



Comment Colruyt vous garantit une viande de qualité



Traçabilité garantie, de l'éleveur à la boucherie, grâce à la carte Sanitel



Un cahier des charges très strict pour chaque sorte de viande



Contrôles et certification par un organisme indépendant



Le savoir-faire de nos bouchers diplômés et qualifiés



Le respect des normes d'hygiène les plus strictes (H.A.C.C.P.)



Toute la viande Colruyt bénéficie des mêmes garanties exclusives de qualité, que ce soit à la boucherie traditionnelle Colruyt (dans plus de 100 magasins), en boucherie libre-service (viande fraîche préemballée) ou en surgelés.

Dans cette brochure, vous découvrirez nos garanties, les contrôles et le savoir-faire de nos bouchers pour vous offrir une viande de qualité.

colruyt  meilleurs prix

Nos garanties pour une viande de qualité

1. Traçabilité garantie grâce à un système efficace p. 3

1. Provenance toujours connue
 - Le boeuf
 - Le porc
 - La volaille
2. Circuit fermé

2. Pas de farines animales ni de graisses recyclées dans l'alimentation p. 4

- Pourquoi pas de farines animales?

3. Des garanties supplémentaires pour la viande de boeuf et de veau p. 4

1. Contrôles sur l'absence d'hormones et de stimulateurs de croissance
 - Le boeuf Blanc-Bleu-Belge
2. Pas d'utilisation d'antibiotiques

4. Des garanties supplémentaires pour la viande de porc p. 5

1. Pas d'utilisation d'antibiotiques pendant toute la période d'engraissement
 - Pourquoi Colruyt refuse-t-il l'utilisation d'antibiotiques?
 - Pas d'antibiotiques, même comme stimulateurs de croissance
2. Pas d'utilisation de tranquillisants
 - Pourquoi utilisait-on des tranquillisants?

5. Des garanties supplémentaires pour la volaille p. 5

1. Pas d'utilisation d'antibiotiques
2. Une viande sans médicaments antiparasitaires (comme les coccidiostatiques)
 - Qu'est-ce que la coccidiose?

6. Contrôles et certification p. 6

1. Un cahier des charges très strict
2. Notre propre centrale-viande Vlevico: chaque étape sous contrôle
3. Contrôles externes par Quality Control
 - Quality Control: une garantie de qualité
4. Mesures supplémentaires

7. Aperçu chronologique de nos initiatives pour une viande de qualité p. 7

8. De notre centrale-viande à votre boucherie Colruyt p. 8 -10

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Contrôles dès l'arrivée<ul style="list-style-type: none">• La chaîne du froid2. L'hygiène la plus stricte<ul style="list-style-type: none">• Dans notre centrale-viande• Dans votre boucherie Colruyt3. Analyses bactériologiques: tous les jours | <ol style="list-style-type: none">4. Les ateliers de découpe réfrigérés<ul style="list-style-type: none">• Notre propre circuit fermé5. Notre charcuterie maison et nos préparations6. Un suivi régulier de la qualité du service7. Du personnel qualifié<ul style="list-style-type: none">• Des bouchers diplômés• Formation continue |
|---|--|

9. La viande Colruyt en pratique p. 10

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Toujours la même viande de qualité <ol style="list-style-type: none">1. La boucherie Colruyt: un service personnalisé<ul style="list-style-type: none">• Encore plus rapide: le webshop Boucherie | <ol style="list-style-type: none">2. La viande Colruyt préemballée sur place3. La viande Colruyt en libre service4. La viande surgelée Colruyt |
|---|--|

10. Des recettes originales pour la viande Colruyt p. 12

1. Traçabilité garantie, grâce à un système efficace

Nous connaissons exactement la provenance de chaque morceau de viande débité dans les boucheries Colruyt. Non seulement jusqu'au fournisseur qui nous livre les bêtes mais même jusqu'à l'éleveur d'où elles proviennent. Pour ce faire, nous avons mis en place pour chaque sorte de viande un système efficace de traçabilité. Nous pouvons ainsi plus facilement effectuer des contrôles et réagir plus rapidement si quelque chose n'était pas en ordre.

1. Provenance toujours connue

Le boeuf

Pour la viande de boeuf, nous travaillons depuis des années déjà avec un groupe restreint de 7 fournisseurs, qui savent exactement ce que nous voulons.



Grâce à une carte d'identité spéciale (la carte Sanitel) qui accompagne l'animal dès sa naissance, nous connaissons avec précision la provenance de chaque boeuf ou veau que nous achetons. Une copie de cette carte reste durant trois ans au moins en notre possession. Cette carte mentionne tous les renseignements concernant l'animal en question: numéro matricule figurant sur la plaquette d'oreille, sexe, robe, nom de l'éleveur, etc. Nous connaissons ainsi toujours la provenance de chaque bête.



