</sup> octobre au 24 mars : chevreuils femelles et faons des deux sexes.

La commercialisation et le transport des espèces de gibier au sens de l'ordonnance du 1<sup>er</sup> mars 2012 relative à la conservation de la nature est autorisée au-delà des périodes reprises ci-dessus pour autant que la capture et la détention en vertu des règles applicables dans la région ou le pays d'origine soient licites et attestées par les documents en prouvant l'origine.

## Saison de Chasse - Date d'ouverture

Espèce	Chasse à tir		à l'approche ou à l'affut	
	Ouverture	Fermeture	Ouverture	Fermeture
cerf*	01/10	31/12	21/09	31/12
biche et faon	01/10	31/12	21/09	31/12
brocard	01/10	31/12	01/05 15/07	31/05 31/12
chevrette et chevrillard	1/10	31/12		
daim	01/10	31/12	21/09	31/12
mouflon	01/10	31/12	21/09	31/12
sanglier	01/08	31/12	toute l'année	
perdrix grise*	01/09	30/11		
lièvre*	01/10	31/12		
coq faisane	01/10	31/01		
poule faisane	01/10	31/12		
bécasse des bois	15/10	31/12		
canard colvert	15/08	31/01		
bernache du Canada	01/08	15/03		
sarcelle d'hiver	15/10	31/01		
foulque macroule	15/10	31/01		
lapin	toute l'année			
pigeon ramier	01/10	10/02		
renard	toute l'année			

\* chasse uniquement autorisée sur les territoires associés en un conseil cynégétique agréé.

Traiteur Goût, Sijsele

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



**b** FOOD SHOP  
**BOSSUYT**  
CONCEPT DESIGN CREATION

**RATIONAL**



Nu pas beseffen we ten volle de echte waarde van het live mogen samenkomen!

We kijken er dan ook enorm naar uit om onze klanten opnieuw te ontmoeten op **Meat Expo 2021**. Bezoek onze stand (262) van 26 t.e.m. 29 september en ontdek de nieuwe iCombi en iVario Pro!

Ce n'est que maintenant que nous réalisons la vraie valeur de se rencontrer en direct !

Nous sommes donc très impatients de rencontrer à nouveau nos clients à **Meat Expo 2021**. Visitez notre stand d'exposition (262) du 26 au 29 septembre et découvrez le nouveau iCombi et iVario Pro !



Meer info?  
Scan de QR code.

Plus d'informations ?  
Scannez le code QR



# LES ÉPINARDS

## LÉGUME DU MOIS

**Comme le dirait Popeye, les épinards c'est vachement bon ! Frais, en purée, comme potage ou même en lasagne : ce ne sont pas les possibilités qui manquent. Découvrez ci-dessous les modes de préparation de ce légume vert et quelques délicieuses recettes à base d'épinards.**

### LES ÉPINARDS : UN LÉGUME DE SAISON ?

Les épinards de chez nous sont disponibles toute l'année. Les sortes diffèrent toutefois selon les saisons. En hiver, on trouve surtout des épinards à petites feuilles, fines, juteuses et donc idéales pour faire des salades. En été par contre, on trouve surtout des épinards à grandes feuilles, plus épaisses, surtout utilisées dans les plats chauds.

### COMMENT PRÉPARER LES ÉPINARDS : 5 POSSIBILITÉS

C'est un légume aux multiples facettes, qu'on peut préparer de diverses manières. Si vous cuisinez des épinards frais, commencez par bien laver les feuilles. Après les avoir égouttées, vous pouvez commencer. Voici quelques explications sur les 5 modes de cuisson :

#### Cuire des épinards frais

Après les avoir nettoyés, vous mettez les épinards dans une grande casserole avec peu d'eau et une pincée de sel. Portez le tout à ébullition, en remuant régulièrement les feuilles pour qu'elles soient toutes bien cuites. Après 4 à 6 minutes, vous pouvez verser l'eau des épinards.

Un conseil : comme leur volume diminue fortement à la cuisson, faites-en assez : 200 à 300 g par personne suffisent, comptez la moitié pour les salades.

#### Cuire des épinards au wok

Chauffez un trait d'huile dans le wok ou la poêle et ajoutez les épinards par portions (cela vous permet de mieux retourner les feuilles quand elles n'ont pas encore diminué de volume). Retournez régulièrement les petites feuilles et après 3 à 4 minutes, c'est prêt.

