



VIANDE BLANC-BLEU BELGE

Certification des animaux BBB : une garantie génétique pour mieux valoriser vos animaux

Une fois le morceau de viande mis dans la barquette ou présenté dans l'étal du boucher, qui peut garantir qu'il s'agit bien de viande de Blanc-Bleu Belge ? Alors que les informations actuellement utilisées par la plupart des acteurs de la distribution pour choisir le type de viande qu'ils proposeront à leur clientèle semblent montrer leurs limites, le Herd-Book Blanc-Bleu Belge s'attelle avec Elevéo à développer un outil qui s'annonce d'ores et déjà très prometteur.

M-H. Buron et P. Mayeres, Elevéo asbl



« Il y a une bonne dizaine d'années, on a constaté que le prix de la viande baissait mais sans trop comprendre pourquoi », explique Didier Petry, Président du Herd-Book Blanc-Bleu Belge. « On a pris contact avec des chevilleurs : tous étaient pourtant unanimes pour dire que nous disposions d'une race au top, tant au niveau de la tendreté qu'au niveau du goût, et ce d'autant plus que maintenant la viande de vache devient de plus en plus en vogue. »

Didier poursuit : « Mais on s'est rendu compte que des bêtes croisées ou d'autres races reentraient en réalité dans la filière BBB, engendrant un tiraillement des prix vers le bas. Face à ce constat, il nous a semblé urgent de développer des outils destinés à garantir la race de nos animaux d'un bout à l'autre de la chaîne. »

Les outils en question, ils sont maintenant en passe d'être créés dans le cadre du projet « Développement d'un processus de certification raciale sur la viande de Blanc-Bleu Belge ». Porté par le Herd-Book Blanc-Bleu Belge et Elevéo asbl, ce projet fait l'objet d'un soutien de la Région wallonne depuis le 1er septembre 2020. Son objectif ? Développer un processus de traçabilité raciale BBB basé sur des enregistrements officiels de généalogies chez Elevéo. Ce processus sera valable pour tout animal de race BBB, qu'il soit issu d'un élevage participant ou non aux activités de sélection de la race. En d'autres termes, il s'agit donc de pouvoir garantir que « tel animal est de race Blanc-Bleu Belge », et de pouvoir transférer cette information d'un bout à l'autre de la chaîne : pour que les distributeurs puissent choisir leur viande en toute connaissance et qu'ils puissent, s'ils le souhaitent, communiquer cette information à leurs consommateurs.



Les distributeurs pourront bientôt intégrer le critère « race Blanc-Bleu Belge » dans leurs cahiers des charges.

AUJOURD'HUI, SUR QUOI SE BASE-T-ON ?

La raison d'être de ce projet, elle vient du fait qu'aujourd'hui, aucune traçabilité raciale fiable n'est retenue dans les différents cahiers des charges existants : ceux-ci s'appuient sur des informations indirectes comme la classification de la carcasse ou encore parfois la robe de l'animal, qui est mentionnée sur la carte Sanitel. Or ces deux seuls contrôles laissent passer dans les filières traditionnellement BBB des individus croisés (dont un seul parent est Blanc-Bleu Belge) ou d'autres races, élevées localement ou à l'étranger. Ceci a pour impact une commercialisation de viandes qui peuvent ne pas correspondre aux attentes du consommateur, notamment par manque de constance dans les caractéristiques des morceaux proposés, mais également une pression sur les prix.

Pour remédier à cela et éviter un usage détourné du nom « viande de Blanc-Bleu Belge », un dossier de reconnaissance comme Indication Géographique Protégée (IGP) a été déposé à l'Europe il y a quelques années. Depuis, l'Europe a sollicité à diverses reprises quelques compléments auprès de l'asbl IGP BBB qui porte le dossier, mais il est difficile de prédire qu'elle sera l'issue de cette demande de reconnaissance.

MOBILISATION DU HERD-BOOK

Compte tenu de l'urgence de protéger le marché Blanc-Bleu Belge, les éleveurs du Herd-Book ont décidé de prendre les devants en proposant ce projet, qui servira de tremplin à l'IGP si celle-ci aboutit, ce qu'ils espèrent profondément.

Pour mener à bien ce projet, de nombreuses rencontres ont été organisées avec divers acteurs : l'Arsia, la FWA, l'asbl IGP BBB, des engraisseurs, des chevilleurs, un abattoir, des coopératives d'éleveurs, la Fédération Belge de la Viande (FEBEV), l'organisation interprofessionnelle Belbeef, la DGZ, le Boerenbond, Agrilabel, l'Office Benélux de la Propriété intellectuelle, le Collège des Producteurs, la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique, les acteurs de la Concertation chaîne, des distributeurs, un organisme de certification, ...

Ces différentes rencontres ont permis de recueillir les avis sur la race BBB et le projet de certification, de mieux appréhender le fonctionnement du marché de la viande ainsi que les connexions entre les différents maillons, d'affiner certains concepts et de créer ou renforcer des partenariats.

