

Une race créée par nos éleveurs et nos généticiens

Le Blanc-Bleu Belge essaime aux quatre coins du globe

1,5 million de têtes de bétail : le bovin bleu pèse lourd sur notre économie agricole.

Et la qualité de cette race, fleuron national, s'exporte bien !

Elle est belge, coquette, et porte une robe blanche aux taches bleutées. D'assez grande taille, elle atteint au garrot 1,32 m pour quelque... 700 kg ! Lui, légèrement plus grand, affiche les mêmes couleurs. Son poids dépasse allègrement la tonne pour atteindre parfois plus de 1.300 kg.

Ces deux mastodontes font partie de la race Blanc-Bleu Belge (BBB). Ils sont réputés pour leur viande et font la fierté de nos campagnes ! Samedi, à 15.00, sur La Une, l'émission «La Clef des champs», présentée par Philippe Soreil, revient sur l'histoire de cette race bovine. Nous avons interrogé à ce sujet Pascal Leroy, professeur à la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Liège. Ce médecin vétérinaire du Service de génétique est un spécialiste du BBB.

Comment est née la race BBB ?

Depuis des décennies, des éleveurs de Wallonie ont

sélectionné les bêtes présentant une importante musculature et une ossature fine, mais solide. Le but avoué était de trouver l'animal offrant le plus de viande et répondant à la demande des consommateurs (une viande de qualité, tendre et peu grasse). Ces animaux ont pris l'appellation de Moyenne et Haute Belgique, puis de Blanc-Bleu Belge. Les scientifiques ont suivi les éleveurs et ont mené des recherches génétiques poussées. Aujourd'hui, c'est la seule race qui est entièrement bouchère. Elle représente 45 % du cheptel national, soit 1.500.000 têtes de bétail. Économiquement, le Blanc-



À la Foire de Libramont, elle vole la vedette aux édiles politiques !

Bleu... pèse lourd ! Certainement ! Selon des chiffres datant de 2001, il y a encore chez nous quelque 15.000 exploitants qui font de l'élevage bovin. Ils génèrent un chiffre d'affaires de 508 millions d'euros. Vu la concurrence mondiale, le prix des produits de base (dont la viande) est revu à la baisse. Nos agriculteurs, pour gagner leur vie, doivent donc miser sur des produits à valeur ajoutée. C'est le cas du BBB. Leur expérience est désormais enviée. La semence de BBB est exportée aux quatre coins du monde. Du Royaume-Uni au Brésil, les producteurs choisissent le Blanc-Bleu Belge pour obtenir des

animaux croisés, robustes et au vêlage facile.

Le secteur Horeca belge a pourtant failli se détourner du BBB...

C'est vrai. La viande de BBB est d'une grande qualité, mais elle est maigre. Elle s'accompagne souvent de sauces. Les restaurateurs ont voulu offrir à leur clientèle une viande

plus grasse et persillée du type Irish Beef. Le secteur a pris conscience de l'importation croissante par l'Horeca de ces viandes étrangères et a réagi en proposant la Bleue des prés. Il s'agit d'une vache de race BBB dont la viande correspond aux critères de l'Horeca. L'animal, de 42 à 66 mois, est élevé au pré et avec des céréales produites localement. La Bleue qui a eu au moins deux veaux, offre une viande naturellement savoureuse.

**Entretien :
Rodolphe MASUY ●**