CONCOURS BOUCHERIE

SAVEURS ET METIERS

PLAT PRÉPARÉ RÉGIONALE

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2027 de Namur, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise le dimanche 2 février 2027, un concours professionnel ayant pour thème, les plats préparés régionaux à base de bière. Ce concours professionnel a pour but de confirmer et de stimuler le savoir-faire et la créativité du Charcutier Artisanal Belge.

Ce concours professionnel, organisé par l'Asbl « La Boucherie Belge », avec le soutien de la Fédération Nationale Royale des Bouchers – Charcutiers & traiteurs (dont le siège social est situé, Avenue Houba de Strooper n° 784 boite 6 à 1020 Bruxelles) et du Salon Saveurs et Métiers de Namur,.

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 membres du jury 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.

Les produits seront réceptionnés au plus tard, le 02 février entre 9 h.00 et 10 h.00, à l'adresse suivante : Rue des Souchets porte D, 5000 Salzinnes. Passé ce délai, le jury se réserve le droit de refuser les produits de ce participant.
Le nombre maximum de produits présentés par chaque participant est limité à 4 produits.

En cas d'infraction grave au règlement du concours professionnel ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée. 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.

Les frais d'inscriptions, 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'inscriptions seront à payer avant le 15 décembre 2026 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours
Plat préparé Namur 2027 », le nom du candidat et le nombre de produits présentés au concours. Les participants recevront un numéro d'enregistrement pour chacun des produits présentés au concours dès que les droits d'inscriptions sont enregistrés sur le compte en banque. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

En cas de litige ou de demande de recours, seul l'organisateur est compétent pour traiter tous plaintes et litiges. La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement

1. Objectif :
De creativiteit, het vakmanschap en de kwaliteit van de gerechten die worden bereid door ambachtelijke slagers, vleeswarenbereiders en traiteurs uit België in de schijnwerpers zetten.
De lokale en regionale gastronomie promoten door korte ketens te stimuleren.

2. Composition du jury :
Le jury sera composé de professionnels expérimentés sélectionnés par la Fédération Nationale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

3. Critères d'évaluation
- Présentation esthétique générale (harmonisation des ingrédients et proportion) 100 points
- Originalité/créativité : 100 points
- Praticité pour la vente à emporter : 100 points
- Conseils d'utilisation (Moyens, temps et degrés de remise à température) 100 points
- Respect des normes d'hygiène fondamentales :
  - Allergènes
  - Date limite de conservation
- Qualités gustatives : 100 points
  - Consistance
  - Goût :
  - Odeur :

Total : 500 points

4. Règles techniques
Ingrédients obligatoires :
- viande bovine, ovine, porcine, volaille, de gibier, lapin, etc...
- bière belge.

Ingrédients interdits :
tout additif interdit par la législation belge.

Ingrédients secondaires autorisés :
- bouillon de viande ou de légumes
- fruits et légumes
- oignons, ail, échalotes
- épices et aromates
- sel et poivre
- liant (farine, farine de maïs...)
- beurre, huile végétale, crème fraîche
- œuf

- additifs de conservation et exhausteurs de goût autorisés par la législation belge.

Poids par portion :
portions individuelles allant de 300 à 500 grs

Conditionnement :
dans un contenant recyclable et hermétique répondant aux normes Européennes régissant l'emballage des denrées alimentaires.
Ce contenant doit être adapté à la restauration à emporter.

5. Conditions Sanitaires
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire depuis sa fabrication jusqu'à son arrivée au concours (refroidissement rapide après cuisson, température de conservation respectée lors du stockage et du transport).
- Le produit doit pouvoir être réchauffé sans dégradation majeure.

6. Dossier de participation
Le candidat doit fournir :
- Une fiche détaillée relative à sa recette (ingrédients, procédé, temps de cuisson, DLC et additifs autorisés)
- La liste des allergènes.
- Source de la recette dans le cadre du respect des droits de propriété intellectuelle.

7. Infos pratiques :
- Dépôt de candidature : date limite 15 décembre 2026
- Dépôt du produit : Namur Expo Avenue du, Av. Sergent Vrithoff 2 5000 Namur Entre le dimanche 31 janvier 2027 à 10h00 et le mardi 2 février 2027 à 10h00.
- Remise des prix : se déroulera sur le stand de la Fédération Nationale à Namur Expo le mardi 2 février 2027 à 15h00
- Pour des raisons d'hygiène évidentes, le produit ne pourra en aucun cas être récupéré par le participant après jugement.
- La Fédération Nationale s'accorde le droit d'utiliser ces produits à des fins de dégustation lors de la remise des prix.

8. Classification des récompenses
- Un trophée sera attribué au produit ayant obtenu le meilleur résultat.
- Un diplôme d'or sera attribué à tout produit ayant obtenu une évaluation supérieure ou égale à 90%.
- Un diplôme d'argent sera attribué à tout produit ayant obtenu une évaluation supérieure ou égale à 80%.
- Un diplôme de bronze sera attribué à tout produit ayant obtenu une évaluation supérieure ou égale à 70%.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

« CONCOURS PROFESSIONNEL – PLAT PRÉPARÉ RÉGIONALE À BASE DE BIÈRE – 2 FÉVRIER 2027 »

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.

Nom	**Frais d'inscription**
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 •