Suggestion : les épinards contiennent de l'acide oxalique, ce qui donne à vos dents une sensation de rugosité. Avec des épinards cuits à l'eau, cette substance part avec le liquide de cuisson, mais quand ils sont cuits au wok, la substance reste. Ajoutez éventuellement un peu de crème fraîche aux feuilles pour atténuer la sensation.

#### Faire une quiche ou des lasagne aux épinards

Pour faire une quiche ou des lasagne, vous pouvez aussi bien prendre des épinards frais que surgelés. Les épinards se combinent très bien avec une sauce tomate ou avec des lardons, des cubes de jambon ou du haché à l'ail et aux oignons. Commencez par étuver les feuilles d'épinard, puis mélangez-les avec la sauce ou l'accompagnement.

#### Faire un potage aux épinards

Ça ne se fait pas couramment, mais on peut parfaitement faire un potage aux épinards. Une excellente idée donc, si on veut servir un potage original !

Suggestion : ajoutez un œuf battu à la soupe bouillante et terminez avec du fromage râpé.

#### Faire une purée aux épinards

Il y a 2 manières de faire de la purée aux épinards : soit vous laissez d'abord mijoter les épinards dans un peu d'huile puis vous les ajoutez à la purée, soit vous hachez finement les épinards frais et vous les ajoutez au stoemp. Avec la chaleur des pommes de terre, les épinards vont légèrement cuire avec celles-ci et vous n'aurez pas besoin d'une casserole supplémentaire pour la cuisson des légumes.

### RECETTES

#### SPAGHETTI À LA CHICORÉE ENDIVE, ÉPINARDS ET FROMAGE BLEU

La bolognaise est une valeur sûre. Mais si vous rêvez d'une nouvelle sauce pour votre spaghetti, testez à tout prix cette recette. Ce spaghetti réunit tout ce que vous en attendez : le croustillant du lard et des noix, une sauce onctueuse et une bonne dose de fromage.

#### Ingrédients

500 g de spaghettis  
6 tranches de lard  
300 g de tomates cerises



- 1 chicorée endive (ou scarole)
- 200 g d'épinards
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 200 g de fromage bleu
- 2 dl de crème
- 6 c à s de panko
- 50 g de noix
- 50 g de raisins secs
- 3 c à s d'huile d'olive
- Poivre & sel

#### Préparation

Préchauffez le four à 100°C.  
Lavez les tomates cerises et disposez-les dans un plat à gratin. Humectez-les d'huile d'olive, salez et poivrez. Laissez-les sécher 1 h au four à 100°C.

Préchauffez ensuite le four à 180°C.  
Pelez les échalotes et émincez-les. Faites-les frire avec l'ail dans du beurre à rôtir. Émincez grossièrement la scarole et ajoutez-la. Laissez fondre la scarole puis ajoutez-y les épinards. Remuez le tout. Salez et poivrez selon le goût.  
Faites cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage. Faites dorer le lard jusqu'à ce qu'il croustille. Égouttez-le soigneusement.  
Mettez un peu d'huile d'olive à chauffer dans une petite poêle et faites-y sauter le panko et les noix hachées jusqu'à ce que le panko soit bien doré.  
Émincez le lard et incorporez-le à ce crumble. Ajoutez-y les raisins secs.  
Mettez la crème à chauffer dans une petite poêle et faites-y fondre le bleu. Mélangez jusqu'à dilution complète du fromage dans la sauce.  
Mélangez la scarole et les épinards aux pâtes, nappez de sauce au bleu et décorez de crumble. Servez les petites tomates séchées en garniture.

