



LA QUINZAINES DU BŒUF

Du 5 au 20 mai chez 486 bouchers et 30 restaurateurs wallons !



Le secteur de l'élevage a rudement été mis à mal ces dernières semaines, en particulier le secteur bovin. Dans ce contexte de crise, il semble plus que jamais primordial pour l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) de poursuivre sa mission de sensibilisation à une consommation locale. D'encourager la rencontre avec les producteurs et transformateurs. De valoriser leur savoir-faire !

V. Poncelet, APAQ-W

Notre élevage bovin présente de nombreux atouts, trop souvent méconnus : moderne, lié au sol, soucieux du bien-être animal, contribuant à l'entretien des prairies, du paysage et de la biodiversité,... La viande issue de ces élevages propose quant à elle une diversité pour tous les goûts : amateurs de viande tendre, maigre ou encore à la personnalité bien trempée, ...

Au lendemain de la crise, la Quinzaine du Bœuf organisée chez les bouchers et restaurateurs de Wallonie arrive à point nommé ! D'une part, pour rassurer les consommateurs sur la qualité de notre viande bovine produite localement en circuit court ; d'autre part pour soutenir le commerce et défendre toute la filière wallonne du bœuf, quelle que soit la race, en invitant les consommateurs à opter pour ce type de viande. La Quinzaine du Bœuf est organisée par l'APAQ-W en collaboration avec la Fédération Nationale des Bouchers Charcutiers et la Fédération HoReCa Wallonie.

Cette année, un nouveau concept d'ouverture de la filière viande bovine wallonne est en outre organisé dans le cadre de la Quinzaine du Bœuf. Plus de 25 initiatives et portes ouvertes prennent place. Des éleveurs, des ateliers de découpe, des bouchers ou encore des restaurateurs ont décidé d'ouvrir leurs portes et de répondre aux questions du grand public. Par ailleurs, les awé awards constituent le point d'orgue de cette édition 2018 de la Quinzaine.

BOUCHERIES ET RESTAURANTS, PREMIÈRES VITRINES DE NOTRE PRODUCTION VIANDEUSE !

La qualité d'une carcasse de bœuf est identique pour tout l'animal et dépend de plusieurs facteurs : la race, l'âge, le sexe, les conditions d'abattage, le stade de maturation de la viande, l'état de santé de l'animal et le choix judicieux de la technique

486 bouchers ont fait le choix de participer à la campagne de promotion en faveur du secteur bovin !

QUINZAINES DU BŒUF

DU 5 AU 20 MAI, GAGNEZ DES BONS D'ACHATS DE 20€

DEMANDEZ UN FORMULAIRE DE PARTICIPATION À VOTRE ARTISAN-BOUCHER

PLUS D'INFORMATIONS : WWW.VIANDEDECHEZNOUS.BE

PASSIONNEZ-VOUS POUR L'ÉLEVAGE WALLON !
Découvrez les nominés et votez pour vos candidats préférés sur www.aweawards.be

Apag-W
Fédération Nationale des Bouchers

UN REGARD NEUF SUR LE BŒUF !
Cette année, toute la filière de la viande bovine wallonne s'ouvre à vous pendant la quinzaine du bœuf.
Découvrez toutes les initiatives sur www.viandedecheznous.be

de préparation. Savoir apprécier cette qualité requiert un professionnalisme. Choisir une viande qualitative est une démarche importante, en fonction du plat à préparer. Du 5 au 20 mai, durant la Quinzaine du Bœuf, ce sont pas moins de 486 bouchers qui ont fait le choix de participer à la campagne de promotion en faveur du secteur bovin.

Concrètement, ils mettront en valeur des morceaux de viande bovine de chez nous dans leurs comptoirs et proposeront à leur clientèle de participer à un concours, en échange d'achat de viande bovine wallonne d'une valeur minimum de 10 €. Ce concours permettra aux clients de remporter des **bons d'achat de 20 € à valoir dans les boucheries participantes**.

