

MEAT EXPO 26-29 SEPT. 2021 KORTRIJK XPO



MEAT EXPO & BROODWAY 2021 S'ÉTENDENT AVEC UN HALL SUPPLÉMENTAIRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS DE PREMIÈRE QUALITÉ SOUS LA BANNIÈRE A TASTE OF TAVOLA

Après une année où les contacts tant personnels que professionnels ont été limités, nous attendons avec impatience l'automne pour enfin réunir à nouveau notre secteur. Les préparatifs de l'édition 2021 de Meat Expo & Broodway se déroulent sans encombre ! 9 mois avant l'ouverture du salon, l'organisation peut déjà présenter une belle liste d'exposants. Après la grande édition de 2018, l'enthousiasme dans le secteur de la boucherie et de la boulangerie est très grand à l'idée de proposer une fois de plus un salon professionnel particulièrement agréable et inspirant.

A TASTE OF TAVOLA AUX CÔTÉS DE BROODWAY & MEAT EXPO

En raison du Covid-19, Tavola est reporté à mars 2022. Dans l'interval, afin de répondre aux souhaits de nombreux exposants de

pouvoir présenter leurs produits et nouveautés aux clients et de les rencontrer en direct, Meat Expo & Broodway s'agrandiront pour une fois avec un hall Tavola. Le nouveau salon professionnel exclusif à petite échelle « A Taste of Tavola » présentera dans le hall 5 une sélection de produits d'alimentation fine – un avant-goût de Tavola. Il s'adressera principalement aux acheteurs belges du retail, du commerce de gros, des magasins spécialisés et du catering qui visitent traditionnellement Tavola. Contrairement au salon Tavola habituel, le hall 5 sera aménagé (uniquement) avec des stands uniformes de 16m² et 32m², dans un cadre chaleureux. Chaque visiteur aura accès aux 3 salons ; donc pour nos bouchers une raison de plus pour noter les dates du 26-27-28-29 septembre 2021 dès maintenant dans leur agenda !

Pour plus d'info : www.meatexpo.be/fr/taste-of-tavola



RÈGLEMENT ET FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LES CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX POUR BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM

REGLEMENT

1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de Meat Expo 2021, l'organisation de Meat Expo (département de Kortrijk Xpo) organisera les Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2021 sous les auspices et avec la collaboration de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique. Leur but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire, la spécialisation et la créativité du boucher, du charcutier et du traiteur belge au moyen d'un concours professionnel au rayonnement promotionnel indéniabie.

2. DATE DES CONCOURS PROFESSIONNELS

Les concours professionnels EUROBEEF 2021 et le JUNIOR-CUP 2021 (pour les élèves) se dérouleront le dimanche 26 septembre 2021 dans l'enceinte spécialement réservée à cet effet.

3. PARTICIPATION

Sont autorisés à participer aux Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2021 tous les bouchers, charcutiers et traiteurs indépendants, leur épouse/partenaire ainsi que les membres de famille et membres du personnel employés dans l'entreprise.

4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique est de 40 € par plat ou par produit (TVA NON comprise). Ce droit d'inscription est facturé par Kortrijk Xpo (pour le compte de l'organisation Meat Expo) à l'entreprise. En cas de participation avec plus de 4 produits, vous payez 25 € à partir du 5ème produit (TVA NON comprise).

Les bouchers indépendants participants qui ne sont pas membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique paient 45 € par plat ou par produit (TVA NON comprise). En cas de participation avec plus de 4 produits comme non-membre, vous payez 30 € à partir du 5ème produit (TVA NON comprise).

Le droit d'inscription est fiscalement déductible à 100%.

Le droit d'inscription est payable au moment de la réception de la facture de Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216 - 8500 Kortrijk, par versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, avec mention du numéro de la facture ainsi que le nom du participant. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement à l'aide du formulaire d'inscription sur lequel ils doivent également mentionner la dénomination de leur(s) plat(s) et/ou produit(s).

L'inscription des produits ne peut se faire EXCLUSIVEMENT qu'au nom du participant, soit en aucun cas au nom d'une société.

Il est donc possible de transmettre plusieurs noms de préparateurs de produits à 1 seule adresse.