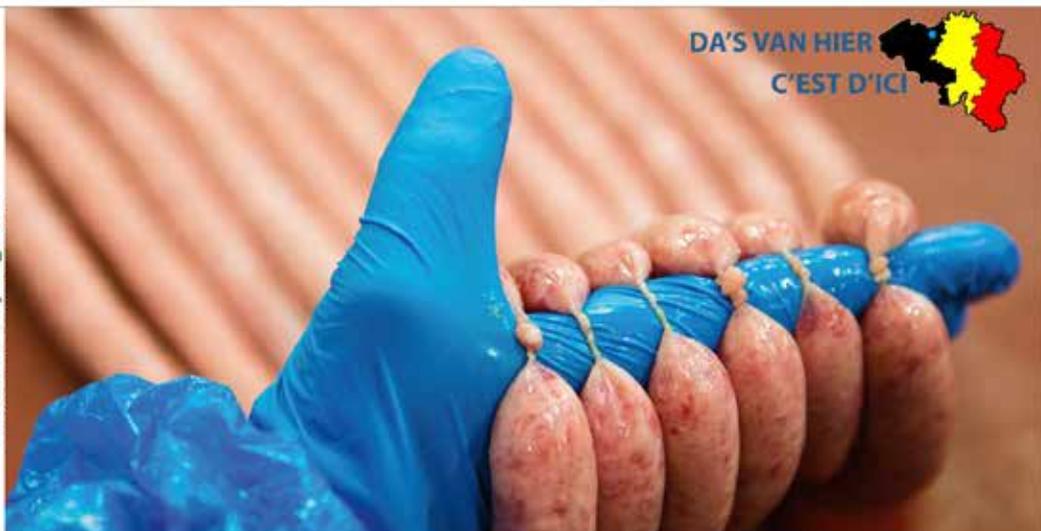
### FRITTATA ET ÉPINARDS FRAIS

#### Ingrédients

- 8 pommes de terre (moyennes)
- 400 g d'épinards frais
- 250 g de champignons
- 4 œufs
- 4 càs de lait
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Noix de muscade
- Poivre
- Sel

#### Préparation

Préchauffez le four à 200°C.  
Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau salée. Égouttez-les et faites-les sécher à feu doux. Coupez-les ensuite en fines tranches.  
Nettoyez les épinards. Faites sauter les épinards avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce que les feuilles aient réduit en taille. Assaisonnez-les de noix de muscade. Égouttez-les dans une passoire.





Nettoyez les champignons à l'aide d'une brosse, ensuite coupez-les en fines lamelles. Cuisez-les brièvement à feu vif jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée. Ajoutez du poivre et l'ail pelé et écrasé.

Battez les œufs avec le lait, le poivre et le sel.

Huilez un moule de cuisson. Garnissez-le avec les tranches de

pommes de terre, les champignons et les épinards. Versez ensuite les œufs. Recouvrez de papier d'aluminium et enfournez pendant 20 minutes.

## RISOTTO AUX JEUNES POIREAUX, BÉBÉS ÉPINARDS ET PETITS POIS



**Le Risotto a la réputation d'être un plat difficile, mais si vous suivez nos conseils, vous réaliserez un délicieux risotto onctueux aux légumes verts !**

### Ingrédients

3 échalotes, émincées

50 g de beurre

300 g de riz pour risotto

1 verre de vin blanc sec

1,2 l de bouillon de légumes très chaud

4 jeunes poireaux, émincés

4 poignées de bébés épinards

250 g de petits pois, blanchis et égouttés

150 à 200 g de pecorino, fraîchement moulu ou, à défaut, de fromage de brebis à pâte dure

1 c à t de zeste de citron

poivre et sel

### Préparation

Émincez les échalotes et faites-les revenir dans la moitié du beurre.

Mélangez-y le riz pendant quelques minutes.

Déglacez avec le vin blanc et continuez à remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé. Ajoutez à chaque fois une louche de bouillon chaud au riz et mélangez, jusqu'à ce que le riz soit cuit à point.

Coupez les poireaux très fins, faites fondre le reste du beurre dans une autre casserole et étuvez-y légèrement les poireaux. Enlevez du feu dès que les poireaux sont cuits à point.

Quand le riz est presque prêt, mélangez-y les poireaux, les épinards, les petits pois, la moitié du fromage et le zeste de citron. Salez et poivrez.

Saupoudrez avec le reste du fromage et servez immédiatement.

**Beco**<sup>®</sup>

**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)

**BIEN  
DÉCHEZ  
NOUS**



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

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

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

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

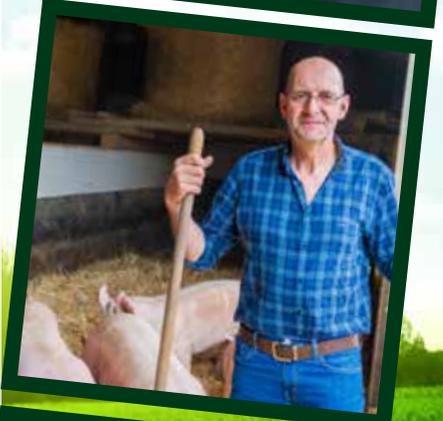
Le **Porc Fermier**, Le **Porc Bio** et le **Porc Plein Air**



