

SYSTÈME RÉGIONAL DE QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE

CAHIER DES CHARGES

Bleue des Prés

Version 14 Janvier 2017



FILIERE BLEUE des PRES

PROANIWAL asbl

Bureau 06, Bâtiment 52

Aéroport de Liège

B-4460 Grâce-Hollogne

Belgique

Responsable : Pascal Leroy (+32 475 43 41 20)

pascal.leroy@ulg.ac.be

Table des matières

Glossaire.....	3
Références législatives	3
Chapitre 1 : Identification du promoteur du cahier des charges	4
Chapitre 2 : Dénomination de produit.....	6
Chapitre 3 : Méthode de production	7
Modèle de développement des exploitations agricoles y compris le type de spéculation, le type et la taille des exploitations.....	7
Infrastructure des exploitations agricoles y compris les caractéristiques environnementales et citoyennes.....	7
Espèce, race	7
Origine des animaux.....	7
Alimentation des animaux y compris la liste positive des ingrédients.....	8
Soins vétérinaires y compris la liste positive des médicaments	9
Logement des animaux	10
Bien-être des animaux	10
Transport des animaux y compris les conditions de préparation, de chargement et de déchargement des animaux.....	11
Abattage des animaux.....	11
Traitement des carcasses	11
Procédés de transformation	12
Conditionnement des produits de qualité différenciée	12
Commercialisation	12
Éléments permettant d’assurer la traçabilité du produit de qualité différenciée depuis les fournisseurs jusqu’au client final ou jusqu’au consommateur.....	13
Précisions sur les relations éventuelles entre les fournisseurs ou prestataires de services et l’agriculteur.	13
Chapitre 4 : Traçabilité	13
Chapitre 5 : Procédures de contrôle.....	15
Chapitre 6 : Différenciation	16
Caractère familial des exploitations agricoles.....	16
Répartition équitable des marges à travers la filière garantissant une plus value significative à l’agriculteur	16
Relation équilibrée entre le développement de l’agriculture et les attentes de la société	16
Recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés.....	17
Différenciations supplémentaires	17
Annexes du cahier des charges	19
1. Plan de contrôle	19
2. Calcul de la plus-value pour l’agriculteur	24
3. Convention entre le promoteur et l’agriculteur.....	24
4. Motivation marketing	25
5. Liste ingrédients autorisés dans la composition de l’aliment	30
6. Poster relatif à l’émission de Méthane chez les animaux de race Blanc-Bleu Belge.....	31

Glossaire

AWE	Agence Wallonne de l'Élevage
BDP	Bleue des Prés
C.E.	Communauté européenne
CIA	Centre d'Insémination Artificielle
FMV	Faculté de Médecine vétérinaire
G_AB T	Gembloux Agro-Bio Tech Université de Liège
P.A.T	Prêt à trancher
ULg	Université de Liège

Références législatives

Code wallon de l'Agriculture, articles D.6, §§ 1^{er} et 4, D.7, D.17, D.61, D.179 à D.183 et D.426, §2, 3^o.

Arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Chapitre 1 : Identification du promoteur du cahier des charges

Propriété de la filière

La filière Bleue des Prés (BDP) est une initiative de l'Université de Liège, plus particulièrement de sa Faculté de Médecine vétérinaire (FMV) et de sa Faculté d' Agronomie (Gembloux Agro-Bio Tech).

Ces entités universitaires et les éleveurs wallons partenaires ont une longue histoire et une expérience de renom dans les productions animales et végétales, la sélection animale et végétale, les sciences alimentaires, les cultures, la gestion de fermes de type intensif, le développement et l'utilisation de programmes de suivi et de gestion technico-économique de certaines productions agricoles, la traçabilité des produits, la conservation et commercialisation, ainsi que dans l'éducation, la recherche et la formation dans le secteur agricole.

Des enseignants des deux Facultés ont participé à la création, le 25 janvier 2001, de l'asbl Promotion des Productions animales wallonnes, en abrégé : " Proaniwal ", asbl propriétaire de la marque et du Cahier de charges « Bleue des Prés » et à l'initiative de l'organisation de la Filière.

ProAniWal a confié à GHIL Groupe S.A., localisé à Aubel, l'exclusivité d'un certain nombre d'activités de la « Filière Bleue des Prés » dont le suivi des animaux, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation.

Par ailleurs, ProAniWal a choisi Vincotte SA, au travers de son unité localisée à Loncin, comme organisme certificateur.

La filière Bleue des Prés est composée des acteurs suivants :

1. éleveurs engraisseurs,
2. abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation et grossistes,
3. distributeurs (grandes et moyennes distributions, grossistes et bouchers indépendants).

Engagement des acteurs

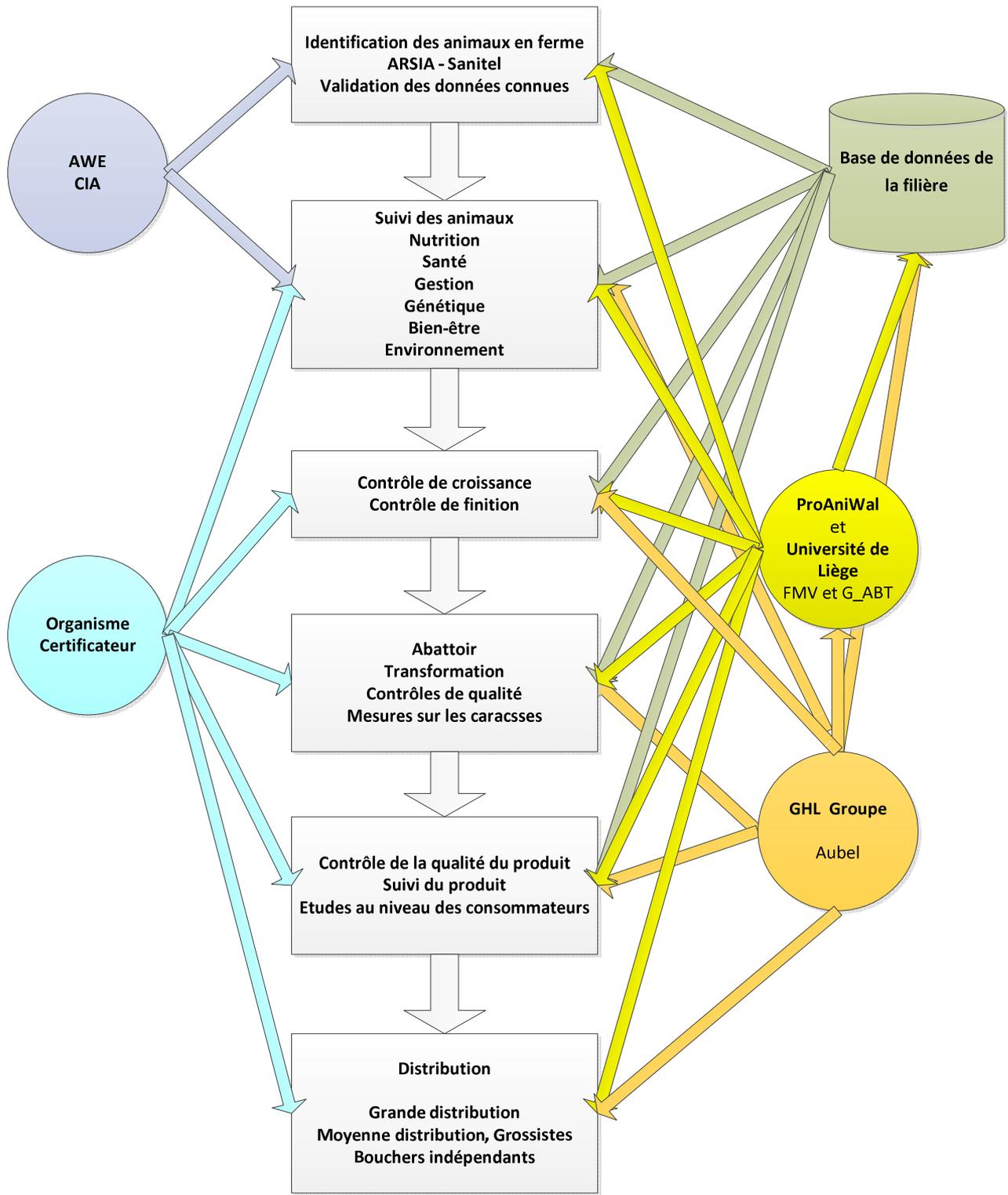
Tous les acteurs doivent être certifiés conformément au guide d'autocontrôle de leur secteur d'activité (G-040 et Codiplan+ pour les éleveurs et engraisseurs, G-018 pour l'abattoir et l'atelier de découpe, G-003 et/ou G-007 pour les distributeurs).

