

Al van jongs af was ik geïnteresseerd in levend vee, slachten, versnijden en de verwerking ervan. Maar hoe kan het anders, nu vierde generatie in het vak, zoals men zegt: ik heb het gewoon in mijn bloed.

Al van thuis af werd er over niets anders gesproken, mijn nonkels en tantes zowel langs de kant van mijn moeder (veehandelaars -beenhouwers) als de kant van mijn vader (beenhouwers- charcutier).

Dès le jeune âge déjà, je me suis intéressé dans le bétail, l'abattage, le découpage et toute sorte de travail dans ce domaine. Comment serait-il autre ment ? Et maintenant, nous sommes déjà à la quatrième génération. On dirait tout simplement : « c'est dans le sang ».

A la maison déjà, dans le cadre familial, c'était pour nous le sujet de causerie de tous les jours de deux côtés de mes parents : mes oncles et tantes. Du côté de ma mère, des marchands de bétail et bouchers ; et du côté de mon père, plus la boucherie et la charcuterie.

Ik was amper 6-7 jaar jong als ik met mijn peter, Omer Maddens in één van zijn weiden in de West-Vlaanderen de runderen ging bekijken. Elke maandag ging ik met mijn vader naar de boer of naar de veemarkt om een rund en wat varkens aan te kopen om ze dan thuis in ons privé slachthuis te slachten. In mijn vakantietijd ging ik altijd mee met nonkel Jules naar een van de verschillende veemarkten (Ieper, Kortrijk, Bastogne of Siney) om vette, meestal magere runderen op te kopen en dan op onze boerderij vet te mesten.

J'avais à peine 6 ou 7 ans quand je suis parti visiter le bétail (les vaches) dans l'un des pâturages de mon parrain Omer Maddens en Flandre Occidentale. Chaque lundi, j'accompagnais mon père à la campagne ou au marché de bétail acheter une vache et des porcs pour les abattre chez-nous à la maison, étant donné qu'on avait un abattoir privé chez nous. Et pendant la période des vacances, j'accompagnais toujours mon oncle Jules à de différents marchés de bétails (Ypres, Courtrai, Bastogne ou Ciney) acheter des vaches grâces, mais surtout des vaches maigres pour les engraisser dans notre ferme.

Na de lagere school en enkele jaren ST Amandscollege mocht ik thuis blijven werken om de stiel aan te leren en verder mijn studies voor slager-spekslager in het vormingsinstituut gedurende vier jaar te volgen.

Na dit vier jaar nog twee jaar patroonsopleiding slager –spekslager en twee jaar specialisatie, vleeswarenindustriëleel, avondschool koken en traiteur – charcutier.

Toch drie diploma's opgeleverd en twee maal LOREAAT geweest van de ganse school in Kortrijk.

Après l'école primaire et quelques années d'études au Collège St Amand, je pouvais rester travailler à la maison pour apprendre le style de travail et continuer après mes études en boucherie en boucherie de lard pendant quatre ans à l'institut de formation des bouchers.

Après ces quatre ans d'études, j'ai encore suivi deux ans de formation de modelage en boucherie simple et boucherie de lard ; puis deux ans de spécialisation de traitement industriel de viande, puis une formation du cours de soir en cuisine pour devenir traiteur et charcutier.

Ainsi donc, trois diplômes décernés et deux fois Lauréat de toute l'école à Courtrai.

Maar mijn ambities werden zwaar op proef gesteld, vervolmaking door intensieve zelfstudie en het verslinden van oude vakboeken zoals: "MODERNE WETENSCHAP DER CHARCUTERIE"(1948) Maurice Van Kerckhoven.

"RUNDS EN VARKENSBEENHOEWERS" Victor Vinck, DIE SICHERE FLEISCHWAREN HERSTELUNG Mijn ex collega; Wherner Frey, en nog vele andere

boeken uit deze tijd. De urenlange discussies met mijn vader van “zo was het in mijn tijd” en mijn eigen ervaring van “ik heb het in school zo geleerd” werden ondersteund door vrienden, collega’s en mijn leraar en beste vriend Camiel Samijn.

Mais, très vite mes ambitions étaient mises à l’épreuve, mais aussi affirmées par une formation personnelle intensive, en cherchant dans de vieux livres d’école sur la charcuterie comme par exemple : « Science Moderne de la Charcuterie » (1948), de Maurice Van Kerckhyoven ; « Bouchers bovins et de porcs de Victor Vinck, « Die Sichere Fleischwaren, Mon ancien collègue, Wherner Frey, et bien d’autres livres encore de notre temps.