*De la Fourche à la Fourchette*

avec le soutien de  
Apaq-W

Suivez nous sur [WWW.PQA.BE](http://WWW.PQA.BE) -



## Escalopes pannées à la chapelure anti-gaspi

### Ingrédients

#### Pour 4 personnes - 4 escalopes

4 escalopes de Porc Fermier / Porc Qualité Ardenne

Quelques tranches de pain sec de votre choix (blanc, gris, multi-céréales, etc)

2 œufs

Huile neutre (arachide ou tournesol)

Sel et poivre

### Préparation (00h15) :

Porc Qualité Ardenne est une coopérative qui veut contribuer à une agriculture plus respectueuses de l'environnement. La lutte contre le gaspillage est une valeur fondamentale que nous devons de plus en plus adopter au quotidien ! C'est pourquoi nous vous proposons une recette « anti-gaspi » qui ravira petits et grands.

Commencez par mixer votre pain afin d'obtenir une belle chapelure fine. En général, on fait toujours ça avec du pain blanc, mais essayez avec d'autres sortes de pains, vous allez être surpris par la couleur de vos escalopes pannées. Le

pain doit être vraiment sec afin de pouvoir mieux se garder (2 ou 3 mois) si vous avez trop de quantité.

Ensuite, cassez les œufs dans une assiette profonde et battez-les avec du sel et du poivre. Trempez alors vos escalopes Porc Fermier / Porc Qualité Ardenne dans l'œuf puis dans la chapelure maison. Cuisez vos escalopes dans de l'huile neutre bien chaude, +/- 5 minutes sur chaque face.

À servir avec une tartare maison (mayonnaise avec des échalotes, du persil et des câpres) et un peu de jus de citron. Un vrai régal en plat mais également en apéro à





100 %

BELGE

Achetez local

Votre client achète local,  
faites-en autant !

# LE WAGYU BELGE

- Élevé pour le boucher artisanal.
- Pourquoi importer si c'est meilleur ici ?  
La meilleure qualité japonaise au goût du consommateur européen.
- LA toute dernière sensation gustative dans la viande bovine.
- Cadre parfaitement avec la nouvelle culture en matière de viande : « mangez conscient, mangez mieux ».
- La chaîne courte et directe du paysan au boucher : ensemble, nous pouvons régaler votre client.
- Devenez notre ambassadeur et recevez de la publicité gratuite pour votre entreprise dans votre région !



**Hof van Ossel**  
Osselstraat 91  
1785 Merchtem  
Belgium

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

# LE WAGYU BELGE

## PETIT PAIN À LA QUEUE DE WAGYU À LA TRUFFE

### INGRÉDIENTS

1,4 kg de queue de bœuf  
1 carotte  
1 branche de céleri, émincée  
2 c à s de purée de tomates  
1 dl de vin rouge (Cabernet)  
quelques branches de thym  
2 c à s d'ail, haché finement  
2 feuilles de laurier  
sel et poivre à volonté  
5 petits oignons de printemps, émincés  
2 c à s de vinaigre distillé  
1 c à s de sauce Worcestershire  
1 c à s de sauce soja  
2 c à s d'huile de pépins de raisin  
1,2 l de bouillon de bœuf  
piment à volonté

### Pour la garniture

truffe râpée  
parmesan  
julienne de céleri-rave  
mayonnaise à la truffe râpée

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Mettre la queue de bœuf dans un récipient et l'assaisonner avec la sauce Worcestershire, la sauce soja, les petits oignons, le vinaigre, l'ail, le piment, sel et poivre noir. Laisser mariner quelques heures ou une nuit. Chauffer l'huile de pépins de raisin dans une grande casserole à feu vif. Y faire dorer la queue de bœuf, puis l'enlever de la casserole et laisser reposer. Cuire dans la même casserole les carottes, le céleri, les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Y remettre la queue de bœuf et ajouter de la



purée de tomates. Caraméliser la queue de bœuf et déglacer avec le vin. Recouvrir le tout avec du bouillon de bœuf, ajouter du thym et du laurier et porter à ébullition. Baisser le feu (bas à moyen), couvrir et laisser mijoter ± 3 heures. Après ces 3 heures, la queue de bœuf doit être cuite à point. Couvrir la casserole, baisser le feu et laisser encore mijoter 30 min. Enlever la viande de la queue et enlever le gras. Réduire le bouillon et mélanger avec la viande.

