



Le contexte de la « Bleue des Prés »

La Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Liège et la Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux se sont inscrites dans ce qu'il est convenu d'appeler : la qualité différenciée. Ce nouveau concept des productions animales, introduit récemment, fait référence à des productions uniques caractérisées par des propriétés organoleptiques reconnaissables par le consommateur.

A côté de ces caractéristiques, figurent celles de la notion de « terroir » c'est à dire, une localisation géographique déterminée, des races et des modes d'élevage particuliers. Ces nouveaux concepts s'inscrivent également dans le développement de la nouvelle marque wallonne EQWALIS.

La **Bleue des prés** est née avec la prise de conscience de l'importation croissante, par l'Horeca, de viandes étrangères caractérisées par un niveau de gras intramusculaire élevé ; cette tendance reflète naturellement la demande d'une partie des consommateurs se détournant de notre production classique à savoir les taureaux de race Blanc-Bleu Belge.

La Bleue des prés n'a pas été développée pour concurrencer le marché des viandes belges mais, au contraire, pour « rattraper » les marchés perdus. En plus, elle contribue à développer de nouvelles activités dans le secteur de l'engraissement en ne déplaçant plus les animaux de leur région d'origine, la région wallonne, et en valorisant les acquis et le savoir-faire de nos éleveurs et de nos engraisseurs.

La Bleue des prés est une vache de type Blanc-Bleu Belge ayant bénéficié d'au moins deux saisons de pâturage. Ces circonstances conduisent à une viande plus grasse et plus foncée, visant donc à prendre rapidement une part importante de cette niche économique voire à remplacer les viandes anglaises, australiennes, sud américaines...

Pour atteindre ces objectifs, tous les éléments et événements se rapportant à ces animaux élevés « au pré » ainsi qu'avec des céréales produites localement sont «tracés» dans l'optique de la qualité totale.

La « Bleue des prés », présentée pour la première fois le 4 décembre 2001 pour le secteur Horeca est maintenant accessible au consommateur chez Carrefour et Mestdagh.

La structure de la filière « Bleue des Prés »

La structure de la filière « Bleue des Prés » est illustrée par le schéma suivant, dans lequel le rôle des éleveurs est clairement indiqué.

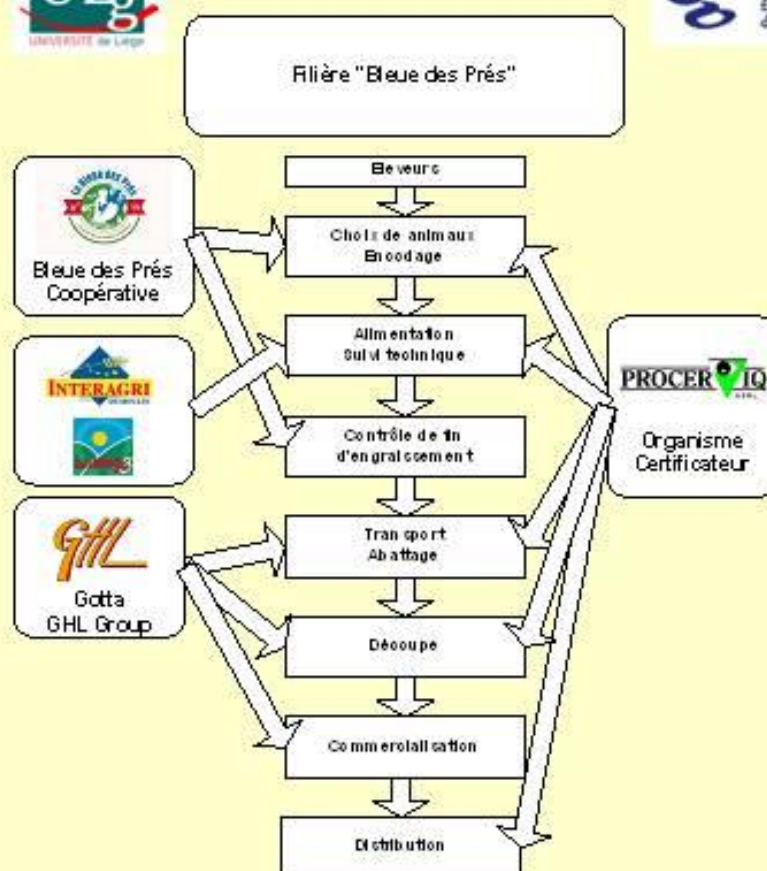
ProAniWal
asbl



Promotion des Productions

Animales Wallonnes

Filière Bleue des Prés



Belsail

GHL
Carrefour Belgium

ISPC

Il faut noter que l'asbl PROANIWAL (Promotion des Productions Animales Wallonnes) est le propriétaire de la marque et c'est donc à partir de là que toutes les opérations relatives à la filière sont réalisées.

PROANIWAL détient également le cahier des charges, prend les contacts, distribue le cahier des charges et le fait respecter par Procerviq, organisme d'inspection et de certification accrédité.

Toutes les vaches « Bleue des Prés » sont des animaux de type Blanc-Bleu Belge et sont toutes abattues en seul endroit à savoir chez Gotta, GHL Groupe S.A. à Aubel.

Voici résumées les procédures à suivre par l'éleveur de la « Bleue des Prés »

1. Détenir des vaches de **type Blanc-Bleu Belge** qui auront, au moment de l'abattage, au moins 90 jours d'engraissement, ainsi qu'un âge d'au minimum 30 mois et d'au maximum 72 mois.
2. **Suivre le cahier de charges "Bleue des prés"**. Celui-ci vous sera remis par votre marchand de bestiaux ou votre chevilleur, ainsi que d'**autres documents** (convention, etc...) à compléter si vous voulez faire partie de la filière. C'est votre marchand de bestiaux ou chevilleur qui les transmettra à Procerviq.
3. En collaboration avec ces derniers - **qui examineront les vaches candidates que vous proposez**, vous inscrirez les vaches choisies pour faire partie de la filière.
4. **Procerviq** est l'organisme chargé de **valider votre adhésion** au cahier des charges.
5. **Préparer la ration** à donner aux vaches « Bleue des Prés » en respectant le cahier des charges, en notant que certains aliments comme le soja sont interdits et en incorporant l'aliment spécial (à base de lin). Pour ce faire, **contacter votre fournisseur actuel d'aliments et lui demander de se mettre en conformité avec le cahier de charges**. Pour ce faire, il peut par exemple se mettre en liaison avec Interagri (Ir. Vincent Rabeux 085 - 82 52 01) ou un autre fournisseur reconnu par la filière, afin qu'ensembles, ils équilibrent la ration dans le sens souhaité.
6. **Respecter le planning de livraison**. Le marchand de bestiaux ou chevilleur (indiqué au point 2) assurera la liaison avec Gotta GHL Groupe S.A. (abattoir d'Aubel).

Pour tout problème ou incompréhension, contactez PROANIWAL au 04 - 235 88 11.