Des heures de discussion entre mon père et moi, sa conviction : « De mon temps, c’était comme ça » et de ma connaissance scolaire : « C’est ainsi que j’ai appris à l’école », soutenus par les amis, collègues de travail, professeurs et surtout mon meilleur ami Camille Samijn m’ont beaucoup édifié.

Maar ik was altijd op zoek naar iets anders dan de gewone slagerij, ik wou grote hoeveelheden maken, veel varkens slachten en verwerken, ik dacht toen al naar de toekomst de INDUSTRIE, een andere uitdaging.

Een aankondiging in het vakblad “de Belgische beenhouwerij” waarin men een vakante plaats aankondigde voor een leidinggevende functie in één van de modernste vleeswarenbedrijven te Kinshasa – Zaire (nu Congo) trok mij aan. Zestien kandidaten boden zich aan en ik werd verkozen, aldus zo snel mogelijk vertrekken naar Zaire. (Van een uitdaging gesproken !!!!)

Mais, j’étais toujours à la recherche de quelque chose d’autre que la boucherie ordinaire. Je voulais faire plus, abattre beaucoup de porcs, en quantités industrielle ; je pensais alors à l’Industrie dans l’avenir, un autre défi de grande envergure.

Une annonce dans le journal « Boucherie belge » cherchant un cadre pour une firme moderne des produits de viande à Kinshasa (Zaire), actuellement le Congo, a directement attiré mon attention. Il y avait, au total seize candidats qui s’étaient présentés. De ces seize, j’étais le seul retenu. Immédiatement je me suis envolé pour le Zaire. Voilà là déjà un exemple de défi à relever!!!

Zo werd ik op 21 jarige leeftijd, bedrijfsleider van een boerderij met 8000 varkens, 20000 kippen en een eigen slachthuis, versnijdingzaal en vleeswarenfabriek, alles genoeg om 300 mensen werk te geven.

“LA FERME DE LA LUKAYA” zo noemde het bedrijf dat zich in het hartje van Kinshasa Zaire bevond. Zo kwam ik onmiddellijk in het werkelijk beroepsleven terecht, waar ik als jonge beginner op eigen benen moest staan.

C’est ainsi que je me suis retrouvé dès l’âge de 21 ans, responsable d’une entreprise d’élevage avec un total de bétail de 8000 cochons, 20000 poules, ayant son propre abattoir et boucherie et une usine de traitement de viande, générant un emploi pour 300 personnes.

L’entreprise s’appelait « La Ferme de la Lukaya », située au cœur de Kinshasa au Zaire, le Congo actuellement.

Et c’est ainsi alors que je suis immédiatement devenu en contact direct avec le monde de la viande où je devais, entant que jeune débutant, m’affirmer moi-même, de ma propre conviction.

Van het slachten, versnijden, productontwikkeling, productie en marketing het was allemaal onder mijn verantwoordelijkheid en dat zonder te vergeten dat ik deze brave zwartjes moest opleiden.

Mijn opgedane ervaring was “werken met slachtwarm vlees ”Na enkele maanden hard werken werd de productie opgedreven tot 25-30 ton kwaliteitsvleeswaren per maand en 40 ton vleeswaren voor de lokale consumptie.

J'avais, sous ma responsabilité, l'abattage, la boucherie, la production et le marketing, bref tout ; et sans oublier que je devais diriger toute une grande équipe.

Mon expérience acquise sur le terrain était travailler « travailler avec la viande de boucherie chaude ». Après quelques mois de travail dur, la production est montée jusqu'à 25-30 tonnes de produits de viande de qualité par mois et de 40 tonnes de produits de viande destinée à la consommation locale.

In 1986 werd de tijd om mijn eigen bedrijf op te starten samen met een zeer goede vriend Jacky Houthoofd (die nu jammer genoeg gestorven is; 2011).

“ETTRAL” noemde het bedrijf (Etablissement de transformation alimentaire) een bloeiende vleeswarenindustrie met een grote traiteurafdeling.

Alle vleesgrondstoffen werden geïmporteerd uit Europa, India, Brazilië enz.....

Zo heb ik de ervaring opgedaan om met bevroren importvlees een honderdtal vleeswarenspecialiteiten te bereiden, Belgische, Duitse, Franse, enz....