UNE CERTIFICATION RACIALE BASEE SUR DEUX ELEMENTS

Ainsi, au fil des rencontres, il nous est notamment apparu indispensable de baser cette certification raciale sur les deux éléments suivants :

- la qualification raciale :
En d'autres termes, c'est le fait qu'Elevéo certifie que tel animal (et non forcément tout le troupeau) est bien un bovin de race Blanc-Bleu Belge (voir encart « *Mes bovins peuvent-ils être certifiés Blanc-Bleu Belge ?* »);
- la présence d'un échantillon d'ADN de l'animal concerné dans la biothèque.

Comme expliqué dans l'article « Boucle à biopsie, n'arrêtez pas les prélèvements » du Wallonie Elevages de janvier 2021, l'Arsia et Elevéo ont mis sur pied une biothèque depuis le 1er août 2018. Une biothèque est une collection d'ADN, ADN prélevé dans ce cas-ci à la naissance de chaque bovin, via l'usage des boucles à biopsie.

Si la décision a été prise de s'appuyer sur la biothèque dans le cadre de ce projet de certification raciale, c'est pour les garanties de traçabilité supplémentaires qu'un tel outil permet, tant pour l'éleveur que pour le consommateur. Grâce à la biothèque, pour les animaux nés après août 2018, la garantie locale, associée dans ce cas-ci à la race peut être établie, car il est désormais possible de comparer l'ADN d'un morceau de viande à celui de la biopsie d'oreille réalisée à la naissance. L'idée n'est bien entendu pas d'avoir recours à la biothèque systématiquement, pour tous les animaux qui auront la qualification BBB, mais bien, sur base d'un plan d'échantillonnage défini, de pouvoir contrôler aléatoirement certains morceaux de viande pour s'assurer qu'il n'y ait pas d'abus dans l'usage de cette information « c'est du BBB ». Ainsi, comme nous vous l'avons écrit dans le Wallonie Elevages de janvier, il est important que vous continuiez à approvisionner cette biothèque, sans quoi demain certains de vos animaux seront d'office exclus de cette certification raciale. En plus, cette poursuite n'engendre aucun frais pour vous ; il n'y a dès lors aucune hésitation à avoir !

UNE INFORMATION LIBRE D'ACCÈS

Autre décision prise par les deux structures, le fait que cette information « race » soit libre d'accès. En d'autres termes, cette certification raciale, qui doit être vue comme un outil mis à disposition des différents acteurs de la filière viande bovine, pour servir les intérêts des éleveurs, n'aura d'intérêt pour ces acteurs que s'ils ne doivent pas chercher l'information ou payer pour l'avoir.

Notre souhait est que le critère « race » trouve sa place dans des cahiers des charges, aux côtés d'autres critères tels que des exigences de poids, de durée d'engraissement, d'alimentation, ... Cette information devra donc être libre d'accès mais également facile d'accès. Ce n'est pas au travers d'une relevance quelconque à payer pour accéder à cette information que nous espérons voir les éleveurs mieux rémunérer mais bien en laissant faire le marché, et plus spécifiquement la loi de l'offre et de la demande : les éleveurs naisseurs pourront faire valoir cette qualification complémentaire dans leur négociation commerciale avec leurs acheteurs.

LE TRANSFERT DE L'INFORMATION...PAS SI SIMPLE !

Ces différentes rencontres ont également permis d'identifier certaines difficultés dans le transfert de l'information « race » de l'éleveur jusqu'au distributeur : notamment le fait de travailler par lot au niveau des abattoirs et des ateliers de découpe, plutôt que de travailler par animal. Si l'on peut escompter être en mesure de garantir la race pour des morceaux nobles, pour de l'américain, souvent préparé à partir de plusieurs bovins, cela sera nettement plus complexe.

Il est apparu que suivant le profil du distributeur, les moyens de communiquer cette information « race » devront être différents : si le distributeur choisit ses carcasses dans les frigos de l'abattoir, il faut que l'information se retrouve sur l'étiquette apposée dessus ; s'il les choisit dans un listing informatisé, c'est à cet endroit que l'information doit figurer. Autre exemple, le cas d'un boucher qui est livré par son grossiste en viande en PAT (prêt à trancher). Dans ce cas, le boucher ne reçoit pas toujours le numéro Sanitel des animaux, mais bien uniquement des numéros de lot.

En réponse à ce constat, différents moyens de transférer l'information ont été identifiés : le passeport dématérialisé de l'animal qui verra le jour en 2022, le portail Cerise, le portail Belbeef qui est utilisé par la majorité des abattoirs, l'étiquette sur la carcasse, un webservice ouvert à tous qui fonctionnerait avec l'encodage du numéro sanitel, ... Certains canaux seront plus faciles à mettre en œuvre que d'autres, mais ils sont complémentaires et les multiplier est une nécessité.

UNE RACE AU TOP MAIS UNE IMAGE à REDORER

Enfin, au niveau de la race, le principal élément qui est ressorti des échanges avec les différents acteurs, et en particulier ceux en aval de la filière, c'est la qualité de la viande. En résumé, les éleveurs de BBB peuvent être rassurés et réellement fiers de leur produit, qui est, pour reprendre les dires de certains, « au top ». Tendreté, rentabilité de la découpe, goût, ... le BBB est une force disent-ils ! Mais il y a une nécessité de redorer l'image de la race. Les attaques envers les bovins sont nombreuses aujourd'hui, et elles le sont encore davantage envers le BBB. Il est important d'en être conscient.

