

# BOUCHERIE BELGE



## Cette année « Les Jambons cuits »

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2023 de Namur, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise le dimanche 15 janvier 2023, un concours professionnel ayant pour thème, le jambon cuit. Vous trouverez ci-dessous le règlement de ce concours professionnel dont le but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire et la créativité du Charcutier Artisanal Belge.

### ARTICLE 1°

Ce concours professionnel organisé par l'Asbl « La Boucherie Belge », avec le soutien de la Fédération Nationale Royale des Bouchers - Charcutiers et Traiteurs, l'Apaq-W et du Salon Saveurs et Métiers de Namur 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 2023 sera divisé en quatre catégories :

1. Jambon cuit Classique
2. Jambon cuit Fantaisie
3. Jambon cuit Classique « Apprenant »
4. Jambon cuit Fantaisie « Apprenant »

Jambon cuit : Produit de charcuterie cuite, issue d'une cuisse, dont la conservation est assurée par le salage et la cuisson.

#### Pour la catégorie 1

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

- Jambon de porc entier avec ou sans os
- Sel (NaCl), Sel Nitrité, Salpêtre (Kno3)
- Poivre, muscade, ail, échalotes, laurier, thym, girofle, genévrier, sucres, phosphates, fumée naturel, vin blanc, eau, bouquet garnis, fumée de chênes et (ou) hêtre.

Le produit devra avoir un poids minimum fini de 4 kg et être cuit à une température de cuisson de maximum 90° c. Le braisage, ni la cuisson en croute n'est autorisé.

#### Pour la catégorie 2

##### Jambon cuit Fantaisie

Aucune liste n'est définie, la seule obliga-

tion est de présenter un produit cuit produit à partir d'une cuisse. Catégorie libre et pouvant donner libre court à tout produit et spécificité. (Technique de cuissons autres, enrobage particulier, épices, type de viande ...) La seule contrainte étant de présenter un produit cuit de minimum 2 kg pouvant être tranché et consommé froid.

#### Pour la catégorie 3

##### Jambon cuit Classique « Apprenant »

Catégorie identique à la catégorie 1, mais réservé aux apprenants (Formation technique, professionnelle, cour du jour ou en alternance, Cefa, Ifapme, ...)

#### Pour la catégorie 4

##### Jambon cuit Fantaisie « Apprenant »

Catégorie identique à la catégorie 2, mais réservé aux apprenants (Formation technique, professionnelle, cour du jour ou en alternance, Cefa, Ifapme, ...)

### ARTICLE 3°

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

### ARTICLE 4°

Le nombre maximum de produits présenté par chaque participant est limité à 4 produits pour l'ensemble des deux catégories ouvertes à chaque participant. Ces 4 produits peuvent couvrir l'ensemble des deux catégories, ou se limiter à une seule catégorie.

#### Article 5°

Les produits seront réceptionnés au plus tard, le dimanche 15 janvier entre 9 h.00 et 10 h.30, à l'adresse suivante : Rue des Souchets porte D, 5000 Salzinne. Passé ce délai, le jury se réserve le droit de refuser les produits de ce participant.

### ARTICLE 6°

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

Les produits peuvent être repris le jour du concours entre 18 et 19h. 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 15 €. Le maximum des droits d'inscription à payer est limité à 75,00 € par participant pour un maximum de 4 produits présentés au concours professionnel (ces montants sont TVA comprise) Une facture acquittée sera émise pour chaque participant. Ces frais d'ins-

cription seront à payer avant le 15 décembre 2022 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Boucherie Belge 2023 », le nom du candidat et le nombre de produits présenté au concours. Les participants recevront un numéro d'enregistrement pour chacun des produits présentés au concours dès que les droits d'inscription sont enregistrés sur le compte en banque. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

#### ARTICLE 8°

Après le concours, la proclamation des résultats aura lieu, le dimanche 15 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 2 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 Jambons cuits Fantaisie, 20 points supplémentaires seront octroyés pour l'originalité et la créativité du produit. Tous

produits ayant obtenu un minimum de 90 % des points, se verra remettre un diplôme Or, tous produits ayant obtenu un minimum de 80 % des points, se verra remettre un diplôme Argent, Tous produits ayant obtenu un minimum de 70 %, se verra remettre un diplôme Bronze. Ces diplômes seront envoyés par courrier aux participants dans les jours qui suivent le concours « Boucherie Belge 2023 ».

#### ARTICLE 10°

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

## Bulletin d'inscription au « Concours Professionnel Boucherie Belge 2023 »

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2023 à Namur l'Asbl « La Boucherie Belge » organise un concours professionnel ayant pour thème, LES JAMBONS CUIITS.

Vous trouverez ci-dessous le bulletin d'inscription à ce concours professionnel qui aura lieu le 15 décembre 2022. 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 4) Voir liste ci-dessous.

Montant des droits d'inscriptions à acquitter :

Les droits d'inscriptions sont de 30 € pour le premier produit et 15 € par produit supplémentaire (maximum de 75 € par participant et pour 4 produits inscrits).

Ce montant doit être versé avant le 15 décembre 2022 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Boucherie Belge 2023, le nom du participant et le nombre de produits »

Ce document d'inscription doit être envoyé par courrier à la Fédération Nationale Royale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique, Avenue Houba de Strooper n °784 boîte 6 à 1020 Bruxelles ou par fax au n° 02/736.64.93 ou par e-mail à carine.vos@federation-bouchers.be

Dénomination du Produit	Catégorie				A payer
	1	2	3	4	
					30,00 €
					15,00 €
					15,00 €
					15,00 €
Date et signature :	<b>TOTAL</b>				

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

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