## PETIT PAIN À LA LANGUE DE WAGYU À LA SALADE DE CHOU

### INGRÉDIENTS

¼ de tasse de tomates séchées au soleil, bien égouttées et rincées  
½ tasse de coleslaw (chou et carottes émincés)  
3 c à s de mayonnaise  
1 c à s de raifort préparé  
½ c à s de moutarde  
¼ c à t de carvi  
thym et 1 gousse d'ail  
250 gr. de langue de bœuf  
4 fines tranches de cheddar

8 tranches de pain complet  
beurre

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Couper les tomates séchées au soleil en fines lamelles et les mélanger dans un bol avec le coleslaw, la mayonnaise, le raifort, la moutarde et le carvi. Bien mélanger. Saumurer la langue quelques heures dans l'eau salée. Rincer la langue et la mettre dans un sac sous vide avec 250 cl de fond brun, le thym et l'ail.



Cuire la langue 12 h. dans le steamer à une température de 95°. Refroidir la langue dans l'eau glacée et la couper en fines tranches.

## BROCHETTES DE WAGYU GRILLÉES

### INGRÉDIENTS

1 langue de bœuf entière  
1 oignon  
1 tête d'ail  
sel  
brochettes de bambou

### Pour la sauce :

2 morceaux de gingembre, de la taille d'un pouce, épluchés et émincés  
6 gousses d'ail, pelées et écrasées  
2 échalotes, pelées et coupées grossièrement  
2 c à c de graines de sésame  
1/3 de tasse de beurre fondu  
3 c à s de miel  
jus de citron  
1 c à s de sel

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Mettre la langue dans une casserole et la recouvrir d'eau. Ajouter l'ail, l'oignon, 2 c à s de sel et des grains de poivre. Porter à ébullition, baisser le feu et couvrir. Laisser mijoter 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Enlever la langue du bouillon, la mettre sur une assiette et la laisser refroidir, puis la mettre quelques heures au frigo. Entretemps, laisser tremper une quinzaine de brochettes de bambou dans l'eau et préparer la sauce. Mettre tous les ingrédients, sauf les graines de sésame, dans un blender et mouliner le mélange jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Ajouter ensuite les graines de sésame.



Quand la langue de bœuf est bien refroidie et ferme, enlever la peau. Couper la viande en petits cubes d'1 cm. Enfiler sur les brochettes (± 5 cubes par brochette). Badigeonner les cubes avec la sauce, avant de les griller sur des braises très chaudes, et rajouter de la sauce pendant la cuisson. La langue de bœuf doit être tout à fait cuite avant de la griller. Ne la laissez donc pas trop longtemps sur le gril : c'est seulement pour la texture et le goût. Dès que les brochettes sont bien grillées, rajouter un peu de sauce et servir immédiatement.

# Boucherie Belge

Av. Houba de Strooper,  
784 bte 6 1020 Bruxelles

Pour toutes vos annonces  
vous pouvez contacter :

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

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be



## AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie  
Belge est prévue 17 oct 2021.

Tous les articles, le matériel ou les  
petites annonces pour cette édition  
doivent être en notre possession avant  
le 5 octobre 2021 prochain.

Les textes qui nous parviendraient trop  
tard seraient automatiquement insérés  
novembre 2021.

## ANNULATION

La fête de Saint – Hubert est annulée.

## CALENDRIER

26/09/2021 - 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo
----------------------------	--------------------------------

## 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 20 SEPT 2021

#### Fourchettes à utiliser

##### PERIODE DE REFERENCE

16/08/2021 au 22/08/2021

23/08/2021 au 29/08/2021

30/08/2021 au 5/09/2021

6/09/2021 au 12/09/2021

#### 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	€ 2,25 et +
2	€ 2,13 à moins de € 2,25
3	moins de € 2,13

## QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
30/08/2021	Meat Expo - vakwedstrijden :briefing membres du jury et collaborateurs	
31/08/2021	Unizo: entretien en vue d'une collaboration éventuelle	I.Claeys, F. Vercruyssen, C.Vos , J. Cuypers
2/09/2021	Meat-expo: état actuel des choses	I.Claeys, C. Vos
6/09/2021	Bureau	Membres du Bureau
9/09/2021	Dsaveurs et Métiers: préparation du concours professionnel	I.Claeys, P. Bouillon , C.Vos
10/09/2021	VSDC: entretien en vue de la transformation obligatoire d'union professionnelle en ASBL	I.Claeys, J.Cuypers