Objectif de la filière

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 avec entre autre un atout particulier en matière de santé 'apport d'Oméga 3.

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.

Filière Bleue des Prés



Chapitre 2 : Dénomination de produit

La dénomination utilisée pour l'étiquetage des produits est : Bleue des prés, viande bovine Equilibrium ou la vache Equilibrium.

La traduction néerlandaise de Bleue des Prés est Weide Rund

Les logos sont les suivants.



Chapitre 3 : Méthode de production

Modèle de développement des exploitations agricoles y compris le type de spéculation, le type et la taille des exploitations

Les exploitations d'élevage et d'engraissement concernées sont localisées en Belgique. Dans le but de privilégier une agriculture à caractère familial, le critère d'éligibilité retenu, pour le producteur, 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.

Dans sa démarche d'adhésion, à la filière, l'éleveur – engraisseur ou l'engraisseeur candidat, appelé ci-dessous « engraisseur », signe une convention de participation à la filière. Il sera identifié par l'organisme certificateur et recevra un numéro d'identification, il accordera l'autorisation à l'organisme certificateur pour recueillir sur support informatique les données relatives à l'enregistrement des animaux auprès de SANITEL. Il sera audité (méthode d'engraissement, sites et bâtiments d'engraissement) par l'organisme certificateur. Si l'engraisseeur satisfait à l'audit initial, il devient membre de la filière Bleue des Prés. Si l'audit révèle des lacunes, l'organisme certificateur 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 pourra pas adhérer à la filière.

Dans le cas où un engraisseur a déjà fait l'objet d'un audit d'adhésion dans le cadre d'une filière bovine déjà contrôlée par Vinçotte S.A., celui-ci pourrait en être dispensé s'il respecte les exigences du présent cahier des charges.

Infrastructure des exploitations agricoles y compris les caractéristiques environnementales et citoyennes

Est considéré au sens du présent cahier des charges :

- Comme site d'engraissement : l'ensemble des bâtiments d'engraissement localisés à une adresse légale commune (rue, n°, commune)
- Comme bâtiment d'engraissement : toute construction fixe, de conception définitive sur le site d'engraissement.

Par ailleurs, les animaux reçoivent une alimentation équilibrée comprenant notamment du lin extrudé (Nutex-Bleue des Prés ou équivalent) conduisant à une diminution de plus de 20% de la quantité de gaz à effets de serre. Durant la période précédant l'engraissement, l'animal a bénéficié d'au moins deux saisons de pâturage, situation qui contribue également à renforcer ce même effet par la captation du méthane par la pâture.

Espèce, race

La vache de race Blanc-Bleu est la seule concernée avec les couleurs de robe spécifique à la race.

Origine des animaux

La viande doit provenir d'un animal de type Blanc-Bleu Belge de sexe femelle, né, élevé, engraisseeur en Belgique et abattu en Région Wallonne, âgé d'au minimum 30 et d'au maximum 72 mois au moment de l'abattage et ayant bénéficié d'au moins deux saisons de pâturage.

Tous les animaux doivent porter les boucles auriculaires en plastique délivrées par l'ARSIA ou DGZ. Dès le début de leur engraissement, l'engraisseur renseignera dans les cinq jours ouvrables sur le formulaire spécifique d'inscription d'animaux dans la filière « Bleue des Prés » les animaux auprès de l'organisme certificateur. Tout autre système d'inscription mis au point par Vinçotte S.A. pourra être proposé. Les animaux proposés (ou choisis) dans la filière Bleue des Prés doivent avoir été inscrits et présents dans le même troupeau auprès de l'organisme certificateur au moins 75 jours avant l'abattage.

Alimentation des animaux y compris la liste positive des ingrédients

La formule alimentaire dès l'introduction des animaux à l'engraissement jusqu'à l'abattage comporte des fourrages et des aliments pour animaux à l'exception de ceux contenant du soja, de l'urée et ses dérivés (voir annexe : liste des ingrédients autorisés). L'aliment d'engraissement ne contiendra ni graisse végétale recyclée, ni graisse animale, ni farine de viande, ni farine de poisson. Pour rappel, sont interdits les hormones et produits à action hormonale et similaire, les facteurs de croissance de synthèse, les antibiotiques, les tranquillisants et autres substances médicamenteuses.

Formule de fabrication des aliments

La composition du régime alimentaire en ce compris la formule de fabrication des aliments, est connue de l'organisme certificateur, de même que le nom des fabricants. A des fins de contrôle, chaque unité de production conservera une liste de tous les aliments achetés en mentionnant leur origine, leur nom et leur quantité sur le document « registre d'entrée des aliments ». Ces données peuvent être contrôlées par les inspecteurs de l'organisme certificateur en consultant les factures reprenant le numéro et/ou le nom commercial qui permet d'identifier de façon univoque la formule d'aliment livrée, les quantités livrées, le lieu de livraison (adresse et numéro de silo) et la date de livraison.

L'engraisseur autorisera l'organisme certificateur à collecter les données qui concernent la formule des aliments achetés chez le fabricant d'aliment. La formule alimentaire utilisée sur un même site d'engraissement doit être conforme au présent cahier des charges.

Les engraisseurs qui fabriquent eux-mêmes les mélanges destinés à l'engraissement des bovins doivent tenir à jour une liste des matières premières utilisées sur le document « registre d'entrées des aliments » approuvé par l'organisme certificateur.

En cas de modification de la formule alimentaire, l'engraisseur est tenu d'informer l'organisme certificateur dans les huit jours.

Afin de garantir les teneurs minimales en Vitamine E, C18 :3 (acide linoléique) et en fer dans la ration finale, l'aliment complémentaire doit figurer à raison de minimum 50% dans la ration finale calculée sur la matière sèche.

Dans ce contexte, la ration de finition (fourrages et concentrés) par kilo de matière sèche distribuée durant les 75 jours de finition devra contenir 150 mg de vitamine E, 13 gr d'acide linoléique C18:3, 600 mg de fer. A titre indicatif, la consommation minimale sera de 12 kg minimum de matière sèche enrichie par jour.

FEED CHAIN ALLIANCE

Tous les aliments commerciaux distribués aux bovins candidats à la certification dans la Filière Bleue des Prés devront être fabriqués conformément aux prescriptions décrites dans la dernière version en vigueur du FEED CHAIN ALLIANCE Aliment pour animaux (OVOCOM).

Afin de démontrer le respect de ces critères, le fournisseur d'aliments devra être certifié FEED CHAIN ALLIANCE pour animaux.

Pour être reconnu fournisseur d'aliments par la filière, le fabricant fournira la formule ouverte de l'aliment à l'OCI qui l'évaluera avant de décider de son acceptation.

OGM : Les aliments (matières premières et aliments composés) distribués durant les 75 derniers jours ne peuvent contenir des organismes génétiquement modifiés.

Les engraisseurs communiqueront à chaque livraison (par fax, email) la copie du bordereau de livraison ou de la facture des aliments agréés.

L'engraisser informera régulièrement l'organisme certificateur en remplissant et en envoyant le formulaire « Déclaration des aliments ».

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

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

Stockage des aliments

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

L'engraisser devra veiller 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,...).

Soins vétérinaires y compris la liste positive des médicaments

Chaque unité de production doit tenir un registre des traitements et des produits vétérinaires à des fins de contrôle, agréé par l'organisme certificateur. Ce registre pourra être consulté par l'organisme certificateur à sa demande expresse dans le cadre d'un contrôle. Les médicaments destinés au traitement des animaux doivent être conservés par l'engraisser dans leur emballage d'origine.

Le vétérinaire traitant, ou l'agriculteur sous le contrôle du premier indiquera dans le registre les pathologies à traiter, les dates d'intervention, la nature des produits utilisés, la durée des traitements, les quantités utilisées et les délais d'attente.

