

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • 10x/année • 17 nov 2019 n°10



Bonnes fêtes de fin d'année !

★ DE SMAAKMAKERS, ST. - JOZEF OLEN ★ ARTICLE TECHNIQUE : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN PRÉVISION DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ★ DES RECETTES POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ★ COMMENT ÉVITER LE STRESS PENDANT LA PÉRIODE CHARGÉE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ? ★



Editorial

Le temps passe tellement vite ! L'année est déjà presque terminée et ceci est le dernier numéro de la Boucherie Belge pour 2019.

La tournée de fin d'année de nos présidents arrive tout doucement à son terme. Ils sont très satisfaits du nombre de participants. Nous tenons une fois encore à remercier d'une part tous les membres qui se sont donné la peine d'assister aux soirées d'info après une journée de travail bien chargée et d'autre part tous les orateurs invités qui ont fait de ces soirées un événement aussi passionnant qu'instructif...

Pour la plupart d'entre vous, c'est à présent la période la plus chargée de l'année qui va commencer, alors qu'à la Fédération nationale, le téléphone commence à sonner un peu moins souvent. Tous les bouchers sont en pleine préparation pour les fêtes de fin d'année, pendant que nous poursuivons activement les préparatifs pour les activités prévues au printemps. À la Fédération, nous profitons en effet de la période de fin d'année pour nous occuper gentiment de l'élaboration du programme de printemps chargé de la Fédération Nationale.

En janvier, il y aura au programme notre participation au salon professionnel Saveurs & Métiers à Namur. Nous y orga-

niserons e.a. le concours de La Boucherie Belge, dont le thème sera cette fois les saucissons secs. Vous trouverez le règlement et le formulaire d'inscription pour le concours à la page 28-30. Nous organiserons en outre le concours du Couteau d'Or, réservé aux apprentis-bouchers de Wallonie.

En février, l'équipe de la KU Leuven, avec les formateurs Liselot Steen et Olivier Goemaere, donnera dans les provinces flamandes 4 soirées d'information concernant le projet FUNC-I-MEAT. Ce projet, analogue au projet VIS à l'époque, concerne l'utilisation des matières auxiliaires, des colorants et des agents conservateurs. Ces soirées d'information se dérouleront successivement le 3 février en Flandre Orientale, le 10 février dans le Limbourg (école hôtelière de Hasselt), le 13 février en Flandre Occidentale (Syntra West) et le 17 février dans la Province d'Anvers (PIVA). Nos bouchers bruxellois et wallons qui s'intéressent à ces thèmes peuvent évidemment venir assister à un des exposés.

Au nom de la rédaction, je vous souhaite à tous d'excellentes ventes pendant les fêtes, de bonnes fêtes de fin d'année et un bon début 2020 !

Carine vos

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	45
Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? - Carnet familiale - Soirees info	46

INFORMATIF/ACTUEL

Question et réponse	5
Formation prof Realco	32-33
Liste partenaires	34-38

REPORTAGE

DE SMAAKMAKERS, St-Jozef Olen.....	6-9
42ème Chapitre du Grand Ordre des Bouchers Belges.....	10-13

ARTICLE TECHNIQUE

Sécurité alimentaire en prévision des fêtes de fin d'année	12-18
Comment éviter le stress pendant la période char- gée des fêtes de fin d'année ?	20-21

CONCOURS

Règlement Concours Professionnel Boucherie Belge 2020	28-30
Gagnants concours Jambon de Bruges	28



A partir du 1^{er} décembre 2019 vous devez obligatoirement arrondir les paiements en espèces (voyez également la Boucherie Belge n° 6 du 2 juin 2019).

Si vous optez pour appliquer l'arrondi pour les moyens de paiement autres que les espèces, il y a lieu de l'afficher de manière bien visible en mentionnant le texte légal suivant : **LE MONTANT TOTAL EST TOUJOURS ARRONDI**

Sur le site internet du SPF Economie vous trouverez de plus amples informations et une affiche que vous pouvez télécharger. <https://economie.fgov.be/fr/themes/ventes/politique-des-prix/paiements/arrondi-obligatoire-partir-du>

L'arrondi doit s'effectuer au multiple de 5 cents le plus proche. Par exemple € 12,91 et € 12,92 deviennent € 12,90, € 12,95 reste € 12,95, € 12,98 et € 12,99 deviennent € 13,00. Le ticket de caisse ou le document justificatif indique le montant total à payer et le montant arrondi, que ce soit le montant effectivement payé en espèces ou le montant total effectivement payé.

Attention : Les 1 et 2 cents restent toutefois un moyen de paiement. Il en résulte que vous devez les accepter lors d'un paiement

SALON

Saveurs & Métiers 26-27

RECETTES

Des recettes pour les fêtes de fin d'année 22-25
 Rejo 31
 Verstegen 40-41
 Légume du mois 42-44
 Duroc D'Olives 47

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

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

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

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

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

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

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group
 Eekhoutdriesstraat 67
 9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

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



MOT DES PRÉSIDENTS

L'automne est là et nous sommes toujours en attente d'un gouvernement fédéral. Ce n'est évidemment pas bon pour notre pays et certainement pas pour notre économie.

Ce qui est par contre positif, c'est que nous avons pour la première fois de notre histoire une femme comme Première Ministre, Madame Sophie Wilmès. Nous tenons à la féliciter. Elle peut reprendre la tâche du Premier Ministre sortant, Charles Michel, parti pour l'Europe, et ce jusqu'à ce que nous ayons un nouveau gouvernement fédéral, que nous n'avons malheureusement toujours pas.

Espérons que le temps de l'attente sera bientôt révolu et que nous pourrons vite faire la connaissance d'une nouvelle équipe gouvernementale.

Au mois de janvier prochain se déroulera à Namur, le Salon « Saveurs et Métiers ». La Fédération Nationale y organisera de nombreuses animations connexes.

Le concours professionnel de « la Boucherie Belge » aura lieu le dimanche 26 janvier, la thématique retenue lors de cette édition étant le saucisson sec. Vous trouverez dans les pages suivantes le règlement du concours ouvert aux membres de la Fédération nationale des Bouchers, ainsi que le formulaire d'inscription. Ne tardez pas à vous inscrire : les inscriptions peuvent nous être envoyées jusqu'au 15 décembre.

Lors de cette édition de ce salon qui devient annuel, se déroulera le concours « Couteau d'Or 2020 ». Ce concours ouvert aux apprenants de la formation en alternance de Wallonie, se déroulera le lundi 27 janvier. Il est également organisé par la Fédération Nationale.

Nous sommes en pleins préparatifs de ce salon et vous attendons nombreux sur le stand de votre Fédération durant les 3 jours du salon.

Depuis début octobre, nous parcourons la Wallonie, la Flandre et Bruxelles, afin de vous rencontrer lors des soirées d'information annuelles. Ces soirées sont un lieu important de contact avec nos membres.

Malheureusement, quelques erreurs se sont glissées dans le calendrier. Nous vous présentons nos excuses pour ces erreurs, et vous invitons à contacter votre syndicat provincial afin de vérifier la date, l'heure et le lieu des soirées de formation près de chez vous. C'est avec plaisir que nous espérons vous rencontrer à ces soirées instructives.

Ceci est la dernière édition du journal en 2019. Dans quelques semaines, nous allons commencer les préparations festives, boudins, pâtés, galantines, volailles farcies, ... pour les fêtes de fin d'année. Vous n'aurez alors plus du tout le temps de nous lire ou d'approfondir ce que nous publions. Nous vous laissons donc tranquilles pendant cette période. Sachez cependant que vous pouvez toujours vous adresser aux présidents si vous avez des questions.

Nous sommes là pour vous !
Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter à tous de fantastiques ventes et une fin d'année sans souci !
Bonnes fêtes de fin d'année !

Les co-présidents,
Philippe Bouillon et Ivan Claeys



Philippe Bouillon, co-président



Ivan Claeys, co-président

Maurice



MATHIEU

Mayonnaise
Sausen
Salades

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

QUESTION ET REPONSE

LORSQUE DES GUIDES D'AUTOCONTRÔLE FONT RÉFÉRENCE À DES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION QUI SONT EN CONTRADICTION AVEC LES TEMPÉRATURES LÉGALES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR, QUELLES TEMPÉRATURES DOIT-ON RESPECTER ?

Les exigences, reprises dans la législation, doivent être respectées.

Dans le cas où un guide ou une circulaire approuvée par l'AFSCA mentionne une température divergente et où il est spécifiquement précisé qu'il s'agit d'une exception par rapport à la température légale, alors et uniquement dans ce cas-là, la température mentionnée dans le guide ou la circulaire est d'application. La cir-

culaire relative à la température et la durée de conservation des denrées alimentaires dans le commerce de détail résume les dérogations de la température légale de conservation : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires (31/07/2017)

Ce circulaire a également été publié dans La Boucherie Belge n°3 du 10/03/2018

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.

APAQ-W

Le Porc d'Ardenne

Ardenne Bio

Le Porc Plaine d'Air

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be

DE SMAAKMAKERS, St-Jozef Olen

Jelle Ver Berne exploite une boucherie culinaire à St-Jozef Olen : les SMAAKMAKERS. C'est cependant avec les performances uniques qu'elle a accomplies ces dernières années aux Championnats de Belgique et d'Europe de Barbecue que l'équipe des Smaakmakers s'est fait un nom. Ils ont remporté le titre européen en 2018 et sont devenus champions de Belgique de barbecue culinaire cette année à Sint-Niklaas. En 2020, avec le Championnat du Monde au programme, on attend beaucoup de l'équipe d'Olen. Il est donc temps d'avoir une petite conversation avec le père et le fils Ver Berne.

Tout d'abord un grand bravo pour le titre que vous avez remporté. J'imagine que la façon dont les choses se sont passées à Sint-Niklaas vous fait particulièrement plaisir ?

Jelle : C'était effectivement une performance unique. Être champions de Belgique un an après avoir remporté le titre européen, c'est vraiment top ! Nous nous attendions à ce que la lutte soit serrée, sachant que les équipes participantes travaillent de manière très professionnelle et sont souvent assistées de chefs étoilés pour le développement de leurs recettes.

Tony : Si nous pouvons bien sûr compter sur notre longue expérience, il n'empêche que c'est quand même à chaque fois une expérience unique, qui demande de gros efforts de notre part. Participer à une telle compétition demande non seulement une préparation approfondie, mais aussi un effort financier tout particulier. Les frais d'inscription, de déplacement et de logement de l'équipe étaient entièrement à notre charge.

Jelle : Quand on participe à des championnats d'Europe ou du Monde, il s'agit quand même souvent de déplacements lointains. Heureusement, pour nous cela en valait la peine, puisque nous avons remporté le titre européen l'année passée à Brösarp en Suède. Il y avait en lice pas moins de 50 équipes

venues des quatre coins de l'Europe. Laisser derrière soi 49 équipes européennes, c'est vraiment un grand plaisir !

Tony : C'est justement grâce à toutes ces participations à des championnats que nous avons accumulé de l'expérience. Chaque championnat a ses particularités et chaque pays ses propres méthodes en matière de BBQ. Aux États-Unis, il s'agit surtout de low et de slow barbecues, alors que chez nous, tout tourne davantage autour du goût.

Comment se déroule un tel championnat ?

Jelle : Un barbecue culinaire, c'est bien plus que mettre un morceau de viande sur le BBQ. La moindre erreur est sanctionnée. Il faut faire attention à tous les détails et nous remarquons que la présentation et le dressage sur l'assiette sont de plus en plus importants. Les assiettes couronnées à de tels championnats vont de plus en plus dans la direction de la cuisine étoilée. Au championnat de Belgique, il faut faire 5 préparations. Cette année, il y avait un plat végétarien au programme. Il s'agit surtout de présenter un plat parfait au jury. Nous sommes constamment attentifs à tous les aspects culinaires du BBQ et comme nous en fournissons beaucoup aux clients, nous pouvons nous considérer comme une équipe expérimentée.



Tony : Ce qui ne veut pas dire que nous ne pouvons plus nous améliorer. Après les succès de ces dernières années, nous allons bien nous préparer pour le Championnat du Monde de l'an prochain. Nous y avons déjà obtenu une 8ème place et nous croyons pouvoir faire mieux en 2020.

Jelle, en plus d'être un grand spécialiste du BBQ, tu exploites aussi une boucherie culinaire. Comment es-tu arrivé dans le métier ?

Jelle : Mes parents ont toujours exploité cette boucherie artisanale et je connais la vie de boucher depuis mon enfance. Il était évident que j'allais devenir boucher, tout simplement parce que je n'ai jamais rien vu d'autre.

Tony : Jelle a toujours été chez nous dans la boucherie. Quand il était petit, sa chaise d'enfant était dans l'atelier et plus tard, il s'est toujours intéressé à ce que nous faisons. Il a certainement attrapé le virus du boucher ici à l'atelier.

Jelle : Après mes études de boucher et l'obtention de mon diplôme, je suis venu travailler dans l'entreprise familiale. En dehors d'un stage pour l'école, je n'ai jamais travaillé ailleurs. Mon père est allé à la même école que moi et j'ai eu des profs qui ont également connu mon père. Mon temps à l'école a été une période passionnante. Comme mes parents avaient une boucherie, j'avais déjà une expérience précoce. À l'école, ce n'était pas toujours apprécié, surtout avec ma maturité. J'osais parfois protester...

Tony : C'est en 1978 que j'ai terminé mes études à l'école de boucherie de Geel. J'ai ensuite suivi une formation du soir pendant 5 ans à l'école d'hôtellerie à PIVA Antwerpen. Cela a toujours été mon rêve d'avoir ma propre boucherie, de préférence à cet endroit. Habitant juste derrière le coin, je connaissais la boucherie. Quand l'occasion s'est présentée, je l'ai donc reprise. Suzy est venue travailler avec moi et nous nous sommes réparti les tâches. Au fil des années, l'entreprise a connu une belle croissance et le magasin a été plusieurs fois rénové. L'assortiment s'est agrandi et j'ai attrapé le virus du barbecue. En 2008, nous avons créé l'équipe des Smaakmakers





pour participer au Championnat de Belgique de Barbecue. En 2004, Jelle est venu rejoindre l'entreprise, dont il est le propriétaire depuis 2014, Suzy et moi-même travaillant encore dans la boucherie. Si Jelle a mis ses propres accents, la boucherie n'a finalement pas tellement changé. Sur le plan du catering par contre, il y a eu pas mal de changements. Passionné par son métier, Jelle est très actif et très créatif. Il cherche toujours de nouveaux défis à relever. Ainsi, il y a quelques temps, nous avons exploité un restaurant BBQ avec grill pop'up dans un immeuble vide. Pendant 6 week-ends, nous y avons proposé 2 formules de BBQ, avec des tapas à midi et un menu culinaire à 4 plats le soir.

Jelle : Chez moi comme chez mes parents, la qualité est primordiale dans tout ce que j'entreprends. Bien que la boucherie culinaire garde toute son importance, elle ne représente plus entre-temps qu'une partie limitée du chiffre d'affaires. Le service BBQ, le service traiteur, un webshop avec des produits BBQ, le foodtruck et l'organisation de banquets de A à Z deviennent de plus en plus importants. Il va de soi que les bons résultats décrochés aux divers championnats ne sont pas étrangers à cette évolution. Tout comme le fait que moi-même, je préfère l'aspect culinaire de l'entreprise au travail à l'atelier.

Tony : Quand nous avons créé l'équipe BBQ des Smaakmakers en 2008, nous n'aurions jamais pu prédire le succès gigantesque que nous allions remporter et que c'est justement ce succès qui donnerait une telle importance à une activité jusque là secondaire, le BBQ. Toute l'énergie et tout le temps que Jelle lui consacre ne sont évidemment pas étrangers à cette évolution.