MES BOVINS PEUVENT-ILS ÊTRE CERTIFIÉS BLANC-BLEU BELGE ?

La règle de certification se base à la fois sur les origines de l'animal, la couleur de sa robe (robes autorisées : blanche, bleue et blanche, noire, noire et blanche), et dans certains cas sur la validation du phénotype de l'animal par un agent. Bien que les règles soient identiques pour tous les éleveurs, il est plus simple d'expliquer de manière simplifiée le fonctionnement en fonction du statut de l'éleveur. Au préalable dans tous les cas il faut qu'un échantillon biologique soit disponible dans la bibliothèque.

Je suis sélectionneur au Herd-Book Blanc-Bleu Belge d'Elevéo

En partant du principe que ce sont bien des taureaux au livre A ou P qui sont utilisés, dans ce cas c'est assez simple, les animaux inscrits et dont les origines sont officielles sont sauf exceptions certifiés.

Toutefois les animaux non admissibles aux livres A/P du Herd-Book, pour autant qu'ils soient inscrits, peuvent également bénéficier de la certification : par exemple les descendants d'une femelle avec une mauvaise gueule, les mâles issus d'une femelle qui n'est pas au livre A ... Il est donc essentiel d'inscrire à la naissance dorénavant tous les animaux BBB pour qu'ils puissent bénéficier de la certification.

Je ne suis pas sélectionneur au Herd-Book Blanc-Bleu Belge d'Elevéo

Première règle : utiliser des taureaux qui permettront de certifier leurs descendants, c'est-à-dire soit :

- des taureaux admis au Herd-Book qu'ils soient d'IA ou de monte ;
- des taureaux admissibles (livre E/p), qui ont donc à la fois un père et une mère aux livres A ou P. Ce sont les taureaux nés chez un sélectionneur BBB pour lesquels un Certificat Provisoire d'Identification (CPI) a été délivré au naisseur. Dans ce cas il faut en plus qu'une formule ADN soit disponible pour le taureau.

Ensuite pour obtenir la certification, deux étapes clef :

1. Initialiser le troupeau : un agent d'Elevéo se rend dans votre troupeau et confirme que les animaux correspondent bien au standard de la race. Un sondage ADN est réalisé pour vérifier que les animaux sont bien des BBB. Les animaux issus de ce processus d'initialisation sont alors certifiés BBB.
2. Inscrire ses veaux : pour permettre que les descendants de ces animaux soient bien certifiés, il est nécessaire d'enregistrer officiellement leur généalogie auprès d'Elevéo (inscription naissance). Il n'est pour autant pas obligatoire d'aller plus loin (en devenant sélectionneur BBB), et de faire admettre ultérieurement les animaux auprès du Herd-Book BBB. Ces animaux sont certifiés sur base de leurs origines officielles.



Pour initialiser un troupeau, un agent d'Elevéo devra tout d'abord venir voir les animaux pour confirmer qu'ils correspondent bien au standard de la race.

MAIS CONCRETEMENT, OÙ EN SOMMES-NOUS ?

Les premiers animaux devraient pouvoir être certifiés en automne. L'analyse informatique pour qualifier un animal, en d'autres termes la fonction informatique qui permettra de dire « Cet animal est-il BBB ? Oui/Non » est maintenant terminée au sein d'Elevéo et la phase de développement est en cours.

L'étape suivante sera de connecter les différents outils de communication identifiés à notre base de données, ce qui impliquera également certains développements au niveau des partenaires détenteurs de ces outils.

Le seul « hic » est le fait que le marché de la viande est national, et surtout que la Flandre a fait d'autres choix que la Wallonie dans la lutte contre la BVD : point de bibliothèque n'a vu le jour de l'autre côté de la frontière linguistique.

En effet, les cartilages d'oreille sont prélevés sur biopsie sèche, ce qui ne permet pas de conserver l'ADN, tandis que la Wallonie a opté pour un prélèvement sur biopsie humide, permettant cette conservation d'ADN. Des échanges sont en cours avec les acteurs flamands en vue de contourner ce problème et pouvoir implanter au plus vite cette certification raciale sur l'ensemble du pays.

Enfin, une fois ce processus développé pour la race Blanc-Bleu Belge, il pourrait rapidement être dupliqué à d'autres races bovines intéressées enregistrées auprès d'Elevéo.

Certification des animaux BBB : quel intérêt ?



Jean Devillers, éleveur et engraisseur à Marchin impliqué dans diverses activités en viande bovine et ovine

« Selon moi, il est urgent que ce projet de certification raciale se mette en place. La demande est là, mais l'offre ne suit pas toujours. Du coup, il faut éviter que des animaux autres que BBB n'infiltrent la filière belge. Ce projet de certification permettra de protéger notre marché.

A la fin des années 80, le maigre tirait le gras. Puis il y a eu trop de maigre, et une prime a été mise en place pour abattre les femelles et diminuer l'offre de maigre (en Europe). Pendant ce temps, l'usage des hormones s'est développé impunément et a permis d'uniformiser les filières viande de génétiques diverses. Heureusement, la génétique BBB a eu raison des hormones mais après de nombreuses années de galère. Mais la conséquence a été l'arrêt de l'activité d'élevage dans de nombreuses fermes.