Suivi vétérinaire

Chaque unité de production adhérant à la Filière Bleue des Prés doit disposer d'un vétérinaire d'exploitation qui veillera sur la santé des bovins de l'entreprise. Les coordonnées du (des) médecin(s) vétérinaire(s) doivent être consignées par l'engraisser sur la page de garde du registre des produits et des traitements vétérinaires: nom, prénom, adresse, numéros de téléphone et de télécopie. Ces informations doivent être actualisées sans délai lors de tout changement de vétérinaire d'exploitation.

L'engraisser s'engage à ne détenir et à n'utiliser que les médicaments à usage vétérinaire prescrit par le vétérinaire d'exploitation. Il n'utilisera ces médicaments que sur l'avis et sous le contrôle de ce dernier. Tous les traitements à but préventif, à l'exception des vaccinations, sont interdits.

Même en cas de traitement thérapeutique, l'usage de traitements hormonaux ou d'autres transformateurs et répartiteurs de graisse est interdit; l'usage de calmants est interdit. 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, doit être justifiée par le vétérinaire.

L'utilisation des médicaments dont le délai d'attente est inconnu est strictement interdite. (Liste disponible sur le site <http://www.cbip-vet.be> de l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé)

Conformément à la directive 96/23/CE du conseil qui définit les résidus de médicaments vétérinaires (voir délais de rémanence) et les contaminants interdits, une vigilance particulière sera accordée à l'absence des résidus suivants:

- Substances anti-bactériennes
- Tranquillisants
- Anti-inflammatoires non-stéroïdiens
- Composés organo-chlorés et phosphorés, les PCB

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 dans le site d'engraissement.

Logement des animaux

L'animal séjourne dans l'exploitation d'engraissement et de finition au moins pendant 75 jours. A partir de la date d'introduction dans la filière Bleue des Prés, les animaux seront élevés suivant les exigences du cahier des charges.

Les animaux sont maintenus en stabulation libre; les étables sont confortables et aérées, nettoyées à la fin de l'engraissement et désinfectées une fois par an. La surface permettant l'éclairage naturel doit représenter au moins 1/15 de la surface au sol et les aires de couchage restent propres et sèches.

Les animaux sont élevés sur litière paillée, les lots ne pourront dépasser 15 animaux et la surface par animal sera d'au moins 5m².

Les locaux doivent être correctement ventilés. Afin d'éviter l'accumulation de gaz nuisibles à la santé des animaux (méthane, acide carbonique, ammoniac,...) les bouches d'arrivée et d'évacuation d'air seront réparties d'une façon égale et judicieuse sur toute la longueur de l'étable (étable fermée). Les courants d'air doivent être évités.

Les diverses opérations comme le paillage, l'alimentation, tendront à dégager le moins de poussière possible.

Les auges doivent avoir au minimum 10 cm de longueur / 100 Kg de poids vif et être maintenues propres.

Bien-être des animaux

Toutes les bonnes pratiques d'élevage et d'engraissement seront mises en œuvre pour éviter la diffusion de maladies.

En cas d'agressivité dans un lot, s'il y a écornage, la technique la moins traumatisante possible pour l'animal sera utilisée en respectant la législation européenne.

Comme déjà indiqué, les animaux séjournent au moins deux saisons en pâture et lorsqu'ils sont à l'étable, sont maintenus en stabulation libre dont la surface permet l'éclairage naturel et doit représenter au moins 1/15 de la surface au sol.

Transport des animaux y compris les conditions de préparation, de chargement et de déchargement des animaux

Les animaux doivent être propres au départ de l'exploitation et à l'arrivée à l'abattoir. La législation en vigueur doit être scrupuleusement respectée. 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 pourront comporter que des animaux d'un même lot.

Abattage des animaux

L'abattoir doit être préalablement agréé par l'organisme certificateur et doit être localisé en Région Wallonne. Il devra respecter le guide sectoriel G018.

A l'abattoir, 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, qui par ailleurs est systématique, se font sans brutalité. L'abattage se fera par lots homogènes. L'éviscération a lieu au plus tard vingt minutes après l'abattage.

Traitement des carcasses

La filière refuse l'attestation aux carcasses dont la viande présente des défauts d'aspect ou de coloration.

Les carcasses portent l'estampille ovale C.E.

Vingt-quatre heures après l'abattage, le pH mesuré dans le long dorsal doit être compris entre 5,5 et 5,8 Cette donnée est enregistrée par le chevilleur (atelier de découpe).

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 chevilleur au propriétaire.

Pour la réfrigération, les normes HACCP doivent être respectées. La congélation des carcasses est interdite. La température à cœur des viandes stockées pour être transportées ne doit pas dépasser 4° celsius.

Lors d'analyse de la viande, la somme des teneurs en acides gras Oméga 3, exprimée en mg par 100g de matière fraîche et mesurée dans le muscle Longissimus dorsi au niveau de la 7^o côte, sera au minimum de 35 mg/100 g.

Maturation

La maturation est une méthode naturelle favorisant la tendreté des muscles. Comme le quartier arrière contient l'essentiel des pièces nobles de la carcasse et que le temps de cuisson des pièces de viande est plus court pour permettre à la viande d'exprimer son goût naturel, la période de maturation est de minimum 7 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 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente au consommateur.

Procédés de transformation

En cas de fourniture de pièces découpées et portions consommateur, la découpe, la transformation et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier situé en Région Wallonne, conforme aux normes de l'UE et sous le contrôle régulier de l'organisme certificateur.

Conditionnement des produits de qualité différenciée

L'atelier de découpe est situé en Région Wallonne et respecte le Guide sectoriel G018; toutefois, la carcasse peut être conditionnée dans l'atelier du point de vente. Dans ce cas, les exigences hygiéniques et les méthodes de travail doivent correspondre à celles imposées à l'atelier de découpe fournisseur.

Commercialisation

La commercialisation peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées et portions consommateur, toutes identifiées et comprenant la marque « Bleue des Prés » ou « Equilibrium ».

Au comptoir, la viande « Bleue des Prés » identifiée est présentée de façon bien séparée par rapport aux autres viandes. Les pièces certifiées sont stockées dans un endroit bien identifié.

L'organisme certificateur vérifie le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène dans le circuit de distribution. La température à cœur de la viande présentée dans le comptoir ne doit pas dépasser 7° Celsius.

La marque commerciale des produits de la filière est « Bleue des Prés ». Néanmoins, si besoin est, des sous marques, définies et agréées au préalable par la filière qui en reste propriétaire, pourront 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 « Bleue des Prés ». Ces derniers devront cependant être retirés dans les 7 jours qui suivraient l'arrêt de l'approvisionnement en « Bleue des Prés » par ces derniers; il en va de même pour toute autre mention faisant référence à la marque.

Éléments permettant d'assurer la traçabilité du produit de qualité différenciée depuis les fournisseurs jusqu'au client final ou jusqu'au consommateur

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, vers la carcasse certifiée. En outre, pour garantir l'origine, des prélèvements de viande seront effectués en vue de réaliser des analyses de correspondance d'empreintes génétiques (test ADN).

Précisions sur les relations éventuelles entre les fournisseurs ou prestataires de services et l'agriculteur.

Le fournisseur d'aliment de l'agriculteur doit se conformer aux prescriptions décrites dans le point 5, paragraphe Feed Chain Alliance.

Chapitre 4 : Traçabilité

La traçabilité constitue l'un des piliers de la gestion de la qualité.

Étiquetage des carcasses

Chaque participant de la filière «Filière Bleue des Prés» 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 et un morceau de muscle) seront congelées et conservées pendant deux mois sous la responsabilité de l'abattoir ou de la salle de découpe, dans le but de réaliser des analyses d'ADN. Les oreilles congelées doivent être stockées et classées de manière à fournir directement à l'organisme certificateur l'(les) oreille(s) correspondant à un lot donné.

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 «Filière Bleue des Prés».

La filière refuse l'attestation aux carcasses dont la viande présente des défauts d'aspect ou de coloration.

Réfrigération des carcasses

Pour maintenir les conditions de salubrité et les caractéristiques organoleptiques des viandes, il sera procédé à un refroidissement progressif. Ensuite la carcasse sera placée dans un régime thermique approprié pour obtenir une température de 0 à 4°C à cœur

Conservation et transport des carcasses

Les carcasses seront placées dans un régime thermique approprié pour assurer en permanence une température de 0 à 4°C à cœur.

