

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

Rapport. Viande de Blanc-Bleu Belge/ Belgisch Witblauw Vlees

Aucuit, Natacha; Parmentier, Isabelle; Sindic, Marianne; Fassotte, Bérénice; Cheval, Jean-Marc

Publication date:
2018

[Link to publication](#)

Citation for published version (HARVARD):

Aucuit, N, Parmentier, I, Sindic, M, Fassotte, B & Cheval, J-M 2018, *Rapport. Viande de Blanc-Bleu Belge/ Belgisch Witblauw Vlees: Dossier de demande d'enregistrement pour une Indication géographique protégée (IGP) (Règlement (UE) n° 1151/2012)*. Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement - SPW et Association IGP BBB ASBL.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Association IGP BBB a.s.b.l.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Association IGP BBB a.s.b.l.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 1/49

Table des matières

1. INTRODUCTION	3
1.1. OBJET DU DOSSIER.....	3
1.2. MOTIVATIONS.....	3
2. GROUPEMENT DEMANDEUR.....	4
3. CAHIER DES CHARGES (ART. 7 DU REGLEMENT (UE) N° 1151/2012).....	4
3.1. NOM DU PRODUIT	4
3.2. DESCRIPTION DU PRODUIT	4
3.2.1. Généralités.....	4
3.2.2. Caractéristiques organoleptiques, nutritionnelles et analytiques	4
3.3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	8
3.4. PREUVE DE L'ORIGINE (FILIACTION) ET TRAÇABILITE DU PRODUIT	8
3.4.1. Origine (filiation).....	9
3.4.2. Traçabilité	9
3.5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	10
3.5.1. Race.....	10
3.5.2. Élevage	11
3.5.2.1. Généralités	11
3.5.2.2. Conditions d'hébergement	12
3.5.2.3. Alimentation	12
3.5.3. Transport.....	13
3.5.4. Abattage.....	13
3.6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	17
3.6.1. Spécificités de l'aire géographique	17
3.6.1.1. Couverture géographique	17
3.6.1.2. Savoir-faire	21
3.6.2. Spécificités du produit.....	25
3.6.2.1. Caractéristiques et qualités de la Viande de Blanc-Bleu Belge.....	25
3.6.2.2. Caractéristiques de la race	26
3.6.2.3. Historique	28
3.6.3. Lien causal.....	40
3.6.3.1. Influence des spécificités de l'aire géographique sur les caractéristiques du produit	40
3.6.3.2. Réputation de la dénomination qui la rattache à sa zone d'origine	41
3.7. STRUCTURES DE CONTROLE	44
3.8. REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE.....	45
3.9. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU REGIONALES	48
3.9.1. Exigences communautaires.....	48
3.9.2. Exigences régionales.....	48

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 2/49

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Documents d'identification des animaux

- a. Pedigree officiel pour les taureaux
- b. Certificat provisoire d'identification
- c. Carte d'élevage

Annexe 4 : Description de la découpe anatomique de l'épaule telle qu'enseignée à l'école de boucherie Institut des Techniques et Commerces des Industries agroalimentaires (ITCA) de Suarlée

Annexe 5 : Différents morceaux à obtenir par la découpe anatomique de la carcasse Blanc-Bleu Belge

Annexe 6 : Bibliographie et documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*

- a. Bibliographie
- b. Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*

Annexe 7 : Statuts de l'Association IGP BBB a.s.b.l.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 3/49

1. Introduction

1.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande de l'enregistrement en qualité d'Indication géographique protégée (IGP), au sens du règlement (UE) n° 1151/2012, des dénominations « Viande de Blanc-Bleu Belge » / « Belgisch Witblauw Vlees », s'appliquant à la viande bovine fraîche découpée et parée à l'exclusion des abats (type de produit : classe 1.1. Viande (et abats) frais).

Remarques :

- cette première partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments (points a et b) requis par l'article 8, § 1^{er}, du règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement : l'identification du groupement demandeur et le cahier des charges visé à l'article 7 dudit règlement. Le document unique (point c) de l'article 8, § 1^{er}, complétant le dossier, est présenté dans la seconde partie ;
- toute référence dans ce cahier des charges à la *Viande de Blanc-Bleu Belge* doit être lue également comme *Belgisch Witblauw Vlees*.

1.2. Motivations

La motivation de la demande de reconnaissance en tant qu'IGP de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* repose sur les arguments suivants :

- améliorer la visibilité de la qualité de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*. D'autres races que le Blanc-Bleu Belge, ainsi que des croisements, gagnent le marché belge. Ce phénomène entraîne un risque de perte (de visibilité) des spécificités de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*. Le consommateur voit également s'effiloche l'assurance de l'origine de la viande. L'IGP, basée sur le génotype des animaux, devrait rehausser l'homogénéité du produit et rassurer le consommateur en lui garantissant les qualités qu'il recherche dans la *Viande de Blanc-Bleu-Belge*, comme la faible teneur en graisses et la tendreté.
- engendrer des mesures incitatives pour maintenir et protéger le cheptel Blanc-Bleu Belge avec une pureté maximale de la race.
- mettre en avant le concept de « production locale » avec prise en compte des émissions de gaz à effet de serre et d'une évolution vers plus de durabilité des exploitations agricoles par l'ajout de conditions dans le cahier des charges.
- aider les agriculteurs à améliorer la qualité des carcasses et de la viande et à acquérir plus d'homogénéité en matière de tendreté et de saveur grâce aux conditions établies en matière d'alimentation.
- faire reconnaître le savoir-faire, notamment en matière de découpe, en aval de la filière de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 4/49

2. Groupement demandeur

Association IGP BBB a.s.b.l.

Siège social : Chaussée de Namur, 47 - 5030 GEMBLOUX

Tél : 081/60.00.60

Fax : 081/60.04.46

Statuts : publiés au Moniteur belge le 17 octobre 2013 (voir [annexe 7](#))

Composition : producteurs-représentants d'abattoirs

3. Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)

3.1. Nom du produit

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees

Classification : Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit

3.2.1. Généralités

La Viande de Blanc-Bleu Belge est une viande bovine fraîche, découpée et parée à l'exclusion des abats. L'animal concerné peut être mâle ou femelle. Dans la suite de ce cahier technique des charges, les caractéristiques liées à la viande de taurillon et à la viande de femelle seront distinguées le cas échéant (art. 2)¹.

Seule la viande hachée contenant 100 % de *Viande de Blanc-Bleu Belge* peut porter l'IGP. La *Viande de Blanc-Bleu Belge* provient d'un animal de type Blanc-Bleu Belge, dont le père et le grand-père maternel sont des taureaux de race pure Blanc-Bleu Belge.

3.2.2. Caractéristiques organoleptiques, nutritionnelles et analytiques

La Viande de Blanc-Bleu Belge n'est pas seulement caractérisée par les spécificités de la race Blanc-Bleu Belge, mais aussi par les conditions d'élevage et d'abattage des animaux. Il convient donc de prendre en compte les caractéristiques des carcasses à l'abattage liées à la race ainsi que celles de la viande en elle-même (art. 15).

¹ Ici, et dans l'ensemble du document, les articles entre parenthèses font référence aux articles correspondants du cahier technique des charges « Viande de Blanc-Bleu Belge ».

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 5/49

Tableau 1. Caractéristiques des carcasses à l'abattage

Caractéristiques	Taurillon	Femelle
Classification SEUROP	S	S ou E
État d'engraissement	2 ou 3	Maximum 3
Rendement d'abattage	≥ 65 %	≥ 60 %
Rendement à la découpe	≥ 80 %	≥ 75 %
pH (24 à 48 h <i>post mortem</i>, dans le <i>longissimus dorsi</i>)	< 6,0	< 6,0

Les caractéristiques de la viande sont les suivantes :

1° caractéristiques physico-chimiques : la viande est maigre. Sa teneur en lipides est ≤ 1,5 g de lipides / 100 g de viande pour le taurillon et ≤ 3,5 g de lipides / 100 g de viande pour la femelle, ces mesures étant prises dans le muscle *longissimus dorsi* ;

2° caractéristiques organoleptiques :

a) viande rouge clair : la viande de taurillon est rouge clair, sans être rose. La viande de femelle est rouge et plus foncée, caractéristique se traduisant par un L* inférieur et un a* supérieur dans l'espace colorimétrique CIELAB (Fiems *et al.* [2002], Cabaraux *et al.* [2003], Clayes *et al.* [2005]) ;

b) viande tendre : la viande de femelle et la viande de taurillon sont plus tendres que la viande d'autres races, principalement pour les morceaux de deuxième choix.

Concernant les caractéristiques organoleptiques, les abattoirs de la filière IGP disposent de procédures de contrôle (visuel, tactile, mécanique) permettant d'écarter les carcasses ne correspondant pas aux critères de qualité définis. Ces procédures sont validées par le(s) OC en charge de l'IGP (art. 15).

L'ensemble de ces paramètres dépendent fortement de la race, du sexe, de l'âge et des conditions d'élevage et d'abattage des animaux. C'est pourquoi ces éléments sont strictement définis dans ce cahier technique des charges. De plus, la filière IGP, en imposant un contrôle précis de la pureté raciale, permet de stabiliser les caractéristiques propres à la race Blanc-Bleu Belge (conformation des carcasses, viande maigre, rouge clair et plus tendre, particulièrement pour les morceaux de deuxième choix). Ces caractéristiques se rencontrent autant pour les taurillons que pour les femelles, si les comparaisons entre races se font entre des animaux de sexe, d'âge et d'itinéraires d'élevage comparables.

Les tableaux 2, 3 et 4 repris ci-dessous montrent que les caractéristiques de tendreté (en fonction de la teneur en collagène de la viande), de viande maigre (teneur en graisse et proportion d'acides gras mono- et polyinsaturés) ainsi que de couleur sont validées par des études comparant la *Viande de Blanc-Bleu Belge* à la viande d'autres races.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 6/49

Tableau 2. Teneur en collagène et couleur des viandes issues des races Blanc-Bleu Belge, Limousine, Irlandaise et Argentine

Critère		Muscle	Blanc-Bleu Belge	Limousin	Irlandais	Argentin
Collagène (mg/g viande)		<i>Longissimus lumborum</i>	5,2	6,9	7,0	6,2
		<i>Semimembranosus</i>	5,6	5,8	7,1	6,6
Couleur [†]	L*	<i>Longissimus lumborum</i>	41,7	34,6	32,9	31,1
	a*		20,7	21,7	24,7	24,3
	b*		21,1	19,4	20,7	20,4
	L*	<i>Semimembranosus</i>	38,5	36,2	33,5	29,9
	a*		23,2	23,9	26,2	24,4
	b*		22,9	22,6	22,6	20,8

[†] L* = luminosité (clarté), a* = composante rouge-vert, b* = composante jaune-bleu

(Source : Raes K., Balcaen A., Dirinck P., De Winne A., Claeys E., Demeyer D., De Smet S., Meat quality, fatty acid composition and flavour analysis Belgian in retail beef, dans *Meat Science*, vol. 65, 2003, p.1237-1246)

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 7/49

Tableau 3. Teneur en matière grasse et degré d'insaturation de la matière grasse de viandes issues des races Blanc-Bleu Belge, Limousine, Irlandaise et Argentine

Critère	Muscle	Blanc-Bleu Belge	Limousin	Irlandais	Argentin
Matière grasse (mg/100 g muscle)	<i>Longissimus lumborum</i>	865	1266	3710	2777
	<i>Semimembranosus</i>	555	1001	2587	2229
Acides gras monoinsaturés (mg/100 g muscle)	<i>Longissimus lumborum</i>	323	554	1795	1210
	<i>Semimembranosus</i>	172	386	1296	1073
Acides gras polyinsaturés (mg/100 g muscle)	<i>Longissimus lumborum</i>	195	195	251	203
	<i>Semimembranosus</i>	204	242	215	212
Acides gras polyinsaturés / Acides gras saturés	<i>Longissimus lumborum</i>	0,45	0,35	0,10	0,10
	<i>Semimembranosus</i>	0,77	0,55	0,16	0,14

(**Source** : Raes K., Balcaen A., Dirinck P., De Winne A., Claeys E., Demeyer D., De Smet S., Meat quality, fatty acid composition and flavour analysis Belgian in retail beef, dans *Meat Science*, vol. 65, 2003, p.1237-1246)

Tableau 4. Proportion d'acides gras polyinsaturés par rapport aux acides gras saturés du *longissimus thoracis* de taureaux Blanc-Bleu Belge, Limousin et Aberdeen Angus

	Blanc-Bleu Belge	Limousin	Aberdeen Angus
Acides gras polyinsaturés / Acides gras saturés	0,80	0,29	0,21

(**Source** : CUVELIER Chr., Comparaison des performances zootechniques, de la qualité de la viande et des caractéristiques de la graisse intramusculaire chez des taurillons Blanc-Bleu Belge, Limousin et Aberdeen Angus à l'engraissement, Liège, 2006)

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 8/49

Ces caractéristiques différencient donc bien la *Viande de Blanc-Bleu Belge* de la viande d'autres races bovines viandeuses. Les différences organoleptiques entre la viande de taurillon Blanc-Bleu Belge et la viande de femelle Blanc-Bleu Belge sont reconnues. La viande de femelle est plus foncée et plus rouge que celle des taurillons : elle se caractérise par un L* inférieur et un a* supérieur dans l'espace colorimétrique CIELAB² (Tableau 5). En outre, elle présente une teneur en matières grasses plus élevée et est donc plus goûteuse et visiblement plus persillée³. Malgré ces différences, la viande de femelle Blanc-Bleu Belge conserve les spécificités propres à sa race (citées plus haut), en comparaison aux femelles des autres races viandeuses. Par ailleurs, cette différence mâle/femelle constitue un atout pour la *Viande de Blanc-Bleu Belge* qui peut ainsi satisfaire deux types de publics, l'un recherchant une viande plus maigre (préoccupation « nutrition »), l'autre recherchant une viande plus savoureuse (préoccupation « plaisir »).

Tableau 5. Comparaison de la couleur du *longissimus thoracis* entre les taurillons et les femelles Blanc-Bleu Belge

		Fiems et al.³		Cabaraux et al.⁴		Clayes et al.⁵	
		Taurillons	Femelles	Taurillons	Femelles	Taurillons	Femelles
	Age (j.)	648 ± 73	1820 ± 689	/	660 à 3630	[378 ; 435]	[936 ; 1440]
	n	37	91	129	78	3	3
Couleur	L*	44,2	38,4	41,8	37,9	38,1	27,3
	a*	16,8	19,4	19,9	19,9	22,1	25,5
	b*	14,5	14,3	/	16,7	24,4	22,3

3.3. Délimitation de l'aire géographique

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », l'animal est né, élevé, engraisé, abattu et découpé en Belgique (art. 3).

3.4. Preuve de l'origine (filiation) et traçabilité du produit

Tout producteur souhaitant bénéficier de l'IGP est tenu de se signaler auprès d'un des organismes de contrôle (OC) en charge du dossier. Ce dernier mettra en place les contrôles requis en fonction du cahier technique des charges (annexe 1).

² GIROLAMI A., NAPOLITANO F., FARAONE D., BRAGHERI A., *Measurement of meat color using a computer vision system*, dans *Meat Science*, vol. 93, 2013, p. 111-118.

³ FIEMS L.O., DE CAMPENEERE S., VAN CAELENBERGH W., DE BOEVER J. L., VANACKER J. M., *Carcass and meat quality in double-musled Belgian Blue bulls and cows*, dans *Meat Science*, vol. 63, 2003, p. 345-352.

⁴ CABARAUX J.-F., HORNICK J.-L., DUFRASNE I., CLINQUART A., ISTASSE L., *Engraissement de la femelle de réforme Blanc-Bleu Belge cularde : performances zootechniques, caractéristiques de la carcasse et qualité de la viande*, dans *Annales de Médecine Vétérinaire*, 2003, vol. 147, p. 423-431.

⁵ CLAYES E., RAES K., DIRINCK P., DE WINNE A., FIEMS L., DE SMET S., *Comparison of beef flavour and related compounds between cows and young bulls as influenced by ageing*, dans *51st International Congress of Meat Science and Technology*, 2005, Baltimore, USA, p. 477-480.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 9/49

3.4.1. Origine (filiation)

L'enregistrement du bovin, et de sa filiation, au registre des naissances est réalisé par les organismes agréés par les ministères régionaux de l'agriculture selon les cahiers de charges d'application dans chaque région et conformément aux recommandations du herd-book de la race.

La confirmation de l'origine Blanc-Bleu Belge des taureaux reproducteurs est assurée sur base des documents établis par les organismes agréés pour l'enregistrement des bovins dans les registres d'élevage (voir exemples en [annexe 3](#)).