Notre acheteur appose le cachet Colruyt sur chaque quartier de viande qu'il achète.

La traçabilité est à présent aussi assurée jusqu'au niveau de nos magasins.

A l'abattoir, notre acheteur choisit personnellement chaque quartier qu'il achète, parmi la viande proposée par nos fournisseurs attirés. Il appose le cachet de Colruyt sur chaque quartier. A la livraison, nous sommes donc absolument certains de l'origine et de la qualité de la viande.



Le porc

Pour la viande de porc, nous pouvons remonter jusqu'à l'éleveur. Pour ce faire, toute la viande de porc est pourvue, à la réception, d'une étiquette mentionnant le nom du fournisseur, la date d'abattage et un numéro de lot par éleveur et par jour de livraison.

La volaille

Toute la volaille (poulet, dinde, etc.) est également pourvue d'un numéro d'identification ou d'un code-barres renvoyant à un éleveur donné et à un numéro de lot. Les poulets entiers pourvus d'un label (Maiski, Label rouge) peuvent même être identifiés individuellement.



Toute la volaille est pourvue d'un numéro d'identification faisant référence à un éleveur donné.

2. Circuit fermé

Toute la viande de Colruyt est d'abord livrée à Vleeco (**V**lees - **V** viande - **C**olruyt), notre propre centrale de traitement de la viande. Elle y est contrôlée et part ensuite vers toutes les boucheries Colruyt. Nous travaillons donc avec un circuit fermé complet, dont nous pouvons suivre et contrôler rigoureusement chaque étape.

2. Pas de farines animales ni de graisses recyclées dans l'alimentation

Notre cahier des charges stipule que l'alimentation des animaux, aussi bien le boeuf et le veau que le porc et la volaille, ne peut contenir ni farines animales, ni farine de poisson, ni graisses recyclées.

Pour le boeuf, le porc et la volaille, nous allons même plus loin en ce qui concerne les graisses: seule l'utilisation de graisses végétales est acceptée.

Pourquoi pas de farines animales ?

L'utilisation de farines animales dans l'alimentation des animaux n'est pas vraiment nécessaire. En outre, le gouvernement belge en a interdit l'utilisation dans les aliments pour toutes les sortes de viande, suite à la maladie de la vache folle. Des animaux malades incorporés aux aliments pour bétail pourraient en effet être la cause de l'épidémie d'ESB.



Parce que l'utilisation de farines animales pourrait comporter un risque, Colruyt a aussi préféré exclure les farines animales de l'alimentation des porcs et de la volaille qu'il achète, avant même que la loi ne l'interdise.

Et nous allons plus loin aussi en ce qui concerne la farine de poisson, en l'interdisant totalement dans l'alimentation des animaux (la loi ne l'interdit pas pour le porc et la volaille).

La nourriture destinée aux boeufs, aux porcs et à la volaille provient exclusivement d'entreprises certifiées GMP (Good Manufacturing Practices). Bien que cela ne soit pas obligatoire, c'est une exigence supplémentaire posée par Colruyt. Cette certification couvre notamment la traçabilité des matières premières, le fait que les farines soient épurées au maximum, etc.



3. Des garanties supplémentaires pour la viande de boeuf et de veau

1. Contrôles sur l'absence d'hormones et de stimulateurs de croissance

Chaque livraison de viande de boeuf est accompagnée d'une attestation de l'éleveur, certifiant que toute la viande répond à notre cahier des charges.

En plus, Quality Control procède au prélèvement d'échantillons, afin de contrôler qu'aucune hormone ou stimulateur de croissance, substances interdites par la loi, n'ont été utilisées.

Si un contrôle devait révéler malgré tout la présence de produits interdits et que notre cahier des charges n'aurait donc pas été respecté, nous mettrions immédiatement fin à toute collaboration avec l'éleveur concerné.

Le boeuf Blanc-Bleu-Belge

Depuis 1979, Colruyt achète uniquement des bovins mâles, exclusivement de la race Blanc-Bleu-Belge. Le Blanc-Bleu-Belge est une race 100 % belge, développée par des éleveurs belges, par sélection naturelle. Elle se caractérise par un type morphologique "viandeux pur" tout à fait unique. Le Blanc-Bleu-Belge produit une viande très maigre et pauvre en calories, qui est aussi particulièrement tendre, savoureuse et juteuse.

Le goût naturel de la viande est le fruit d'une alimentation équilibrée et de soins attentifs.