Découpe

L'atelier de découpe, situé en Région Wallonne et agréé par la communauté européenne doit être accepté par l'organisme certificateur.

La découpe sera conduite sous la responsabilité du propriétaire de l'atelier de découpe. L'organisme peut à tout moment demander les enregistrements de température et de pH d'une carcasse.

Conservation et transport des pièces de découpe

Les pièces de découpe (P.A.T.), les portions individuelles consommateurs (PC) ou les viandes transformées seront placées dans un régime thermique approprié pour assurer en permanence une température de 4°C à coeur.

Identification et traçabilité de la découpe en prêt à trancher (P.A.T.)

La découpe doit exclusivement provenir de carcasses contrôlées et certifiées par l'organisme certificateur et doit être organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (pièces de découpe préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue. L'organisation de toutes les opérations sera soumise à l'agrément préalable de l'organisme certificateur.

L'atelier de découpe à l'origine des pièces de découpe, devra apposer un numéro de lot sur chaque pièce de découpe.

Le numéro de lot aura les caractéristiques minimales suivantes :

- il sera unique;
- sa structure (nombre de caractères, ...) sera soumise à l'approbation de l'organisme certificateur;
- il devra permettre une identification rapide et non ambiguë des pièces de découpe;
- chaque pièce individuelle de P.A.T., conditionnée dans un sac sous vide, sera identifiée au moyen d'une étiquette dont le contenu est soumis à l'avis préalable de l'organisme certificateur.

Les lots de viande constitués par le chevillard doivent contenir des pièces provenant d'animaux correspondant à un jour d'abattage.

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

La viande bovine conditionnée en portion consommateur au niveau de l'atelier de découpe doit exclusivement provenir de carcasses contrôlées et certifiées par l'organisme certificateur. La découpe doit être organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (portions consommateurs préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue. L'organisation de toutes les opérations sera soumise à l'agrément préalable de l'organisme certificateur.

L'atelier de découpe à l'origine des pièces de découpe, devra apposer le numéro de lot sur chaque portion consommateur. Ce numéro de lot intégrera au minimum les informations reprises sur les pièces de découpe «P.A.T.», il pourra être composé de plusieurs lots de « P.A.T » (maximum 10)

La DLC est calculée par rapport au PAT. le plus ancien.

Identification et traçabilité des Viandes transformées – produits hachés

Les préparations de viande (hamburger artisanal, steak haché, hamburger oignon-persil...) disposant de fiches techniques validées par l'organisme certificateur peuvent porter les étiquettes « Bleue des Prés » et/ou « Equilibrium ». Le numéro de lot de ces produits pourra être composé de plusieurs lots de découpe « P.A.T. » (maximum 10)

Chapitre 5 : Procédures de contrôle

Vinçotte S.A. sis Jan Olieslagerslaan, 35 à 1800 Vilvoorde, est désigné en qualité d'organisme d'inspection et de certification pour la filière Bleue des Prés. Il est accrédité par BELAC à la norme ISO 17 065 :2012 et détient le certificat « 016-PROD » (9/2016-12/2019).

L'organisme certificateur désigné s'assure que les conditions de l'obtention de l'attestation sont remplies en organisant les contrôles prévus, sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution et en conformité avec le plan minimum de contrôle repris en annexe.

Les organismes sous-traitants, auxquels l'organisme certificateur agréé peut déléguer, sous sa responsabilité, certaines tâches d'analyses, sont accrédités conformément à la norme ISO17025 quand ils existent.

Tout participant à la filière est tenu de notifier son activité auprès de l'organisme certificateur et d'obtenir son agrément préalable.

Chapitre 6 : Différenciation

Caractère familial des exploitations agricoles

Les exploitations d'élevage et d'engraissement concernées par la « Filière Bleue des Prés » sont toutes localisées en Belgique et s'inscrivent dans l'Agriculture familiale dans la mesure où elles ne sont pas concernées par la notion d'intégration.

En outre, en étant le responsable sanitaire du troupeau et en bénéficiant d'une autonomie totale de gestion, l'agriculteur « conduit » et gère son élevage avec le respect du cahier de charges « BDP » comme seule contrainte.

Répartition équitable des marges à travers la filière garantissant une plus value significative à l'agriculteur

Une plus-value de 4%, par rapport au prix carcasse des vaches de même catégorie, est garantie pour les éleveurs-engraisseurs (ou engraisseurs) de Bleue des Prés.

Par ailleurs, la filière tentera au mieux de lisser les variations de prix de marché, afin de ne pas, dans la mesure du possible, répercuter les variations de prix de courte durée (moins de 3 mois), ce qui aura pour effet de donner une visibilité au producteur sur la valorisation de son travail.

Relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société

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 est un élément de la diversification de la production en race bovine Blanc-Bleu Belge.

En plus, il vise à répondre à plusieurs questions des consommateurs notamment : le goût, la tendreté mais également la santé et la proximité par opposition aux viandes importées riches en acides gras saturés et ayant parcouru de très longues distances.

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 de 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 libre parcours avec une surface par animal d'au moins 5m².
2. en matière environnementale par l'établissement de bilans énergétiques, ceux des minéraux ainsi que par la réduction des gaz à effet de serre;
3. en matière de sécurité alimentaire avec une « traçabilité » totale;
4. dans le contexte de la préservation du patrimoine animal avec la pérennité de la race Blanc-Bleu Belge.

Recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés

Le chapitre 3, § « Feed Chain Alliance » prévoit explicitement que l'alimentation distribuées durant les 75 derniers jours aux animaux « Bleue des Prés » ne peut contenir des organismes génétiquement modifiés (Aliments OGM contrôlés)

Différenciations supplémentaires

Approvisionnement local à divers stades de la filière :

Tant en matière d'alimentation pour le bétail, que d'engraissement, d'abattage et autres transformations de la viande, la priorité est donnée à des opérateurs locaux.

Impact sur l'environnement

Les vaches Bleue des Prés bénéficient de minimum 2 saisons de pâturage. Lorsque l'on connaît la capacité des pâtures à agir comme puits de carbone, il va de soi que cette disposition contribue à réduire l'impact environnemental lié à l'élevage et l'engraissement de ces animaux.

Par ailleurs, la Bleue des Prés, grâce à son alimentation à base de graine de lin et à sa participation au projet Equilibrium peut s'appuyer sur une étude réalisée par le CRA-W, Dumoulin et Aveve qui démontre une réduction notoire de l'impact environnemental des animaux engraisés avec de la graine de lin thermotraitée (ces résultats obtenus sur des taurillons sont tout à fait transposables à des vaches Bleues de Prés (voir poster en annexe)

Impact sur la santé humaine

Une étude réalisée en 2007, utilisant un plan expérimental de type « simple-aveugle », relative au régime « Equilibrium » incluant la viande « Bleue des Prés », étude sur l'effet d'une alimentation enrichie en acides alpha-linolénique sur les facteurs de risque chez les hommes en bonne santé, avec pré et post-mesures, a été réalisée sur 59 hommes volontaires en bonne santé à la prison d'Andenne. Les résultats ont montré une diminution significative de la pression diastolique ainsi qu'une augmentation significative du taux de cholestérol HDL (considéré comme favorable) chez les participants non-fumeurs.

Cette étude a démontré que l'enrichissement des aliments communément consommés enrichis en Omega-3 conduisent à une diminution du rapport n-6 / n-3 avec les bénéfiques énoncés ci-dessus pour les consommateurs de ce type de produit (Cfr étude exploratoire sur l'homme réalisée par le GIE Equilibrium Industrial Partnership et la publication de ses résultats en 2009 dans le magazine scientifique américain « The Lipids » : www.menuomega3.org)

Bien-être animal

Les vaches Bleues des Prés, quand elles ne sont pas présentes en pâturage (pour rappel : au minimum 2 saisons) doivent être logées en étable, dans des box paillés (interdiction des caillebotis), en stabulation libre dont la surface permet l'éclairage naturel et doit représenter au moins 1/15 de la surface au sol.

Concernant l'abattage, celui doit se faire sans stress ni souffrance inutile avec obligation d'étourdissement de l'animal.

