

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 18 nov 2018 n°10

Bonnes fêtes de fin d'année

DOSSIER SAVEURS & METIERS

**À LA RENCONTRE DE PETRA ET FILIP VERMEULEN,
MEILLEURS BOUCHERS DE BELGIQUE**

DOSSIER LAURÉATS DU TRAVAIL

GOURMET4YOU DAYS — EDITION 2018

**WEEK-END DE DÉCOUVERTE FESTIF CHEZ
LE BOUCHER ARTISANAL + AFFICHE**

**FAIRE SES COURSES ALIMENTAIRES AVEC SES
PROPRES RÉCIPIENTS : BIEN SÛR ! + AFFICHE**

Editorial

Et voilà: ceci est le dernier numéro de La Boucherie Belge pour 2018. Le moment est donc venu de faire le bilan de l'année écoulée et de jeter un coup d'œil sur l'année qui s'annonce. 2018 a été une année très productive. Meat Expo à Courtrai cet automne, nous a permis de nouer des contacts très intéressants et aussi d'avoir le plaisir de retrouvailles avec nos membres aux diverses activités organisées ou à notre stand. Le salon a certainement été un événement aussi attrayant que réussi.

Vous trouverez dans ce journal une affiche annonçant le week-end découverte chez nos bouchers. Ce week-end est l'occasion idéale de présenter votre dépliant de fin d'année et de faire découvrir à vos clients ce que vous leur réservez pour les fêtes. Notre partenaire Sodexo ne restera pas non plus inactif en cette fin d'année 2018. Avec la 2ème édition de son action Gourmet4you, il veut inciter les clients à faire leurs achats de fin d'année chez le boucher artisanal.

Sodexo investit dans cette action en collaboration avec la Fédération Nationale. Vous trouverez également un autocollant dans ce numéro: collez-le à un endroit bien visible de votre boucherie, pour faire savoir aux consommateurs que vous participez à cette chouette action. Celle-ci vous offre la possibilité d'accueillir de nouveaux clients et peut-être à un de vos clients fidèles de gagner un bon d'achat! Vous trouverez toutes les informations nécessaires à la page 24. Il y a dans ce journal un autocollant et un dépliant d'information. L'action est gratuite pour nos membres. Vous avez donc tout à y gagner. Participez et faites gagner un bon d'achat à un de vos clients.

Avec tout ce qui est déjà prévu actuellement, 2019 sera peut-être encore plus chargé que 2018.

Avec les deux salons qui nous attendent l'année prochaine, nous avons déjà du pain sur la planche. Saveurs & Métiers ouvrira ses portes en janvier et Bibac Plus se déroulera en automne à Anvers. La Fédération se chargera surtout des activités pour les bouchers aux deux salons.

Il y a également une nouvelle session de Lauréats du Travail au programme. Vous trouverez dès à présent toutes les informations à ce sujet dans votre journal habituel. Nous espérons avoir toutes les inscriptions en notre possession dès le prin-

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot du présidents	4
Petites annonces.....	55
Soirées info 2018 - Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? - Calendrier - Carnet familiale.....	66

INFORMATIF/ACTUEL

Mercuriales	5
Gourmet4You Days - Edition 2018	24-25
Formation prof Realco	38-39
Un nouveau Centre IFAPME en Wallonie picarde ..	47
Liste partenaires	50-54

REPORTAGE

À la rencontre de Petra et Filip Vermeulen, meilleurs bouchers de Belgique	6-7
Chapitre du Grand Ordre des Bouchers Belges.....	40-41

FAIRE SES COURSES ALIMENTAIRES AVEC SES PROPRES RÉCIPIENTS : BIEN SÛR ! + AFFICHE.....

.....	28
-------	----

DOSSIER LAURÉATS DU TRAVAIL.....

.....	8-23
-------	------

WEEK-END DE DÉCOUVERTE FESTIF + AFFICHE.....

.....	30
-------	----

temps, afin de pouvoir organiser la remise solennelle des diplômes en automne, à l'occasion de Bibac Plus.

Pendant le salon Saveurs & Métiers, nous organiserons le dimanche un concours de pâtés pour les bouchers. Vous trouverez le règlement et le formulaire d'inscription à la page 42-43.

Entretiens, l'équipe de la Fédération continue à travailler sans relâche, pour vous offrir le meilleur service possible. En ce qui concerne votre journal professionnel, je peux d'ores et déjà vous révéler que notre service technique est en train de plancher sur une série de thèmes intéressants pour 2019. Vous en saurez plus dès le début de l'année prochaine. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter beaucoup de succès pour les fêtes de fin d'année ...

Carine Vos



**S'INTÉRESSER À
L'ASPECT
ÉCOLOGIQUE
C'EST BIEN,
À CONDITION DE RÉSPÉCTER
L'ASPECT
HYGIÉNIQUE !**

Être un boucher, c'est son propre bled - panacher plus !
Mais n'oubliez pas de respecter les règles d'hygiène



www.bb-bb.be



*Week-end
de découverte festif*
chez votre boucher artisanal
30.11.18 - 02.12.18



www.bb-bb.be

VLAM

Recettes gourmet..... 26-27
Légume du mois..... 36

SALON

Saveurs & Métiers..... 42-46

ARTICLE TECHNIQUE

Plats tendances pour les fêtes :
Roulades festives..... 56-61

RECETTES

Verstegen..... 62-65

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DE BOUCHERS

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

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

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

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

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

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Drukkerij Graphius
Eekhoudriesstraat 67
9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

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



MOT DES PRÉSIDENTS

Après l'effervescence des concours Eurobeef, nous sommes chacun rentrés chez nous pour reprendre un rythme plus normal. L'affichage des diplômes reçus lors de ces concours dans votre boucherie a des retombées favorables auprès de la clientèle. C'est l'exemple même, dans la réalité, de la confiance que le consommateur a dans notre artisanat.

Nous tenons, à nouveau, à vous adresser toutes nos félicitations et nos remerciements pour votre participation massive et enthousiaste.

Les soirées d'information d'automne sont presque terminées. Nous avons reçu un accueil chaleureux dans toutes les villes où nous nous sommes rendus. Les bouchers, leurs épouses et collaborateurs qui ont assisté à ces soirées ont bien compris l'importance de réserver une soirée pour apprendre et intégrer les conseils de l'AFSCA en vue d'un prochain contrôle. Ça leur a également permis de constater le travail que nous faisons toute l'année à la Fédération Nationale pour défendre notre artisanat. Ils ont aussi pu découvrir les avantages de quelques-uns de nos partenaires présents avec leurs produits. Nous espérons que les sujets développés au cours de ces soirées vous ont servi et vous serviront à être proactifs par rapport à toutes les exigences de la vie quotidienne.

Les jours passent très vite, le mois de décembre c'est déjà demain. La belle période des fêtes approche à grands pas. Mais, sans aucune crainte, nous sommes confiants dans l'avenir. Les consommateurs auront toujours besoin de nous pour avoir le morceau de viande ou de gibier de première qualité qui leur conviendra au mieux, afin d'épater leurs invités. Pareillement, les conseils donnés les dirigeront dans la préparation de leurs réceptions.

Soyez fiers de vos connaissances et faites le savoir ! Nous sommes les spécialistes de la viande, nous sommes les mieux placés pour aider les consommateurs dans leurs choix culinaires.

Avant de se jeter à corps perdu dans la période des fêtes, nous voudrions vous rappeler la nouvelle édition des « Lauréats du travail ». Vous pouvez vous inscrire en suivant les indications reprises dans ce numéro. Cette reconnaissance d'« Elite du travail » est un titre officiel reconnu par SM le Roi. Étant donné le caractère officiel de ce titre, votre nom sera publié au « Moniteur Belge ». Votre épouse, votre conjoint, et tous les collaborateurs travaillant dans votre boucherie ont le droit d'obtenir cette reconnaissance, parlez-en autour de vous.

Directement après les fêtes de fin d'année, fin janvier 2019, nous organiserons la foire de Namur « Saveurs et Métiers ». Pour cette occasion, en collaboration avec l'APAQ-W et de nombreux partenaires, aura lieu le concours du « Pâté à base de Foie ». Ce concours est organisé pour les Bouchers-Charcutiers professionnels de toute la Belgique, affiliés à notre Fédération Nationale. Vous avez déjà pu lire le règlement de ce concours dans le précédent numéro du mois d'octobre. Ne tardez pas ! Les inscriptions doivent être rentrées avant le 15 décembre 2018. Le pâté à base de foie est un produit facile que nous connaissons tous et que nous pouvons décliner de nombreuses manières, lancez-vous !

La foire « Saveurs et Métiers » est l'unique salon en Wallonie, où vous pouvez rencontrer vos fournisseurs de matériel, d'épices et de nouvelles technologies pour votre travail présent et à venir. Namur est la ville de Wallonie et de Belgique la plus centrale pour une telle exhibition, prévoyez une journée pour visiter cette foire, c'est indispensable de se tenir informé. En cette dernière édition de l'année 2018, nous voulons vous souhaiter de joyeuses, bénéfiques et splendides fêtes de fin d'année. Nous vous souhaitons beaucoup de travail, des clients heureux et satisfaits de leur boucher, charcutier, traiteur et surtout... de belles fêtes en famille.

Joyeux Noël et meilleurs vœux à tous pour cette fin d'année 2018, notre fierté c'est vous.

**Les Présidents,
Jean-Luc Pottier et Ivan Claeys**



Maurice



MATHIEU

*Mayonaise
Sausen
Salades*

Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht

www.mauricemathieu.be

03/216.01.11

Gourmandises Grappe de Raisins, Knokke-Heist

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

MAXIMUM DU PRIX CONSTATÉ SUR LES MARCHÉS SUIVANT :

BOVINS

Les prix sont donnés en euros au kilo VIF

		Semaine 42/2018	Semaine 43/2018	Semaine 44/2018	Semaine 45/2018
Battice	Taureaux (S)	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Génisse Cul de Poulain	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00

REMARQUES SUR LA TENDANCE DES PRIX

Semaine 42/2018	Prix stables
Semaine 43/2018	Apport important - prix stables
Semaine 43/2018	Apport important - prix stables
Semaine 45/2018	Vente lente

À LA RENCONTRE DE PETRA ET FILIP VERMEULEN, MEILLEURS BOUCHERS DE BELGIQUE



C'est le mardi 2 octobre, dans le cadre de Meat Expo qu'a eu lieu la remise des prix du Concours d'Excellence et qu'a été révélé le nom du successeur d'Erwin Mertens. Le Ministre Ducarme, qui organise ce concours avec la Fédération Nationale, a pris personnellement le temps de remettre les prix. Filip et Petra Vermeulen ont été les grands vainqueurs de la soirée. Outre le prix remporté dans la catégorie des jambons à l'os artisanaux, le couple a également remporté le titre de MEILLEUR BOUCHER DE BELGIQUE 2018-21. Pour nos deux lauréats, c'était certainement un rêve professionnel qui devenait réalité. Leur ayant rendu visite la semaine passée, j'ai appris qu'ils avaient plein de projets pour valoriser leur titre

Avez-vous déjà surmonté votre émotion?

Petra: Il va de soi que tout le monde participe pour gagner et espère au fond de lui-même obtenir un bon résultat. Nous avons travaillé très dur pour y arriver mais dans un concours on ne sait jamais.

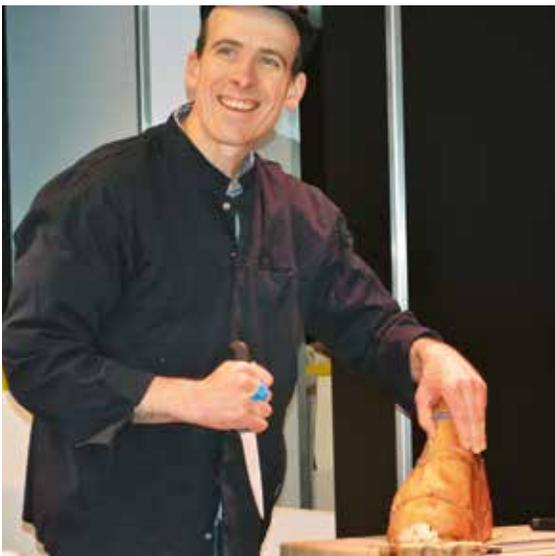
Filip: Ce n'est pas la première fois que nous participons à un concours et nous savons que nos produits maison sont de première qualité, mais le résultat n'est jamais acquis d'avance. Nous avons vraiment travaillé dur et je suis donc extrêmement fier que nous ayons décroché ce titre, surtout dans ce concours.

Pourquoi surtout dans ce concours?

Filip: Dans le Concours d'Excellence, les candidats doivent pré-

..... senter 4 produits au jury. Des produits qui doivent permettre de montrer clairement si vous êtes un vrai artisan ou pas. Chacun de ces 4 produits est évalué par un jury professionnel, placé sous la direction du détenteur du titre de MEILLEUR BOUCHER DE BELGIQUE 2015-18. C'est le total des 4 scores qui désigne le vainqueur. Cela signifie qu'il faut être fort dans les 4 catégories de produits, ce qui n'est pas si simple que cela. La présence du lauréat du dernier concours dans le jury montrait bien qu'on visait la perfection. L'homme/la femme qui remporte ce concours, doit vraiment faire preuve d'énormes qualités.

Petra: Je ne veux évidemment rien enlever aux mérites des lauréats du concours EUROBEEF, car il faut inscrire des produits dans 14 rubriques pour obtenir des prix, mais le Concours d'Ex-



cellence, c'est quand même autre chose. Les catégories de produits sont simplement plus difficiles.

Filip: Je suis très content que notre engagement au fil des ans pour fabriquer nous-mêmes 80% de nos charcuteries s'avère payant et que le jury ait indiqué que nos produits étaient très appréciés. L'artisanat est de temps en temps sous pression et il n'y a pas tellement de bouchers qui font tout eux-mêmes. Cela fait donc très plaisir d'être sous les feux des projecteurs de cette manière. Je sais que les résultats des 3 meilleurs candidats étaient très proches les uns des autres et j'ai beaucoup de respect pour les collègues qui ont remporté les prix. Il est important que nous travaillions ensemble pour montrer le métier de boucher sous un jour positif.

Petra: Cette victoire est un vrai travail d'équipe! Filip s'est occupé des produits et moi de la finition. Nous avons attaché une grande importance à la finition et à la présentation et cela paie.

Vous n'avez pas encore fait beaucoup de publicité autour de ce titre prestigieux?

Petra : Non, nous allons y aller calmement et attendre la fin de l'année pour l'annonce. Nous sommes MEILLEUR BOUCHER pour les 3 prochaines années: le titre ne va pas s'encourir, n'est-ce pas !

Filip: Nous sommes encore en pleines transformations. C'est déjà un miracle que nous ayons obtenu un tel résultat pendant les travaux. Nous avons travaillé jour et nuit au cours des der-

niers mois et pas beaucoup dormi. Nous sommes contents et reconnaissants de la victoire mais nous devons d'abord creuser et rassembler toutes les petites idées que Petra a eues, pour que cela devienne vraiment une grande fête.

Petra: Il va de soi que la presse est déjà venue nous rendre visite et que nous avons déjà été dans tous les journaux de la région, mais nous voulons plus et cela demande de la préparation. Dès que tout sera au point, nous allons, sans doute avec quelques partenaires et avec l'organisation des classes moyennes, organiser une toute grande fête.

Filip: Par manque de temps, il y a encore des choses à faire, comme adapter le site web par exemple, mais ce sera fait une fois que les transformations seront derrière nous et que nous aurons eu le temps de tout bien organiser. Petra et moi, nous ne sommes pas du genre à faire les choses à moitié. Quand nous faisons quelque chose, nous aimons le faire convenablement. Je sais que le site web est quelque chose d'important mais pour l'instant nous n'avons pas le temps de nous en occuper.

Petra: La publicité dans la presse nous a manifestement apporté de nouveaux clients venus d'autres régions. Ils demandent souvent spécifiquement les produits primés. C'est chouette et nous en sommes très fiers.

Filip: Si nous sommes fiers de notre prestation, les initiatives pour rendre la chose publique sont pour un peu plus tard!



Lauréats du Travail



BOUCHERIE – CHARCUTERIE – TRAITEUR

Si vous êtes motivé(e) pour faire carrière dans la Boucherie, Charcuterie, Traiteur, Si au cours de ces dernières années vous vous êtes passionné(e) pour le métier, Si transmettre vos connaissances et défendre la profession vous tiennent à coeur, Si obtenir une reconnaissance officielle vous plairait, alors cet appel à candidature vous concerne.

NOUVEAU

Vous êtes Lauréat du Travail – insigne d'or, et l'obtention du label « Diamant » vous intéresse, alors cet appel vous concerne également.

POURQUOI ?

L'excellence dans le travail est généralement peu mise en lumière, une reconnaissance officielle est la bienvenue. En collaboration avec l'IRET, la Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique tient à honorer officiellement celles et ceux qui s'investissent sans relâche dans leur profession. L'obtention du titre de Lauréat du Travail et le label proposés par votre secteur confirment la qualité de votre travail, soulignent votre talent et votre engage-

ment au service de votre profession et constituent un atout pour votre carrière et votre commerce. C'est un titre dont vous pouvez être fier, un signe de vos qualités dont pourront s'inspirer vos collègues. Cet appel concerne toute personne active dans le secteur de la Boucherie-Charcuterie-Traiteur.

Qu'est-ce qu'un Lauréat du Travail?

Le titre « Lauréat du Travail » fait partie d'une longue tradition qui consiste à honorer des personnes pour leur engagement professionnel. En fonction d'une série de critères spécifiques décrits dans le règlement, le candidat obtiendra le titre de Lauréat du Travail – Insigne d'or ou Insigne d'argent ou Insigne de bronze.

Les Lauréats titulaires de l'insigne d'or

peuvent obtenir le label «Diamant».