Pour quels produits le client peut-il venir chez vous ?

Jelle : Notre boucherie culinaire des Smaakmakers propose de la viande de qualité, un bel assortiment de charcuteries maison, de salades fraîches, de plats préparés, etc. Par manque de temps, la viande de bœuf n'est plus désossée ici dans l'atelier, mais nous est livrée en PAT. Par contre, le veau et le porc sont désossés sur place. Nous avons un bel assortiment de viande fraîche et de préparations de viande. La plupart de nos charcuteries sont de fabrication maison. Ayant notre propre armoire de fumage, nous faisons nous-mêmes nos produits fumés. Les salades et les plats préparés sont faits dans notre propre cuisine, frais du jour. Nos clients savent que nous nous portons garants de la qualité que nous fournissons et nous trouvons nous-mêmes qu'il est important de pouvoir se distinguer du supermarché par un assortiment maison de haute qualité.

À côté de cela, nous avons également une part importante d'organisation de banquets et de barbecues et le foodtruck. Nous allons chez le client ou il peut commander ici : tout est possible. Organisant des ateliers pour faire découvrir à nos clients les possibilités étendues de la cuisson au BBQ, nous sommes aussi les distributeurs officiels de plusieurs appareils BBQ professionnels.

Tony : Avec notre entreprise polyvalente pour tout ce qui concerne l'alimentation, le client trouve chez nous tout ce qu'il lui faut, d'un plat végétarien à une « foodtruck-party ». Nous avons de ce fait une clientèle très variée, venant surtout des environs d'Olen pour la boucherie et de toute la Flandre pour l'organisation de banquets.

Parlez-nous un peu du foodtruck ...

Jelle : Les foodtrucks ont actuellement beaucoup de succès.

Tous ceux qui ne veulent pas rester des heures assis à table, veulent un foodtruck à leur banquet. Nous y préparons des plats BBQ culinaires, de manière à ce que les convives du banquet puissent instantanément bénéficier d'un délicieux menu festif. Le foodtruck attire aussi bien un jeune public, qui peut ainsi découvrir tout ce que peut comporter un banquet BBQ, que des entreprises, qui veulent ainsi surprendre agréablement leurs clients ou leur personnel. Il ne faut pas grand-chose pour un banquet avec foodtruck et le client peut en profiter pleinement sans souci. Tout ce que nous demandons, c'est un peu de place pour notre camion et c'est parti ...

Tony : Il est clair que le thème plaît et grâce à la publicité de bouche à oreille, nous organisons de tels banquets aux quatre coins de la Flandre.

Est-ce que tout cela se combine bien avec la boucherie ?

Jelle : Si la question est « suis-je encore souvent dans la boucherie ? », la réponse est non. L'organisation de banquets me demande beaucoup de temps, d'une part parce que nous organisons des BBQ et des banquets toute l'année, d'autre part parce que nous organisons des banquets de A à Z. Nous nous occupons de l'installation, des tables et des chaises, des verres, de la décoration, du DJ, de la nourriture, du service, etc. Tout cela demande évidemment un bon planning. Et c'est justement là qu'il faut être très bon ! J'accorde également beaucoup d'attention à notre équipe. Au magasin, nous travaillons à sept, mes parents et moi compris. Toutes ces personnes travaillaient déjà chez mes parents, avec l'avantage qu'ils savent parfaitement ce qu'ils ont à faire. Nous avons des vendeuses et un boucher responsable de la viande fraîche et de la fabrication des charcuteries. Mon père se charge de la partie cuisine et aide à la préparation des banquets, ma mère des salades, des préparatifs pour les banquets et du service au magasin. Moi, je suis surtout au bureau. Pour les banquets, nous travaillons surtout avec des freelances et des flexijobbers, et je consacre aussi beaucoup de temps à leur formation. Nous organisons des soirées de formation, pour former spécifiquement ces personnes à représenter partout et toujours le label de qualité des Smaakmakers. C'est primordial, car si une personne travaille sous le nom des Smaakmakers, elle est à ce moment-là le visage de notre entreprise.

Vous attendez beaucoup de ce championnat du monde 2020. Quelles sont vos chances ?

Jelle : L'an prochain, le championnat du monde de barbecue se déroulera à Torhout, où tout a commencé pour nous. Ce sera à nouveau une chouette expérience. J'espère que nous obtiendrons un bon résultat, même si ce ne sera pas facile. Nos équipes belges sont excellentes au niveau mondial et donneront toutes le meilleur d'elles-mêmes.

Tony : Je m'attends à ce qu'il y ait une centaine d'équipes participantes, venues des quatre coins de la planète. Nous allons bien nous préparer et espérons ramener un titre à Olen. Ce serait quelque chose d'unique. Remporter un titre 3 années d'affilée, aucune équipe ne l'a encore réalisé avant nous, je pense.

Je vous souhaite d'ores et déjà beaucoup, beaucoup de succès

42ème Chapitre du Grand Ordre des Bouchers Belges



C'est le 20 octobre que les membres du Grand Ordre se sont rassemblés à la Ferme du Reposoir, chemin du ruisseau à Kain pour le Chapitre annuel. 7 nouveaux membres ont été intronisés au cours de cette assemblée solennelle. Grâce à la beauté des lieux et à l'ambiance collégiale, ce fut une journée inoubliable pour les nouveaux intonisés ...



📍 Le Grand Maître et le Grand Chambellan ont souhaité tous le monde la bienvenue.



📍 Le Grand Maître et le Grand Chambellan ont remercié les Chefs du Protocol pour leur travail dévoué.



📍 Monsieur et Madame Filip De Cock d'Erpe-Mere ont été intronisés comme membres effectifs du Grand Ordre des Bouchers Belges. Monsieur et Madame Freddy Van Royen assument le parrainage.



📍 Monsieur et Madame Gaël Leblanc de Virelles ont été intronisés comme membres effectifs du Grand Ordre des Bouchers Belges. Monsieur et Madame Michel Paquet assument le parrainage.



📍 Monsieur et Madame Chris Vervaeet de Hoboken ont été intronisés comme membres effectifs, avec le parrainage de Monsieur et Madame Willy Verbust.



📍 Monsieur et Madame Luc Van Driessche de Sint-Niklaas ont également été accueillis comme membres effectifs, le parrainage étant assumé par Monsieur et Madame Julien Callebaut.



📍 Monsieur et Madame Dominique Bequet de Marbaix-la-Tour ont été intronisés comme membres affiliés, avec Monsieur et Madame André Briclet comme parrain.



Il en va de même de Marc Dirix et de son épouse Bo de Dilzen-Stokkem, intronisés comme membres affiliés. Monsieur et Madame Albert Geussens assument le parrainage.



Pour la 1ère fois et suite à une décision prise par l'assemblée générale en juin 2019, un membre sympathisant a été intronisé. C'est à Monsieur et Madame Jos Hanselaar de Zele qu'est revenu cet honneur. Monsieur et Madame Marc Landuyt assument le parrainage.



Membre depuis 30 ans : Madame Veuve Jankowski



Comme prévu dans les statuts du Grand Ordre des Bouchers Belges, cette année encore, de bonnes œuvres ont été choisies pour recevoir le don annuel de l'association. C'est l'asbl « Handicap Visuel Formation Emploi » qui a été choisie. Le Garde des Sceaux, Leon Vogels, a eu l'honneur de remettre le chèque d'une valeur de 7500 € à la direction de l'institut.

Après l'intronisation solennelle des nouveaux membres, un hommage a également été rendu aux membres accueillis il y a 10, 25, 30 et même 40 et 41 ans au sein du Grand Ordre des Bouchers Belges, pour leur longue fidélité à l'association.



Membres depuis 30 ans : Monsieur et Madame Briclet



Membres depuis 10 ans : Monsieur et Madame Berwart



Membre depuis 40 ans : Madame Veuve Devrieze.



Membres depuis 25 ans : Monsieur et Madame Landuyt



Membre depuis 41 ans : Madame Veuve Huygens

Les administrateurs ont pu accueillir pas moins de 111 invités. La séance académique s'est déroulée sans problème et a été suivie d'une magnifique réception et d'un splendide banquet. Les invités ont également pu danser, si bien qu'en fin de soirée, tout le monde est parti super heureux, emportant de beaux souvenirs de cette journée très réussie.

Sécurité alimentaire en prévision des fêtes de fin d'année



Le boucher artisanal se porte garant au quotidien de la qualité, de la saveur et de la fraîcheur de sa viande fraîche, de ses charcuteries et de ses plats traiteur. Ce n'est pas si évident qu'il n'y paraît, les denrées alimentaires fraîches étant très sensibles à la température et aux conditions hygiéniques générales. Il peut suffire d'une hausse minimale de la température pour que les micro-organismes commencent à proliférer. Il s'agit en premier lieu d'organismes 'inoffensifs', comme des bactéries d'acide lactique par exemple. Cela devient problématique quand il s'agit d'une prolifération de micro-organismes pathogènes, qu'il faut bien entendu absolument éviter. Le Guide d'Autocontrôle en Boucherie-Charcuterie, très connu de tous les bouchers artisanaux, constitue un très bon guide dans ce domaine. Il est toujours disponible via la Fédération Nationale. Il ne faut donc plus arriver avec des excuses du style "je n'en savais rien", "j'ai oublié" ou "j'avais trop de boulot". Dans cet article technique, nous allons aborder les points à risque les plus courants.

POINT À RISQUE 1: RÉCEPTION – CONTRÔLE À L'ENTRÉE INSUFFISANT OU INEFFECTIF

Tout commence avec un bon choix de fournisseurs fiables, qui attachent une grande importance à la qualité et disposent des bonnes attestations comme p.ex. ISO 9000, et aussi des autorisations et agréments nécessaires de l'AFSCA. Ceci peut toujours être vérifié via le site web www.afsca.be via le module Foodweb.

Sans **contrôle suffisant et efficace** des marchandises livrées, le boucher ne peut pas avoir de certitude quant à l'exactitude et à la fiabilité de la livraison, ce qui vaut aussi bien pour la correction de la livraison par rapport à la commande que pour la qualité des marchandises livrées. En cas de contrôle insuffisant à l'entrée, le boucher court le risque de ne pas pouvoir produire de préparations sûres.

Contrôlez donc chaque livraison, même pendant la période chargée des fêtes de fin d'année !

Attention :
Évitez toute interruption de la chaîne du froid !



La viande, la charcuterie, les surgelés ... doivent être transportés/livrés à la bonne température :

- Viande fraîche et autres denrées alimentaires à réfrigérer : < 7°C
- Volaille, poisson et préparations de viande : < 4°C
- Produits surgelés : < -18°C
- Préparations chaudes : > 60°C
- Contrôle de qualité : fraîcheur, couleur ou aspect, odeur, mesure du pH, ...



Enregistrement des codes de lot : introduire dans votre système HACCP (presque toutes les infos se trouvent sur le bon de livraison).



Contrôle de poids : comparer avec le bon de livraison = votre premier bénéfice !



Étiquetage : date-limite de conservation (date de péremption → DDM/DLC), origine, n° de lot ...



Emballage : contrôle de l'état de l'emballage (ouvert, abîmé, déchiré, sale) ou de la boîte de conserve (bombée, bosselée, rouillée) ...



Non-conformités : à refuser systématiquement, même pendant les fêtes ! !

Stockage : après les différents contrôles, il faut stocker les produits le plus rapidement possible, au bon endroit et à la bonne température. Tâchez de mettre le plus rapidement possible les produits à réfrigérer et surgelés au bon endroit (**dans les 15 min.**).



Traçabilité : vérifier le bon de livraison par rapport à la traçabilité (étiquette, emballage, ...)



POINT À RISQUE 2: STOCKAGE - TEMPÉRATURE DE RÉFRIGÉRATION ET DE SURGÉLATION

Même s'il s'agit de produits qui sont livrés réfrigérés ou surgelés, il faut éviter d'interrompre la chaîne du froid.



Ici aussi, il y a un certain nombre de précautions à prendre :

- **Éviter d'interrompre la chaîne du froid !**
- Prévoir des **chambres froides séparées** : viande fraîche, viande maturée, charcuteries, préparations culinaires, légumes frais, ...
- **Chambre froide : 0 à 2°C**
- **Surgelés : < -18°C**



Étiquetage des produits réfrigérés ou surgelés :



• Produits réfrigérés :

Les produits à conserver dans le frigo parce qu'il s'agit de restes ou de produits mis sous vide, doivent également être étiquetés, avec mention des données suivantes :

1. Le nom du produit
2. La nouvelle date-limite de consommation
3. Le nom de l'exécutant
4. Pour les produits sous vide, le temps de régénération

• Produits surgelés :

Limitez autant que possible la surgélation de vos produits et si vous le faites quand même, mentionnez les données suivantes sur les étiquettes :

1. Le nom du produit
2. La quantité ou le nombre
3. Le nom de l'exécutant
4. Texte "Surgelé le (date)"
5. Date-limite de consommation
6. Texte "ne pas recongeler après décongélation"

Vérifiez quotidiennement les stocks et enlevez immédiatement les produits périmés.

Stockez les produits selon le principe **FIFO** (First In First Out) ou **FEFO** (First Expired First Out), en veillant à ce que les étiquettes soient bien visibles.



Ne placez **pas de produits directement sur le sol**, mais utilisez des chariots, des tapis PVC.

Veillez à ce que les **produits non-emballés soient bien couverts** et pourvus d'une étiquette.

Faites bien la **distinction entre les sortes de produits** : emballés/non-emballés, crus/transformés, ...

Contrôlez quotidiennement les températures de vos frigos et surgélateurs, qui doivent tous être équipés d'un thermomètre bien placé et facile à lire. Intervenez à temps en cas de problème. Ayez au moins 1 thermomètre avec sonde, pour une mesure facile des températures à cœur.

Contrôlez régulièrement et au **moins 1x par an** que votre thermomètre à sonde indique la bonne température. Vous pouvez le faire vous-même en mettant la sonde dans de l'eau glacée. La température indiquée doit alors être 0°C. Vous placez ensuite la sonde dans de l'eau bouillante et vous devez alors lire 100°C. S'il y a un écart de plus d'1°C, vous avez intérêt à le remplacer ou à le faire recalibrer par une firme spécialisée. Si votre thermomètre à sonde est en ordre, vous pouvez mesurer vos frigos, surgélateurs, ... et comparer avec les thermomètres de ces appareils.

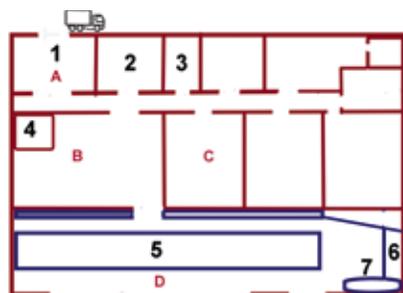
Vous pouvez bien entendu utiliser des enregistrements de températures automatisés par système informatique. Vous aurez une meilleure vue du contrôle des températures, vous verrez parfois les problèmes éventuels arriver avant qu'il ne soit tout à fait trop tard et les données enregistrées seront une preuve utile pour montrer que vous avez un stockage réfrigéré correct.

POINT À RISQUE 3: EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ATELIERS ET L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

La « marche en avant » permet d'éviter la contamination croisée



Pour pouvoir bien travailler et surtout travailler hygiéniquement, il faut subdiviser l'espace de l'entreprise en différentes zones : réception, stockage des matières premières, zone de préparation (température ambiante 4 à 8°C), zone froide, zone chaude, stockage des produits transformés, vaisselle, déchets, etc ...



