

La Bleue des prés, une viande d'exception



Pascal Leroy , Patrick Schillers , Philippe Lebailly , Charles Lefert ,Patrick Ruppol

Faculté de Médecine Vétérinaire, Université de Liège, pascal.leroy@uliege.be +32 475 43 41 20

GHL Groupe s.a., Rue de Merckhof 113, B-4880 Aubel

Unité d'Economie et Développement rural, Gembloux Agro-Bio Tech, Passage des Déportés 2, B-5030 Gembloux

Vincotte Procerviq s.a., Rue de l'Economie 4, 4431 Loncin

ProAniWal asbl, Bureau 06, Bât. 52 Liège Airport, B-4460 Grâce-Hollogne

La Bleue des prés, une viande d'exception	3
Résumé	3
Origine – Historique.....	5
Cahier de charges	6
Glossaire	6
Identification de la Filière « Bleue des Prés »	6
Dénomination du produit	8
Méthode de production	9
Modèle de développement des exploitations agricoles	9
Espèce et Origine.....	9
Conditions d'engraissement.....	10
Alimentation des animaux à l'engraissement.....	10
Fournisseur d'aliments	10
Composition de l'alimentation d'engraissement	10
Responsabilités de l'engraisseur	12
Stockage des aliments	12
Soins vétérinaires	12
Transport des animaux avant abattage	13
Abattage des animaux	13
Traitement des carcasses	13
Maturation	14
Analyses.....	14
Procédés de transformation et conditionnement	14
Commercialisation et distribution	15
Traçabilité	16
Étiquetage des carcasses	16
Conservation des oreilles	16
Stockage et présentation des carcasses	16
Identification et traçabilité de la découpe en prêt à trancher (PAT).....	16
Identification et traçabilité de la découpe en portion consommateur (PC)	17
Identification et traçabilité de la découpe en PC pour les viandes transformées	17
Procédures de contrôle.....	17
Différenciation	18
Références bibliographiques.....	19
Evolution de la production de la « Bleue des prés »	20

Points de vente	21
Menu Equilibrium	22
Analyse des données des 6.848 vaches abattues de 2016 à 2019.....	23

La Bleue des prés, une viande d'exception

Pascal Leroy¹, Patrick Schillers², Philippe Lebailly³, Charles Lefert⁴, Patrick Ruppel⁵



Résumé

La « Bleue des prés est une initiative de l'Université de Liège qui a été développée par la Société G H L - Groupe s.a.

La viande provient d'une vache née, élevée, engraisée en Belgique et abattue en Région wallonne, âgée d'au minimum 30 et d'au maximum 72 mois au moment de l'abattage. De plus, lors de l'élevage, la vache a pâture un minimum de 2 saisons, du printemps à l'automne. Chez l'éleveur-engraisseur, la capacité de pâturage est démontrée sur base de la déclaration de superficie unique (charge maximale de 5 animaux/ha de prairie). Un nombre maximum de 500 bovins par unité de main d'œuvre et par la responsabilité sanitaire du troupeau dont il a l'autonomie de gestion, est permis. L'alimentation suit des règles très strictes et ne contient ni soja, ni graisse végétale recyclée, ni graisse animale, ni farine animale. Elle est composée de 2/3 d'aliments (sur base de leur poids frais) provenant de l'exploitation ou issus de matières premières d'origine régionale. L'aliment concentré contient du lin extrudé. La ration d'engraissement (fourrages et concentrés) contient, par kilo de matière sèche distribuée, 150 mg de vitamine E, 13 g d'acide linoléique et 450 mg de fer. À titre indicatif, la consommation minimale est de 12 kg de matière sèche par jour. Aucune matière première, entrant dans la ration alimentaire distribuée à l'engraissement, ne peut être étiquetée comme contenant des OGM.

¹ Faculté de Médecine Vétérinaire, Université de Liège, pascal.leroy@uliege.be +32 475 43 41 20

² GHL Groupe s.a., Rue de Merckhof 113, B-4880 Aubel

³ Unité d'Economie et Développement rural, Gembloux Agro-Bio Tech, Passage des Déportés 2, B-5030 Gembloux

⁴ Vincotte Procerviq s.a., Rue de l'Economie 4, 4431 Loncin

⁵ ProAniWal asbl, Bureau 06, Bât. 52 Liège Airport, B-4460 Grâce-Hollogne

Les carcasses sont classées suivant la classification SEUROP. Seules les classes de conformation S et E sont retenues. Seules les classes 2 et 3 de l'état d'engraissement sont acceptées. Une durée de maturation de minimum 7 jours est imposée pour les pièces nobles. Un minimum de 45 % des poids carcasses certifiées BDP se retrouve commercialisé sous forme de produits « Bleue des prés ». Une plus-value minimale de 4 %, par rapport au prix carcasse officiel belge des vaches de même catégorie ; est garantie pour les engraisseurs de « Bleue des Prés ».

Quant au respect des attentes sociétales, la filière « Bleue des Prés », consistant en l'engraissement d'animaux femelles de réforme de race Blanc-Bleu Belge, constitue un projet innovateur dans la mesure où il crée de nouveaux débouchés en agriculture et permet la diversification de la production en race bovine Blanc-Bleu Belge.

Le concept « Bleue des Prés » est beaucoup plus que l'occupation de la niche économique des viandes irlandaises, britanniques et sud-américaines; il s'inscrit dans l'agriculture durable et poursuit des objectifs :

En matière des propriétés organoleptiques de la viande, c'est la seule viande vache qui présente de la graisse dite omega-3; en matière d'éthique animale, avec les saisons de pâture successives des vaches qui sont, par ailleurs, en stabulation libre avec une superficie par animal d'au moins 5 m²; en matière de sécurité alimentaire, avec une traçabilité totale; en matière de préservation du patrimoine animal, avec la pérennité de la race Blanc-Bleu Belge.

Grâce à la finesse des fibres musculaires plus nombreuses, notamment les fibres de type IIB apparaissant avec l'âge, et en raison de la plus faible teneur en tissu conjonctif, la viande de la « Bleue de des Prés » est largement plus tendre que celle des animaux des autres races. De plus, la vache BBB présente plus de gras intramusculaire et un diamètre plus petit des fibres musculaires, ce qui rend sa viande plus tendre que celle des taureaux.

L'alimentation d'engraissement à base de lin extrudé, source d'acides gras alpha-linoléniques, entraîne une modification de la composition en acides gras des animaux concernés avec l'augmentation des acides gras polyinsaturés n-3 (Oméga 3).

Origine – Historique

La « Bleue des prés » (BDP) est une initiative de deux professeurs l'un de la Faculté de Médecine vétérinaire (**FMV**), l'autre de la Faculté des Sciences agronomiques (Gembloux Agro-Bio Tech, **GxABT**), deux Facultés de l'**Université de Liège** largement impliquées dans l'Agriculture et l'Élevage de notre Région.

En 2001, ils créent l'asbl **PROANIWAL** visant à promouvoir les productions animales de la Région Wallonne et prennent conscience de la nécessité d'améliorer la qualité de la viande bovine, plus particulièrement celle issue des bovins de race Blanc-Bleu Belge (BBB). En effet, avant cette période, la viande bovine commercialisée dans la grande distribution était essentiellement une viande issue le plus souvent de taurillons de race BBB, abattus précocement, situation conduisant à une viande plus claire, présentant très peu de graisse et de là, avec moins de goût.