Aujourd'hui, les étables se sont vidées, et la tendance se poursuit. Sur les 15 dernières années, 20 % de naissances en moins ont été enregistrées. Aujourd'hui, on manque de petits taureaux, avec pour conséquence l'abattage d'animaux toujours plus légers, et c'est de nouveau le maigre qui tire le gras. En d'autres termes, il faut maintenant « bétonner » le maigre, avant de « bétonner » le gras, sinon on n'aura pas assez de viande. Et je suis convaincu que cette certification raciale y contribuera.

Cette certification, elle doit porter uniquement sur la race. Il ne faut pas y adjoindre des contraintes d'alimentation, de poids, ... car il faut laisser une certaine liberté aux éleveurs. Les grandes enseignes suivront car elles aiment avoir leur spécificité.

Bien entendu, pour mettre en place ce système, il faut se baser un maximum sur ce qui existe en termes de base de données pour simplifier la tâche de tout un chacun, et de l'éleveur en premier lieu.

Par ailleurs, ce projet doit être fait pour rassembler les éleveurs, et non les diviser. C'est d'ailleurs dans cet esprit qu'il faut veiller à garder une certaine ouverture vers les animaux qui ne sont pas enregistrés dans les livres généalogiques mais qui sont de race pure génétiquement.

Pour ce faire, il est indispensable selon moi d'imposer des contrôles ADN. Ces contrôles permettront de voir rapidement et avec la plus grande efficacité si un animal peut être considéré comme étant de race BBB, et même, de vérifier si la viande étiquetée BBB l'est effectivement.

Il faudra aussi prévoir d'intégrer à la filière les animaux génétiquement BBB (sur base d'une analyse fine de l'ADN et d'une confrontation à la population de référence BBB) mais de couleurs diverses et variées sinon nous risquons de manquer de volume d'offre.

Est-ce que cette certification fera remonter les prix ? Rien n'est sûr, mais en tout cas, elle doit permettre d'identifier une filière sur base génétique sans créer de carence sinon les bêtes viendront d'ailleurs. »

Eric Modave et Régis Van de Walle, grossistes en viande



« Selon nous, voir la race de l'animal communiquée sur les documents qui l'accompagnent serait un plus. L'idéal serait que cette information soit communiquée sur la carte Sanitel**.

Au niveau des grandes surfaces, seules les toutes grandes enseignes savent ce qu'elles achètent en termes de viande. Les autres ne maîtrisent pas la race de leur viande. Elles pourraient donc être demandeuses de l'outil de certification. Cela leur permettrait de savoir davantage ce qu'elles achètent. Car si elles n'achètent actuellement pas du BBB, ce n'est pas par manque d'intérêt mais bien par manque d'information. Cela vaut donc la peine de mettre en place cette certification, puis d'aller les trouver une fois que le projet sera bien en place.

Mais il y a également la question de l'offre et de la demande. On constate que si la demande en viande est importante, alors les chevilleurs ont tendance à faire passer des croisés dans la filière. Si la demande est faible, alors ils privilégient les bovins BBB. La certification permettrait peut-être d'éviter de s'écarter d'une certaine ligne de conduite ?

Après, il faut communiquer. Car il y a une réelle nécessité de redorer l'image du BBB. Le BBB est pourtant une viande très savoureuse, qui permet deux types de produit : la viande de vache, savoureuse mais plus grasse, et la viande de taurillon, qui est plus diététique. Certaines enseignes veulent des animaux plus lourds, d'autres des animaux plus jeunes et plus légers. Mais le souci, ce qui dessert l'image du BBB, ce sont les animaux qui ne sont pas finis correctement, qui sont abattus trop tôt.

Dans notre cas, on préfère des vaches de 4-5 ans, de 500-520 kg carcasse et des taurillons de 15 mois. On n'aime pas travailler avec des animaux trop lourds car d'une part, cela augmente la quantité de viande sur le marché, et d'autre part cela ne répond pas aux attentes des consommateurs, qui

ne veulent pas des côtes à l'os trop grosses. Les marchands poussent très souvent à faire des bêtes lourdes, mais selon nous ce n'est pas l'idéal. »

** Nous avons bel et bien envisagé de communiquer la race sur la carte Sanitel mais cette possibilité a été rejetée. D'une part parce que la carte Sanitel est amenée à évoluer tout prochainement. L'Arsia travaille en effet sur un projet de passeport dématérialisé, qui devrait être opérationnel dès 2022. D'autre part, lors de l'édition de la carte, l'animal est âgé de 7 jours. A cet âge-là, nous ne serons pas toujours en mesure d'octroyer la qualification raciale BBB pour un animal précis car nous n'aurons peut-être pas encore toutes les informations à notre disposition pour le faire. Et une fois la carte délivrée, il sera difficile de faire marche arrière, la race n'étant pas considérée comme une donnée légale, contrairement au sexe par exemple.



Philippe Bouillon, Président de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique

« Notre Fédération compte environ 2.800 membres à travers toute la Belgique. Chaque boucher a son mode de fonctionnement, en fonction de son débit. Certains achètent par carcasse complète, d'autres par demi-carcasse à l'os, par quartier ou encore en prêt-à-trancher.