# MACARONIS AUX SCHNITZELS À LA MILANAISE

## Ingrédients (4 pers) :

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

## Méthode

Ajoutez les herbes de Provence et le paprika à la chapelure. Passez d'abord les escalopes dans la farine, puis dans l'œuf, et ensuite dans la chapelure. Faites revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les champignons hachés avec l'ail. Lorsque les champignons sont bien dorés, ajoutez la passata, avec les câpres et le persil. Laissez mijoter pendant 20 minutes à feu doux. Assaisonnez avec du sel et du poivre et le Madère. Faites cuire les pâtes al dente. Pendant ce temps, dorez les schnitzels dans beaucoup d'huile. Faites égoutter sur du papier de cuisine et servez avec les macaronis. Garnissez de sauce milanaise. Terminez avec du parmesan râpé.



*Ceci n'est pas un couteau de boucher*

## 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).**



# Oiseaux sans tête chimichurri

20 beaux et fins morceaux de filet de poulet  
 1 kg de poulet haché épicé  
 40 fines tranches de lard fumé  
**30 g de Spicemix del Mondo Chimichurri Verstegen**  
 50 g de tomates séchées au soleil en morceaux  
 70 g de mozzarella râpée  
**Mélange pour escalope Chimichurri Verstegen**  
 20 piques décoratives  
**Conseil : Bamboosticks looped Verstegen**

Mélangez le haché avec du Spicemix del Mondo Chimichurri, la mozzarella, les morceaux de tomates et le jeune oignon. Déposez les morceaux de filet de poulet bien à plat, puis posez dessus une tranche de lard et 50 g de poulet haché. Roulez-les joliment et trempez-les dans le Mélange pour escalope Chimichurri. Enroulez-les d'une tranche de lard et fermez le ballotin à l'aide d'une pique décorative.



# Cordon bleu terre & mer au saumon

**320 g Mélange pour escalope Cordon bleu Verstegen**  
**1 sachet Batter & shake Verstegen**  
 1 kg escalopes de veau  
 200 g saumon fumé  
 120 g Gouda jeune affiné en tranches

Disposez les escalopes sur le plan de travail. Garnissez de saumon fumé et ensuite de fromage. Pliez soigneusement, passez dans le Batter & shake et ensuite dans le mélange pour escalope Cordon bleu. Pour plus de caractère : Saupoudrez le saumon d'aneth et le fromage de graines de moutarde.



# Cordon bleu au blen

**320 Mélange pour escalope Cordon bleu Verstegen**

**1 sachet Batter & shake Verstegen**

1 kg escalopes de veau  
150 g choisissez une bon fromage bleu ou jeune affiné et du  
200 g jambon à l'os.

Ouvrez les escalopes sur le plan de travail.  
Garnissez de jambon puis de fromage, repliez soigneusement.  
Passez dans le Batter & shake et ensuite dans le Mélange pour escalope Cordon bleu.



# Escalope de Prague à la dinde

1 kg fines escalopes de dinde

**320 g Mélange pour escalope de Prague Verstegen**

**1 sachet Batter & shake Verstegen**

Passez les escalopes de dinde dans le Batter & Shake.  
Pandez avec le mélange pour escalope de Prague.  
Variante végétarienne: Grillez des tranches d'aubergines coupées dans la longueur. Laissez les refroidir et procédez ensuite comme une escalope classique avec le fromage.



# Salade de dinde de Prague

**Sauce Connoisseur Yoghurt garlic Verstegen**

escalope de dinde de Prague cuite et coupée en lanières  
tranches de concombres  
carottes râpées  
roquette  
salade mixte  
betterave râpée  
quartier de citron ou citron vert  
ciboulette ou cerfeuil pour la garniture

Mélangez les légumes avec la salade mixte.  
Disposez les lanières d'escalopes cuites.  
Terminez avec la sauce Yoghurt garlic et saupoudrez de ciboulette ou de cerfeuil.



# Variations délicieuses avec les **mélanges** pour escalopes **Verstegen !**



*Enjoy great taste*