Dans la foulée, l'asbl PROANIWAL crée la marque de viande: la « Bleue des Prés » et charge **GHL Groupe** s.a. d'Aubel du suivi des élevages, de sa transformation, de sa distribution et de sa commercialisation, le tout sous le contrôle de l'Organisme certificateur **Vincotte Procerviq** s.a.).

Outre le fait que la « Bleue des prés » est une viande de bœuf, son caractère exceptionnel réside dans la tendreté du BBB, d'une couleur plus foncée due à l'âge plus avancé des animaux concernés et d'un goût plus prononcé dû à une quantité plus importante de graisse, notamment intramusculaire, constituée d'acides gras Omega-3.

La « Bleue des prés » est une viande « Santé » locale.

Cahier de charges

Le premier cahier de charges de la « Bleue des prés » a été établi en avril 2003. Le mois suivant, sa formalisation en vue de la certification a été réalisée. Depuis cette période, le cahier de charges a été mis à jour de nombreuses fois, la dernière étant adaptée à la demande de reconnaissance de la BDPO en tant que Qualité différenciée de la Région Wallonne.

Le cahier des charges complet peut être consulté sur le site de ProAniWal; nous en donnons ci-dessous une version allégée en faisant ressortir les points essentiels destinés à convaincre le non spécialiste du caractère exceptionnel du produit, le seul dont la graisse est de type Omega-3.

Glossaire

- AFSCA : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- Bâtiment d'engraissement : Toute construction fixe, de conception définitive sur le site d'engraissement ;
- BBB : Blanc-Bleu Belge ;
- BDP – FQC : Bleue des Prés – Filière Qualité Carrefour ;
- BDP : Bleue des Prés ;
- Grossiste-chevillard (GHL) : Opérateur en charge du suivi des animaux, de leur achat, de l'abattage, de la découpe, de la transformation et de la commercialisation de la viande ;
- Engraisseur : Agriculteur produisant la BDP et qui peut être à la fois éleveur-engraisseur ou engraisseur pur ;
- FQC – BDP : Filière Qualité Carrefour – Bleue des Prés ;
- Grossiste en viande : Opérateur en charge de la transformation de la viande ;
- Maturation : Méthode naturelle favorisant la tendreté de la viande ;
- OCI : Organisme certificateur indépendant ;
- PAT : Prêt à trancher ;
- PC : Portion consommateur ;
- Site d'engraissement : Ensemble des bâtiments d'engraissement localisés à une même adresse légale (Rue, n°, Commune).

Identification de la Filière « Bleue des Prés »

La filière, dont l'organigramme est présenté ci-dessous, est composée des acteurs suivants :

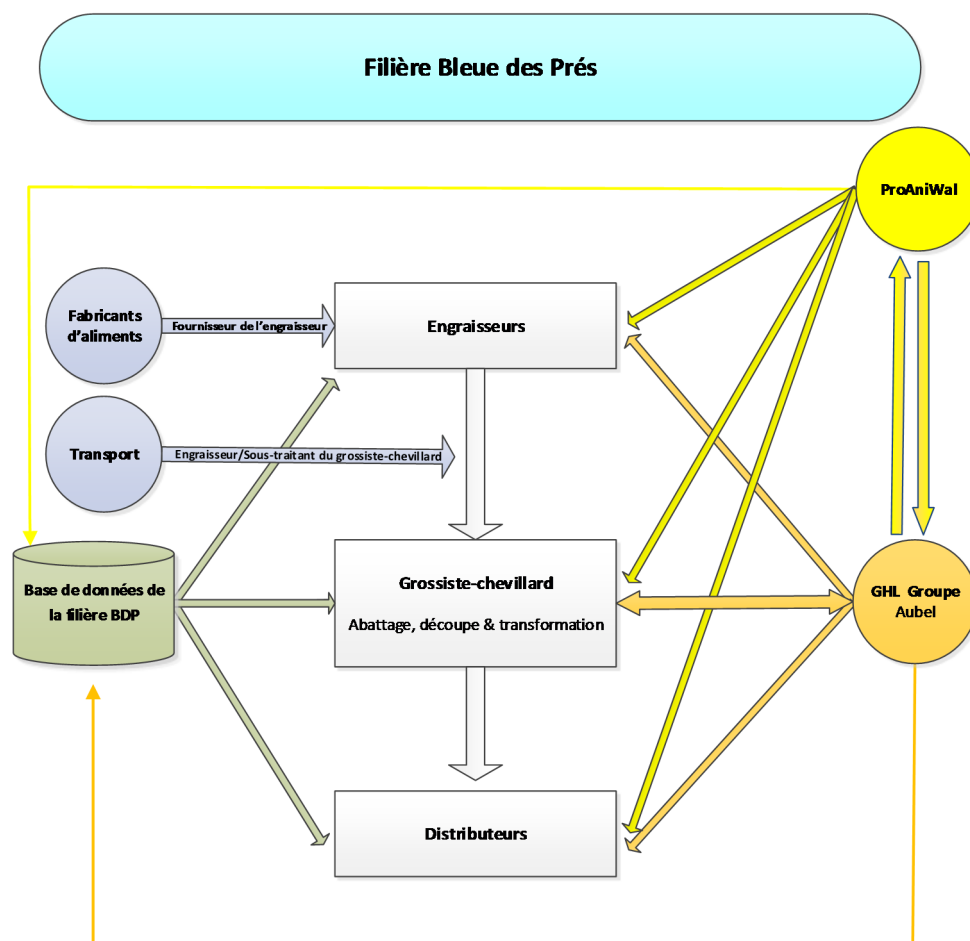
1. engraisseurs ;
2. grossiste-chevillard (abattoir, atelier de découpe et atelier de transformation) ;
3. distributeurs (grandes et moyennes distributions, grossistes en viande et bouchers indépendants).

La filière est une initiative de l'Université de Liège ; elle compte actuellement 27 engraisseurs dont 21 éleveurs-engraisseurs. La majeure partie de ceux-ci se situe en Région wallonne (~ 70 %). Elle compte également à ce jour 122 distributeurs parmi lesquels des boucheries/traiteurs, des restaurants, des petites, moyennes et grandes surfaces ainsi que des grossistes en viande. Plus de détails sur les acteurs de la filière sont disponibles sur le site internet www.proaniwal.be.

En 2003, ProAniWal a confié à GHL Groupe S.A., localisé à Aubel, la fonction de grossiste-chevillard de la filière. Ce dernier possède l'exclusivité d'un certain nombre d'activités dont le suivi des animaux, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation.

La même année, le Groupe Carrefour Belgium s'est associé en intégrant la Bleue des Prés dans son concept « Qualité Carrefour » d'où les noms BDP-FQC et FQC-BDP. Par ailleurs, depuis la création du produit, ProAniWal propose Vincotte SA, au travers de son unité localisée à Loncin, comme organisme certificateur indépendant.

L'objectif de la filière est d'identifier et de contrôler, au niveau des différents maillons de la chaîne de production, tous les facteurs influençant la qualité de la viande afin d'assurer au consommateur un produit aux caractéristiques constantes, présentant un maximum de morceaux nobles tendres et goûteux. La motivation principale de la filière est donc centrée sur la qualité de la viande proposée au consommateur avec un souci de transparence garantie par une traçabilité à tous les échelons tout en mettant la race Blanc-Bleu Belge en avant.