A.Espace de réception (contrôle à l'entrée) : < 12°C

1.Transport réfrigéré : < 7°C / Transport surgelé : < -18°C

2.Chambre froide : 0 à 2°C

3.Cellule de surgélation : < -18°C

B.Atelier réfrigéré : < 12°C

4.Chambre froide viandes : 0 à 2°C

C.Espace de travail chaud

D.Magasin

5.Comptoir frigo : 2°C

6.Self-service : 2°C

7.Congélateur : < -18°C

Les zones où sont transformées des matières premières sales ou crues doivent être bien séparées des zones où sont transformés des produits et des plats propres ou finis.

Il y a aussi des exigences élevées en matière de **finition et d'installation**. Tout doit être facile à nettoyer et il faut éviter que les nuisibles et les polluants pénètrent dans l'espace de travail. Si l'espace de travail n'est pas grand, veillez à avoir une bonne « **marche en avant** » des zones **sales** vers les zones **propres**. Il est en effet primordial **d'éviter la contamination croisée**. Pour l'éviter, il vaut mieux prévoir des ateliers séparés pour les aliments crus et les aliments préparés.

De même, le matériel sale et le matériel propre doivent être **bien séparés**, dans l'espace et/ou dans le temps. Essayez dans la mesure du possible d'avoir des ateliers qui ne servent qu'à préparer et à portionner des aliments ! La contamination croisée, ce sont des denrées alimentaires propres contaminées au contact de la saleté, de matériel ou d'aliments contaminés. Des aliments propres peuvent également être contaminés par les mains, p.ex. en ne se lavant pas les mains après avoir tenu du poulet cru.

Ne laissez pas entrer dans la cuisine des personnes qui **n'ont rien à y faire**.

Pas d'animaux domestiques, de fleurs ou de plantes dans la cuisine, sauf évidemment les plantes et herbes servant dans la cuisine, et utilisées de façon hygiénique.



L'humidité de l'air a également son importance. Il faut une **bonne ventilation** dans les espaces de travail, pour éviter une trop grande quantité de chaleur, de vapeur, de condensation et de poussière, éviter les taches de moisissure et chasser l'air pollué.

Le flux d'air ne peut jamais circuler des espaces sales vers les espaces propres. Veillez donc à ce que la hotte ne soit pas réglée trop fort. Cela vous permet d'éviter que l'air de l'atelier arrive dans l'espace de vente (magasin) ! Ou pire : celui des toilettes !

Il va de soi que les filtres des **hottes** ou des **systèmes d'aspiration** doivent être **régulièrement nettoyés**.

Une lumière suffisante est indispensable, qu'il s'agisse de lumière artificielle ou naturelle. Les éléments d'éclairage ne pouvant pas provoquer de pollution, les ampoules et néons doivent être munis d'un cache étanche en matériel incassable.

Dans les toilettes pour le personnel d'une boucherie, l'hygiène est un élément primordial. Elles doivent être propres, bien entretenues et bien aérées. Les toilettes et urinoirs doivent être séparés par au moins 2 portes des espaces de préparation, de stockage et de service. Dans l'espace même de la toilette ou juste à côté, il faut qu'il y ait un dispositif pour se laver les mains, avec de l'eau courante froide et chaude, du savon et un dispositif de séchage des mains. Et n'oubliez pas d'afficher l'instruction "lavage des mains obligatoire après le passage aux toilettes".

Sols, murs, plafonds, portes et fenêtres

Les sols des espaces où sont préparés ou conservés des aliments sont également soumis à des exigences hygiéniques strictes. Ils doivent être en bon état et faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent avoir une bonne évacuation d'eau et être dans un matériau n'absorbant pas l'humidité et imperméable.



Les murs doivent être en bon état, faciles à nettoyer et à désinfecter et disposer, jusqu'à une hauteur appropriée pour les activités de l'atelier, d'une surface lisse et imperméable.

Les plafonds doivent être bien entretenus et conçus et traités de manière à éviter la condensation d'humidité, la formation de moisissure indésirable, l'accumulation de saleté, l'écaillage de la peinture et le détachement de morceaux.



Les fenêtres qui sont ouvertes pendant la production doivent être pourvues de moustiquaires, afin d'éviter toute intrusion d'insectes et de nuisibles. Ces moustiquaires doivent évidemment être régulièrement nettoyées. Les fenêtres elles-mêmes doivent être bien entretenues et faciles à nettoyer. Du fait de leur fonction, les portes, boutons et poignées de portes sont fréquemment touchés. La contamination par les portes est donc parfaitement possible. Les portes doivent donc aussi être faciles à nettoyer et à désinfecter, et n'oubliez surtout pas les boutons, poignées et clenches !

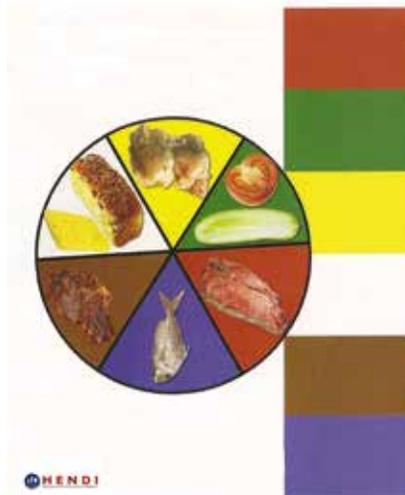
Surfaces de travail, matériel, machines et appareils : nettoyage et/ou désinfection

Les surfaces de travail, le matériel, les machines et appareils, comme les planches à découper, sont les endroits de l'espace de travail entrant le plus en contact avec les micro-organismes. C'est pour cela que l'hygiène y est très importante !



En outre, tous les matériaux (dont les matériaux d'emballage) entrant en contact avec des denrées alimentaires, doivent être pourvus d'une déclaration écrite de conformité, laquelle est valable 5 ans.

Veillez à ce que vos surfaces de travail soient en matériau lisse, facile à laver, résistant à la corrosion et non-toxique. Les espaces de travail doivent être en bon état, bien entretenus et équipés de dispositifs de nettoyage et de désinfection.



Prévoyez différentes couleurs de planches à découper en fonction des produits :

→ Viande crue → **rouge**

- Poulet cru → **jaune**
- Poisson cru → **bleu**
- Légumes crus → **vert**
- Plats préparés → **brun**

L'ensemble de l'entretien doit être résumé dans un **plan d'hygiène ou de nettoyage** = un aperçu de "ce qui doit être nettoyé, quand, à quelle fréquence, comment et par qui". Établissez un aperçu complet ("sur base annuelle") et à côté de cela, une checklist hebdomadaire.

Pour désinfecter les matériels à risque comme les planches à découper, les trancheuses, les cutters, les couteaux, ... , il vaut mieux utiliser un désinfectant efficace distinct. Et ce produit-là aussi doit avoir le temps d'agir !

Un autre point important est le placement de vos appareils : ils doivent tous être placés de manière à être accessibles et faciles à nettoyer. Et veillez à ce que les machines et appareils qui ne servent pas souvent, soient protégés contre la poussière.

Comptoirs frigo

Assurez-vous d'avoir une réfrigération optimale (max. 7°C, et pour la viande hachée et le poisson frais max. 4°C).



Précautions:

- Prenez les précautions nécessaires pour que le client ne puisse pas contaminer les produits exposés.
- Réglez la température du comptoir frigo sur max. 7°C, et max 4°C pour la viande hachée et le poisson frais.
- Contrôlez quotidiennement la température du comptoir frigo.
- Veillez à ce que les emballages ouverts de garnitures restent propres (ketchup, moutarde, dressings, câpres, ...) et remettez-les au frais entre les services.
- Conservez le lait, la crème fraîche, le pudding et les plats contenant des produits laitiers et des œufs à une température max. de 7°C.
- Nettoyez régulièrement (de préfé-

rence tous les jours) votre comptoir frigo.

- Séparez bien les denrées alimentaires de diverses natures et compositions (p.ex. les produits crus et les produits cuits, les produits de viande et les produits de poisson).
- Ne surchargez pas les comptoirs frigorifiques, et veillez à un entretien technique régulier, pour assurer leur bon fonctionnement et le respect de la chaîne du froid.

POINT À RISQUE 4: BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH = un must pour tous les bouchers artisans !

Les **Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH** sont des mesures simples qu'une entreprise et ses travailleurs doivent prendre pour éviter les intoxications alimentaires. Ces mesures se rapportent à des généralités, comme l'installation et l'entretien des locaux et de l'équipement, la gestion des déchets, la lutte contre la vermine, le réglage de la température, l'enregistrement et le traitement des non-conformités, la formation, mais aussi à l'hygiène personnelle et à la santé du personnel.

Par "hygiène personnelle", on entend aussi bien l'hygiène corporelle et surtout des mains que l'hygiène des vêtements de travail. Le corps, et en premier lieu les mains, sont une **source importante de contamination microbiologique**. Le tableau ci-dessous énumère un certain nombre de règles importantes en matière de BPH, d'hygiène personnelle et de santé, à respecter en permanence par les travailleurs entrant en contact avec des denrées alimentaires.

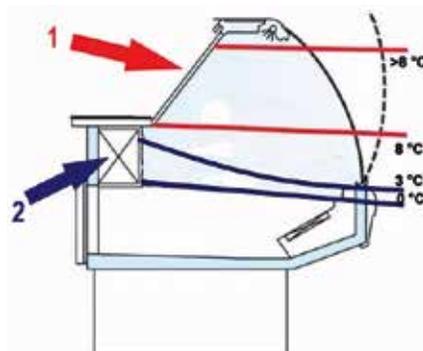
HYGIÈNE PERSONNELLE

Mesure BPH :

Toujours **se laver les mains** via un distributeur de savon liquide et un distributeur de désinfectant pour les mains, avant de manipuler des denrées alimentaires (certainement après chaque passage aux toilettes, après s'être mouché, après avoir touché des aliments crus, après avoir manipulé des déchets, etc.). Se laver les mains est surtout efficace, quand on le fait au moins 15 secondes. Séchez-vous les mains avec un moyen hygiénique (p.ex. du papier à usage unique).

Remarque: un robinet automatique, p.ex. un robinet « mains libres », est très pratique.

Les petites plaies doivent toujours être couvertes d'un sparadrap imperméable.



Pourquoi ? C'est la MEILLEURE manière de lutter contre la prolifération de germes pathogènes. Le lavage fréquent des mains est préférable au port de gants jetables, qui peuvent donner un faux sentiment de sécurité.

Mesure BPH :

Porter des vêtements propres.

L'idéal est de disposer de vêtements de travail qui ne sont pas portés en dehors du lieu de travail, c'est-à-dire en dehors de la zone où sont produits et manipulés des produits non-emballés ou mi-emballés.



Pourquoi ? Les vêtements peuvent amener de la saleté et des germes pathogènes sur le lieu de travail. Les vêtements de travail peuvent empêcher cela. Le blanc peut rendre la saleté visible et des longues manches empêchent le contact de la peau avec les denrées alimentaires. Les tabliers jetables ont l'avantage de protéger les vêtements de travail (qui restent ainsi plus longtemps propres) et de pouvoir être facilement jetés quand ils sont sales.

Mesure BPH :

Les **cheveux longs** doivent être **rassemblés et attachés**, sous un couvre-chef ou un filet à cheveux.



Pourquoi ? Des cheveux longs non attachés risquent plus de tomber dans ou sur les produits alimentaires. En outre, on a plus tendance à toucher ses cheveux. Les cheveux sont une source importante de micro-organismes, même quand ils ont l'air propres.

Mesure BPH :

On ne peut pas porter de bijoux

(chaînes, bracelets, bagues, boucles d'oreilles, broches), de vernis à ongles, d'ongles artificiels, de piercings visibles et de montres, pendant le travail avec des denrées alimentaires. Les **ongles** doivent être **courts et propres**.

Pourquoi ? Les montres, les bijoux, les longs ongles, les ongles artificiels, le vernis à ongles, etc. peuvent facilement ras-

sembler de la saleté et des germes pathogènes ou tomber dans les aliments.

Mesure BPH :

Évitez de tousser et d'éternuer à proximité des aliments, de vous gratter le nez, de cracher, de goûter avec les doigts, de vous toucher le visage et les cheveux ou la barbe, etc.

Ne fumez pas, ne buvez pas et ne mangez pas (pas de chewing-gum non plus), dans des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires.

Pouquoi ? Tous ces actes augmentent le risque de propager les germes pathogènes de la peau, des cheveux et poils, du nez ou de la bouche vers les aliments. Mangez et buvez dans les locaux prévus à cet effet.

Mesure BPH :

Utilisez une zone tampon pour pénétrer dans la zone propre.



Nettoyez et désinfectez régulièrement votre cotte de mailles, votre outillage de découpe, ...



Bon à savoir :

150 sortes de bactéries vivent sur la paume de cette main.



Selon une étude récente de l'Université du Colorado à Boulder (USA), environ 150 sortes de bactéries vivent sur la paume de nos mains. Ces sortes varient non seulement d'une personne à l'autre, mais même entre la main gauche et la main droite : seulement 17% apparaissent en même temps sur les 2 paumes. Les chercheurs ont découvert 4.700 types de bactéries sur les mains des participants à leur étude, seuls 5 d'entre elles apparaissent chez tous les sujets. Les femmes ont plus de bactéries et aussi plus de sortes différentes sur les mains que les hommes. La peau des hommes a un degré d'acidité plus élevé, ce qui représente des conditions de vie moins favorables pour les germes. Se laver fréquemment les mains sans le bon désinfectant, semble n'avoir qu'un faible impact sur la population bactérienne : cela entraîne une diminution chez certaines sortes, une augmentation chez d'autres.

POINT À RISQUE 5: CUISSON

Tuer les germes pathogènes est facile en cuisant le produit. La cuisson peut être considérée comme un procédé de pasteurisation. Comme norme, on prend une listeria-cook, ou une cuisson à une température de 70°C pendant 2 minutes. Dans la pratique, on prend une cuisson jusqu'à une température à cœur de 60°C.



Précautions:

- Contrôlez de préférence le processus de cuisson, en contrôlant la température à cœur du produit au moyen d'un thermomètre digital. Si vous ne disposez pas d'un tel thermomètre, effectuez un contrôle visuel de l'aspect du produit ou du liquide de cuisson.
- Appliquez pendant la période chargée des fêtes de fin d'année, les mêmes régimes temps-température que vous appliquez pendant le reste de l'année. Ne réduisez certainement pas les temps de cuisson. On peut compenser en maintenant des températures plus élevées, mais à condition de contrôler la température à cœur.
- Accordez une attention toute particulière aux produits suivants :
 - **Volaille** et préparations à base de viande. De toutes les espèces de viande, il apparaît que la volaille est la plus contaminée par les bactéries pathogènes (comme Salmonella et Campylobacter), le problème n'étant pas la cuisson en elle-même mais une possible contamination croisée après la cuisson.
 - **Produits farcis**. La farce peut être fortement contaminée. Une cuisson jusqu'à 60°C à cœur est dès lors absolument nécessaire. Vérifiez bien à chaque préparation.
 - **Produits préparés en grandes quantités ou grands volumes** (p.ex. grand rôti). Vu la grande taille de ces produits, le réchauffement se déroule plus lentement, d'autant plus lentement que les produits sont grands. Tenez-en compte quand vous planifiez vos préparations.
 - **Nouvelles recettes**. Contrôlez systématiquement la température à cœur ou la valeur de processus (F70°C ≥ 2min)
 - **Œufs crus**. N'en utilisez que quand les préparations auxquelles ils sont intégrés, sont **suffisamment cuites**.

