

sauf le lundi et le mardi. Le dimanche est généralement une journée très animée. Il arrive souvent que nous soyons en train de nettoyer à 17 heures et que quelqu'un se glisse encore sous le volet métallique pour acheter quelque chose en vitesse. Cela ne me pose aucun problème. Pour moi, le dimanche est un jour de travail comme les autres. Nous avons notre week-end le lundi et le mardi. Nous aimons le passer paisiblement sur notre terrasse, un verre de cava dans une main et des zakouski à portée de l'autre. Que vous faut-il de plus... Peut-être devrions nous expliquer cela plus clairement aux jeunes, afin qu'ils optent pour une activité indépendante. La vie des indépendants n'est vraiment pas une suite de malheurs. Il va de soi qu'il faut travailler, mais la médaille a aussi un bon côté. Vous êtes votre propre patron, vous travaillez pour vous-même et vous retirez beaucoup de satisfaction de votre travail. L'important, c'est qu'en tant qu'entrepreneur, vous puissiez toujours vous adresser à une personne de confiance et que vous disposiez en permanence d'une réserve financière pour couvrir les frais imprévus.

Vous sentez-vous bien comme jeune indépendante dans ce quartier ?

Nancy: Je me suis toujours sentie attirée par les personnes plus âgées. Les gens de ma génération ne m'ont jamais passionnée (elle rit). Ma mère dit régulièrement qu'il en était déjà ainsi quand j'étais enfant. Mon partenaire a aussi une génération de plus que moi, mais c'est plutôt un avantage qu'un inconvénient. Ward est à l'opposé de moi: calme, réfléchi, ... Moi, je suis toujours en mouvement et passionnée. Nous nous connaissons depuis des années et je suis heureuse que Ward soit mon partenaire. Au début, les clients me demandaient de temps en temps si Ward était mon père ou mon partenaire. J'ai toujours été très ouverte à cet égard. Ward est plus âgé mais qu'est-ce que cela peut faire? Aussi longtemps que nous sentons bien ensemble.

La manière affectueuse dont Nancy parle de son Ward est très certainement la preuve qu'ils forment un duo parfait!

QUESTION-REPONSE

Pourquoi dans certains cas l'interprétation de "viandes hachées" est différente entre l'A.F.S.C.A. et le SPF Economie.

Cette situation trouve son origine dans les définitions reprises dans le Règlement Européen 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale employées par l'A.F.S.C.A. et l'arrêté royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue appliqué par le SPF Economie.

Conformément au Règlement Européen sont considérées comme des viandes hachées: les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins d'1 % de sel.

Suivant ce même règlement des préparations de viandes sont des viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Conformément à l'A.R. la viande hachée (1) est de la viande fraîche moulue ou hachée, obtenue par la réduction mécanique de la viande des espèces bovine, porcine, ovine, caprine ou de solipèdes, mélangées ou non entre elles et qui n'a subi aucun traitement ayant pour résultat la coagulation des protéines. La viande hachée peut être additionnée de sel et épices.

Comme viande hachée préparée (1) est considérée la viande hachée à laquelle un ou plusieurs ingrédients subsidiaires visés à l'annexe sous 2 moutarde (2); œufs de poule (3); mayonnaise ou autres sauces émulsionnées ou non (3); fruits et légumes (3); beurre, margarine, graisses comestibles et huiles comestibles (4); crème et lait (4); fromage (4); amidons et féculés alimentaires, farine de céréales, pain, biscottes, chapelure: au max 4% (4) ont été ajoutés.

Constatations

1. La définition reprise dans l'A.R. est beaucoup plus large que celle du Règlement puisque à partir du moment où l'on ajoute plus d'1% de sel ou d'épices à la viande hachée ce produit est considéré par l'A.F.S.C.A. comme une préparation de viandes et non comme de la viande hachée telle que c'est le cas pour le SPF Economie.
2. La viande hachée préparée est pour l'A.F.S.C.A. toujours une préparation de viandes.

Conséquences en pratique:

- En ce qui concerne la réfrigération il n'y a pas de différence puisque dans les 2 cas, Viande hachée ou préparation de viandes la température à cœur ne peut pas dépasser + 4° C
- Vis-à-vis du client vous êtes obligé de respecter les dénominations imposées par le SPF Economie.

Exemples

- Viande hachée: "hachis" accompagnée de l'indication de l'espèce animale ou de l'indication dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale des espèces animales utilisées. Ex: hachis porc-veau
 - Viande hachée préparée: "hachis préparé", "hamburger" ou toute autre dénomination se terminant par "...burger" ou de l'indication dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale des espèces animales utilisées. (ex. hachis préparé porc-veau)
 - Viande hachée maigre: "steak haché", "bifteck haché" ou "filet américain" (*)
 - Viande hachée maigre préparée: "steak haché préparé", "bifteck haché préparé" ou "filet américain préparé"
- (*) Si ces produits ont été préparés avec de la viande chevaline ceci doit être indiqué.

Attention:

La viande hachée préparée et la viande hachée maigre préparée doivent contenir respectivement 70 % de viande hachée ou de viande hachée maigre.

(1): La viande hachée maigre et la viande hachée maigre préparée sont de la viande hachée obtenues exclusivement à partir de la chair musculaire des espèces bovine ou chevaline dont les tissus adipeux ont été préalablement éliminés.

(2) Autorisés dans la viande hachée, la viande hachée préparée et la viande hachée maigre préparée.

(3) Autorisés dans la viande hachée préparée et la viande hachée maigre préparée.

(4) Autorisés dans la viande hachée préparée.