Dénomination du produit

La dénomination utilisée pour l'étiquetage des produits est « Bleue des Prés », « Bleue des Prés-Filière Qualité Carrefour », « Viande bovine : Equilibrium » ou « Vache Equilibrium ». Sa traduction néerlandaise est « Weide Rund ».

La filière se nomme « Filière Bleue des Prés » (BDP).

Les logos de la marque « Bleue des Prés » sont présentés ci-dessous.



Méthode de production

Modèle de développement des exploitations agricoles

Les exploitations d'engraissement sont localisées en Belgique.

L'engraisser respecte le Guide sectoriel G-040 (Guide sectoriel pour la production primaire, Module C « Production animale ») et CodiPlan^{PLUS}. Ces systèmes sont certifiés par un organisme certificateur indépendant (OCI) ou validés par l'AFSCA le cas échéant.

Dans le but de privilégier une agriculture à caractère familial, le critère d'éligibilité retenu, pour l'engraisser, est déterminé par **un nombre maximum de 500 bovins par unité de main d'œuvre et par la responsabilité sanitaire du troupeau dont il a l'autonomie de gestion**. En effet, la filière autorise l'engraisser, sous certaines conditions, à ne pas être propriétaire des animaux qu'il engraisse. Cette possibilité permet d'encourager les éleveurs à poursuivre l'activité d'engraissement (maintien de la valeur ajoutée sur l'exploitation). Les conditions à respecter sont :

- achat des animaux maigres par le grossiste-chevillard de la filière ;
- les animaux engraisés restent sur l'exploitation sous la responsabilité sanitaire de l'engraisser ;
- l'engraisser conserve son autonomie de gestion des animaux ;
- le grossiste-chevillard peut, le cas échéant, fournir l'aliment concentré ;
- en fin d'engraissement, l'engraisser est payé tel que mentionné ci-après dans le cahier des charges, déductions faites des avances déjà perçues (prix des animaux maigres et alimentation).

Espèce et Origine

L'animal concerné par ce cahier des charges est la vache de race Blanc-Bleu Belge (BBB) conforme au standard du Herd-Book BBB. Parmi les critères visuels liés à la pureté de la race BBB, seuls le blanc, le bleu et le noir (seuls ou en combinaison) sont admis. La couleur rouge n'est pas autorisée.

La viande provient d'une vache née, élevée, engraisée en Belgique et abattue en Région wallonne, **âgée d'au minimum 30 et d'au maximum 72 mois** au moment de l'abattage. De plus, lors de l'élevage, la vache a pâturé un minimum de 2 saisons, du printemps à l'automne. Seules des conditions exceptionnelles autorisent à rentrer les animaux durant cette période. Chez l'éleveur-engraisser, la capacité de pâturage est démontrée sur base de la déclaration de superficie unique indiquant la superficie de prairies (**charge maximale de 5 animaux/ha de prairie**). L'engraisser pur, quant à lui, détient une attestation de l'éleveur d'origine dans laquelle ce dernier certifie avoir fait pâture ses animaux un minimum de 2 saisons.

Tous les animaux portent les boucles auriculaires en plastique délivrées par l'ARSIA ou la DGZ. Dans les cinq jours ouvrables après le début de leur engraissement, l'engraisser renseigne les animaux auprès de l'OCI agréé pour le cahier des charges via le formulaire spécifique d'inscription des animaux dans la filière « Bleue des Prés ». Tout autre système d'inscription mis au point par celui-ci peut être proposé. Les animaux proposés (ou choisis) dans la filière « Bleue des Prés »

sont présents dans le même troupeau et inscrits auprès de l'OCI agréé et ce, au moins 75 jours avant l'abattage.

Conditions d'engraissement

Les animaux séjournent **sur le site d'engraissement au moins pendant 75 jours**. À partir de la date d'introduction dans la filière « Bleue des Prés », les animaux sont élevés suivant les exigences du cahier des charges.

Les lots ne dépassent pas 15 animaux.

Les étables sont confortables, aérées, nettoyées à la fin de l'engraissement et désinfectées une fois par an.

Les animaux, maintenus en stabulation libre, sont élevés sur litière paillée. Les caillebotis sont interdits.

Pour les animaux de moins de 500 kg, la superficie par animal est de minimum 5 m². Pour les animaux de 500 kg et plus, la superficie par animal est d'au moins 1 m²/100 kg de poids vif.

Les aires de couchage restent propres et sèches.

Les auges ont au minimum 10 cm de longueur par 100 kg de poids vif et sont maintenues propres.

La surface permettant **l'éclairage naturel représente au moins 1/15^e de la surface au sol**.

Alimentation des animaux à l'engraissement

Fournisseur d'aliments

Le fournisseur d'aliments est certifié pour le standard « Feed Chain Alliance ».

Composition de l'alimentation d'engraissement

La formule alimentaire est constituée de fourrages et d'aliments pour animaux, conformes à la liste positive des aliments autorisés.

Elle ne contient donc ni graisse végétale recyclée, ni graisse animale, ni farine animale. Pour rappel, sont également interdits les hormones et produits à action hormonale et similaire, les facteurs de croissance de synthèse, les antibiotiques, les tranquillisants et autres substances médicamenteuses.

Aucune matière première, entrant dans la ration alimentaire distribuée à l'engraissement, ne peut être étiquetée comme contenant des OGM tels que définis à l'article 2, 2°, de l'Arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant.

Liste positive des aliments autorisés pour animaux à l'engraissement

Racines et tubercules	Radicelles – Pulpes – Mélasses – Vinasses de : • betterave (excepté les vinasses) • chicorée Pomme de terre (à l'exception des épluchures)
Céréales	Graines – germes – ensilages – pailles –radicelles – drèches – son – rebulet – remoulage – gluten feed – tourteaux de : • Avoine • Épeautre • Escourgeon • Froment • Maïs • Orge • Sarrasin • Seigle • Triticale
Cultures de protéagineux et oléo-protéagineux	Grains – flocons – huile – tourteaux de : • Colza • Féveroles • Haricots • Lentilles • Lin • Lupin • Luzerne • Pois protéagineux • Tournesol
Graminées et légumineuses fourragères	Herbe fraîche, ensilage, foin, paille
Minéraux et produits dérivés	Tous, dans le respect de la législation européenne
Additifs/Pré-mélanges et vitamines	Tous les additifs repris dans le Registre communautaire des additifs (Community Register of feed additives) sont autorisés dans le respect de l'acte d'autorisation à l'exception de l'urée et ses dérivés (groupe 3d).

L'alimentation des animaux est composée de 2/3 d'aliments (sur base de leur poids frais) provenant de l'exploitation ou issus de matières premières d'origine régionale, c'est-à-dire provenant de la zone comprenant les territoires suivants :

- ensemble du territoire de la Belgique ;
- ensemble du territoire du Grand-Duché de Luxembourg ;
- France : les Régions Grand Est, Hauts-de-France, Île-de-France, Normandie (Eure, Seine-Maritime) ;
- Allemagne : les Länder Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Baden Württemberg ;
- Pays-Bas : les Régions Zuid-Nederland, West-Nederland et Oost-Nederland.

L'aliment concentré contient du lin extrudé (® Nutex-Bleue des Prés ou équivalent). Afin de garantir les teneurs minimales en vitamine E, en acide linoléique (C18:3) et en fer dans la ration d'engraissement, l'aliment concentré y figure à raison de minimum 50 % (calcul sur base de la matière sèche).