L'ascendance est vérifiée administrativement par les services d'élevage régionaux compétents de manière systématique (lors de l'enregistrement du bovin), selon les normes et procédures en vigueur.

Le tableau 6 ci-dessous donne un aperçu des conditions minimales requises pour l'enregistrement d'un veau dans la filière IGP et présente les éléments de contrôle utilisés. Les taux de pureté raciale donnés sont des minimas qui concernent la phase de démarrage.

Tableau 6. Preuve de la filiation Blanc-Bleu Belge des veaux

<u>Mère</u> Années 1 à 3 À partir de la troisième année de création de l'IGP	Min. 50 % BBB Min. 75 % BBB	-
<u>Père</u>	100 % BBB	- Taureau d'insémination artificielle : pedigree officiel, identité génétique (analyse ADN), valeur génétique calculée - Taureau de monte : pedigree officiel, identité génétique (analyse ADN), (valeur génétique calculée)
<u>Veau</u> Années 1 à 3 À partir de la troisième année de création de l'IGP	Min. 75 % BBB Min. 87,5 % BBB	Carte d'enregistrement provisoire reprenant le pedigree complet

3.4.2. Traçabilité

La traçabilité des bovins est assurée par les systèmes SANITEL et BELTRACE, systèmes belges de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et le suivi des animaux de la ferme à l'abattoir.

De plus, les exploitants de Viande de Blanc-Bleu Belge respectent les conditions suivantes :

1° toute réception et livraison de Viande de Blanc-Bleu Belge est enregistrée et suivie au sein de l'exploitation via un système « entrée / sortie » adéquat. Ce système permet de faire le lien entre les produits entrants et sortants et de tracer tous les produits à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution ;

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 10/49

2° une codification univoque des documents de traçabilité est mise en place : les numéros de livraison sont uniques pour toute transaction (carcasse, viande, autres produits transformés). Dans ce cadre, un double bon de livraison est conservé par le fournisseur et par l'acheteur pendant au moins deux ans après la livraison. Le bon de livraison spécifie clairement qu'il s'agit de Viande de Blanc-Bleu Belge et comporte au minimum la date de livraison, la quantité livrée (en kg), le(s) numéro(s) auriculaire(s) ou numéro(s) de lot(s) correspondants et la destination.

La confirmation de l'origine Blanc-Bleu Belge des géniteurs est assurée sur base des données établies par les organismes agréés pour l'enregistrement des bovins dans les registres d'élevage.

Avant abattage, l'origine de l'animal est systématiquement consultée dans la base de données adéquate par l'abattoir (n° d'enregistrement de la (ou des) exploitation(s) d'origine, origine génétique, âge, période de suivi). Maximum 24 à 48 heures après l'abattage, lorsque les caractéristiques d'abattage ont été mesurées, et si toutes les conditions sont satisfaites, la marque IGP est apposée sur la carcasse par l'opérateur de l'abattoir.

De l'abattoir à la distribution, la traçabilité de la Viande de Blanc-Bleu Belge est assurée par un étiquetage conforme aux dispositions des règlements européens concernés.

Des contrôles spécifiques à la filière IGP sont réalisés par les OC en charge de l'IGP : la traçabilité est vérifiée sur base des bilans matière, du point de vente à l'abattoir. Des vérifications du bon fonctionnement de la traçabilité sont périodiquement effectuées sur 0,4 % de tous les animaux inscrits. Lors de ces contrôles, effectués selon la liste de contrôle mise en place par l'OC, la compatibilité génétique des échantillons avec les lots d'origine est également vérifiée (analyse ADN de l'échantillon et comparaison avec les ADN paternels des animaux concernés).

Au point de vente, en cas d'exclusivité, le détaillant doit pouvoir justifier l'origine de ses achats. En cas de commercialisation en double rayon, une comptabilité matière est tenue afin de vérifier et de maîtriser les flux des entrées et des sorties des pièces livrées sous IGP (art. 14).

3.5. Méthode d'obtention du produit

3.5.1. Race

Ce sont les caractéristiques de la race Blanc-Bleu Belge qui permettent d'obtenir le produit dont les spécificités sont décrites au point 2.2. La pureté de la race est donc un élément déterminant de la qualité du produit fini.

La race Blanc-Bleu Belge est une race de type culard possédant une hypertrophie musculaire, une efficacité alimentaire et un rendement à l'abattage et à la découpe élevés. Les carcasses obtenues permettent une meilleure valorisation avec une teneur plus élevée en morceaux à cuisson rapide. Il s'agit d'animaux dont la robe est blanche, noire et/ou bleue.

L'utilisation de taureaux de race pure est imposée pour la reproduction afin de garantir au maximum que le produit corresponde au standard de la race Blanc-Bleu Belge et présente bien ses nombreuses qualités nutritionnelles et organoleptiques. Elle permettra de conduire à terme à des cheptels comportant eux-mêmes 100 % de sang Blanc-Bleu Belge.

Un des objectifs du présent cahier des charges étant de conserver les typicités de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* en préservant la pureté génétique de la race ; les exigences à ce niveau sont croissantes. *Dès l'enregistrement de la dénomination en qualité d'IGP, la filière est capable de fournir des animaux d'une pureté raciale d'au moins 75 %.*

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 11/49

À partir de ces animaux, l'emploi de taureaux de race pure permet d'augmenter la pureté raciale de manière à ce que les animaux issus de la filière IGP nés 3 ans ou plus après l'enregistrement de l'IGP soient au minimum à 87,5 % Blanc-Bleu Belge (art. 5, § 1^{er}).

Par « taureau de race pure Blanc-Bleu Belge », on entend un taureau inscrit, ainsi que ses parents et ses grands-parents dans un livre généalogique de cette race, répondant à la législation européenne en matière d'enregistrement des animaux d'élevage, notamment le règlement (UE) n° 2016/1012 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 relatif aux conditions zootechniques et généalogiques applicables à l'élevage, aux échanges et à l'entrée dans l'Union de reproducteurs de race pure, de reproducteurs porcins hybrides et de leurs produits germinaux et modifiant le règlement (UE) n° 652/2014 et les directives du Conseil 89/608/CEE et 90/425/CEE, et abrogeant certains actes dans le domaine de l'élevage d'animaux (« règlement relatif à l'élevage d'animaux ») (art. 5, § 2).

Les règles d'inscription des bovins reproducteurs de race pure sont définies par les organismes agréés par les ministères régionaux de l'agriculture. En cas de monte naturelle, pour être admis comme père de descendants abattus dans la filière IGP, une confirmation de la filiation paternelle du taureau par analyse ADN est obligatoire. En outre, sa propre identité génétique est disponible aux fins du contrôle de son lien de parenté avec ses descendants (art. 5, § 3).

3.5.2. Élevage

3.5.2.1. Généralités

Les animaux sont nés, élevés, engraisés et abattus dans la zone géographique délimitée au point 2.3.

Les femelles destinées à la reproduction pâturent du printemps à l'automne. Seules des conditions exceptionnelles autorisent à rentrer les animaux durant cette période. Les conditions d'hébergement sont reprises au point 3.5.2.2.

Dans l'élevage, les accouplements sont orientés de manière à garantir un maximum de rusticité, de viabilité et de durabilité pour la race. Une attention particulière doit être apportée à la prévention des tares génétiques et de la vitalité des veaux. Il faut souligner que le Blanc-Bleu Belge est une des races les plus étudiées et les mieux connues au niveau de la génétique moléculaire. De nouveaux outils ont été développés à cet égard et sont à la disposition des éleveurs.

Les animaux naissent, sont élevés et engraisés dans le même troupeau ou sont achetés chez leur naisseur. Dans le cas des animaux achetés, ils sont inscrits dans la filière IGP. Les mâles sont achetés avant l'âge de 14 mois et restent au moins 180 jours dans le troupeau d'engraissement avant d'être abattus. Pour les femelles, cette période est diminuée à 75 jours (art. 6).

Les naisseurs qui n'engraissent pas introduisent un dossier de demande d'admission qui atteste des éléments suivants :

- 1° *la capacité de mise en pâture des femelles démontrée sur base de la déclaration de superficie unique indiquant la superficie des prairies. La charge en bétail respecte les réglementations régionales en vigueur ;*
- 2° *la conformité de la composition et de l'origine des aliments aux exigences mentionnées au point 2.5.4 ainsi qu'à la liste positive des aliments fournie à l'annexe 1 du cahier technique des charges (facture + composition ration) ;*
- 3° *l'existence d'un plan de lutte contre la gale ;*
- 4° *la prise en compte de la consanguinité.*

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 12/49

Les naisseurs peuvent contrôler la consanguinité de leurs animaux grâce aux documents d'identification de chaque animal (carte d'élevage) fournis par les services d'élevage régionaux compétents (art. 4, § 1^{er}).

3.5.2.2. Conditions d'hébergement

Le respect du bien-être animal est contrôlé dans les exploitations sur base des éléments repris ci-dessous (art. 7, § 1^{er}).

Stabulation

L'aire de couchage est au moins partiellement paillée. Un entretien régulier est obligatoire. L'utilisation de tapis au sol est interdite, sauf pour les femelles.

Seuls les animaux suivants peuvent être attachés :

- 1° mâles en quarantaine ou en convalescence ;*
- 2° femelles en période de suivi, en quarantaine ou en convalescence.*

En cas de distribution rationnée des aliments, les animaux sont nourris en même temps et disposent tous d'une place à l'auge. De l'eau propre est disponible librement et de manière illimitée (art. 7, § 2).

Superficie par animal

Les normes de superficie par animal varient en fonction du type de local de stabulation. La superficie minimale est de :

- 1° pour une aire intégralement paillée : 0,8 m² / 100 kg de poids vif ;*
- 2° pour une aire partiellement paillée : 0,65 m² / 100 kg de poids vif ;*
- 3° pour un animal attaché : 1,25 m² / 100 kg de poids vif ;*
- 4° pour une stalle : 1,25 m² / 100 kg de poids vif (art. 7, § 3).*

Air ambiant

Le volume d'air est d'au moins 3 m³ / 100 kg de poids vif.

Afin d'éviter l'accumulation de gaz nuisibles à la santé des animaux (méthane, acide carbonique, ammoniac), les bouches d'arrivée et d'évacuation d'air sont réparties d'une façon égale et judicieuse sur toute la longueur de l'étable (art. 7, § 4).

3.5.2.3. Alimentation

Conditions relatives au pâturage en phase d'élevage

Les femelles destinées à la reproduction pâturent du printemps à l'automne. Seules des conditions exceptionnelles autorisent à rentrer les animaux durant cette période. La possibilité de pâturage est démontrée sur la base de la déclaration de superficie unique indiquant la superficie de prairies (art. 8, § 1^{er}).

Conditions relatives à la nutrition en phase d'engraissement

L'alimentation des animaux à l'engraissement est composée d'aliments issus de matières premières produites sur le territoire de l'Union européenne (art. 8, § 2).

Calculer une ration équilibrée axée sur les besoins des animaux en croissance garantit les meilleures conditions d'engraissement du bétail.

L'éleveur peut prouver la composition équilibrée des rations par un calcul de ration, pour obtenir de meilleurs résultats en termes de qualité de carcasse mais aussi pour améliorer le potentiel de rendement et la croissance quotidienne de leur bétail.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 13/49

Les facteurs suivants sont déterminants pour la qualité :

- un rapport entre l'utilisation de fourrages et d'aliments concentrés respectant la présence suffisante d'aliments riches en structure ;
- une optimisation de l'efficacité des aliments par l'apport concerté d'énergie et de protéines.

En outre, il est possible d'utiliser des sous-produits de l'industrie alimentaire et de l'industrie du bioéthanol tout en respectant l'apport suffisant d'énergie et de protéines dans la ration totale (pulpes pressées, sous-produits de pomme de terre, drèches, etc.).

Une étude réalisée par De Campeneere *et al.* (1999) a permis d'établir des normes minimales pour les rations de taureaux en fonction du niveau d'engraissement pour un taux de croissance et une qualité de carcasse optimaux. Fiems *et al.* (2004) ont établi les mêmes normes pour les femelles à l'engraissement. En plus des normes minimales en énergie et protéines de la ration, la fonction structurelle de 0,7 / kg MS est également prise en compte.

Les mâles et femelles destinés à produire de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* sont engraisés en tenant compte de ces normes, synthétisées à l'annexe 3 du cahier technique des charges.

Les exploitations engraisant des taurillons et des femelles Blanc-Bleu Belge sont à tout moment dans la possibilité de démontrer que la valeur énergétique et la teneur en protéines de l'alimentation utilisée correspondent aux critères établis, en présentant les factures d'aliments achetés et les résultats des analyses réalisées sur les fourrages (art. 8).

3.5.3. Transport

Le transport vers l'abattoir des animaux destinés à produire de la Viande de Blanc-Bleu Belge s'effectue sous la responsabilité de l'abattoir, sauf si l'éleveur transporte lui-même ses animaux dans un rayon de maximum 50 km autour de son exploitation. Une attention particulière est apportée aux points suivants :

- 1° *l'itinéraire parcouru est aussi court que possible ;*
- 2° *le respect d'une superficie minimale par animal est garanti (1,30 m² pour les animaux de moins de 700 kg ; plus de 1,60 m² pour les animaux de plus de 700 kg) ;*
- 3° *le recours aux calmants est interdit ;*
- 4° *les animaux sont déchargés, pesés et abattus en groupe ;*
- 5° *les animaux de sexe différents ne sont pas mélangés (art. 9).*

3.5.4. Abattage

L'abattoir est situé dans la zone géographique délimitée au point 2.3.

Les abattoirs souhaitant intervenir dans la filière IGP prennent contact avec un OC afin que celui-ci puisse mettre en place les contrôles requis à leur inscription. Sur base de ces contrôles, une liste des abattoirs reconnus pour la filière IGP est établie (art. 10, § 1^{er}).

La carcasse est pesée à chaud et après émoussage, s'il est effectué. Les carcasses sont présentées suivant l'une des formes agréées par les autorités régionales. Le cas échéant, les coefficients de conversion officiels sont utilisés. La présentation 0 est alors prise comme présentation de référence (art. 10, § 3).

La couche grasseuse superficielle influence le goût et la saveur de la viande pendant la période de maturation. C'est pourquoi, il est recommandé aux abattoirs d'éviter l'émoussage.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 14/49

Les carcasses restent ensuite intactes et sont conservées au minimum pendant 24 heures dans les frigos de l'abattoir. Les carcasses sont pendues en groupe dans la chambre froide pour faciliter les contrôles d'identification.

La Viande de Blanc-Bleu Belge est issue d'une carcasse dont le pH est inférieur à 6,0, 24 à 48 heures après l'abattage. Le pH est mesuré dans le grand dorsal, sur 5 % des carcasses, par les opérateurs de l'abattoir. Si le critère pour le pH n'est pas respecté, la carcasse ne peut suivre son parcours dans la filière IGP. De plus, le pH est alors contrôlé sur l'ensemble du lot⁶ (art. 10, § 4).

Après vérification de ces deux critères (pH et classement de la carcasse), les carcasses qui les respectent sont marquées par l'opérateur au moyen d'un cachet ou d'une étiquette mentionnant l'IGP, pour autant que l'ensemble des conditions de la filière IGP aient été respectées (art. 10, § 6).

Les carcasses présentent les caractéristiques suivantes (Tableau 7).

Tableau 7. Caractéristiques des carcasses à l'abattage

	Taurillons	Femelles
Age d'abattage	Entre 16 et 24 mois	Maximum 78 mois et au moins un vêlage
Poids de carcasse minimal	380 kg	400 kg
Classement communautaire des carcasses :		
- conformation	S	S ou E
- état d'engraissement	2 ou 3	Maximum 3
pH (pris 24 à 48 h après l'abattage, sur 5 % des carcasses)	< 6,0	< 6,0
Rendement d'abattage	≥ 65 %	≥ 60 %
Rendement à la découpe	≥ 80 %	≥ 75 %

Les animaux sont divisés en demi-carcasses qui sont séparées en quartiers (quartier avant et quartier arrière). Chaque partie de la carcasse est identifiée par l'opérateur comme appartenant à la filière IGP à l'aide d'un cachet ou d'une étiquette (art 10, § 7).

⁶ Un lot est défini comme un ensemble de maximum 10 animaux abattus le même jour.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 15/49

La maturation avant découpe de la carcasse présente une durée de minimum 24 heures. Ensuite, la maturation, y compris sous vide, respecte au minimum les durées suivantes (Tableau 8) :

Tableau 8. Durées de maturation

	Taurillon	Femelle
<i>Quartier avant</i>	<i>2 jours</i>	<i>2 jours</i>
<i>Quartier arrière</i>	<i>5 jours</i>	<i>7 jours</i>

Ces périodes comprennent les 24 heures de conservation dans les frigos de l'abattoir (art.10, § 8).

