

LA SEMAINE DU BOUCHER



De nos jours, les comptoirs des bouchers artisans sont devenus de véritables petits bijoux. Le désossage et la découpe sont toujours leurs activités principales, mais la tâche du boucher artisanal a plutôt évolué vers celle d'un professionnel mettant sa créativité au service de la viande. Son métier n'est plus seulement un savoir-faire, c'est aussi un art!

Le projet concernant LA SEMAINE DU BOUCHER a également évolué, passant d'un projet régional à un événement National bénéficiant du soutien de tout le monde de la boucherie. Tant les écoles et centres de boucherie que la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique y apportent leur contribution.

L'objectif principal reste bien entendu qu'un maximum de bouchers artisans ouvrent les portes de leur atelier aux élèves de 5ème et de 6ème année primaire pendant LA SEMAINE DU BOUCHER.

La journée portes-ouvertes doit plonger ces enfants dans le monde merveilleux de la boucherie. En jetant un coup d'oeil dans les coulisses d'une boucherie ou encore mieux en y travaillant, ils

se rendent mieux compte du travail dans notre beau métier et de ses multiples facettes, ainsi que de ce qui concerne l'alimentation. Si un seul de ces jeunes se sent attiré par l'école de boucherie, nous pourrions dire Mission accomplie!

LA SEMAINE DU BOUCHER a démarré en 2009 avec 11 bouchers. En 2018, le nombre de participants enregistrés était monté à 250. L'intérêt témoigné par la presse contribue aussi à présenter le métier sous un jour positif. Les articles dans la presse locale, mais aussi les reportages à la TV ou à la radio font vraiment plaisir!

Vous trouverez sur notre site toute une série d'informations sur les bouchers participants, des petits films et des photos, le scénario, etc

- L'éditions de mars et avril de La Boucherie Belge seront consacrées à LA SEMAINE DU BOUCHER 2019.
- Affiche de magasin via la Boucherie Belge du mois de mars
- Certaine que cette édition sera un succès, j'espère que vous y participerez tous!

PLAN DE TRAVAIL POUR LE BOUCHER POUR UNE JOURNÉE D'IMMERSION

Une bonne préparation est très importante!!

Quelques conseils:

Choisissez bien le jour: jour de fermeture ou non, matin ou après-midi. En 1h- 1h30, on peut déjà faire beaucoup de choses! C'est largement suffisant pour mettre un groupe au travail. Si vous avez plusieurs groupes, essayez qu'ils se suivent : vous ne devrez préparer le travail qu'une seule fois. Préparez l'atelier pour accueillir des enfants: enlevez tous les couteaux, faites de la place (enlevez le matériel qui ne servira pas) et disposez la table de manière à ce que tous les enfants aient une place. Préparez tous les ingrédients: morceaux de viande, morceaux de poivron et d'oignon, bâtonnets pour brochettes, plateau pour déposer leur produit, boulettes de haché pour faire des hamburgers, Demandez au professeur combien d'élèves il y aura: cela facilitera votre préparation. Nous tenons aussi compte des petits musulmans en prévoyant du poulet ou de la dinde, mais chacun est libre d'en tenir compte ou non. Parlez aussi de la durée de travail prévue avec l'enseignant: vous





pourrez plus facilement déterminer ce qu'il est possible de faire pendant ce temps-là. Chaque élève doit disposer d'un tablier: peut-être en avez-vous suffisamment vous-même, sinon n'hésitez pas à vous adresser à un fournisseur ou à demander aux élèves d'amener leur propre tablier.

Ce qui suit à présent, est un exemple de la manière d'organiser la journée d'immersion. Chacun peut évidemment y mettre les accents qu'il désire:

Nous laissons entrer les élèves par le magasin. Nous les saluons et insistons immédiatement sur l'importance de l'amabilité dans le magasin. Nous y laissons les manteaux et les cartables. Tous les enfants reçoivent un tablier. Nous commençons par nous laver les mains, en soulignant l'importance de ce geste. En fonction de la taille du groupe, j'ai déjà fait du haché : la réaction est Bah, c'est dégoûtant, jusqu'à ce que vous demandiez qui veut goûter une boulette et que vous les laissiez eux-mêmes faire leur chipolata (chacun à son tour au poussoir, avancer et rouler la saucisse). Je vous montre comment on fait un burger (pour un cheeseburger, je fais moi-même la pâte et je donne à chacun sa boulette de haché; pour un baconburger, je leur donne une boulette de haché et 2 tranches de bacon qui sont déjà prêtes). Ensuite, c'est à leur tour et je peux aider là où c'est nécessaire. Chaque enfant a son propre plateau, où il peut déposer ses produits. Quand tous les produits sont prêts, nous passons au magasin. L'élève A sert B puis inversement, avec leurs produits respectifs. Je montre comment on emballe et j'aide là où c'est nécessaire. En fonction du temps disponible et de la taille du groupe, ils peuvent eux-mêmes enregistrer les produits dans la caisse et imprimer leur ticket (pas d'argent évidemment!). Cela fait du remue-ménage, mais ils trouvent cela tellement amusant!

