



La qualité différenciée

ou des **produits** **uniques** en **Wallonie**

A côté de son rôle dans l'enseignement et la recherche, l'Université a également un rôle citoyen qui est largement illustré par la participation à diverses actions entreprises dans la province de Liège, dans la région voire au niveau international (<http://www.ulg.ac.be/fmv>). C'est dans ce cadre qu'avec le ministre de l'agriculture et de la ruralité, la faculté de médecine vétérinaire et la faculté universitaire de Gembloux se sont inscrites dans ce qu'il est convenu d'appeler : la qualité différenciée. Ce nouveau concept des productions animales introduit récemment en région wallonne fait référence à des produits uniques caractérisés par un saveur et des propriétés organoleptiques particulières les rendant facilement reconnaissables par le consommateur. La Wallonie dispose d'un environnement unique, d'une agriculture et d'élevages dont la renommée a largement dépassé ses frontières. C'est donc tout naturellement au départ de ces éléments que dans les secteurs bovin, porcin et dans le secteur des volailles, est né ce qui doit devenir le « must » en gastronomie. ■



► **La Bleue des prés**

Elle est née de l'engraissement de vaches de race Blanc-Bleu Belge ayant bénéficié d'au moins deux saisons de pâturage.

Avec sa viande plus grasse et plus foncée, elle doit prendre rapidement une part importante voire remplacer les viandes anglaises, australiennes, sud américaines...

Tous les éléments de ces animaux élevés « au pré » ainsi qu'avec des céréales produites localement sont également « tracés » dans l'optique de la qualité totale.

La « Bleue des prés », présentée pour la première fois le 4 décembre 2001 par le ministre de l'agriculture et de la ruralité à ISPC pour le secteur

HoReCa est accessible au consommateur dans certains restaurants liégeois (Le Plein Vent - Ch. de Tongres, Juprelle, As Ouhès - Place du Marché, Liège). ■

► **Le poulet ardennais**

Il est également très récent (décembre

2001) Caractérisé par une chair ferme et un saveur le rapprochant du « poulet de Bresse », il est commercialisé par

Il présente un intérêt considérable sur le plan de la santé et au niveau du cholestérol.

Coquard, une Spinoff de l'Université de Liège qui illustre bien la

synergie entre l'initiative privée et la recherche. Le « poulet ardennais » est amené à devenir le poulet «columbus» qui, tout comme les œufs du même nom, présente un intérêt considérable sur le plan de la santé et notamment au niveau du cholestérol. (restaurants : Château des Thermes à Chaudfontaine, Chawetay à Nandrin). ■

► **Le porc fleuri**

Il est un autre produit s'inscrivant dans la qualité différenciée : il est produit au départ du porc wallon « Piétrain » depuis 1999. Le fleuri est un animal caractérisé par des taches noires et des oreilles plus petites le rendant totalement infalsifiable. Il est bien connu pour sa viande et son goût particulier dû notamment à une quantité de gras intramusculaire plus importante lui conférant une qualité unique. ■