Une demi-carcasse ou un quartier de Viande de Blanc-Bleu Belge ne peut quitter la chambre froide de l'abattoir ou être désossé sans avoir le cachet ou l'étiquette l'identifiant comme appartenant à la filière IGP et avoir été répertorié comme tel par les opérateurs de l'abattoir (art 10, § 9).

À des fins de contrôle d'identification, on conservera pendant 7 semaines au moins, après la date d'abattage, dans le congélateur de l'abattoir, l'oreille portant la marque auriculaire officielle (art 10, § 10).

Les carcasses commercialisées telles quelles ou en quartiers sont identifiées par un numéro individuel. Lorsque des carcasses de Viande de Blanc-Bleu Belge sont désossées en groupe, il est autorisé de travailler par lot. Un lot est un ensemble de maximum 10 animaux issus de la filière certifiée et abattus le même jour. Chaque lot reçoit une identification distincte. Ces caractéristiques de lot concernent aussi les viandes « prêt à trancher ». Dans les cas des morceaux à destination directe du consommateur et de la viande hachée, les lots peuvent compter jusqu'à 30 animaux (art.10, § 11).

Découpe anatomique

L'atelier de découpe est situé dans la zone géographique délimitée au point 2.3. *Il satisfait aux exigences légales régionales, nationales et européennes. Une liste des ateliers de découpe reconnus pour découper la Viande de Blanc-Bleu Belge est établie par les OC de la même façon que pour les abattoirs (art. 12).*

La découpe belge contribue largement au succès de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* permettant la mise en valeur des différents muscles. Cette découpe est qualifiée d'anatomique, ce qui signifie que l'anatomie des muscles est respectée : les grands groupes musculaires restent intacts.

La découpe anatomique consiste donc à suivre scrupuleusement le fil du muscle, à respecter son unicité et ainsi d'éviter de mélanger des muscles aux propriétés variables qui pourraient altérer l'uniformité. Après avoir dissocié le muscle tout en le respectant, celui-ci est purifié ou paré. C'est-à-dire qu'il est débarrassé de tout ce qui souille sa pureté : graisse, nerfs, peau et pointes nerveuses.

La découpe anatomique couplée au parage établit un standard de qualité de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* : une viande à la fois maigre et tendre. La méthode de découpe vise donc principalement à garder autant que possible les morceaux séparés, anatomiquement entiers⁷. En exemple, une description de la découpe de l'épaule telle qu'enseignée à l'école de boucherie de l'Institut des Techniques et des Commerces Agroalimentaires (ITCA) est reprise en annexe 4.

⁷ STASSART P., *Construction d'un marché alternatif de viande bovine fermière*, dans *Économie rurale*, mars-juin 2005, p. 28-43

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 16/49

Il convient de préciser que cette découpe anatomique, appliquée à des carcasses de conformation cularde, permet de reclasser en 1^{re} catégorie de nombreux muscles appartenant chez le bétail ordinaire à la 2^e catégorie, avec comme conséquence, un rendement plus élevé (+ 35 %) en morceaux de premier choix, adaptés à des modes de cuisson rapide. Cette plus grande proportion de morceaux de 1^{re} catégorie par rapport à d'autres races se remarque principalement au niveau du quartier avant, avec des morceaux comme la balle d'épaule (ou macreuse), le rond-filet, le pelé pectoral (poitrine), certains pelés du collier, la basse côte (entrecôte 6 côtes). Le dos et la cuisse présentent une large majorité de pièces tendres à cuisson rapide :

- filet ;
- entrecôte ;
- contre-filet (faux filet) ;
- haie ;
- rose ou tulipa (tranche grasse) ;
- filet d'anvers ;
- une partie de la plate cuisse (semelle) ;
- une partie du gîte de la noix (nerveux) ;
- le cœur de rumsteak appelé aussi phalan ou aloyau.

Les principales divisions du quartier avant et du quartier arrière sont illustrées ci-dessous (Figure 1).

Les différents morceaux à obtenir par la découpe anatomique sont quant à eux repris en annexe 5.

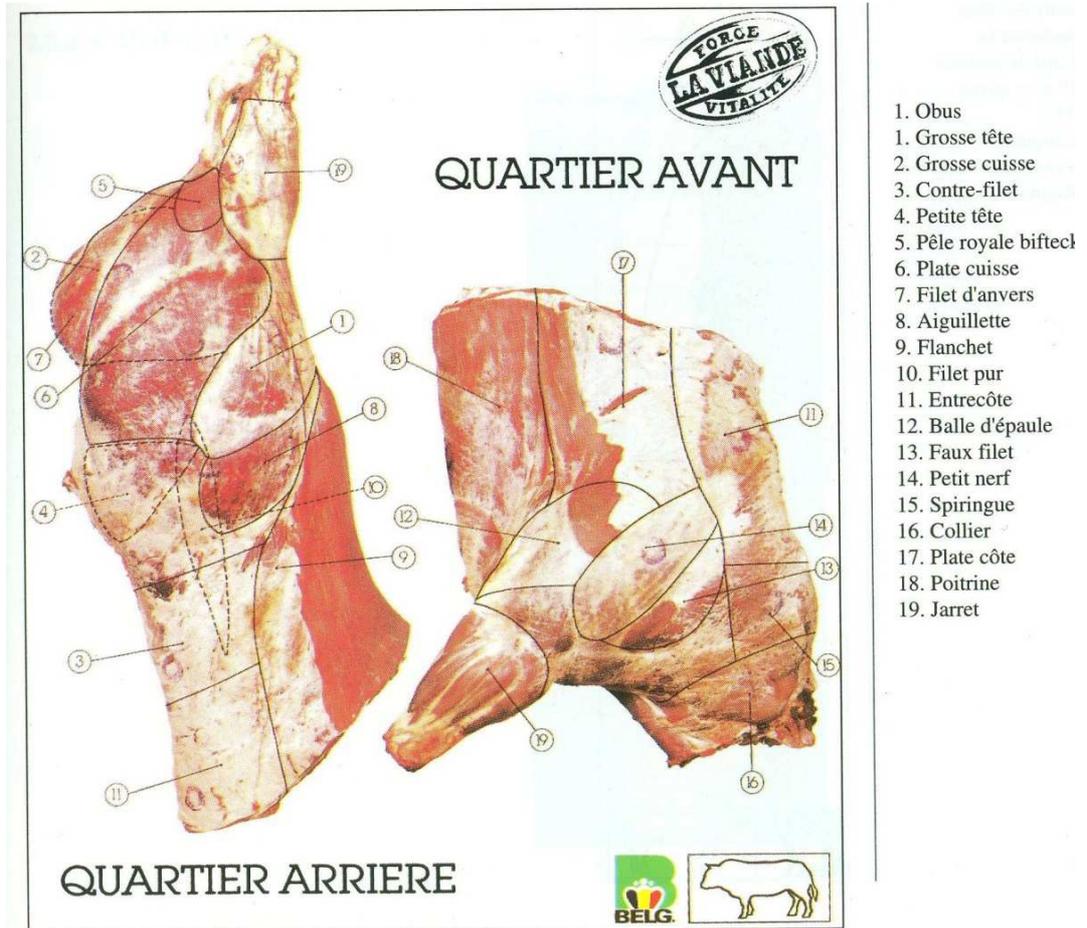


Figure 1. Principales subdivisions du quartier arrière et du quartier avant

(Source : VAN DER AA W. (s. dir.), Manuel du boucher et du charcutier, Bruxelles, 1991, p. 119)

3.6. Lien avec l'origine géographique

3.6.1. Spécificités de l'aire géographique

3.6.1.1. Couverture géographique

L'aire géographique liée à la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » correspond à la Belgique dans son entièreté.

La *Viande de Blanc-Bleu Belge* est une viande bovine fraîche, découpée et parée à l'exclusion des abats, elle provient d'animaux de la race Blanc-Bleu Belge.

D'origine autochtone et locale, la race Blanc-Bleu Belge couvre la totalité du territoire de la Belgique avec une complémentarité entre le Sud et le Nord, le Sud du pays étant dédié plutôt à l'élevage et à la sélection et la partie nord à l'engraissement.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 18/49

Les cartes reprises aux figures 2 et 3 illustrent bien le fait que les régions du Sud commercialisent essentiellement des animaux maigres tandis que les régions du Nord et de grandes cultures pratiquent l'engraissement⁸.

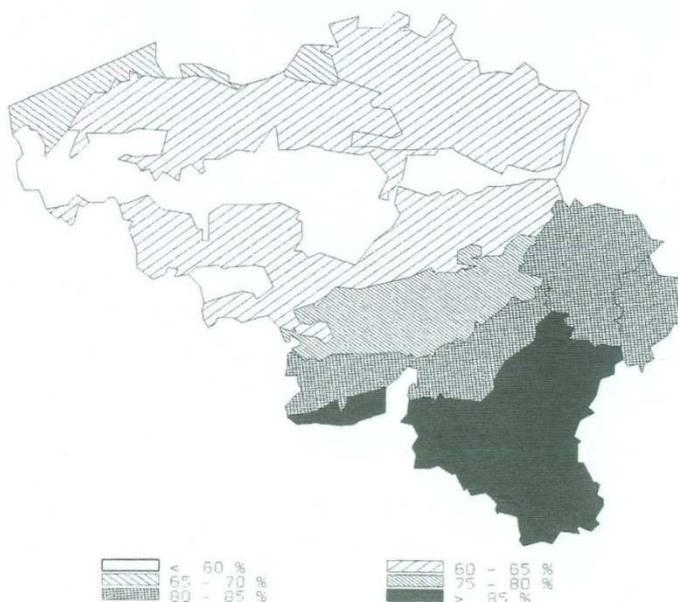


Figure 2. Proportion des exploitations pratiquant l'élevage de bovins rapportées au nombre total d'exploitations selon les régions agricoles (1994)

(**Source** : BOUQUIAUX J.-M., HELLEMANS R., *Problématique de la production de viande bovine en Belgique* (Publications de l'IEA, n° 583, 1996))

⁸ BOUQUIAUX J.-M., HELLEMANS R., *Problématique de la production de viande bovine en Belgique* (Publications de l'IEA, n° 583, 1996).

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees
Indication géographique protégée (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1^{re} partie (art. 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)
Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)

Association IGP BBB a.s.b.l.

Version 18 - Décembre 2018

Page 19/49

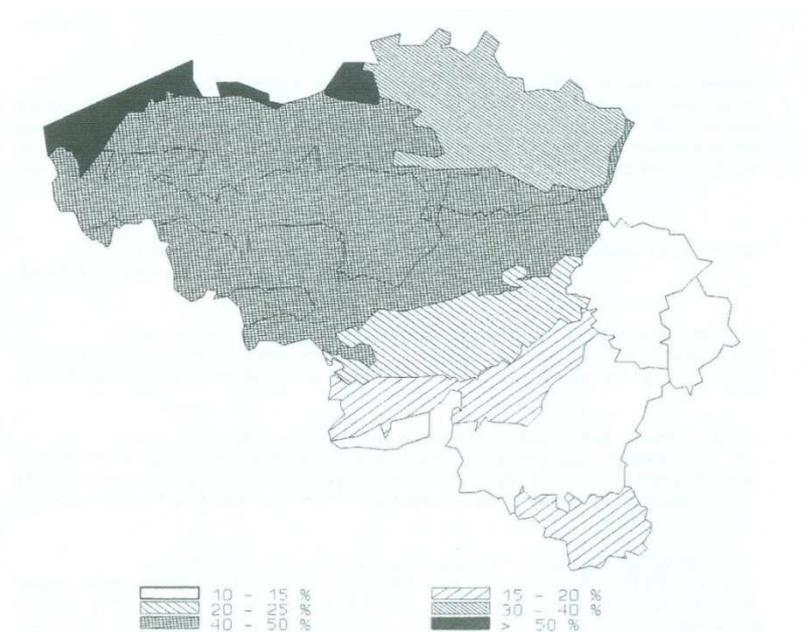


Figure 3. Proportion des exploitations qui pratiquent l'engraissement rapportées au nombre total d'exploitations bovines selon les régions agricoles (1994)

(Source : BOUQUIAUX J.-M., HELLEMANS R., Problématique de la production de viande bovine en Belgique (*Publications de l'IEA, n° 583, 1996*))

Le graphique ci-dessous (Figure 4) illustre également la complémentarité entre les deux grandes régions du pays : la Wallonie dispose d'un nombre de femelles allaitantes plus élevé tandis que le nombre de taureaux est plus élevé en Flandre. Une forte proportion des veaux de la race Blanc-Bleu Belge nés en Wallonie est donc ensuite engraisée en Flandre.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees
Indication géographique protégée (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1^{re} partie (art. 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)
Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)

Association IGP BBB a.s.b.l.

Version 18 - Décembre 2018

Page 20/49

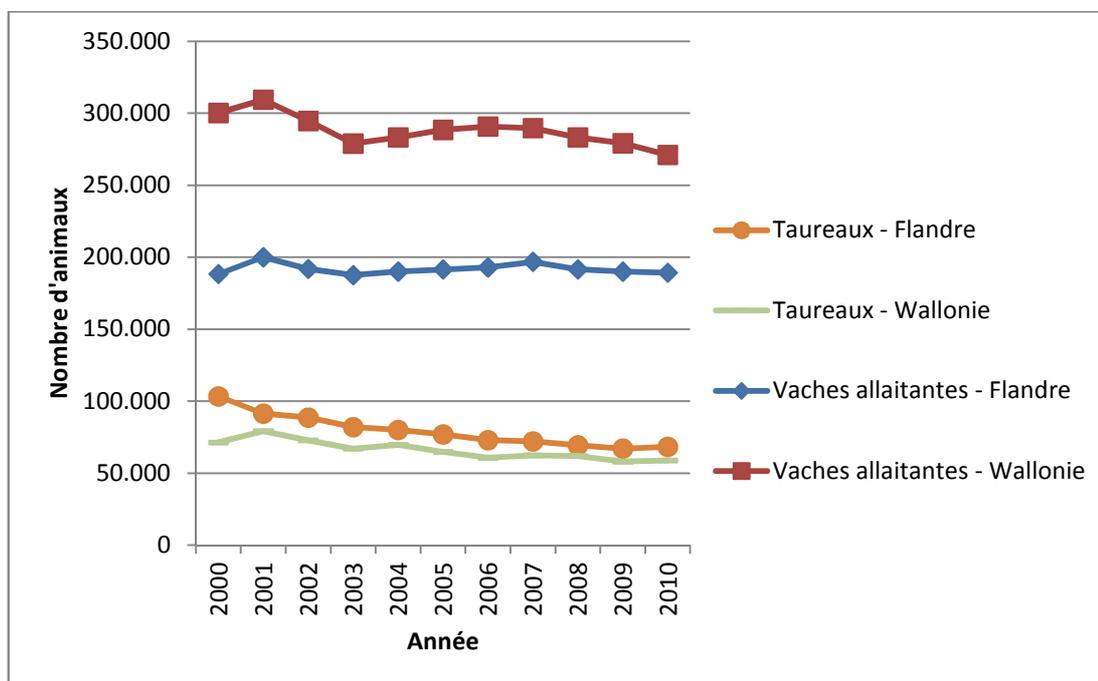


Figure 4. Évolution des populations de taureaux (toutes races confondues) et de vaches allaitantes (Blanc-Bleu Belge uniquement) en Flandre et en Wallonie

(Source : DIRECTION GENERALE STATISTIQUE ET INFORMATION ECONOMIQUE, Statistics Belgium, <http://statbel.fgov.be>, (consulté le 17 octobre 2012)⁹)

Par ailleurs, comme le montre la figure 5, la race Blanc-Bleu Belge domine très nettement les autres races de type viandeux sur le territoire belge, 88 % des femelles viandeuses recensées pouvant être reliées au type Blanc-Bleu Belge. Cette quasi-exclusivité est très représentative du lien étroit qui unit la race à son territoire d'origine, et explique comment les goûts et habitudes de consommation de la population belge, ainsi que les techniques de production (de l'agriculteur au boucher) se sont adaptés à la race Blanc-Bleu Belge.

Parmi ces femelles de type Blanc-Bleu Belge, environ un cinquième (16 %) sont d'ores et déjà en conformité avec les exigences de l'IGP concernant la filiation (minimum 75 % de pureté raciale).