La ration d'engraissement (fourrages et concentrés) contient, par kilo de matière sèche distribuée, 150 mg de vitamine E, 13 g d'acide linoléique et 450 mg de fer. À titre indicatif, la consommation minimale est de 12 kg de matière sèche par jour.

De l'eau est mise en permanence à disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent pas rester souillés.

Responsabilités de l'engrais

L'engrais complète et transmet à l'OCI agréé le formulaire de déclaration des aliments. Il s'agit de la liste exhaustive des matières premières/aliments composant la ration d'engraissement. Il est tenu de renvoyer, à l'OCI agréé, ce formulaire mis à jour lors de tout changement et ce, dans les 8 jours.

L'engrais communique, par mail ou par fax, lors de chaque livraison, une copie du bordereau de livraison ou de la facture de l'aliment concentré spécifique à l'OCI agréé.

Pour chaque site d'engraissement, l'engrais conserve une liste de tous les aliments achetés en mentionnant leur origine (fournisseur), leur nom et leur quantité sur le document « Registre d'entrée des aliments ». S'il fabrique lui-même les mélanges destinés à l'engraissement, il tient à jour une liste des matières premières utilisées sur ce même registre d'entrée.

Stockage des aliments

Pour maintenir la qualité des aliments, l'engrais assure un stockage préservant la propreté et l'hygiène de ceux-ci.

L'engrais veille à ce que les animaux, ainsi que les aliments qui leur sont destinés ne puissent entrer en contact avec des produits potentiellement toxiques pour ceux-ci (produits herbicides, pesticides, engrais...).

Si d'autres spéculations animales sont pratiquées sur le même site d'exploitation (production laitière, élevage porcin, élevage avicole...), le stockage des aliments destinés à l'alimentation des bovins inscrits dans la filière « Bleue des Prés » se fait séparément des aliments destinés aux autres spéculations animales.

Soins vétérinaires

Seuls les médicaments autorisés par la législation en vigueur peuvent être administrés aux animaux. La liste positive des médicaments est constituée par le Répertoire commenté des médicaments à usage vétérinaire, disponible sur le site www.vetcompendium.be/fr.

Même en cas de traitement thérapeutique, l'usage de traitements hormonaux ou d'autres transformateurs et répartiteurs de graisse ainsi que l'usage de calmants sont interdits. Les autres traitements thérapeutiques sont autorisés, sur prescription vétérinaire, mais les animaux subissant de tels

traitements ne peuvent être abattus avant l'expiration du délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de 15 jours.

Toute intervention ponctuelle par antibiotique est justifiée par le vétérinaire.

Les animaux sont vermifugés et déparasités au début de l'engraissement.

Les animaux ne peuvent pas avoir été traités dans le cadre de la reproduction depuis moins d'un mois avant leur entrée sur le site d'engraissement.

Chaque site d'engraissement tient un registre des traitements et des produits vétérinaires.

Les médicaments destinés au traitement des animaux sont conservés par l'engraisseur dans leur emballage d'origine.

Transport des animaux avant abattage

Le transport a lieu sous la responsabilité du grossiste-chevillard ou de l'engraisseur suivant celui qui a été mandaté et qui a payé le transport.

Les animaux sont propres au départ de l'exploitation et à l'arrivée à l'abattoir. Les animaux dont la propreté est de catégorie 3 sont refusés.

L'utilisation de tranquillisants est interdite.

L'usage d'aiguillons électriques est également interdit sauf dans le cas d'animaux refusant d'avancer en administrant des chocs brefs sur les muscles des membres postérieurs uniquement.

Le débarquement se fait en douceur dans des stalles individuelles ou communes. Dans ce dernier cas, les stalles ne comportent que des animaux d'un même lot.

Abattage des animaux

L'abattoir respecte le Guide sectoriel G-018 (Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques). Son système d'autocontrôle est certifié par un organisme certificateur indépendant ou validé par l'AFSCA. L'abattoir, localisé en Région wallonne, est préalablement approuvé par l'OCI agréé. Le sol des stalles et des couloirs est antidérapant. Les animaux ont de l'eau potable à leur disposition. Le transfert des stalles au poste d'abattage et l'étourdissement systématique se font sans brutalité. Afin de faciliter les contrôles, l'abattage se fait préférentiellement par lots homogènes (regroupement des animaux par filière). L'éviscération a lieu au plus tard 10 minutes après l'abattage.

Traitement des carcasses

Sont exclues de la filière BDP les carcasses dont la viande présente des défauts d'aspect ou de coloration. Les carcasses portent l'estampille ovale C.E. et ne peuvent donc porter ni d'estampille ronde (concernant le marché national uniquement), ni carrée (carcasses destinées à la congélation), ni triangulaire (abattages d'urgence), ni en forme de losange (abattages destinés aux besoins exclusifs de particuliers).

Les carcasses sont classées suivant la classification SEUROP. Seules les classes de conformation S et E sont retenues. Seules les classes 2 et 3 de l'état d'engraissement sont acceptées.

Le poids de carcasse à chaud est compris entre 400 et 630 kg et est communiqué individuellement par le grossiste-chevillard au propriétaire. Ces limites sont en relation avec des formats de muscle qui ne peuvent être ni trop petits, ni trop grands.

Au sortir du hall d'abattage, une pré-réfrigération rapide est imposée (1 à 3 h à la température de - 5 °C), préalablement à une réfrigération classique.

La congélation des carcasses est interdite.

Vingt-quatre heures après l'abattage, le pH mesuré dans le muscle *Longissimus dorsi* est compris entre 5,5 et 5,8. Cette donnée est enregistrée par le grossiste-chevillard (atelier de découpe).

Lors des analyses de la viande, la somme des teneurs en acides gras Oméga 3, exprimées en mg par 100 g de matière fraîche et mesurées dans le muscle *Longissimus dorsi* au niveau de la 7^e côte, est de minimum 35 mg/100 g.

La température à cœur des viandes stockées pour être transportées ne dépasse pas 4 °C.

Les carcasses sont transportées par le biais du grossiste-chevillard ou de son mandataire.

Maturation

La maturation se déroule dans des conditions de faible luminosité à une température comprise entre -1,5 °C et +2,0 °C. Comme le quartier arrière contient l'essentiel des pièces nobles de la carcasse et que le temps de cuisson de ces pièces est plus court pour permettre à la viande d'exprimer son goût naturel, la période de maturation est de minimum 7 jours et maximum 20 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente vers le consommateur. Pour les pièces de viande du quartier avant, souvent transformées en viande hachée ou en viande demandant une longue cuisson, la période de maturation est au minimum de 1,5 jour et maximum 20 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente au consommateur.

Analyses

Des analyses chimiques et microbiologiques sont prévues à l'abattoir.

Procédés de transformation et conditionnement

L'atelier de découpe respecte le Guide sectoriel G-018 (Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques). Son système d'autocontrôle est certifié par un organisme certificateur indépendant ou validé par l'AFSCA.

L'atelier de découpe, localisé en Région wallonne, est préalablement approuvé par l'OCI agréé.

La découpe est conduite sous la responsabilité du propriétaire de l'atelier de découpe.

