

DIMANCHE 9 OCTOBRE À LIÈGE

Le marché des fruits et légumes accueille le «Bœuf gras»

Organisé jusqu'ici dans le contexte du salon des métiers de bouche Fourniture, le concours du bœuf gras de qualité certifiée se voit ouvrir les portes du marché des fruits et légumes de Liège. Eleveurs, engraisseurs, marchands, chevilleurs, bouchers, grand public... Tous sont conviés ce dimanche 9 octobre. Pour que la fête soit complète, une série de commerces présents sur le marché de Liège participeront à l'événement.

Ainsi que le souligne son président M. Guy Moreau, le marché de Liège présente certaines convergences avec le concours du bœuf gras. Tous deux se veulent notamment une vitrine de la production agricole et agro-alimentaire de la région. C'est donc naturellement qu'ils collaboreront aujourd'hui à la mise sur pied d'un événement destiné à mettre en valeur les filières viande bovine de qualité certifiée.

Chacune à leur niveau, ces deux «institutions» ont également animé la cité liégeoise durant plusieurs décennies. Il faut dire que jusque dans les années 60, le marché de gros en produits frais se tenait à Liège en plein centre-ville. Avec l'accroissement des volumes de marchandises et du charroi, le marché a été contraint de déménager. Il possède désormais ses propres installations à Droihe.



La Bleue des Prés s'alignera à nouveau au concours du bœuf gras de qualité certifiée.

De son côté, le concours de bétail de boucherie de Liège a également rythmé la vie des éleveurs de la région. Ainsi que le rappelle M. Charles Lefert, directeur de l'organisme certificateur Proceviq, la manifestation avait lieu début septembre. On y présentait surtout des taurillons, dont la viande était particulièrement appréciée dans la cité ardente.

Vers la fin des années '70, le concours a disparu après que la viande bovine ait vu son image ternie par les hormones.

Depuis 1995, la mise sur pied de filières viande bovine de qualité certifiée a permis tout à la fois de redorer l'image du secteur et de rassurer le consommateur.

Cette confiance retrouvée, Proceviq ainsi que quelques personnes qui avaient encore le souvenir du concours qui se tenait à Liège, ont eu l'idée de remettre sur



C'est dans une halle du marché des fruits et légumes de Liège que se tiendra le concours cette année. Plusieurs grossistes du marché ouvriront leurs portes pour l'occasion.

le «Bœuf gras». Le salon des métiers de bouche «Fourniture» lui offrait une belle plate-forme. Avec la disparition de cette manifestation, le «Bœuf gras» trouvera cette année au marché des fruits et légumes de Liège, un nouveau toit. Et pas n'importe quel toit puisque le concours inaugurera une halle qui vient d'être entièrement rénovée.

UNE JOURNÉE D'ÉCHANGES ET DE PROMOTION

Le concours du bœuf gras de qualité certifiée est l'occasion non seulement de rassembler les acteurs de différentes filières viandes bovines (du Nord comme du Sud du pays), mais aussi de promouvoir les produits de celles-ci. Professionnels et grand public sont donc les bienvenus à cette manifestation qui débutera vers 6h30 avec l'arrivée des animaux. Environ 80 sujets sont attendus. Après la pesée, les concurrents seront répartis dans différentes sections. Elles seront jugées par 2 jurys composés de chevilleurs et de bouchers. Les classements débuteront vers 10h.

Ainsi que le détaille M. Serge Paduart, le président du concours,

il y aura 8 catégories de taureaux, une catégorie de génisses et une de vaches. Un prix sera également attribué au meilleur lot de 4 taureaux. Quant au «champion de Liège», il sera choisi entre les champions mâle et femelle.

Pour être complet, il faut aussi souligner la participation de la Bleue des Prés. Celle-ci avait fait son apparition au Bœuf gras l'an dernier. Pour rappel, la Bleue des Prés est une vache blanc-bleu de réforme, que l'on engraisse avant l'abattage avec une alimentation enrichie en acides gras polyinsaturés oméga 3. L'animal doit être abattu à un âge compris entre 30 et 72 mois.

La vache de réforme n'est pas un nouveau produit sur le marché de la viande. L'objectif poursuivi

par l'asbl Proaniwal qui a initié le concept Bleue des Prés est surtout de donner une identité à ce type de viande afin de mieux la promouvoir. Contrôle de l'engraissement, traçabilité, rendement en viande, qualités diététiques, prix... sont autant d'arguments que cette viande indigène peut faire valoir face à certaines catégories de viandes importées d'Amérique du Sud ou d'Irlande.

Ce 9 octobre à Liège, quelques vaches Bleue des Prés seront donc aussi de la compétition.

Le concours se terminera vers 12h. Les prix seront remis par le ministre de l'Economie et de l'Emploi Jean-Claude Marcourt, dont le père, le Dr Vét. J. Marcourt, fut directeur de Linalux et préside toujours aujourd'hui le jury du concours.

On notera également que comme les années précédentes, les lauréats du concours seront vendus aux enchères.

Un repas blanc-bleu clôturera la manifestation. Celle-ci sera aussi l'occasion de découvrir le marché de Liège et quelques-uns de ses acteurs. Ils seront plusieurs grossistes en effet à ouvrir leurs portes pour l'occasion. L'on épinglera notamment les entreprises Père Lejeune et Les Cochonnailles dans le secteur des charcuteries, et Jo Desart s.p.r.l. dans le domaine de la volaille et du gibier.

Pour accéder au marché des fruits et légumes de Liège, il faut emprunter la sortie 6 de l'autoroute E25. Le site se trouve en face de l'usine Interbrew Jupiler. L'accès à la manifestation est gratuit pour tous.

Infos: tél. 04/263.56.29.