Les fournisseurs communiquent à leurs clients bouchers soit le numéro Sanitel de l'animal via une copie de la carte Sanitel, le bon de livraison ou la facture, soit le numéro de lot, via également le bon de livraison ou encore la facture. Bref, si ce n'est que la traçabilité doit être assurée, il y a une certaine liberté dans les informations communiquées et le support utilisé.

En général, sauf problème spécifique, un boucher travaille avec un ou deux fournisseurs. Le fournisseur sait ce que son boucher veut. Une relation de confiance existe entre eux. Si par exemple un fournisseur sait que son client veut de la viande de BBB, il est censé lui en fournir. Toutefois, il est vrai que si ce dernier venait à lui fournir des carcasses ou des morceaux venant d'un animal croisé, il se pourrait que le boucher ne s'en rende pas compte. Tout dépend bien sûr du type de croisement.

Toute information complémentaire serait donc la bienvenue. Je pense en particulier à la race, qu'il s'agisse de la race BBB ou d'une autre race, peu importe les préférences du boucher, le tout est qu'il puisse disposer de cette information. L'information « race » serait un véritable plus pour nous les bouchers.

Cette information devrait idéalement nous être communiquée via un document annexé au bon de livraison de l'abattoir, ou pourquoi pas, via un webservice en ligne, que l'on pourrait ponctuellement interroger sur base du numéro Sanitel, pour autant qu'on en dispose.

Ce que nous aimerions également avoir comme information sur la viande qui nous est fournie c'est la localité : soit du lieu de naissance de l'animal, soit du lieu d'engraissement. La Belgique n'est pas très grande, et ce serait un vrai plus de pouvoir communiquer sur cette information.

Enfin, dans la démarche en cours, il ne faut pas oublier d'intégrer les abattoirs situés dans des pays limitrophes. C'est important qu'eux aussi puissent relayer la race des animaux. Avec la fermeture de l'abattoir Veviba, de nombreux animaux vont se faire abattre à l'étranger pour revenir ensuite sur le marché belge. »



Member of 

**SPÉCIALISÉ DANS
LAIT D'ALLAITEMENT**

**POUR VEAUX
LAIERS ET RACES À VIANDE**

DÉMARRER AVEC SUCCÈS



- LAIT D'ALLAITEMENT -

vanlommel.be/fr/aliments-pour-betail - T +32 (0)14 411 396

Viande mâturée à sec : une source de plus-value accessible à toutes les races

La maturation à sec, un procédé pour rendre la viande bovine plus tendre et lui donner plus de goût, suscite un intérêt croissant ces dernières années. Certaines boucheries, ainsi que la grande distribution en proposent. On la trouve aussi régulièrement sur la carte des restaurants. Souvent, cette viande n'est pas issue des races dominantes. Pourquoi cette méthode est-elle unique ? Est-ce le simple retour d'une tradition ? Est-elle sans risque sanitaire ? Convient-elle mieux aux animaux de certaines races comme on le pense souvent ? Le projet Flamand 'FOOD Optidrybeef s'est intéressé à ces questions ⁽¹⁾.

St. De Smet et N. Lyen, Université de Gand,
Département des sciences animales et écologie aquatique,
Laboratoire de nutrition animale et de qualité des produits animaux
(Photos : Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique).

QU'EST-CE QUE LA MATURATION À SEC ?

Lors de la maturation à sec, les pièces de viande, généralement celles issues des quartiers arrières des bovins comme les entrecôtes et contre-filets, sont conservées dans leur intégralité pendant quelques semaines à basse température et avec une faible humidité relative dans une armoire de maturation. La température de réfrigération classique est maintenue pour garantir la qualité microbiologique. La longue période de stockage assure une maturation supplémentaire. La faible humidité relative (généralement 70-80 %) provoque un dessèchement en surface et une certaine concentration des composants du goût et des composés aromatiques. L'objectif est d'obtenir une viande plus tendre et plus goûteuse que lors d'une maturation classique. Il n'existe pas de définition ni de technique unique, de sorte qu'il existe une offre très variée de viandes mâturées à sec ou tout simplement mâturée.

Après l'abattage, une certaine période de maturation des carcasses est toujours nécessaire pour augmenter la tendreté de la viande et la rendre consommable. Pendant longtemps, la « maturation en carcasse » a été la norme pour conserver et attendrir la viande bovine. Pour ce faire, les carcasses sont conservées en frigo durant une à deux semaines avant d'être découpées. A partir des années 70, on a évolué vers la « maturation sous vide », également appelée « maturation humide ». La découverte de l'emballage sous vide, a permis de découper les carcasses dès qu'elles sont refroidies. Les produits de la découpe sont alors emballés et conservés sous vide dans un emballage en plastique. Cela facilite la gestion du refroidissement et de la découpe avec, surtout, une moindre perte de poids. Lors de la maturation en carcasse, surtout à



L'intérêt pour la viande de qualité s'est accentué. Cette tendance coïncide avec la montée en puissance du « flexitarisme »

sec, une grande quantité d'eau s'évapore. Afin de limiter dans une certaine mesure cette perte, on travaille généralement avec des pièces de viande non désossées. Particulièrement lors de la maturation à sec, une croûte dure se forme à la surface. Elle doit être enlevée pour que la viande puisse être consommée. La longue durée de la maturation et surtout la perte de poids sont les principales raisons qui expliquent le prix nettement plus élevé de la viande mâturée à sec. En outre, on ne relève pratiquement aucune différence de tendreté entre la viande mâturée en carcasse ou sous vide durant une même durée. La tendreté de la viande est déterminée par plusieurs facteurs, dont la maturation. Elle varie fortement selon le muscle. L'attendrissement durant la maturation est un processus biochimique complexe. Mais il est clair que la durée de la maturation joue un rôle très important.