En cas de fourniture de pièces découpées et portions consommateur, la découpe, la transformation et le conditionnement sont pratiqués dans un atelier répondant à l'article 68 et sous le contrôle régulier de l'OCI agréé.

La conservation de la viande (carcasses, pièces de découpe (PAT), portions consommateurs (PC) et viandes transformées) se réalise à une température de 4 °C maximum.

Les fiches techniques des préparations de viande sont préalablement validées par l'OCI agréé. Elles peuvent ensuite bénéficier des étiquettes « Bleue des Prés » et/ou « Equilibrium » (ci-dessous) si 100 % de la viande bovine utilisée dans leur fabrication est de la viande « Bleue des Prés ».

L'atelier du point de vente peut réaliser le conditionnement de la carcasse, si les exigences hygiéniques et les méthodes de travail correspondent à celles imposées à l'atelier de découpe fournisseur.

Des analyses microbiologiques sont réalisées dans les ateliers de découpe

Commercialisation et distribution

Les distributeurs respectent le Guide sectoriel G-007 (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation). Leur système d'autocontrôle est certifié par un organisme certificateur indépendant ou validé par l'AFSCA.

La commercialisation peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées, portions consommateur, dry-aged et préparations de viande (hamburger artisanal, steak haché, hamburger oignon-persil...).

Un minimum de 45 % des poids carcasses certifiées BDP se retrouve commercialisé sous forme de produits « Bleue des prés ».

Des analyses microbiologiques sont réalisées dans les points de vente.

Au comptoir, la viande « Bleue des Prés » identifiée est présentée de façon bien séparée des autres viandes.

Les pièces certifiées sont stockées dans un endroit bien identifié.

La marque commerciale des produits de la filière est « Bleue des Prés ». Néanmoins, le cas échéant, des sous-marques, définies et préalablement agréées par la filière qui en reste propriétaire, peuvent être utilisées pour des commercialisations spécifiques comme c'est le cas pour la marque « Equilibrium ».

Des supports de communication peuvent être fournis aux points de vente commercialisant la viande « Bleue des Prés ». Cependant, ces derniers sont à retirer dans les 7 jours qui suivent l'arrêt de l'approvisionnement en « Bleue des Prés ». Il en va de même pour toute autre mention faisant référence à la marque.

Une plus-value minimale de 4 %, par rapport au prix carcasse officiel belge des vaches de même catégorie (cf. Portail de l'agriculture wallonne), est garantie pour les engraisseurs de « Bleue des Prés ». De plus, la filière tente au mieux de lisser les variations de prix de marché. Les engraisseurs sont informés régulièrement, et à leur demande, des tarifs d'achat des carcasses. Ils bénéficient ainsi d'une totale transparence quant à la valorisation de leur travail. Ils gardent également une liberté de négociation sur les prix. Les engraisseurs propriétaires de leurs animaux conservent la liberté, en fin d'engraissement, de vendre ou non les animaux à la filière.

Traçabilité

La traçabilité de la viande « Bleue des Prés » de l'abattoir jusqu'au consommateur est garantie par le respect strict de la législation européenne en matière d'étiquetage et de traçabilité de la viande bovine permettant, à tout moment, de remonter, au départ de la viande, à la carcasse certifiée.

Étiquetage des carcasses

Chaque participant de la filière BDP impliqué dans le processus de production, de gestion et de transformation des carcasses est tenu d'adopter un système d'identification et de numérotation des carcasses par apposition d'estampilles ou d'étiquettes pré-imprimées (dimensions minimales : 10 cm x 10 cm), en rapport avec l'ordre d'abattage et l'identification Sanitel des animaux.

Conservation des oreilles

Les oreilles munies de la boucle Sanitel (ou morceaux d'oreilles comprenant la boucle Sanitel

Les oreilles congelées sont stockées et classées de manière à fournir directement à l'OCI agréé l'(les) oreille(s) correspondant à un lot donné. Elles permettront aussi de réaliser des analyses de correspondance d'empreintes génétiques (test ADN) afin de garantir l'origine.

Stockage et présentation des carcasses

Les carcasses sont pendues en groupe dans la chambre froide, c'est-à-dire en évitant le mélange sur un même rail, de carcasses certifiables avec des carcasses d'animaux non certifiables dans la filière BDP.

Identification et traçabilité de la découpe en prêt à trancher (PAT)

La découpe provient exclusivement de carcasses contrôlées et certifiées par l'OCI agréé. Elle est organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (pièces de découpe préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue.

L'atelier de découpe, à l'origine des pièces de découpe, appose un numéro de lot sur chaque pièce de découpe. Le numéro de lot possède les caractéristiques minimales suivantes :

1. il est unique ;
2. il permet une identification rapide et non ambiguë des pièces de découpe ;

3. il est présent sur une étiquette apposée sur chaque pièce individuelle de PAT conditionnée dans un sac sous vide, permettant ainsi de garantir la traçabilité jusque l'animal.

Les lots de viande constitués par le grossiste-chevillard contiennent des pièces provenant d'animaux abattus le même jour dans le même abattoir.

Identification et traçabilité de la découpe en portion consommateur (PC)

La viande bovine conditionnée en portion consommateur au niveau de l'atelier de découpe provient exclusivement de carcasses contrôlées et certifiées par l'OCI agréé. La découpe est organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (portions consommateur préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue.

L'atelier de découpe appose un numéro de lot sur chaque portion consommateur. Ce numéro de lot intègre au minimum les informations reprises sur les pièces de découpe PAT constituant la PC. Un lot peut être constitué de plusieurs lots de PAT, la date limite de consommation est alors calculée par rapport au PAT le plus ancien.

Identification et traçabilité de la découpe en PC pour les viandes transformées

L'atelier de transformation appose un numéro de lot sur chaque portion consommateur. Ce numéro de lot intègre au minimum les informations reprises sur les pièces de découpe PAT constituant la PC. Un lot peut être constitué de plusieurs PAT, la date limite de consommation est alors calculée par rapport au PAT le plus ancien.

Procédures de contrôle

Tout participant à la filière BDP est tenu de notifier son activité auprès de l'OCI agréé et d'obtenir son accord préalable.

Dans sa démarche d'adhésion à la filière, l'engraisneur candidat, appelé ci-dessous « le candidat », se fait connaître auprès du promoteur. Il est ensuite audité par l'OCI agréé. Si le candidat satisfait à l'audit initial, il devient membre de la filière « Bleue des Prés ». Si l'audit révèle des lacunes, l'OCI agréé informe le candidat de sa décision en la motivant. Un délai de mise à niveau peut être accordé et clôturé par un audit. Si le second audit n'est toujours pas satisfaisant, le candidat ne peut pas adhérer à la filière. Une fois membre de la filière, il signe une convention de participation à celle-ci et accorde l'autorisation à l'OCI agréé de recueillir sur support informatique les données relatives à l'enregistrement des animaux auprès de Sanitel. Il est alors identifié par l'OCI agréé au moyen d'un numéro d'identification.

Pour être reconnu fournisseur d'aliments par la filière, le fabricant d'aliments fournit la formule ouverte des aliments concernés à l'OCI agréé qui l'évalue avant de décider de son acceptation.

Tout participant à la filière, depuis la production jusqu'à la distribution, autorise l'OCI agréé à réaliser, en sa présence, les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimum de contrôle. L'OCI agréé s'assure ainsi que les conditions de l'obtention de la certification sont remplies tout au long de la filière.