Remarque

Pour certaines préparations (viande pas complètement cuite, comme du rosbif "saignant" ou "à point", préparations à base de jaune d'œuf, comme le sabayon, la sauce hollandaise, ...), il n'est pas possible d'arriver à une température à cœur de 60°C. Ici, la température min. visée est de 55°C. C'est pourquoi il est extrêmement important de prendre des précautions très strictes en matière d'hygiène pendant le stockage et la prépara-

tion et d'effectuer ces préparations au dernier moment. Et utilisez exclusivement des produits très frais de qualité.

POINT À RISQUE 6: REFROIDISSEMENT

Amenez les plats chauds le plus rapidement possible à une température à cœur inférieure à 10°C. Il convient ici de franchir le plus vite possible la zone de température critique située entre 60 et 10°C, tant pour refroidir que pour réchauffer.

Précautions:



- Divisez le plat à refroidir à des températures supérieures ou égales à **60°C** en petites portions (**max. 5 l ou 5 kg**), mettez un couvercle ou scellez l'emballage. Cela vous permet d'éviter la contamination croisée pendant le refroidissement et la conservation réfrigérée ultérieure.
- Limitez l'épaisseur des emballages à pas plus de **4-5 cm**.
- **Détachez** les produits les uns des autres pendant le refroidissement.
- Refroidissez les plats **aussi vite que possible de 60 à 10°C**. Cela se fera de préférence dans les 2 heures. Utilisez de préférence une cellule de refroidissement rapide pour refroidir les plats. **Refroidissez alors jusqu'à ± 20°C** et stockez ensuite ces plats dans le frigo.
- Remuer des produits (non emballés) pour accélérer le refroidissement est une source de réinfection (par des organismes putréfacteurs, voire pathogènes !)
- Ne mettez pas de plats chauds dans le frigo. Cela fera monter la température dans le frigo, ce qui est néfaste pour les plats et les marchandises qui s'y trouvent.
- Refroidissez, si possible, les plats et les sauces séparément.

Remarque (cuisson sous vide)



Comme avec la cuisson sous vide, une recontamination n'est pas possible après la cuisson/pasteurisation, les produits cuits sous vide peuvent se conserver plusieurs semaines réfrigérés. C'est pratique en prévision de la période chargée des fêtes de fin d'année.

POINT À RISQUE 7: EMBALLAGE, ÉTIQUETAGE, ALLERGÈNES



Tous les produits doivent au moins être couverts pendant le stockage réfrigéré. Les produits stockés après la préparation MEP (mise-en-place) le sont encore trop souvent non-couverts. Chaque produit doit en outre être "identifié". Tout le monde (y compris un contrôleur de l'AFSCA) doit pouvoir identifier quel produit se trouve dans un récipient et combien de temps il a déjà été conservé. En principe, il faut pour cela qu'il y ait sur

chaque produit un nom de produit, une date de production et une date-limite de consommation. Pour les produits consommés le jour-même, l'AFSCA accepte qu'il n'y ait que la date de production. Utiliser des symboles ou des couleurs permet de régler ce problème rapidement et simplement.

La législation sur l'étiquetage et les allergènes ne doit certainement pas être respectée moins que d'habitude pendant cette période chargée !

POINT À RISQUE 8: GESTION DES DÉCHETS

Les déchets et les ordures sont un bon « bouillon de culture » pour les moisissures, les micro-organismes et la vermine. Tous les déchets doivent donc être évacués le plus vite possible. Le flux de déchets doit être scindé de manière à éviter la possibilité de contamination, c'est-à-dire le contact entre les déchets et les denrées alimentaires. Le timing a ici une grande importance ! Les déchets ne croisent pas les zones propres et sont enlevés de manière hygiénique. Évitez toute accumulation de déchets et ayez des seaux à déchets « propres », clairement identifiables et avec couvercle. Évacuez les déchets de l'atelier au moins chaque jour et si possible après chaque production.



Utilisez des seaux à déchets identifiables et munis d'un couvercle, faciles à laver et à désinfecter ou des supports fixes avec des

sacs-poubelles jetables, solides et étanches. Pour éviter tout contact entre les mains propres et les récipients à déchets, l'idéal est d'utiliser des récipients à **pédale**.

Veillez à ce que l'endroit où sont stockés les déchets, soit en ordre et inaccessible aux nuisibles. Les conteneurs doivent être avec couvercle, sans fuites et faciles à nettoyer. Installez-les autant que possible à l'extérieur du bâtiment ou dans un local séparé bien ventilé, avec un sol et des murs lavables. Il est recommandé de nettoyer ces conteneurs chaque fois qu'ils ont été vidés.

Sources :

Guide d'Autocontrôle en Boucherie-Charcuterie

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca

Boucherie Delicates, Oostrozebeke



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION



NEXTERA[®]
BY SOLINA

The future generation of protein foods

NEXTERA est une gamme diversifiée d'**aliments d'origine végétale** proposée par Rejo Spices & Degens, qui ouvre un monde de possibilités pour répondre à la demande croissante des consommateurs pour des repas et préparations sans viande.

Salades, potées, pâtes, plats uniques, plats cuits au four, escalopes panées...
Les possibilités sont infinies.

Faciles et rapides à intégrer dans toutes vos préparations. Et vous pouvez les assaisonner à votre goût avec **vos épices, sauces et arômes Rejo Spices ou Degens favoris**.

NEXTERA propose pour la première fois une alternative végétale qui peut plaire à tous les consommateurs.
Une véritable expérience gustative!
Contactez notre service interne pour plus d'infos.

Solina Belgium AG/NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T 09 385 56 15 **F** 09 385 81 06
E rejo@solina-group.eu **W** www.rejospices.eu
E degens@solina-group.eu **W** www.degens.eu

Comment éviter le stress pendant la période chargée des fêtes de fin d'année ?

Pour la plupart des bouchers-traiteurs, décembre est un des mois les plus chargés de l'année. Évitez autant que possible les soucis. Avec une bonne préparation et un planning détaillé, vous ne laisserez aucune chance au stress. Pour cela, établissez un scénario ou une check-list détaillés. Pour le chef d'entreprise que vous êtes, c'est très rassurant, puisque vous aurez déjà un bon aperçu de l'avancement des activités au fur et à mesure que vous cochez la liste. Utilisez un programme de planning en ligne, que tous vos collaborateurs peuvent également consulter, même chez eux et à leurs moments libres. Tout ne se passera pas nécessairement comme sur des roulettes, mais vous éviterez déjà beaucoup de désagréments. Quittez les starting-blocks à temps pour votre planning et prévoyez toujours un plan B.

QUELQUES EXEMPLES ET CONSEILS :

Faites un bon planning ... sachez ce qui est important ... fixez-vous des priorités

- ✓ Commencez à temps à tout planifier et organiser, établissez un scénario ou une checklist détaillée (qui ? quoi ? comment ? ...).
- ✓ En cochant au fur et à mesure les tâches exécutées, tout le monde sait ce qu'il lui reste à faire. Cela permet de voir exactement, d'un coup d'œil, ce qui est réalisé et de le communiquer à ses collaborateurs.
- ✓ Discutez de vos idées avec vos collaborateurs et laissez-les aussi en proposer.
- ✓ La participation et la responsabilisation sont importantes pour un bon esprit d'équipe.
- ✓ Déterminez la capacité de production en fonction du nombre de collaborateurs, de l'espace de travail, du temps disponible, ...

Commencez à temps les préparatifs nécessaires

- ✓ Une bonne préparation, c'est déjà la moitié du travail et un bon remède contre le stress.
- ✓ Testez toujours vos nouvelles préparations avec un *panel de dégustateurs* et établissez une fiche de production bien claire, un calcul du prix de revient, une étiquette de produit au bon format.

- ✓ Vérifiez tout particulièrement les machines, les appareils et les installations, e.a. sur le plan de la réfrigération.
- ✓ Contrôlez les stocks et n'oubliez pas les bons emballages !
- ✓ Prenez des arrangements avec vos fournisseurs, commandez à temps et faites attention au moment de livraison.
- ✓ Préparez bien à temps les matières premières nécessaires, p.ex. autant que possible de cuisson sous vide, constituer suffisamment de réserves, ...

- ✓ Prévoyez du personnel supplémentaire.

Le dépliant pour les fêtes de fin d'année ... n'en sous-estimez pas l'impact ...

- ✓ Composez un dépliant de produits bien présenté et faites-en une version digitale pour votre site web, afin que le client puisse le consulter et faire son choix.
- ✓ Expédiez vos dépliants à temps : soyez le premier à le faire et ayez ainsi une longueur d'avance sur vos collègues-concurrents !
- ✓ Choisissez un lay-out clair et bien pré-



senté, avec e.a. une subdivision en catégories (viande fraîche, produits de viande, plats préparés, accompagnements, ...).

- ✓ Accordez l'assortiment de fin d'année à votre groupe-cible.
- ✓ Les clients apprécient de connaître directement la bonne composition et le prix de chaque proposition.
- ✓ Des photos de vos plats, buffets et spécialités donnent une idée concrète de ce que vous proposez.
- ✓ Prévoyez les codes nécessaires, les poids, la taille des portions et le prix pour chaque produit = clarté pour le client = traitement rapide des commandes.
- ✓ Tenez compte des allergies et allergènes.
- ✓ Tenez compte des végétariens et des végans.
- ✓ Mentionnez clairement la date-limite de commande et les données de contact.

Prenez des arrangements bien clairs avec le client

- ✓ Ne négligez pas le moment de la commande : c'est le moment où tous les détails sont fixés, selon les souhaits et les attentes du client. Prenez le temps de bien convenir de tous ces détails, afin d'éviter toute discussion ultérieure !
- ✓ Informez immédiatement le client de tous les détails pratiques, conseillez-le bien au moment de son choix, e.a. prix, nombre de personnes, groupe-cible, goûts et souhaits des enfants, place dans le four (pour réchauffer les plats), ...
- ✓ Convenez bien du moment où le client va venir chercher sa commande.
- ✓ Prenez des arrangements pour le paiement, e.a. acompte ? garantie (vidanges) ? tout le montant ?
- ✓ Imprimez la commande du client : il pourra encore l'examiner à l'aise à la maison.
- ✓ Contrôlez scrupuleusement la commande avec le bon de commande. Faites-le faire par 1 collaborateur.
- ✓ Donnez éventuellement en location la vaisselle, les couverts, les appareils à gourmet, fondue, wok, teppanyaki, BBQ, les nappes, les serviettes, ...
- ✓ Pourvoyez les produits emballés de l'étiquetage conforme, avec les allergènes, la durée de conservation, le temps de cuisson, la température de réchauffage au four, ...

- ✓ Il est pratique de prévoir une liste d'allergènes avec le buffet ou sur un support électronique. Cette liste doit pouvoir être consultée là où le buffet est vendu ou servi, par l'acheteur ou le convive !
- ✓ *Les commandes via un webshop demandent une attention particulière.*

Une période de Noël et Nouvel An aussi originale que possible ...

- ✓ Prévoyez un étalage et une décoration de circonstance.
- ✓ Lancez une action pour les fêtes, éventuellement en collaboration avec la commune et les commerçants locaux.
- ✓ Ne faites pas attendre les clients trop longtemps, convenez d'un moment pour venir chercher les commandes = diminution des files.
- ✓ Rendez l'attente des clients dans les files aussi agréable que possible.
- ✓ Créez une ambiance agréable, e.a. par de la musique de circonstance, une source de chaleur, la présence du Père Noël, ...
- ✓ Prenez un arrangement avec le Père Noël. Les enfants aiment bien être pris en photo avec lui et pensez à leur donner un petit morceau de charcuterie, une friandise ou toute autre attention.
- ✓ *Offrez* aux clients un amuse-bouche, une boisson chaude (vin chaud, lait chocolaté).
- ✓ Prévoyez une tente, un chapiteau chauffé.
- ✓ Pensez à un petit cadeau, à une attention pour le client.
- ✓ *Évaluez* tout par la suite avec votre équipe et adaptez votre scénario/ checklist pour l'année suivante (débriefing).

Règle n°1 en matière de service et d'accueil de la clientèle : ne sous-estimez jamais l'importance de la première impression. Pour le client, cela commence quand il entre dans le magasin, avec la manière dont il est accueilli ...

Et n'oubliez surtout pas de profiter vous-même de cette période !

Nous vous souhaitons beaucoup de succès !

PS. Si vous avez-vous-même des conseils et suggestions, envoyez-les par e-mail à bertrand.vandeginste@diksmuide.be et nous les mettrons sur un forum.



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

Des recettes pour les fêtes de fin d'année

CARBONNADES DE BŒUF ET PURÉE AU OUD BRUGGE

Ingrédients

600 g de carbonnades de bœuf, en morceaux de taille égale
1 oignon
200 g de champignons bruns
100 g de champignons des bois
800 g de pommes de terre
4 à 8 navets
5 g de cèpes séchés
1 c à s de purée de tomates
150 g de fromage Oud Brugge râpé
200 ml de crème
2 feuilles de laurier
4 dl de fond de bœuf
thym frais
4 noix de beurre
poivre et sel

Méthode de travail

Faire fondre du beurre dans une cocotte et faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en ne mettant pas de trop grandes quantités à la fois. Réserver la viande qui vient d'être cuite.

Couper l'oignon finement, le faire revenir avec un peu de beurre dans la cocotte, puis ajouter la viande. Saler, poivrer et ajouter du laurier.

Mouiller avec un peu de fond de bœuf chaud et ajouter la purée de tomate et les cèpes. Bien mélanger. Couvrir la cocotte et laisser mijoter pendant 1 à 2 heures à petit feu ou jusqu'à ce que la viande se détache bien.

Cuire les pommes de terre pour la purée (\pm 20 minutes) dans de l'eau salée. Les égoutter et les écraser avec un presse-purée. Ajouter 1 noix de beurre, la crème et le fromage Oud Brugge et bien mélanger. Assaisonner avec du poivre et une pincée de sel. Réserver au chaud.

Cuire les navets à l'étuvée jusqu'à ce qu'ils soient al dente puis ajouter une noix de beurre. Assaisonner avec du thym frais, du poivre et du sel.

Faire fondre une noix de beurre dans une poêle antiadhésive et y faire revenir les champignons pendant 3 à 4 min.

Servir une bonne louche de purée sur une assiette, ajouter les carbonnades par-dessus et terminer avec les champignons et les navets.



LIÈVRE DE CHEZ NOUS



Photo : Heikki Verdurme

Ingrédients

4 râbles de lièvre
 30 g de beurre pour faire mijoter les carcasses
 30 g de beurre pour monter la sauce
 30 g de beurre pour cuire les filets de lièvre
 2 dl de vin rouge
 1 oignon
 1 clou de girofle
 1 feuille de laurier
 1 branche de thym
 1 gousse d'ail
 2 c à s d'airelles
 50 ml d'eau + 50 g de sucre
 2 dl de fond de veau
 100 g de graisse d'oie
 6 pommes de terre de taille moyenne
 poivre moulu et sel
 ¼ kg de choux de Bruxelles

Méthode de travail

Lever les filets du râble.
 Faire mijoter les carcasses dans un peu de beurre et déglacer avec le vin rouge. Ajouter l'oignon émincé, le clou de girofle, le thym, le laurier et l'ail émincé. Mouiller avec le fond de veau. Laisser le tout mijoter pendant 1 heure.
 Tamiser le mélange. Poivrer et saler la sauce et la monter au beurre froid.
 Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches égales de ± 2 cm et en enlever de petits cercles. Placer le tout dans un plat allant au four et y verser la graisse d'oie fondue. Poivrer et saler. Cuire les pommes de terre pendant 25 min. au four (200 °C).
 Mettre l'eau et le sucre dans un petit poêlon et y cuire les airelles pendant 10 min.
 Nettoyer les choux de Bruxelles, détacher les petites feuilles

et les blanchir brièvement dans l'eau bouillante. Les sortir de l'eau et les plonger dans l'eau glacée pour qu'elles restent bien vertes.