En 1986, il était plus que temps de commencer ma propre entreprise avec un grand ami, Jacky Houthoofd, qui malheureusement, est décédé cette année. Je l'ai appelée « ETTRAL : Etablissement de transformation alimentaire », une entreprise florissante en industrie de produits de viande avec un grand département spécialisé de traiteur en viande.

Toutes les matières premières étaient importées de l'Europe, de l'Inde, du Brésil et bien d'autres pays. C'est ainsi que j'ai acquis de l'expérience qui m'a permis de préparer une centaine de spécialités de produits de viande à partir de la viande surgelée importée de la Belgique, l'Allemagne, de la France, etc.

In 1990 hebben we allen ons mooie land Zaire moeten verlaten wegens economische problemen en een burgeroorlog. Terug in België, ben ik een speciaalzaak begonnen, Slagerij Vanflateren in het centrum van Schilde (20 km van Antwerpen).

De levende aankoop van Franse runderen en kalveren bij de grote specialist en dikke vriend Luc Verstraete te Damme was mijn wekelijkse hobby.

En 1990, nous devrions, hélas quitter notre beau Zaire à la suite de problèmes économiques et d'une guerre civile. Et de retour en Belgique, j'ai commencé une entreprise dénommée Boucherie Vanflateren en plein centre de Schilde, à 20 km d'Anvers. L'achat de la viande bovine française et de veaux auprès d'un grand spécialiste et de surcroît, un grand ami, Luc Verstraete à Damme, était pour moi, un hobby hebdomadaire.

Met eigen vervoer haalde ik mijn varkens en lammeren op en slachtte ik deze in het slachthuis van Mechelen. Ik maakte ongeveer 80 soorten kwaliteitvleeswaren uit meer dan 6

verschillende landen. Van authentieke, echte kalfskop in maderasaus, echte boulogne salami tot Corned beef toe.

Avec un moyen de transport propre, j'allais chercher moi-même mes porcs et moutons pour les acheminer à l'abattoir de Maline. J'en faisais environs 80 sortes de produits de viande de grande qualité issus de plus de 6 pays différents. Cela variait de la tête de veau à la sauce authentique de Madère, du véritable salami de Bologne jusqu'au véritable Corned Beef.

In 1995 was het voor mij terug te klein eentonig geworden en was de drang tot reizen en industriewerk terug aan het kriebelen.

Ik werd benaderd door een Duitse kruidenfirma RAPS (één van de mooiste en sterkste kruidenfirma's in Europa) en werd daar tewerkgesteld als "Technical Manager industrie" voor de Benelux.

Na twee jaar hard werken werd ik bevorderd en kreeg ik tot uitdaging het opstarten van de Arabische landen Magreb en Egypte bij.

Het waren zes mooie jaren in mijn carrière van beroepservaring in ontwikkeling, reizen, scholingen, seminars enz.....

En 1995, tout ce travail était devenu pour moi quelque chose de routine, monotone donc et l'envie de voyager et le travail industriel me chatouillait à nouveau. J'étais alors approché par une firme allemande d'épices, connue sous le nom de RAPS (l'une de plus belles et fortes firmes européennes spécialisées en épices), pour travailler comme Manager Technique industriel pour le BENELUX.

Après deux ans de travail intense, j'étais promu et lancé à surmonter un grand défi : l'approche du monde arabe du Maghreb y compris l'Egypte. Ce qui suivait de ce défi était six belles années de carrière et d'expérience en développement des produits, voyages d'affaires, recherches, conférences et bien d'autres encore.

Vandaag heb ik mijn eigen firma's opgericht (sedert 2011);

PVF Food ingredients.

PVF Consulting International.

In 2010 heb ik PVF Industrys opgericht, namelijk in RD Congo, Tchad en meerdere projecten in de toekomst zoals; Senegal en Malie. Ja toch terug naar Afrika, het bloed kruipt waar het niet gaan kan...

Aujourd'hui, j'ai monté ma propre entreprise (depuis 2011) :

PVFF Consulting Food Ingredients

PVFF Consulting International.

En 2010, j'ai commencé monté l'entreprise PVF Industry, notamment en RD Congo, au Tchad avec de nombreux projets en vue dans d'autres pays comme le Sénégal et le Mali. Eh oui, de retour en Afrique ! Là où mon cœur est resté, le sang monte et monte là où il ne peut aller ...

Sinds 2003 ben ik erkend expert bij CDE Brussel. Ik word uitgezonden naar ontwikkelingslanden voor het opstarten van vlees en visbedrijven en het opleiden van de mensen, zowel in de productie, marketing als verkoop...