Début août 2021, et après paiement des factures, les candidats recevront :

La date limite d'inscription est fixée au 15 juin 2021

6. RUBRIQUES

Rubrique 1 : plat de viande fraîche.

Rubrique 2 : plat de buffet froid à base de produits de viande.

Rubrique 3 : jambon cuit artisanal limités au jambon cuit entier sans os, jambon braisé et jambon rôti

Rubrique 4 : jambon salé artisanal limités au jambon cru sans os, fumé ou non fumé,

Rubrique 5 : produits de viande artisanaux salées (sauf le jambon entier) limité aux parties de jambon sec telles que noix de jambon, Cobourg, filet de Saxe, bacon et poitrine de porc.

Rubrique 6 : produits de viande artisanal tous les produits de viande artisanale sauf le saucisson de Paris avec un diamètre d'au moins 75 mm.

Rubrique 7 : charcuterie artisanale à base de foie

Rubrique 8 : saucisson sec artisanal (fumé ou non fumé) sauf le salami avec un diamètre d'au moins 75 mm.

Rubrique 9 : charcuterie artisanale à base de sang

Rubrique 10 : charcuterie artisanale à base de volaille (produits séchés, salés ou à réchauffés)

Rubrique 11 : produits à base de gelée

Rubrique 12 : plats du jour à base de viande, auxquels est incorporé un produit régional. Le produit régional doit être mentionné dans la liste d'ingrédients et présenté tel qu'il est proposé au magasin.

Rubrique 13 : salades à base de viande et / ou poisson

Les plats et produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur.

Ils doivent être préparés personnellement par le participant.

Les plats et produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis.

Rubriques 1, 2

Les dimensions des plats ne peuvent dépasser 75 cm x 120 cm. Les participants veilleront à ce que chaque plat reste facilement déplaçable, également après sa remise (pour les plats fragiles, il y a lieu de prévoir éventuellement un socle, de façon à pouvoir les exposer). Le poids maximum est fixé à 40 kg.

Les participants auront l'occasion d'effectuer de petites réparations éventuelles sur place.

Rubriques 12 et 13

A côté de chaque plat dans ces rubriques, il y a lieu de prévoir séparément une petite portion de dégustation (emballage à jeter), devant permettre aux jurys (4 membres) de coter le goût des principaux composants du plat.

Il ne faut pas prévoir de garnitures pour les portions de dégustation.

Rubriques 3 à 11

Les produits de charcuterie de ces rubriques doivent être présentés comme produits entiers, donc NON-ENTAMES.

A l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.

7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS

Il est permis de participer dans une, dans plusieurs ou dans chacune des 13 rubriques, avec maximum 8 plats ou produits par rubrique.

8. APPRECIATION

L'appréciation de chaque rubrique sera faite par un jury spécialisé composé de 4 pers.

Un commissaire indépendant suit en permanence les activités du jury et veille au déroulement régulier du concours. Les activités des jurys seront coordonnées par un président.

En cas de doute ou pour des points non prévus au règlement, le président décidera souverainement.

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

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.

Chaque membre du jury donne ses cotations individuellement et en toute indépendance.

DE PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DECISIONS DU JURY.

9. CRITERES D'APPRECIATION**pour la rubrique 1 & 2**

- appréciation esthétique générale.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - finition et raffinement100 points
 - promotion pour la viande (aspect commercial)100 points
 - originalité et créativité.....100 points
- TOTAL: 500 points

pour chacune des rubriques 3 à 11

- aspect extérieur100 points
 - aspect entamé.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - goût.....100 points
 - odeur100 points
- TOTAL: 500 points

pour la rubrique 12 & 13

- appréciation esthétique générale.....100 points
 - composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
 - finition et raffinement.....100 points
 - goût.....100 points
 - originalité et créativité.....100 points
- TOTAL: 500 points

PRIX ET DISTINCTIONS**a) INDIVIDUELS**

- un diplôme avec médaille d'or (minimum 90%)
- un diplôme avec médaille d'argent (minimum 80%)
- un diplôme avec médaille de bronze (minimum 70%)

b) EUROBEEF CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX**1. 13 trophées nationaux**

Un trophée national pour chacune des rubriques

2. Prix d'honneur nationaux

Le prix de la FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE couronne l'envoi le plus méritoire de la rubrique 1.

