

QUESTION ET REPONSE

Conservez les plats à faible température lors de leur préparation : salades, plats de viandes et de poisson, marinades, sauces... Ne les amenez au barbecue qu'au dernier moment pour les cuire. Jusque là, conservez-les au frigo (4°C max.) ou dans un frigobox contenant suffisamment d'éléments réfrigérants. Gardez également au frigo les viandes marinées.

Une fois que vos viandes et poissons sont cuits, mangez-les dès que possible. A défaut, conservez-les à plus de 65 degrés,

ou bien réfrigérez-les le plus rapidement possible. Et surtout, ne les laissez pas dehors.

Quant aux salades et sauces, ne les mettez à table que lorsque la viande est prête à servir. Nettoyez très soigneusement la grille du barbecue et chauffez-la avant d'y mettre les aliments. Veillez également à ce que la viande ou le poisson n'entre jamais en contact direct avec les flammes. Ne déposez la viande ou le poisson sur le barbecue que lorsque les flammes sont

éteintes et que le charbon de bois incandescent est recouvert d'une petite couche de cendres. Vous pouvez éventuellement recueillir la graisse fondue dans un plat en alu dont le fond ondulé est percé de petits trous (disponible dans le commerce) afin d'éviter que la graisse entre en contact avec le charbon de bois incandescent. Veillez à ce que la viande et le poisson soient toujours bien cuits.

Le froid doit rester froid (max. 7°C) et le chaud doit rester chaud (min. 60°C)

SOIRÉE D'INFOS

17/10 : LIBRAMONT
24/10 : NAMUR

25/10 : MONS-CHARLEROI
26/10 : TOURNAI

21/11 : VERVIERS
27/11 : BRUXELLES - BRABANT WALLON

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

MAXIMUM DU PRIX CONSTATÉ SUR LES MARCHÉS SUIVANT :

BOVINS

Les prix sont donnés en euros au kilo VIF

		Semaine 14/2017	Semaine 15/2017	Semaine 16/2017	Semaine 17/2017
Battice	Taureaux (S)	2,70 - 3,10	2,70 - 3,10	2,70 - 3,10	2,70 - 3,10
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90	2,70 - 2,90
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15	3,00 - 3,15
	Génisse Cul de Poulain	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15	2,85 - 3,15

REMARQUES SUR LA TENDANCE DES PRIX

Semaine 14/2017	Apport moindre-Vente lente
Semaine 15/2017	Apport plus-Marché calme
Semaine 16/2017	Apport moindre-Vente lente
Semaine 17/2017	Vente plus rapide

JOURNÉE PORTES OUVERTES 2017



A vos agendas !!
Nos portes ouvertes cette année se dérouleront le 21 mai 2017 !!
Cette semaine notre section Boucherie-Charcuterie-Traiteur

<https://youtu.be/MQNHC9EsI4Q>

Suivez nous aussi via notre facebook
www.facebook.com/ITCA-Suarlée-273523459486659/