Ethique et la responsabilité sociétale des opérateurs de la filière

Les opérateurs de la filière, notamment ses initiateurs, à savoir des enseignants appartenant à l'Université de Liège, ainsi que la Société GHL à Aubel, entreprise transformatrice, sont bien connus au niveau de la Filière viande bovine wallonne pour leur participation active et sont reconnus depuis longtemps par la Région Wallonne avec la création, le 3 juillet 2003, du Conseil de Filière viande bovine (Arrêté du Gouvernement wallon du 3 juillet 2003, fixant la liste des filières pour lesquelles des conseils de filière peuvent être agréés en application du décret du 19 décembre 2002 relatif à la promotion de l'agriculture et au développement des produits agricoles de qualité différenciée (M.B. du 01/08/2003, p. 39980)).

Qualité organoleptique nutritionnelle et diététique des produits

Avec un rendement à l'abattage exceptionnel, le pourcentage de morceaux nobles de la « Bleue de des Prés » est le plus élevé dans sa catégorie.

Sa valeur nutritionnelle est déterminée par 4 éléments principaux : elle est très riche en protéines de haute valeur biologique, en vitamines B3 et B12, en Fer et en Zinc, tous deux sous une forme facilement assimilable par l'organisme.

Par ailleurs, 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 les autres.

L'alimentation de finition à base de lin extrudé, source d'acide gras alpha-linolénique, entraîne une modification de la composition en acides gras des animaux concernés avec l'augmentation des acides gras polyinsaturés n-3 (PUFA), ce qui a un effet bénéfique tant sur le goût de la viande que sur ces paramètres santé.

Qualité sanitaire des produits et leur traçabilité

La qualité sanitaire de la viande Bleue des Prés est assurée par l'abattoir et l'atelier de découpe qui respectent strictement les normes HACCP, le guide sectoriel G018 et sont soumis aux contrôles de l'AFSCA et de l'organisme certificateur. L'estampille ovale présente sur les produits atteste cette qualité sanitaire. La traçabilité de la viande Bleue des Prés est garantie par les mesures mentionnées dans le chapitre 4 « Traçabilité » ci-dessus ainsi que dans le chapitre 3 § « Eléments permettant d'assurer la traçabilité du produit de qualité différenciée depuis les fournisseurs jusqu'au client final ou jusqu'au consommateur ».

Annexes du cahier des charges

1. Plan de contrôle

VISITES		
Maillon		
Fournisseurs d'aliments		Visite (1/an)
Exploitations		Visite (1/an)
Abattoir		Audit (4/an)
Atelier de découpe		Audit (4/an)
ANALYSES		
Maillon		
Exploitations	OGM (aliment)	100% des fabricants
	Teneur en Oméga 3 (aliment)	100% des fabricants
	Vitamine E (aliment)	100% des fabricants
	Teneur en Fer (aliment)	100% des fabricants
	Graisses animales (aliment)	100% des fabricants
	Graisses végétales recyclées (aliment)	100% des fabricants
	Antibiotiques (aliments)	100% des fabricants
	Farines animales (aliment)	100% des fabricants
	Anabolisants (Matières Fécales)	85/5000 bovins
	b-agonistes (Matières Fécales)	85/5000 bovins
	corticostéroïdes (Matières Fécales)	85/5000 bovins
Abattoirs	Anab. Stéroïdes (graisse)	15/5000 bovins
	Anab. Stéroïdes (urine)	10/5000 bovins
	antibiotiques (rein)	50/5000 bovins
	antibiotiques (viande)	3/5000 bovins
	b-agoniste(urine)	10/5000 bovins
	b-agonistes (foie)	15/5000 bovins
	corticostéroïdes (foie)	15/5000 bovins
	corticostéroïdes (urine)	10/5000 bovins
	Métaux lourds (Cd & Pb) (viande)	1/5000 bovins
	Organochlorés (graisse)	2/5000 bovins
	Organophosphorés (graisse)	2/5000 bovins
	PCB (graisse)	2/5000 bovins
	tranquillisants (rein)	6/5000 bovins
	vermifuges (foie)	1/5000 bovins
	germes totaux carcasses	20/abattoir/an
Entérobactéries carcasses	20/abattoir/an	
Atelier de découpe	germes totaux carcasses	15/atelier/an
	E. coli carcasses	15/atelier/an
	germes totaux viande	9/atelier/an
	E. coli viande	9/atelier/an
	Taux d'Omega3	4/semestre/atelier
Points de vente	Germe totaux viande	25% des points de vente
	E. Coli viande	25% des points de vente
	ADN (viande + oreille) - PAT	15/5000 bovins
	ADN (viande + oreille) - PC	10/5000 bovins

2. Calcul de la plus-value pour l'agriculteur

Voir Chapitre 6, §2.

3. Convention entre le promoteur et l'agriculteur

N° CONTRAT :
(case réservée à Procerviq)

CONVENTION DE PARTICIPATION A LA FILIERE « BLEUE DES PRÉS »

JE SOUSSIGNE :

Adresse

Ci après dénommé le participant

- Déclare avoir pris connaissance de la dernière version en date du cahier des charges de la filière «Bleue des Prés» et adhérer aux exigences reprises dans celui-ci. Le cahier des charges fait donc partie intégrante de la présente convention ;
- M'engage à livrer les animaux destinés à la filière exclusivement via le chevillard

Le participant déclare accepter les éventuelles modifications qui seraient apportées au cahier des charges suite à une modification des règlements européens et/ou à des décisions prises par la filière « Bleue des Prés ». La filière informera régulièrement l'adhérent des modifications qui seraient apportées au cahier des charges. Le participant pourra mettre un terme à sa participation à la filière s'il ne pouvait respecter ces nouvelles dispositions.

La présente convention entre en vigueur entre les parties au jour de sa signature pour une durée indéterminée. Chaque partie a le droit de mettre fin à la présente moyennant un préavis de rupture de 90 jours mentionné par lettre recommandée. Le participant fera parvenir cette lettre recommandée auprès du chevillard (grossiste) qui en avertira l'organisme certificateur.

En cas de non respect des exigences reprises dans le cahier des charges, le participant peut se voir averti, suspendu ou exclu suivant la gravité de la faute.

Quatre exemplaires de la présente convention seront signés entre parties, ainsi que :

- un exemplaire signé du formulaire ACSA ;
- Un exemplaire signé du formulaire de déclaration d'utilisation des aliments ;
- Un accusé de réception F2177 pour le formulaire ACSA (F2124), la déclaration d'utilisation des aliments (F3130), le registre d'entrée des aliments (F3133), le registre sanitaire* (F3135) et le registre des plaintes (F3242).

* remplacé par le registre sanitaire officiel à dater de sa mise en application

Coopération administrative et logistique

Le participant s'engage à remplir régulièrement et à transmettre sur simple demande à PROCERVIQ, tous les documents administratifs requis permettant d'assurer la traçabilité de la viande telle qu'elle est définie dans le cahier des charges. En outre, le participant transmettra dans les meilleurs délais à PROCERVIQ toutes les informations relatives à des modifications, changements et/ou innovations intervenues après la signature de la présente convention (aliments, transformations/aménagement des étables, ...).

Le cas échéant, le participant ou ses éventuels cocontractants mettront à disposition de PROCERVIQ les moyens humains et matériels requis pour l'exécution aisée de sa mission.

Responsabilités

L'engraisseur est responsable de ses achats (les animaux, les aliments pour bétail) et de l'entretien régulier des animaux.

Si l'engraisseur fabrique ses aliments composés de compléments, il déposera la formule ouverte.

L'engraisseur devra exiger de son fournisseur d'aliments pour bétail la formule ouverte des aliments livrés qui sera déposée chez PROCERVIQ.

En cas de modification de la formule composant les aliments, il y aura obligation de déposer, à nouveau, la formule modifiée.

L'engraisseur sera tenu responsable des traitements vétérinaires effectués sur son bétail, il devra exiger de son vétérinaire d'inscrire les traitements effectués sur ses animaux dans un registre sanitaire agréé par PROCERVIQ. Il pourra continuer à assurer le traitement, toujours sous la responsabilité du vétérinaire.

PROCERVIQ pourra effectuer différents contrôles et analyses des aliments donnés au bétail, prélever des liquides biologiques et des matières fécales sur les animaux.

Engagement réciproque participant (engraisseur) et grossiste (chevillard)

L'engraisseur s'engage à fournir vaches « Bleue des Prés » par an suivant le planning de livraison qui lui sera transmis.