La liste des Lauréats sera ratifiée par arrêté royal. Les insignes seront remis aux Lauréats lors d'un événement public.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Le formulaire d'inscription et le règlement détaillé sont disponibles ci-dessous.

Toute personne intéressée peut également les obtenir en adressant un courriel à : info@iret-kiea.be ou un courrier à : IRET – Avenue de la Joyeuse Entrée 17-21 – 1040 BRUXELLES. La candidature doit être introduite avant le 15/03/2018.

Un(e) de vos collègues le mérite vraiment selon vous ? Signalez-le-nous en envoyant leurs coordonnées à info@iret-kiea.be !

ROYAUME DE BELGIQUE

INSTITUT ROYAL DES ELITES DU TRAVAIL ALBERT 1er

Commissariat général du Gouvernement

rue des Poissonniers 13 bte 11 – 1000 Bruxelles – Tél. 02/514.18.58. – Fax : 02/514.05.93.

Courriel : info@iret-kiea.be - Site web : www.iret-kiea.be

LAUREAT DU TRAVAIL DANS LE SECTEUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

INSIGNE : BRONZE-ARGENT-OR

rec.	nr-em	nr-al	BRONZE	ARGENT	OR	
------	-------	-------	--------	--------	----	--

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Veillez renvoyer ce document, dûment complété et signé, à l'Institut royal des Elites du Travail, Avenue de la Joyeuse Entrée 17-21 te 1040 BRUXELLES **au plus tard le 15/03/2019.**

1. Nom (comme mentionné sur votre carte d'identité) : Madame/Monsieur

2. Prénoms (comme mentionné sur votre carte d'identité) :

3. Domicile :
 rue: N° : boîte:
 Code postal : Commune:
 Province:
 Tél. nr: / n° GSM :/
 Courriel :



4. Date de naissance : / / 19

5. Nationalité :

Si vous n'êtes pas ressortissant(e) d'un des Etats-Membres de l'Union Européenne, depuis quelle date êtes-vous domicilié(e) dans un des Etats-Membres de l'Union Européenne ?

..... / /

6. Etes-vous déjà Lauréat du Travail ? OUI - NON Or Argent Bronze
Année de nomination : dénomination du secteur :

7. Etes-vous Cadet du Travail ? OUI - NON
Année de nomination : dénomination du secteur :

8. Deutschsprachige Kandidat(inn)en können, auf Anfrage, auf Deutsch verhört werden.
Möchten Sie auf Deutsch verhört werden? JA NEIN

APPOINTE(E)S OU SALARIE(E)S

9. Vous êtes appointé(e) ou salarié(e)

Nom et adresse de l'entreprise / institution :

Siège social ou siège d'exploitation :

rue: N° : boîte:

Code postal: Commune:

Depuis quelle date êtes-vous occupé(e) par votre employeur actuel ? :

Tél. nr:/.....

Courriel :

Depuis quelle date êtes-vous occupé(e) par votre employeur actuel ? / /

Indiquez nom et adresse de vos employeurs antérieurs (si nécessaire, sur une feuille séparée selon le même modèle)

période	dénomination et adresse de l'entreprise	tâche, fonction ou profession exercée
de à		

ENTREPRENEURS INDEPENDANTS

10. Vous êtes indépendant depuis :

Dénomination et/ ou raison sociale :

rue: N° : boîte:

Code postal: Commune:

Courriel :

Site web :

Numéro d'entreprise :

Taille de l'entreprise : sans personnel < 10 travailleurs
10-50 travailleurs > 50 travailleurs

A REMPLIR PAR TOUS LES CANDIDATS

11. A quelle catégorie appartenez-vous ?

- 1) ouvrier/ouvrière – boucher/bouchère
 2) ouvrier/ouvrière – charcutier/charcutière
 3) ouvrier/ouvrière
 4) vendeur/vendeuse
 5) vendeur/vendeuse avec des responsabilités complémentaires
 6) cuisinier/cuisinière
 7) traiteur
 8) boucher/bouchère
 9) employé(e) administratif(ve)
 10) cadre
 11) employeur/employeuse
 12) indépendant(e)
 13) aidant(e)/conjoint(e)-aidant(e)
 14) autre

12. Résumé de votre carrière professionnelle : (en 10 lignes maximum)

.....

13. Avez-vous interrompu l'exercice de votre tâche, fonction ou profession ? **OUI - NON**

Pour quel motif et pendant combien de temps ? période de l'interruption

..... de / / à / /

..... de / / à / /

..... de / / à / /

14. Mentionnez vos titres professionnels (diplôme, attestation). (Des copies peuvent vous être demandées ultérieurement)

.....

15. Pour quel insigne voulez-vous poser votre candidature ?

- BRONZE (5 ans d'expérience)
 ARGENT (10 ans d'expérience)
 OR (15 ans d'expérience)



**LAUREAT DU TRAVAIL
INSIGNE D'HONNEUR DE BRONZE, D'ARGENT OU D'OR**

Questionnaire à remplir par le candidat

IMPORTANT : les réponses aux questions suivantes formeront un élément très important pour l'évaluation de votre candidature.

Pour les **appointés ou salariés** veuillez faire remplir également l'annexe 1 du formulaire d'inscription par votre employeur. L'annexe peut également être copiée et remplie par un ou plusieurs tiers-témoin(s) (collègue, ancien employeur, représentant d'une organisation syndicale, responsable hiérarchique, ...)

Lorsque le candidat est **un employeur ou un entrepreneur indépendant**, l'attestation peut être remplie par un ou plusieurs tiers-témoin(s) (donneur d'ordre, administrateur, organisation professionnelle, collègue de la profession,...)

Pour obtenir **l'insigne d'honneur de bronze**: remplissez les questions de 1 à 15

Pour obtenir **l'insigne d'honneur d'argent**: remplissez les questions de 1 à 21

Pour obtenir **l'insigne d'honneur d'or**: remplissez les questions de 1 à 25

TOUS LES CANDIDATS

1. Décrivez vos fonctions et tâches actuelles dans votre entreprise/institution **(pour appointés ou salariés)** :
Décrivez votre tâche dans le cadre de votre entreprise **(pour les entrepreneurs indépendants)** :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
2. Qu'est-ce qui vous a incité à poser votre candidature ? (plusieurs réponses possibles)
 - J'ai été encouragé(e) par : mon employeur – mon organisation syndicale – mon organisation professionnelle – ma famille – autres (à préciser) :
 - Je souhaite que la qualité de mon travail soit reconnue officiellement
 - Je pense que cela peut m'aider dans la suite de ma carrière
 - Autre(s) :

INSIGNE DE BRONZE : REMPLISSEZ LES QUESTIONS 3 À 15

3. Choisissez au maximum 3 domaines pour lesquels vous pouvez démontrer vos connaissances professionnelles.
Évaluez, le niveau de celles-ci.
Exemple: sécurité alimentaire : bonnes connaissances – connaissances élargies – maîtrise (biffer les mentions inutiles)
 - a): bonnes connaissances – connaissances élargies – maîtrise
 - b): bonnes connaissances – connaissances élargies – maîtrise
 - c): bonnes connaissances – connaissances élargies – maîtrise
4. Pourquoi votre fonction est-elle importante à vos yeux ?
.....
.....
.....
.....
5. De quoi êtes-vous fier dans votre travail ?
.....
.....
.....
.....
6. Qu'est-ce qui vous motive le plus ?
.....
.....
.....
.....



7. Sur une échelle de 1 à 10 quelle valeur attribuez-vous à l'éthique professionnelle?
(1 signifie « très faible » et 10 signifie « très élevé »)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
8. A quoi êtes-vous attentif en matière de santé et de sécurité ? Donnez un exemple (plusieurs réponses possibles)
- o A porter des équipements de protection de travail : Exemple :
 - o Au respect des règles d'hygiène et/ou de sécurité alimentaire : Exemple :
 - o A l'ergonomie du poste de travail et/ou machine : Exemple :
 - o A votre sécurité et celle des tiers : Exemple :
 - o Autre(s) :
9. Dans quels domaines considérez-vous apporter votre contribution au respect de l'environnement dans votre activité professionnelle ? (plusieurs réponses possibles)
- o Gestion des déchets : exemple :
 - o Respect des procédures, application du guide : exemple :
 - o Economie d'énergie/de l'eau : exemple :
 - o Usage de produits respectueux de l'environnement : exemple :
 - o Usage économique des produits et du matériel : exemple :
 - o Autre(s) :
10. Avez-vous participé à des :
- o formations : exemple :
 - o cours : exemple :
 - o colloques : exemple :
- Le cas échéant, joindre une liste*
11. Sur une échelle de 1 à 10 quelle est la place du facteur résistance au stress dans votre profession ou fonction ?
(1 signifie « très faible » et 10 signifie « très élevé »)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
12. Dans quelle mesure parvenez-vous à gérer le stress ? Valorisez votre résistance sur une échelle de 1 à 10.
(1 signifie « très faible » et 10 signifie « très élevé »)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
13. Décrivez un exemple qui démontre votre capacité à travailler en équipe avec succès.
.....
.....
.....

Vendeur/Vendeuse

14. Donnez un exemple qui démontre votre capacité à prendre des initiatives. *(description en 10 lignes maximum)*
.....
.....
.....
.....
.....

Employeurs, Indépendants et Cadres

15. Décrivez un projet/une intervention pour lequel/laquelle vous avez pris des initiatives qui attestent de votre capacité d'anticipation. *(description en 10 lignes maximum)*
.....
.....
.....
.....



INSIGNE D'HONNEUR D'ARGENT : REMPLISSEZ LES QUESTIONS 16 À 21

16. Comment avez-vous fait évoluer votre parcours professionnel ou la fonction que vous occupez ?

.....
.....
.....

17. Quelles autres initiatives avez-vous prises pour compléter votre formation ?

.....
.....
.....

18. Comment transmettez-vous vos connaissances et compétences ?

.....
.....
.....

19. Donnez un exemple au cours duquel vous avez fait preuve de leadership. (*description en 10 lignes maximum*)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

20. De quelle façon participez vous à l'instauration d'un système d'autocontrôle en matière de sécurité alimentaire dans votre entreprise?

.....
.....
.....

21. De quelle façon participez-vous à la gestion de l'entreprise?

.....
.....
.....

INSIGNE D'HONNEUR D'OR : REMPLISSEZ LES QUESTIONS 22 À 25

22. Avez-vous déjà transmis vos compétences et connaissances professionnelles ?

- Si oui, comment ?

- o Encadrement de stagiaires ou d'élèves: exemple :
- o Encadrement du nouveau personnel : exemple :
- o Intervention comme formateur : exemple :
- o Intervenant dans des sessions d'information ou de formation : exemple :
- o Dispense de conseils : exemple :
- o Rédaction ou collaboration à la rédaction de revues, articles, livres : exemple :
- o Information aux clients : exemple :
- o Autre(s) :

- Si non, pourquoi ?

.....
.....
.....

23. Décrivez un exemple qui démontre votre contribution à la bonne réputation de l'entreprise dans le cadre de votre fonction exercée.

.....
.....
.....
.....



24. Servez-vous les intérêts de votre profession dans le cadre d'une activité à caractère social ou dans le cadre d'une organisation professionnelle ou syndicale? Spécifiez :

.....

25. Avez-vous des engagements sociaux dans le cadre d'une organisation, dans la vie associative ou bénévole ?

.....

LAUREAT DU TRAVAIL DANS LE SECTEUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR
Insigne d'honneur de BRONZE – ARGENT - OR
REGLEMENT

1 DISPOSITIONS GENERALES.

Les titres de Lauréat du travail reconnaissent, officiellement, les mérites des professionnels du secteur « BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR », sans distinction de grade ou de fonction, qui répondent aux critères repris ci-dessous et dont la candidature a été évaluée positivement.

Lors de l'inscription, le candidat devra obligatoirement choisir d'être évalué dans le cadre de l'une des catégories suivantes :

- 1) Ouvrier- ouvrière / Boucher - bouchère
- 2) Ouvrier - ouvrière /Charcutier - charcutière
- 3) Ouvrier - ouvrière
- 4) Vendeur/Vendeuse
- 5) Vendeur/Vendeuse avec des responsabilités complémentaires
- 6) Cuisinier/cuisinière
- 7) Traiteur
- 8) Boucher/bouchère
- 9) Employé(e) administratif(ve)
- 10) Cadre
- 11) Employeur - employeuse
- 12) Indépendant(e)
- 13) Aidant(e)/conjoint(e)aidant(e)
- 14) Autre

En concertation avec les organisations du secteur, il est procédé périodiquement à l'installation d'un Comité Organisateur, composé de délégué(e)s des organisations représentatives des travailleurs et des délégué(e)s des organisations représentatives des employeurs. Ce Comité assure l'organisation générale des travaux de sélection. Les services de l'Institut royal des Elites du Travail y prêtent leur collaboration.

La procédure de sélection organisée dans le secteur BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR est différente des procédures antérieures. Elle répond à des objectifs qui visent à rendre la procédure plus flexible et à mettre davantage en valeur les qualités professionnelles des candidats par l'ajout d'un label au titre de Lauréat du Travail dont il est fait mention sur le brevet. L'insigne de cette distinction reste temporairement identique.

L'organisation de la procédure de sélection se fait dans le respect de la loi sur la protection de la vie privée.

2. CRITERES D'ATTRIBUTION

2.1. Le Titre de **Lauréat du Travail - Insigne d'honneur de BRONZE** peut être attribué à toute personne ayant une expérience professionnelle utile d'au moins 5 ans dans le secteur BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR et dont la candidature démontre qu'elle répond aux critères suivants :

Pour toutes les catégories :

- 2.1.1. Faire preuve de bonnes connaissances professionnelles
- 2.1.2. Faire preuve d'éthique professionnelle
- 2.1.3. Faire des efforts en matière de formation permanente
- 2.1.4. Démontrer sa résistance au stress
- 2.1.5. Effectuer avec succès un travail en équipe

Pour la catégorie Vendeur/Vendeuse

2.1.6. Démontrer que l'on prend des initiatives

Pour les Employeurs, Indépendants et Cadres

- 2.1.7. Disposer d'une capacité d'anticipation et de prise d'initiative
- 2.1.8. Avoir des notions suffisantes en matière de politique du personnel et des connaissances de la législation sociale.
- 2.1.9. Avoir de bonnes connaissances en management.
- 2.1.10. S'inscrire dans une politique de responsabilité sociétale des entreprises.

Les candidats, qui appartiennent à une des catégories professionnelles ci-dessus, ne doivent pas nécessairement remplir tous les critères énumérés. L'évaluation se fait en fonction du métier, de la fonction exercée et du statut social du candidat.

2.2. Le titre de **Lauréat du Travail - Insigne d'honneur d'ARGENT** peut être attribué à toute personne ayant une expérience professionnelle utile d'au moins 10 ans dans le secteur BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR et dont la candidature démontre qu'elle répond aux critères définis pour l'obtention de l'insigne d'honneur de bronze et aux critères spécifiques suivants :

Pour toutes les catégories :

- 2.2.1. Faire preuve d'une connaissance professionnelle approfondie
- 2.2.2. Démontrer une évolution positive dans son parcours professionnel et/ou la fonction occupée
- 2.2.3. Faire preuve de leadership
- 2.2.4. Prêter attention à la sécurité alimentaire : système d'auto-contrôle et de traçabilité
- 2.2.5. Participer à la gestion de l'entreprise
- 2.2.6. Suivre des formations et participer à la transmission des



connaissances et des compétences

Pour les Employeurs, Indépendants et Cadres

- 2.2.7. Mettre en œuvre les divers aspects de la politique du personnel et avoir des bonnes connaissances de la législation sociale
- 2.2.8. Avoir des connaissances approfondies en management : marketing, recherche et développement et gestion de l'entreprise
- 2.2.9. S'inscrire dans une politique de responsabilité sociétale des entreprises.

Les candidats, qui appartiennent à une des catégories professionnelles ci-dessus, ne doivent pas nécessairement remplir tous les critères énumérés. L'évaluation se fait en fonction du métier, de la fonction exercée et du statut social du candidat.

2.3. Le titre **de Lauréat du Travail - Insigne d'honneur d'OR** peut être attribué à toute personne ayant une expérience professionnelle utile d'au moins 15 ans dans le secteur BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR et dont la candidature démontre qu'elle répond aux critères définis pour l'obtention de l'insigne d'honneur de bronze et de l'insigne d'honneur d'argent et aux critères spécifiques suivants :

Pour toutes les catégories :

- 2.3.1. Faire preuve de haute compétence professionnelle
- 2.3.2. Contribuer à la transmission des connaissances et des compétences professionnelles
- 2.3.3. Faire preuve d'engagement social dans l'entreprise, pour la profession ou en dehors de la sphère professionnelle

Pour les Employeurs, Indépendants et Cadres

- 2.3.4. Maîtriser toutes les facettes de sa profession
- 2.3.5. Mener une bonne et dynamique politique du personnel et avoir des connaissances approfondies de la législation sociale
- 2.3.6. Maîtriser le management : marketing, recherche et développement et gestion de l'entreprise
- 2.3.7. S'inscrire dans une politique de responsabilité sociétale des entreprises.

Les candidats, qui appartiennent à une des catégories professionnelles ci-dessus, ne doivent pas nécessairement remplir tous les critères énumérés. L'évaluation se fait en fonction du métier, de la fonction exercée et du statut social du candidat.

3. CONDITIONS D'INSCRIPTION.

Le candidat doit satisfaire aux conditions ci-après :

3.1. Etre ressortissant(e) d'un des Etats-Membres de l'Union Européenne et:

- travailler en Belgique; ou
- travailler à l'étranger pour un employeur ayant son siège social ou d'exploitation en Belgique; ou
- être domicilié(e) en Belgique.