Depuis 2003, je suis reconnu comme expert par le CDE à Bruxelles. Je suis envoyé en mission dans des pays en développement pour monter des firmes dans le domaine de la viande et de poisson et donner des formations au personnel de la production tout comme du marketing et de la vente ...

Tot op heden heb ik een stuk van de wereld gezien; Van Zuid Afrika waar ik als consultant productontwikkeling gedaan heb in Game meat... Naar China waar ik voor de firma Veos seminarie gegeven heb in vleesbereidingen, Taiwan waar ik enorm veel ontwikkelingen gedaan heb op basis van vis, naar mijn land RD Congo waar ik momenteel een vleeswaren fabriek heb opgericht met allerlei specialiteiten...Terug naar Rusland waar de enorme vleesbedrijven in de bittere kou staan...Naar Colombia, Venezuela, prachtige landen met enorme grote vleesbedrijven, naar Iran, het mooie land met hun super intelligente mensen en waar ik verschillende bedrijven heb opgestart in vlees en snack food, naar het center van het midden Oosten Libanon, prachtige cultuur, lekker eten...

Jusqu'à nos jours, je découvre une partie du monde. De l'Afrique du Sud où je suis allé comme consultant en développement de produits de viande... En Chine où je suis parti pour la firme VEOS pour un séminaire en préparations de produits de viande ; en Taïwan où j'ai développé de nombreux produits à base de poisson et en RD Congo, mon pays où j'ai monté momentanément une entreprise spécialisée dans la fabrication de différents produits de viande. De retour en Russie où d'énormes firmes de viande sont dans un froid aigu ... en Colombie, au Venezuela, de beaux pays avec d'énormes firmes et d'exploitation de viande ; en Iran, aussi un beau pays avec ses gens super intelligents où j'ai monté de nombreuses firmes de produits de viande, des snacks alimentaires, au centre du Moyen-Orient, au Liban, avec sa belle culture et une cuisine délicieuse.

Naar Tchad waar wij een enorm project aan het oprichten zijn van vetmesterij, slachthuis, versnijding, verwerking van runderen, schapen voor export bedoeld naar alle Afrikaanse landen.. it word het eerste en modern export slachthuis van centraal Afrika!!!

Au Tchad où nous sommes en train de monter un grand projet sur l'engraissement de bétail, l'abattage, la boucherie, le traitement de viande de vaches et moutons destinée à l'exportation vers tous les pays africains. Cela devient le premier et le plus moderne abattoir de toute l'Afrique centrale.

Ik bespaar u van de andere vele landen dat ik meerdere keren afgereisd ben....

Deze mooie CV had nooit bestaan zonder de ondersteuning en moed die ik kreeg van enkele bijzondere mensen die ik echt dankbaar ben,

Eerst en vooral aan mijn vader Palmer Vanfleteren die in zijn jaren een van de bekwaamste vakmensen was en die mij de fijne knepen van het vak aangeleerd heeft.

Je vous épargne des autres pays où j'ai voyagé

Ce beau CV n'aurait jamais existé sans l'appui et le courage des gens et amis pour lesquels je suis reconnaissant.

Je pense avant tout à mon père Palmer Vanfleteren qui, dans sa vie était l'une des personnes les plus capables et qui m'a appris les secrets de ce métier.

Mijn vrouw Rachel en kinderen, voor de lange dagen en weken van alleen zijn als hoofd van het gezin tijdens mijn vele reizen naar het buitenland en haar onuitgeputte drift van doorzetting...

Speciaal dank aan Dhr Camiel Samijn (mijn vroegere lesgever) waarvoor ik het diepste respect betoon als mens en vakman.

Mijn collega en vriend die jammer genoeg overleden is, hij was een grote vakman; Dhr Frits Bittner (R&D Raps Kulmbach)

A mon épouse Rachel et mes enfants pour de longs moments de solitude, à cause de mes voyages à l'étranger, et comme chef de ménage, loin de ma famille et son épuisement de persévérance.

Remerciements particuliers à Monsieur Camille Samijn, mon ancien professeur à qui je dois beaucoup de respect en tant que homme, mais surtout en tant qu'expert.

A mon collègue de travail et ami qui, malheureusement est décédé : il était un grand expert dans ce domaine ; aussi à Monsieur Frits Bittner de la société R&D Raps Kulmbach.

De Schrijver PVF

Dès le jeune âge déjà, je me suis intéressé dans le bétail, l'abattage, le découpage et toute sorte de travail dans ce domaine. Comment serait-il autre ment ? Et maintenant, nous sommes déjà à la quatrième génération. On dirait tout simplement : « c'est dans le sang ».