⁹ FEDERALE OVERHEIDS DIENST, *Definitieve resultaten van de landbouwtelling van mei 2010*, s. l., 2011 (en ligne sur http://statbel.fgov.be/nl/modules/pressrelease/statistieken/economie/recensement_agricole_de_mai_2010.jsp, consulté le 29 septembre 2015) et FEDERALE OVERHEIDS DIENST, *Landbouw: landbouwtelling mei 2000-2009* (en ligne sur http://economie.fgov.be/nl/modules/publications/statistiques/economie/landbouw_landbouwtelling_enquete_van_mei.jsp, consulté le 29 septembre 2015).

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 21/49

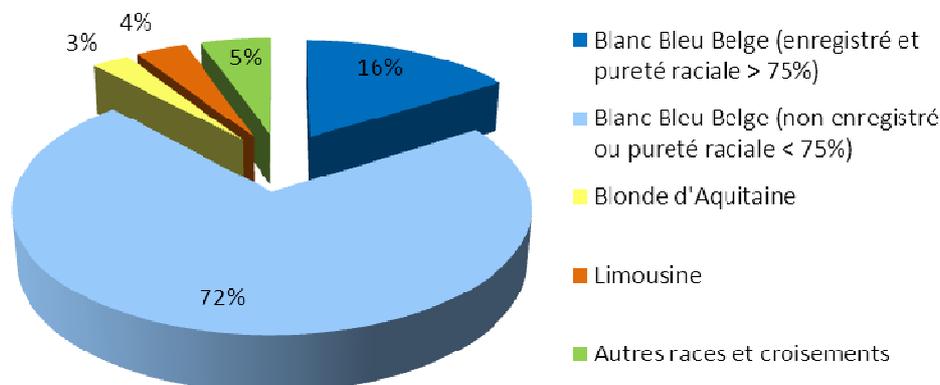


Figure 5. Répartition des différents types raciaux viandeux en Belgique (femelles)

(**Source** : DIRECTION GENERALE STATISTIQUE ET INFORMATION ECONOMIQUE, Statistics Belgium, s. l. n. d., (en ligne sur <http://statbel.fgov.be>, consulté le 17 octobre 2012) ; Statistiques internes AWE/VRV)

Différents établissements et organismes répartis sur l'aire géographique de la production de *Viande de Blanc-Bleu Belge* ont un effet synergique sur son développement :

- les industries telles que les sucreries, meuneries, brasseries, industries de transformation de pommes de terre, de chicorée, industries productrices de bioéthanol permettent de fournir localement des coproduits valorisables dans l'alimentation des animaux de la race Blanc-Bleu Belge ;
- les Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W) et Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), les Universités de Gand, Liège et Louvain (facultés d'agronomie, de médecine vétérinaire, etc.), par leurs recherches, permettent des avancées concernant les aspects génétiques, nutritionnels, vétérinaires et concernant le bien-être des animaux de la race Blanc-Bleu Belge ;
- les centres d'insémination sont au service des éleveurs en matière de sélection de la race ;
- les écoles de boucherie belges permettent de transmettre le savoir-faire de la découpe anatomique aux générations futures de bouchers. La promotion de ces écoles professionnelles s'intensifie dans la presse spécialisée à partir des années 1920 : en 1923, le périodique « *La Boucherie Belge* » signale l'importance de la formation¹⁰. Après la Seconde Guerre mondiale, d'autres périodiques, comme « *Le Journal de la viande* », insistent encore sur cet aspect assurant un meilleur avenir pour les apprentis¹¹.

3.6.1.2. **Savoir-faire**

Différents savoir-faire sont liés à l'élevage de la race Blanc-Bleu Belge, mais aussi à la *Viande de Blanc-Bleu Belge*. Ces savoir-faire reprennent le travail de sélection réalisé sur la race, l'optimisation de l'alimentation, la diversification de la finition de vaches de réforme et la découpe anatomique. L'élevage Blanc-Bleu Belge possède également la particularité d'avoir une faible empreinte écologique.

¹⁰ VÉESS, *L'école professionnelle pour les Bouchers et Charcutiers*, dans *La Boucherie Belge*. Organe de la Fédération Nationale des Bouchers et Charcutiers de Belgique, 30^e année, n° 17, 16 septembre 1923, s. n.

¹¹ DE SCHUTTER L., *Bouchers-Charcutiers, placez vos fils à l'École professionnelle*, dans *Le Journal de la Viande : Organe Professionnel Indépendant pour le Boucher-Charcutiers*, n° 21, 5 juin 1949, p. 1-2.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 22/49

Sélection du gène culard

Le gène mh responsable du caractère culard a été fixé par les éleveurs du berceau de la race (Liège / Namur / Luxembourg / Limbourg / Brabant / Hainaut) par l'intégration des souhaits des consommateurs à leur propre programme d'élevage. À partir des années cinquante, la demande en viande a augmenté sensiblement dans nos régions¹². Les éleveurs y ont répondu en augmentant par la sélection la quantité de viande produite par l'exploitation. En effet, les dimensions limitées du pays et les coûts de production ne permettaient d'augmenter cette production qu'en s'appuyant sur l'amélioration des performances du cheptel.

La race Blanc-Bleu Belge et son herd-book furent officiellement créés en 1973, moment où l'on décida de scinder la race en un rameau viandeux et un rameau mixte. En 1979, la race Blanc-Bleu Belge s'étend à tout le territoire national. De nos jours, elle représente la quasi-totalité du cheptel national de type viandeux.

Il est à noter que l'intérêt génétique pour l'amélioration de la race bovine en Belgique date du début du 20^e siècle. Toutefois, la sélection du phénotype « culard » qui a débuté dans les années 50-60 s'affine en 1995 avec la localisation du gène impliqué dans l'expression de ce caractère par une équipe de chercheurs travaillant sous la direction du Professeur Georges à l'Université de Liège. Ces travaux aboutissent au séquençage du gène concerné en 1997. Par la suite, il est démontré que ce gène, codant pour la myostatine, exerce un rôle régulateur sur la multiplication des cellules dont dérivent les fibres musculaires. Une mutation génétique au niveau du locus de la myostatine entraîne une plus grande multiplication des cellules et, de ce fait, une hypertrophie musculaire. L'allèle résultant de cette mutation, nommé « mh » (pour hypertrophie musculaire), étant récessif, seuls les sujets homozygotes présentent le phénotype « culard ». Les travaux de sélection actuels sont basés sur l'obtention de sujets à génotype « mh-mh ».

Nutrition

Afin d'optimiser le potentiel de croissance des animaux de la race Blanc-Bleu Belge et leur proportion de muscles, un régime alimentaire riche en protéines et en énergie (aliments concentrés) est requis¹³. De nombreuses recherches ont été menées à ce sujet dans les Universités et Centres de Recherche belges permettant alors d'acquérir des connaissances nécessaires pour élaborer les rations optimales des animaux Blanc-Bleu Belge.

En raison de sa taille limitée, la principale caractéristique du territoire belge est de rassembler tous les éléments garantissant l'équilibre de la ration destinée à la race Blanc-Bleu Belge. Du Sud au Nord, les herbages, les champs de céréales fourragères, l'industrie agroalimentaire avec ses coproduits et les ports apportent l'énergie et les protéines nécessaires à la croissance et à l'engraissement des animaux. L'énergie est apportée par les céréales fourragères, les coproduits amyliacés, la mélasse de sucrerie, les pulpes de betteraves, etc. Les protéines sont notamment apportées par le gluten et les tourteaux de colza et de lin, ainsi que par l'herbe des prairies. La diversité au sein des exploitations wallonnes explique le développement de l'élevage d'animaux Blanc-Bleu Belge qui permet de valoriser les rations alimentaires basées à la fois sur l'herbage et les coproduits des cultures. Sous-régionalement, on note une certaine spécialisation entre, d'une part, l'élevage (de la naissance à environ 12 mois d'âge) et, d'autre part, l'engraissement (d'environ 12 mois jusque 24 mois). Au Nord de la Belgique, la proximité de l'industrie agroalimentaire permet un accès facile à des coproduits à valoriser, notamment dans l'alimentation animale.

¹² DUQUESNE B., *Analyse des changements structurels de la consommation alimentaire en Belgique : l'évolution de la demande en produits animaux d'origine bovine*, dans *Rencontres, Recherches, Ruminants*, 3-4 décembre 2008 (en ligne sur <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4490.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

¹³ FROIDMONT E., RONDIA P., THÉWIS A., BECKERS Y., *Rumen escape of methionine and lysine administered intraruminally to growing double-muscled Belgian Blue bulls*, dans *Reproduction Nutrition Development* vol. 42, 2003, p. 537-544.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 23/49

Cette région s'est donc spécialisée dans la finition des animaux, en complémentarité de l'élevage pratiqué au Sud qui, lui, a une part importante du territoire occupée par des prairies. Néanmoins, il est important de noter que le mode d'alimentation et le type de ration sont homogènes, que l'on fasse de l'engraissement au Nord ou au Sud du pays. Il en va de même pour l'élevage.

Femelle de réforme dans l'élevage Blanc-Bleu Belge

Dans l'élevage Blanc-Bleu Belge, la plupart des génisses sont mises à la reproduction. Elles sont aptes à être fécondées précocement vers l'âge de 18 mois. Dans ces conditions, jeunes encore, après 2 ou 3 vêlages, elles sont le plus souvent engraisées pour atteindre une valeur bouchère supérieure à celle des taurillons. À ce niveau, la Belgique possède une situation unique en Europe avec 33,6 % de vaches de réforme abattues appartenant à la classe E du système de classification SEUROP en 1993 contre 1,3 % en France et encore moins dans les autres États membres¹⁴. La finition des femelles est une voie de diversification spécifique de l'élevage Blanc-Bleu Belge. Ces chiffres traduisent de l'impact de la race Blanc-Bleu Belge dans le cheptel bovin belge.

Découpe anatomique

Puisant ses racines dans des traditions bouchères, la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est mise en valeur par la découpe anatomique et le savoir-faire des bouchers belges, formés dans des écoles de boucherie¹⁵. Grâce à l'hypertrophie musculaire, le rendement d'abattage des carcasses est élevé et, par conséquent, « *la proportion des morceaux nobles est exaltée* »¹⁶. Cette carcasse viandeuse et maigre est très recherchée. Elle est valorisée au maximum par les bouchers belges opérant une découpe bien spécifique¹⁷, qui consiste à suivre le fil du muscle en gardant autant que possible les morceaux séparés et anatomiquement entiers¹⁸. « *Là où le boucher belge extrait la masse musculaire en respectant son intégrité, autrefois comme ailleurs, c'est au travers de la masse musculaire que passe le couteau* »¹⁹. L'objectif est de « *garder autant que possible les morceaux séparés, anatomiquement entiers, et de savoir quelle en est la qualité, l'utilisation en cuisine et surtout les exigences de la clientèle* »²⁰. Au final, la découpe anatomique offre une teneur élevée en morceaux à cuisson rapide (tournedos, steak, entrecôte, filet, etc.).

Pour reprendre les propos de M. Derwa : « *Ce sont nos bouchers qui furent les précurseurs de cette viande de 1^{er} choix et qui inconsciemment en créèrent très rapidement le besoin chez le consommateur* »²¹. P. Stassart affirme également que le succès de la race Blanc-Bleu Belge est « *redevable aux bouchers qui ont réussi à maîtriser la dissection et la mise en valeur de divers muscles issus d'une découpe anatomique soigneusement étudiée...* »²².

¹⁴ FIEMS L.O., DE CAMPENEERE S., VAN CAELENBERGH W., DE BOEVER J. L., VANACKER J. M., *Carcass and meat quality in double-musced Belgian Blue bulls and cows*, dans *Meat Science*, vol. 63, p. 345-352.

¹⁵ Depuis le début du 20^e siècle, la Belgique promeut la formation professionnelle des bouchers et charcutiers (voir spécificité de l'aire géographique).

¹⁶ COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 43.

¹⁷ STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 23.

¹⁸ VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher et du charcutier*, Bruxelles, 1991, p. 118-119.

¹⁹ STASSART P., *Construction d'un marché alternatif de viande bovine fermière*, dans *Économie rurale*, mars-juin 2005, p. 36.

²⁰ VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher et du charcutier*, Bruxelles, 1991, p. 118-119.

²¹ DERWA M., *L'évolution du culard B. B. B. sur le marché de la viande*, dans *Les Élevages Belges*, n° 1, janvier 1987, p. 11-12.

²² STASSART P., *Construction d'un marché alternatif de viande bovine fermière*, dans *Économie rurale*, mars-juin 2005, p. 36.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 24/49

Une démonstration de découpe Blanc-Bleu Belge fut organisée pour la première fois en Belgique en 1976, avec l'aide des professeurs de l'École de Boucherie de Namur²³. En Belgique, il existe depuis 1894 une Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs, qui édita en 1991 un *Manuel du boucher et du charcutier*, dans lequel sont reprises des tables de découpe montrant que, pour la race Blanc-Bleu Belge, la plus grande proportion de morceaux est de catégorie 1²⁴. Dans ce domaine, la Belgique occupe une place de leader.

Empreinte écologique

Le rapport « *Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten* » [2011]²⁵ démontre que l'empreinte carbone de la viande de bovin varie entre 11,6 à 14,6 kg CO₂ eq/kg de poids vif, 16,3 à 20,5 kg CO₂ eq/kg de carcasse ou 22,2 à 25,4 kg CO₂ eq/kg de viande désossée en fonction des caractéristiques du troupeau et de l'alimentation, du stockage et de la voie d'élimination du fumier. La fermentation dans le rumen contribue à environ la moitié de l'empreinte carbone (48 %). Celle-ci est fortement influencée par les aliments ingérés et leur digestibilité. La production d'aliments est quant à elle responsable d'un quart des émissions (69 % de ces émissions résultant de la production des aliments au sein des exploitations et 31 % étant liés aux aliments achetés (aliments concentrés etc.)). Le stockage et l'élimination du fumier représentent 15 % des émissions totales, la conversion des terres étant quant à elle responsable de 4 % des émissions.

Il ressort de l'étude « *Milieu-effecten van Nederlandse consumptie van eiwitrijke producten – gevolgen van vervanging van dierlijke eiwitten anno 2008* » [2008]²⁶ que la production de viande bovine au Brésil et en Irlande produit plus de kg CO₂ eq/kg qu'aux Pays-Bas (respectivement 59 et 38 CO₂ eq/kg pour le Brésil et l'Irlande contre 15,9 CO₂ eq/kg pour les Pays-Bas). Les émissions importantes de la production de viande au Brésil et en Irlande sont dues aux fermentations du rumen combinées à la faible efficacité alimentaire. Dans ces pays, les animaux mangent une grande quantité d'herbe pour une croissance relativement lente et une constante émission de CH₄. Dans cette étude, les Pays-Bas détiennent le meilleur score en matière d'émission de CO₂. Ceci est dû à l'efficacité alimentaire et à la plus courte durée de vie des animaux.

La production des bovins de la race Blanc-Bleu Belge en Belgique fait appel à différents types d'aliments. Durant la phase de croissance (femelles, vaches allaitantes, veaux et jeunes taureaux), la base de l'alimentation est constituée d'herbe (pâturage) et d'aliments grossiers (céréales, ensilages, etc.). Durant la phase d'engraissement par contre, les animaux sont nourris avec des produits hautement énergétiques (alimentation équilibrée, coproduits de l'industrie alimentaire et des biocarburants) de manière à ce qu'ils atteignent à un jeune âge le poids d'abattage souhaité.

²³ COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 171. À noter aussi : En plus des manuels techniques de bouchers, les spécificités et les techniques de découpe ont été compilées par Jean-Marie Paquot, professeur de boucherie à Namur, dans le guide de la viande (PAQUOT J.-M., *Le guide de la viande*, Nivelles, 1985).

²⁴ VAN HOUWE L., *Aperçu historique et situation morale de la Fédération Nationale*, dans FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS ET CHARCUTIERS DE BELGIQUE, 1894-1949, 30^e Congrès National, 55^e anniversaire, Bruxelles, 29 mai 1949, p. 17 ; VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher et du charcutier*, Bruxelles, 1991, p. 279-280.

²⁵ ERM, UNIVERSITEIT GENT, *Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten*, 2011 (en ligne sur <http://www.urgenda.nl/documents/Blonke.a.Milieu-effectenEiwitrijkevoeding.pdf>, consulté le 29 septembre 2015).

²⁶ BLONK MILIEU ADVIES, *Milieu-effecten van Nederlandse consumptie van eiwitrijke producten. Gevolgen van vervangin van dierlijke eiwitten anno 2008*, Gouda, 2008 (en ligne sur <http://www.urgenda.nl/documents/Blonke.a.Milieu-effectenEiwitrijkevoeding.pdf>, consulté le 29 septembre 2015).