Ces contrôles peuvent entraîner des sanctions, qui sont classées suivant les secteurs de production : primaire, secondaire et tertiaire. Les sanctions financières servent à la gestion du suivi des non conformités : évaluation du plan d'actions correctives, revisite, analyse, contre-analyse, etc. Pour tous les cas non évoqués dans la procédure de sanction de l'OCI agréé, ce dernier se réserve le droit de prendre, à l'égard des participants, les décisions les plus adéquates afin de préserver l'image et la notoriété de la filière certifiée.

Différenciation

Le caractère familial des exploitations est assuré. En étant le responsable sanitaire du troupeau et en bénéficiant d'une autonomie totale de gestion, l'agriculteur conduit et gère son élevage dans le respect du cahier de charges « BDP » comme seule contrainte.

La plus-value significative pour les producteurs est de minimum 4 % par rapport au prix carcasse des vaches de même catégorie. La filière tente également de lisser les variations de prix de courte durée.

Quant au respect des attentes sociétales, la filière « Bleue des Prés », consistant en l'engraissement d'animaux femelles de réforme de race Blanc-Bleu Belge, constitue un projet innovateur dans la mesure où il crée de nouveaux débouchés en agriculture et permet la diversification de la production en race bovine Blanc-Bleu Belge. Le concept « Bleue des Prés » est beaucoup plus que l'occupation de la niche économique des viandes irlandaises, britanniques et sud-américaines; il s'inscrit dans l'agriculture durable et poursuit des objectifs :

1. en matière d'éthique animale, avec les saisons de pâture successives des vaches qui sont, par ailleurs, en stabulation libre avec une superficie par animal d'au moins 5 m²;
2. en matière de sécurité alimentaire, avec une traçabilité totale ;
3. en matière de préservation du patrimoine animal, avec la pérennité de la race Blanc-Bleu Belge.

Le recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés est assuré lors de l'engraissement.

Les paragraphes suivants décrivent les différenciations supplémentaires de la viande « Bleue des Prés » par rapport à une viande BBB standard (taurillon).

L'aspect local de la filière est un autre atout de celle-ci. Tous ses acteurs sont belges. Les animaux sont nés, élevés et abattus en Belgique. De plus, 2/3 des aliments sont d'origine régionale.

Enfin, la qualité du produit est également à mettre en avant. Avec un rendement à l'abattage exceptionnel, le pourcentage de morceaux nobles de la « Bleue des Prés » est le plus élevé dans sa catégorie. Grâce à la finesse des fibres musculaires plus nombreuses, notamment les fibres de type IIB apparaissant avec l'âge, et en raison de la plus faible teneur en tissu conjonctif, la viande de la « Bleue des Prés » est largement plus tendre que celle des animaux des autres races. De plus, la vache BBB présente plus de gras intramusculaire et un diamètre plus petit des fibres musculaires, ce qui rend sa viande plus tendre que celle des taureaux. Elle

se différencie également par une couleur plus foncée et d'une teinte plus rouge (Wegner *et al.*, 2000 ; Fiems *et al.*, 2002 ; Cabaraux *et al.*, 2003).

L'alimentation d'engraissement à base de lin extrudé, source d'acides gras alpha-linoléniques, entraîne une modification de la composition en acides gras des animaux concernés avec l'augmentation des acides gras polyinsaturés n-3 (Oméga 3). La viande BDP a une teneur en Oméga 3 supérieure à celle de taureaux BBB engraisés avec un concentré à base de pulpes de betterave sucrière ou à base de céréales (~ 25 mg/100 g) (Cuvelier *et al.*, 2006).

Aussi, l'étape de maturation joue un rôle important sur la tendreté de la viande (Belaud, 2014). Une durée de maturation de minimum 7 jours est imposée pour les pièces nobles.

Grâce à leur qualité organoleptique, plusieurs des produits de la filière ont reçu un prix de l'Institut International du Goût et de la Qualité (iTQi). L'iTQi est un organisme mondialement reconnu qui a pour mission de certifier le goût supérieur d'aliments et boissons du monde entier. Le jury, réalisant les analyses sensorielles, est composé de 140 Chefs et Sommeliers, membres de 15 principales associations culinaires européennes et de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Les produits BDP primés sont :

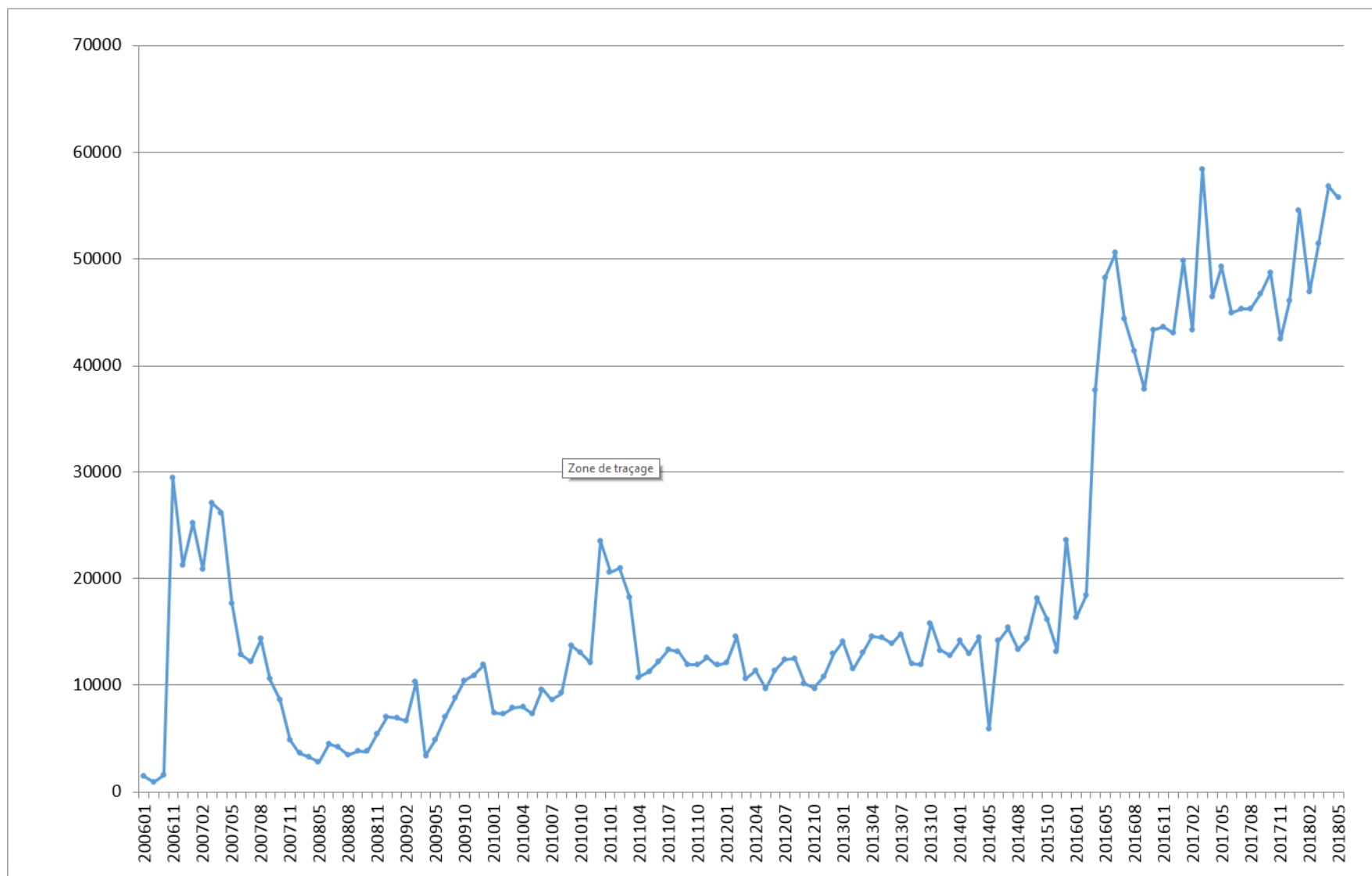
- le hamburger oignon-persil qui a obtenu l'Award du Goût Supérieur en 2014 avec la mention 1 étoile d'or ;
- la côte à l'os, qui a obtenu l'Award du Goût Supérieur en 2016 avec la mention 3 étoiles d'or ;
- le roastbeef pour 2 personnes avec huile et épices, qui a obtenu l'Award du Goût Supérieur en 2017 avec la mention 1 étoile d'or.