Faire brunir une noix de beurre et y cuire les filets jusqu'à ce qu'ils soient bien bruns, poivrer et saler. Poursuivre la cuisson, 1 ½ min. de chaque côté.

Enlever les filets de la poêle et les garder au chaud sous une feuille de papier alu.

Dresser les filets sur l'assiette. Disposer les pommes de terre à côté, avec les feuilles de choux de Bruxelles farcies d'airelles. Terminer avec la sauce.

CAILLES AUX TOPINAMBOURS



Photo : Heikki Verdurme

Ingrédients

4 cailles
 50 g de beurre
 4 branches de thym
 1 c à c d'épices pour poulet
 1 pointe de couteau de sel de céleri
 200 g de petits pois
 4 c à s d'huile d'olive
 5 carottes
 300 g de topinambours
 2 dl de fond de veau
 2 c à s de verveine citronnelle (ou thym citron)
 ¼ de céleri rave
 1 gousse d'ail
 2 dl ½ de lait
 2 dl de bouillon de poule
 poivre et sel

Méthode de travail

Pour la crème de céleri, éplucher le céleri rave, le couper en morceaux et le cuire dans le lait avec l'ail pelé pendant 15

min. Mixer jusqu'à obtention d'une crème, poivrer et saler. Pour la crème de carottes, gratter les carottes, les couper en morceaux, les cuire dans le bouillon de poule. Verser le liquide et faire une purée, poivrer et saler.

Blanchir brièvement les petits pois et les faire chauffer dans 2 c à s d'huile d'olive, poivrer et saler.

Éplucher les topinambours et les tailler en brunoise. Blanchir brièvement et cuire dans 2 c à s d'huile d'olive, poivrer et saler.

Laisser le beurre prendre une couleur noisette et y faire revenir les cailles de tous côtés. Assaisonner avec les épices pour poulet et le sel de céleri.

Les enlever de la poêle et les disposer dans un plat allant au four. Ajouter quelques branches de thym et poursuivre la cuisson des cailles au four pendant 10 min. à 200°C, enlever du four et laisser reposer sous une feuille de papier alu.

Déglacer la poêle avec le fond de veau et la verveine citronnelle (ou le thym citron). Laisser réduire le fond, saler et poivrer.

Découper les cailles (poitrine et cuisses). Tracer un trait de crème de céleri sur l'assiette. Y disposer les petits morceaux de caille avec entre les morceaux la crème de carottes. Garnir avec les petits pois et les cubes de topinambour. Servir la sauce à part.

RAGOÛT DE FAON AUX SALSIFIS ET AIRELLES



Photo : Heikki Verdurme

Ingrédients

1,5 kg de viande de faon à braiser
50 g de beurre
2 carottes
1 oignon
1 branche de céleri
2 gousses d'ail

2 feuilles de laurier
2 branches de thym
40 g de chocolat fondant
1 dl de fond de veau
1 dl de vin rouge
1 c à s de moutarde en grains
2 c à s de confiture d'airelles
½ kg d'airelles
250 g de sucre
½ kg de salsifis
2 c à s de vinaigre
1 dl de crème fraîche
½ c à s de moutarde
poivre et sel

Méthode de travail

Laisser le beurre prendre une couleur noisette et y faire revenir la viande de tous côtés, poivrer et saler.

Couper les carottes en rondelles et ajouter. Couper l'oignon en gros morceaux et ajouter. Couper le céleri en rondelles et ajouter. Ajouter l'ail pelé et émincé, puis le laurier et le thym. Déglacer avec le fond de veau et le vin rouge. Ajouter la moutarde en grains.

Couvrir la casserole et mettre au four, 2 heures à 150°C, remuer de temps en temps. Ajouter en fin de cuisson le chocolat et la confiture d'airelles.

Cuire les airelles avec le sucre pendant une dizaine de minutes.

Nettoyer et éplucher les salsifis. Porter à ébullition une bonne quantité d'eau avec 2 c à s de vinaigre. Couper les salsifis en fines lanières avec un couteau économe et les cuire ± 2 min. dans l'eau vinaigrée. Verser l'eau.

Faire chauffer la crème fraîche et y ajouter les lanières de salsifis, avec la moutarde. Laisser mijoter ± 3 min. Poivrer et saler.

Servir le ragoût dans un ramequin individuel, avec les airelles et les salsifis.

PINTADE AU CITRON ET PETITES POMMES DE TERRE AU ROMARIN

Ingrédients

4 cuisses de pintade
2 citrons
2 oignons blancs doux
2 gousses d'ail
1 kg de betteraves
2 carottes
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
4 cuill. de sucre semoule
1 l de fond de volaille
3 dl de vin blanc
800 g de pommes de terre à chair ferme
1 bouquet de romarin
1 dl d'huile d'olive
poivre et sel



Photo : Heikki Verdurme

Méthode de travail

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir les cuisses de pintade.

Casser les feuilles de laurier en deux (pour avoir plus de goût) et les ajouter.

Nettoyer les betteraves, les carottes et les oignons et les couper en parts égales. Émincer l'ail. Ajouter les légumes aux cuisses, ainsi que toutes les épices. Saupoudrer le tout de sucre et déglacer avec le vin blanc et le bouillon. Poivrer et saler.

Couper les citrons en 4 et les ajouter. Cuire les cuisses à couvert et à feu modéré.

Quand elles sont cuites à point, les enlever du liquide de cuisson avec les légumes. Cuire le liquide jusqu'à épaisseur de sauce.

Éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers ou en tranches.

Préchauffer le four à 220°C. Mettre les pommes de terre dans un plat allant au four, asperger d'huile d'olive et saupoudrer de romarin haché. Cuire les pommes de terre 25 min. dans un four à 220°C. Poivrer et saler et remuer régulièrement.

Servir les cuisses avec la sauce et les légumes et terminer avec les petites pommes de terre au romarin.

FILET DE RÂBLE DE LIÈVRE ET SAUCE AUX FIGUES

Ingrédients

½ chou vert

2 échalotes

1 gousse d'ail

20 + 50 g de beurre

poivre et sel

4 petits (ou 2 grands) filets de râble de lièvre

50 g de champignons séchés

50 g de panko ou de chapelure

Pour la sauce :

4 figues mûres

1 dl de porto rouge

3 dl de fond de gibier

3 grains de poivre noir écrasés

1 c à s de café fort

30 g de beurre froid

poivre et sel

Méthode de travail

Couper les figues en morceaux et les mettre dans une cocotte avec le porto. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 min.

Ajouter le fond de gibier et les grains de poivre noir, et poursuivre la cuisson 30 min. à feu doux. Ajouter le café et laisser le tout infuser hors du feu.

Mixer ensuite la sauce au blender. Mélanger ensuite le beurre froid en petits morceaux à la sauce, poivrer et saler.

Nettoyer le chou vert et le couper en fines lamelles. Émincer les échalotes et l'ail et les faire revenir dans 20 g de beurre.

Ajouter les lamelles de chou et les cuire en remuant. Poivrer et saler. Laisser cuire une dizaine de minutes.

Poivrer et saler les filets des 2 côtés (tâchez que la viande ait été 1 h à température ambiante). Mixer la panko avec les champignons séchés dans un blender, jusqu'à obtention d'une poudre, et en frotter les filets des 2 côtés.

Laisser 50 g de beurre prendre une couleur noisette et y faire revenir les filets jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Mettre la casserole pendant ± 5 min. dans un four préchauffé à 200°C (attention à la taille des filets : au plus petits et fins, au plus courts sera la durée de cuisson !) Enlever les filets et laisser reposer à couvert.

Mettre un peu de sauce sur une assiette, disposer le chou vert dessus et terminer avec les filets de lièvre.



Photo : Heikki Verdurme

SAVEURS & MÉTIERS: 3 JOURS INSPIRANTS POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION 26 | 27 | 28 JANVIER 2020 • NAMUR EXPO

Rendez-vous désormais annuel, Saveurs & Métiers ouvrira les portes de sa 4ème édition les 26, 27 et 28 janvier 2020 à Namur Expo. Equipements, matériel ou produits, les professionnels du retail alimentaire et des métiers de bouche pourront à nouveau découvrir les dernières tendances du secteur et trouver toutes les solutions pour leur établissement. Si le salon reste fidèle à son identité de niche, il étend toutefois son offre en s'ouvrant cette année au retail « on the go », un marché en pleine expansion.

NOUVEAUTÉ : RETAIL ON THE GO

En Belgique le marché de « convenance » (commodité) représente plus de 25 Ma d'euros par an*. Une tendance qui n'a pas échappé au secteur : ces dernières années, les points « food » et de « petite restauration » à l'attention des consommateurs de passage fleurissent dans les stations-services, centres commerciaux, gares, etc. Face

à ces résultats, **Saveurs & Métiers diversifie son éventail de solutions et mettra en avant les produits dédiés au retail de commodité** proposés par les exposants.

FOCUS SUR LES EXPOSANTS SPÉCIALISÉS EN BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Une attention particulière a été portée

à la sélection des 150 exposants. Des grandes marques aux producteurs locaux, les entreprises incontournables du secteur alimentaire seront présentes lors de l'événement. Le secteur de la viande n'est pas en reste, comptant déjà sur la participation de : Ardenne Volaille • Bizerba • Condromat • Danis • Digi • Epicuris • Espera • Euraceta • **Fédération Nationale des Bouchers** •



Franky • GHl Groupe • Jo Herbots • Père Lejeune • Petit Forestier • Rational • Sitasoft • Valentyn • Valfrais • Verstegen

UN PROGRAMME ENTRE FORMATION ET DÉCOUVERTE

Concours, démonstrations ou conférences, le programme est l'occasion pour les professionnels de s'informer des tendances du marché, de s'inspirer des dernières techniques et d'échanger sur les évolutions de leur secteur d'activités. Sont déjà à noter :

Concours du Couteau d'Or, Concours Professionnel de charcuterie Boucherie Belge, conférences de l'AFSCA, démonstrations du boucher Dierendonck et de Meilleurs Ouvriers de France.

INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert de 10h00 à 19h00 (mardi 28 – fermeture à 18h00)

Namur Expo • Av. Sergent Vrithoff, 2 – 5000 Namur. Enregistrement gratuit pour les professionnels (ouverture des inscriptions en octobre)

PROGRAMME DES DÉMONSTRATIONS

DIMANCHE 26 JANVIER

Concours professionnel de charcuterie "Boucherie Belge" – Thème 2020 : le saucisson sec

Organisé par l'asbl La Boucherie belge
Espace Métiers
Remise des prix à 17h30

11h > 14h : Démonstration boulangerie – Pains au levain

Organisé par Epicuris
Unité de formation mobile "Boulpat Mobile"

11h > 15h : Démonstration boucherie – L'agneau

Organisé par Epicuris
Avec Hervé Sancho, Meilleur Ouvrier de France en boucherie
Espace Saveurs

15h30 > 18h : show cooking

Avec Julien Lapraille, cuisinier à domicile
Espace Saveurs

LUNDI 27 JANVIER

11h > 14h : Démonstration boulangerie – Spécialités boulangères

Organisé par Epicuris
Unité de formation mobile "Boulpat Mobile"

11h > 15h : Démonstration glacier – entre-met glacé

Organisé par Epicuris
Avec Luc Debove, Meilleur Ouvrier de France

glacier
Espace Saveurs

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

Organisé par la Fédération Nationale des Bouchers
Espace Métiers
Remise des prix à 17h30

MARDI 28 JANVIER

Démonstration en boucherie
Avec Hendrik Dierendonck, artisan boucher

11h > 14h : Démonstration boulangerie – Cakes

Organisé par Epicuris
Unité de formation mobile "Boulpat Mobile"

11h > 15h : Démonstration Traiteur – Produits de cocktail

Organisé par Epicuris
Avec Pascal Tanguy, Meilleur Ouvrier de France Traiteur
Espace Saveurs

En continu:

Démonstrations dans les camions de formation pour les apprentis bouchers, boulangers et pâtisseries : "Transfoviande" et "BOULPATmobile"
Organisé par Epicuris

ILS SONT DÉJÀ INSCRITS POUR L'ÉDITION 2020

Nom	stand
A.T.A.D	2108
Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire - AFSCA	1219
Algist Bruggeman	1210
Ardenne Volaille	1216
Atimo Cleantech	1107
Au Bleu Sarrau	1225
Bizerba België nv	1522
Bleuzé	1122
Bragard	1547
Champagne Ruelle Dommange	2005
Cnudde	1222
Colosseum	1227
Condromat	1616
Conti-Label Pauwels nv	1323
CSM Bakery Solutions Benelux SA	1310
Datages Sprl	1348
Devafloor bvba	1226
Deweco	1735
Digi Belgium	1233
Diversi Foods	1129
Drukkerij Alain Bogaerts	1716
Dupont - Professional Equipment for Food Heroes	1610
Engels Logistics	1117

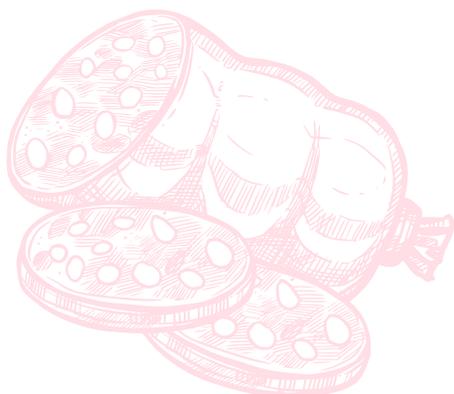
Epicuris - Centre de Compétence des Métiers de Bouche	1638
ES Textiel	1330
Espera Belgium bvba	1510
Ethiquable	1305
Ets Denis	1316
Euraceta	1121
Evlier	1416
Faircoop	1730
Fraidilux	1128
Franky Fresh Food	1418
GHl Groupe	1326
Gin de Binche	2100
Horecatouch	1204
Jo Herbots Meat Products	1116
K&F De Pauw	1106
Komplet Benelux	1119
La Chavée	1126
LC Company	2105
M.C.P.	1307
Mitera	1321
Multivac Belgium	1534
Pasta Della Mamma	1536
Père Lejeune	1517
Petit Forestier	1516
Rational Belgium	1223
Roche4Meat	1410
Sitasoft Belgium	1111
Solco	1335
Testo	1123
Valentyn	1322
Valfrais	1733
Wouters	1722

 Saveurs & Wallonie producteurs APAQ-W	
Apéros & Liqueurs De La Molignette	A08
Brasserie Caracole	A27
Conserverie & Moutarderie Belge	A19
Ferme de Bertinchamps	A07
Ferme De Frocourt	A23
Ferme de la Sauvenière	A03
Graines de curieux	A20
L&L Plaquette	A30
La Chavée	A09
La Cuisine Des Champs	A11
Le Safran de Cotchia	A24
Limousin Bio d'Ardenne	A33
Porc Qualité Ardenne	A34

 Start-ups	
Granoladies	1
Sofkidoe	2
Quality Guard	3
Tip Top Coffee	4
Athyla	5
Picnic Pocket	6
BE-STRAW	7
Natura	8



A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2020 de Namur, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise le dimanche 26 janvier, un concours professionnel ayant pour thème, les saucissons secs. 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.



RÈGLEMENT

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 2020 sera divisé en quatre catégories :

1. Saucisson secs fumé classique (type Saucisson d'Ardenne IGP).
2. Saucisson sec fumé original.
3. Saucisson sec non fumé classique (type Saucisson Pur Porc français).
4. Saucisson sec non fumé original.