En parallèle, 30 restaurateurs wallons présenteront une carte recherchée, non seulement par la valorisation de morceaux nobles mais aussi par une cuisson lente, des associations de goûts, de texture et de produits issus de Wallonie visant à promouvoir le bœuf de manière générale. Les clients ayant commandé un plat à base de viande bovine pourront également participer à un concours leur permettant de remporter des **bons d'achat de 50 € à valoir dans les restaurants participants**.

Les étals des boucheries et les cartes des restaurants constituent les premières vitrines de notre production viandeuse. Les consommateurs pourront y découvrir la qualité d'une viande préparée par des professionnels.

Pour trouver un boucher ou restaurateur participant près de chez vous : www.viandedechezvous.be

Cette campagne sera diffusée en **radio** sur **Vivacité** et sur la **page Facebook de l'APAQ-W** (www.facebook.com/apaqw.be).

LE BLANC BLEU BELGE A LA COTE EN WALLONIE... ET C'EST UNE ÉTUDE SCIENTIFIQUE QUI LE DIT !

Une étude de marché portant sur les attentes et comportements d'achat et de consommation de viande bovine en Wallonie, réalisée en début d'année par l'APAQ-W en collaboration avec la société AQ-Rate, a révélé des résultats extrêmement positifs et encourageants. En résumé...

Un volet quantitatif sur un échantillon de 600 Wallons a d'abord révélé que les répondants déclarent dépenser un budget moyen par semaine consacré à l'achat de viande de bœuf de 17,23 €, et que 90 % des répondants achètent du bœuf au moins une fois par semaine. La principale race belge connue est le Blanc Bleu Belge qui arrive en première position sur l'ensemble des mesures.

Les 3 origines préférées lors de l'achat de viande bovine sont belge (71 %), wallonne (56 %) et un éleveur local en Belgique (48 %). L'importance des critères de choix lors de l'achat de viande bovine est quant à elle la suivante : la qualité (63 %), le prix (19 %) et l'origine (12 %).

94 % des répondants consomment de la viande de bœuf à domicile et 84 % la consomment à l'extérieur. Plus de

la moitié de ces derniers mangent du bœuf à l'extérieur pour se faire plaisir (54 %). Les types de préparations sont très variées, entre le steak, la côte à l'os, le steak tartare, les brochettes, les pâtes à base de viande de bœuf, le filet pur ou encore le hamburger.

Tant au test de la viande crue que de la viande cuite, le Blanc Bleu Belge a obtenu les scores les plus positifs.

Un volet qualitatif, sur un échantillon de 40 Wallons consommant de la viande de bœuf, a ensuite déterminé parmi un éventail de différentes races/origines de viandes bovines quelles sont les caractéristiques appréciées ou non. Tant au test de la viande crue que de la viande cuite, le Blanc Bleu Belge a obtenu les scores les plus positifs et de manière très importante, contrairement à la viande irlandaise qui n'est pas ressortie du test et à l'Argentine qui s'est avérée la moins appréciée sur l'ensemble des critères, obtenant globalement des scores très négatifs.

L'Agence de promotion se réjouit des résultats positifs et encourageants de cette étude de marché. Celle-ci démontre une fois de plus que le savoir-faire des éleveurs de notre région mérite toute l'attention et le soutien des consommateurs qui reconnaissent les multiples qualités de notre Blanc Bleu Belge mais également de la Bleue des prés ou du Bocquillon ! Cette étude menée par l'APAQ-W rétablit les vérités sur nos préférences et nos habitudes de consommation. Elle est également un formidable outil d'encouragement pour toute notre filière.

Origine achat viande bovine : 71 % belge, 56 % wallonne et 48 % chez 1 éleveur local

Budget moyen/semaine d'achat de viande de bœuf : 17,23 €

Pour plus d'infos :
<http://www.apaqw.be/News/Le-Blanc-Bleu-Belge-a-la-cote-en-Wallonie.aspx>