Références bibliographiques

- Belaud, M., 2004. Première transformation des viandes bovines : abattage-découpe. Techniques de l'Ingénieur, F6700 V1, p. 11.
- Cabaraux J.-F, Hornick J.-L., Dufrasne I., Clinquart A. & Istasse L., 2003. Engraisement de la femelle de réforme Blanc-Bleu Belge cularde : performances zootechniques, caractéristiques de la carcasse et qualité de la viande. *Annales de Médecine Vétérinaire*, 147, pp. 423-431.
- Cuvelier C., Clinquart A., Hocquette J.F., Cabaraux J.-F., Dufrasne I., Istasse L. & Hornick J.-L., 2006. Comparison of composition and quality traits of meat from young finishing bulls from Belgian Blue, Limousin and Aberdeen Angus breeds. *Meat Science*, 74, pp. 522-531.
- Fiems L. O., De Campeneere S., Van Caelenbergh W., De Boever J. L. & Vanacker J. M., 2002. Carcass and meat quality in double-muscle Belgian Blue bulls and cows. *Meat Science*, 63, pp. 345–352.
- Wegner J., Albrecht E., Fiedler I., Teuscher F., Papstein H.-J & Ender K., 2000. Growth- and breed-related changes of muscle fiber characteristics in cattle. *Journal of Animal Science*, 78, pp. 1485–1496.

Evolution de la production de la « Bleue des prés »

Depuis sa création, la BDP a d'abord présenté, jusqu'en 2016, une augmentation légère et linéaire de sa production. Après cette date, la production a augmenté significativement pour atteindre plusieurs dizaines de tonnes par mois.



Points de vente

La Bleue des prés est commercialisée sur toute l'étendue de la Région Wallonne ainsi qu'en Flandre



Menu Equilibrium

Equilibrium est un groupement d'intérêt économique (GIE) créé en 2006 par un groupe d'entreprises du secteur de l'agroalimentaire souhaitant mettre en avant des produits issus d'animaux ayant consommé une alimentation à base de lin et de colza.

Des huiles, de la charcuterie, de la viande de porc, de poulet et de boeuf, des produits de la mer et du pain, naturellement source ou riche en oméga-3, entre dans ce concept.

Lorsque nous consommons les aliments cités ci-dessus enrichis en oméga-3, il est scientifiquement prouvé que ce régime a un effet positif sur le système cardiovasculaire. Ce régime est appelé: régime Equilibrium et ses effets positifs ont été testés pendant six mois au Centre pénitentiaire d'Andenne, avec des personnes volontaires. Il s'agissait de comparer le menu habituel servi aux détenus (reflétant les habitudes alimentaires moyennes en Belgique) à un menu identique, mais contenant les aliments naturellement source ou riche en oméga-3 du Menu Equilibrium. Cette étude a été publiée dans la revue Lipids.



Effect of ALA-Enriched Food Supply on Cardiovascular Risk Factors in Males - Isabelle Sioen et al. - Lipids. 2009 Jul;44(7):603-11

En résumé, l'étude a démontré que l'enrichissement des aliments couramment consommés en acides gras n-3 offre la possibilité d'augmenter l'apport en acides gras n-3 et de réduire le rapport n-6 / n-3, ce qui entraîne une diminution tension artérielle diastolique et augmentation du cholestérol HDL (chez les non-fumeurs).

Analyse des données des 6.848 vaches abattues de 2016 à 2019

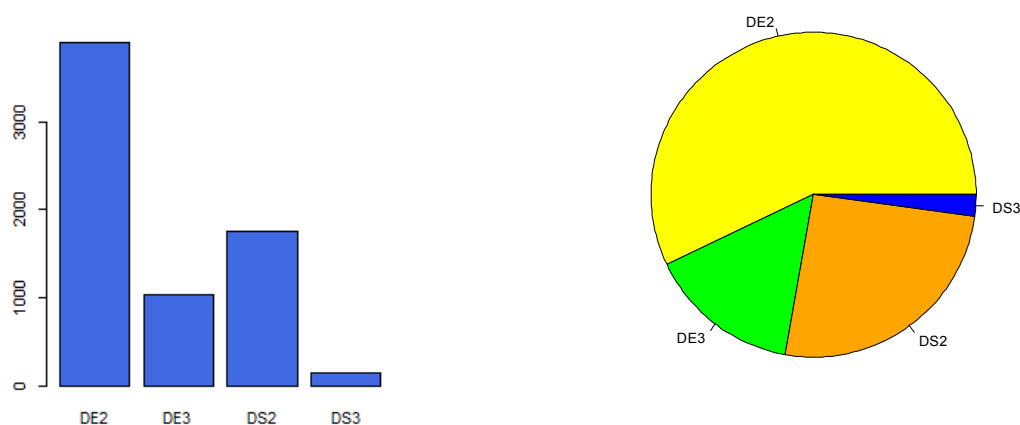
Les données relatives aux vaches Bleue des Prés, transformées par GHL Group s.a ; à Aubel de 2016 à 2019 ont été analysées en fusionnant les données obtenues de l'organisme certificateur (Vincotte Procerviq) ainsi que du transformateur (GHL).

Ainsi, 6848 vaches répondant au cahier de charges ont été abattues de 2016 à 2019. Le poids vif moyen était de 791,2 kg, le poids carcasse moyen de 492 kg, l'âge moyen à l'abattage de 55,7 mois et le rendement l'abattage moyen de 61,7 %.

Statistique descriptive du poids vif, poids de la carcasse, âge et rendement à l'abattage des 6.848 Bleues des prés transformées et distribuées par GHL à Aubel.

	Poids_Vif	Poids_Carcasse	Age	Rdt
n	6848.000	6848.000	6848.00	6848.000
min	582.000	376.000	916.00	53.000
max	1054.000	632.000	2197.00	73.000
Etendue	472.000	256.000	1281.00	20.000
Médiane	791.000	492.000	1699.00	62.000
Moyenne	791.241	492.059	1679.31	61.722
Erreur standard	0.897	0.550	3.88	0.022
I.C.95%	1.759	1.078	7.61	0.044
Dev Std	74.246	45.513	321.40	1.850
Coeff Var %	9,4	9,2	19,0	3,0

Par ailleurs, la distribution fréquence dans les classes de carcasse était la suivante, avec par ordre décroissant : DE2 (n=3908), DS2 (n=1756), DE3 (n=1038) et DS3 (n=146), illustrant un plus grand nombre de carcasses de vaches (catégorie « D ») de classe « E » et de niveau d'engraissement « 2 ».