De son côté, le grossiste s'engage à commercialiser les quantités indiquées ci-dessus pour autant que les animaux aient été contrôlés et certifiés « Bleue des prés » ainsi que présentés dans les tranches d'âge requises par le marché.

Lorsque le nombre de vaches « Bleue des Prés » livrées annuellement au grossiste s'écartera de plus ou moins 20% du nombre d'animaux initialement prévu, le grossiste pourra réviser le contingentement à la hausse ou à la baisse. Lorsque moins de 80% du nombre de vaches initialement prévu seront livrés au grossiste, le prix de 30 € sera facturé à l'engraisseur pour chaque vache non livrée au grossiste, calculé sur la différence entre 80% du nombre d'animaux initialement prévu et la proportion d'animaux livrés et ceci sur une base annuelle.

S'il est établi que le non-respect du quota annuel incombe au grossiste, celui-ci sera tenu de verser un dédommagement forfaitaire à l'agriculteur s'élevant à 150 € HTVA. Le grossiste pourra néanmoins toujours revoir de commun accord avec l'agriculteur les quotas pour l'année suivante.

Fait en quatre exemplaires à _____, le _____

La filière « Bleue des Prés »
Pour acceptation au sein de la filière « Bleue
des Prés »

PROCERVIQ
Pour accord

Le grossiste
Pour accord

Le participant (précédé de la
mention « lu et approuvé »)

© FILIERE Bleue des Prés PARTICIPANT – F2183 - version 2 - page 1/1

Revisé le : 24/11/05 - Version : 05/12/05 - Actualisation : 05/12/05 - Date ultime de mise en application : 31/12/05

Toute reproduction, même partielle, est subordonnée à l'autorisation de
PROCERVIQ ASBL, rue de l'Economie, 4 à 4431 ANS-LONCIN

4. Motivation marketing

Description des débouchés commerciaux (circuits de commercialisation) et de la production en volume:

La viande Bleue des Prés est, à l'heure actuelle, déjà commercialisée dans plusieurs enseignes de la distribution, chez des grossistes Horeca, des artisans bouchers et dans des restaurants agréés (cfr liste des points de vente donnée ci-dessous). A ce jour, la filière abat près de 65 animaux par semaine, ce qui correspond à une quantité de viande moyenne hebdomadaire de plus de 25 tonnes. Une partie des produits Bleue des Prés est commercialisée sous forme élaborée principalement des saucisses et des hamburgers. Ces derniers se démarquent par leur qualité gustative et la présence plus importante de graisses polyinsaturées riches en oméga 3.

Le potentiel de développement de la filière reste néanmoins encore important.

Description de la filière :

La filière Bleue des Prés est composée d'éleveurs-engraisseurs, de fabricants d'aliment pour bétail d'un abattoir, d'un atelier de découpe et de distributeurs, grossistes Horeca, d'artisan-bouchers et de restaurateurs qui proposent ce produit de première qualité au consommateur. Son objectif est de mettre sur le marché une viande de femelle blanc bleu belge plus riche en goût, finement persillée d'une graisse plus équilibrée (Oméga 3), dans un schéma de production plus respectueux de l'animal et de l'environnement afin de redonner ses lettres de crédit à notre viande belge et de proposer une alternative aux viandes étrangères riches en goût.

Description du caractère différencié, rédigé dans un souci de promotion, à destination du grand public :

La Bleue des Prés est un produit de qualité différenciée, de notre terroir.

La viande provient de vaches Blanc Bleu Belge âgées de 30 à 72 mois, qui ont bénéficié d'un minimum de deux saisons de pâturage, nourries avec une majorité de céréales produites localement et avec de la graine de lin.

La production subit un contrôle et une traçabilité de tous les instants.

La viande est plus foncée et sa structure finement persillée lui donne toute sa saveur.

Au cours de la finition qui dure en moyenne de 75 à 100 jours, l'alimentation de l'animal contient des acides gras poly-insaturés Oméga 3. Cette particularité confère au produit un intérêt certain pour la santé.

La Bleue des Prés est partie intégrante de la démarche Equilibrium visant à proposer au consommateur une alimentation saine, goûteuse et plus équilibrée, grâce notamment à l'apport des Oméga 3.

Dans ce cadre, une étude santé, réalisée en 2007, a démontré les effets bénéfiques (sur la tension artérielle et le cholestérol) du « Menu Equilibrium », plus riche en oméga 3 (www.menuomega3.org).

Les vaches Bleue des Prés, grâce à leur schéma d'alimentation, produisent 25 % d'émission de méthane en moins.

Il s'agit donc d'un produit savoureux « Bon pour moi, bon pour la nature ».

Gamme de prix :

La Bleue des Prés se situe dans une gamme de prix de 10 à 15% supérieur au jeune taureau BBB mais avec un positionnement qui se veut concurrentiel en dessous du prix de certaines viandes étrangères. Il s'agit d'un produit de qualité supérieure mais qui se veut « payable ».

Techniques de promotion :

La Bleue des Prés fait l'objet d'un soutien promotionnel par le biais d'étiquettes, de posters, d'affichettes, de leaflets, de « roll-up », de films vidéos, d'animations-dégustations. Des visites de fermes et plus généralement de la filière sont organisées ainsi que des animations de type « show cooking » (en faveur notamment des restaurateurs). D'autres investissements marketing passant par des informations disponibles sur site, l'usage de médias sociaux, un panneau d'identification pour les fermes participantes, sont en cours d'élaboration.

Objectifs de développement :

La filière veut porter ses efforts vers un développement de l'image marque de la Bleue des Prés au niveau du secteur de la restauration afin de damer le pion aux viandes étrangères. Parallèlement le produit devra être encore plus visible dans le retail que cela soit au travers du logo BDP ou au travers du logo « menu Equilibrium ».

Liste des points de vente de la viande Bleue des Prés



BLEUE DES PRES - POINTS DE VENTES



Nom	Adresse	Code postal	Localité	Nr de téléphone	
Boucheries/Traiteur/restaurateur					
BOUCHERIE BARRAS	CHAUSSÉE DE HUY 221	1325	CHAUMONT GISTOU	0495/ 650 844	
BOUCHERIE LONTIN	RUE DE LA BOUCHERIE 5	4000	LIEGE	04/223 46 96	
LALLEMAND	RUE DE LA CITE 32	4420	TILLEUR	04/365 11 28	
BOUCHERIE EVRARD (VERLAINE)	RUE HAMENTE 6	4537	VERLAINE	04/2595096	
BOUCHERIE D.HERMAN SPRL	RUE SAUVENIERE 2	4590	OUFFET	086/210 432	
BELL VIANDE	RUE DE BOUSSOIT 16	7110	MAURAGE	0478/59 46 17	
TRAITEUR SAINT LAURENT	RUE CHEVAL BLANC 43/1	4690	GLONS	04/286 12 00	
SCHIFFLER PHILIPPE	RUE HOVEMONT 107	4910	THEUX	087/54 11 37	
MAITRE BOUCHER D'ARDENNES	Place du 18 décembre 1944, 1	4970	STAVELLOT	080/217 401	
LES MAITRES ARTISANS	RUE DU CENTRE 9	4950	WAIMES	080 67 00 50	
MAISON FONTAINE	RUE AUGUSTE RENARD 6A	5150	FLOREFFE	081/44 13 30	
BOUCHERIE DE LA MOLIGNEE	RUE D ANTHEE 19	5644	ERMETON SUR BIERT	071/726 932	
LA FOUCHOISE	RUE NICOLAS SCHNOCK 2	6700	ARLON	063/23 73 62	
KEIRSE	RUE DES ARDENNES 17	6941	BOMAL	086/212 710	
resto	LA TABLE DE LEA	AVENUE DU PARC 32	4650	CHAIENEUX	087/332 715
resto	LE RENDEZ VOUS DES HAUTS SARTS	RUE DE HERMEE 226	4040	HERSTAL	04/264 53 50
resto	LE JARDIN DE PROVENCE	RUE DU BROU 85	4800	VERVIERS	087/31 51 37
resto	LE PRE ARDENNAIS	ROUTE DE TROIS PONTS 80	4920	AYWAILLE	04/384 44 72
resto	AUBERGE DE LA FERME	Rue de la Cense, 12	6830	ROCHEHAUT	061/461 000
resto	LA VILLA	Route du Condroz, 94	4100	BONCELLES	04/336 74 65
Petite et Moyenne surface commerciale					
SMATCH LEADER ONE	GRAND ROUTE 42B	4122	PLAINEVAUX	04/361 02 80	
HALLE DE L'ARTISAN	RUE DE LA CLEF 1	4621	FLERON	04/358 20 28	
AD SERAING	RUE BAS-SARTS 212	4100	SERAING	04/338 95 75	
D'ICI SCRL	CHAUSSÉE DE MARCHE 940 BT1	5100	NANINNE	081/848200 - 201	
Grossiste /centrale					
GHV LIEGE - ISPC INTERNATIONA	ROUTE DE LIERS 125	4042	HERSTAL-LIERS	04/2789292 - 88 (BERT)	
GHV GENT - ISPC INTERNATIONA	OTTERGEMSE STEENWEG, ZUID,	9000	GENT	09/2415114	
CARMANS	NIJVERHEIDSPARK 42A	3580	BERINGEN	011/25 25 66	
WALLOFOOD	RUE JOSEPH WAUTERS 62	4300	WAREMME	04/371 91 76	