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 25/49

Sur base de ce constat et des données des deux rapports cités plus haut, on peut donc s'attendre à ce que l'empreinte carbone de l'élevage de la race Blanc-Bleu Belge soit relativement faible. En effet, l'efficacité alimentaire élevée rencontrée en Belgique (aliments concentrés), l'âge d'abattage précoce et la proportion de muscles importante spécifique à la race Blanc-Bleu Belge conduisent à une production de méthane dans le rumen par unité de quantité de viande moins importante que pour d'autres races. Par ailleurs, le taurillon Blanc-Bleu Belge se caractérise par un rumen plus petit que les autres races avec un taux de sortie des particules plus élevé, en raison de son alimentation moins riche en fourrage, limitant ainsi la fermentation, et donc la méthanogenèse ruminale. La fermentation s'opérant dans le rumen étant la plus grande contribution à l'empreinte carbone de la viande bovine, tous ces éléments permettent donc de diminuer nettement l'empreinte carbone globale.

D'autres éléments permettent également à l'élevage de Blanc-Bleu Belge, outre l'empreinte CO₂ développée ci-dessus, d'avoir une empreinte écologique globale plus faible que celle des races viandeuses traditionnelles. Cette plus faible empreinte écologique de l'élevage Blanc-Bleu Belge est due à :

- une économie en énergie alimentaire : nécessite une quantité moindre d'aliments par kilo de croissance pondérale ;
- une économie sur la production de purin et fumier : par kilo de viande produite.

Les savoir-faire spécifiques de l'amont à l'aval de la production (sélection et fixation du gène mh, pratiques vétérinaires, découpe anatomique de la carcasse, optimisation de l'alimentation, conduite d'élevage) ont permis le développement des caractéristiques et des qualités particulières de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*.

Tout ce qui précède justifie la connotation géographique du nom de la race et la référence à un nom de pays, en l'occurrence, la Belgique. C'est ainsi qu'est née la *Viande de Blanc-Bleu Belge*, basée sur la race Blanc-Bleu Belge. Hors Belgique, les pratiques liées à l'élevage, à la transformation et à la consommation sont différentes. La proportion du cheptel Blanc-Bleu Belge y est très limitée ($\leq 1\%$) et se répartit essentiellement en Grande Bretagne, aux Pays-Bas, en Irlande et dans le nord de la France. En outre, la race Blanc-Bleu Belge y est élevée en race mixte ou, quand il s'agit de production de viande, en croisement industriel. Ensuite, la formation des bouchers n'y est pas axée sur les spécificités de la race Blanc-Bleu Belge. De ce fait, la découpe anatomique n'est pas aussi bien maîtrisée qu'en Belgique, ce qui induit une valorisation moins importante sous forme de morceaux nobles et davantage sous forme de viande hachée. Enfin, cette valorisation correspond à des préférences de consommation différentes de celles observées en Belgique.

3.6.2. Spécificités du produit

Les spécificités de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* découlent des caractéristiques de la race Blanc-Bleu Belge, de sa sélection, du savoir-faire particulier de l'élevage Blanc-Bleu Belge et de la mise en valeur des carcasses produites par des animaux Blanc-Bleu Belge. L'historique de la race lui confère une certaine notoriété et une antériorité.

3.6.2.1. Caractéristiques et qualités de la Viande de Blanc-Bleu Belge

Pour rappel, et comme indiqué au point 2.2.2, la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est une viande :

- maigre : la teneur en lipides dans la viande, mesurée dans le muscle *longissimus dorsi* est $\leq 1,5$ g de lipides / 100 g de viande pour le taurillon et $\leq 3,5$ g de lipides / 100 g de viande pour la femelle ;
- tendre : la viande de femelle et la viande de taurillon sont plus tendres que les viandes d'autres races, principalement pour les morceaux de deuxième choix ;

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 26/49

- rouge clair : la viande de taurillon est rouge clair, sans être rose. La viande de femelle est plus rouge et plus foncée (L* inférieur et a* supérieur dans l'espace colorimétrique CIELAB) (Fiems *et al.* [2002], Cabaraux *et al.* [2003], Clayes *et al.* [2005]).

Ses qualités sont sa grande tendreté, principalement pour les morceaux de deuxième choix, et sa haute valeur diététique liée à sa faible teneur en matière grasse.

3.6.2.2. Caractéristiques de la race

La race Blanc-Bleu Belge est une race viandeuse cularde présentant une hypertrophie musculaire.

Les animaux sont de robe blanche, noire et/ou bleue.

Efficiences alimentaire

Les animaux de race Blanc-Bleu Belge déposent peu de gras au profit du muscle au cours de l'engraissement. Ce phénomène est responsable de leur efficacité alimentaire élevée.

Rendement à l'abattage

La race Blanc-Bleu Belge possède un rendement d'abattage élevé, d'environ 65 %²⁷ mais pouvant atteindre 70 %²⁸ pour le taurillon et 63,9 %²⁹ mais pouvant atteindre 68 %³⁰ pour la femelle. Les résultats de la station expérimentale de l'Association wallonne de l'Élevage (AWE) publiés en 2010 annoncent un rendement d'abattage à chaud de 71,3 % en moyenne pour des taurillons Blanc-Bleu Belge d'un âge moyen de 19 mois³¹.

Pour le taureau, une étude comparant 3 races - Blanc-Bleu Belge, Limousin et Angus - a montré que le meilleur rendement d'abattage est obtenu par la race Blanc-Bleu Belge³². Une étude similaire réalisée pour la vache en comparaison avec les races Charolaise et Limousine a également montré un rendement à l'abattage supérieur pour la vache Blanc-Bleu Belge³³ (Tableau 9).

Tableau 9. Rendement d'abattage pour les taureaux et les vaches de race Blanc-Bleu Belge (BBB), Limousin (L), Aberdeen Angus (AA) et Charolais (C)

Rendement d'abattage (%)	BBB	L	AA	C
Taureau (Bultot <i>et al.</i>, 2002)	64	59	54	/
Vache (Cabaraux <i>et al.</i>, 2005)	63,9	59,9	/	55,2

²⁷ BULTOT D., DUFRASNE I., CLINQUART A., HOCQUETTE J.-F., ISTASSE L., *Performances zootechniques et qualité de la viande de taurillons Blanc-Bleu belge, Limousins et Aberdeen Angus engraisés avec deux types de rations*, dans *Rencontre autour des Recherches sur les Ruminants*, vol. 9, 2002, p. 271.

²⁸ HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE, *Herd-Book Blanc-Bleu Belge* (en ligne sur <http://www.hbbbb.org/caracteristiques.htm>, consulté le 22 juin 2012).

²⁹ CABARAUX J.-F., HORNICK J.-L., DUFRASNE I., CLINQUART A., ISTASSE L., *Engraisement de la femelle de réforme Blanc Bleu Belge cularde ; performances zootechniques, caractéristiques de la carcasse et qualité de la viande*, dans *Annales de Médecine Vétérinaire* vol. 147, 2003, p. 423-431.

³⁰ HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE, *Herd-Book Blanc-Bleu Belge* (en ligne sur <http://www.hbbbb.org/caracteristiques.htm>, consulté le 22 juin 2012).

³¹ *Station de progeny-test engraisement BBB de Ath – Etat des lieux*, dans *Wallonie Elevages*, n° 6, 2010, p. 11-12.

³² BULTOT D., DUFRASNE I., CLINQUART A., HOCQUETTE J.-F., ISTASSE L., *Performances zootechniques et qualité de la viande de taurillons Blanc-Bleu belge, Limousins et Aberdeen Angus engraisés avec deux types de rations*, dans *Rencontre autour des Recherches sur les Ruminants*, vol. 9, 2002, p. 271.

³³ CABARAUX J.-F., DUFRASNE I., ROUX M., ISTASSE L., HORNICK J.-L. *La production de viande bovine à partir de femelles de réforme*, dans *INRA Productions Animales*, vol. 18, p. 37-48.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 27/49

Composition de la carcasse

La proportion moyenne de muscles dans la carcasse de Blanc-Bleu Belge calculée à partir de résultats obtenus par huit études différentes est de 75 %³⁴. D'après les professionnels du secteur, cette proportion peut atteindre 82 % pour les taureaux et 78 % pour les vaches (chiffres communiqués par la FEBEV).

L'étude de Bultot *et al.* (2002), citée précédemment et comparant 3 races - Blanc-Bleu Belge, Limousin et Angus - de performances zootechniques comparables, montre que le Blanc-Bleu Belge possède la proportion de muscles la plus élevée (Tableau 10).

Selon l'étude de Cabaraux *et al.* (2005), la composition en muscles de la carcasse de vache est proche de 70 % et est également supérieure aux vaches Charolaises et Limousines (Tableau 10).

Tableau 10. Rendement de découpe pour les taureaux et les vaches de race Blanc-Bleu Belge (BBB), Limousin (L), Aberdeen Angus (AA) et Charolais (C)

Muscle (%)	BBB	L	AA	C
Taureau (Bultot <i>et al.</i>, 2002)	77	67	62	/
Vache (Cabaraux <i>et al.</i>, 2005)	69,4	67,6	/	64,5

Valorisation de morceaux à cuisson rapide

En boucherie, l'hypertrophie musculaire des animaux Blanc-Bleu Belge permet une meilleure valorisation de leur carcasse, avec par exemple, une teneur élevée en morceaux à cuisson rapide (52,9 %) (exemples : tournedos, steak, entrecôte, filet, etc.). Cette caractéristique est encore plus importante sur le quartier avant (40,1 %) ³⁵.

³⁴ COOPMAN F., VAN ZEVEREN A., DE SMET S., *Meat Quality in the double-muscled belgian blue beef breed*, dans *Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift*, vol. 72, 2003, p. 256-263.

³⁵ CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard sur la production et la qualité de la viande des bovins Blanc Bleu Belge*, dans INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE, *Productions animales*, vol. 11, n° 4, septembre 1998, p. 285-297.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 28/49

3.6.2.3. Historique

Une tradition de l'élevage bovin en Belgique et son amélioration³⁶

À partir du 18^e s., en raison de la croissance de l'industrie et des villes, de l'augmentation de la population et de l'amélioration des pratiques culturales, des débouchés plus conséquents furent créés pour le lait, le beurre et la viande issus des bovins. À cela vint s'ajouter, un siècle plus tard, la crise agricole des années 1880 qui força les Belges à s'intéresser de plus près à l'élevage.

En 1840, l'État belge décida d'importer sur le territoire national des bovins de la race « Shorthorn » et « Durham » afin d'opérer, de manière non systématique, des croisements avec des races indigènes. À la fin du 19^e s., l'État renonça à l'introduction de bétail étranger et encouragea alors les initiatives individuelles et la sélection. Par la même occasion, des associations d'élevages virent le jour et leurs membres souhaitaient l'inscription du bétail dans les livres généalogiques. À la suite de ces croisements, « vers 1880, on rencontra en Haute-Belgique, un type de bétail trapu, déjà viandeux, relativement laitier, sous robe pie-rouge et pie-noire »³⁷, une première version de la race Blanc-Bleu Belge que nous connaissons aujourd'hui.

Face à ces importations et ces croisements engendrant un cheptel bovin national très hétéroclite, l'État belge dut prendre des dispositions visant l'amélioration et la protection du cheptel national. Ce fut pour cette raison, qu'à la fin du 19^e siècle, une **Société Nationale pour l'amélioration des races bovines en Belgique** fut créée. Au début, l'objectif était de modifier l'aspect extérieur des animaux par une sélection massale³⁸. Ensuite, après la Première Guerre mondiale, grâce à une réorganisation plus centralisée et uniforme, notamment due à la création, au sein du Ministère de l'Agriculture, d'un service d'Élevage et de Conseillers en zootechnie œuvrant pour une sélection rationnelle, les objectifs furent de renforcer les aptitudes économiques (transmission des caractéristiques héréditaires) et d'obtenir une bonne vache à double fin³⁹.

³⁶ DE LA VELEYE É., *Congrès agricole international de Paris, 1878. L'agriculture belge. Rapport présenté au nom des Sociétés agricoles de Belgique et sous les auspices du Gouvernement*, Bruxelles, 1878, p. CCXXXVI, CXXXII ; MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région du Condroz*, Bruxelles, 1900 ; *Amélioration des Races bovines en Belgique*, Bruxelles, 1920 (Publication n° 1 du Ministère de l'Agriculture. Service de l'Élevage, mai 1920) ; FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail*, Louvain, 1921 (Institut de zootechnie de Louvain, Bulletin n° 18) ; VLIBERGH E., *Éléments d'économie rurale non-technique, surtout en ce qui regarde la Belgique et les pays environnants*, Louvain, 1922, p. 323-326, 540-548 ; VINCK V., *Manuel technique pour bouchers et charcutiers*, Anvers, 1948, p. 16-29 ; DESCHAMPS Ch., *À la lumière du passé... préparons l'avenir*, dans *Les Élevages belge*, 3^e année, 28 octobre 1949, n° 15, p. 15 ; *Historique et évolution des races bovines belges*, dans *Les Élevages belge*, 13^e année, 21 février 1959, n° 4, p. 5-6 ; VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 3-16 ; STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 17-34 ; LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique*, École nationale vétérinaire de Lyon, 1969, p. 25-26 [Thèse en médecine et pharmacie vétérinaire] ; *Les races bovines Belges*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 1, janvier 1974, p. 19-30 ; COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 15-21 ; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée: l'animal de boucherie : élevage et consommation aux XIXe et XXe siècles*, Louvain, 2003 ; PANIER C., *Les bovins en Belgique : Un siècle et demi d'élevage*, s. l. n. d.

³⁷ STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 20.

³⁸ STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 18.

³⁹ DE THIER-NEUVILLE P. A., *Amélioration des principales races bovines de Belgique*, Bruxelles, s. d. [1851], p. 11 ; FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail*, Louvain, 1921, p. 8 (Institut de zootechnie de Louvain, Bulletin n° 18) ; VLIBERGH E., *Éléments d'économie rurale non-technique, surtout en ce qui regarde la Belgique et les pays environnants*, Louvain, 1922, p. 324 ; VAN SNICK G., KINT G.,

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 29/49

Afin d'enrichir les connaissances pour l'amélioration de la race bovine en Belgique, la documentation sur le sujet fut florissante au 19^e s. En effet, de nombreuses publications (isolées ou éditées dans des revues spécialisées) belges et étrangères traitaient du sujet et donnaient des conseils aux éleveurs⁴⁰.

Malgré cet engouement pour l'amélioration du cheptel bovin national, ce dernier resta fort disparate. En 1891, lors du grand concours de l'espèce bovine indigène, 6 groupes furent définis : la race indigène (occupant toute la Belgique de la rive gauche de la Meuse, à part la Campine, les arrondissements méridionaux de la Flandre Occidentale et une partie de l'Entre-Sambre-et-Meuse), la race flamande, la race dite du Condroz, le bétail des contrées herbagères de l'arrondissement de Verviers, la race des régions ardennaise et jurassique et la race de la région campinoise⁴¹. En 1910, à l'occasion du Congrès International de l'élevage et de l'alimentation à Bruxelles, ces 6 races bovines (dont la dénomination et l'aire géographique changèrent quelque peu) furent présentées : la race belge appelée également race indigène (couvrant la plupart des étables du Hainaut, du Brabant et de la Flandre Orientale, la plus grande partie des provinces de Namur, de Liège et même certaines étables de la Flandre Occidentale, de la province d'Anvers et du Limbourg. Ces bêtes étaient issues de croisements et présentaient des robes diverses), le bétail du Condroz et de l'Entre-Sambre-et-Meuse, la race du Pays de Herve, la race ardennaise, la race de la Campine et le bétail flamand⁴². Au 10^e Concours National d'animaux reproducteurs en 1949, la race de Moyenne Belgique figurait parmi les participants. Sous cette dénomination de race, on retrouvait des bêtes, d'une part des régions agricoles limoneuse et condruzienne et d'autre part de la région agricole ardennaise⁴³. Enfin, dans le recensement agricole et horticole de 1979 (Figure 6), la race « Blanc-Bleu de Belgique » apparut explicitement pour chaque province et région et comptait alors 153 bovins en région bruxelloise, 47 623 en région flamande et 330 492 en région wallonne⁴⁴.

L'élevage bovin en Belgique, dans, *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 5-7 ; STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 22.