Pour rappel, les carcasses de gros bovins sont réparties en 6 catégories désignées par les lettres Z, A, B, C, D et E :

- Z** : carcasses d'animaux entre huit mois et moins de douze mois ;
- A** : carcasses d'animaux mâles non castrés entre douze mois et moins de vingt-quatre mois (Jeunes Bovins : JB) ;
- B** : carcasses d'animaux mâles non castrés entre douze mois et moins de vingt-quatre mois (taureaux) ;
- C** : carcasses d'animaux mâles castrés à partir de douze mois (bœufs) ;
- D** : carcasses d'animaux femelles ayant déjà vêlé (vaches) ;
- E** : carcasses d'autres animaux femelles à partir de douze mois (génisses) ;

Par opposition aux vaches, les génisses sont des femelles n'ayant pas vêlé.

Le classement des carcasses de gros bovins (bovins de huit mois et plus) est une codification technique et réglementée, basée sur une grille communautaire et qui a pour but de faciliter la transparence des transactions entre tous les opérateurs de la filière viande.

Le classement de la carcasse d'un gros bovin s'effectue en appréciant successivement :

- La conformation, soit le développement musculaire : décomposée en 6 grandes classes : S, E, U, R, O, P subdivisées chacune en tiers de classe : +, =, - pour affiner le classement
- L'état d'engraissement : décomposé en 5 grandes classes : 1, 2, 3, 4, 5

La distribution du poids vif, du poids carcasse, de l'âge à l'abattage ainsi que du rendement l'abattage est illustrée à la figure suivante.

Un écart important par rapport à la normalité est observé pour la distribution de l'âge à l'abattage. Cet écart est dû au fait que les vaches ne peuvent être prises en considération que si leur âge à l'abattage est compris entre 30 et 72 mois (voir cahier de charges).

Dans les « Box Plots » par catégorie de carcasses, il est observé que le poids des carcasses sont plus élevés pour la catégorie « DS3 » ; cette observation est à mettre en rapport avec un âge moyen plus élevé également pour cette catégorie (une relation très étroite existe en effet entre l'âge et le poids). L'âge moyen de cette catégorie est plus élevé et, comme c'est du à la gestion technique, c'est bien connu.

En ce qui concerne la relation entre le poids et l'âge, elle est significative et le coefficient de régression linéaire estimé dans le contexte de la relation entre le poids vif (Kg) et l'âge abattage est de 0,0703 ce qui correspond à une augmentation de poids vif de 70,3 g par jour d'âge à l'abattage.

La relation linéaire correspondante pour le poids de la carcasse est de 0,04017 indiquant une augmentation de 40,17 g de poids de carcasse par jour d'âge à l'abattage.

Figure : Distribution du poids vif, du poids carcasse, de l'âge à l'abattage ainsi que du rendement l'abattage des 6.848 Bleues des prés transformées et distribuées par GHL à Aubel.

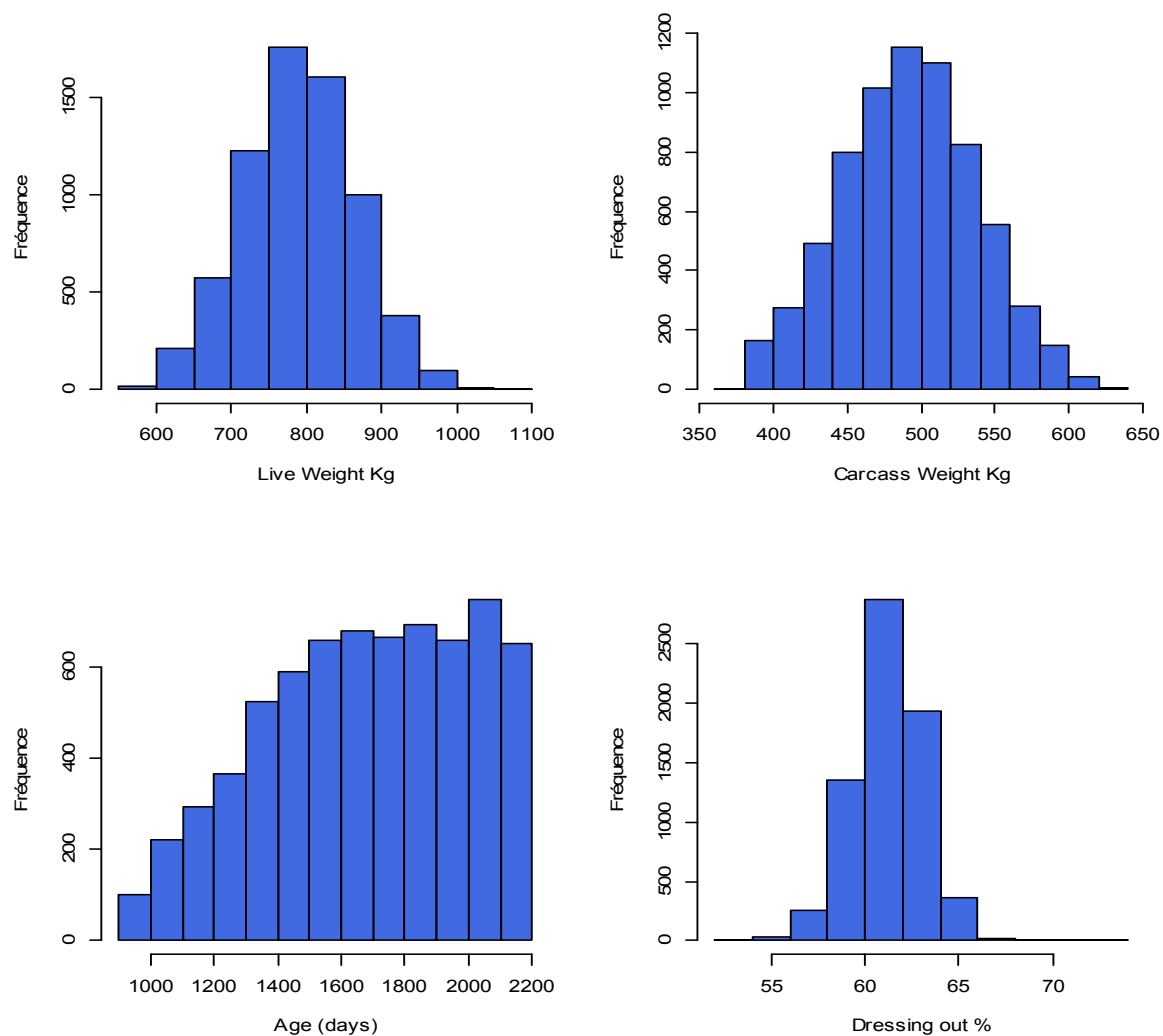


Figure : Box Plot du poids vif, du poids carcasse, de l'âge à l'abattage ainsi que du rendement l'abattage en fonction de la Classe de carcasse des 6.848 Bleues des prés transformées et distribuées par GHL à Aubel.