Points de distribution Carrefour

CARREFOUR EVERE	Avenue des Olympiades 12	1140	EVERE	
CARREFOUR AUDERGHEM	Boulevard du Souverain, 240	1160	AUDERGHEM	
CARREFOUR BIERGES	Boulevard de l'Europe 3	1301	BIERGES	
CARREFOUR MONT ST JEAN	Chaussée de Charleroi 579	1410	WATERLOO	
CARREFOUR (LIVR. DROGENBOS)	AVENUE PAUL GILSON 455	1620	DROGENBOS	
CARREFOUR HYPER BELLE ILE	Quai des Vennes 1	4020	ANGLEUR	
CARREFOUR (LIVR. HERSTAL)	RUE BASSE CAMPAGNE	4040	HERSTAL	
CARREFOUR HYPER BONCELLES	Rue du Condroz 16	4100	BONCELLES	
CARREFOUR HYPER FLEMALLE	Rue du Passage d'eau 2	4400	FLEMALLE	
CARREFOUR (LIVR. FLÉRON 620)	Rue de la Clef, 4	4620	FLERON	
CARREFOUR MALMEDY	Avenue Mon Bijou, 10	4960	MALMEDY	
CARREFOUR GEMBLOUX	Chaussée de Charleroi, 142	5030	GEMBLOUX	
CARREFOUR JAMBES	Avenue du Prince de Liège, 57	5100	JAMBES	
CARREFOUR WEPION	Chaussée de Dinant 1147	5100	WEPION	
CARREFOUR GOSELLIES	Rue de Tahon 16	6041	GOSELLIES	
CARREFOUR BOMEREE	Rue de la Station, 1	6110	BOMEREE	
CARREFOUR ARLON	Rue Clairefontaine, 1	6700	ARLON	
CARREFOUR MARCHE	Chaussée de Liège, 41	6900	MARCHE EN FAMENNE	
CARREFOUR MONS	Place des Grands Prés, 1	7000	MONS	
CARREFOUR SOIGNIES	Chemin de la Guelenne 1	7060	SOIGNIES	
CARREFOUR HAINE ST PIERRE	Chaussée de Redemont, 21	7100	HAINE ST PIERRE	
CARREFOUR FROYENNES	Rue de Maire, 6	7503	FROYENNES	

Points de distribution Mestdagh

MESTDAGH RIXENSART	RUE DE RIXENSART 30	1330	RIXENSART	
MESTDAGH RIXENSART II	AVENUE JF KENNEDY 4	1330	RIXENSART	
MESTDAGH NIVELLES	AVENUE DU CENTENAIRE	1400	NIVELLES	
MESTDAGH GENAPPE	RUE LALLIEUX 22	1470	GENAPPE	
MESTDAGH TILFF	AVENUE DES ARDENNES 8	4130	TILFF	
MESTDAGH ANS	RUE FORENT PIROTTE 18	4430	ANS	
MESTDAGH BATTICE	RUE DE HERVE 117-119	4651	BATTICE	
MESTDAGH SPA	BOULEVARD DES ANGLAIS 45	4900	SPA	
MESTDAGH JAMBES	RUE DE LA POUDRIERE 14	5100	JAMBES	
MESTDAGH MARCINELLE	AVENUE MASCAUX 659	6001	MARCINELLE	
MESTDAGH DAMPREMY	RUE WAUTERS 130	6020	DAMPREMY	
MESTDAGH	Rue du Colombier, 9	6041	GOSELLIES	
MESTDAGH ROUX	PLACE DE LA GARE	6044	ROUX	
MESTDAGH FONTAINE	RUE DE MONS 54	6140	FONTAINE L EVEQUE	
MESTDAGH TRAZEGNIES	RUE DE GOSELLIES 76	6183	TRAZEGNIES	
MESTDAGH CHATELET	RUE DE LA SATION 55	6200	CHATELET	
MESTDAGH CHATELINEAU	RUE JULES DES ESSARTS, 2	6200	CHATELINEAU	
MESTDAGH LUTTRE	RUE NOUVELLE	6238	LUTTRE	
MESTDAGH GERPINNES	ROUTE DE PHILIPPEVILLE	6280	GERPINNES	
MESTDAGH GOZEE	RUE DE MARCHIENNE 204	6534	GOZEE	
MESTDAGH GHILIN	RUE DU TEMPLE 23	7011	GHILIN	
MESTDAGH SOIGNIES	RUE DU NOUVEAU MONDE 17	7060	SOIGNIES	
MESTDAGH SAINT VAAST	AVENUE DE L'EUROPE	7100	SAINT VAAST	
MESTDAGH CHAPELLE LEZ HERLA	CHAUSSÉE DE LA HESTRE 93	7160	CHAPELLE LEZ HERLAIMONT	

INTERMARCHÉ	CHAUSSE DE LANDEN 53A	4280	HANNUT	
INTERMARCHÉ AWANS AWANDIS	CHAUSSEE DE BRUXELLES 10/34	4340	AWANS	
INTERMARCHÉ WARSAGE	RUE JOSEPH MULLER 27	4680	WARSAGE	
INTERMARCHÉ BASSENGE	RUE DU CHEVAL BLANC 36	4690	BASSENGE	
INTERMARCHÉ	RUE BINAME BAJART 1	5170	BOIS DE VILLERS	
INTERMARCHÉ (MANOLAVA)	RUE JULES VANTIEGHEM 3	7730	ESTAIMPUIS	