LA RACE ET L'ALIMENTATION ONT-ELLES UNE INFLUENCE ?

Ces dernières années, l'intérêt pour la viande de qualité s'est accentué. Cette tendance coïncide avec la montée en puissance du « flexitarisme », à savoir une moindre consommation de viande mais de plus haute qualité. Différents acteurs de la filière viande bovine ont cherché à répondre à cette tendance en se différenciant et en créant de la valeur ajoutée. L'une des options pour cela consiste à proposer de la viande maturée à sec.

La viande de Blanc-Bleu belge est souvent considérée comme très tendre, principalement en raison de sa faible teneur en tissu conjonctif. Mais elle a moins de goût en raison de sa faible teneur en matières grasses. Il est bien connu que le persillé de la viande a un effet positif sur le goût, les arômes, ainsi que la tendreté. Un gras de couverture plus prononcé sur la carcasse ou la pièce de découpe est également propice à la conservation et peut limiter la déshydratation de la viande. C'est peut-être aussi la raison pour laquelle des races plus grasses sont souvent utilisées pour la maturation à sec. Utiliser une race rustique plus locale, associée au terroir et ses traditions, apporte une plus-value complémentaire pour l'amateur de bonne viande.

A travers le projet de recherche Optidrybeef, nous avons cherché à savoir si le contre-filet de Blanc-Bleu Belge avait également les qualités requises pour une maturation à sec. Cela s'est avéré être tout à fait le cas. Nous avons constaté un attendrissement supplémentaire croissant jusqu'à 3 semaines de maturation à sec. Au-delà, la tendreté et la jutosité n'ont plus progressé, contrairement au goût. Au cours de la maturation, nous avons également constaté un changement dans le profil des composés aromatiques, principalement des aldéhydes et des cétones. Ces composants associés au goût typique de la viande bovine ont évolué vers des formes associées au goût du beurre. Ce changement de profil aromatique peut également expliquer pourquoi l'intensité du goût plus élevée n'est pas toujours appréciée de la même manière par tous les consommateurs. Si la maturation à sec dure plus de 6 semaines, le goût typique de la viande souhaitée diminue également. Les membres du panel de dégustation ont signalé des anomalies de goût et d'odeur. On peut en conclure qu'une maturation à sec de plus de 3 à 4 semaines offre peu de valeur ajoutée. Par contre, si la période est plus courte, on peut difficilement considérer qu'il y a une maturation supplémentaire par rapport à la maturation classique.

En réalité, toutes les races sont éligibles à la maturation à sec. Il y a peu d'indications dans la littérature scientifique indiquant que le régime alimentaire des bovins influencerait le processus de maturation. Il va sans dire que la maturation doit porter sur de la viande fraîche de bonne qualité provenant d'animaux correctement engraisés. Comme pour la maturation classique, il existe de grandes différences entre les animaux et entre les pièces de viande en termes de qualité et de tendreté.



Toutes les races sont éligibles à la maturation à sec mais elle doit porter sur de la viande fraîche de bonne qualité provenant d'animaux correctement engraisés

Les compétences professionnelles de la personne qui découpe ou du boucher sont un autre élément important. Elles permettront de déterminer quelle pièce il est préférable de consacrer à la maturation à sec et pendant combien de temps.

EXISTE-T-IL DES RISQUES SANITAIRES ?

Une question régulièrement posée est de savoir si la période de maturation plus longue n'entraîne pas de risques microbiologiques. Cela a également été étudié dans le cadre du projet Optidrybeef. La formation d'une croûte sèche en surface réduit le risque d'altération microbienne. A ce propos, il est important que l'infrastructure permette de maintenir en permanence les conditions souhaitées (température < 4 ° C et humidité relative < 80 %). La probabilité que des agents pathogènes présents se développent est alors également très faible. La présence de moisissures sur la croûte n'est normalement pas un problème car elle est de toute façon éliminée.

Il a toutefois été constaté que la durée de conservation de la viande après une maturation à sec est plus courte que celle de la viande fraîche. Il est donc recommandé de la consommer peu de temps après l'achat. Si elle est préemballée, il est préférable de la laisser reposer à température ambiante pendant un certain temps (environ 30 min) après l'avoir déballée. Cela améliorera sa qualité alimentaire.

CONCLUSION

La viande bovine maturée à sec offre une valeur ajoutée en termes de tendreté et de goût. Les bonnes pratiques concernant les conditions de maturation et la manipulation de la viande sont importantes pour une sécurité sanitaire et une qualité alimentaire optimales. En principe, les pièces de viande dorsales de toutes les races et types d'animaux sont éligibles à la maturation à sec.