⁴⁰ Par exemple : *Amélioration de la race bovine : liste des taureaux présentés à l'expertise en 1857*, Gand, 1857 ; CORBLIN H., GOUIN R., *Les races bovines. Races françaises – anglaises – belges – hollandaises – danoises – suisses et italiennes*, Paris, 1894 ; DE THIER M., *Amélioration des principales races bovines de Belgique*, dans *Journal de l'agriculture pratique, d'économie forestière, d'économie rurale, et d'éducation des animaux domestiques du Royaume de Belgique*, t. 8, 1855, p. 291-306 ; DE THIER-NEUVILLE P. A., *Amélioration des principales races bovines de Belgique*, Bruxelles, s. d. [1851] ; GOEBBELS L., *Amélioration de la race bovine dans le Luxembourg*, Arlon, 1889 ; GRATIA Ed., *Manuel de l'élevage de l'espèce bovine et de l'espèce chevaline*, 2^e éd., Iseghem, 1904 ; PEERS Ch., *Amélioration de la race bovine*, dans *Le moiteur des campagnes, revue des progrès agricoles*, t. 1, 1850 p. 8-11, 33-34 ; PETRY, *Sur l'amélioration des races animales et plus spécialement de la race bovine*, dans *Journal de l'agriculture pratique, d'économie forestière, d'économie rurale, et d'éducation des animaux domestiques du Royaume de Belgique*, t.1, 1848, p. 41-47 ; VAN DE PUTTE P., *Amélioration des bêtes bovines de la Belgique*, Bruxelles, 1891.

⁴¹ GRATIA Ed., *Manuel de l'élevage de l'espèce bovine et de l'espèce chevaline*, 2^e éd., Iseghem, 1904, p. 219 et suiv.

⁴² *Les races bovines belges*, dans *Premier congrès international de l'élevage et de l'alimentation organisé sous le haut patronage du gouvernement belge et le patronage de la Société belge de zootechnie*, 22 au 26 septembre 1910, *Compte rendu des travaux du congrès*, Louvain, 1910, p. 77-79.

⁴³ X^e *Concours National d'animaux reproducteurs des races bovines belges*, Bruxelles, 18 et 19 juin 1949, Bruxelles, s. d. ; X^e *concours national de bêtes bovines à Bruxelles en 1949*, dans *Les Élevages Belges*, 3^e année, 15 juillet 1949, n° 8, p. 2-13.

⁴⁴ ROYAUME DE BELGIQUE. MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES. INSTITUT NATIONAL DE STATISTIQUES, *Recensement agricole et horticole au 15 mai 1979* (Extrait « Statistique agricole », n° 9 – 10 septembre-octobre 1980).

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 30/49

Spécification	Région bruxelloise	Région flamande	Région wallonne
	nombre	nombre	nombre
Répartition des vaches d'après la race et le croisement			
Races reconnues			
- Blanc-bleu de Belgique	163	47 623	330 492
- Pie-rouge de Belgique	2	145 720	77 187
- Pie-noire de Belgique	38	147 371	113 054
- Rouge de Belgique	5	72 767	6 824
- Blanc-rouge de Belgique	7	109 366	4 525
Races admises			
- Charolaise	2	1 609	7 484
- Limousine	-	596	1 686
- Holstein	-	1 501	2 705
- Blonde d'Aquitaine	-	278	392
- Jersey	-	92	539
Croisements			
- pour la viande	6	2 642	11 637
- pour le lait	20	9 729	15 242
Total	243	539 294	571 787

Figure 6. Répartition des vaches d'après la race et le croisement (par région belge, 1979)

(**Source :** ROYAUME DE BELGIQUE. MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES. INSTITUT NATIONAL DE STATISTIQUES, Recensement agricole et horticole au 15 mai 1979, p. 106 (Extrait « Statistique agricole », n° 9 – 10 septembre-octobre 1980))

Développé au cours du 19^e s. et réorganisé en 1919, un **environnement scientifique** s'articula autour de l'élevage afin d'aider les éleveurs⁴⁵. Diverses associations, tels un Service d'Élevage, un Institut de zootechnie, des Fédérations provinciales d'élevage, des syndicats d'élevage et d'exploitation, des comices agricoles, etc., furent créées en vue d'améliorer les conditions d'exploitation et de garantir la pureté de la race. Le Ministère de l'Agriculture et son Service d'Élevage donnèrent les directives générales en ce qui concerne l'amélioration des races. Chacun avait et a donc des tâches bien spécifiques et le nombre d'adhérents augmentait considérablement, comme l'attestent les chiffres du tableau ci-dessous (Figure 7).

⁴⁵ STASSE A., *Schéma du plan d'organisation de l'Élevage Bovin en Belgique*, 2^e année, avril 1948, n° 6, p. 14-15 ; VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 3-16 ; REGECE, *Sociétés d'élevage bovin*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 18, 12 septembre 1970, p. 1-2 ; HANSET R., UNIVERSITÉ DE LIÈGE, FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE, *Cours de génétique animale*, t. 2, Bruxelles, 1970, chap. 13, p. 24 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 18-32 ; *Les grandes étapes de l'élevage bovin en Belgique et son avenir*, dans *L'Alliance agricole-Hebdo*, 51^e année, n° 6, 8 février 1980, p. 9 et 30 ; DETAL G., *Les missions du Herd-Book Blanc-Bleu Belge*, Journée d'étude organisée par le Herd-Book Blanc-Bleu Belge et le Ministère des Classes Moyennes et de l'Agriculture – DGO6 Service Développement Production Animale, *Le Blanc-Bleu Belge et ses Défis*, Lundi 26 mars 2001, Ciney, p. 2 et suiv.

	Syndicats		Membres		Bovins	
	1899	1910	1899	1910	1899	1910
Anvers	21	19	555	705	1.581	3.294
Brabant	16	146	795	6.218	2.946	13.775
Fl. Occidentale	11	122	372	6.670	1.137	13.365
Fl. Orientale	151	156	3.205	3.056	7.744	7.578
Hainaut	7	19	226	740	981	2.748
Liège	9	13	811	1.340	4.402	13.251
Limbourg	12	17	804	920	2.352	4.717
Luxembourg	23	24	2.250	1.116	6.717	2.181
Namur	13	21	484	1.207	3.155	10.973
ROYAUME	263	537	9.492	21.972	31.015	71.882

Figure 7. Nombre de syndicats, membres et bovins dans les provinces belges en 1899 et 1910

(**Source :** PANIER C., Les bovins en Belgique : Un siècle et demi d'élevage, s. d. n. l., p. 23)

Dès leur création au 19^e s., le Ministère de l'Agriculture, aidé par les Fédérations Provinciales d'élevage, subventionna les expertises et concours (ayant une influence sur l'amélioration de la race) et édicta des règlements en la matière⁴⁶. La presse agricole pour les 19^e et 20^e s. publie les dates, règlements et résultats des concours pour toutes les régions de la Belgique. Par exemple : Concours d'animaux tracés de la race de Moyenne et Haute Belgique à Ath, le 15 décembre 1970 ; à Marche-en-Famenne, le 17 décembre 1970 ; à Hannut, le 5 janvier 1971 ; à Ciney, le 14 janvier 1971 et à Binche, le 28 janvier 1971⁴⁷ ; ainsi qu'à Overijse le 12 janvier 1971 ; Concours Provincial de Louvain, le 7 septembre 1970 ; Concours de bétail de boucherie à Battice, le 12 septembre 1970⁴⁸ ; 22^e Concours provincial officiel de bétail tracé et inscrit de la race Blanc-Bleu Belge à Libramont, le 27 juillet 1975⁴⁹.

Ce contexte favorable et de plus en plus important repose notamment sur la mise en place des « herd-books ». Ces derniers sont de « véritable(s) état(s) civil(s) des animaux, rapportant leur lignée et visant à dégager des différentes souches un type pur de bovidé ; le premier de ces livres généalogiques, établi en [1896], fut le herd-book verviétois »⁵⁰. Il fallut attendre la fin de la Première Guerre mondiale (1919) pour que les animaux soient systématiquement recensés et qu'un règlement méthodique et rationnel soit pris pour l'amélioration de la race bovine en Belgique : sélectionner/isoler, de manière sévère, les meilleures bêtes de chaque génération et les faire se reproduire avec des individus ayant les mêmes caractères génétiques, donc héréditaires. La sélection massale jusqu'alors pratiquée laissa la place à la sélection scientifique basée sur le potentiel héréditaire des bêtes⁵¹. Au sortir de la Première Guerre mondiale, la Belgique fut le premier pays à appliquer les 3 règles, issues de la science expérimentale, pour l'amélioration du cheptel national :

« 1° Il faut créer au sein de la race, des lignées nouvelles possédant à l'état pur les facteurs correspondant aux caractères recherchés ;

⁴⁶ Par exemple : « *Aucun propriétaire ou détenteur de taureaux ne pourra les faire ou laisser servir à la monte publique, s'ils n'ont été présentés à une commission d'expertise et reconnus propres à améliorer la race* » (Hainaut, 11.03.1887). P. ex. : un règlement provincial pour l'amélioration de la race bovine en Flandre Orientale fut publié au Moniteur Belge du 23 août 1846.

⁴⁷ *Communiqués*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 23, 21 novembre 1970, p. 10.

⁴⁸ *Résultats*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 19, 26 septembre 1970, p. 12-15.

⁴⁹ *22^e Concours provincial officiel de bétail tracé et inscrit de la race blanc-bleu Belge. Libramont, 27 juillet 1975 animaux hors concours*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 8, août 1975, p. 43.

⁵⁰ VLIEBERGH E., *Éléments d'économie rurale non-technique, surtout en ce qui regarde la Belgique et les pays environnants*, Louvain, 1922, p. 545.

⁵¹ *Amélioration des races bovines en Belgique*, Bruxelles, 1920, p. 3-10 (Publication n° 1 du Ministère de l'Agriculture. Service de l'Élevage, mai 1920) ; FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail*, Louvain, 1921, p. 8-9 (Institut de zootechnie de Louvain, Bulletin n° 18) ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 18-19.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 32/49

2° Il faut multiplier ces lignées nouvelles et leur faire prendre la place de l'ancienne ;

3° Il faut les placer dans les conditions de milieu les plus favorables à leur exploitation, de façon à obtenir le maximum de rendement »⁵².

Plus récemment (en **1971**), un nouvel arrêté royal fut promulgué sur l'amélioration de la race bovine en Belgique. Il apporta des informations sur l'organisation des concours et d'inséminations artificielles et reconnut 5 races belges :

- la race de Flandre Occidentale ;
- la Pie-Rouge de Flandre Orientale ;
- la Pie-Rouge de Campine et de l'Est ;
- la Pie-Noire de Herve ;

- la Pie-Bleue de Moyenne et Haute Belgique.

Après la **Seconde Guerre mondiale**, des études sur l'**insémination artificielle** et la **génétique** bovine⁵³ furent menées, notamment par le professeur **Roger Hanset**, « père génétique du Blanc-Bleu Belge »⁵⁴, de l'Université de Liège, plus particulièrement sur la race de Moyenne et Haute Belgique. En effet, le moyen le plus efficient, mais le plus lent, pour l'amélioration de la race, c'est celui qui tend à modifier l'aptitude génétique d'une population⁵⁵. Les nombreuses données collectées par les différents tests ainsi que les exigences strictes de sélection ont permis d'améliorer la race Blanc-Bleu Belge⁵⁶. Au centre de sélection bovine à Ciney, les taureaux candidats à l'insémination artificielle furent et y sont toujours sélectionnés. Chaque région posséda alors son centre de sélection bovine qui après les tests, tente de corriger les imperfections⁵⁷. Celui de Ciney fut destiné à la sélection de la race Blanc-Bleu Belge et fut piloté par le Herd-Book Blanc-Bleu Belge et celui de Scheldewindeke fut consacré à la race Pie-Noire. Cette pratique prit de l'ampleur et devint « un élément technique principal pour la sélection »⁵⁸ : en 1970, 50 % du cheptel national étaient issus de l'insémination artificielle⁵⁹.

À partir de 1950, les types « *culs-de-poulain* » furent de plus en plus fréquents⁶⁰, ce qui participa à l'amélioration de la race de Haute et Moyenne Belgique. Grâce à la sélection, à l'insémination artificielle, l'effectif viandeux augmenta⁶¹.

⁵² FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail*, Louvain, 1921, p. 12 et suivantes (Institut de zootechnie de Louvain, Bulletin n° 18).

⁵³ *Progény-test*, dans *Les Élevages belges*, 12^e année, 6 septembre 1985, n° 17, p. 8 ; *Progény-test*, dans *Les Élevages belges*, 12^e année, 20 septembre 1985, n° 18, p. 12.

⁵⁴ *Libramont 90 : un très grand cru*, dans *Bétail et Culture : Organe de la Chambre Provinciale d'Agriculture et des associations d'encadrement technique et sanitaire de l'agriculture de Famenne, Ardenne et Gaume*, n° 225, 30 août 1990, p. 1.

⁵⁵ *Les races bovines Belges*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 1, janvier 1974, p. 22.

⁵⁶ HANSET R., *Le fabrication du taureau d'I. A. de race B. B. B.*, dans *Les Élevages Belges*, n° 11, novembre 1988, p. 22-25.

⁵⁷ *L'organisation de l'Insémination Artificielle*, dans *Les Élevages belges*, 3^e année, 30 septembre 1949, n° 13, p. 8.

⁵⁸ *Échos et ... L'I. A. comme élément technique principal pour la sélection*, dans *Les Élevages Belges*, 26^e année, n° 16, 19 août 1972, p. 8.

⁵⁹ REGECE, *Sociétés d'élevage bovin*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 18, 12 septembre 1970, p. 1-2.

⁶⁰ *Culards et césarienne*, dans *Les Élevages Belges*, 26^e année, n° 11, 27 mai 1972, p. 1-2.

⁶¹ COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 135-136.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 33/49

La race Blanc-Bleu Belge

C'est après la Seconde Guerre mondiale que l'on se posa la question de la spécialisation des races mixtes⁶². C'est à partir des années 1960 que l'on chercha des animaux plus viandeux en raison de la demande croissante en viande, de la stagnation des prix du lait et du coût relativement important de la main d'œuvre⁶³. Les années 70 marquèrent alors un tournant dans le monde de l'élevage⁶⁴ : la spécialisation fut rendue possible grâce à l'insémination artificielle et à la sélection⁶⁵. À cette époque, dans la presse spécialisée, les associations d'élevage rapportaient leurs interrogations : notamment la Fédération du Herd-Book de la race de Moyenne et Haute Belgique expliquait, dans *Les Élevages Belges / De Belgische Veefokkerij*, son souhait de se positionner⁶⁶.

La phrase suivante illustre bien la voie choisie pour le rameau viandeux de la race Blanc-Bleu Belge : « *S'il y a une race remarquable dans les années 60 c'est bien la race bleue de Moyenne et Haute Belgique. Au croisement des nations, cette race a, dans le passé, eu du sang Durham aussi bien que des gènes hollandais et français. Le résultat est un bovin qui, outre une moyenne de lait de 3 à 4 000 litres, donne une bonne viande à jeune âge. Le Blanc-Bleu-Belge va se spécialiser et acquérir une renommée mondiale la décennie suivante comme bête à viande* »⁶⁷.

La race Blanc-Bleu Belge et son herd-book furent officiellement créés en 1973, moment où l'on décida de scinder la race, alors mixte, en un rameau viandeux et un rameau mixte⁶⁸. Le Herd-Book Blanc-Bleu Belge (couvrant les provinces de Brabant, Hainaut, Liège, Limbourg, Luxembourg et Namur)⁶⁹ succéda ainsi au Herd-Book de la race de Moyenne et Haute Belgique. Les standards des types viandeux et mixte furent alors établis par le herd-book. Les spécificités furent alors fixées pour le type viandeux : « *Animal impressionnant par son volume, ses formes rebondies et l'harmonie de ses lignes* »⁷⁰. La sélection fut alors pensée de manière à obtenir un bétail à viande et organisée de manière à maintenir la

⁶² Entre les deux Guerres, l'orientation du bétail vers une double fin a été choisie pour des raisons économiques, à savoir la présence de petites et moyennes exploitations sur une majorité du territoire et la demande croissante en viande de qualité. En 1966, G. Chaudieu en arrivait à la conclusion que « la sélection, dans la race bleue se fait en faveur du type viande » : CHAUDIEU G., GÉHIN G., *Manuel pratique de boucherie*, 5^e éd., Paris, 1966, p. 65.

⁶³ STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 22.

⁶⁴ Cette période charnière et le choix de la spécialisation ont été étudiés par THOMAS V., *Les aspects technico-économiques de la production de viande bovine à partir de vaches nourrices*, Service du premier Ministre, Fonction Publique, Direction générale de la Sélection et de la Formation, 1972 (Rapport de stage).

⁶⁵ NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée: l'animal de boucherie : élevage et consommation aux XIX^e et XX^e siècles*, Louvain, 2003, p. 141-145.