2. Pas d'antibiotiques

Chaque fournisseur garantit qu'il nous livre une viande sans antibiotiques. Cela signifie donc que la viande ne contient pas de résidus d'antibiotiques.

En cas de maladie, un vétérinaire peut bien sûr prescrire des médicaments contenant des antibiotiques. Dans ce cas, l'éleveur doit s'en tenir à des règles très strictes:

- la dénomination exacte de l'antibiotique, la date, la durée du traitement et le dosage doivent être indiqués dans un registre spécial, que Colruyt peut consulter à tout moment;
- dans ce cas, l'éleveur doit bien sûr aussi respecter scrupuleusement le temps d'attente avant l'abattage, de telle sorte que la viande ne contienne plus de résidus d'antibiotiques ou en tout cas, que ceux-ci soient inférieurs aux limites fixées par la loi.

4. Des garanties supplémentaires pour la viande de porc

1. Pas d'utilisation d'antibiotiques pendant toute la période d'engraissement

Nos porcs ne reçoivent pas d'antibiotiques durant toute la période d'engraissement, ni à titre préventif, ni comme stimulateurs de croissance.

Des antibiotiques ne peuvent être administrés qu'en cas de maladie, uniquement sur prescription d'un vétérinaire. Dans ce cas, l'éleveur est tenu d'inscrire dans un registre spécial toutes les données se rapportant à ce traitement. Et bien sûr, le dosage et les temps d'attente avant l'abattage doivent être scrupuleusement respectés.

Pourquoi Colruyt refuse-t-il l'utilisation d'antibiotiques?

Selon certains scientifiques, l'administration continue d'antibiotiques pourrait favoriser à terme le développement de souches bactériennes résistantes. Le danger qui en découle est qu'il sera plus difficile de combattre et de guérir des maladies bactériennes, y compris chez l'homme. Afin de prévenir les risques d'une telle évolution, nos fournisseurs ont mis au point pour nous une méthode d'élevage dans laquelle aucun antibiotique n'est administré à titre préventif, ni comme anabolisant, ni comme stimulateur de croissance.

Pas d'antibiotiques, même comme stimulateurs de croissance

L'aliment de base classique pour les porcs contient depuis longtemps déjà une certaine quantité de stimulateurs de croissance autorisés par la loi et composés principalement d'antibiotiques.

La plupart de ces stimulateurs de croissance ne passent pas la barrière intestinale et ne se retrouvent donc pas dans la viande. Ils ont surtout un effet sur la flore intestinale et favorisent l'assimilation de la nourriture en viande. Puisque les stimulateurs de croissance ne sont pas absorbés, il ne peut pas y en avoir de résidus dans la viande.

Le problème auquel nous nous sommes trouvés confrontés était qu'il n'y avait presque pas de nourriture sans stimulateurs de croissance sur le marché.

Après de longues recherches et insistances, nous avons convenu avec nos fournisseurs qu'ils utiliseraient un aliment de base sans antibiotiques fabriqué spécialement pour nous.

2. Pas d'utilisation de tranquillisants

Notre cahier des charges pour la viande de porc stipule en outre l'interdiction d'administrer des tranquillisants.

Pour nos fournisseurs, exclusivement belges, il était difficile de satisfaire à cette exigence avec la race de porcs habituellement utilisée. C'est pourquoi ils sont passés à un croisement de deux races belges différentes ... Ce qui permet d'obtenir des porcs moins sensibles au stress, tout en conservant la qualité de la viande.

Nos fournisseurs ont aussi adapté leur mode d'élevage. Ainsi, en cours d'élevage, les porcs sont déplacés plus fréquemment, de telle sorte qu'ils s'habituent plus facilement à une modification de leur situation (en vue de l'abattage). Malgré tout, Colruyt impose des exigences supplémentaires relatives au transport des bêtes vivantes.

Pourquoi utilisait-on des tranquillisants?

La plupart des porcs sont très sensibles au stress. En cas de modification soudaine d'une situation, par exemple lors du transport à l'abattoir, ils deviennent nerveux, ce qui augmente le risque d'infarctus.

De plus, le stress engendre une altération de la qualité de la viande, qui se conserve aussi moins longtemps. Pour éviter ces inconvénients, les animaux recevaient des tranquillisants.

Le passage de nos éleveurs à une espèce hybride, moins sensible au stress, rend les tranquillisants inutiles.

5. Des garanties supplémentaires pour la volaille

1. Pas d'utilisation d'antibiotiques

Pour la volaille également, notre cahier des charges interdit l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif ou comme stimulateurs de croissance. En cas de maladie uniquement, des antibiotiques peuvent être administrés, sur prescription d'un vétérinaire.