J'explique également le système PLU. Intéressant à savoir lors d'une visite ultérieure à la boucherie avec Maman et Papa.

Pour terminer, je demande toujours comment ils ont trouvé la visite et s'ils se voient un jour travailler dans une boucherie (pourquoi? pourquoi pas?)

Autres activités possibles:

Faire des nids d'hirondelles: chaque enfant reçoit son oeuf dur (pelé ou non) et une boulette de haché. Je leur en montre un et puis c'est à leur tour. Tous les nids d'hirondelles vont sur une plaque de cuisson. Je remplis des petits pots d'un peu de sauce

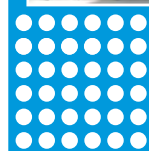


tomate et je mets dans chacun d'eux un nid d'hirondelle. Je ne le leur donne pas au moment-même, mais je le leur amène en classe. Faire une pizza: vous pouvez faire une grande pizza et tout montrer ou vous donnez à chaque enfant un petit fond de pizza. Tous les ingrédients sont placés sur la pizza et ils défilent à la table. Chaque enfant peut emmener sa pizza ou je cuis la pizza et la leur amène en casse au moment convenu (petite fête!) Un activité très surprenante: la mise sous vide, non pas de viande mais d'un nounours. Les réactions sont extraordinaires! Je fais un trou dans le sac et le nounours ressuscite. Pour terminer, vous pouvez aussi



POLYESTER & INOX
Résiste à
la Rouille et la Corrosion

Murs - Plafonds - Portes - Plinthes de Protection
 Fournis et/ou Placés



PANELCO sprl

Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be



cuire la viande fabriquée au BBQ et en faire un moment convivial. Faire ensemble une salade de pâtes et les laisser réfléchir eux-mêmes aux ingrédients à utiliser.

NOUS VOUS SOUHAITONS BEAUCOUP DE SUCCÈS!

PLAN DE TRAVAIL POUR UNE JOURNÉE PORTES-OUVERTES (POUR LE BOUCHER).

Une bonne préparation est très importante!

Vous pouvez organiser la journée portes-ouvertes de la manière suivante:

Les élèves arrivent à l'atelier et vous expliquez en tant que boucher à quoi ressemble votre journée. L'importance de l'hygiène et de la chaîne du froid doit être soulignée. Vous pouvez expliquer à quoi servent les machines qui se trouvent à l'atelier ou montrer une machine qui tourne. Si vous faites du haché, les réactions vont du dégoût à l'admiration et à la demande de pouvoir goûter. Mise sous vide: en plus de la viande, vous prenez un nounours: les réactions sont très chouettes! Montrer le magasin peut aussi être intéressant: l'amabilité, le système PLU, dire bonjour et au revoir, Soyez ouvert aux questions des enfants. Ils sont souvent surprenants et parfois amusants. N'ayez crainte: le maître ou la demoiselle sont là pour que tout se passe bien! Veillez à ce que la visite ne dure pas trop longtemps: tout expliquer demande en effet de l'énergie! En 1 heure de temps, vous pouvez montrer et expliquer beaucoup!

NOUS VOUS SOUHAITONS BEAUCOUP DE SUCCÈS!

LETTRÉ TYPE POUR INVITER LES ÉCOLES PRIMAIRE PRÈS DE CHEZ VOUS

LA SEMAINE DU BOUCHER

Chère direction,

Cher professeur,

La semaine du 22 avril au 27 avril 2019 sera placée sous le signe du Boucher artisanal.

Pendant LA SEMAINE DU BOUCHER, le boucher artisanal ouvrira toutes grandes ses portes, pour permettre aux écoles, aux élèves et aux enseignants des deux dernières années de l'enseignement primaire de faire connaissance avec le monde merveilleux de la boucherie.

Cette semaine à thème peut parfaitement cadrer avec les leçons éducatives relatives au choix des études ou à l'alimentation.

Au cours de cette semaine, nos bouchers artisanaux vous invitent volontiers à venir jeter un coup d'œil dans les coulisses d'une boucherie artisanale.

Vos élèves seront associés d'une manière amusante et instructive à la préparation de l'un ou l'autre produit: faire une petite saucisse ou une brochette, terminer une pizza, tout est possible! Même prendre la place d'une vendeuse! Pour vos élèves, ce sera sans aucun doute une expérience amusante et unique!

D'autres bouchers optent pour une journée de visite: une visite guidée de l'entreprise montrera aux élèves la variété de travaux possibles dans une boucherie ainsi que la composition de l'assortiment du boucher artisanal.

Les écoles intéressées peuvent se mettre, avec le boucher, à la recherche du moment le mieux adapté pour organiser une journée d'immersion ou de visite.

Allez d'ores et déjà jeter un coup d'œil sur le site de LA SEMAINE DU BOUCHER et constatez par vous-même à quel point l'édition précédente était sympa!

Si vous voulez être des nôtres, remettez ce talon d'inscription au boucher près de chez vous:

Nom de l'établissement:

Adresse:

.....

Données de contact:

Nous nous réjouissons déjà d'une collaboration instructive,

Votre boucher artisanal.....