Le prix de MEAT EXPO couronne le participant de la rubrique 2 (plats buffet froid) dont la performance se distingue par l'originalité, la créativité.

Le prix du GRAND ORDRE DES BOUCHERS BELGES est décerné au candidat qui participe dans la rubrique 12 et qui mettra la plus en valeur le caractère artisanal de la profession de boucher-charcutier.

3. Le POU M D'OR

Est décerné au candidat ayant obtenu les meilleurs résultats dans les charcuteries artisanales (rubriques 3, 4 ou 5, 6 et 7). Les meilleurs résultats dans les 4 rubriques sont pris en considération. Le Poum d'Or est donc attribué pour les totaux les plus élevés, obtenus par addition des meilleurs résultats dans les 6 rubriques.

4. Les EUROBEEF (or – argent – bronze)

Les EUROBEEF peuvent être gagnées exclusivement par les candidats belges qui auront participé dans les rubriques 1, 3, 4 ou 5, 6, 7 et 12 et qui auront obtenu au moins un diplôme avec médaille d'ARGENT dans chacune d'elles.

Sous chaque rubrique, le meilleur résultat est pris en considération. Les EUROBEEF sont donc attribués pour les totaux les plus élevés, obtenus par addition des meilleurs résultats dans les 6 rubriques.

Pour obtenir l' EUROBEEF or, argent ou bronze, le candidat a le choix de présenter des produits, soit dans la rubrique 4, soit dans la rubrique 5.

11. REMISE ET REPRISE DES PLATS ET/OU PRODUITS

a) Remise des plats et/ou produits

Dimanche 26 septembre 2021 de 7h00 à 9h30.

Le participant veillera à ce que son (ses) plat(s) et/ou produit(s) soit (soient) délivré(s) sur place aux heures imparties. Le lieu exact où devront être livrés les produits sur le campus de Kortrijk Xpo vous sera communiqué dans la confirmation de votre commande.

Les plats et produits remis en dehors des horaires prévus, ne seront pas pris en compte par le jury.

b) Reprise des plats et/ou produits

Les plats et produits des rubriques 1.2.9.12 et 13 doivent être enlevés le jour du concours à partir de 19h30 jusqu'à 20h30.

Les produits des autres catégories sont exposés pendant la foire. Ils peuvent être enlevés le mercredi 29 septembre à partir de 15 h.

Les produits seront repris par les participants, mais ne conviendront plus à la consommation humaine.

12. PRESENTATION

Il est prévu un espace d'exposition spécial. L'étalage et la présentation des produits et plats sont pris entièrement en charge par les organisateurs, en collaboration avec des professionnels et des spécialistes expérimentés.

Une étiquette comportant le nom du produit, le nom du participant et la localité du participant, ainsi que la distinction obtenue, sera placée auprès de chaque plats et produit.

Les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas exposer certains plats ou produits.

Les organisateurs ne sont nullement responsables en cas de dégâts aux plats, produits ou décorations, ni en cas de pertes de ceux-ci.

13. DISTRIBUTION DES PRIX

Tous les participants ainsi que les lauréats des trophées et prix d'honneur nationaux ainsi que les gagnants du Poum d'Or et de l'EUROBEEF seront invités à assister à la remise solennelle des prix, qui se tiendra dans le Meeting Centrum de Kortrijk Xpo le **mardi 28 septembre 2021 à 18h**. Les gagnants seront invités gratuitement. Vos invités doivent être inscrit à l'avance et paieront € 15 par personne.

Les diplômes non remis seront envoyés au participants ou disponibles au secrétariat des corporation provinciales. L'organisation se réserve le droit de ne pas octroyer de trophées en cas d'un nombre d'envois et/ou d'un niveau de qualité insuffisant.