2. Une viande sans médicaments antiparasitaires (comme les coccidiostatiques)

Notre cahier des charges pour la volaille prévoit également que la viande ne peut pas contenir de médicaments antiparasitaires comme par exemple les coccidiostatiques.

Lorsque nos fournisseurs utilisent les médicaments antiparasitaires autorisés par la loi, ils respectent scrupuleusement les dosages et les temps d'attente, de telle sorte que la viande ne contienne pas de résidus.

Qu'est-ce que la coccidiose?

La coccidiose est une maladie fréquente chez la volaille. Elle est transmise par des parasites et peut contaminer tout un élevage.

Pour prévenir la coccidiose, il est nécessaire d'administrer des médicaments antiparasitaires comme les coccidiostatiques. Il est important à cet égard de bien respecter les dosages et les temps d'attente, de manière à ce qu'il n'y ait pas de résidus dans la viande.

6. Contrôles et certification

1. Un cahier des charges très strict

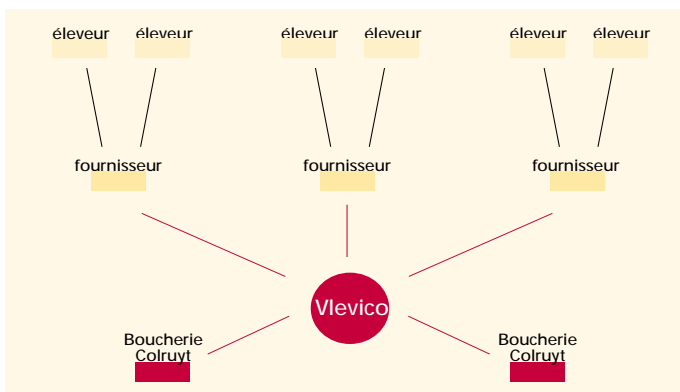
Au fil des années, nous avons établi avec nos fournisseurs un cahier des charges très strict pour chaque sorte de viande. Il stipule avec précision à quelles exigences les éleveurs et fournisseurs doivent satisfaire pour pouvoir livrer de la viande à Colruyt. Ce cahier des charges mentionne en outre quels contrôles nous effectuons ainsi que les mesures que nous prenons s'il n'est pas respecté. Chacun de nos fournisseurs a signé personnellement ce cahier des charges.



Ainsi par exemple, nos cahiers des charges portent la certification d'un organisme externe de contrôle (audits chez les éleveurs).

2. Notre propre centrale-viande Vlevico: chaque étape sous contrôle

Afin de nous assurer que notre cahier des charges est strictement respecté, nous faisons effectuer un certain nombre de contrôles. C'est possible parce que nous travaillons en circuit fermé. Depuis 1984, nous disposons chez Colruyt de notre propre centrale de traitement de la viande: Vlevico (Vlees-Viande-Colruyt).



Nous travaillons en circuit fermé avec Vlevico, notre propre centrale-viande.



La viande Colruyt est transportée, de Vlevico vers nos magasins, dans des remorques réfrigérées spéciales.

Toute la viande y est livrée, contrôlée dans notre propre laboratoire (ainsi que dans des labos externes) et désossée. De là, elle est livrée directement dans nos magasins, dans des camions réfrigérés spécialement réservés au transport de la viande. Grâce à ce contrôle centralisé à Vlevico, nous pouvons donc garantir que toute notre viande est parfaitement en ordre.

3. Contrôles externes par Quality Control

En plus de nos propres contrôles, des contrôles externes sont également effectués par Quality Control. Ceux-ci sont menés de manière scientifique et statistiquement correcte. Quality Control prélève des échantillons à l'improviste sur la viande qui est livrée à notre centrale-viande. Ils sont immédiatement analysés dans des laboratoires indépendants spécialisés. En se basant sur les résultats de ces analyses, Quality Control certifie que toute notre viande satisfait aux exigences de notre cahier des charges.

Quality Control: une garantie de qualité



L'Institut de contrôle de la Qualité et d'Etiquetage informatif Quality Control est un organisme indépendant fondé en 1952 et reconnu par le ministère des Affaires économiques. Cet institut a pour objet le contrôle de la qualité et la certification de biens de consommation et de services. Quality Control certifie actuellement la qualité de plus de 200 produits, dans de nombreuses entreprises différentes.

Le label de qualité Quality Control est uniquement attribué à des produits qui satisfont à toute une série de normes qualitatives très strictes. Et un produit qui a obtenu le label Quality Control doit encore confirmer sa qualité par la suite. C'est pourquoi l'Institut organise des contrôles effectués régulièrement et à l'improviste.

Quality Control est également actif sur le plan international. En collaboration avec des instituts étrangers de contrôle de la qualité, Quality Control travaille aussi à l'uniformisation des certificats de qualité.

4. Mesures supplémentaires

Sur la base de nos propres contrôles et de ceux de Quality Control, nous pouvons, si nécessaire, prendre les mesures qui s'imposent. Ainsi par exemple, nous avons stoppé la vente de poules à bouillir. Non pas parce que ces produits n'étaient pas en ordre mais parce que nous ne pouvions pas en garantir la traçabilité à 100 %, ce qui n'était pas entièrement conforme à nos garanties.

Nous avons également suspendu notre collaboration avec un certain nombre de fournisseurs, parce qu'ils n'étaient pas (encore) en mesure de satisfaire aux exigences de notre cahier des charges.

7. Aperçu chronologique de nos initiatives pour une viande de qualité

Nos garanties pour une viande de qualité ne se sont pas faites en un jour. Elles résultent d'un long cheminement, de progrès réalisés pas à pas. En voici un aperçu chronologique:

Janvier 1989

Colruyt demande au gouvernement une réglementation légale concernant la **viande de boeuf sans hormones**.

Janvier 1992

Colruyt demande à ses 7 fournisseurs de viande de boeuf d'établir une liste sélective d'éleveurs proposant de la viande sans hormones.

Mars 1993

Colruyt demande à ses fournisseurs de produire systématiquement toutes les cartes d'identification des bovins achetés. Sur la base de ces données, nous faisons nous-mêmes effectuer des analyses (rognons et graisse rénale) quant à la présence d'hormones ou de stimulateurs de croissance interdits (comme le clenbutérol).

Octobre 1994

Introduction officielle du **système d'identification Sanitel** pour le boeuf et le veau. Chaque bête est ainsi dorénavant identifiée individuellement.

Février 1995

Colruyt débute des entretiens avec **Quality Control** pour faire contrôler et certifier nos garanties, de manière scientifiquement et statistiquement correcte.

Mai 1995

Quality Control débute les analyses et certifie que toute la viande de **boeuf et de veau** de Colruyt est **sans hormones et sans antibiotiques**.

Janvier 1997

Colruyt souhaite aussi des garanties plus strictes pour la viande de porc et la volaille: traçabilité intégrale, pas d'utilisation de farines animales et viande sans antibiotiques. Sur la base des premières analyses que nous faisons effectuer, nous établissons un cahier des charges que nous soumettons à tous nos fournisseurs.



Novembre 1997

Premier cas de vache folle en Belgique. Le gouvernement souligne l'importance de ne pas utiliser de farines animales dans l'alimentation des ruminants (loi de 1994).

Introduction des statuts H et R. Statut H: l'utilisation ou la possession de substances interdites a été constatée dans une entreprise donnée. Statut R: des résidus supérieurs au maximum autorisé ont été décelés, pour des substances autorisées. Colruyt n'achète jamais de bêtes assorties d'un statut H ou R.

Février 1998

Quality Control examine la possibilité d'effectuer les contrôles relatifs à la garantie d'une viande de porc sans antibiotiques (la procédure dite d'acceptation).

Juin 1998

Nous convenons et testons avec quelques fournisseurs qu'ils vont élever pour nous des porcs dont l'alimentation sera constituée d'un aliment spécial sans antibiotiques comme stimulateurs de croissance.

Septembre 1998

Quality Control certifie que **toute la viande de porc et la volaille** de Colruyt est:

- sans antibiotiques
- sans tranquillisants
- et pour la volaille, sans médicaments antiparasitaires (comme les coccidiostatiques).

Février 1999

Pour notre volaille belge, nous collaborons avec un nouveau fournisseur travaillant avec un système entièrement intégré qui permet de nous offrir toutes les garanties nécessaires.

Mars 1999

Pour toute notre volaille de France, nous disposons de certificats attestant qu'elle satisfait entièrement à notre cahier des charges.

Juin 1999

Tous nos fournisseurs livrent de la viande de porc n'ayant pas reçu d'antibiotiques à titre préventif durant la période d'engraissement et dont l'alimentation ne comprenait ni farines animales, ni graisses recyclées.

Scandale de la dioxine en Belgique. Nos fournisseurs de viande de porc n'utilisent pas de graisses animales ou recyclées, comme c'était déjà clairement stipulé dans notre cahier des charges.

La poule à bouillir est retirée de notre assortiment parce que nous ne pouvons pas en garantir la traçabilité à 100 %. Nous informons nos clients de nos garanties concernant la volaille.

Septembre 1999

Grâce au passage à une espèce hybride de porcs résultant du croisement de races de porcs existantes, les tranquillisants sont devenus inutiles. Nous exigeons aussi dans notre cahier des charges que le transport se fasse dans le respect des animaux.

Septembre 1999 - Octobre 2000

Quality Control vérifie que tous nos fournisseurs travaillent conformément à nos cahiers des charges. A la suite de ces contrôles, nous mettons un terme à la collaboration avec un des nos fournisseurs.

Septembre 2000

Pour le **boeuf**, la **traçabilité** est **parfaite** depuis l'éleveur jusque dans nos boucheries, notamment grâce au système Sanitel.

2001

Colruyt exige de ses fournisseurs d'aliments pour bétail que la nourriture de base utilisée soit contrôlée en matière d'O.G.M. selon le cahier des charges de la BEMEFA (fédération belge des fabricants d'aliments pour bétail).

Novembre 2002

Nous complétons notre cahier des charges en ce qui concerne le transport des porcs vivants.

Septembre 2004

Colruyt prépare aussi un cahier des charges pour sa charcuterie. Les produits répondant aux exigences strictes de qualité portent le label "Garantie de qualité".

8. De notre propre centrale-viande à votre boucherie Colruyt

1. Contrôles dès l'arrivée

Nous contrôlons la qualité et l'hygiène de la viande dès son arrivée à notre centrale-viande. Nous commençons par vérifier la présence du cachet de notre acheteur. Ensuite, nous contrôlons aussi l'aspect de la viande, la température, le pH (degré d'acidité) et nous prélevons des échantillons à fins d'analyses bactériologiques. Tous ces contrôles sont eux aussi supervisés et certifiés par Quality Control.

La chaîne du froid

Dans les chambres frigorifiques de notre centrale-viande, la température est maintenue en permanence entre 0 et 2 °C. Dans les ateliers et dans les quais de livraison, hermétiquement fermés, la température est aussi parfaitement contrôlée. Le transport vers nos boucheries s'effectue dans des camions réfrigérés, spécialement réservés au transport de la viande, où la température est mesurée et enregistrée en permanence.

Cette chaîne du froid se poursuit naturellement jusque dans nos boucheries. La température des frigos de toutes les boucheries Colruyt est même surveillée en permanence par un système de contrôle central informatisé.

Si par exemple, pour des raisons techniques, un écart de température survient la nuit dans le frigo d'une boucherie, une alarme se déclenche immédiatement dans notre service de surveillance central. Nous pouvons ainsi directement intervenir.

Pour ne pas interrompre cette chaîne du froid lors du transport jusque chez soi, il est conseillé d'utiliser une glacière ou un sac isotherme.

2. L'hygiène la plus stricte

Dans notre centrale-viande

Nos exigences en matière d'hygiène sont particulièrement élevées. Nos bouchers respectent dès lors des règles de travail très strictes:

- ils passent dans un bain désinfectant avec leurs bottes, chaque fois qu'ils rentrent dans la salle de découpe;
- ils se lavent les mains avec un savon désinfectant spécial pendant au moins 30 secondes, pour éliminer toutes les bactéries;
- ils changent de vêtements de travail tous les jours et portent un bonnet ou un casque spécial.



Tous les matériaux utilisés dans notre centrale-viande sont faciles à nettoyer (par ex. inox et matières synthétiques). Tous les appareils, sols et murs des salles de découpe sont nettoyés à l'aide d'un jet à haute pression et sont désinfectés tous les jours, en fin de journée.



Dans votre boucherie Colruyt

Dans les boucheries Colruyt, toutes les planches de découpe en nylon ainsi que les couteaux sont lavés toutes les 2 heures. Toutes les machines (hachoirs, bourreuses, trancheuses) sont lavées après chaque utilisation. Tout le matériel est en outre désinfecté tous les jours, en fin de journée. Et pour faciliter le nettoyage, tout ce matériel est en inox. Même les murs des boucheries Colruyt sont également lavés et désinfectés plusieurs fois par semaine.



Chaque semaine, un contrôleur de la qualité effectue à l'improviste des prélèvements (plaques de contact) dans différentes boucheries Colruyt. Ceux-ci sont analysés dans notre laboratoire, afin de s'assurer de la propreté bactériologique absolue de nos équipements.



Hygiène conforme aux normes internationales H.A.C.C.P.

Dans les boucheries Colruyt comme dans notre centrale-viande, toutes nos méthodes de travail sont conformes aux normes internationales H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points). Cela signifie que l'hygiène fait l'objet de contrôles très stricts à chaque étape du traitement de la viande. Les principaux vous sont présentés dans cette brochure.

3. Analyses bactériologiques: tous les jours

Les spécialistes de notre laboratoire effectuent tous les jours, dans les ateliers de notre centrale-viande, de nombreux contrôles bactériologiques de la viande livrée. Ils réalisent en plus, chaque jour, des prélèvements sur les tables de découpe, les couteaux, les machines, etc. pour les analyser. Nous opérons les mêmes contrôles dans toutes les boucheries Colruyt.



Tous les jours, nos spécialistes effectuent de nombreux contrôles bactériologiques.

4. Les ateliers de découpe réfrigérés

Dans nos ateliers de découpe réfrigérés, la viande choisie par notre acheteur est désossée, dégraissée et découpée "en gros" par des bouchers qualifiés.



Des bouchers qualifiés désossent et découpent "en gros" la viande choisie par notre acheteur.

Notre propre circuit fermé

Notre centrale-viande est le fournisseur exclusif de toutes les boucheries Colruyt. Nous travaillons donc en circuit fermé, ce qui nous permet de contrôler parfaitement toutes les étapes, depuis la livraison dans notre centrale-viande jusqu'à la découpe dans les boucheries Colruyt, selon les désirs du client. Nous effectuons nous-mêmes dans notre centrale-viande les nombreux contrôles en matière de qualité et d'hygiène, sous la supervision d'un vétérinaire agréé. Ces contrôles sont en outre certifiés par Quality Control.

5. Notre charcuterie maison et nos préparations

Charcuterie maison: préparée dans nos ateliers

Jambons, pâtés, boudins, salades, saucissons, ... votre boucherie Colruyt vous propose aussi un grand choix en charcuterie. Parmi tous ces produits, plus de trente sont fabriqués dans nos ateliers de charcuterie, selon les **recettes artisanales** de notre chef charcutier.



- Dans nos ateliers de charcuterie, le **lard** est **salé à sec**, à la main. Afin de vous garantir la meilleure qualité, nous avons en effet choisi la méthode artisanale. Alors que les méthodes de salaison industrielles, par injection de saumure liquide, produisent 1,200 kg de lard salé au départ d'1 kg de lard frais, la méthode traditionnelle que nous utilisons donne 800 g de lard salé à partir d'1 kg de lard frais. C'est pourquoi le lard salé de Colruyt est ferme et savoureux.

- Jusqu'à la touche finale, nos **pâtés** maison sont préparés suivant la méthode artisanale. Pour obtenir leur belle croûte dorée et leur goût si savoureux, nous les cuisons au four traditionnel, dans des terrines en faïence.



Préparations faites sur place, dans votre boucherie Colruyt



Pour vous garantir une fraîcheur extrême, toutes nos **préparations** sont réalisées sur place, par votre boucher Colruyt, **plusieurs fois par jour**: hachis, saucisses et hamburgers divers, etc. Autant de spécialités préparées selon nos propres recettes.

6. Un suivi régulier de la qualité du service



Chez Colruyt, nous évaluons aussi la qualité du service offert par nos boucheries. Chaque semaine, différentes commandes de viande sont évaluées par des responsables de la vente des boucheries Colruyt, sur base de critères bien définis.

Nous organisons aussi régulièrement des dégustations comparatives. Des échantillons de viande provenant de la boucherie Colruyt et d'autres boucheries sont évalués d'après différents critères, comme par exemple le goût, l'aspect, la teneur en matières grasses, la tendreté, etc.

7. Du personnel qualifié

Des bouchers diplômés

Tant à Vlevaro que dans les boucheries Colruyt, nous travaillons avec des bouchers diplômés. Leur savoir-faire est d'ailleurs aussi certifié par Quality Control.



Formation continue

Nos bouchers diplômés suivent aussi de nombreuses formations complémentaires au sein de l'entreprise: méthodes de découpe, hygiène et sécurité, qualité globale de la boucherie, etc. Les formateurs de notre "école de boucherie" sont de vrais spécialistes, riches d'une solide expérience pratique.



9. La viande Colruyt en pratique

Nous voulons proposer la viande Colruyt dans tous nos magasins. En fonction de l'espace disponible, de l'agencement du magasin, de la région aussi, différentes formules sont possibles. Qu'elle soit débitée à la boucherie Colruyt, proposée en libre service dans des barquettes préemballées ou encore disponible au département surgelés, il s'agit **toujours de la même viande de qualité.**



1. La boucherie Colruyt: un service personnalisé

A la boucherie Colruyt, nos bouchers découpent la viande pour vous, selon vos désirs, pendant que vous faites vos courses. Vous bénéficiez ainsi d'un service personnalisé.



