

CARNET FAMILIAL

DECES

Nous avons le regret de vous annoncer le décès de Monsieur Jean-Pierre Rossel, père de notre membre Filip Rossel (Diet-food).

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Madame Carine Deneulin, épouse de Monsieur Francis Verbeke, membre du syndicat des bouchers de Menin.

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Pottier, père de Monsieur Geert Pottier, membre du syndicat des bouchers de Menin.

La rédaction de "La Boucherie Belge" présente ses sincères condoléances aux familles éprouvées ainsi qu'aux syndicats respectifs.

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour le 01/09/2014. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 15/08/2014 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés octobre 2014.

CALENDRIER

28/09/14	SAINT-HUBERT
08 - 11/03/15	HORECATEL
27 - 30/09/15	MEAT EXPO

Nouvelles fourchettes de prix pour une nouvelle période de vente

N'oubliez pas: de calculer des nouveaux prix de vente pour cette période de vente au moyen des prix d'achat de la période de référence de 4 semaines mentionnée ci-dessous.

A partir du lundi 9 juin 2014

1. Achat de base

PERIODE DE REFERENCE

5-05-14 au 11-05-14

12-05-14 au 18-05-14

19-05-14 au 25-05-14

26-05-14 au 1-06-14

2. Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,44 et +	€ 8,09 et +	€ 3,74 et +
2	€ 5,82 à moins de € 6,44	€ 6,95 à moins de € 8,09	€ 3,27 à moins de € 3,74
3	€ 4,55 à moins de € 5,82	€ 6,17 à moins de € 6,95	€ 2,77 à moins de € 3,27
4	€ 3,73 à moins de € 4,55	€ 5,69 à moins de € 6,17	€ 2,53 à moins de € 2,77
5	moins de € 3,73	moins de € 5,69	moins de € 2,53

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,47 et +
2	€ 2,35 à moins de € 2,47
3	moins de € 2,35

QUE FAIT LA FEDERATION ?

DATE	ACTIVITE	PRESENT
13-05-14	Session d'information sur le règlement 1169/2011 concernant l'information fournie aux consommateurs sur les denrées alimentaires (FIC)	J.-L.Pottier, M.Landuyt, L. Delombaert, J.Cuypers
15-05-14	Conseil Supérieur des Indépendants et des PME	J.Cuypers
15-05-14	Comité consultatif de la CW3C sur le classement des carcasses	J.-L. Pottier
21-05-14	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L. Pottier
3-06-14	AFSCA: 34ème réunion de concertation	J.-L. Pottier, M.Landuyt, I.Claeys, A.Briclet, J.Cuypers
5-06-14	Préparation concours Eurobeef 2015	J.-L. Pottier, M.Landuyt, W.Verbust, I.Claeys, E.De Vleminck, N.Vanspeybroeck, C.Vos.

Question et réponse

Faut-il prévoir des planches de découpe différentes selon les espèces animales à l'origine des viandes ?

Il s'agit d'une bonne pratique qui permet d'éviter les contaminations croisées, mais d'autres pratiques permettent également de maîtriser ces contaminations comme le lavage et la désinfection des planches/

zones de découpe entre les viandes de différentes espèces ou encore un ordre de découpe allant de la viande considérée comme la moins contaminée (viande de bœuf) à la viande considérée comme la plus contaminée (abats, carcasse de volaille).