Ou être ressortissant(e) d'un autre pays et selon le label sollicité:

- être domicilié(e) depuis au moins 5, 10 ou 15 ans en Belgique; ou
- être domicilié(e) depuis au moins 5, 10 ou 15 ans dans un des Etats-Membres de l'Union Européenne et travailler en Belgique; ou
- être domicilié(e) depuis au moins 5, 10 ou 15 ans dans un des Etats-Membres de l'Union Européenne et travailler à

l'étranger pour un employeur ayant son siège social ou d'exploitation en Belgique.

3.2. Le candidat peut être Cadet ou Lauréat du Travail dans un autre secteur mais doit obligatoirement en faire mention sur le bulletin d'inscription.

3.3. Le candidat doit avoir, à la date de clôture des inscriptions, une expérience professionnelle utile de 5 ans, 10 ans ou 15 ans, selon le label sollicité.

3.4. Le candidat doit encore exercer effectivement la tâche, la fonction ou la profession dans le secteur concerné au moment de la sélection.

Dérogation : Les candidats qui ont déjà obtenu le titre de Lauréat du Travail lors d'une promotion précédente, doivent avoir été actif jusqu'au 15/03/2018.

4. MODALITES.

4.1. La candidature est personnelle.

4.2. Les candidatures doivent être introduites au moyen d'un bulletin d'inscription officiel. Des bulletins d'inscription peuvent être obtenus soit directement auprès des services de l'Institut royal des Elites du Travail, soit par l'intermédiaire des organisations représentatives des travailleurs et de celles des employeurs.

4.3. Les candidats sont invités à renvoyer **au plus tard le 15/03/2019**, le bulletin d'inscription officiel, dûment complété et signé à l'Institut royal des Elites du Travail, Avenue de la Joyeuse Entrée, 17-21 à 1040 Bruxelles.

4.4. L'inscription est gratuite, de même que la délivrance d'un brevet qui est envoyé à l'administration communale concernée et qui est remis aux Lauréats par l'intermédiaire de celle-ci.

4.5. Les candidats sélectionnés seront invités à transmettre un Extrait du casier judiciaire, Modèle 1 (anciennement : certificat de bonne vie et mœurs), de date récente (maximum 6 mois d'ancienneté à la date de la demande) ainsi qu'une copie de la carte d'identité (recto verso) ou si le candidat est en possession d'une carte d'identité électronique, d'une copie du document sur lequel figure son adresse. Pour l'obtention d'une distinction honorifique, cet extrait est gratuit dans la plupart des communes.

5. PROCEDURE DE SELECTION.

5.1. La procédure de sélection a pour but de vérifier si les candidats satisfont aux conditions et critères définis au point 2 et 3 du présent règlement.

5.2. La sélection se fait sous la surveillance du Comité Organisateur, qui peut procéder à la désignation de Comités de Sélection. Chaque Comité de Sélection est composé, comme le Comité Organisateur, de délégué(e)s des organisations représentatives des travailleurs et des délégué(e)s des organisations représentatives des employeurs. Les avis rendus par les Comités de Sélection doivent être validés par le Comité Organisateur.

5.3. La sélection a lieu sur la base des éléments du dossier (réponses aux questions et documents annexes requis), et/ou sur la base d'un entretien avec les membres d'un Comité de Sélection



si celui-ci en décide. Le Comité de Sélection peut également demander des informations complémentaires par écrit au candidat et/ou aux signataires des attestations jointes au dossier.

5.4. Les candidats seront éliminés, s'ils ne communiquent pas les documents et les informations requis officiellement soit au moment de l'inscription soit au cours de la procédure d'évaluation ou s'ils ne donnent pas suite à l'invitation à se présenter devant le Comité de Sélection.

5.5. Si, après examen approfondi du dossier, le Comité de Sélection constate que les conditions et critères de sélection pour le label sollicité ne sont pas remplis, il peut, moyennant l'accord du Comité Organisateur, proposer au candidat un autre label, pour autant que la candidature réponde aux conditions et critères requis, et que le candidat marque son accord dans les formes et délais qui lui seront communiqués.

5.6. L'avis du Comité de Sélection est communiqué au candidat au cours de la procédure. Le candidat peut demander des informations relatives à la décision ou contester la décision auprès du Comité Organisateur endéans les 15 jours calendrier de la notification de celle-ci. Cette demande ou contestation de décision sera soumise au Comité Organisateur qui rendra un avis au Commissaire général du Gouvernement ou de son adjoint qui statuera définitivement.

5.7. Aucun automatisme n'est d'application pour l'attribution du titre de Lauréat du Travail.

5.8. Après signature de l'arrêté royal portant attribution du titre de Lauréat du Travail, les candidats nommés sont informés par écrit par l'Institut royal des Elites du Travail.

6. DISPOSITIONS PARTICULIERES.

6.1 Par leur inscription :

- les candidats déchargent l'Institut Royal des Elites du Travail et toute personne collaborant avec lui, de toute responsabilité quelconque et notamment de la responsabilité pouvant résulter de l'application des articles 1382, 1383 et 1384 du Code civil, lors des travaux de sélection et de l'utilisation de matériel, éventuellement mis à la disposition des candidats.
- les candidats se soumettent aux dispositions du présent règlement et aux décisions du Comité Organisateur et du Commissaire général du Gouvernement. Elles ne peuvent donner lieu à un dédommagement quelconque envers les candidats.

6.2. Toute déclaration intentionnellement inexacte entraîne l'annulation de la candidature.

6.3. Les dossiers de candidature et leurs annexes ne sont pas restitués aux candidats.

7. DISPOSITIONS FINALES.

7.1. Les candidats sélectionnés sont proposés pour l'attribution du titre de Lauréat du Travail avec insigne d'honneur de bronze, insigne d'honneur d'argent ou insigne d'honneur d'or.

7.2. Pour couvrir les frais inhérents à la remise matérielle de l'insigne d'honneur, il est fait appel, selon le cas, à une participation financière des employeurs, des organisations professionnelles, des Lauréats ou toute autre association.

7.3. L'arrêté royal, portant attribution du titre de Lauréat du Travail, est publié au Moniteur belge.

7.4. Les membres du Comité Organisateur et des Comités de Sélection ainsi que les personnes, qui siègent en tant qu'observateur ou remplaçant, ne peuvent - sous aucun prétexte - communiquer à des tiers des informations relatives aux dossiers de candidature ainsi que des résultats des travaux de sélection. Dans le même ordre d'idées, il leur est interdit de communiquer à des tiers, soit leur appréciation personnelle, soit celle d'autres membres du Comité, au sujet de la valeur professionnelle des candidats

7.5. Les données personnelles recueillies sont protégées conformément au règlement européen 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 (entré en application le 25 mai 2018) relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD).

Les données sont récoltées pour le traitement de la candidature, pour transmettre des informations concernant les activités de l'IRET et/ou du Collège Royal des Doyens d'honneur du Travail et répondre aux questions. Elles sont détruites après l'organisation de la deuxième procédure de sélection suivante.

En aucun cas ces données ne sont transmises à des tiers.

Les nom, prénom(s), commune de domicile des candidats sélectionnés et le secteur d'activité sont mentionnés dans l'arrêté royal. Ils seront mentionnés publiquement et l'occasion de la remise officielle des insignes honorifiques et de leur brevet. Les personnes participantes à la remise des insignes et des brevets autorisent les organisateurs à publier et reproduire les photos prises à cette occasion.

Des données sont également recueillies et traitées de façon anonyme à des fins statistiques et qualitatives, en vue d'améliorer nos services.

Les données personnelles, sauf celles requises par l'arrêté royal peuvent être consultées, corrigées ou effacées sur simple demande adressée à info@iret-kiea.be.

7.6 Le Comité Organisateur peut, exceptionnellement, moyennant justification et accord tacite du Commissaire général du Gouvernement ou de son adjoint, déroger aux dispositions du présent règlement.

Je déclare avoir pris connaissance du règlement que j'accepte dans son intégralité.

Fait à.....
le / /

SIGNATURE DU CANDIDAT:

.....



INSTITUT ROYAL DES ELITES DU TRAVAIL
AVENUE DE LA JOYEUSE ENTRÉE 17-21 - 1040 BRUXELLES. TÉL.: 02/233.88.91 FAX : 02/233.88.59 INFO@IRET-KEA.BE
ANNEXE 1 - ATTESTATION

POURQUOI REMPLIR CETTE ATTESTATION ?

Les titres de Lauréat du travail – Insigne d'honneur de Bronze, d'Argent, d'Or reconnaissent, officiellement, les mérites des professionnels du secteur « BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR ». (Consultez le règlement complet sur www.iret-kea.be) Cette attestation complète le dossier introduit par le candidat.

QUI REMPLIT L'ATTESTATION ?

Elle est remplie par l'employeur lorsque **le candidat est un(e) salarié(e)**. L'annexe peut également être copiée et remplie par un ou plusieurs tiers-témoin(s) (collègue, ancien employeur, représentant d'une organisation syndicale, responsable hiérarchique, ...)

Lorsque le candidat est un employeur ou **un entrepreneur indépendant** l'attestation peut être remplie par un ou plusieurs tiers-témoin(s) (donneur d'ordre, administrateur, organisation professionnelle, collègue de la profession, ...)

Le/la soussigné(e), nom.....prénom....., agissant en tant que : (biffez les mentions inutiles) employeur - responsable hiérarchique - donneur d'ordre - administrateur - représentant d'une organisation professionnelle - représentant d'une organisation syndicale - autre (précisez) soutient la candidature de Mme / M. (nom et prénom) au titre de **Lauréat du travail**.

Sur une échelle de 1 à 10 ou 1 signifie « très faible » et 10 signifie « très élevé », quel est votre niveau d'appréciation du candidat pour les critères suivants :

INSIGNE DE BRONZE**Pour toutes les catégories :**

- | | | |
|----|---|----------------------|
| 1. | Faire preuve de bonnes connaissances professionnelles | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 2. | Faire preuve d'éthique professionnelle | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 3. | Faire des efforts en matière de formation permanente | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 4. | Effectuer avec succès un travail en équipe | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 5. | Démontrer sa résistance au stress | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |

Pour la catégorie Vendeur/Vendeuse

- | | | |
|----|--|----------------------|
| 6. | Démontrer que l'on prend des initiatives | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
|----|--|----------------------|

Pour les Employeurs, Indépendants et Cadres

- | | | |
|-----|---|----------------------|
| 7. | Disposer d'une capacité d'anticipation et de prise d'initiative | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 8. | Avoir des notions suffisantes en matière de politique du personnel et des connaissances de la législation sociale | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 9. | Avoir de bonnes connaissances en management : marketing, recherche et développement et gestion de l'entreprise | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 10. | S'inscrire dans une politique de responsabilité sociétale des entreprises, suivant la profession, la fonction exercée et le statut social du candidat | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |

INSIGNE D'ARGENT**Pour toutes les catégories :**

- | | | |
|-----|--|----------------------|
| 11. | Faire preuve de connaissances professionnelles approfondies | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 12. | Démontrer une évolution positive dans son parcours professionnel et/ou la fonction occupée | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 13. | Faire preuve de leadership | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 14. | Prêter attention à la sécurité alimentaire : système d'autocontrôle et de traçabilité | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 15. | Participer à la gestion de l'entreprise | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 16. | Suivre des formations et participer à la transmission des connaissances et des compétences | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |

Pour les Employeurs, Indépendants et Cadres

- | | | |
|-----|---|----------------------|
| 17. | Mettre en œuvre les divers aspects de la politique du personnel et avoir des bonnes connaissances de la législation sociale | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 18. | Avoir des connaissances approfondies en management : marketing, recherche et développement et gestion de l'entreprise | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 19. | S'inscrire dans une politique de responsabilité sociétale des entreprises, suivant la profession, la fonction exercée et le statut social du candidat | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |



INSIGNE D'OR**Pour toutes les catégories :**

- | | | |
|-----|---|----------------------|
| 20. | Faire preuve de haute compétence professionnelle | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 21. | Contribuer à la transmission des connaissances et des compétences professionnelles | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 22. | Faire preuve d'engagement social dans l'entreprise, pour la profession
ou en dehors de la sphère professionnelle | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |

Pour les Employeurs, Indépendants et Cadres

- | | | |
|-----|--|----------------------|
| 23. | Maîtriser toutes les facettes de sa profession | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 24. | Mener une bonne et dynamique politique du personnel et
avoir des connaissances approfondies de la législation sociale. | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 25. | Maîtriser le management : marketing, recherche et développement et gestion de
l'entreprise | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |
| 26. | S'inscrire dans une politique de responsabilité sociétale des entreprises, suivant
la profession, la fonction exercée et le statut social du candidat | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 |

Pourquoi le candidat mérite-t-il, ou ne mérite-t-il pas selon vous, le titre et le label sollicités ?

.....

.....

.....

.....

Date : le..... / /

signature,

Fonction :

Entreprise/Institution/Organisation :.....

Tél.:/..... GSM:/.....

Courriel:

LAUREAT DU TRAVAIL DANS LE SECTEUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

Label : **DIAMANT**

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Ce document, dûment complété et signé, doit être introduit à l'Institut royal des Elites du Travail, Avenue de la Joyeuse Entrée 17-21 à 1040 BRUXELLES au plus tard le **15/03/2019**.

Nom (comme mentionné sur votre carte d'identité) : Madame/Monsieur

Prénoms (comme mentionné sur votre carte d'identité) :

Domicile : rue: N° : boîte:
 Code postal: Commune:
 N° de Tél.: / n° GSM :/.....
 Courriel :

Date de naissance: / / 19

Etes-vous Lauréat du Travail – insigne d'honneur d'or dans le secteur « Boucherie-Charcuterie-Traiteur » ? **OUI - NON**

Si oui, année de nomination:

Deutschsprachige Kandidat(inn)en können, auf Anfrage, auf Deutsch verhört werden.

Möchten Sie auf Deutsch verhört werden ? JA NEIN



➤ Vous êtes appointé(e) ou salarié(e) :

Nom et adresse de l'entreprise :

Siège social ou siège d'exploitation:

rue : N° : boîte:

Code postal.....Commune:.....

Nom du responsable du personnel :

N° Tél. :/.....

Courriel :

➤ Vous êtes indépendant :

depuis :

Dénomination et/ ou raison sociale :

rue : N° r: boîte:

Code postalCommune :.....

Courriel :

Numéro d'entreprise :

Numéro d'entreprise :

Taille de l'entreprise :

sans personnel

< ou = 10 travailleurs

>10 travailleurs

➤ Avez-vous interrompu l'exercice de votre tâche, fonction ou profession ? **OUI - NON**

Si oui, pour quel motif et pendant combien de temps ?

.....

LAUREAT DU TRAVAIL

Label: Diamant

Questionnaire à remplir par le candidat

IMPORTANT : les réponses aux questions suivantes formeront des éléments très importants pour l'évaluation de la candidature.

Salariés :

Veillez faire remplir l'annexe 1 du formulaire d'inscription par votre employeur. Elle fait partie intégrante du dossier.

L'annexe peut également être copiée et remplie par un ou plusieurs tiers-témoin(s) (collègue, ancien employeur, représentant d'une organisation syndicale, responsable hiérarchique ...).

Entrepreneurs indépendants :

L'annexe peut être copiée et remplie par un ou plusieurs tiers-témoin(s) (donneur d'ordre, administrateur, organisation professionnelle, collègue de la profession, ...).

Pour toute information complémentaire veuillez-vous adresser à Madame Nancy Lepaige -
tél. : 02/233.89.71. ou par courriel : n.lepaige@iret-kiea.be

TÂCHE

1. Veuillez introduire un dossier écrit avec une description claire du caractère artisanal des produits et de l'entreprise, ou ajouter votre dossier d'artisan reconnu.

ET

QUESTIONNAIRE

1. Donnez quelques exemples qui démontrent que dans votre entreprise vous avez du respect pour l'environnement, et que vous travaillez de manière durable (p.ex. : déchets, emballage, transport, produits chimiques, empreinte écologique)

.....
.....
.....
.....

2. Comment vous distinguez-vous des autres points de vente?

.....
.....
.....
.....

3. Le commerce a-t-il une boutique en ligne ? Oui Non

Si oui, l'adresse :

.....
.....
.....
.....

4. Quels média sociaux utilisez-vous activement professionnellement et comment ?

.....
.....
.....
.....

5. A quelle occasion avez-vous posté dernièrement des photos professionnelles sur les médias sociaux ?

.....
.....
.....
.....

6. Le commerce dispose-t-il d'un site web propre ? Si oui, quelles informations contient-il ?

.....
.....
.....
.....

7. A quelle fréquence complète-t-on le site web avec du contenu ?

.....
.....
.....
.....

8. Comment voyez-vous l'avenir du commerce et l'évolution du secteur ?

.....
.....
.....
.....



LAUREAT DU TRAVAIL DANS LE SECTEUR BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR LABEL « DIAMANT » REGLEMENT

1. DISPOSITIONS GENERALES.

Le Comité organisateur du secteur « Boucherie-Charcuterie-Traiteur » propose aux personnes ayant obtenu le titre de Lauréat du Travail – insigne d'or, lors d'une procédure précédente, l'obtention du label « Diamant » aux candidats qui répondent aux critères énumérés au point 2.

L'organisation de la procédure de sélection se fait dans le respect de la loi sur la protection de la vie privée.

2. CRITERES D'ATTRIBUTION .

- 2.1.** Travailler artisanalement de manière durable et écologique.
- 2.2.** Avoir une approche du commerce tournée vers l'avenir.
- 2.3.** Être présent sur les médias sociaux avec ses propres photos et/ou info.
- 2.4.** Être propriétaire et/ou gérer et contribuer au site web de l'entreprise.

L'évaluation se fait en fonction du métier, de la fonction exercée et du statut social du candidat.

3. CONDITIONS D'INSCRIPTION.

Le candidat doit satisfaire aux conditions ci-après :

3.1. Etre ressortissant(e) d'un des Etats-Membres de l'Union Européenne et:

- travailler en Belgique; ou
- travailler à l'étranger pour un employeur ayant son siège social ou d'exploitation en Belgique; ou
- être domicilié(e) en Belgique.

Ou être ressortissant(e) d'un autre pays et :

- être domicilié(e) en Belgique; ou
- être domicilié(e) dans un des Etats-Membres de l'Union Européenne et travailler en Belgique; ou
- être domicilié(e) dans un des Etats-Membres de l'Union Européenne et travailler à l'étranger pour un employeur ayant son siège social ou d'exploitation en Belgique.

3.2. Le candidat doit encore exercer effectivement la tâche, la fonction ou la profession dans le secteur concerné au moment de la sélection.

3.3. Le candidat doit être titulaire du titre de Lauréat du Travail - insigne d'honneur d'or.

4. MODALITES.

4.1. La candidature est personnelle.

4.2. 4.2. Les candidatures doivent être introduites au moyen d'un bulletin d'inscription officiel. Des bulletins d'inscription peuvent être obtenus directement auprès des services de l'Insti-

tut royal des Elites du Travail, (www.iret-kiea.be) ou par l'intermédiaire des organisations représentatives des travailleurs et de celles des employeurs.

4.3. 4.3. Le bulletin d'inscription peut être téléchargé sur le site www.iret-kiea.be. Les demandes de bulletin d'inscription officiel peuvent être adressées à l'Institut royal des Elites du Travail, avenue de la Joyeuse Entrée 17-21 à 1040 Bruxelles, ou par courriel : info@iret-kiea.be

4.4. Les candidats sont invités à renvoyer **par courrier avant le 15/03/2019**, le bulletin d'inscription officiel, dûment complété et signé à l'Institut royal des Elites du Travail, avenue de la Joyeuse Entrée 17-21 à 1040 Bruxelles ou par courriel à l'adresse : info@iret-kiea.be.

4.5. L'inscription est gratuite, de même que la délivrance du brevet.

4.6. Les candidats sélectionnés seront invités à transmettre un Extrait du casier judiciaire, Modèle 1 (anciennement : certificat de bonne vie et mœurs), de date récente (maximum 6 mois d'ancienneté à la date de la demande) ainsi qu'une copie de la carte d'identité (recto verso) ou si le candidat est en possession d'une carte d'identité électronique, d'une copie du document sur lequel figure son adresse. Pour l'obtention d'une distinction honorifique, cet extrait est gratuit dans la plupart des communes.

5. PROCEDURE DE SELECTION.

5.1. La procédure de sélection a pour but de vérifier si les candidats satisfont aux conditions et critères définis au point 2 et 3 du présent règlement.

5.2. La sélection se fait sous la surveillance du Comité Organisateur, qui peut procéder à la désignation de Comités de Sélection. Chaque Comité de Sélection est composé, comme le Comité Organisateur, de délégué(e)s des organisations représentatives des travailleurs et des délégué(e)s des organisations représentatives des employeurs. Les avis rendus par les Comités de Sélection doivent être validés par le Comité Organisateur.

5.3. La sélection a lieu sur la base des éléments du dossier (réponses aux questions et documents annexes requis), et le cas échéant sur la base d'un entretien sous le contrôle des membres d'un Comité de Sélection. Le Comité de Sélection peut également demander des informations complémentaires par écrit au candidat et/ou aux signataires des attestations jointes au dossier.

5.4. Les candidats seront éliminés, s'ils ne communiquent pas les documents et les informations requis officiellement soit au moment de l'inscription soit au cours de la procédure d'évaluation ou s'ils ne donnent pas suite à l'invitation à se présenter devant le Comité de Sélection.

5.5. L'avis du Comité de Sélection est communiqué au candidat



au cours de la procédure. Le candidat peut demander des informations relatives à la décision ou contester la décision auprès du Comité Organisateur endéans les 15 jours calendrier de la notification de celle-ci. Cette demande ou contestation de décision sera soumise au Comité Organisateur qui rendra un avis au Commissaire général du Gouvernement ou de son adjoint qui statuera définitivement.

5.6. Aucun automatisme n'est d'application pour l'attribution du label « Diamant ».

5.7. Les candidats qui recevront le label « Diamant » sont informés par écrit par l'Institut royal des Elites du Travail.

6. DISPOSITIONS PARTICULIERES.

6.1. Par leur inscription :

- les candidats déchargent l'Institut Royal des Elites du Travail et toute personne collaborant avec lui, de toute responsabilité quelconque et notamment de la responsabilité pouvant résulter de l'application des articles 1382, 1383 et 1384 du Code civil, lors des travaux de sélection et de l'utilisation de matériel, éventuellement mis à la disposition des candidats.
- les candidats se soumettent aux dispositions du présent règlement et aux décisions du Comité Organisateur et du Commissaire général du Gouvernement. Elles ne peuvent donner lieu à un dédommagement quelconque envers les candidats.

6.2. Toute déclaration intentionnellement inexacte entraîne l'annulation de la candidature.

6.3. Les dossiers de candidature et leurs annexes ne sont pas restitués aux candidats.

7. DISPOSITIONS FINALES.

7.1. De geselecteerde kandidaten worden voorgedragen voor de toekenning van het Label "Diamant".

7.2. Les candidats sélectionnés sont proposés pour l'attribution du label « Diamant ».

7.2. Les membres du Comité Organisateur et des Comités de Sélection ainsi que les personnes, qui siègent en tant qu'observateur ou remplaçant, ne peuvent - sous aucun prétexte - communiquer à des tiers des informations relatives aux dossiers de candidature ainsi que des résultats des travaux de sélection. Dans le même ordre d'idées, il leur est interdit de communiquer

à des tiers, soit leur appréciation personnelle, soit celle d'autres membres du Comité, au sujet de la valeur professionnelle des candidats.

7.3. Le Comité Organisateur peut, exceptionnellement, moyennant justification et accord tacite du Commissaire général du Gouvernement ou de son adjoint, déroger aux dispositions du présent règlement.

7.4. Les données personnelles recueillies sont protégées conformément au règlement européen 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 (entré en application le 25 mai 2018) relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD).

Les données sont récoltées pour le traitement de la candidature, pour transmettre des informations concernant les activités de l'IRET et/ou du Collège Royal des Doyens d'honneur du Travail et répondre aux questions. Elles sont détruites après l'organisation de la deuxième procédure de sélection suivante.

En aucun cas ces données ne sont transmises à des tiers.

Les nom, prénom(s), commune de domicile des candidats sélectionnés et le secteur d'activité sont mentionnés dans l'arrêté royal. Ils seront mentionnés publiquement et l'occasion de la remise officielle des insignes honorifiques et de leur brevet. Les personnes participantes à la remise des insignes et des brevets autorisent les organisateurs à publier et reproduire les photos prises à cette occasion.

Des données sont également recueillies et traitées de façon anonyme à des fins statistiques et qualitatives, en vue d'améliorer nos services.

Les données personnelles, sauf celles requises par l'arrêté royal peuvent être consultées, corrigées ou effacées sur simple demande adressée à info@iret-kiea.be.

Je déclare avoir pris connaissance du règlement que j'accepte dans son intégralité.

Fait à
le / /

SIGNATURE DU CANDIDAT:



INSTITUT ROYAL DES ELITES DU TRAVAIL
AVENUE DE LA JOYEUSE ENTRÉE 17-21 - 1040 BRUXELLES. TÉL.: 02/233.88.91. FAX : 02/233.88.59. INFO@IRET-KIEA.BE
ANNEXE 1
ATTESTATION

POURQUOI REMPLIR CETTE ATTESTATION ?

Le **label « Diamant »** reconnaît, officiellement, les mérites des professionnels du secteur « BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR ». (Consultez le règlement complet sur www.iret-kea.be) Cette attestation complète le dossier introduit par le candidat.

QUI REMPLIT L'ATTESTATION ?

Elle **est remplie** par **l'employeur** lorsque le candidat est **un(e) salarié(e)**. L'annexe peut **également** être copiée et remplie par un ou plusieurs tiers-témoin(s) (collègue, ancien employeur, représentant d'une organisation syndicale, responsable hiérarchique, ...)

Lorsque le **candidat** est **un employeur ou un entrepreneur indépendant** l'attestation peut être remplie par un ou plusieurs tiers-témoin(s) (donneur d'ordre, administrateur, organisation professionnelle, collègue de la profession, ...)

Le/la soussigné(e), nom.....prénom....., agissant en tant que : (biffez les mentions inutiles) employeur - responsable hiérarchique - donneur d'ordre - administrateur - représentant d'une organisation professionnelle - représentant d'une organisation syndicale - autre (précisez) soutient la candidature de Mme / M. (nom et prénom) au titre de **Lauréat du travail**.

Sur une échelle de 1(très faible) à 5 (très élevé), quel est votre niveau d'appréciation du candidat :

LABEL DIAMANT

- | | |
|--|-----------|
| 1. Travailler artisanalement de manière durable et écologique. | 1 2 3 4 5 |
| 2. Avoir une approche du commerce tournée vers l'avenir. | 1 2 3 4 5 |
| 3. Être présent sur les médias sociaux avec ses propres photos et/ou info. | 1 2 3 4 5 |
| 4. Être propriétaire et/ou gérer et contribuer au site web de l'entreprise | 1 2 3 4 5 |

Pourquoi le candidat mérite-t-il, selon vous, le label sollicité ?

.....

.....

.....

.....

.....

Date : le..... / /

signature,

Fonction:

Organisation:.....

Tél. :/..... GSM:/.....

Courriel:





En décembre, nous envoyons les utilisateurs de la Sodexo Card® chez l'artisan boucher et traiteur !

Cher Partenaire,
L'édition 2017 fût un réel succès et c'est à la demande et pour soutenir le secteur que Sodexo organisera la 2e édition des Gourmet4You Days en décembre 2018 ! La fin de l'année approche et tout le monde se creuse déjà la tête pour trouver « le » menu idéal pour les fêtes ! Et quoi de mieux que son artisan boucher ou traiteur pour proposer de la viande de qualité !

En cette fin d'année, nous encourageons plus de **800.000 consommateurs** à utiliser leurs chèques-repas de Sodexo chez les spécialistes culinaires locaux par excellence : les artisans bouchers et traiteurs.

Les Gourmet4You Days du 1er au 31 décembre 2018:

En décembre, chaque paiement avec la Sodexo Card® offre à vos clients une chance de partir à New York !

Les Gourmet4You Days mettent l'accent sur les menus de fin d'année mais **toutes les transactions avec la Sodexo Card®** chez les artisans bouchers et traiteurs sélectionnés offrent une chance supplémentaire de gagner.

Des nouveaux clients et un chiffre d'affaires supplémentaire pour vous !

Demandez à vos clients de s'inscrire au concours (via www.sodexo4you.be) et de payer leurs achats avec leur Sodexo Card®. Apposez sur votre vitrine l'autocollant de Sodexo que vous trouvez dans votre revue DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ et LA BOUCHERIE BELGE. Un moyen très efficace qui permettra à tout le monde d'identifier votre commerce comme participant à l'action.

Gourmet4You Days – Edition 2018

Vous voulez en savoir plus ? Une brochure avec toute l'information sur les Gourmet4You Days est incluse dans votre magazine Belgische Beenhouwerij/ Boucherie Belge du mois de novembre. Sodexo, avec le soutien de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs, vous souhaite d'excellents Gourmet4You Days !

Voici quelques idées pour que les Gourmet4You Days soient un vrai succès :

1. Parlez-en à votre personnel afin qu'ils puissent faire la promotion des Gourmet4You Days auprès de votre clientèle
2. Collez l'autocollant sur votre vitrine. **Vous en voulez d'autres ?** Commandez-en par e-mail : Affiliates-sodexocard.be@sodexo.com

be@sodexo.com

3. Proposez un menu Gourmet4You sur votre carte.
4. Vous avez un tableau de suggestions ? Ajoutez-y votre suggestion Gourmet4You du jour !
5. Le plus important : suggérez à vos clients de payer avec leur Sodexo Card® afin d'augmenter leurs chances de gagner.

*L'action est uniquement valable chez boucheries et traiteurs qui acceptent la Sodexo Card® comme moyen de paiement. **Vous n'acceptez pas encore la Sodexo Card® dans votre établissement ? Contactez-nous au plus vite par e-mail Affiliates-sodexocard.be@sodexo.com ou appelez +32 2 547 55 88**

PAYEZ ICI AVEC LA SODEXO CARD®
et tentez votre chance pour
un citytrip à New York !

* Inscrivez-vous sur Sodexo4You.be
pour valider votre participation

Gourmet4You Days

ER : Sodexo Pass Belgium - Boulevard de la Plaine 15 - 1050 Bruxelles

Avec le soutien de

Plus de
20.000
commerçants
ont augmenté leur
chiffre d'affaires de



6%

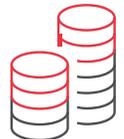
Et vous ?

1€



Pour **1€**
en chèque-repas octroyé
par l'employeur *

1,80€



1,80€ est
dépensé dans
l'économie locale *

* VIABelgium 2018

La Sodexo Card® au service du **commerce local** !

La mission de Sodexo est de développer le commerce local en aidant les commerçants à augmenter leur **visibilité** et le **trafic clients**.

Gourmet4you
Days

Décembre 2018 - 2^{ème} édition des Gourmet4You Days : Chaque paiement réalisé avec la Sodexo Card® dans un(e) boucherie/traiteur durant le mois de décembre, offre à vos clients une chance de gagner un voyage à New York ! Une raison de plus pour vous affilier à notre réseau !

N'attendez plus : affiliez-vous dès aujourd'hui !

1

Téléchargez et complétez le contrat d'affiliation dès aujourd'hui :
<http://bb-bb.be/sodexocard-fr.php>

2

Scannez et renvoyez le contrat par email à :
affiliates.contracts.be@sodexo.com

Tarif
préférentiel



Recettes gourmet

Gourmet mini cordon-bleu aux poires et au bleu



Pour 4 personnes:

- 4 steaks de ± 60 g
- 1 tranche de jambon cuit, coupée en 4
- 4 petits morceaux de fromage bleu
- 2 poires
- 500 g de grenailles, précuites
- 1 citron, jus
- 1 c à s de sucre
- 2 c à s de noix hachées
- 1 c à s de romarin haché
- beurre de cuisson
- poivre et sel marin

Couper horizontalement les steaks en 2 morceaux plats. Mettre entre les 2 morceaux un morceau de jambon cuit et un morceau de fromage bleu.

Rincer les poires et enlever le trognon. Couper chaque poire en 8 parts égales. Arroser de jus de citron.

Cuire les grenailles, soit à part dans une grande poêle, soit dans les petites poêles du set à gourmet. Saler au gros sel marin.

Cuire d'abord les morceaux de poire dans une bonne quantité de beurre et saupoudrer de sucre et de noix hachées. Mettre à côté le mini cordon-bleu et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit bien dorée, que le fromage commence à fondre légèrement et que les morceaux de poire caramélisent.

Servir avec les grenailles et un peu de romarin.

Steak et petits hamburgers sur pierrade

Pour 4 personnes:

- 4 mini-steaks de ± 60 g
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon rouge
- 100 ml de vin rouge
- 4 c à s de sauce soja

3 c à s de saké

3 c à s de mirin

2 c à s de sucre

huile d'olive

poivre et sel

Pour les petits hamburgers:

250 g de haché bœuf-veau

1 c à s de noisettes hachées

2 c à s de noix hachées

1 petite échalote émincée

4 tranches de potiron, avec pelure, sans pépins

1 c à s de poudre de noisette

1 c à s de parmesan râpé

1 gousse d'ail

huile

poivre et sel

Préparation du steak:

Émincer l'ail et couper l'oignon rouge en anneaux. Chauffer un peu d'huile d'olive dans un poêlon. Faire frire l'ail et l'oignon rouge. Ajouter la sauce soja, le mirin et le saké.

Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire 5 min. à feu doux. Ajouter le sucre et laisser encore réduire 5 min. Poivrer et saler à volonté.

Cuire les steaks avec un peu de beurre ou d'huile sur la pierrade ou dans les poêlons de la pierrade, selon le degré de cuisson souhaité. Servir avec la sauce, du riz et des légumes cuits au wok.

Préparation des petits hamburgers:

Mélanger les $\frac{3}{4}$ des noix et noisettes hachées avec l'échalote émincée et le haché. En faire des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Les aplatir pour en faire de petits hamburgers.

Pocher brièvement les tranches de potiron dans l'eau salée et bien les laisser égoutter. Mélanger la poudre de noisettes avec le parmesan râpé et la gousse d'ail pressée. En saupoudrer les tranches de potiron, poivrer et saler.

Mettre les tranches de potiron dans un poêlon graissé de la pierrade et gratiner en-dessous.

Dorer entretemps les petits hamburgers sur la plaque du dessus, selon le degré de cuisson souhaité. Servir avec le potiron grillé. Délicieux avec une petite salade fraîche.



Couronne de porc à la crème de cresson et à la mousseline de pickles



Pour 4 personnes:

1 couronne de porc de ± 800g
 4 pommes de terre (bintjes)
 200 g de fèves
 2 bottes de cresson
 1 échalote émincée
 quelques branches de thym
 quelques feuilles de laurier
 quelques gousses d'ail
 4 c à s de crème fraîche
 1 trait d'huile d'olive
 beurre
 poivre et sel

Pour la mousseline:

4 jaunes d'œufs
 250 g de beurre clarifié
 2 c à s de vinaigre
 jus d'½ citron
 4 c à s d'eau
 4 c à s de pickles belges
 125 ml de crème fraîche (battue)
 poivre et sel

Couper les pommes de terre en frites. Les précuire à 140°. Laisser refroidir et les cuire une 2^{ème} fois à 180° juste avant de servir. Sécher la couronne de porc, la poivrer et la saler. Inciser la couche de graisse. Chauffer dans une grande cocotte allant au four un trait d'huile d'olive et une noix de beurre et bien y dorer la viande de tous côtés. Ajouter thym, laurier et ail. Mettre le tout pendant 1 h. dans un four préchauffé à 150°. Arroser de temps en temps la viande avec le mélange huile-beurre. Laisser ensuite reposer la couronne de porc pendant ¼ h. (couverte d'une feuille de papier alu) avant de la trancher.

Éplucher les fèves et les cuire 3 min. dans l'eau salée. Les refroidir dans l'eau glacée. Les étuver dans le beurre avec l'échalote. Poivrer et saler. Cuire le cresson 2 min. dans l'eau salée. Le refroidir dans l'eau glacée et le mixer avec la crème fraîche et le beurre. Poivrer et saler. Mettre éventuellement la purée dans une poche à douille.

Préparer la mousseline de pickles. Laisser réduire l'eau, le vinaigre et le jus de citron. Diminuer le feu et ajouter l'un après l'autre les jaunes d'œufs (le mélange ne peut pas bouillir). Ajouter pour terminer en un

fin filet le beurre clarifié. Batre sans discontinuer. Poivrer et saler et terminer avec la crème fraîche battue. Y ajouter les pickles et mélanger. Enduire le milieu de l'assiette de la mousseline de pickles. Y déposer une tranche de la couronne de porc. Disposer sur la viande une rangée de fèves et terminer avec la purée de cresson. Servir avec des frites.

Blanquette de joue de veau



Pour 4 personnes:

1 kg de joue de veau, en dés
 300 g de haché de veau
 500 g de champignons châtaignes
 200 g de tomates-cerises (coupées en 2)
 1 oignon
 2 feuilles de laurier
 1 branche de thym
 500 ml de fond de veau
 1 c à c de vinaigre
 1 c à s de moutarde
 60 g de beurre
 roux blond (en option)
 1 gousse d'ail
 ciboulette
 pommes de terre pour la purée
 poivre et sel

Émincer l'oignon. Faire revenir les dés de joue de veau de tous côtés dans ⅓ du beurre. Les enlever de la casserole. Mettre un autre ⅓ du beurre dans la même casserole et y faire revenir l'oignon émincé. Ajouter le vinaigre, le thym et le laurier. Quand l'oignon commence à dorer, rajouter la viande. Déglacer avec le fond de veau. Ajouter ensuite la moutarde. Diminuer le feu et couvrir la casserole. Laisser mijoter 1h à 1h½, en remuant régulièrement.

Rouler entretemps les boulettes de haché. Les ajouter aux dés de joue de veau 10 min. avant la fin de la cuisson. Poivrer et saler, et lier éventuellement la sauce avec un roux blond.

Cuire les champignons dans le reste du beurre, ajouter 1 gousse d'ail pressée, poivrer et saler.

Éplucher les pommes de terre, les cuire dans l'eau salée et les écraser en purée.

Répartir quelques boules de purée sur les assiettes. Disposer des morceaux de joue de veau et quelques boulettes de haché entre celles-ci. Terminer avec les champignons, les tomates-cerises coupées en deux et la sauce. Saupoudrer de ciboulette.

Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients : bien sûr !

Faire ses courses alimentaires en prenant soin de n'utiliser aucun emballage du magasin, c'est une tendance qui prend de l'ampleur. C'est une attitude qui s'inscrit dans le cadre d'une consommation durable. Il est vrai que diminuer les déchets est essentiel pour consommer durablement. 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 alimentaire n'a jamais interdit que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage pour emporter les achats qu'ils effectuent dans un magasin. Ainsi, cela fait très longtemps que l'AFSCA répond « oui » aux questions des professionnels et des consommateurs qui l'interpellent à ce sujet en demandant si une telle pratique est permise. Quelques particularités sont évidemment à prendre en compte 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.

Evidemment, l'employé de la boucherie, boulangerie, superette, etc. a toujours le droit de refuser l'usage d'un emballage fourni par le consommateur. C'est même un devoir s'il remarque que la manutention de cet emballage peut mettre à mal l'hygiène générale.

On entend parfois des consommateurs se plaindre du fait qu'un établissement a refusé d'utiliser un contenant privé sous le prétexte que « l'AFSCA refuse une telle pratique » : le refus d'un établissement ne peut pas être justifié par ce prétexte, puisque l'AFSCA ne l'interdit pas. L'Agence alimentaire confirme que rien dans la loi n'interdit une telle pratique, et que, par souci d'écologie et de durabilité, elle peut avoir lieu. Les quelques spécificités énoncées plus haut sont cependant à prendre en considération.

Le fabricant de l'emballage est obligé d'informer les consommateurs sur les conditions d'utilisation du matériel destiné à la conservation des aliments, et cela soit en les indiquant sur l'étiquette, soit en apposant des logos sur le contenant lui-même.

Source: AFSCA



**S'INTÉRESSER À
L'ASPECT
ÉCOLOGIQUE
C'EST BIEN,
À CONDITION DE RESPECTER
L'ASPECT
HYGIÉNIQUE !**

Faire ses courses avec ses propres boîtes : pourquoi pas !
Mais veuillez aussi à respecter les règles d'hygiène.



www.bb-bb.be

Duroc d'Olives
la viande de porc **d'une race authentique**



Vous aimez chouchouter vos clients avec de la viande de qualité saine, savoureuse et tendre.
C'est pourquoi nous chouchoutons nos porcs avec des graines pures et de l'huile d'olive.

www.durocdolives.com



Beco[®]

POLYESTER & INOX
Résiste à
la Rouille et la Corrosion

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

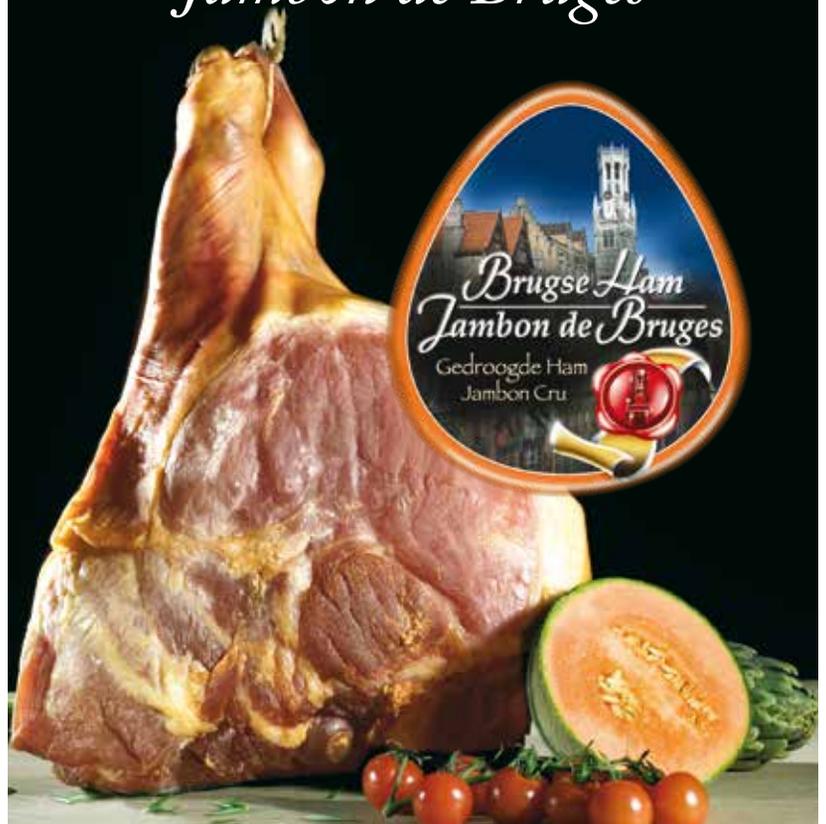


PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

Brugse Ham
Jambon de Bruges





Week-end de découverte festif

CHEZ LE BOUCHER ARTISANAL
30.11.18 - 02.12.18

C'est le week-end du **30 novembre** que nous organiserons, comme le veut la tradition, le **"Week-end de découverte festif chez le boucher artisanal"**.

Ce week-end, entièrement placé sous le signe des clients, doit permettre à ceux-ci de faire connaissance de manière conviviale avec **l'assortiment des fêtes de fin d'année du boucher artisanal**.

Nous avons conçu spécialement pour ce week-end une **affiche très actuelle**, que vous pourrez pendre dans votre magasin pour annoncer le **week-end découverte**. Cette affiche fait ainsi office d'invitation à l'attention de vos clients. Vous pouvez la télécharger sur notre site web

www.bb-bb.be et éventuellement la personnaliser.

L'affiche vous permet **d'informer vos clients** que vous êtes prêt pour les fêtes de fin d'année et que vous proposez à cette occasion **une délicieuse gamme de produits de qualité**. Chaque client sait ainsi qu'il peut passer commande pour les fêtes.

L'expérience de ces dernières années nous a appris que les bouchers qui avaient participé à l'action enregistreraient toujours **plus tôt les commandes de fin d'année**. **Finies les commandes de dernière minute, planning parfait assuré!**

Participez à l'action, en envoyant par mail à carine.vos@federation-bouchers.be, avant le 4/1/2019, vos photos du week-end festif. Nous publierons un amusant **collage** de vos envois dans la Boucherie Belge de janvier 2019.

Nous espérons que tous les bouchers participeront à l'action, faisant ainsi croître, année après année, l'impact de notre week-end de découverte festif!

Je vous souhaite dès à présent beaucoup de succès!

Carine



LE WAGYU BELGE

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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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



S'INTÉRESSER À

BIENVENUE À LA
IMPERIAL MEAT PRODUCTS COMMUNITY

Hamigo's

Que pouvez-vous attendre?

- ✓ Des idées et conseils de tous genres
- ✓ Les experts ont la parole
- ✓ Support pour votre propre page Facebook
- ✓ Bon à savoir ...

Nouveaux!



*Devenez membre
& gagnez peut-être un
magnifique tablier en cuir!*



[www.facebook.com/
groups/Imperial.Hamigos](http://www.facebook.com/groups/Imperial.Hamigos)

100%
Régional
& équitable

ALIMENTATION
SANS
ANTIBIOTIQUE / OGM



PORC • QUALITÉ
Ardenne
P.Q.A.

Le goût du bien-être

Une **coopérative** unique en Belgique
respectant le **bien-être animal**
et garantissant une **rétribution décente du producteur**.



Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be



Week-end de découverte festif

chez votre boucher artisanal

30.11.18 - 02.12.18



www.bb-bb.be

CHOU

LÉGUME DU MOIS

HOCHEPOT RAPIDE AU JAMBON CUIT



Nombre de personnes : 4 / Temps de préparation : 30

Le Hoche-pot est un classique flamand permettant de varier à l'infini. Cette version avec des choux de Bruxelles et du jambon cuit Magistral est typiquement flamande et prête en 30 min.

Ingrédients

2 oignons
 2 gousses d'ail
 300 g de céleri-rave
 300 g de choux de Bruxelles
 600 g de pommes de terre à chair farineuse
 400 g de jambon cuit Magistral (grosse tranche)
 1 feuille de laurier
 1 c à s de feuilles de thym fraîches
 2 c à s de moutarde
 2 c à s de persil haché fin
 1 cube de bouillon de légumes
 beurre
 poivre et sel

Émincer les oignons et presser les gousses d'ail. Éplucher et couper en cubes les pommes de terre et le céleri-rave. Couper les choux de Bruxelles en deux. Cuire l'oignon et l'ail dans le beurre très chaud jusqu'à ce qu'ils soient vitreux. Ajouter les cubes de pommes de terre et de céleri-rave, les demis-choux de Bruxelles, la feuille de laurier et le thym. Verser de l'eau sur les légumes jusqu'à ce que tout soit à moitié immergé. Émietter le cube de bouillon et l'ajouter. Porter à ébullition, puis diminuer le feu. Laisser mijoter 20 min. Couper le jambon en cubes et les faire dorer dans le beurre très chaud. Goûter et saler et poivrer éventuellement. Servir le hoche-pot sur les assiettes et répartir les cubes de jambon par-dessus. Décorer de persil et servir avec la moutarde.

FILET DE VEAU ET SA SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES ET DE POMME



Nombre de personnes : 4 / Temps de préparation : 35

Berloumi is Belgische grillkaas die je ook perfect kan frituren. De 'frietjes' servere je met een romig slaatje van witloof. Heerlijk als winterse salade.

Ingrédients

500 g de filet de veau en 4 morceaux
 500 g de choux de Bruxelles
 2 pommes
 1 branche de romarin
 1 poignée de noix
 1 c à s de sucre brun
 50 g de beurre
 2 c à s d'huile d'olive
 poivre et sel

Laver les choux de Bruxelles et les couper en deux. Les blanchir brièvement dans l'eau salée, bien laisser égoutter. Couper les pommes non pelées en tranches de ± 1 cm. Faire revenir les choux de Bruxelles égouttés et les tranches de pomme dans 1 c à s de beurre et 1 c à s d'huile d'olive. Assaisonner de romarin, sel et poivre. Couvrir et laisser mijoter 8 min., en remuant régulièrement. Hacher grossièrement les noix. Faire fondre le reste de beurre et y faire revenir les noix, saupoudrer de sucre brun et laisser cuire encore 1 min. Faire cuire les filets de veau des deux côtés dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Saler et poivrer. Servir avec la salade de choux de Bruxelles et de pommes et les noix caramélisées. Délicieux avec de la purée.

S INTERESSER A

L'ASPECT ÉCOLOGIQUE

C'EST BIEN,
À CONDITION DE RESPECTER

L'ASPECT HYGIÉNIQUE !

Faire ses courses avec ses propres boîtes : pourquoi pas !
Mais veuillez aussi à respecter les règles d'hygiène.



www.bb-bb.be

Félicitations à nos heureux gagnants!

À l'occasion de Meat Expo, Realco, Spécialiste de 'Hygiène en Boucherie a réalisé un grand jeu concours. Voici le portait des heureux gagnants de cette édition 2018 !



Félicitations à « La Boucherie Breugel » de Tervuren. Un établissement familial de plus de 30 ans qui vient d'ouvrir récemment une nouvelle boutique à côté de l'ancienne. Avec leur première place sur le podium, ils peuvent désormais stériliser leurs couteaux en toute simplicité.



En seconde place, vient « la Boucherie à la ferme Les Trieux ». Nichée au cœur d'une authentique ferme, cette boucherie est tenue par deux passionnés, Mélanie et François. Leur priorité : valoriser les produits locaux issus de l'agriculture biologique. Ayman, Expert en Hygiène chez Realco est venu leur apporter un kit de nettoyage Realco. Voilà de quoi valoriser une fois de plus l'aspect local et durable avec des produits 100% Belges et respectueux de l'environnement.



Pour terminer, bravo à la Boucherie Brouckaert, située à Oostrozebeke ! Cette boucherie propose des mets authentiques et une viande de chez nous depuis 1972. En troisième position, ils reçoivent un élégant porte-couteaux.

Merci aux membres de la fédération pour votre participation. Nous vous souhaitons d'ores et déjà d'excellentes et gourmandes fêtes de fin d'année !



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

UN ESPRIT SEREIN POUR LES FÊTES

**+5L
OFFERT**
(VALEUR : 52,78€)

Évitez un débouchage
d'urgence!

Préparez les fêtes de fin d'année en toute sérénité.
Optez pour la prévention et traitez vos canalisations avec
Enzymix-L avant qu'un bouchon ne vous inonde de problèmes.

À l'achat de 5 litres d'Enzymix-L,
5 LITRES D'ENZYMIX-L OFFERT
+ UNE POMPE DOSEUSE EN CADEAU !



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE





Chapitre du Grand Ordre des Bouchers Belges

C'est le 21 octobre que s'est déroulé, dans le magnifique château Oudenburg au mur historique de Grammont, le 41ème Chapitre du Grand Ordre des Bouchers Belges. Après l'accueil cordial dans les jardins du château, les membres ont été invités à assister à l'assemblée solennelle. Deux nouveaux membres ont été intronisés en présence du Ministre Alexander De Croo. Grâce à la beauté des lieux et à la présence du ministre, cette journée restera pour eux un souvenir inoubliable!

Messieurs Verbust et Briclet ont pris le temps de mettre à l'honneur les MEILLEURS BOUCHERS de Belgique fraîchement émoulus, Filip et Petra Vermeulen.

Après l'intronisation solennelle des nouveaux membres Monsieur et Madame Pascal Calbert, parrain Michel Paquet comme MEMBRE EFFECTIF et Monsieur et Madame Herman Van Den Brande, parrain Etienne De Vleminck comme MEMBRE AFFILIÉ ils ont pris le temps pour rendre hommage aux membres fidèles qui sont affiliés depuis 35, 30, 25 et 10 ans : Monsieur et Madame Dehon, Guiot, Van der Stuyft et Van de Walle sont membres depuis 10 ans. Monsieur et Madame Michielsen ont été fêtés pour leurs 25 ans de présence. Monsieur et Madame Devriendt sont membres depuis 30 ans. Monsieur et Madame Dhulst sont des membres fidèles du Grand Ordre depuis 35 ans déjà.

Comme prévu dans les statuts du Grand Ordre des Bouchers Belges, cette année encore, une bonne œuvre a été choisie pour recevoir le don annuel de notre association. C'est l'Institut De Bolster qui a été choisi. Le Ministre De Croo et notre Garde des Sceaux, Monsieur Leon Vogels, ont eu l'honneur de remettre le chèque d'une valeur de 7500 € à la direction de l'Institut.

Après la partie académique, les membres ont été conviés à une réception, suivie d'un repas convivial. J'ai entendu qu'on avait encore longtemps épilogué sur cette journée de fête.





Règlement « Concours Professionnel Boucherie Belge 2019 » BOUCHERIE BELGE - CETTE ANNÉE « LES PÂTÉS DE FOIE »

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2019 de Namur, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise, un concours professionnel ayant pour thème, les Pâtés à base de Foie. Vous trouverez ci-dessous le règlement de ce concours professionnel dont le but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire et la créativité du Charcutier Artisanal Belge.

ARTICLE 1°

Ce concours professionnel organisé par l'Asbl « La Boucherie Belge », avec le soutien de la Fédération Nationale Royale des Bouchers - Charcutiers et Traiteurs, l'Apaq-W et du Salon Saveurs et Métiers de Namur. Ce concours est ouvert à tout Artisan Boucher, affilié à la Fédération Nationale Royale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique, dont le siège social est situé, Avenue Houba de Strooper n° 784 boîte 6 à 1020 Bruxelles.

ARTICLE 2°

Ce concours 2019 sera divisé en quatre catégories :

1. Pâté à base de foie gros grains classique.
2. Pâté à base de foie gros grains de fantaisie.
3. Pâté à base de foie crème classique.
4. Pâté à base de foie crème de fantaisie.

Pour la catégorie 1, Pâté de foie Gros grains classique avec un grain de minimum 5mm, une liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants (viande de porc, gras de porc, joues de porc, tête de porc, foie de porc, barde de porc, crépine de porc, oignons, échalotes, lait entier, œuf, pain, chapelure, liant, persil, sel nitrité, épices).

Pour la catégorie 2, Pâté de foie Gros grains de fantaisie, aucune liste n'est définie.

Pour la catégorie 3, Pâté à base de foie crème classique, une liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants (Viande de porc, gras de porc, foie de porc, barde de porc, crépine de porc, lait entier, crème, œuf, pain, chapelure, farine, riz, liant, oignons, sel nitrité, épices)

Pour la catégorie 4, Pâté à base de foie Crème de fantaisie, aucune liste n'est définie.



Tous les produits présentés devront être accompagnés d'une fiche technique anonyme, reprenant, le nom du produit, la liste des ingrédients et des allergènes présents dans le produit, ainsi que le n° d'ordre attribué par l'organisateur à chaque produit.

ARTICLE 3°

Les pâtés des quatre catégories doivent être présentés en terrine de minimum 1,500 kg à 2,500 kg maximum ; comme produit entier, donc non entamé.

ARTICLE 4°

Le nombre maximum de produits présenté par chaque participant est limité à 6 produits pour l'ensemble des quatre catégories. Ces 6 produits peuvent couvrir l'ensemble des quatre catégories, ou se limiter à un nombre inférieur de catégorie.

ARTICLE 5°

Les produits seront réceptionnés au plus tard, le dimanche 27 janvier entre 9 h00 et 10 h30, à l'adresse suivante : Rue des Souchets porte D, 5000 Salzinne en cas de

besoin Mr . MARTIN Kévin (0476/604 501) . Passé ce délai, le jury se réserve le droit de refuser les produits de ce participant.

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

Les produits doivent répondre aux exigences de la législation Belge en vigueur. Ils doivent être préparés personnellement par le participant.

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

Dans ce cas, aucun remboursement des frais d'inscription ne pourra être réclamé par le participant ainsi écarté du concours.

Reprise des terrines et/ou produits

Les terrines et produits peuvent être repris le jour du concours entre 18 et 19h. Les pâtés repris par le candidat ne peuvent plus rentrer dans le circuit de la chaîne alimentaire. Les produits non repris à 19h. deviennent la propriété de l'organisateur du concours et seront distribués à une œuvre caritative, ou détruits.

ARTICLE 6°

Le frais d'inscription, s'élèvent à 30 € pour le premier produit présenté, pour tout produit supplémentaire, le participant devra acquitter un droit d'inscription supplémentaire de 12 €. Le maximum des droits d'inscription à payer est limité à 90,00 € par participant pour un maximum de 6 produits présentés au concours professionnel (ces montants sont TVA comprise) Une facture acquittée sera émise pour chaque participant. Ces frais d'inscription seront à payer avant le 15 décembre 2018 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl «

La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Boucherie Belge 2019 », le nom du candidat et le nombre de produits présenté au concours. Les participants recevront un numéro d'enregistrement pour chacun des produits présentés au concours dès que les droits d'inscription sont enregistrés sur le compte en banque. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

ARTICLE 7°

Après le concours, la proclamation des résultats aura lieu, le dimanche 27 janvier à 17 heures sur le stand de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutier et Traiteurs de Belgique. Le vainqueur de chaque catégorie, verra sa prestation récompensée d'une coupe. L'Artisan

Boucher ayant la meilleure moyenne sur l'ensemble des 4 catégories, se verra récompensée de la coupe de la Fédération Nationale des Bouchers. La catégorie de l'originalité et de la créativité sera récompensée par une coupe de la « Foire Saveurs et Métiers »

ARTICLE 8°

Le jury d'experts, cotera les produits de la façon suivante : goût et saveurs : 60 points, texture et tenue à la coupe : 20 points, aspect visuel du produit : 20 points. Pour les pâtés de fantaisie, 20 points supplémentaires seront octroyés pour l'originalité et la créativité du produit. Tous produits ayant obtenu un minimum de 90 % des points, se verra remettre un diplôme Or, tous produits ayant obtenu un minimum de

80 % des points, se verra remettre un diplôme Argent, Tous produits ayant obtenu un minimum de 70 %, se verra remettre un diplôme Bronze. Ces diplômes seront envoyés par courrier aux participants dans les jours qui suivent le concours « Boucherie Belge 2019 ».

ARTICLE 9°

En cas de litige ou de demande de recours, seul l'organisateur est compétant pour traiter tous plaintes et litiges. La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Relecture du règlement :
Bouillon Ph. 24/ 09/ 2018
Jean-Luc Pottier 08/08/2018.
Jo Cuypers 13/08./ 2018.

BULLETIN D'INSCRIPTION AU « CONCOURS PROFESSIONNEL BOUCHERIE BELGE 2019 »

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2019 à Namur qui se déroulera du 27 au 29 janvier 2019, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise un concours professionnel ayant pour thème, les Pâtés à base de foie.

Vous trouverez ci-dessous le bulletin d'inscription à ce concours professionnel qui aura lieu le 27 janvier 2019.

Ce concours est réservé aux membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

Nom Prénom

Représentant la Boucherie

Adresse

N° d'affiliation du membre auprès de la Fédération nationale des Bouchers

Nombre de produits présenté au Concours (maximum 6) Voir liste ci-dessous.

Montant des droits d'inscriptions a acquitter :

Les droits d'inscriptions sont de 30 € pour le premier produit et 12 € par produit supplémentaire (maximum de 90 € par participant et pour 6 produits inscrits). Ce montant doit être versé avant le 15 décembre 2018 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Boucherie Belge 2019, le nom du participant et le nombre de produits ». Ce document d'inscription doit être envoyé par courrier à la Fédération Nationale Royale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique, Avenue Houba de Strooper n °784 boîte 6 à 1020 Bruxelles ou par fax au n° 02/736.64.93 ou par e-mail à carine.vos@federation-bouchers.be.

Dénomination du Pâté	Catégorie				A payer
	1	2	3	4	
					30,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €
Date et signature	TOTAL				

Le paiement des droits d'inscription entraîne de façon tacite, l'acceptation pleine et entière du règlement du concours paru dans le journal officiel de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique « La Boucherie Belge ».

En cas de litige seul l'organisateur est compétant pour traiter tous plaintes et litiges.

**SAVEURS
&
MÉTIER**

27 | 28 | 29 janvier à Namur Expo

Savoir-faire, tendances & networking : 3 jours inspirants pour les professionnels de l'alimentation



PHOTOS WHITEVISION 2017

Programme des démonstrations

DIMANCHE 27 JANVIER

Concours professionnel de charcuterie "Boucherie Belge" – Thème 2019 : le pâté

Organisé par l'asbl La Boucherie belge
Espace Métiers – Hall 1

Remise des prix à 17h30

10h > 14h : Démonstration boucherie
Organisé par Epicuris

Avec Eric Leboeuf, Meilleur Ouvrier de France en boucherie

Espace Métiers – Hall 1

10h > 18h : Présélections "Belgian Championship Aspirant Baker"

Organisé par l'asbl Aspirant Baker

Espace Saveurs – Hall 2

15h > 16h30 : show cooking

Avec Julien Lapraille, cuisinier à domicile

Espace Métiers – Hall 1

LUNDI 28 JANVIER

10h > 18h : Présélections "Belgian Championship Aspirant Baker"

Organisé par l'asbl Aspirant Baker

Espace Saveurs – Hall 2

Remise des prix à 19h

10h > 13h30 : Démonstration boulangerie

Organisé par Epicuris

Avec Philippe Hermenier, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie

Espace Métiers – Hall 1

14h > 17h : Concours "Le Couteau d'Or"

Organisé par la Fédération Nationale des Bouchers

Espace Métiers – Hall 1

Remise des prix à 17h30

MARDI 29 JANVIER

10h > 14h : Démonstration en pâtisserie

Organisé par Epicuris

Avec Sébastien Odet, Formateur à l'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie)

Espace Saveurs – Hall 2

En continu:

Démonstrations dans les camions de formation pour les apprentis bouchers, boulangers et pâtisseries : "Transfoviande" (nouveau) et "BOULPATmobile"

Organisé par Epicuris - Hall 1

LISTE EXPOSANTES

Exposant	Stand
A.T.A.D	2212
Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire - AFSCA	1448
Ardenne Volaille	1216
Atimo Cleantech	1107
Axima Réfrigération	1110
Barry Callebaut Belgium	1716

Belux Import	1121
BIVTeam	1231
Bizerba België	1728
Bjorn's	2200
Bleuze Interfood	1122
Bragard	1238
Braine Light	1240
Bruyette	1610-1506
BTS Food	1130
Buysse Food Machinery	1120
Cafés Delahaut	2107
Ceres (De Warme Bakker)	1434
CF Réfrigération & Maintenance	1334
Claes Machines	1622
Cnudde	2210
Colosseum	2110
Condro Mat	1616
Conti-Label Pauwels	1409
Cordier Food Group	1418
Corma Vleeswaren	1135
Couscous Zaki	2301
CSM Benelux	1521
D'Argifral	1243
Danis	1405
De Vismijn	1335

Delgiro	1621	Horestreca - Vacuummachines	1225	Moulins T'Kindt	1323
Deweco	2302	ID Fresh	2306	Multivac	1534
DIGI Belgium	1233	Ingenico	2205	Nespresso Belgique	1609
Digital Bascul	1131	Integral	1330	Nowjobs	1447
Diversi Foods	1129	Ireks Belgium	1206	Panistar	1325
Dossche Mills & Bakery	1310	Itafood	1222	Paques	1232
Dupont - Professional Equipment for Food Heroes	1510	Jermayo	1520	Pastificio Della Mamma	1726
Dupont Cheese	1305	Jo Herbots Meat Products	1125	Père Lejeune	1626
Duroc D'Olives	1126	Joiris Distribution	1236	Pieces Pro - BEE Equipment	1530
Engels Logistics	1117	Jova	1138	Puratos	1430
Epicuris - Centre de Compétence des Métiers de Bouche	1538	Joyn Belgium	2109	Quality Partner	1319
ES Textiel	1304	Jumi AG	1348	Ranson	1620
Espera Belgium	1623	K & F De Pauw	1106	Rational Belgium	1223
Ethiquable Benelux	1301	Komplet Benelux	1119	Realco	1321
Ets Denis	1316	Fédération des bouchers - Landsbond der Beenhouwers	1638	Réfrigération Guyaux	1404
Ets Freddy Lejeune	1630	La Chavee	1522	Robot Coupe	2201
Ets J.L. Lambert	2105	La Lorraine & Panesco	1228	Roche4Meat	1443
Evlier	1416	LC Company	2103	Salaisons De La Semois	1136
Fraidilux	1128	Let s Jump	2101	Salaisons Meyer	1218
Franky	1436	LMC Le Montagnard	2202	Schietse	1142
Frigomil	1410	Lovenfosse	1318	Sitasoft Belgium	1111
Germay Emballages	1722	LP Horeca	1407	Societa Agricola Albamarina	1219
Jean Gotta (GHL groupe)	1326	M.C.P.sprl	2204	Solco	1234
Gin de Binche	2100	Marvan Pan - TM Distribution	1134-1235	Rejo Spices (Solina Belgium)	1517
Hein Bakery Engeniring	1332	Matoss	1734	Testo	1123
Herve - Société	1730	Meynendonckx	1406	The Juicy Group	1146
Holeki	1147	Molens Dedobbeleer Moulins	1516	Valentyn-Van Hauwermeiren	1322
Horecatouch	1204	More Pictures	1308	Valfrais	1735
				Vandemoortele Foodservice	1210
				Verstegen Spices & Sauces	1116



Salon professionnel des **métiers de bouche** & du **retail alimentaire**

SAVEURS & MÉTIRS

27|28|29

JANVIER 2019

NAMUR EXPO

Enregistrement gratuit sur saveurs-metiers.be avec le code BB19





Un nouveau Centre IFAPME en Wallonie picarde

Nouveau bâtiment, nouvelle adresse, nouveau nom et nouvelles formations.

Ce jeudi 25 octobre, l'IFAPME inaugurerait son nouveau Centre de formation à Tournai, en présence de Pierre-Yves Jeholet, Ministre de l'Emploi et de la Formation. L'occasion de découvrir cet édifice de 7400m² au service des entreprises et des citoyens !

Plus de 60 formations en alternance, 50 formations continues, près de 1000 apprenants et des ateliers sur mesure : 1014m² abritent les formations du secteur de l'HoReCa, 870m² pour les formations aux métiers de la Construction... Un investissement de 13.000.000 €. L'IFAPME est en pleine expansion à Tournai !

Qualifié de « voie royale vers l'emploi », l'IFAPME Wallonie picarde devient incontournable pour les citoyens qui veulent apprendre un métier ; également pour les entreprises qui veulent former ou engager du personnel expérimenté.

L'IFAPME trouve sa place au cœur d'un véritable « campus » tournaisien, où on peut apprendre à tout âge (crèche, école communale, Haute École provinciale, formations pour les aînés, service d'accueil pour personnes en situation de handicap, centre de formation du Forem, etc.).

UN CENTRE À LA POINTE, LE PARI TENU !

Il aura fallu 4 ans pour que ce bâtiment au

design écologique sorte de terre. Après une phase de dépollution du terrain, les travaux de construction débutent en mars 2017 pour se finaliser en mai 2018.

Accessibilité aisée (gare, proximité du centre-ville, futur RaVel), technologies de pointe (tableau interactif dans chaque classe...), développement durable (basse énergie, panneaux solaires thermiques...) ont été le fil rouge de cette construction. Habillée d'acier, la façade principale s'affirme en tant que bâti solide et à l'épreuve du temps.

A l'intérieur, on découvre des ateliers modernes, cuisines professionnelles, laboratoire d'optique, microbrasserie... ceux-ci ont été pensés avec les fédérations et secteurs professionnels, l'objectif étant une mise en situation réelle pour apprendre un métier.

Dans son discours, David Corona, Directeur du Centre IFAPME Wallonie picarde, signale une autre force de ce Centre : « Son atout majeur, ne le cherchez pas dans les murs,

dans les 7400m carrés... L'atout majeur des Centres IFAPME, ce sont des équipes pédagogiques motivées et des formateurs indépendants, passionnés et ... passionnants ! »

...

Dès 2018, plus de 10 nouvelles formations ont été ajoutées au catalogue de ce Centre IFAPME (conseiller en domotique et Smart Home, Opticien-Monteur et vendeur de lunettes, Technico-commercial pour le secteur de la construction, Instructeur de fitness...). Des formations qui répondent au besoin des entreprises et des citoyens.

Plus d'informations sur les formations au Centre IFAPME Wallonie picarde : www.tournai.ifapme.be et dans l'ensemble du réseau IFAPME : www.ifapme.be.

Centre IFAPME Wallonie picarde

Rue Paul Pastur 2B

7500 Tournai

Tél. : 069 89 11 11

www.tournai.ifapme.be



« Même les détaillants ont tout intérêt à encourager les paiements électroniques »

« Est-ce que je peux payer par carte ? » Une question que les consommateurs ne doivent pratiquement plus poser à la caisse. « Évidemment que vous pouvez payer par carte. » Eric Spapens, directeur marketing chez Worldline, l'entreprise chargée du traitement des paiements électroniques en Belgique, est le mieux placé pour nous parler de l'évolution des paiements. « Le consommateur sort de plus en plus souvent sa carte ou son smartphone, même pour de petits montants. »

Quelles sont les dernières tendances en matière de paiements électroniques ?

« Nous constatons que le nombre de paiements électroniques bat de nouveaux records chaque année », répond **Eric Spapens**. « En 2017, nous avons passé pour la première fois le cap des 2 milliards de transactions traitées. Un record que nous pulvériserons à nouveau en 2018. Nous relevons une deuxième tendance : les consommateurs paient n'importe quel montant par carte ou avec leur smartphone. Cette année, le nombre de paiements électroniques pour des montants de maximum 10 euros a augmenté de 27 %. Et nous avons enregistré une augmentation de 11 % par rapport à 2017 pour les montants jusqu'à 5 euros. »

Les consommateurs veulent-ils payer par carte ou avec leur smartphone même à la boulangerie ou à la librairie ?

« Absolument. Le paiement électronique est maintenant devenu une évidence dans les supermarchés et les grandes chaînes. Et ce type de paiement est aussi en forte hausse dans les petits commerces depuis quelques années. Pour les montants jusqu'à 5 euros, par exemple, nous avons constaté une augmentation de 36 % des transactions électroniques dans les petits commerces par rapport à 2017. La popularité croissante des paiements électroniques pour les petits montants renforce à son tour le potentiel du paiement sans contact. 62 % de tous les paiements Bancontact sans contact concernent déjà des montants jusqu'à 10 euros. »

« Payer sans contact » : qu'est-ce que c'est au juste ?

« Pour payer sans contact, le consommateur doit simplement passer sa carte ou son smartphone devant le terminal de paiement. Et il ne doit même pas entrer de code PIN pour des montants jusqu'à 25 euros. Vu sa facilité d'utilisation et le gain de temps réalisé, cette technologie gagnera encore en popularité dans les mois et les années à venir. Notre pays compte déjà plus de 7 millions de cartes Bancontact sans contact. Un nombre qui va croissant chaque jour. Signalons aussi les applications qui permettent aux consommateurs de payer sans

Les transactions jusqu'à 5 euros sont gratuites dans nos Packs

contact avec leur smartphone, comme les applications Belfius et Bancontact. »

Certains commerçants s'inquiètent des coûts des transactions. Les entreprises qui appliquent des tarifs bas ou fixes voient leurs marges se réduire.

« À la demande des commerçants, nous avons lancé les Packs Worldline pour répondre à l'augmentation exponentielle des paiements électroniques pour des petits montants. En plus d'un terminal et de l'assistance technique, toutes les transactions* jusqu'à 5 euros sont entièrement gratuites dans ces Packs. Une offre extrêmement avantageuse, particulièrement pour les détaillants qui pratiquent des tarifs bas ou fixes. Je pense notamment aux librairies et aux snacks. »

« Les montants jusqu'à 10 euros représentent aujourd'hui 25 % de l'ensemble des transactions électroniques. Les commerçants ont donc tout intérêt à encourager ce mode de paiement. Les consommateurs veulent pouvoir payer par carte ou avec leur smartphone partout et n'importe quand, même pour de petits achats, comme un pain chez le boulanger ou une bière dans leur café préféré. »

Vous trouverez de plus amples informations sur les Packs de Worldline ici : worldlinepacks.be/fr

Transactions jusqu'à 5 euros GRATUITES

Les paiements électroniques ont le vent en poupe, surtout pour les petits montants. Worldline connaît une croissance de 32 % pour le paiement de petits montants par Bancontact. Pour stimuler encore davantage ces paiements, nous offrons **les transactions Bancontact gratuites pour les montants jusqu'à 5 euros*** à nos clients avec un Pack Worldline**. **Et ce, mois après mois.** Fort, non ?



Intéressé ? Profitez dès aujourd'hui de cette offre exclusive :



078 055 026 (lu-ve, 9h-17h)



campaigns-belgium@worldline.com



worldlinepacks.be/fr

* Limité à 2000 transactions Bancontact par mois.

** Les clients qui ont un Pack Compact, Complete ou Comfort.

Venez nous
rendre visite à
Horeca Expo
du 18 au 22
novembre.

Worldline

LISTE DES PARTENAIRES



PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	Laurens Mingneau T. 056/ 42 32 29 laurens@allfiresecurity.be	5% de réduction lors d'une commande sur notre webshop. Introduisez le code du coupon : « fédérationnationale755 ». Seulement valable pour certains appareil
	boucher@arag.be	10% de réduction sur la Protection Juridique de votre activité de Boucher. Demandez-nous une offre par email.
	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.
	Joren Alossery 0495 74 10 57 Joren.alossery@bee.eu	Prix conforme au marché avec une majoration pour des volumes industriels.
	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Des points de thème supplémentaire. Nouveaux clients reçoivent My TV gratuit pendant une année.
	BOSSUYT TOM 056/36 11 80 tom@bossuytwi.be	Action pour les bouchers
	Alexandre Blondiaux 063/22.16.76 info@bragard.be www.bragard.com	15% de réduction sur tout le catalogue
	04/277 45 10 info@btsfood.be	Approche personnelle + conditions favorables pour nos membres.
	NIELS CARNEL n.carnel@be.ccv.eu +32 (0)57 215 215 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.
	Klaas Gruyaert 0479 72 29 30	Dégustation gratuite chez le boucher à l'occasion d'un événement, comprenant 10 kg de viande gratuite
	SERNEELS NILS 014/51 54 85 info@devafloor.eu	Réduction de 5 % sur le montant de la facture+ 5 l d'un produit d'entretien spécifique pour de sols coulés.
	DE WEERDT FRANK 03/455 56 36 info@deweco.be	5 % de réduction sur la facture de travaux exécutés
	Guus Mertens +32 (0) 471 71 95 63 guus.mertens@dibal.be	Action pour les bouchers balance
	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
 EASY PAYMENT SERVICES BVBA	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.
 EDENRED	EDENRED 02/679 55 50 affiliatenetwork-be@edenred.com www.edenred.be	Action pour les bouchers: via www.edenred.be
 ELUGIE	Bert Ostyn Bert.elugie@gmail.com 0470 10 45 11 www.elugie.com	Action pour les bouchers
 ESSENT	ESSENT TEAM 03/270 95 79 slagers@essent.be	En qualité de membre de la Fédération, votre boucherie a accès au tarif réservé aux utilisateurs industriels d'essent.be. Celui-ci suit de près les prix du marché et ne peut normalement être obtenu que sur demande. De plus, vous bénéficiez également de ce tarif à chaque prolongation de votre contrat. Vous n'avez pas à le demander car nous le faisons automatiquement pour vous. Que recevez-vous en plus? Un service clientèle toujours à votre disposition. Vous avez des questions concernant la facturation ? Besoin d'aide pour comparer des prix avec ceux d'autres fournisseurs ? Appelez le 03 270 95 79 (du lundi au vendredi entre 9h et 17h) ou envoyez un e-mail au moment qui vous convient à bouchers@essent.be
 EUROFINIS	MANUEL DE CAMPENAERE 050/45 00 60 manueldecampenaere@eurofins.com	Pix d'analyse: 34,00 € lors d'un paiement au comptant / 39,00 € lors d'un virement après réception de la facture. A partir du deuxième échantillon de viande hachée que vous transmettez: 26,00 €/échantillon. Prix pour le transport: endéans la période convenue (août-septembre): premier enlèvement: GRATUIT Deuxième enlèvement: - lors d'une répétition de l'analyse: GRATUIT - au cas où un échantillon n'est pas disponible la première fois: + transport: 25,00 € Un enlèvement supplémentaire sera organisé au mois d'octobre 2014. Pour les répétitions d'analyse le transport ne sera pas facturé, ce qui est bien le cas pour d'autres enlèvements (transport: 25,00 €).
 FIMATEC	DEBRUYNE JELLE 0475/ 68 18 31 jelle@fimatech.be	5 % de réduction
 FOODDESK	BENIEST CARL 014/58 84 66 info@fooddesk.be	FoodDESK propose un ensemble de produits et de services, permettant aux commerçants de gagner beaucoup de temps et d'argent et d'être en ordre en matière de déclaration d'allergènes et de sécurité alimentaire (HACCP). Soyez prêts pour l'avenir et soyez assurés de récupérer votre investissement grâce au module de calcul du prix de revient. Vous êtes curieux de savoir comment faire d'une charge (la législation) un bienfait? Découvrez-le rapidement en allant voir sur notre site rénové: www.FoodDESK.be RÉDUCTION: Tous les membres de la Fédération des Bouchers bénéficient d'une réduction de 150€ sur le coût de démarrage. Nous pouvons aussi prévoir une réduction substantielle pour toutes les formations et vous avez une gratuité de licence pour les 2 premiers mois. Intéressé? Nous passons volontiers chez vous sans aucune obligation de votre part.
 IMPERIAL MEAT PRODUCTS	NYN PACKO 09/ 370 03 71 www.imperial.be	Actions pour les bouchers
 JOYN	Arne Van Lersberghe Joyn Ambassador Coach arne.vanlersberghe@joyn.be 0498/67.62.73	Rejoignez le plus grand réseau de commerçants locaux ! Avec plus de 2 millions d'utilisateurs en Belgique, Joyn est actif dans plus de 800 commerces. Avec la carte ou l'application Joyn, vos clients collectent des points lors de leurs visites à votre commerce. Joyn offre la possibilité de collecter les données de vos clients, de communiquer avec eux, de les faire revenir et d'attirer de nouveaux clients . Rejoignez Joyn maintenant et recevez 200 cartes gratuites !
 KONVERT	056/240.153 national.accounts@konvert.be	Coefficient de transfert uniforme et nationale de 1.78 comme réduction pour tous les membres de la Fédération nationale

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
 LEMMENS <small>WINKELINRICHTING</small>	Pieter Nuyts 03/455 24 90 info@winkelinrichting.be	Réduction supplémentaire sur les meubles fabrication maison
 LIMAS GROUP <small>SEBASTIAEN VAN DER BRUGHE</small>	MASSON CHRISTOPHE 03/298 01 01 christof.masson@grouplimas.be	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.
 LIXERO <small>PROFESSIONAL LIGHTING SOLUTIONS</small>	CORNEZ LUC 0479/56 50 28 retail@lixero.eu	20 % de réduction sur la liste de prix brute + visite gratuite et une offre pour un nouvel éclairage
 LUMINUS	Contact facturation. Kmo.service@edfluminus.be 078/155 230 Contact commercial: kmosales@edfluminus.be 011 246 498 Heures d'ouvertures : 8h-16h30	Notre équipe commercial PME est toujours à votre disposition pour vous faire une offre sur mesure pour aussi bien l'électricité et le gaz que pour nos nouvelles services comme des panneaux solaires, des bornes de recharge et des chaudières. Avec ces nouveaux services Luminus renforce son efficacité énergétique et vous permet d'économiser sur votre consommation d'énergie.
 LUNCHBREAK <small>Lunchbreak</small>	Davy De Witte lunchbreak@davydewitte.com 0488 35 33 26	10 % de réduction
 LUX. <small>LUX.</small>	Jeroen Schellekens 0472 25 52 57 www.luxverlichting.be	10% de réduction pour nos membres
 MEAT TIME	Henk De Vlieger 0496/36 87 15 devliegerhenk@msn.com	200 € de réduction à l'achat du frigo pour les produits à emporter. N'est pas cumulable avec d'autres actions.
 MY QU tv	VALCKIERS MICHAEL 0473/ 43 86 85 michael@valkiersmarketing.be	200 € de réduction lors de l'achat du kit pour débutant
 MFC KOELPLATEN	MISSANT ANNICK 0477/67 53 07 monheimfoodcontact@skynet.be	LIVRAISON GRATUITE SUR TOUTE LA BELGIQUE.
 NESTOR <small>de werkdagen voor u</small>	Dries Dewitte 056/98.07.96 - 0497/37.78.40 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.
 PLUS DEALS	Contactez PlusDeals via info@plus-deals.be 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 · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Aucun investissement: utilisation des systèmes existants (PC, tablette ou POS) · Vitesse d'attribution des points (1 seconde par transaction) · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php En plus de la carte, une application gratuite pour le consommateur · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Connaissez vos clients grâce à des rapports détaillés et communiquez avec votre clientèle par mail et messagerie App · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Chèques cadeaux, cartes cachet ou coupons s'intègrent facilement à votre système de fidélité · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Les remises sont déductibles fiscalement · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Accompagnement du commerçant pour optimiser la fidélisation de sa clientèle · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Utilisation facile et aisée pour le commerçant et pour le consommateur · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Le choix entre un système de fidélité ouvert ou personnalisé · www.bb-bb.be/Plusdeals-2p92.php Look moderne
 PREMED <small>Uw partner in preventie</small>	STEVENS SVEN 016/30 81 11 sven.stevens@premed.be	100 € de réduction sur la cotisation de gestion.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	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.
	PLANCQUAERT MICHELE 02/ 209 12 32 michele.plancquaert@randstad.be	Approche personnelle + tarif réduit
	AYMAN AMIN GSM: +32 473 96 36 68 Tel +32 (0)10453000 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
	PEETERS JOAN 03/220 26 28 joan.peeters@sdworks.com	Voir siteweb www.bb-bb.be
	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.
	PHILIP NEYT +32(0) 473 497 185 philip.neyt@suez.com	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
	Filip Van Damme 050/23.19.60 info@summitretail.be	Réduction / action pour les bouchers
	MORADE R'GHIF 02/547.55.88 affiliates-sodexocard.be@sodexo.com http://be.benefits-rewards.sodexo.com/fr	Un tarif réduit pour l'acceptation des chèques-repas. Taux standard 1,5 % avec un minimum de 0,10 € et transactions supérieures à 10 € à 0,65. Tarif réduit 1,4 % au lieu de 1,5 %. Info: Morade R'Ghif 02/547.55.88 mail: affiliates-sodexocard.be@sodexo.com Website: http://be.benefits-rewards.sodexo.com/nl Pour les clients existants, membres de la Fédération Nationale : les taux de commission dépassant aujourd'hui 1,5% (suite aux indexations) seront, à la demande des membres, ajustés à 1,5% (hors TVA) avec un min. de 0,10€, sans effet rétroactif. Cet ajustement sera d'application à partir du 1er novembre 2018. Ceci est un geste exceptionnel, unique de Sodexo. La prochaine indexation est prévue à partir de janvier 2020. Le boucher doit lui-même faire la demande à Sodexo : cela ne se produira pas automatiquement!
	GYSEL KAREL 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.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
	Vanessa Sim +32 (0)2 233 37 41 Vanessa.sim@total.com	Carte d'essence : pas de frais d'abonnement et réduction raser 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 ³ HTVA ET SELON LE NOMBRE DE LITRES
	VALENTYN MICHEL 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.
	VANDENBUSSCHE KATLEEN 02/521 63 06 info@vanengelandt.com	Van Engelandt 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.
	Geert Vermeersch 015/21 09 75 gvermeersch@verstegen.be	Action pour les bouchers
	WAUTERS NICO 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.
	MEVR. CARREBROUCK KATHY TEL 093745715 FAX 093740537 info@wimag.be	Action pour les bouchers
	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.
	www.tickets-for-parks.be	Offre valable en 2018 pour les membres de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique : Walibi: Ticket à 31EUR pp TVA inclus Valable du 31/3 jusqu'au 4/11/2018 inclus url: www.tickets-for-parks.be - Mot de passe BBBB - Bellewaerde: Ticket à 28EUR pp TVA inclus Valable du 31/3 jusqu'au 4/11/2018 inclus url: www.tickets-for-parks.be - Mot de passe BBBB - Aqualibi: Ticket à 16.50EUR pp TVA inclus Valable du 31/3 jusqu'au 4/11/2018 inclus url: www.tickets-for-parks.be - Mot de passe BBBB
	BENOIT HAESBROUCK 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 : 1. Achat d'énergie : Analyse de la facture, du profil de risque et du profil de consommation. Recommandations et proposition commerciale. Avantage : Tout membre qui souscrit à un contrat de fourniture d'énergie recevra un bon d'achat de 50€ tvac pour l'achat d'éclairage led sur le site de notre partenaire win4led.be 2. Diminution de la consommation : - Monitoring des postes de consommation (essentiellement pour les clients haute tension) Avantage : 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. Avantage : 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 Avantage : 5% de réduction sur le matériel et le placement.

PLATS TENDANCES POUR LES FÊTES

Roulades festives



Les jours autour de Noël et Nouvel An sont peut-être parmi les plus sombres de l'année. Il n'empêche que pour les amateurs de bons petits plats accompagnés de bons vins, c'est aussi la plus belle période de l'année. Un délicieux repas convivial, servi sur une table spécialement dressée pour les fêtes, pris avec la famille ou les amis, nous procure des moments inoubliables, qui valent la peine d'être vécus. C'est évidemment aussi une occasion en or à saisir par le boucher artisanal de proposer le meilleur de son savoir-faire à ses clients. Et là, il y a les classiques mais aussi des produits plus nouveaux, disons tendances, qui soulignent l'ambiance chaleureuse de cette période de l'année et sont présentés de manière attractive dans nos comptoirs. Idéalement, il s'agit de composants de repas, préparés longtemps à l'avance dans la boucherie et que le maître ou la maîtresse de maison peut transformer facilement au moment de la fête en un plat attrayant et délicieux.

Comme il peut y avoir un petit plus en ces journées culinaires propres à la période des fêtes, nous avons opté pour du veau, de la dinde, de la pintade et du poulet noir.

Nous vous proposons des roulades garnies d'une farce fine à base de haché de veau ou de haché de volaille, de champignons des bois, de raisins secs, de pistaches, d'un trait de vin ou de liqueur, richement parfumée avec les herbes les plus délicieuses, et - pour une recette - même avec du foie gras et éventuellement quelques petites tranches de (vraie) truffe.

Autant de roulades festives!

1. ROULADE DE VEAU FARCIE AUX PISTACHES, RAISINS SECS ET CHAMPIGNONS DES BOIS



MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg d'escalopes de veau
 10 tranches de jambon Ganda
 film rétractable
 SAC RÉTRACTABLE 300x400

Pour la farce:

500 g de haché de volaille assaisonné
 25 g de pistaches (PISTACHES APOLLO)

Allergènes: pistaches

25 g de raisins secs

100 g de champignons des bois cuits, en fines tranches

15 ml de Mandarine Napoleon ou de Grand Marnier

INGRÉDIENTS (par kg)

50 g de PISTACHES APOLLO

Allergènes: pistaches

20 g d'ÉPICES POUR POULET EXTRA MZ APOLLO

Allergènes: céleri, moutarde

MÉTHODE DE TRAVAIL



Bien peser toutes les matières premières et ingrédients selon la recette



Mélanger le haché de poulet assaisonné, les PISTACHES APOLLO, les raisins secs et les fines tranches de champignons des bois



Parfumer avec la Mandarine Napoleon ou le Grand Marnier.



Mélanger tous les ingrédients pour la farce.



Étaler le jambon Ganda sur le film rétractable.



Disposer les escalopes de veau par-dessus.



Assaisonner avec les ÉPICES POUR POULET EXTRA MZ APOLLO.



Répartir la farce de manière égale au milieu des escalopes de veau et presser.



Bien rouler et fermer, en repliant les extrémités du film rétractable vers l'intérieur. Encore une fois rouler la roulade dans la largeur dans le film rétractable.



Mettre sous vide dans un SAC RÉTRACTABLE 300x400.



Cuire dans le steamer à 74 °C jusqu'à une température à cœur de 68 °C.