A la maison déjà, dans le cadre familial, c'était pour nous le sujet de causerie de tous les jours de deux côtés de mes parents : mes oncles et tantes. Du côté de ma mère, des marchands de bétail et bouchers ; et du côté de mon père, plus la boucherie et la charcuterie.

J'avais à peine 6 ou 7 ans quand je suis parti visiter le bétail (les vaches) dans l'un des pâturages de mon parrain Omer Maddens en Flandre Occidentale. Chaque lundi, j'accompagnais mon père à la campagne ou au marché de bétail acheter une vache et des porcs pour les abattre chez-nous à la maison, étant donné qu'on avait un abattoir privé chez nous. Et pendant la période des vacances, j'accompagnais toujours mon oncle Jules à de différents marchés de bétails (Ypres, Courtrai, Bastogne ou Ciney) acheter des vaches grâce, mais surtout des vaches maigres pour les engraisser dans notre ferme.

Après l'école primaire et quelques années d'études au Collège St Amand, je pouvais rester travailler à la maison pour apprendre le style de travail et continuer après mes études en boucherie en boucherie de lard pendant quatre ans à l'institut de formation des bouchers.

Après ces quatre ans d'études, j'ai encore suivi deux ans de formation de modelage en boucherie simple et boucherie de lard ; puis deux ans de spécialisation de traitement industriel de viande, puis une formation du cours de soir en cuisine pour devenir traiteur et charcutier.

Ainsi donc, trois diplômes décernés et deux fois Lauréat de toute l'école à Courtrai.

Mais, très vite mes ambitions étaient mises à l'épreuve, mais aussi affirmées par une formation personnelle intensive, en cherchant dans de vieux livres d'école sur la charcuterie comme par exemple : « Science Moderne de la Charcuterie » (1948), de Maurice Van Kerckhove ; « Bouchers bovins et de porcs de Victor Vinck, « Die Sichere Fleischwaren, Mon ancien collègue, Wherner Frey, et bien d'autres livres encore de notre temps.

Des heures de discussion entre mon père et moi, sa conviction : « De mon temps, c'était comme ça » et de ma connaissance scolaire : « C'est ainsi que j'ai appris à l'école », soutenus par les amis, collègues de travail, professeurs et surtout mon meilleur ami Camille Samijn m'ont beaucoup édifié.

Mais, j'étais toujours à la recherche de quelque chose d'autre que la boucherie ordinaire. Je voulais faire plus, abattre beaucoup de porcs, en quantités industrielle ; je pensais alors à l'Industrie dans l'avenir, un autre défi de grande envergure.

Une annonce dans le journal « Boucherie belge » cherchant un cadre pour une firme moderne des produits de viande à Kinshasa (Zaïre), actuellement le Congo, a directement attiré mon attention. Il y avait, au total seize candidats qui s'étaient présentés. De ces seize, j'étais le seul retenu. Immédiatement je me suis envolé pour le Zaïre. Voilà là déjà un exemple de défi à relever!!!

C'est ainsi que je me suis retrouvé dès l'âge de 21 ans, responsable d'une entreprise d'élevage avec un total de bétail de 8000 cochons, 20000 poules, ayant son propre abattoir et boucherie et une usine de traitement de viande, générant un emploi pour 300 personnes.

L'entreprise s'appelait « La Ferme de la Lukaya », située au cœur de Kinshasa au Zaïre, le Congo actuellement.

Et c'est ainsi alors que je suis immédiatement devenu en contact direct avec le monde de la viande où je devais, étant que jeune débutant, m'affirmer moi-même, de ma propre conviction.

J'avais, sous ma responsabilité, l'abattage, la boucherie, la production et le marketing, bref tout ; et sans oublier que je devais diriger toute une grande équipe.

Mon expérience acquise sur le terrain était travailler « travailler avec la viande de boucherie chaude ». Après quelques mois de travail dur, la production est montée jusqu'à 25-30 tonnes de produits de viande de qualité par mois et de 40 tonnes de produits de viande destinée à la consommation locale.

En 1986, il était plus que temps de commencer ma propre entreprise avec un grand ami, Jacky Houthoofd, qui malheureusement, est décédé cette année. Je l'ai appelée « ETTRAL : Etablissement de transformation alimentaire », une entreprise florissante en industrie de produits de viande avec un grand département spécialisé de traiteur en viande.