⁶⁶ *La Fédération du Herd-Book de la race bovine de la race de Moyenne et Haute Belgique*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 1, 3 janvier 1970, p. 4 ; NIJS W., CRAHAY J., *Herd-Book de la Race de la Moyenne et Haute Belgique. Assemblée générale*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 23, 21 novembre 1970, p. 6 ; HANSET R., *La sélection bovine, aujourd'hui*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 1, janvier 1973, p. 4-5.

⁶⁷ NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée: l'animal de boucherie : élevage et consommation aux XIX^e et XX^e siècles*, Louvain, 2003, p. 142-143.

⁶⁸ CRAHAY J., *Le Herd-Book de la race de Moyenne et haute Belgique fait peau neuve*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 10, octobre 1973, p. 2.

⁶⁹ *Les associations de race se constituent au Herd-Book de la race Blanc-Bleu-Belge. M. A. Plenneveaux est élu président*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 1, janvier 1974, p. 16-17.

⁷⁰ COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 25.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 34/49

conformation et les qualités de la bête tout en corrigeant ses imperfections⁷¹. Grâce aux avancées génétiques et vétérinaires, le **caractère culard** devint une spécificité de la race.

Et, les recours à l'insémination artificielle, aux différents tests et au triage sévère des reproducteurs participèrent à l'amélioration de la race⁷² : « *Le bétail viandeux [Blanc-Bleu Belge] ainsi sélectionné a acquis une qualité exceptionnelle : [...] conformation très harmonieuse, lignes arrondies et bien soudées de l'avant à l'arrière, une épaule non sortante mais chargée de muscles, de même que sur la côte qui est plus ou moins cintrée, une poitrine puissante et peu profonde, un dos bien large et bien musclé, un bassin incliné, sans hanches apparentes, une queue bien dégagée et une fesse au muscle arrondi et descendue jusqu'au jarret – robe sous poils blanc ou pie bleu, parfois tacheté de poils noirs* »⁷³. De plus, son rendement à l'abattage est très élevé et seuls les animaux portant le gène culard peuvent donner lieu à un bénéfice⁷⁴ : « *La carcasse d'un sujet BBB culard contient au moins 60 kg de muscles en plus et 30 kg de graisse en moins que celle d'un sujet mixte abattu au même poids vif* »⁷⁵.

Avant, cette race portait le nom de « Race (bleue) de Moyenne et Haute Belgique » dont le berceau était le Condroz, région d'élevage⁷⁶. Le premier herd-book de cette race fut édité en 1924 et regroupait les bovins de la région limoneuse, du Condroz et d'Ardenne (Figure 8).

⁷¹ CRAHAY J., *Sélectionner, c'est choisir. L'opinion du président Crahay. L'efficacité de la sélection est inversement proportionnelle au nombre de caractères que l'on cherche à sélectionner : sélection et avenir du Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 10, octobre 1973, p. 3 et 6.

⁷² STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 23.

⁷³ STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 23.

⁷⁴ LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique*, École nationale vétérinaire de Lyon, 1969, p. 57-58 [Thèse en médecine et pharmacie vétérinaire]; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 22, 29.

⁷⁵ CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard sur la production et la qualité de la viande des bovins Blanc-Bleu Belge*, dans INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE, *Productions animales*, vol. 11, n° 4, septembre 1998, p. 285.

⁷⁶ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région du Condroz*, Bruxelles, 1900, p. 73; BUBLLOT G., VILLERS A., CRISPIELS C., *L'Orientation en Condroz de la race bovine de la moyenne et haute Belgique. Les substitutions lait-viande dans l'espèce bovine*, Louvain-Paris, 1963, p. 3.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 35/49

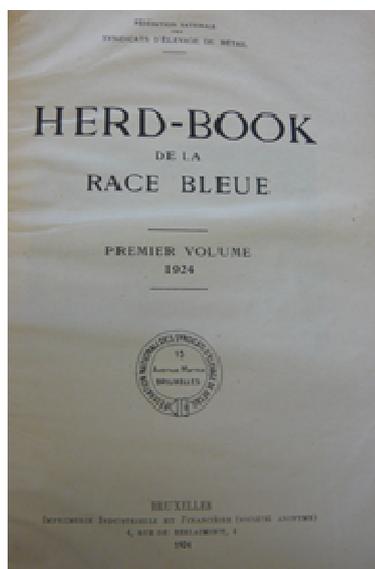


Figure 8. Page de garde du Herd-Book de la race bleue, t. 1, 1924

En 1958, les « Actualités » du périodique *Les Élevages Belges/De Belgische Veefokkerij*, relaient la création d'un Herd-Book de la race de Moyenne et Haute Belgique coordonnant l'activité des éleveurs couvrant plusieurs provinces⁷⁷. En 1959, « la race de Moyenne et Haute Belgique qui comprend 45 à 48 % de l'effectif bovin national s'étend sur toute la moitié sud de la Belgique et couvre la totalité du territoire des provinces de Hainaut, Namur et Luxembourg, les 2/3 sud de la province de Brabant, l'extrême sud de la province de Limbourg, la partie hesbignonne et condruzienne de la province de Liège »⁷⁸. Évoluant alors sur des régions agricoles fort différentes, la race de Moyenne et Haute Belgique [actuellement Blanc-Bleu Belge] possède des facultés d'adaptation et tire profit d'une alimentation fourragère abondante et de bonne qualité. Elle manifeste également une précocité accrue⁷⁹. Elle sait satisfaire les éleveurs d'une bonne partie du pays en raison d'une part, de sa remarquable aptitude à l'engraissement et d'autre part, de sa viande de bonne qualité (nombreux morceaux de premiers choix et faible taux de graisse). Par conséquent, sa viande est très recherchée en boucherie (nombreux morceaux de premier choix)⁸⁰.

Ce choix de scinder la race Blanc-Bleu Belge en deux rameaux, dont un spécialisé en viande, fut motivé également par la demande croissante, à partir des années 1950, de viande. En effet, les années de privation obligées par la guerre encouragèrent la consommation de viande⁸¹. De plus, les consommateurs recherchaient des morceaux à cuisson rapide, tels que les steaks, comme en témoignent les références suivantes :

⁷⁷ Actualités, dans *Les Élevages belge*, 12^e année, 3 mai 1958, n° 9, p. 4 ; COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 13.

⁷⁸ VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique...*, p. 8, 12.

⁷⁹ STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 24.

⁸⁰ STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 27-34 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 22-30 ; CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire*, Bruxelles, 1970, p. 19-20.

⁸¹ DELCOURT M., *Méthode de cuisine à l'usage des personnes intelligentes*, Liège, 1985 [1947], p. 41-43 ; FISCHLER Cl., *L'omnivore : Le goût, la cuisine et le corps*, nouvelle éd. corrigée, Paris, 1993, p. 205 ; DELOOZ R., *Alimentation en Belgique, hier et aujourd'hui : un progrès ?*, Lonzée, 1993, p. 46 ; FLANDRIN J.-

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 36/49

- « *Le beefsteak à la poêle est encore la manière la plus simple, la plus économique et la plus appréciée de servir ce délicieux morceau de bœuf* »⁸².
- « *À notre siècle de la vitesse, les viandes à cuire en quelques minutes à la poêle sont plus demandées chez le boucher que le rôti au four* »⁸³.
- Après la Seconde Guerre mondiale, « *la population tout entière paraissait unie dans son faible pour le bifteck-frites* »⁸⁴.
- « *Dans le courant des années soixante, la mode du steak belge atteignit son apogée. D'Ostende à Bouillon, la Belgique compte alors plusieurs milliers de restaurants dont l'unique spécialité est le steak* »⁸⁵, au moins épais de 2 cm et servi avec des frites et une salade mixte assaisonnée de mayonnaise.

En pleine émancipation, les femmes étaient de plus en plus hors de chez elles et par conséquent consacraient moins de temps à la cuisine, d'où la recherche d'une viande à cuisson rapide⁸⁶.

À la même époque, les consommateurs recherchaient également des viandes moins grasses et de bonne qualité (tendres)⁸⁷. Après la guerre, les veaux destinés à l'abattage furent systématiquement engraisés ce qui engendra, en raison des contrôles et des connaissances scientifiques, une viande de meilleure qualité. Les conseils diététiques, véhiculés par la presse féminine entre autres, contribuèrent à accentuer cette recherche de produits maigres⁸⁸.

« *C'est ainsi que naquit la race Blanc-bleu belge, une variété élevée pour sa faible teneur en graisse et la qualité de sa viande* »⁸⁹. Aujourd'hui, les consommateurs achètent des produits carnés (viande bovine) en fonction de la qualité, du prix et de la fraîcheur⁹⁰. Ils la [la viande bovine] considèrent également comme une viande tendre, de qualité, bonne, saine pour la santé, facile et rapide à cuisiner. Les labels en sont des garanties supplémentaires en raison des plans de contrôle mis en place⁹¹.

L'étude de Le Bohec, docteur vétérinaire à Lyon, montre que la race Blanc-Bleu Belge est présente sur l'entièreté du territoire belge : Région limoneuse, Condroz, Famenne, Campine, Régions hennuyère et jurassique et en Ardenne.

L., MONTANARI M. (s. dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, p. 820 ; DUQUESNE B., *Analyse des changements structurels de la consommation alimentaire en Belgique : l'évolution de la demande en produits animaux d'origine bovine*, dans *Rencontres, Recherches, Ruminants*, 3-4 décembre 2008 (en ligne sur <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4490.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

⁸² CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire*, Bruxelles, 1970, p. 550.

⁸³ *Les propos de tante Léa*, t. 2, *Recettes et conseils divers*, Bruxelles, 1949, p. 85.

⁸⁴ FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (s. dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, p. 854.

⁸⁵ DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges*, Paris, 1995, p. 106, 120.

⁸⁶ MOULIN L., *L'Europe à table : Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Paris, 1975, p. 169 (Elsevier Savoir) ; BONVOISIN S.-M., *La presse féminine*, Paris, 1985, p. 25-29 (Que sais-je, n° 2305) ; FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (s. dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, p. 864-865 ; VERROUST M.-L., *Cuisines et cuisiniers*, Paris, 1999, p. 93, 98 ; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée : l'animal de boucherie : élevage et consommation aux XIX^e et XX^e siècles*, Louvain, 2003, p. 185.

⁸⁷ DELOOZ R., *Alimentation en Belgique, hier et aujourd'hui : un progrès ?*, Loncée, 1993, p. 96-98 ; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée : l'animal de boucherie : élevage et consommation aux XIX^e et XX^e siècles*, Louvain, 2003, p. 142, 153-154, 180.

⁸⁸ FISCHLER Cl., *L'omnivore : Le goût, la cuisine et le corps*, nouvelle éd. corrigée, Paris, 1993, p. 199 et suiv, 309 et suiv.

⁸⁹ DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges*, Paris, 1995, p. 106.

⁹⁰ VEILLARD P., VANDERCAMMEN M., *La consommation de viande*, août 2011 (en ligne sur <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/6157fr.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

⁹¹ AUPAIX H., VANDERCAMMEN M., *Consommateurs et viande bovine*, novembre 2007 (en ligne sur <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/3111fr.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 37/49

Réputation de la race Blanc-Bleu Belge

Toutes les sources consultées présentent la *Viande de Blanc-Bleu Belge* comme une viande de qualité élevée⁹² et une race supérieure d'un point de vue génétique⁹³.

Cette réputation a été reconnue à travers les nombreux prix remportés par les bovins de la race lors de leur participation à divers concours nationaux et régionaux. Par exemple, Maieur de Maurenne fut champion national en 1930 (Figure 9). Il représente un ascendant de la race Blanc-Bleu Belge. La forte corpulence de l'animal (et donc la qualité bouchère) se remarque assez bien sur la photographie ci-dessous. Les analyses et travaux génétiques effectués par la suite vinrent accentuer le caractère culard de celles-ci.

⁹² *Le Concours National de la Race de la Moyenne Belgique. Ath : 16 septembre 1958*, dans *Les Élevages Belges*, 12^e année, 4 octobre 1958, n° 19, p. 15 ; LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique*, École nationale vétérinaire de Lyon, 1969, p. 23 [Thèse en médecine et pharmacie vétérinaire] ; BAYARD, *Le concours annuel de bœuf gras*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 7, 28 mars 1970, p. 14 ; REGECE, *Exportation de reproducteurs*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 10, 9 mai 1970, p. 1-2 ; HARDY P., *Le Blanc-Bleu Belge en Allemagne*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 12, décembre 1973, p. 14-15 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 18-32 ; DERWA M., *L'évolution du culard B. B. B. sur le marché de la viande*, dans *Les Élevages Belges*, n° 1, janvier 1987, p. 11-12 ; COSSE V., *La production de viande bovine en Belgique*, Bruxelles, décembre 1991 (Publications de l'I.E.A., n° 533, p. 2 (Études de l'I.E.A., n° 42) ; DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges*, Paris, 1995, p. 106 ; CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard sur la production et la qualité de la viande des bovins Blanc Bleu Belge*, dans INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE, *Productions animales*, vol. 11, n° 4, septembre 1998, p. 285-297 ; *Dossier : Le Blanc-Bleu Belge et ses défis*, dans *Les Élevages Belges*, n° 4, avril 2001, p. 23-30 ; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée : l'animal de boucherie : élevage et consommation aux XIX^e et XX^e siècles*, Louvain, 2003, p. 141.

⁹³ HANSET R., UNIVERSITÉ DE LIÈGE, FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE, *Cours de génétique animale*, 2 t., Bruxelles, 1970 ; DETAL G., *Catalogue des taureaux d'I. A. de la race B. B. B.*, dans *Les Élevages Belges*, n° 1, janvier 1987, p. 17 et suiv ; HANSET R., *Le fabrication du taureau d'I. A. de race B. B. B.*, dans *Les Élevages Belges*, n° 11, novembre 1988, p. 22-25 ; *Le « Blanc-Bleu Belge » : une viande bovine unique au monde*, dans *Food & Meat contacts*, mai-juin 1989, p. 4-6 ; VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher et du charcutier*, Bruxelles, 1991, p. 17-20 ; COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 14.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees
Indication géographique protégée (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1^{re} partie (art. 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)
Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)

Association IGP BBB a.s.b.l.

Version 18 - Décembre 2018

Page 38/49



Figure 9. Photo de Maieur de Maurenne, champion en 1930

(Source : *HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE*, Cent ans d'histoire du Blanc-Bleu Belge par l'image, 1893-1993, Libramont, s. d. [1993])

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 39/49

En 1949, lors du 10^e Concours National des animaux reproducteurs, le bétail de Moyenne Belgique remporta un franc succès⁹⁴. Lors de la Semaine Internationale de l'Agriculture en 1970, la race de Moyenne et Haute Belgique fut plébiscitée et son concours amena beaucoup de visiteurs⁹⁵. On dit alors de cette race « *qu'elle suscite toujours l'admiration par ses formes musculaires particulièrement généreuses* »⁹⁶. Quatre ans plus tard, à l'occasion de la même semaine, la race Blanc-Bleu Belge « *a dominé par la beauté de la conformation, l'uniformité dans le type et la puissance du format des vaches exposées* »⁹⁷. Les bêtes, provenant de toute la Belgique – à l'exception de la Flandre Occidentale - furent les « vedettes du show » à la Foire Agricole de Libramont en 1990. Pour Roger Hanset, le Blanc-Bleu Belge « *n'a nul besoin d'artifices et d'adjuvants pour se valoriser* »⁹⁸. Il disait également que « *le progrès de la génétique B.B.B., conjugués au savoir-faire des éleveurs ont abouti à la production d'animaux aptes à fournir une viande « haute gamme » et « propre » susceptible de satisfaire les consommateurs les plus exigeants* »⁹⁹.

La race Blanc-Bleu Belge jouit d'une réputation internationale. Déjà en 1958, les délégations étrangères présentes au Concours National de la Race de la Moyenne Belgique à Ath (le 16 septembre), admirèrent avec intérêt les bêtes exposées¹⁰⁰. Dans les années 1970, la France et d'autres pays européens (notamment l'Allemagne)¹⁰¹, recherchant une viande de qualité, importèrent du sperme de la race¹⁰².

Face à cette reconnaissance, « *le B.B.B. est devenu l'atout majeur de l'élevage belge* » puisque sa musculature est hypertrophiée et sa conformation s'adapte au climat et au sol¹⁰³. De plus, depuis 1986, tous les herd-books Blanc-Bleu se sont organisés en « *Association Internationale des Éleveurs de Blanc-Bleu (International Association of Belgian Blue Cattle Breeders) dont le siège est à Ciney, au Herd-Book Blanc-Bleu Belge. Les membres fondateurs en sont : la France, la Grande-Bretagne, l'Irlande, le Danemark et les États-Unis auxquels se sont joints par la suite le Canada, les Pays-Bas, l'Australie et la Nouvelle Zélande* »¹⁰⁴ et ultérieurement la Hongrie, la Tchéquie, l'Espagne, le Brésil, etc.