(1) Le projet flamand 'FOOD (CORNET) a été mis en place avec le soutien de VLAIO (agence flamande pour l'innovation et l'entrepreneuriat) et a été réalisé par l'Université de Gand, l'ILVO, KU Leuven et DIL (partenaire allemand).

Viande de chez nous : la connaître et la faire connaître

L'une des missions de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité est de sensibiliser les consommateurs au savoir-faire de nos producteurs et artisans, à la qualité de nos produits locaux mais aussi à une consommation plus durable et de saison. Pour sensibiliser le consommateur, il faut d'abord bien connaître le marché. Dans ce cadre l'Apag-W a développé un Observatoire de la consommation alimentaire par ailleurs et a créé une ligne de produits et de services (en matière de communication, de marketing, d'événements, de collaboration avec l'HoReCa et de campagnes ciblées).

A. Vandeputte, APAQ-W, Secteur élevage

Divers événements et activités rythment l'année. Grâce au soutien de l'Europe, nous avons lancé la campagne « Moments authentiques » en faveur du bœuf européen. Dans ce cadre, on notera des actions vers la presse belge (communiqués, événements, rencontres), des insertions média (diffusion de recettes et publiereportages, ...), des événements à destination des bouchers, des concours de cuisine avec les écoles hôtelières, une activation sur les réseaux sociaux, le soutien de chefs ambassadeurs (Axel Rousseaux et Jean-Philippe Watteyne) et d'influenceurs. L'HoReCa est également un partenaire incontournable pour lequel sont organisées deux « Restaurant Week ».

La collaboration avec le VLAM, notre homologue flamand, se poursuit par ailleurs afin d'assurer une communication commune de qualité pour le secteur bovin. Pour ce faire, différents canaux sont utilisés tels que les salons (Meat Expo et Horeca Expo), le web (viande.be), la réalisation de position papers sur des thématiques spécifiques (économie, bien-être, santé, durabilité), les mailings à destination des bouchers (livre Comment préparer la viande ?, EURO pack et campagne Steak-Frites-Salade) et également des écoles professionnelles. D'autres projets sont aussi en cours, telles les campagnes rooftop (durant l'Eurofoot) et barbecue (pendant tout l'été sur RTL) avec la signature #jecuisinelocal, ou encore la communication indispensable sur les réseaux sociaux.

Lors des Journées Fermes Ouvertes à la mi-septembre, des journalistes et leurs familles seront conviés à un barbecue « Viande de chez nous ». A l'automne, des dégustations de viande seront organisées en grandes surfaces. Sans oublier nos partenaires bouchers et restaurateurs pour lesquels nous organiserons des activités sur mesure, et la quinzaine locale permettant de valoriser le circuit-court.

Fin octobre, un livre de portraits de nos producteurs et de recettes concoctées par nos ambassadeurs sera disponible dans les librairies. Les portraits photos feront l'objet d'une exposition itinérante en Wallonie.

Enfin, les jeunes adultes de demain ne sont pas oubliés. Divers outils et supports 'graines d'agri' sont également mis à la disposition des enseignants et des enfants, via les fermes pédagogiques par exemple. Vous le constaterez, l'Agence ne ménage pas ses efforts pour accompagner les producteurs et communiquer les messages essentiels aux bonnes personnes.

LE BLANC-BLEU BELGE A ENCORE DE BEAUX JOURS DEVANT LUI !

Nous évoquons plus haut l'importance de nos Chefs restaurateurs pour soutenir les producteurs de viande bovine et plus précisément le Blanc-Bleu Belge. Nous avons recueilli le témoignage de deux Chefs tous deux établis à Bruxelles : Alex Joseph du restaurant Rouge Tomate et David Martin du restaurant La Paix. Si nous devons résumer nos deux rencontres, la consommation de Blanc-Bleu Belge a encore de beaux jours devant elle !

« TOUT LE TRAVAIL DU CHEF EST DE POUVOIR MAGNIFIER D'UN PRODUIT. »



Restaurant : La Paix
Adresse : Ropsy-Chaudron 49 à 1070 Anderlecht
Chef : David Martin
Style: Cuisine gastronomique française contemporaine
Etoile : 2 étoiles au guide Michelin
Carte : Menus thématiques
Lien : <https://lapaix.eu>

QUE RECHERCHENT VOS CLIENTS QUAND ILS COMMANDENT UN PLAT AVEC DE LA VIANDE ?

« Avant toute chose, notre clientèle est à la recherche de goût et de tendreté. Je sélectionne moi-même les morceaux que je propose. »

LA NOTION DE RACE ET/OU D'ORIGINE INFLUENCE-T-ELLE LE CHOIX DE VOTRE CLIENTÈLE ?

« La race et l'origine sont des critères importants pour nos clients. Nous indiquons systématiquement l'origine des ingrédients qui composent les menus. Notre fournisseur nous garantit l'origine des viandes achetées, nous travaillons en toute confiance et transparence. Mais c'est à nous de sensibiliser le consommateur à la qualité des produits qu'on lui propose. »

POURQUOI PROPOSER DU B-BB ?