PRIX de participation Concours Eurobeef & Concours Officiel d'Excellence Professionnelle pour Bouchers

PRIX PAR PRODUIT (hors TVA)	Membres de la Fédération	Bouchers non-affiliés
Par produit	40 €	45 €
À partir du 5ième produit	25 €	30 €
PAIEMENT : après réception de la facture		

PRIX Junior-Cup

PRIX (TVA comprise): prix par produit	Membres Junior-Club	Non-membres
Inscription individuelle	7 €	14 €
Inscriptions par l'école (avec un minimum de 40 produits)	5 €	5 €
PAIEMENT : après réception de la facture		



**FORMULAIRE D'INSCRIPTION A RENVoyer AVANT LE 15 JUIN À : MEAT EXPO - C/O
KORTRIJK XPO**

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM



REEMPLIR EN CARACTERES D'IMPRIMERIE s.v.p.

Le/la soussignée:

Nom Préparateur + Rubrique (si différent du soussigné) :

Rue et n° :

Code postal : Ville :

n° tél : n°fax: mail:

Nom et adresse du patron :

n° TVA

**!! VEUILLEZ MENTIONNER CLAIREMENT LE NOM DE LA PERSONNE AYANT PRÉPARÉ LE PRODUIT S'IL N'EST PAS CELUI DU SOUSSIGNÉ. LES DIPLÔMES SERONT RÉDIGÉS AU NOM DU PRÉPARATEUR!!
LE NOM DU PRODUIT NE PEUT PAS FAIRE RÉFÉRENCE AU NOM DU BOUCHER, DE LA BOUCHERIE OU DE LA RÉGION.
SI C'EST LE CAS, LE PRODUIT SERA RETIRÉ DU CONCOURS.**

MEMBRE / NON MEMBRE* DE LA FÉDÉRATION PROFESSIONNELLE LOCALE:
affiliée auprès de la Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

- s'inscrit par la présente aux CONCOURS PROFESSIONNELS NATIONAUX EUROBEEF
- a pris connaissance du Règlement et déclare se conformer aux dispositions de ce règlement
- déclare sur son honneur que les plats et/ou produits seront réalisés complètement par lui/elle
- versera, à réception de la facture, le droit d'inscription au moyen d'un versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, en mentionnant le nom du participant ainsi que le numéro de la facture
- reçoit une preuve de participation dans les 8 jours qui suivent le paiement, si non il faut lui-même contacter le secrétariat de Kortrijk Xpo
- souhaite participer dans la/les rubrique(s) suivantes (maximum 8 par rubrique) :

Rubrique 1: plat de viande fraîche	avec..... plat(s) = EUR
Rubrique 2: plats de buffet froid à base de produits de viande	avec plat(s) = EUR
Rubrique 3: jambon cuit artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 4: jambon salé artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 5: produits de viande artisanaux salées	avec produit(s) = EUR
Rubrique 6: saucisson cuit artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 7: charcuterie artisanale à base de foie	avec produit(s) = EUR
Rubrique 8: saucisson sec artisanal	avec produit(s) = EUR
Rubrique 9: charcuterie artisanale à base de sang	avec produit(s) = EUR
Rubrique 10: charcuterie artisanale à base de volaille	avec produit(s) = EUR
Rubrique 11: produits à base de gelée	avec produit(s) = EUR
Rubrique 12: plats du jour à base de viande, auxquels est incorporé un produit régional	avec plat(s) = EUR
Rubrique 13: salades à base de viande et / ou poisson	avec produit(s) = EUR
Total produit(s) =	EUR

Veillez photocopier ce formulaire si les produits sont préparés par une personne autre que le soussigné + mentionner lisiblement le(s) nom(s).

NOM:

N°	Dénomination du plat ou du produit	Rubrique	A remplir par Kortrijk Xpo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Date :Signature :

CONCOURS EUROBEEF : FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR LA RECEPTION LE 28 SEPTEMBRE 2021

Nom prénom

rue n°.....

code postale lieu

Tél : e-mail:

Fax:

Souhaite participer avec personne(s) à la réception du 28 septembre 2021. A cette intention, je verse le montant correspondant avant le 15 août prochain sur le compte bancaire : de Kortrijk Xpo avec la mention « RECEPTION »

..... x € 15 = €

Attention : Le participant et son partenaire est invité gratuitement à la réception. Pour les membres de la famille et du personnel, vous devez substituer 15 € par personne. Les participants qui sont inscrits pour les deux concours c.à.d. Eurobeef et Concours d'excellence doivent introduire qu'une fiche d'inscription.

Signature: