

# Règlement Concours Saint Hubert 2025 :

## Terrine de Gibier



A l'occasion du salon Artisan de Courtrai, l'Asbl « **La Boucherie Belge** » organise le **dimanche 28 septembre 2025**, un concours professionnel ayant pour thème la Terrine de Gibier (Venaison). Ce concours est organisé avec la coopération de la **Ville de Saint Hubert**, Capitale européenne de la Chasse et de la Nature.

### 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 Artisan 2025 à Kortrijk (Courtrai).

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 2025 sera divisé en deux catégories et deux classifications :

#### **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 2025, 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 en Crouste :**

**Terrine de Gibier en Croûte** : charcuterie cuite réalisée avec la viande et /ou abats de gibier (venaison) chassé sur le territoire belge durant l'année 2025, 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 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

### **Pour la croûte :**

- Farine, œufs, lait, saindoux, margarine, beurre, sel de mer, 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 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. 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 classifications.

**Classification 1** : Réservée aux professionnels en activité, membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

**Classification 2** : Réservée aux apprenants réalisant un cursus en temps plein ou en alternance dans le domaine de la Boucherie Charcuterie sur le territoire belge.

Ces produits devront être préparés personnellement par le participant ou par un membre de son personnel (dans le cas d'une classification 1).

### 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. Ces 4 produits peuvent couvrir l'ensemble des deux catégories, ou se limiter à une seule catégorie.

## Article 6°

Les produits seront réceptionnés, le **dimanche 28 septembre de 7h00 à 10h00**, à l'adresse suivante: Salon Artisan, Kortrijk XPO, Doorniksesteenweg 216 à B 8500 Kortrijk (Courtrai). 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°

Les frais d'inscription s'élèvent à 50 euros (hors TVA) par produit présenté. Chaque participant peut présenter un maximum de 4 produits (pour l'ensemble des deux catégories). Une facture sera établie par Xpo Group (= Kortrijk Xpo) pour chaque participant. Dès réception des frais d'inscription, chaque participant recevra un numéro d'enregistrement pour chacun des produits présentés. Ces frais d'inscription ne seront PAS remboursés en cas de non-participation. 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 mardi 30 septembre à 17h30, au Meeting Centrum de Kortrijk Xpo. Le vainqueur de chaque catégorie, verra sa prestation récompensée le dimanche 5 octobre vers 13 h, lors de la séance académique de la Confrérie Royale des Bouchers de Saint Hubert, rue Général Duchesne à B 6700 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.

## 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.

---