

La Bleue des Prés pour mugir de plaisir

Elle n'est pas encore dans nos assiettes, mais la voie paraît tracée pour qu'elle puisse y aboutir dans les mois à venir.

La *Bleue des Prés*, c'est son nom, est une blanc-bleu belge wallonne qui doit concurrencer les viandes importées des USA, d'Australie et très prisées des restaurateurs. Ces derniers ne privilégiaient donc pas la viande indigène, ce qui est évidemment un comble puisque le blanc-bleu-belge a la réputation d'être la race la plus musclée au monde.

Persillée, plus chargée en graisse intramusculaire, la *Bleue des Prés* est une bovine femelle qui doit avoir entre quatre et cinq ans, avoir eu au moins deux veaux et être éle-

vée uniquement avec des céréales naturelles. Son goût est annoncé comme *révolutionnaire* et sa tendreté n'est pas le moindre de ses atouts.

Les crises successives et l'absence de viande *de chez nous* aux menus des grands chefs ont conduit, entre autres incitants, le ministre régional de l'Agriculture José Happart à solliciter la réflexion de la Faculté vétérinaire de Liège et de celle d'Agronomie de Gembloux. Leurs cogitations conjointes ont donc donné naissance à la *Bleue des Prés*, nourrie sans additifs artificiels.

Le partenariat s'étend également aux divers acteurs concernés que sont les éleveurs, les commerçants, les chevillards... C'est l'asbl *ProAniWal*, installée à l'aéroport de Bier-

set, qui a veillé à la bonne fin du projet qui, s'il paraît bien avancé, n'en est toutefois encore qu'à ses débuts.

« Le nombre de bêtes actuellement élevées selon cette méthode est relativement faible », a admis le ministre, lors d'une dégustation organisée ce mardi dans les locaux l'ISPC, grossiste à Herstal pour les professionnels. Il y en a, pour l'heure, une quarantaine, dont la moitié devrait être abattue avant la fin de l'année. Certaines sont élevées en région liégeoise, à Sprimont.

Des restaurateurs sont déjà convaincus, comme Pierre Wylen du *Comme chez soi*, et une grande surface devrait proposer cette nouvelle viande en dégustation pour les fêtes de fin d'année. Et si les affinités se

confirment, les boucheries devraient suivre incessamment.

Impératifs éthiques

Au delà de l'évidente finalité économique, la Région wallonne affirme répondre également à des impératifs éthiques (limitation du nombre de vétages par vache), environnementaux (établissement de bilans énergétiques et des minéraux) et de sécurité alimentaire via une traçabilité totale.

Le doyen de la Faculté vétérinaire de l'Université de Liège, Pascal Leroy, assure de son côté qu'une démarche identique est à l'étude pour la volaille et le porc. Du 100 % wallon dans les assiettes des Wallons. Et la Wallonie de mugir de plaisir.

O. C.