CONCOURS BOUCHERIE

SAVEURS ET METIERS

TERRINE DE GIBIER

A l'occasion du salon Saveur et Métier à Namur, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise le dimanche 31 janvier 2027, un concours professionnel ayant pour thème la Terrine de Gibier.

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 et la Ville de Saint Hubert, lors du Salon Saveurs et Métiers 2027 à Namur
Le concours est ouvert à tout Artisan Boucher, affilié à la Fédération Nationale Royale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique et les apprenants suivant un cursus en boucherie Charcuterie dans un établissement reconnu sur le territoire belge.

ARTICLE 2
Ce concours 2027 sera divisé en deux catégories.
Catégorie 1 : Terrine de Gibier (Venaison)
Terrine de Gibier : charcuterie cuite réalisée avec la viande et /ou abats de gibier (venaison) chassé sur le territoire belge durant l'année 2026, présenté en terrine
Liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants :
- Viande et / ou abats de gibier chassé sur le territoire belge durant l'année 2025
- Viande de porc, gras de porc, foie de porc, viande volaille. foie de volaille
- Sel (Nacl), Sel Nitrité, Poivre, muscade, échalotes, oignons, sucres, épices
- Vin, bière, alcool ou liqueur, lait, crème, eau, œuf, liant, farine, fond de gibier.
- Fruit, fruit sec, pain d'épices, champignons, légumes, herbes aromatiques
- Crépine de porc, lard, barde de lard, gelée

Les produits devront avoir un poids minimum fini de 2 kg et être cuit à une température de 62°C à Cœur minimum.
Catégorie 2 : Terrine de Gibier (Venaison) en Croute
charcuterie cuite réalisée avec la viande et /ou abats de gibier (venaison) chassé sur le territoire belge durant l'année 2026, présentée en croûte.
Liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants :
- Viande et / ou abats de gibier chassé sur le territoire belge durant l'année 2026
- Viande de porc, gras de porc, foie de porc, viande volaille. foie de volaille
- Sel (Nacl), Sel Nitrité, Poivre, muscade, échalotes, oignons, sucres, épices
- Vin, bière, alcool ou liqueur, lait, crème, eau, œuf, liant, farine, fond de gibier.
- Fruit, fruit sec, pain d'épices, champignons, légumes, herbes aromatiques
- Crépine de porc, lard, barde de lard, gelée

Pour la croûte :
- Farine, œufs, lait, eau, saindoux, margarine, beurre, sel, épices, feuille de brick.

Les produits devront avoir un poids minimum fini de 2 kg et être cuit à une température de 62°C à cœur minimum.

ARTICLE 3
Tous les produits présentés devront être accompagnés d'une fiche technique, 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. En cas d'absence d'un de ces documents, le produit ne sera pas côté.
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.

Article 4
Ce concours professionnel est scindé en deux catégories réservées aux professionnels en activité, membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique. Ces produits devront être préparés personnellement par le participant ou par un membre de son personnel

Article 5
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 6
Les produits seront réceptionnés, le dimanche 31 janvier 2027 de 8 h 00 à 10 h, à l'adresse suivante : Salon Saveur et Métiers, Avenue Sergent Vrithoff 2, B 5000 Namur. Passé ce délai, le jury se réserve le droit de refuser les produits de ce participant.

Article 7
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.

Article 8
Le frais d'inscription, s'élèvent à 30 € pour le premier produit, et à 25 € par produit supplémentaire présenté. Chaque participant pourra présenter au maximum de 4 produits (pour l'ensemble des deux catégories). 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 Saveurs et Métiers Saint Hubert 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 9
Après le concours, la proclamation des résultats aura lieu, le dimanche 31 janvier 2027 à 17 h sur le stand de la Fédération nationale des Bouchers à Namur Expo
Le vainqueur de chaque catégorie, verra sa prestation récompensée par un trophée remis par la Confrérie Royale des Bouchers de Saint Hubert.

Article 10
Le jury d'experts, cotera les produits de la façon suivante :

Goût et saveurs : 50 points
Texture et tenue à la coupe : 20 points
Aspect visuel du produit : 20 points.
Originalité, créativité : 10 points

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 remis aux participants dans les jours qui suivent le concours « Boucherie Belge 2027 ».

Article 11
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

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

« SAINT-HUBERT – TERRINE DE GIBIER – 31 JANVIER 2027 »

À l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2027, l'ASBL « La Boucherie belge » organise un concours professionnel

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 terrine de gibier	**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 •