Produits vendus sous le logo



726 SPAR HELECINE	RUE ARMAND DEWOLF 25A	1357	HELECINE	
429 SPAR HALLE	NIJVELSESTEENWEG 116	1500	HALLE	
460 SPAR WOLUWE	JOZEF VAN DAMSTRAAT 3	1932	SINT STEVENS WOLUWE	
679 SPAR MEERHOUT	GESTELSESTEENWEG 105	2450	MEERHOUT	
2020 SPAR ANTWERPEN	GLORIANTLAAN 24	2500	ANTWERPEN	
1589 SPAR KALMTHOUT	KALMTHOUTSESWEG 381	2920	KALMTHOUT/ACHTERBROEK	
1480 SPAR WINKSELE	TERMERESTRAAT 19	3020	WINKSELE	
676 SPAR HULDENBERG	ELZASSTRAAT 16	3040	HULDENBERG	
283 SPAR KERKHOVEN	KERKHOVENSESTEENWEG 441	3920	KERKHOVEN	
1910 SPAR KAULILLE	KAULILLERDORP 40	3950	BOCHOLT	
241 SPAR ANTHISNES	RUE DU MOULIN 21	4160	ANTHISNES	
1459 SPAR IVOZ RAMET	PLACE F.GÉRARD 4	4400	IVOZ-RAMET	
253 SPAR WANZE	CHAUSSEE DE TIRLEMONT 25A	4520	WANZE	
681 SPAR CLAVIER	RUE DE LA GENDARMERIE 70	4560	CLAVIER	
1575 SPAR QUEUE DU BOIS	RUE DES MINEURS 1	4610	QUEUE-DU-BOIS	
4428 SPAR SAINT VITH	ROUTE DU Luxembourg	4780	SAINT VITH	
378 SPAR PETIT RECHAIN	CHAUSSEE DE LA SEIGNEURIE 42	4800	PETIT RECHAIN	
506 SPAR GEMBLOUX	CHAUSSEE DE NAMUR 52	5030	GEMBLOUX	
1597 SPAR GODINNE	RUE DE MONT 13	5530	GODINNE	
1529 SPAR BEAURAING	RUE DU PONT 2	5570	BEAURAING	
459 SPAR LANEFFE	RUE DU FAUBOURG 1	5651	BERZEE	
1497 SPAR SIVRY	RUE DE L'ESCLINCHAMPS 28	6470	SIVRY (RANCE)	
1595 SPAR JAMOIGNE	RUE DE VIRTON 6	6810	JAMOIGNE	
296 SPAR NEUFCHATEAU	AVENUE DE LA GARE 45	6840	NEUFCHATEAU	
1447 SPAR PALISEUL	RUE DU CHAUFFOUR 1	6850	PALISEUL	
664 SPAR LIBIN	RUE DU CURE 15A	6890	LIBIN	
395 SPAR BOMAL	RUE DES ARDENNES 49	6941	BOMAL SUR OURTHE	
1593 SPAR HYON	CHAUSSEE DE MAUBEUGE 442	7022	HYON	
644 SPAR OBOURG	RUE DE L'ÉGLISE 7	7034	OBOURG	
277 SPAR LE ROEULX	CHAUSSEE DE MONS 14	7070	LE ROEULX (C)	
1461 SPAR STREPY	RUE WAUTERS 112	7110	STREPY BRACQUEGNIES	
1554 SPAR WASMES	PLACE SAINT-PIERRE 36	7340	WASMES	
1460 SPAR QUAREGNON	CHEMIN DU BON DIEU 148	7390	QUAREGNON	
645 SPAR TOURNAI	CHAUSSEE DE DOUAI 354	7500	TOURNAI	
1452 SPAR MASSIX ZONNEBEKE	LANGEMARKSTRAAT 22	8980	ZONNEBEKE	

5. Liste ingrédients autorisés dans la composition de l'aliment

Racines et tubercules	Radicelles – Pulpes – Mélasses – Vinasses de : <ul style="list-style-type: none"> • Betteraves (excepté les vinasses) • Chicorées Pommes de terre (à l'exception des épluchures)
Céréales	Graines – germes – ensilages – pailles – radicelles – drèches – son – rebulet – remoulage – gluten feed – tourteaux de : <ul style="list-style-type: none"> • Avoine • Epeautre • Escourgeon • Froment • Maïs • Orge • Sarrasin • Seigle • Triticale
Cultures de protéagineux et oléo-protéagineux	Grains – flocons – huile – tourteaux de : <ul style="list-style-type: none"> • Colza • Féveroles • Haricots • Lentilles • Lin • Lupin • Luzerne • Pois protéagineux • Tournesol
Graminées et légumineuses fourragères	Herbe fraîche, ensilage, foin, paille
Sels Minéraux	Carbonate de calcium, ...
Additifs/Pré-mélanges et vitamines	Tous les additifs repris dans le catalogue européen des additifs (Feed Register) sont autorisés dans le respect de l'acte d'autorisation à l'exception de l'urée et ses dérivés (group 3d).

6. Poster relatif à l'émission de Méthane chez les animaux de race Blanc-Bleu Belge

Les émissions de méthane par des taureaux Blanc-Bleu Belge culard durant les phases de croissance et de finition sont fortement influencées par les régimes alimentaires



M. Mathoer, N. Demande, D. Deswyser, S. Vermaut, D. Stilmant

Introduction

Trois régimes ont été comparés pour leurs effets (a) sur les émissions directes de méthane et (b) sur les performances de taurillons Blanc-Bleu Belge culard (BBBc) lors de leur engraissement en deux phases.

Matériel et méthode

Mesures durant des périodes de 14 jours par phase des émissions de CH_4 par des taurillons BBBc en phases de **croissance** (64 jours) et de **finition** (72 jours), fig. 1. Utilisation d'étables expérimentales avec ventilations mécaniques contrôlées et analyse des gaz avec un analyseur photo-acoustique (Innova 1312)

Trois régimes. Deux à base d'ensilage de maïs (MT et ML) et un à base de ration sèche (AL). Deux de ces régimes (ML et AL) étaient enrichis en graines de lin thermotraitées; AL: NUTEX (Dumoulin SA) et ML: LINEX (AVEVE NV, fig. 2).

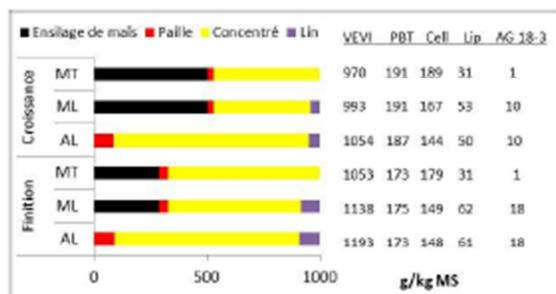


Fig. 2: Composition des régimes (VEVI : énergie (système hollandais), PBT : protéines brutes totales, Cell : cellulose, Lip : matières grasses et AG : acides gras 18-3)

Résultats et conclusion

Effets importants (jusque - 40 %) du régime (fig. 3) sur les émissions de CH_4 exprimées par unité de matière sèche ingérée (MSI) ou de gain de poids (GPV) et parfois difficiles à interpréter (évolution de AL entre croissance et finition). Par extrapolation à l'ensemble de la phase d'engraissement (de 350 à 650 de poids vif) : moins d'émissions de méthane avec le rations enrichies en lin (14,5 g CH_4 /kg MSI and 75 g CH_4 /kg GPV) en comparaison avec la ration non enrichie en lin et à base d'ensilage de maïs (18,2 g CH_4 /kg MSI and 108 g CH_4 /kg GPV).

Le régime alimentaire peut influencer fortement les émissions de méthane par des taurillon BBBc durant leur engraissement.

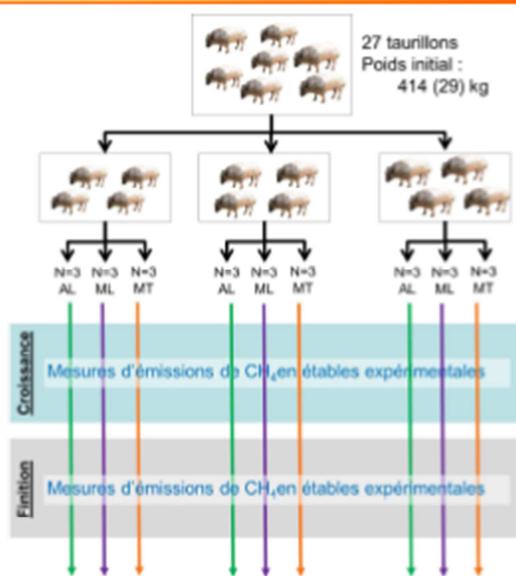


Fig. 1: Description de l'essai

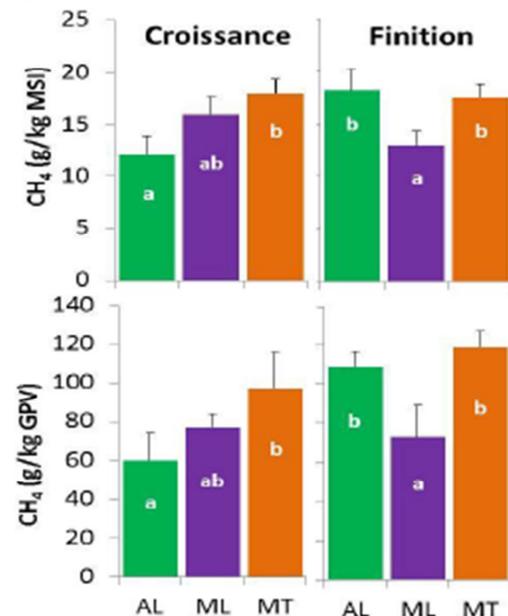


Fig. 3: Emissions de CH_4 durant les deux phases d'engraissement (gauche : croissance, droite : finition) et exprimées par rapport à la matière sèche ingérée (MSI, haut) et aux gains de poids vif (GPV, Bas) des 3 rations (AL : sèche + lin, ML : ensilage maïs + lin, MT : Ensilage maïs).