La boucherie Colruyt: une vitrine pour mieux choisir votre viande et un comptoir ouvert, pour un service personnalisé.

Rapide et pratique



1. Pas besoin d'attendre votre tour: en arrivant à la boucherie, vous prenez une carte Boucherie et un formulaire de commande. Vous faites votre choix, en précisant la quantité souhaitée pour chaque article (la quantité suggérée est donnée à titre indicatif). Vous déposez ensuite votre formulaire dans le bac des commandes, à la boucherie.



2. Pendant que vous faites vos courses, votre boucher Colruyt prépare votre commande avec le plus grand soin et vous prévient quand elle est prête.



3. Vous passez simplement prendre votre commande à la boucherie, avant de vous rendre aux caisses, et vous remettez votre carte Boucherie au caissier.

Plus de 100 magasins Colruyt disposent d'une boucherie traditionnelle (voyez la liste au verso de la lettre).

Encore plus rapide

Vous pouvez aussi réserver votre viande à l'avance sur www.colruyt.be, dans le webshop Boucherie.

C'est facile et rapide:

- Vous remplissez votre formulaire **par Internet**, tranquillement chez vous.
- Vous transmettez votre réservation minimum 24 h à l'avance et les bouchers de votre magasin préparent votre colis pour **le jour et l'heure de votre choix**.
- Votre colis est prêt à la boucherie lorsque vous venez faire vos courses.

colruyt.be
webshops

www.colruyt.be



Conseils pratiques

- Vous pouvez aussi emporter un formulaire de commande de la boucherie chez vous, à la maison. En le remplissant à l'avance, quand cela vous convient le mieux, vous gagnerez encore du temps lorsque vous viendrez faire vos courses.
- Vous pouvez également commander par téléphone. Le numéro de téléphone de la boucherie figure en haut de votre ticket de caisse. Votre colis sera prêt pour le jour et l'heure convenus.



2. La viande Colruyt préemballée sur place

D'autres magasins vous proposent, en libre service, un large assortiment de la même viande de qualité, **fraîchement découpée et préemballée**.

- Les **bouchers présents sur place** découpent la viande fraîche et l'emballent pour vous, dans des barquettes pratiques. Vous voyez donc ce que vous achetez et choisissez selon vos besoins. Le prix est déjà clairement indiqué sur chaque barquette.

- Pour une commande spéciale ou pour une autre quantité que celle disponible en rayon, n'hésitez pas à appeler un boucher: il se fera un plaisir de vous aider.



Viande fraîche en libre service: nos bouchers préparent sur place les barquettes de viande préemballée.

3. La viande Colruyt en libre service

- Dans les magasins plus petits, nous avons installé des **comptoirs-frigos**, spécialement pour la viande. Vous y trouverez un assortiment de viande fraîche préemballée de consommation courante.



Dans les plus petits magasins, nos comptoirs-frigos vous proposent un large choix de viande fraîche préemballée.

- Ces barquettes arrivent, chaque jour, **directement de notre centrale-viande** et vous offrent donc toujours la même viande de qualité.



Toute notre viande préemballée peut sans problème être surgelée dans sa barquette d'origine.

Pour une liste détaillée des magasins Colruyt disposant d'une boucherie traditionnelle ou proposant de la viande fraîche en libre service, voyez en annexe, au verso de la lettre.

4. La viande surgelée Colruyt

Tous les magasins Colruyt disposent en outre d'un assortiment de viande surgelée. Boeuf, veau, porc, agneau, etc., vous faites votre choix parmi de nombreux produits différents.



Qualité garantie et portions très pratiques

- Découpée et surgelée dans notre centrale-viande, la viande surgelée Colruyt est la **même viande de qualité** que celle débitée dans les boucheries Colruyt. Elle répond donc aux mêmes exigences de qualité.

- Toute notre viande surgelée est prête à cuire. Et comme elle a été surgelée en **portions individuelles**, vous prenez exactement ce dont vous avez besoin.

10. Des recettes originales pour la viande Colruyt



Rosbif flambé aux asperges (dans Bon Appétit ! 1, p. 151)

Pour apprécier le choix et la saveur de la viande Colruyt, rien de tel que des recettes simples et originales.

Les dépliants Colruyt vous proposent de nombreuses idées de recettes originales et savoureuses pour préparer la viande Colruyt. Vous en trouverez également une belle sélection dans nos livres de cuisine.

Et chaque mois, d'autres recettes vous attendent encore sur

www.colruyt.be

(sous la rubrique Fine cuisine).