Toutes les matières premières étaient importées de l'Europe, de l'Inde, du Brésil et bien d'autres pays. C'est ainsi que j'ai acquis de l'expérience qui m'a permis de préparer une centaine de spécialités de produits de viande à partir de la viande surgelée importée de la Belgique, l'Allemagne, de la France, etc.

En 1990, nous devrions, hélas quitter notre beau Zaïre à la suite de problèmes économiques et d'une guerre civile. Et de retour en Belgique, j'ai commencé une entreprise dénommée Boucherie Vanflateren en plein centre de Schilde, à 20 km d'Anvers. L'achat de la viande bovine française et de veaux auprès d'un grand spécialiste et de surcroît, un grand ami, Luc Verstraete à Damme, était pour moi, un hobby hebdomadaire.

Avec un moyen de transport propre, j'allais chercher moi-même mes porcs et moutons pour les acheminer à l'abattoir de Maline. J'en faisais environ 80 sortes de produits de viande de grande qualité issus de plus de 6 pays différents. Cela variait de la tête de veau à la sauce authentique de Madère, du véritable salami de Bologne jusqu'au véritable Corned Beef.

En 1995, tout ce travail était devenu pour moi quelque chose de routine, monotone donc et l'envie de voyager et le travail industriel me chatouillait à nouveau. J'étais alors approché par une firme allemande d'épices, connue sous le nom de RAPS (l'une de plus belles et fortes firmes européennes spécialisées en épices), pour travailler comme Manager Technique industriel pour le BENELUX.

Après deux ans de travail intense, j'étais promu et lancé à surmonter un grand défi : l'approche du monde arabe du Maghreb y compris l'Egypte. Ce qui suivait de ce défi était six belles années de carrière et d'expérience en développement des produits, voyages d'affaires, recherches, conférences et bien d'autres encore.

Aujourd'hui, j'ai monté ma propre entreprise (depuis 2011) :
PVFF Consulting Food Ingredients
PVFF Consulting International.

En 2010, j'ai commencé monté l'entreprise PVF Industry, notamment en RD Congo, au Tchad avec de nombreux projets en vue dans d'autres pays comme le Sénégal et le Mali. Eh oui, de retour en Afrique ! Là où mon cœur est resté, le sang monte et monte là où il ne peut aller ...

Depuis 2003, je suis reconnu comme expert par le CDE à Bruxelles. Je suis envoyé en mission dans des pays en développement pour monter des firmes dans le domaine de la viande et de poisson et donner des formations au personnel de la production tout comme du marketing et de la vente ...

Jusqu'à nos jours, je découvrent une partie du monde. De l'Afrique du Sud où je suis allé comme consultant en développement de produits de viande... En Chine où je suis parti pour la firme VEOS pour un séminaire en préparations de produits de viande ; en Taïwan où j'ai développé de nombreux produits à base de poisson et en RD Congo, mon pays où j'ai monté momentanément une entreprise spécialisée dans la fabrication de différents produits de viande. De retour en Russie où d'énormes firmes de viande sont dans un froid aigu ... en Colombie, au Venezuela, de beaux pays avec d'énormes firmes et d'exploitation de viande ; en Iran, aussi un beau pays avec ses gens super intelligents où j'ai monté de nombreuses firmes de produits de viande, des snacks alimentaires, au centre du Moyen-Orient, au Liban, avec sa belle culture et une cuisine délicieuse.

Au Tchad où nous sommes en train de monter un grand projet sur l'engraissement de bétail, l'abattage, la boucherie, le traitement de viande de vaches et moutons destinée à l'exportation vers tous les pays africains. Cela devient le premier et le plus moderne abattoir de toute l'Afrique centrale.

Je vous épargne des autres pays où j'ai voyagé

Ce beau CV n'aurait jamais existé sans l'appui et le courage des gens et amis pour lesquels je suis reconnaissant.

Je pense avant tout à mon père Palmer Vanfleteren qui, dans sa vie était l'une des personnes les plus capables et qui m'a appris les secrets de ce métier.

A mon épouse Rachel et mes enfants pour de longs moments de solitude, à cause de mes voyages à l'étranger, et comme chef de ménage, loin de ma famille et son épuisement de persévérance.

Remerciements particuliers à Monsieur Camille Samijn, mon ancien professeur à qui je dois beaucoup de respect en tant que homme, mais surtout en tant qu'expert.

A mon collègue de travail et ami qui, malheureusement est décédé : il était un grand expert dans ce domaine ; aussi à Monsieur Frits Bittner de la société R&D Raps Kulmbach.