Saucisson sec : Produit de viande salée crue et fermentée, dont la conservation à température ambiante est assurée par la

teneur en sel suffisante et à l'acidification lactique des viandes et matières grasses résultant d'une fermentation.

Pour la catégorie 1 :

Saucisson sec fumé classique :

liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants :

- Viande de porc, viande de bœuf, gras de porc
- Boyaux naturels, collagènes, Naturin poreux.
- Sel (NaCl), Sel Nitrité, Salpêtre
- Poivre, muscade, ail, échalotes, laurier, thym, girofle, baie de genévrier, sucres fermentescibles, ferments lactiques, liant, Vin rouge, cognac, rhum, fumée naturel (Obligatoire)

Le produit fumé et présenté en boyaux, devra avoir un poids minimum fini de 500 gr, un diamètre minimum de 8 cm et une texture minimum de 5 mm.

Pour la catégorie 2 :

Saucisson sec fumé original

Aucune liste n'est définie, la seule obli-

gation est de présenté un produit à base de viande salé, fermenté et fumé. Aucun calibre défini, aucune texture définie, pas d'obligation d'embossage. Catégorie libre et pouvant donner libre court à tout produit et spécificité.

Pour la catégorie 3 :

Saucisson sec NON Fumé classique

Liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants :

- Viande de porc, viande de bœuf, gras de porc
- Boyaux naturels, collagènes, Naturin poreux.
- Sel (NaCl), Sel Nitrité, Salpêtre
- Poivre, muscade, ail, échalotes, laurier, thym, girofle, baie de genévrier, sucres fermentescibles , ferments lactiques, liant, vin rouge, cognac, rhum, Fleur de sel naturel (Obligatoire)

Le produit fleuri et présenté en boyaux, devra avoir un poids minimum fini de 300 gr, un diamètre minimum de 5 cm et une texture minimum de 5 mm.

Pour la catégorie 4 :

Saucisson sec NON Fumé original

Aucune liste n'est définie, la seule obligation est de présenté un produit à base de viande salé, fermenté et NON fumé. Aucun calibre défini, aucune texture définie, pas d'obligation d'embossage. Catégorie libre et pouvant donner libre court à tout produit et spécificité.

ARTICLE 3°

Le participant devra présenter au minimum 1 kg de produit par catégorie afin de permettre une cotation correcte.

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.

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 Belge en vigueur et avec le règlement.

Ils doivent être préparés personnellement par le participant ou par un membre de son personnel.

En cas d'infraction au règlement du concours professionnel national ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury. Dans ce cas, aucun remboursement des frais d'inscription ne pourra être réclamé par le participant ainsi écarté du concours.

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°

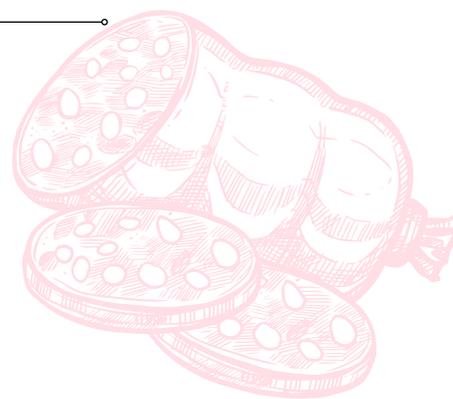
Les produits seront réceptionnés au plus tard, le dimanche 26 janvier entre 9 h00 et 10 h30, à l'adresse suivante : Rue des Souchets porte D, 5000 Salzinne en cas de besoin Mr . MARTIN Kévin (0476/604 501). Passé ce délai, le jury se réserve le droit de refuser les produits de ce participant.

ARTICLE 6°

Les produits peuvent être repris le jour du concours entre 18 et 19h. Les produits 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 7°

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 montant sont TVA comprise) Une facture acquittée sera émise pour chaque participant. Ces frais d'inscription seront à payer avant le 15 décembre 2019 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Boucherie Belge 2020 », 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'ins-



cription sont enregistrés sur le compte en banque. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

ARTICLE 8°

Après le concours, la proclamation des résultats aura lieu, le dimanche 26 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 9°

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 saucissons secs originaux, 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 2020 ».

ARTICLE 10°

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

BULLETIN D'INSCRIPTION AU « CONCOURS PROFESSIONNEL BOUCHERIE BELGE 2020 »

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2020 à Namur qui se déroulera du **26 au 28 janvier 2020**, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise un concours professionnel ayant pour thème, les **saucissons secs**.

Vous trouverez ci-dessous le bulletin d'inscription à ce concours professionnel qui aura lieu le 26 janvier 2020.

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

Nom :

Prénom:.....

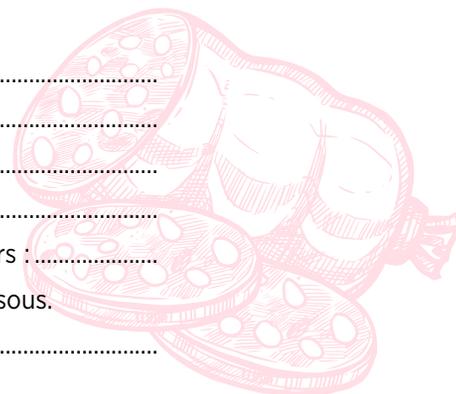
Représentant la Boucherie :

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 à 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 2019** sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Boucherie Belge 2020, 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 info@federation-bouchers.be

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 compétent pour traiter tous plaintes et litiges.

Dénomination du Produit	Catégorie				A payer
	1	2	3	4	
					30,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €
					12,00 €

Date et signature : **TOTAL:**

PLATS DE FÊTE

DAUBE DE CHEVREUIL AVEC DU PAIN D'ÉPICES



Ingrédients:

- 1 kg de viande de cerf, de l'épaule ou du cou (en morceaux d'environ 4 cm)
- 2 carottes, en brunoise
- 1 branche de céleri blanc, en brunoise
- 2 oignons, en brunoise
- 2 tranches de pain d'épice
- 20 g de chocolat amer
- 1/2 l de vin rouge
- 10 cl de cognac
- 80 g de beurre
- 20 g d'huile végétale

Produits REJO:

- 500 g A455610 **SAUCE GRAND VENEUR**
Allergènes: céleri, lait
- 20 g S07392 **MELANGE POUR MARINADE GIBIER APOLLO**
- 100 g S02800 **MARINADE EXTRA REF.199**
- 20 g JX02989 **PEPPER & SALT MIX APOLLO**

Préparation et présentation:

1. Préparez la marinade : ajoutez le **MELANGE POUR MARINADE GIBIER** (éventuellement dans une boule à thé) et la **MARINADE EXTRA** au vin rouge, au cognac et à la viande. Recouvrez et mettez pendant minimum 12 heures au frais.
 2. Passez la viande de la marinade au tamis et faites-la dorer au beurre, assaisonnez avec le **PEPPER & SALTMIX APOLLO**.
 3. Ajoutez les légumes coupés et faites-les dorer un instant.
 4. Ajoutez la marinade (sans le **MELANGE POUR MARINADE GIBIER**) et portez à ébullition, déposez le pain d'épices sur la viande et laissez mijoter à petit feu pendant 2 heures sous le couvercle.
 5. Ajoutez la **SAUCE GRAND VENEUR** et le chocolat amer et vérifiez le goût, ajoutez éventuellement du sel et du poivre, laissez réduire et liez éventuellement avec du **P.D.S.**
- Conseil: servez avec des accompagnements typiques pour le gibier, des pommes farcies, des champignons des bois, des croquettes...

**Marinades, assaisonnements,
sauces, herbes et épices...**

Avez-vous une question pour nous ?
Mail à rejo@solina-group.eu ou appelez +32(0)9 385 56 15



LE BIOFILM : UNE SOURCE IMPORTANTE DE CONTAMINATIONS

Listeria, E.coli, Salmonelle et cie.

C'EST QUOI UN BIOFILM ?

Un biofilm est une accumulation de bactéries qui développent une matrice protectrice, ce qui les rend extrêmement résistantes au nettoyage et à la désinfection. C'est donc une source de contamination grave dans les métiers de bouche.

OÙ TROUVE-T-ON DU BIOFILM ?

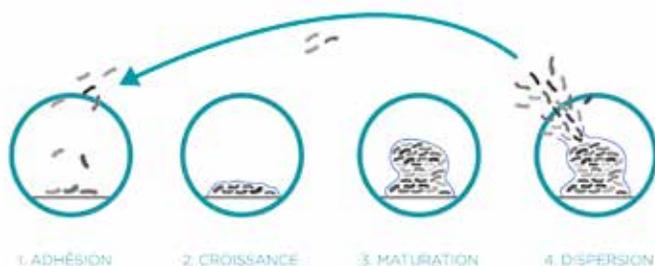
Le biofilm, c'est le QG des bactéries ! 99% des bactéries vivent sous formes de biofilms. Elles sont donc plus présentes sous forme de biofilm plutôt que comme cellules planctoniques (bactéries à l'air libre).

Un biofilm se développe partout où il est bon de faire un nid douillet ! Fissures, coins, ustensile griffé, cavité étroite, ... ou encore des surfaces mal nettoyées qui sont de véritables gardes-manger bactériens. Attention aux résidus organiques incrustés !

LE CYCLE DE DÉVELOPPEMENT DU BIOFILM

Un biofilm se crée sur base d'un petit regroupement de bactéries autour d'un festin : les résidus organiques. Les bactéries développent une matrice pour adhérer à la surface et se protéger. (1) Bien installées dans leur nouveau nid, elles se multiplient (2 et 3).

Quand les bactéries commencent à se sentir à l'étroit, il est temps d'étendre la colonie ! Le biofilm relâche ses troupes pour conquérir de nouveaux espaces (4). Le biofilm est donc une source constante de contamination à cause de la libération imprévisible de bactéries.



QUELLES SONT LES BACTÉRIES PRÉSENTES DANS LES BIOFILMS ?

Plus de 80% des bactéries peuvent créer du biofilm. Les bactéries biofilmogènes les plus fréquemment rencontrées en atelier alimentaire sont : *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Escherichia coli*, *Campylobacter* spp. Un biofilm peut contenir différents types de bactéries mais également des virus, des phages, des toxines, ... tout le monde est le bienvenu.

QUELS SONT LES RISQUES DE CONTAMINATION ?

Le risque de contamination dépend du degré de maturité du biofilm. Un biofilm jeune peut être plus facilement éliminé qu'un biofilm mature. Ce dernier sera plus difficile à traiter et aura tendance à s'étendre en dispersant des bactéries. C'est le début de la contamination !

UNE DÉSINFECTION EST-ELLE SUFFISANTE ?

Non ! Le biofilm a pour rôle de protéger les bactéries des agressions extérieures. Dans un biofilm, une bactérie est donc 1000X plus résistante aux biocides.

COMMENT ÉLIMINER UN BIOFILM ?

Les méthodes de nettoyage et de désinfection traditionnelles ne permettent pas d'éliminer le biofilm. Seul un nettoyage enzymatique ciblé permet de briser les matrices les plus résistantes !

COMMENT ÉVITER LE DÉVELOPPEMENT DE BIOFILM ?

Le bon réflexe = enzymes + désinfection raisonnée et maîtrisée. Pour une sécurité sanitaire optimale, mettez en place un plan de prévention "Zéro Risk". Une méthode efficace qui intègre l'application de formules brevetées pour dissoudre le biofilm.



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

PROMO

Profitez vite
de nos offres
hivernales



Votre expert en hygiène boucherie

- 10%

dès 500€ d'achat*

- 15%

dès 800€ d'achat*

- 20%

dès 1.200€ d'achat*

- 25%

dès 2.000€ d'achat*

REALCO
ENZYMES FOR LIFE

* Remise sur le total de la commande calculée sur le PA net (= prix d'achat HTVA, remise déduite). Valable pour toute livraison entre le 15/11/2019 et le 31/12/2019.

LISTE DES PARTENAIRES



PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
 ALL FIRE SECURITY	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 appareils
 ARAG	boucher@arag.be	10% de réduction sur la Protection Juridique de votre activité de Boucher. Demandez-nous une offre par email.
 BARO	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.
 BLEIJENBERG	DIRK VALKIERS 03/326 36 00 verkoop@bleijenberg.be	Des points de thème supplémentaire. Nouveaux clients reçoivent My TV gratuit pendant une année.
 BOSSUYT	BOSSUYT TOM 056/36 11 80 tom@bossuytwi.be	Action pour les bouchers
 BRAGARD SA	David.Crustin Portable : 0032(0)470.12.07.38 Fixe : 0032(0)10.75.03.44 david.crustin@bragard.com www.bragard.com	15% de réduction sur tout le catalogue
 CASHFREE	Personne de contact : Ken Vannerum +32 498 16 07 22 ken@cashfree.be	Cashfree offre aux membres de la Fédération Nationale les frais de transactions les plus compétitifs sur le marché. Il n'y a en outre ni frais d'activation ni frais mensuels à payer. Enfin, les membres de la Fédération Nationale peuvent sur demande bénéficier d'une campagne conjointe gratuite sur les réseaux sociaux d'une valeur de 100 €.
 CCV	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.
 DANIS	Klaas Gruyaert 0479 72 29 30	Dégustation gratuite chez le boucher à l'occasion d'un événement, comprenant 10 kg de viande gratuite
 DEVAFLOOR	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.
 DEWECO	DE WEERDT FRANK 03/455 56 36 info@deweco.be	5 % de réduction sur la facture de travaux exécutés
 DIBAL	Guus Mertens 09/369 90 45 guus.mertens@dibal.be	Action pour les bouchers balance
 DUPONT	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
 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.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
EDENRED  (ticket restaurant)	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 	Marc Desmet : 0495/30 10 35 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
FIMATEC 	DEBRUYNE JELLE 0475/ 68 18 31 jelle@fimatech.be	5 % de réduction
FOODDESK 	014/58 84 66 info@fooddesk.be	FoodDesk dispose d'une nouvelle application, nommé EASYBUTLER. Au moyen de cette application vous pouvez visualiser votre propre fiche d'allergènes par un code-QR et l'utilisation d'un smartphone ou Ipad mais également imprimer votre propre fiche d'allergènes avec votre logo et adresse. Enfin vous pouvez élaborer vos propres fiches techniques et imprimer vos propres étiquettes donc: FoodDESK offre aux membres de la Fédération des Bouchers une réduction importante sur cette application: a. une réduction de € 100 sur le droit d'entrée (€ 350 au lieu de € 450). Ce droit d'entrée comprend l'élaboration et la livraison de votre propre application + 2 heures de formation et insertion chez vous sur place par un collaborateur de FoodDESK b. Frais de licence: € 30 par mois (une réduction de € 19 sur le prix normal de €49)- Elaboration de votre propre écran de travail , soutien de notre équipe de diététiciens par chat/mail/téléphone + élaboration de vos propres fiches techniques + impression de vos propres étiquettes. c. Une réduction totale de € 328 !!!!!!!
IMPERIAL MEAT PRODUCTS  YOUR FIRST CHOICE	NYN PACKO 09/ 370 03 71 www.imperial.be	Actions pour les bouchers
JOYN 	Contact : service clientèle JOYN : +32 2 302 73 82 ou via adresse e-mail : hello@joyn.be.	<ul style="list-style-type: none"> Le membre de la Fédération Nationale des Bouchers qui n'est pas encore client chez Joyn, la plateforme marketing, et veut le devenir pendant une promotion active (de quelque nature que ce soit), recevra en tant que membre de la Fédération Nationale 2 mois d'abonnement gratuit, en plus de la promotion active Joyn (quelle qu'elle soit). Joyn offre aux nouveaux commerçants une promotion, qui leur permet de recevoir 4 mois gratuits au départ. Dans ce cas, le membre de la Fédération Nationale des Bouchers recevra 6 mois gratuits au départ (4 mois promotion Joyn + 2 mois avantage membre de la Fédération des Bouchers). Le membre de la Fédération Nationale des Bouchers qui est déjà client chez Joyn, recevra annuellement 1 mois gratuit chez Joyn s'il reste membre de la Fédération. Pour cela, ce membre devra toujours demander le mois gratuit chez Joyn. À partir du moment où la liste de membres aura été transmise (article 7), Joyn enverra un avis aux clients, leur signalant qu'ils doivent demander l'avantage-membre. Tout membre de la Fédération Nationale des Bouchers ne pourra bénéficier que d'1 avantage-membre par année calendrier. Les avantages ci-dessus ne peuvent donc pas être cumulés au cours d'une année calendrier.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
 KONVERT your way of work	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
 LEMMENS WINKELINRICHTING	Pieter Nuyts 03/455 24 90 info@winkelinrichting.be	Réduction supplémentaire sur les meubles fabrication maison
 LIMAS GROUP LIMAS@home URBAIN EN VERBODING	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 PROFESSIONAL LIGHTING SOLUTIONS	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 nou- vel éclairage
 LUX. LUX.	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.
 MONIZZE	Roger Vandendriesschelaan 18 1150 Brussel 02/686.16.20 www.monizze.be	Monizze avec son siège social avenue Roger Vandendriesche 18, 1150 Bruxelles offre aux membres de la Fédération nationale un coût maximal par transaction de 10 cent sur les paiements avec chèques-repas (au lieu de 1%) et une réduction de 25 % sur les paiements avec écochèques (2% au lieu de 2,75 %). Description de la réduction: Le tarif normal par transaction s'élève à 1% quel que soit le montant total du paiement. Pour les membres de la Fédération nationale le pourcentage n'est pas appliqué pour des paiements de plus de € 10. Il en résulte que les frais de transaction se limitent à au maximum € 0,10 quel que soit le montant payé au-dessus de € 10. Ceci signifie un avantage important pour des paiements de montants plus élevés.
 MY QU tV MyQu	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 LE MARCHÉ DES BOUCHERS	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

