CONCOURS BOUCHERIE

SAVEURS ET METIERS

JAMBON CUIT

Concours Boucherie Belge « Jambon Cuit » Saveurs et Métier 2027 à Namur Expo
A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2027 de Namur, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise le dimanche 31 janvier 2027, un concours professionnel ayant pour thème, le jambon cuit. Ce concours professionnel dont le but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire et la créativité du Charcutier Artisanal Belge. Jambon cuit : Produit de charcuterie cuite, issue d'une cuisse de porc, dont la conservation est assurée par le salage et la cuisson.

ARTICLE 1
Ce concours professionnel organisé par l'Asbl « La Boucherie Belge », avec le sou tien de la Fédération Nationale Royale des Bouchers - Charcutiers et Traiteurs 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 boite 6 à 1020 Bruxelles.

ARTICLE 2
Ce concours sera divisé en deux catégories
1. Jambon cuit Classique
2. Jambon cuit Fantaisie

Catégorie 1 : Jambon cuit Classique
Liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie.
Cette liste se compose des produits suivants : - Jambon de porc avec ou sans os- Sel (Nacl), Sel Nitrité, Salpêtre (Kno3), Poivre, muscade, ail, échalotes, laurier, thym, girofle, genévrier, sucres, phosphates, fumée naturelle, 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 autorisée.

Pour la catégorie 2 : Jambon cuit Fantaisie
Aucune liste n'est définie, la seule obligation est de présenté un produit cuit produit à base de viande, et présenté sous la forme d'un « Jambon Cuit ». 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.

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 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.

ARTICLE 5
Les produits seront réceptionnés au plus tard, le dimanche 31 janvier entre 8 h.00 et 10 h., 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 consta té 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 19 h. Les produits non repris à 19 h. deviennent la propriété de l'organisateur du concours et seront distribué 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 25 €. Une facture acquittée sera émise pour chaque participant. Ces frais d'inscription seront à payer avant le 10 janvier 2027 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Jambon Cuit Namur 2027 », 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 31 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 par un trophée.

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 Bulletin d'inscription au « Concours Professionnel 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 aux participants dans les jours qui suivent le concours « Boucherie Belge 2027 », si ceux-ci ne les ont pas récupérés durant les 3 jours du Salon Saveurs et Métiers 2027, au stand de la Fédération Nationale des Bouchers.

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.
Bouillon Ph. 28/09/26

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

«CONCOURS PROFESSIONNEL DE LA BOUCHERIE BELGE 2027 »

À l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2027, l'ASBL « La Boucherie belge » organise un concours professionnel sur le thème : « Le jambon cuit ».

Nom + prénom

Représentant de la boucherie

Adresse

Télèphone Mail

Numéro de membre

Nombre de produits inscrits ci-dessous

Les frais d'inscription s'élèvent à 30 € pour le premier produit et à 25 € pour chaque produit supplémentaire (maximum 4 produits inscrits). Le montant dû doit être versé avant le 10 janvier 2027 sur le compte n° : BE74 0017 1573 6707 au nom de l'ASBL « La Boucherie belge », avec la mention « concours ASBL La Boucherie Belge », le nom du participant et le nombre de produits.

Dénomination du jambon cuit	**Catégorie**				**Frais d'inscription**
	1	2	3	4	
1.					€ 30,00
2.					€ 25,00
3.					€ 25,00
4.					€ 25,00
Date + signature				**TOTAL**	

Le paiement des frais d'inscription implique l'acceptation tacite et intégrale du règlement du concours publié dans la revue spécialisée « La Boucherie Belge ». En cas de litige, seul l'organisateur est habilité à traiter toutes les réclamations et tous les différends.

Soumettre le formulaire d'inscription à la Fédération royale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique • • par courrier : Houba de Strooperlaan 784 bus 6, 1020 Brussel • par fax 02/736.64.93 • • par mail carine.vos@landsbond-beenhouwers.be •