Présentation sur assiette: Roulade de veau farcie aux pistaches, raisins secs et champignons des bois.

Alternative suggérée!

Comme plat festif, combiné avec une sauce Diane, des chicons et une purée de pommes de terre.

Pour la sauce, mélanger la SAUCE AU PORTO CULINAIRE et la SAUCE AU JUS CULINAIRE.

2. FILET DE DINDE BARDÉ DE LARD, AIRELLES ET RAISINS SECS



MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg de filet de dinde coupé en escalopes
200 g de lard fumé en fines tranches
film rétractable
SAC RÉTRACTABLE 300x400

Pour la farce:

500 g de haché de volaille assaisonné
30 g d'airelles (canneberges) séchées
50 g de raisins secs
15 g de pistaches (PISTACHES APOLLO)
Allergènes: pistaches

INGRÉDIENTS (par kg)

30 g de PISTACHES APOLLO

Allergènes: pistaches

20 g d'ÉPICES POUR POULET EXTRA MZ APOLLO

Allergènes: céleri, moutarde

10 g de BROWNING BAKOVEN APOLLO

MÉTHODE DE TRAVAIL



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



Mélanger le haché de volaille assaisonné, les PISTACHES APOLLO, les raisins secs et les airelles séchées.



Mélanger tous les ingrédients pour la farce.



Couper le filet de dinde en fines tranches.



Saupoudrer le film rétractable de BROWNING BAKOVEN.



Déposer les tranches de lard à plat sur le film rétractable.



Disposer les petites escalopes de dinde par-dessus.



Assaisonner avec les ÉPICES POUR POULET EXTRA MZ APOLLO.



Répartir la farce de manière égale au milieu des escalopes de dinde et presser.



Bien rouler et fermer, en repliant les extrémités du film rétractable vers l'intérieur. Encore une fois rouler la roulade dans la largeur dans le film rétractable.



Mettre sous vide dans un SAC RÉTRACTABLE 300x400.



Cuire dans le steamer à 74 °C jusqu'à une température à cœur de 68 °C.

3. ROULADE DE DINDE AU JAMBON GANDA ET FOIE GRAS



MATIÈRES PREMIÈRES

10 belles feuilles de chou vert (chou de Savoie), blanchies
1 kg de filet de dinde coupé en escalopes
10 tranches de jambon Ganda
200 g de foie gras d'oie coupé en grosses tranches
film rétractable
SAC RÉTRACTABLE 300x400

INGRÉDIENTS (par kg)

20 g d'ÉPICES POUR POULET EXTRA MZ APOLLO

Allergènes: céleri, moutarde

MÉTHODE DE TRAVAIL



Enlever les nervures des feuilles de chou.



Blanchir les feuilles de chou.



Rafraîchir dans l'eau glacée.



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



Couper le filet de dinde en escalopes.



Garnir les feuilles de chou vert avec les escalopes de dinde sur le film rétractable.



Disposer les tranches de jambon Ganda sur les escalopes de dinde.



Garnir avec les grosses tranches de foie gras.



Bien rouler et fermer, en repliant les extrémités du film rétractable vers l'intérieur. Encore une fois rouler la roulade dans la largeur dans le film rétractable.



Mettre sous vide dans un SAC RÉTRACTABLE 300x400.



Cuire dans le steamer à 74 °C jusqu'à une température à cœur de 68 °C.



Présentation sur assiette: Roulade de dinde au jambon Ganda et foie gras.

Alternative suggérée!

Comme plat festif, combiné avec une sauce, des chicons et des légumes de saison.

Assaisonner les chicons avec du GROS SEL MARIN APOLLO, de la NOIX DE MUSCADE MOULUE APOLLO, du POIVRE BLANC GEM. Mélanger le jus d'orange avec la MARINADE DE FRUIT. Répartir le chicon dans un sac pour cuisson sous vide et répartir le liquide dans le sac, mettre sous vide et cuire à la vapeur à 96°C pendant ± 25 min., refroidir rapidement et stocker.

- On peut éventuellement encore ajouter des petits morceaux de truffe naturelle, ce qui rend évidemment l'ensemble plus cher.

4. FILET DE PINTADE FARCI AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET PORTO



MATIÈRES PREMIÈRES

10 filets de pintade

film rétractable

SAC RÉTRACTABLE 300x400

Pour la farce:

500 g de haché de volaille assaisonné

150 g de champignons des bois étuvés

25 g de porto

20 g de MIX DE LÉGUMES (GROSSIER)

INGRÉDIENTS (par kg)

40 g de MIX DE LÉGUMES

20 g d'ÉPICES POUR POULET EXTRA MZ APOLLO

Allergènes: céleri, moutarde, sésame

MÉTHODE DE TRAVAIL



Trancher les filets de pintade (éventuellement en les congelant légèrement, pour pouvoir couper de belles fines tranches).



Bien peser les matières premières et les ingrédients selon la recette.



Ajouter le MIX DE LÉGUMES et les champignons des bois étuvés.



Parfumer avec le porto.



Mélanger tous les ingrédients pour la farce.



Saupoudrer le film rétractable de MÉLANGE D'ÉPICES EXTRA et y déposer les filets de pintade.



Farcir.

Assaisonner le tout avec le MÉLANGE D'ÉPICES EXTRA.



Bien rouler et fermer, en repliant les extrémités du film rétractable vers l'intérieur. Encore une fois rouler la roulade dans la largeur dans le film rétractable.



Mettre sous vide dans un SAC RÉTRACTABLE 300x400.



Cuire dans le steamer à 74 °C jusqu'à une température à cœur de 68 °C.



Présentation sur assiette: Filet de pintade farci aux champignons des bois et porto.

Alternative suggérée!

Comme plat festif, combiné avec une sauce fine champagne et un crumble aux légumes.

Étuver les légumes de saison dans le beurre, poivrer et saler, transférer dans un gastroback. Couvrir avec les tranches de pommes de terre. Avec la farine, le beurre, le PAN ORIENTAL, le CRUMBIX, le DIPPER PARMESAN Apollo et la MOUTARDE BREUGEL, faire un mélange pour crumble et le répartir sur le plat de légumes. Cuire dans un combi-steamer (RATIONAL: mode 'légumes' produits au four 20 min.) jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites à point, puis refroidir rapidement.

Pour la sauce: mélanger la crème fraîche, le cognac, la SAUCE AU JUS CULINAIRE et le MIX D'AIRELLES.

5. SUPRÈME ET CUISSE DE POULET NOIR, FARCIS AU HACHÉ DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET RAISINS SECS



MATIÈRES PREMIÈRES

5 poulets noirs
film rétractable
SAC RÉTRACTABLE 300x400

Pour la farce

500 g de haché de volaille assaisonné
150 g de champignons des bois étuvés
50 g de raisins secs
15 g de PISTACHES APOLLO

INGRÉDIENTS (par kg)

30 g de PISTACHES APOLLO
Allergènes: pistaches
15 g de BROWNING BAKOVEN APOLLO
ÉPICES EXOTIQUES POUR POULET APOLLO
Allergènes: moutarde, céleri

MÉTHODE DE TRAVAIL



Enlever l'aile, l'os de la poitrine et l'humérus (désosser).



Couper le filet de poitrine (suprême).



Enlever la fibula et l'os de la cuisse (désosser).



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



Ajouter les champignons des bois étuvés, les raisins secs et les pistaches au haché de volaille.



Mélanger tous les ingrédients pour la farce.



Saupoudrer la viande d'ÉPICES EXOTIQUES POUR POULET.



Remplir le suprême ouvert de farce.



Remplir la cuisse désossée de farce.



Saupoudrer le film rétractable de BROWNING BAKOVEN.



Envelopper le suprême farci dans le film rétractable.



Rouler et fermer le suprême farci et replier les extrémités du film rétractable vers l'intérieur. Encore une fois rouler le tout dans la largeur dans le film rétractable.



Rouler et fermer la cuisse farcie et replier les extrémités du film rétractable vers l'intérieur. Encore une fois rouler le tout dans la largeur dans le film rétractable.

Mettre sous vide dans un sac rétractable 300x400. Cuire dans le steamer à 74 °C jusqu'à une température à cœur de 68 °C.

Suggestion: sans ouverture, les roulades préparées se conservent quelques semaines, à condition de respecter la chaîne du froid.



Présentation sur assiette.

Alternative suggérée!:

Comme plat festif, combiné avec une sauce, une tarte aux pommes de terre, une pêche aux myrtilles et des champignons des bois.

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



Votre spécialiste en sols industriels

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques!** Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil!



Herman De Nayerstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be

TASTY ENERGY

RECEPTEN VAN VERSTEGEN

SOUPE DE POTIRON AU CURRY ROUGE ET UNE POINTE DE COCO

Recette pour 20 personnes

INGRÉDIENTS

4 l Bouillon de poulet
½ L Lait de coco
1 kg Chair de potiron
½ l Tomates en morceaux
250 g Oignons
250 g Kumar's Red Curry
Matière grasse (beurre/huile de coco/huile d'arachide/huile de soja)

Garnitures possibles pour accompagner la soupe :

- ✓ Petits pois blanchis
- ✓ Oignons de printemps
- ✓ Têtes d'asperges blanchies
- ✓ Blanc de poulet cuit ou scampis/restes de poisson cuits
- ✓ Champignons cuits
- ✓ Mangetouts

PRÉPARATION

Faites revenir les oignons et le potiron dans de la matière grasse (beurre/huile de coco/huile d'arachide/huile de soja). N'utilisez pas d'huile d'olive parce que sa saveur ne convient pas. Ajoutez le bouillon, les tomates, le lait de coco et le Red Curry. Laissez suer 20 minutes à feu doux. Mixez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez ensuite les garnitures choisies.

Potiron est un légume très sain, bourré de vitamine A, probablement la superfood la moins chère, source parfaite de vitamines et minéraux, aussi connu comme brainfood et boosteur des capacités cognitives.

Gingembre:

Le Red Curry est riche en gingembre frais : contient du potassium et du magnésium. Bon pour la digestion. Accélère le métabolisme et la dissolution des graisses.



WOK DE LÉGUMES RICHES 'CHINATOWN' ET BROCHETTES TAKOYAKI

Recette pour 20 personnes

INGRÉDIENTS

1 kg Chou pointu
1 kg Pakchoy
1 kg Mangetouts
1 kg Champignons (shiitake ou châtaigne)
1 kg Pousses de soja
1 kg Bimi
120 g World Grill Chinatown PURE Verstegen
2,5 kg Brochettes ou lanières de dinde
Spicemix del Mondo Takoyaki Verstegen
Piment rouge PURE Verstegen
Huile d'arachide ou huile de coco
Vous pouvez encore ajouter de l'huile de sésame ou de la sauce soja à votre wok.

VARIANTE/À PART : pour varier les plaisirs, remplacez la moitié de la dinde par des scampis.

PRÉPARATION

Faites revenir les lanières de dinde dans l'huile avec le Spicemix del Mondo Takoyaki. Faites cuire les légumes avec le World Grill Chinatown. Servez avec de la sauce soja et du Sambal Oelek.

si vous voulez manger léger, mais que vous aimez les nouilles, rajoutez des soba si le client le souhaite. Elles sont préparées à base de sarrasin, se digèrent mieux et sont aussi délicieuses que des pâtes traditionnelles ! Le riz sauvage et les céréales complètes sont également envisageables. Pour relever le wok et le booster en énergie, ajoutez-y du gingembre.

BIMI

Un nouveau légume issu du mariage entre le brocoli et le chou vert chinois = super légume à haute teneur en nutriments sains comme la vitamine C, B6, E, ainsi que du zinc, des oméga 6 et des acides gras sains.

Santé:

Huile de sésame : source d'oméga 6 et de vitamines B6, action bénéfique sur l'esprit. Excellente pour la peau et le foie. Élimine les acides du corps.



Salade grecque à la betterave rouge épicée

pour 20 personnes

INGREDIENTEN

2.5 kg Feta (en bloc ou émiettée)
1 kg Betterave rouge cuite, marinée, fermentée
1 kg Tomates cerises
250 g Oignons rouges en lamelles
1 kg Poivrons rouges/verts en dés ou lamelles
½ kg Rondelles ou boulettes de concombre
Olives noires ou kalamata
Chou romanesco ou sucrine (mini salade romaine)
Huile d'olive
Spicemix del Mondo Sirtaki Verstegen
Ediks Mild Vinegar Orange Verstegen
Cannelle Verstegen
Anis étoilé Verstegen
Fruit Pepper Orange Verstegen

PRÉPARATION

Coupez la betterave rouge marinée en lanières ou en fines tranches. Disposez-la sur les assiettes ou un grand plat décoratif. Garnissez de chou romanesco, olives ou concombre. Ajoutez la feta et les tomates cerises. Assaisonnez de Spicemix del Mondo Sirtaki et mélangez la marinade de betterave avec de l'huile d'olive, puis répartissez-la sur le plat ou servez-la à part.

Servez avec un gaspacho épicé ou du jus de tomate avec Fruit Pepper Orange. Pour un coup de boost, garnissez de graines de potiron/pignons de pin/noix de cajou torréfiés

Betterave rouge et santé !

La betterave rouge est une véritable bombe de santé, en plus d'être un antioxydant puissant. Elle stimule l'irrigation du cerveau, améliore les performances sportives et les fonctions cognitives (temps de réaction).

Feta : la vraie feta provient de Grèce et est uniquement fabriquée à partir de lait de chèvre et lait de brebis. C'est une riche source de magnésium (bénéfique pour la construction musculaire et pour lutter contre la fatigue) et elle est plus facile à digérer que les fromages au lait de vache.

Vous pouvez mariner ou fermenter la betterave

Marinade:

1 kg Betterave rouge
12 g Sel de mer
40 g Ediks Mild Vinegar Orange ou Ediks Mild Vinegar Tarragon Verstegen
3 Cannelle PURE Verstegen
1 Anis étoilé PURE Verstegen

Ajoutez 40 g d'eau pour la fermentation. Mettez sous vide et laissez fermenter pendant 7 jours.

TASTY ENERGY



HORECA EXPO GENT

HAL 8: 8531 & 8431 • CHEF'S PLACE: TABLE 22 & 23



Enjoy great taste

CARNET FAMILIALE

DÉCÉS

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Madame Yvette Foré, épouse de Monsieur Daniël Bonvin, ancien membre du comité du syndicat des bouchers de Mouscron.

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

CONTRÔLES ANNONCÉS PAR L'AFSCA (DIS EN VILLE)

mars/19 HAI Gilly
juin/19 BNA Couvin - Viroinval - Doische

CALENDRIER

13-01-2019 LUNCH DE NOUVEL AN DE LA CORPORATION DES BOUCHERS AU WAERBOOM

SOIREE INFO 2018

PROGRAMME

Comme chaque année, nos présidents nationaux traversent tout le pays pour présenter à nos membres les nouveautés propres à la profession de boucher artisanal. Pour cela, la Fédération Nationale travaille en étroite collaboration avec l'AFSCA. Les conférenciers de l'AFSCA prennent d'ailleurs une partie du programme à leur compte. À la demande de nombreux membres, les soirées d'info sont ouvertes aux partenaires et aux collaborateurs. Au cours de ces soirées, vous ferez le plein d'informations et vous aurez le temps de poser des questions aux con-

CALENDRIER SOIREE D'INFORMATION AUTOMNE 2018

20/11 IFAPME : Centre IFAPME, rue de Limbourg, 4800 Verviers
26/11 COOVI : Av, Emile Gryson, 1 Local 1070 Anderlecht

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 13/01/2019. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 01/01/2019 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés février 2018.

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 19 NOVEMBRE 2018

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

15/10/18 tot 21/10/18

22/10/18 tot 28/10/18

29/10/18 tot 4/11/18

5/11/18 tot 11/11/18

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,18 et +	€ 7,90 et +	€ 3,66 et +
2	€ 5,55 à moins de € 6,18	€ 6,77 à moins de € 7,90	€ 3,21 à moins de € 3,66
3	€ 4,35 à moins de € 5,55	€ 5,99 à moins de € 6,77	€ 2,69 à moins de € 3,21
4	€ 3,50 à moins de € 4,35	€ 5,51 à moins de € 5,99	€ 2,45 à moins de € 2,69
5	moins de € 3,50	moins de € 5,51	moins de € 2,45

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,11 et +
2	€ 1,99 à moins de € 2,11
3	moins de € 1,99

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
23/10/18	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L. Pottier
23/10/18	Tournai: soirée d'information	J.-L. Pottier
23/10/18	Info Saveurs & Métiers	Ph. Bouillon, C. Vos
24/10/18	La Louvière: soirée d'information	J.-L. Pottier
25/10/18	SNI: réunion de concertation	J.-L. Pottier, I.Claeys, J.Cuyppers
6/11/18	Wépion: soirée d'information	J.-L. Pottier
13/11/18	Verviers: soirée d'information	J.-L. Pottier

UN TARIF UNIQUE
POUR L'ÉNERGIE,
EXCLUSIVEMENT
POUR VOUS



En tant que fournisseur d'énergie privilégié de la Fédération Nationale des Bouchers, **essent.be** récompense tous les membres.



Notre équipe de 7 personnes est prête à vous offrir toute l'aide nécessaire, en ligne ou par téléphone



Un **prix de l'énergie** exceptionnellement attractif



En **profiter** sans souci, exclusivement pour la fédération

CONTACTEZ-NOUS



par e-mail via bouchers@essent.be



par tél. au **03 270 95 79**, les jours ouvrables de 9h à 17h

-essent.be 

Notre énergie. Une source de plaisir.

IDÉE POUR LES FÊTES!

Surprenez vos clients!



Délicieuses
PLANCHES DE TAPAS
pour vos clients,
en apéritif ou plat principal



Plus d'informations?

 Suivez-nous: www.facebook.com/groups/Imperial.Hamigos

Impérial vous souhaite de bonnes et savoureuses fêtes!