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.
	NANCY NAVEAU Commercial Consultant 02/472 88 21 nancy.naveau@randstad.be	Approche personnelle + tarif réduit
	AYMAN AMIN GSM: +32 473 96 36 68 Tel +32 (0)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 préférentiel pour l'acceptation de titres-repas. La tarif standard est 1,5% avec un minimum de € 0,10 et € 0.65 pour les transactions de plus de € 10. Le tarif préférentiel est 1,5 %, également pour des montant de plus de € 10 (avec un minimum de € 0,10)
	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.
	Vanessa Sim +32 (0)2 233 37 41 Vanessa.sim@total.com	Attention ! Pas de réduction sur les contrats de gaz et d'électricité. Carte d'essence : pas de frais d'abonnement et réduction rasur le prix officiel carburant: 8 € ct/litre dans une station Total de votre choix ou 5 € ct/litre dans le réseau belge Total - Huile de chauffage: réduction de 22,5 à 30 € par m 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.

PARTENAIRES	CONTACT	RÉDUCTION
 VAN ENGELANDT	VANDENBUSSCHE KATLEEN 02/521 63 06 info@vanengelandt.com	Van Engelandt 5% réduction
 VANHEEDE	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.
 VERSTEGEN	Geert Vermeersch 015/21 09 75 gvermeersch@verstegen.be	Action pour les bouchers
 WAUTERS PLASTICS	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.
 WORLDLINE	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.
 WALIBI-BELLEWAERDE- AQUALIBI	www.tickets-for-parks.be	Parrainage en divers événements de la Fédération nationale code pour nos membres bbbb
 ZENOBE	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.



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

Tasty
Energy



THAI BEEF POKE BOWL/QUINOA



Quinoa
Low carb!

recette pour 20 personnes

1 kg de steak
2 kg de quinoa cuit
½ kg de carottes finement râpées
1/2 kg de chou pointu en julienne
1/2 kg de concombre ou de papaye verte en julienne
Platte perselie

Gomasio Curry Verstegen

Assaisonnez le steak avec le Selpo constant et faites-le cuire à la poêle (bleu/saignant). Laissez refroidir. Préparez le dressing et mélangez avec la Kumar's Wokpaste Vietnam, le jus de citron vert, l'huile de sésame et le Sambal Oelek. Détaillez le steak en fines tranches et mélangez avec les légumes et le dressing. Décorez avec le persil plat et le mélange apéritif. Servez avec du Piment rouge ou du dressing.

pour le dressing

60 g Kumar's Wokpaste Vietnam Verstegen

40 ml de jus de citron vert
5 ml d'huile de sésame

Sambal Oelek Verstegen
Konstante Pezo Verstegen

Mélange apéritif : préparez un mélange de graines et/ou de noix, faites griller et ajoutez du Gomasio Curry.

Pour les amateurs : proposez à chacun d'ajouter de la coriandre selon son goût.

En complément

Mélange apéritif épicé
Dressing ou Piment rouge
Coriandre ou tomates cerises

CEASAR IN A JAR ITALIAN STYLE



Graines
croustillantes

recette pour 20 personnes

1 kg de poulet cuit assaisonné avec des **Epices pour Poulet Verstegen** (de préférence cuit à la broche et effiloché)

Sucrine

Tomates cerises

Pois gourmands

Graines et noix grillées

Gomasio Black Lampong Pepper Verstegen ou
Gomasio Classic Verstegen

Huile d'olive

Parmesan

Spicemix del Mondo la Spezia Verstegen

pour la vinaigrette

20 cuillères à soupe de mayonnaise

5 anchois salés

4 cuillères à soupe **EDIKS Mild Vinegar Lemon** ou
EDIKS Mild Vinegar Shallot

4 cuillères à café de moutarde

Fruit Pepper Lemon Verstegen ou
Poivre de cayenne moulu Verstegen

Pain de sel fume Danois Verstegen

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse. Coupez les tomates en quartiers et mélangez-les avec le Spicemix del Mondo la Spezia et l'huile d'olive. Commencez par verser le dressing dans le fond des bocaux, pour que tous les autres ingrédients restent bien croquants.

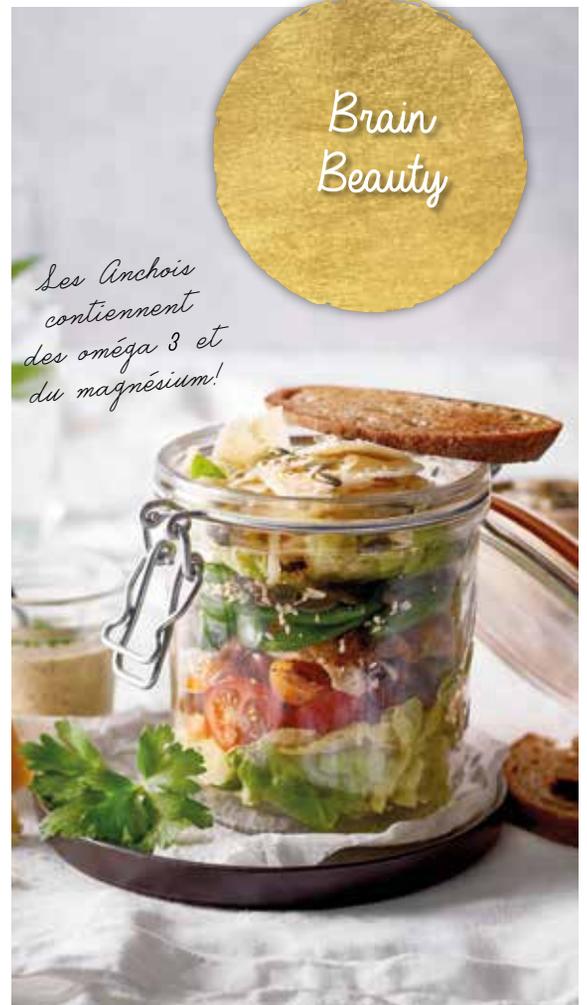
Dressez par couches :

1. dressing
2. sucrine
3. tomates
4. poulet
5. pois gourmands
6. graines et noix
7. sucrine
8. copeaux de parmesan
9. graines et noix assaisonnées de Gomasio
10. Fruit Pepper Lemon
11. terminez par un toast grillé ou des croûtons



Brain
Beauty

Des Anchois
contiennent
des oméga 3 et
du magnésium!



Gomasio Verstegen

Nous vivons et mangeons de plus en plus consciemment. En tant que chef, vous aurez sans doute remarqué cette tendance autour de vous au quotidien. La réduction de notre consommation de sel s'inscrit dans cette mouvance. Inspirés par cette évolution, nous nous sommes intéressés aux habitudes de la population la plus saine et à l'espérance de vie la plus longue au monde : les Japonais. Résultat ? Gomasio, une série de produits vous permettant d'assaisonner parfaitement tous vos plats, mais avec beaucoup moins de sel. Gomasio vous prouve délicieusement que santé peut aussi rimer avec saveur !



Gomasio Black Lampong Pepper

Le Gomasio Black Lampong Pepper rassemble toutes les caractéristiques du Gomasio Classic, relevé par du poivre noir de Lampong.

Le séchage (la torréfaction) sous le soleil brûlant confère à ce poivre noir sa saveur profonde/aromatique typique. Il stimule la digestion et le système nerveux central / favorise le fonctionnement du foie et du pancréas. Le poivre noir est, en outre, essentiel à l'action du curcuma dans le corps.

Le goût de noisette des graines de sésame et la fraîcheur des graines de coriandre sont soutenus par l'arôme chaleureux du poivre noir. Le tout confère une dimension supplémentaire au Gomasio. Le mélange est chaleureux, aromatique, fruité et relevé à la fois.

Une pincée de Gomasio Black Lampong Pepper relève naturellement toutes les autres saveurs du plat. Vous aurez rapidement une sensation chaude et ronde en bouche. Peut être utilisé au quotidien pour relever les plats.

Applications:

- Grâce à sa saveur chaude et riche, le Gomasio Black Lampong Pepper relève tous types de potages, salades, sauces et plats mijotés.
- Se combine à merveille avec la sauce soja.
- Délicieux dans des smoothies relevés.
- Sur des sandwiches garnis et paninis.
- Confère un goût beaucoup plus profond aux croquettes de crevettes, de fromage et de viande.
- À tester sur les frites et les plats panés.
- Agrémente les légumes (cuits, grillés ou rissolés).
- À table, le Gomasio Black Lampong Pepper relève l'huile d'olive dans laquelle tremper son morceau de pain.
- Le Gomasio Black Lampong Pepper remplace le sel de table classique et le poivre.



Verstegen. Enjoy great taste.

BIEN
DE CHEZ
NOUS

BETTERAVE ROUGE

LÉGUME DU MOIS

La betterave rouge est la petite sœur de la betterave sucrière et fourragère. Elle est généralement ronde, mais il en existe des allongées, avec une chair jaune et blanche. Les jaunes sont plus fraîches et sont souvent utilisées dans les salades.

AINSI VOUS ACHETEZ DE LA QUALITÉ, TOUJOURS.

La betterave rouge est en vente toute l'année, mais il y a toujours une différence entre les variétés estivales et hivernales. Les betteraves estivales sont plus petites que les hivernales. Durant les mois d'hiver, on les retrouve dans le commerce sans feuilles, et généralement cuites. Comptez environ 250 à 350 grammes de betterave rouge par personne, et 100 grammes par personne pour les salades.

DES PRÉPARATIONS SAVOUREUSES

Commencez par bien laver vos betteraves rouges, en gardant un peu de feuilles. Faites-les cuire dans une grande quantité d'eau. Pour les betteraves estivales, comptez 25 minutes de cuisson. Pour les hivernales, il faut bien 1,5 à 2 heures. Après la cuisson, faites-les refroidir sous l'eau froide. Enlevez ensuite la peau et mettez-vous au travail : les betteraves se combinent à l'infini. Cuites, à l'étouffée, rôties... Ou encore en salade avec des pommes ou des cornichons.

Les betteraves rouges doivent être douces. Si elles ont un goût de terre, c'est qu'elles n'ont pas été bien préparées.

À VOTRE SANTÉ

Ne pas en manger plus de deux fois par semaine, ne pas réchauffer... La consommation des légumes riches en nitrates était jadis réglementée par une foule d'indications... totalement inutiles. Les légumes riches en nitrates sont tout simplement bons pour la santé. Et cela a été scientifiquement prouvé.

CONSEILS DE CONSERVATION

La betterave rouge se conserve idéalement dans un endroit frais et sombre. Non cuite, vous pouvez la conserver un petit temps. Quelques semaines pour les betteraves hivernales, quelques jours pour les estivales. Les betteraves cuites se conservent un jour au réfrigérateur.

BOULETTES VÉGÉTARIENNES DE BETTERAVE ROUGE AUX CAROTTES CARAMÉLISÉES



La préparation de boulettes végétariennes et un jeu d'enfant, et ne demande qu'un peu de travail en amont. Ces boulettes de betterave rouge sont succulentes avec de la purée !

Ingrédients

Pour les boulettes de betterave rouge
450 g de betteraves rouges précuites

1 œuf

1 gousse d'ail

60 g de graines de lin

2 c à s de graines de sésame

2 c à s de graines de pavot

2 c à s de graines de tournesol

1 c à s de graines de cumin
 1 brin de romarin
 ½ plant de persil plat ciselé
 ½ plant de ciboulette ciselée
 1 c à s de vinaigre balsamique
 2 c à s de moutarde
 100 g de flocons d'avoine
 2 c à s d'huile d'olive
 Poivre et sel

Pour la vinaigrette
 150 ml de yaourt
 2 c à s de jus de citron vert
 1 c à c de miel
 Poivre et sel

Pour la purée à la ciboulette
 800 g de bintjes
 1 plant de ciboulette
 1 trait de lait
 3 c à s d'huile d'olive
 1 pincée de noix de muscade
 Poivre et sel

Pour les carottes
 600 g de carottes arc-en-ciel
 1 échalote
 2 brins de thym
 2 brins de romarin
 1 c à s de sucre
 2 c à s d'huile d'olive
 Poivre et sel

Préparez le haché de betterave rouge la veille et laissez-le reposer à couvert au réfrigérateur pendant une nuit.

