



IGP BLANC-BLEU



Dernière ligne droite

La signature de l'arrêté ministériel relatif à la demande d'enregistrement par l'UE de l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Viande blanc bleu belge » constitue une étape importante. Dès 2018, ce signe de qualité différenciée devrait se retrouver dans nos étales.

L. Servais, awé asbl



La signature du dossier de reconnaissance de l'IGP Blanc-Bleu Belge, par le Ministre Collin s'est déroulée dans les prairies de l'exploitation de Philippe Otjacques à Libin. Un lieu symbolique pour mettre en avant une filière de production locale et durable qui appartient à notre patrimoine. La dégustation de viande organisée par la boucherie de la ferme de Pondromme a mis en avant les qualités gastronomiques de la viande BBB valorisée comme il se doit.

Cette démarche a été initiée en 2012 par des éleveurs du Nord et du Sud du pays. Elle est portée par l'asbl « Association de Producteurs de Viande IGP BBB ». Elle a mobilisé de nombreux acteurs associés de la filière viande BBB, les syndicats agricoles, les associations d'éleveurs (l'awé pour les éleveurs wallons), le HB BBB.

Cette indication géographique protégée permettra aux consommateurs belges de mieux identifier la viande de BBB dans les rayons. L'IGP permettra aussi de protéger notre marché national en renforçant l'image de la race. Cette IGP contribuera à mettre en avant les atouts de la viande BBB à savoir ses qualités diététiques, sa tendreté, mais aussi sa diversité (la tendreté du jeune tauril-

lon ou encore le persillé de la vache de réforme) auprès des consommateurs et de l'HORECA.

Toutes les étapes de la filière (de la naissance des animaux à la découpe) devront se dérouler en Belgique. Le cahier des charges exige une pureté raciale. Cette IGP sera accessible à tous les éleveurs de BBB (qu'ils admettent leurs animaux au herd-book ou pas) via un système simplifié d'enregistrement des origines mis en place par l'awé. Les vaches devront avoir pâturé et deux tiers de la ration devront être composés de fourrages produits sur l'exploitation. Le solde devra être issu de la zone géographique la plus proche possible. Le cahier des charges prend également en compte des contraintes liées au bien-

être animal, à l'âge d'abattage (entre 18 et 24 mois pour les taureaux, au moins un vêlage et maximum 75 mois pour les femelles). La technique de découpe est également précisée.

Soutien de l'économie locale, de l'auto-nomie fourragère, pâturage, alimentation diététique, ces différents éléments pris en compte dans l'IGP s'inscrivent dans une logique de développement durable. L'IGP viande bovine de BBB devrait aboutir en 2018. La Wallonie compte déjà 11 signes de qualité différenciée dont 5 AOP et 6 IGP.

L'objectif est d'AgriLabel, la cellule d'appui en matière de soutien des labels et de porter ce nombre à 25 d'ici 2020.