« Nous avons de très bons producteurs en Wallonie. Je suis d'origine française mais en commençant à travailler en Belgique, il me semblait naturel de travailler les produits locaux. Pour moi, le bœuf BBB possède toutes les qualités organoleptiques recherchées par les clients exigeants et friands de gastronomie. Cette race n'a rien à envier aux autres, que du contraire. Elle a toute sa place sur les cartes des plus grandes tables. Les Chefs sont des artisans, nous ne sommes pas là pour déprécier le dur labeur du producteur mais pour le valoriser au contraire. Par exemple, à La Paix, nous affinons la viande entre 15 et 30 jours. C'est une manière de faire comprendre à ma clientèle qu'il faut aller au-delà des clichés tenaces qui écorrent l'image du Blanc-Bleu Belge.

Travailler avec des produits de chez nous n'est pas en soi une grande nouveauté mais ces derniers mois d'inactivité forcée ont certainement influencé les modes de consommation. Si consommer du Blanc-Bleu Belge n'était pas une évidence, aujourd'hui, ça doit devenir un must have !! »

COMMENT VALORISEZ-VOUS LA VIANDE B-BB ?

« Je veille à parer les morceaux de viande moi-même, je conserve le gras périphérique qui apporte le goût. J'aime préparer l'entrecôte simplement, marinée au sel, ou encore le paleron braisé. Comme chaque morceau a une structure spécifique, je varie mes méthodes et mes temps de cuisson en conséquence. »

QUE PENSENT VOS CLIENTS DE LA VIANDE B-BB ?

« Quand on annonce du bœuf Blanc-Bleu Belge, le client est assez sceptique mais son scepticisme de départ fait rapidement place à un réel engouement et une (re)découverte de cette viande qui, bien souvent, a mauvaise presse. »

LE MOT DE LA FIN :

« Le Blanc-Bleu Belge est une véritable pépite gastronomique. Dommage que nous ne soyons pas plus nombreux à en prendre conscience. Je suis convaincu qu'il y a de réels débouchés dans l'Horeca, 'y'a plus qu'à ! »

« LA GASTRONOMIE BELGE C'EST NON SEULEMENT D'INCOYABLES SAVEURS MAIS AUSSI DES PRODUCTEURS EXTRÊMEMENT PASSIONNÉS. »



Restaurant : Rouge Tomate
 Adresse : Avenue Louise 190 à 1050 Ixelles
 Chef : Alex Joseph
 Style : Cuisine bistronomique contemporaine
 Carte : Menu variant toutes les semaines
 Lien : <https://rougetomate.be>

POURQUOI PROPOSER DU BBB ?

« Je propose régulièrement du bœuf Blanc-Bleu Belge à la carte. Pour être tout à fait honnête, je connaissais cette race mais j'en avais une perception un peu mitigée... jusqu'au jour où je me suis rendu chez un éleveur. Depuis, je reste épaté par la qualité du produit, avec cette envie de la faire connaître au plus grand nombre. Si nous, les Chefs restaurateurs, ne parvenons pas à faire apprécier des produits de qualité à nos clients, qui peut le faire ? Prochainement, j'ouvre un nouvel établissement à Bruxelles. Notre volonté est de mettre à l'honneur les produits locaux en privilégiant les circuits courts et en portant une attention particulière à notre environnement, notamment en ayant un bâtiment passif. Proposer du bœuf de chez nous prend tout son sens dans ce projet. »

QUE RECHERCHENT VOS CLIENTS QUAND ILS COMMANDENT UN PLAT AVEC DE LA VIANDE ?

« Notre clientèle attend de la viande que nous lui proposons qu'elle soit tendre et savoureuse. Nous avons une clientèle très cosmopolite, de nationalités différentes, une clientèle qui est curieuse, aime voyager et qui apprécie qu'on la surprenne. »

LA NOTION DE RACE ET/OU D'ORIGINE INFLUENCE-T-ELLE LE CHOIX DE VOTRE CLIENTÈLE ?

« L'origine est incontestablement un élément déterminant dans le choix de la viande. Si je considère qu'il est important de travailler avec les produits locaux, j'apprécie particulièrement offrir une cuisine internationale. Originaire des Etats-Unis, vivant à Bruxelles, j'aime les mélanges. Nous indiquons toujours l'origine des viandes que nous proposons à la carte, c'est un gage de qualité. Je choisis moi-même, chaque semaine, les morceaux qui composent mon menu et, quelle que soit la sélection, mon fournisseur peut retracer l'origine de la viande commandée. »

COMMENT VALORISEZ-VOUS LA VIANDE BBB ?

« Une bonne croûte et du repos dans la cuisson, avec des légumes de saison et quelques féculents, parfois les meilleures choses sont les plus simples. Une marinade adaptée aux morceaux peut également magnifier les saveurs de la viande. Quand vous avez un bon produit entre les mains, il suffit parfois de peu pour en faire un produit d'exception. »

QUE PENSENT VOS CLIENTS DE LA VIANDE BBB ?

« Le premier réflexe est de choisir une autre race de viande mais quand nous leur conseillons de (re)découvrir la Blanc-Bleu Belge, ils ne sont jamais déçus ! »

LE MOT DE LA FIN :

« Il n'y a rien de plus motivant et excitant que de travailler avec des produits que l'on apprécie et c'est mon choix. »