Préparation

La veille

Égouttez soigneusement les betteraves et mixez-les au robot. Ciselez le romarin, le persil et la ciboulette. Pelez l'oignon et l'ail, émincez-les et faites-les revenir à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez l'ail et l'oignon aux betteraves rouges dans un saladier. Ajoutez les graines, le vinaigre balsamique, la moutarde et les flocons d'avoine. Mélangez intimement le tout et recouvrez cette pâte. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Le jour même

Façonnez des boulettes avec ce mélange. Faites-les dorer à l'huile d'olive de chaque côté dans une poêle antiadhésive pendant 4-5 minutes environ. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire. Égouttez-les et faites-les sécher sur le feu. Réduisez les pommes de terre en purée avec le lait, l'huile d'olive et la ciboulette ciselée. Relevez de sel, poivre et noix de muscade. Pelez les carottes arc-en-ciel et faites-les revenir à l'huile d'olive avec l'échalote émincée, le thym, le romarin et un trait d'eau. Salez et poivrez. Saupoudrez de sucre en fin de cuisson et faites caraméliser. Préparez une vinaigrette avec le yaourt, le jus de citron vert et

Beco®



POLYESTER & INOX

Résiste à la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

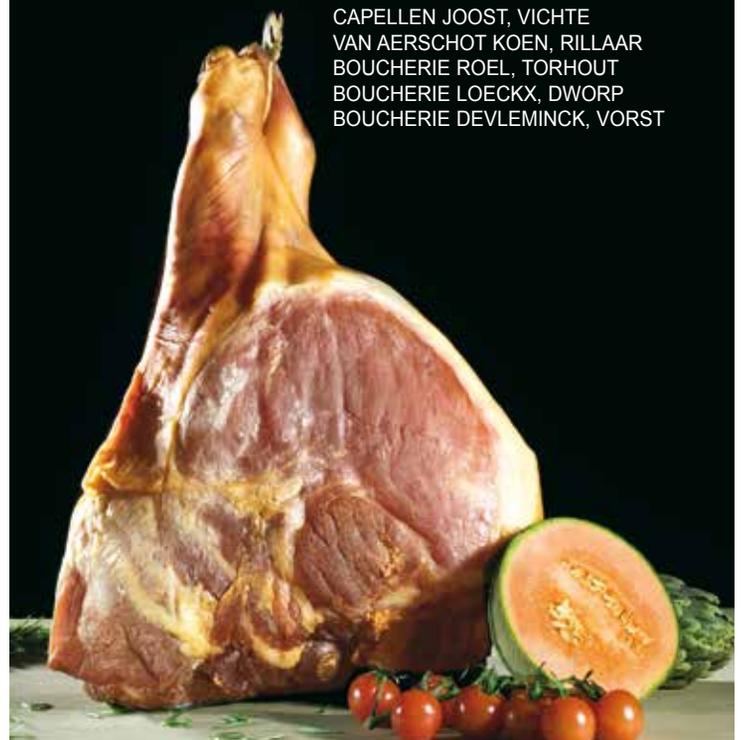
Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

Gagnants concours BB09

Brugse Ham

Jambon de Bruges



CAPELLEN JOOST, VICHTE
 VAN AERSCHOT KOEN, RILLAAR
 BOUCHERIE ROEL, TORHOUT
 BOUCHERIE LOECKX, DWORP
 BOUCHERIE DEVLEMINCK, VORST

le miel. Salez et poivrez.

Servez les boulettes avec la purée à la ciboulette et les carottes caramélisées. Accompagnez de la vinaigrette au yaourt.

BIFTECK DANS UNE CROÛTE DE NOIX AVEC PURÉE DE POIS



Ingrédients

4 steaks (environ 150 g/pièce)

150 g de pommes de terre

300 g de pois (surgelés)

200 g de panais

200 g de carottes

200 g de chou de Bruxelles

200 g de betterave rouge, crue

1 oignon

35 g de cerfeuil ou de persil

130 ml d'huile d'olive

30 g de noisettes grillées, finement hachées

2 cuillères à café d'espresso, moulu

3 morceaux de beurre

1 dl de lait

pourpier d'hiver

poivre et sel

Préparation

L'huile aux herbes aromatiques :

Dans un mixeur, moulinez le cerfeuil et le persil avec 100 ml d'huile d'olive, jusqu'à obtenir une sauce lisse. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre et mettez au frais.

Les légumes d'hiver :

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les panais, les carottes et la betterave rouge et découpez-les en morceaux grossiers (la betterave rouge peut être coupée un peu plus finement). Laissez les choux réduire de moitié. Disposez ensuite tous les légumes sur une plaque de cuisson (la betterave rouge sur le côté). Mouillez avec 30 ml d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel et du poivre. Laissez cuire de 30 à 45 minutes au four. Pour des légumes bien croquants, retournez-les à mi-cuisson.

La purée de pois :

Faites cuire les pommes de terre pendant 20 minutes dans de l'eau salée. Entre-temps, coupez l'oignon et laissez-le mijoter avec les pois et un morceau de beurre jusqu'à ce que le tout soit bien transparent. Égouttez les pommes de terre et mettez-les dans le robot de cuisine. Ajoutez les pois et le lait et moulinez jusqu'à obtenir une masse lisse. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.

Le steak :

Mélangez les noisettes et le café dans un bol. Séchez la viande et assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites fondre le beurre et faites cuire chaque côté du steak pendant 1,5 minute à feu vif. Réduisez la flamme et laissez cuire le steak pendant encore 2 minutes de chaque côté. Recouvrez le steak d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer pendant une dizaine de minutes. Coupez chaque steak en tranches. Recouvrez avec le mélange de noisettes et servez avec la purée de pois et les légumes d'hiver. Garnissez avec le pourpier d'hiver et servez l'huile aux herbes aromatiques dans un bol.

CANNELONI DE BOEUF FAÇON HERVE FOU



Ingrédients

8 fines tranches de boeuf (comme pour un carpaccio)

50 g de céleri en branche

50 g de carotte

50 g de betterave rouge

1 pomme verte

1 fromage de Herve

pour la vinaigrette:

5 cl vinaigre de riz

1 c à c vinaigre de vin rouge

1/2 c à c de sauce soja

10 cl d'huile d'olive

1 c à c d'huile de noix

1 c à c de sucre fin de canne

curry et cannelle en poudre

quelques feuilles de coriandre ou de persil plat

sel et poivre

Préparation

Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.

Couper les 3 légumes et la pomme en petits cubes de 3 x 3 mm, ajouter le fromage émietté, saler, poivrer et farcir les tranches de boeuf en roulades comme un cannelloni.

Dresser les roulades sur assiette et napper à volonté de vinaigrette, garnir l'assiette de feuilles de coriandre ou de persil plat.

Petites annonces

Av. Houba de Strooper, 784 bte 6 • 1020 Bruxelles
Pour toutes vos annonces vous pouvez contacter
Carine au 02 735 24 70 ou
e-mail: carine.vos@federation-bouchers.be
TVA BE 0542 984 224 - IBAN BE 74 0017 1573 6707
www.bb-bb.be

EMPLOI

CHERCHE : COUPLE POUR EXPLOITER LA BOUCHERIE EN COLLABORATION AVEC LA POSSIBILITÉ DE PRENDRE UNE OPTION POUR LA REPRISE.
INFO : 0477 76 09 45

CHERCHE : VOUS ÊTES COURAGEUX, LE TRAVAIL NE VOUS FAIT PAS PEUR... ALORS CECI VOUS INTERESSE, DE PRÉFÉRENCE SI VOUS ÊTES EN COUPLE. EXCELLENTE BOUCHERIE AMBULANTE (3 MARCHÉS PAR SEMAINE) A REMETTRE AVEC ATELIER ENTIÈREMENT ÉQUIPÉ RENSEIGNEMENTS INFO : 0494 63 75 10

CHERCHÉ : BOUCHER FLEXI-JOB – 1 J/SEM. POUR L'ATELIER (DÉSOSER, PRÉP.CHARC,...) - CENTRE BRUXELLES.
CONTACT : 0479/908661

MATÉRIEL

POUR SPECTACLE MATÉRIEL : USAGÉ, NON-CONFORME, HORS USAGE. VETEMENTS – BILOT – DECOS. - OUTIL ETC
CONTACT : 0491 24 55 01

A VENDRE : CAUSE DE RETRAITE : CAMION RENAULT MASTER ENTIÈREMENT ÉQUIPÉ BOUCHERIE-CHARCUTERIE – MISE EN CIRCULATION EN 2000. CAMION DE 9 MÈTRES DONT 6 MÈTRES 20 DE COMPTOIR. ETAT IMPEC., 72.900 KM - PRIX 30.000 € (À DISCUTER) + PETIT ET GROS MATÉRIEL DE BOUCHERIE – CHARCUTERIE – PRIX À DISCUTER
INFO : TÉL. : 0495/63 75 10

IMMO

BOUCHERIE À REMETTRE CENTRE DE BRUXELLES - MARROLLES, VIEUX MARCHÉ PRIX : 40.000 EUROS - LOYER : 1750 EUROS
TEL : 02 511 35 28 - GSM 0472/66 00 60

A REMETTRE : COMMERCE DE TRAITEUR AVEC CAVE À VIN ET PETITE RESTAURATION RÉGION LIÉGOISE - SPÉCIALITÉ DE COCHON À LA BROCHE - 30.000€ - BONNES RÉFÉRENCES.
CONTACT : 0476/933 153

A REMETTRE : BRABANT W – BOUCHERIE-CHARCUT. PLEINE EXPANSION – FC COM 40.000 EURO – NORMES EU INFO : ÉCRIRE AU BUREAU DU JOURNAL SOUS LE N° 4011

A VENDRE : ATELIER ET COMMERCE DE BOUCHERIE – 478 M² SUR TERRAIN DE 2128 M² - DANS PARC ACTIVITÉS ÉCONOMIQUE MIXTE – BARVAUX S/O – EXCELLENT ÉTAT
TÉL. : 0475 64 26 34

A REMETTRE : BOUCHERIE À REMETTRE POUR RAISON DE SANTÉ DANS LE BRABANT WALLON.
CHIFFRE D'AFFAIRES EN PLEIN EXPANSION.

À VENDRE OU À LOUER - POSSIBILITÉ DE REPRISE DE LA SOCIÉTÉ.
TÉL. : 0494 76 92 66

A REMETTRE: BOUCHERIE-CHARCUT. BRAINE-LE-COMTE.
TÉL. : 067 64 68 23

A REPRENDRE: HAINAUT : COMMERCE AMBULANTE EN CHARCUTERIES – AFFAIRE APPRÉCIÉE DEPUIS 42 ANS – AVEC CAMION TRÈS BIEN ÉQUIPÉ- 5 MARCHÉS – PEU DE CONCURRENCE
MAIL : DAVYVAN@TELENET.BE – TÉL 0476 55 41 41

A VENDRE : BOUCHERIE « L'ARDENNAISE » SITUÉE À GILLY, CHAUSSÉE DE FLEURUS 255.
MAISON DE COMMERCE ET FONDS DE COMMERCE (BOUCHERIE-TRAITEUR) D'UNE GRANDE RENOMMÉE ET AYANT UNE LARGE CLIENTÈLE EXISTANTE SITUÉE SUR UN AXE TRÈS FRÉQUENTÉ ET FACILE D'ACCÈS COMPOSÉE DE :
SOUS-SOL : 3 CAVES
REZ-DE-CHAUSSÉE : PIÈCE AVANT UTILISÉE COMME MAGASIN, GRANDE CHAMBRE FROIDE, COMPTOIR-FRIGO AINSI QUE DIVERS MEUBLES ET MATÉRIEL, CUISINE, BUREAU, VÉRANDA AVEC WC ET DÉBARRAS ; ÉTAGE : 4 CHAMBRES ; GRAND GRENIER AMÉNAGEABLE, JARDIN, CHÂSSIS SIMPLE VITRAGE, CCG. SUPERFICIE TOTALE 330 M², RC 818 EUROS
PRIX SOUHAITÉ : 160.000,00 LE TOUT
VISITES : RENSEIGNEMENT EN L'ETUDE
ETUDE DU NOTAIRE OLIVIER VANDENBROUCKE
(OLIVIER.VANDENBROUCKE.NOTAIRE@SKYNET.BE)
RUE ARTHUR BAUDHUIN, 55 - 6220 LAMBUSART
SPRL OLIVIER VANDENBROUCKE, NOTAIRE
T.V.A. : 0894.478.075. WWW.NOTAIREOLIVIERVANDENBROUCKE.BE
TEL : 071/82.30.30 - FAX : 071/82.30.39

A VENDRE : MAISON DE COMMERCE ET FOND DE COMMERCE, RÉGION DE CHARLEROI
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR 70 ANS EXISTENCE
CAUSE DE RETRAITE, GROS POTENTIEL DE PROGRESSIONS
ARRÊT DES ACTIVITÉS LE 30/09/19
INFOS CONTACT MAIL: MICHEDHON@HOTMAIL.BE /
TÉL 071 36 03 87

A REMETTRE : BOUCHERIE-CHARCUTERIE À BELGRADE
TÉL : 081/73 07 58 – 0478 290965

la Boucherie Belge



Av. Houba de Strooper,
784 bte 6 1020 Bruxelles

Pour toutes vos annonces vous pouvez
contacter

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

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

CARNET FAMILIALE

DÉCÉS

Le Corporation des bouchers de Verviers nous fait part du décès de Monsieur Pierre Ortmans, père de notre membre Alain Ortmans.

Nous avons le triste devoir de vous faire part du décès de Monsieur Francis Verbeke, veuf de Madame Carine Deneulin et ancien membre du syndicat des bouchers de Mouscron.

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

SOIRES INFO

LES SOIRÉES COMMENCENT VERS 20 H.

18/11/2019	TOURNAI
19/11/2019	VERVIERS-EUPEN: IFAPME Verviers, Rue de Limbourg, 37, 4800 Verviers
02/12/2019	Bruxelles et Brabant Wallon (Ceria)

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 12/01/2020. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 02/01/2020 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés février 2020.

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 18 NOV 2019

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

14/10/19 au 20/10/19

21/10/19 au 27/10/19

28/10/19 au 3/11/19

4/11/19 au 10/11/19

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,23 et +	€ 7,94 et +	€ 3,68 et +
2	€ 5,61 à moins de € 6,23	€ 6,81 à moins de € 7,94	€ 3,23 à moins de € 3,68
3	€ 4,41 à moins de € 5,61	€ 6,03 à moins de € 6,81	€ 2,71 à moins de € 3,23
4	€ 3,56 à moins de € 4,41	€ 5,55 à moins de € 6,03	€ 2,47 à moins de € 2,71
5	moins de € 3,56	moins de € 5,55	moins de € 2,47

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,62 et +
2	€ 2,50 à moins de € 2,62
3	moins de € 2,50

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
22/10/19	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L. Pottier
24/10/19	Service technique: préparation 2020	Membres du groupe de travail
24/10/19	APAQ-W, Namur : Prévisions 2020	J.-L. Pottier
28/10/19	Mons: soirée d'information	P.Bouillon
4/11/19	Luxembourg : soirée d'information	P.Bouillon
5/11/19	Namur : soirée d'information	P.Bouillon

GRATUIT



Livre de recettes
ÉDITION DE FÊTE



Besoin d'inspiration pour les fêtes ?
Demandez les livrets gratuits chez votre grossiste.



CÔTELETTES À LA SAUCE AUX ÉCHALOTES, POMMES DE TERRE À L'AIL ET SALADE ROMAINE

Ingrédients

4 côtelettes Duroc d'Olives - 4 grandes échalotes - 2 dl de bouillon de viande - 1 dl de vin rouge - 1 cuillère à soupe de romarin - 8 grosses pommes de terre - 50 grammes de mayonnaise à l'ail - 1 bouquet de persil - 1 salade romaine - 50 grammes d'oignons grillés séchés - 50 grammes de copeaux de parmesan - Poivre - Sel - 2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives - 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Préparation

Faites dorer les côtelettes et laissez-les reposer. Faites cuire les échalotes avec le romarin dans un fond d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Arrosez de vin rouge. Faites réduire de moitié et ajoutez le bouillon de viande. Laissez encore mijoter 2 minutes et mélangez. Coupez les pommes de terre en bâtonnets et passez-les d'abord à la friture 4 minutes à 140°C. Cuisez-les ensuite pendant 2 minutes à 180°C. Mélangez la salade avec le parmesan, les oignons, le sel, le poivre, le vinaigre et un peu d'huile d'olive. Coupez la viande et servez avec la salade mélangée. Décorez les pommes de terre d'un peu de mayonnaise à l'ail et parsemez de persil.



IMPERIAL PRÉSENTE:

*Une Raclette accompagnée
de délicieuses charcuteries Ardennais !*



- ✓ Plus simple à organiser
- ✓ Traditionnelle avec une bonne baguette
- ✓ Extra délicieux avec de la charcuterie assortie



DEMANDEZ NOS PRODUITS À VOTRE REPRÉSENTANT OU À VOTRE GROSSISTE