⁹⁴ X^e Concours National d'animaux reproducteurs des races bovines belges, Bruxelles, 18 et 19 juin 1949, Bruxelles, s. d. ; X^e concours national de bêtes bovines à Bruxelles en 1949, dans *Les Élevages Belges*, 3^e année, 15 juillet 1949, n° 8, p. 2-13.

⁹⁵ Après la semaine internationale de l'Agriculture, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 6, 14 mars 1970, p. 4.

⁹⁶ À la semaine Internationale de l'Agriculture... L'élevage sera présent, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 3, 31 janvier 1970, p. 3-4.

⁹⁷ DETAL G., *La race bovine Blanc Bleu Belge à la semaine de l'agriculture de Bruxelles*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 7, juillet 1974, p. 9-10.

⁹⁸ *Libramont 90 : un très grand cru*, dans *Bétail et Culture : Organe de la Chambre Provinciale d'Agriculture et des associations d'encadrement technique et sanitaire de l'agriculture de Famenne, Ardenne et Gaume*, n° 225, 30 août 1990, p. 1.

⁹⁹ TASIAUX A., *Libramont : place forte du Blanc-Bleu-Belge. Le 3^e « spécial » du samedi 28 juillet*, dans *Bétail et Culture : Organe de la Chambre Provinciale d'Agriculture et des associations d'encadrement technique et sanitaire de l'agriculture de Famenne, Ardenne et Gaume*, n° 225, 30 août 1990, p. 4.

¹⁰⁰ *Le Concours National de la Race de la Moyenne Belgique. Ath : 16 septembre 1958*, dans *Les Élevages Belges*, 12^e année, 4 octobre 1958, n° 19, p. 15.

¹⁰¹ *L'Allemagne s'intéresse à notre race de Moyenne et Haute Belgique*, dans *Les Élevages Belges*, 26^e année, n° 21, 28 octobre 1972, p. 3 ; HARDY P., *Le Blanc-Bleu-Belge en Allemagne*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 12, décembre 1973, p. 14-15.

¹⁰² REGECE, *Exportation de reproducteurs*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 10, 9 mai 1970, p. 1-2.

¹⁰³ STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 24 ; STASSE A., DETAL G. *La race bovine Blanc-Bleu Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 26 ; *Le « Blanc-Bleu Belge » : une viande bovine unique au monde...*, p. 4.

¹⁰⁴ COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 14.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 40/49

À cette date également, le premier Congrès International du Blanc-Bleu Belge a été organisé avec des représentants belges, français, britanniques, irlandais et danois¹⁰⁵. De même, la Belgique a su, grâce à ses spécimens Blanc-Bleu Belge, se faire remarquer au Salon de l'Agriculture à Paris du 6 au 12 mars 1989 : « *La race B. B. B. représentée à Paris par cinq taureaux d'élevage nous a semblé, plus que par le passé, être davantage encore l'attraction du Salon. Le couloir bordant le stand belge fut comblé en permanence !* »¹⁰⁶.

Il est une tradition en Belgique de mettre en évidence les magnifiques qualités viandeuses de son bétail de boucherie à l'occasion du concours annuel du bœuf gras. Avant d'être appelée Blanc-Bleu Belge, la race de Moyenne et Haute Belgique y était fortement représentée. En 1970, la championne internationale était une génisse pie-bleu d'Astene et Kallo (Flandre Orientale) et le champion était un bœuf pie-bleu de Huy (Province de Liège) et de Baillonville (Province de Namur)¹⁰⁷. Au cours du 19^e siècle, on récompensait surtout des animaux gras, mais à partir de 1919, on récompensa également les culs-de-poulains et les viandes plus maigres au concours Tranche Grasse¹⁰⁸.

3.6.3. Lien causal

Le lien causal entre la *Viande de Blanc-Bleu Belge* et son origine géographique est double. Il s'appuie sur des caractéristiques spécifiques au produit et sur une réputation avérée de la dénomination qui ont trouvé leur essor et se sont développées en Belgique.

3.6.3.1. Influence des spécificités de l'aire géographique sur les caractéristiques du produit

Sur le territoire belge, les savoir-faire spécifiques mis en œuvre depuis le 19^e siècle, de l'amont à l'aval de la production (sélection et fixation du gène culard, pratiques vétérinaires, découpe anatomique de la carcasse, optimisation de l'alimentation, conduite d'élevage), ont permis le développement et la valorisation de la race Blanc-Bleu Belge elle-même liée aux spécificités de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*.

La Belgique a créé, au sein de ses institutions, un environnement scientifique en charge d'améliorer le cheptel bovin national, jugé trop hétéroclite. L'action des Associations d'Élevage et d'Exploitation, du Service d'Élevage, etc. joua un rôle probant dans cette tâche. Très vite, la Belgique emprunta la voie de la sélection rationnelle en instaurant un contrôle sévère.

Les travaux de génétique, commencés dès le début du 20^e siècle, aboutirent à la fin de ce siècle, par la fixation du gène mh, responsable du caractère culard de la race Blanc-Bleu Belge. Ces avancées techniques furent le fruit de nombreuses années de recherches réalisées par des professeurs de génétique, à savoir les professeurs Hanset et Georges de la Faculté de Médecine Vétérinaire de Liège. Ces deux personnalités belges ont acquis par la suite une réputation internationale. La race Blanc-Bleu Belge telle qu'elle apparaît aujourd'hui est une race qui a fait l'objet de très nombreuses recherches en matière de sélection et qui est ainsi une race typiquement belge.

En ce qui concerne les pratiques des bouchers, la Belgique a, depuis le début du 20^e siècle, encouragé les formations professionnelles pour les futurs bouchers. Ces dernières permettent aux apprentis d'être à la pointe des techniques modernes.

¹⁰⁵ COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996, p. 171.

¹⁰⁶ MEERS M., *À Paris la meilleure race à viande et le plus beau lot de laitières furent Belges*, dans *Les Élevages Belges*, n° 4, avril 1989, p. 9.

¹⁰⁷ BAYARD, *Le concours annuel de bœuf gras*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 7, 28 mars 1970, p. 14.

¹⁰⁸ VINCK V., *Manuel technique pour bouchers et charcutiers*, Anvers, 1948, p. 28-29.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 41/49

La Fédération Nationale des Bouchers et Charcutiers de Belgique offre également un soutien aux professionnels. Par ailleurs, il n'est pas anodin que la « découpe anatomique » porte également le nom de la « découpe belge ». Encore une fois, la Belgique occupe une place de leader.

Tout le savoir-faire mis en œuvre en Belgique depuis le 19^e s. a donc eu un impact direct sur les caractéristiques et les qualités de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*. En effet, le gène mh, typique du caractère « culard » de la race Blanc-Bleu Belge, cumulé à une alimentation optimale des animaux, agit sur la couleur et la tendreté de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* ainsi que sur son caractère maigre, ce qui en fait une viande à haute valeur diététique. De plus, le contrôle précis de la pureté raciale permet de stabiliser les caractéristiques propres à la *Viande de Blanc-Bleu Belge*. Enfin, la découpe anatomique couplée au parage renforce le caractère maigre ainsi que la tendreté de la viande, établissant le standard de qualité de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*.

3.6.3.2. Réputation de la dénomination qui la rattache à sa zone d'origine

Les caractéristiques et les qualités de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* ont fait la réputation du produit. Les morceaux de *Viande de Blanc-Bleu Belge* de premiers choix furent « sublimes » par de nombreux chefs étoilés belges et témoignent de l'usage de la dénomination, en français et en néerlandais.

La *Viande de Blanc-Bleu Belge* est très appréciée des consommateurs et des professionnels, surtout en Belgique, en raison de sa tendreté et sa faible teneur en matière grasse, ce qui en fait un produit phare du marché belge en viande bovine. En témoignent les études menées en Belgique. Par exemple, l'*Analyse des coûts et prix des différents maillons du processus de production de viande bovine* [2009] réalisée par le Service public fédéral Économie, P. M. E., Classes moyennes et Énergie révèle que la « Viande de Blanc-Bleu Belge » « a la préférence du consommateur belge »¹⁰⁹. De plus, l'étude publiée en 2018 par la société indépendante AQRate (Accurate Research Solutions) auprès des consommateurs wallons fait état d'une « Viande de Blanc-Bleu Belge » connue par 93 % des personnes sondées consommant de la viande au moins une fois par mois¹¹⁰. Elle permet de conclure que la « Viande de Blanc-Bleu Belge » est la plus achetée et la préférée en Wallonie¹¹¹.

En 2009, une campagne de promotion de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est lancée par le Vlaams Centrum voor Agro-en Visserijmarketing (VLAM) et l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W). Elle a réuni des grands chefs cuisiniers belges dont le chef flamand Peter de Clercq (Elckerlijc à Maldegem) qui a obtenu le titre d'« Ambassadeur van het Belgische Witblauw Rundvlees » en 2010 et le chef étoilé flamand Peter Goossens (Hof van Cleve à Kruishoutem) qui est devenu le parrain de cette campagne en 2009¹¹². Ce dernier prodiguait, en février 2010, ses conseils culinaires, notamment pour la confection de « Raviolis à base de *Viande de Blanc-Bleu Belge* », dans le magazine de cuisine le plus important de Belgique, *Ambiance Culinaire*¹¹³.

¹⁰⁹ SERVICE PUBLIC FEDERAL ÉCONOMIE, P. M. E., CLASSES MOYENNES ET ÉNERGIE, *Analyse des coûts et des prix des différents maillons du processus de production de viande bovine*, Bruxelles, 2009 (en ligne sur https://ng3.economie.fgov.be/informations/Studies/studies_pdf/study_meat_fr.pdf, consulté le 29 novembre 2018).

¹¹⁰ AQRATE, *La viande bovine : perception, attentes, comportements d'achat et de consommation*, Bruxelles, 2018.

¹¹¹ APAQ-W, *Le Blanc Bleu Belge a la cote en Wallonie...* (en ligne sur <http://www.apaqw.be/News/Le-Blanc-Bleu-Belge-a-la-cote-en-Wallonie.aspx>, consulté le 4 mai 2018).

¹¹² VLAAMS INFOCENTRUM LAND-EN TUINBOUW, *Barbecuekampioen wordt ambassadeur Belgisch witblauw*, 6 avril 2010 (en ligne sur http://www.vilt.be/Barbecuekampioen_wordt_ambassadeur_Belgisch, consulté le 23 septembre 2015) ; VANDERVOORDE H., *Belgisch Witblauw in de kijker*, 25 novembre 2009 (en ligne sur <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/belgisch-witblauw-in-de-kijker/article-normal-486007.html>, consulté le 23 septembre 2015).

¹¹³ Peter Goossens en de runderravioli, dans *Ambiance Culinaire*, février 2010.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 42/49

Selon ce chef, « *Witblauw levert uniek vlees, zacht maar toch pittig van smaak. Het vlees komt uitstekend tot zijn recht in bereidingen die passen in onze traditionele Belgische keuken* ». Il en est de même pour M. Van Aerschot, journaliste et blogueuse culinaire, qui dans ce même magazine (*Ambiance culinaire*) souligne que la « *Belgische Witblauw Vlees is een excellent product en heeft een malse structuur en een mooie rode kleur* »¹¹⁴. Dans l'édition du mois de juin 2010 du magazine cité ci-dessus, un reportage avec un titre très flatteur, « *Witblauw lekker rundvlees van bij ons* », fut consacré à la *Viande de Blanc-Bleu Belge* et à ses accommodations¹¹⁵. En 2011, ce sont les membres du réseau européen Euro-Toques qui ont participé à la promotion de ce produit lors de la Foire de Libramont (Belgique). Pour l'occasion, le chef bruxellois Jean-Pierre Bruneau (Bruneau à Ganshoren) a fait déguster « *un tartare de Blanc-Bleu au caviar, un carpaccio de Blanc-Bleu Cipriani et un mignon de bœuf de la race au foie gras et aux truffes* »¹¹⁶. Puis, lors du salon Horeca Expo 2017 (Belgique), le chef Alex Verhoeven a fait une démonstration culinaire avec de la « *Belgische Wit-Blauw rundvlees* »¹¹⁷. Les restaurateurs flamands (e.a. Dock's Café à Anvers¹¹⁸, Restaurant Stapsteen à Heusden¹¹⁹ et de Snoeck à Berlare¹²⁰), wallons (e.a. Moulin du Bloquia à Chaumont-Gistoux¹²¹, Maison Leblanc à Liège¹²² et Le grand Chemin à Templeuve¹²³) et bruxellois (e.a. Restaurant le Marmiton¹²⁴) se plaisent également à annoncer plusieurs plats de *Viande de Blanc-Bleu Belge* sur leurs cartes.

Plusieurs ouvrages de vulgarisation sont aussi dédiés exclusivement à l'histoire de la race et à la consommation de *Viande de Blanc-Bleu Belge* entre autres :

- *Blanc bleu belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde* [1996] de Gaston Compère, Raymond Buren, Roger Hanset et Daniel Fouss¹²⁵ ;
- *Blanc Bleu Belge : le bœuf à table. Histoire, recettes, découpe, diététique, sanitaire...* [1996] de Raymond Buren et Roger Hanset¹²⁶ ;
- *Blanc-Bleu Belge* [2011] de Jérôme Chabanne et Mary-Gérard Vaude¹²⁷ ;
- *Le Blanc Bleu Belge, saveur et tradition* [s. d.] publié par l'Office régional de Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture (ORPAH), dont les recettes ont été élaborées par le restaurant Le Charmes Chambertin (Thimister-Clermont)¹²⁸.

¹¹⁴ L'année de publication n'est pas indiquée dans le document consulté : VAN AERSCHOT M., *Witblauw, lekker stuk op de barbecue*, dans *Ambiance culinaire*, p. 26-27 (en ligne sur http://www.slagerijblockeel.be/files/5213/8496/3081/cul_ambiance.pdf, consulté le 4 mai 2018).

¹¹⁵ STEYAERT K., *Witblauw lekker rundvlees van bij ons*, dans *Ambiance culinaire*, juin 2010, p. 94-98.

¹¹⁶ LAMBOTTE S., *Sublimier le Blanc-Bleu Belge* (en ligne sur <http://www.lalibre.be/economie/actualite/article/675073/sublimier-le-blanc-bleu-belge.html>, consulté le 19 octobre 2012).

¹¹⁷ *Programma*, dans *Restaurant : nationaal vakblad voor de restaurants*, n° 6, 2017, p. 6.

¹¹⁸ DOCK'S CAFÉ, *Lunch menu 4* (en ligne sur http://www.docks.be/media/pages/5/Lunchlentezomer2012_nl.pdf, consulté le 5 octobre 2012).

¹¹⁹ RESTAURANT STAPSTEEN, *Restaurant menu's* (en ligne sur <http://www.restaurantstapsteen.be/restaurant/>, consulté le 4 mai 2018).

¹²⁰ DE SNOECK, *À la carte* (en ligne sur <http://www.restaurantdesnoeck.be/kaart.php>, consulté le 24 mai 2018).

¹²¹ MOULIN DU BLOQUIA, *Les grillades* (en ligne sur http://www.moulindubloquia.be/carte/menu_mois.htm, consulté le 5 octobre 2012).

¹²² MAISON LEBLANC, *Notre carte* (en ligne sur <https://maisonleblanc.be/fr/notre-carte>, consulté le 4 mai 2018).

¹²³ LE GRAND CHEMIN, *Les viandes* (en ligne sur <http://www.legrandchemin.be/notre-carte/les-viandes.html>, consulté le 25 septembre 2015).

¹²⁴ LE MARMITON, *Notre carte* (en ligne sur <http://www.lemarmiton.be/>, consulté le 4 mai 2018).

¹²⁵ COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996.

¹²⁶ BUREN R. et HANSET R., *Blanc Bleu Belge : le bœuf à table. Histoire, recettes, découpe, diététique, sanitaire...*, Tournai, 1996.

¹²⁷ CHABANNE J. et VAUDE M.-G., *Blanc-Bleu Belge*, s. l., 2011.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 43/49

D'autres livres ou articles portant sur les habitudes culinaires des Belges y consacrent quelques pages, par exemple le livre *Trésors gourmands de Wallonie* [1999] de Chantal Van Gelderen¹²⁹ ou encore l'article *Le « Blanc-Bleu Belge » : une viande unique au monde !*, publié en 1989 dans la revue professionnelle *Food & Meat contacts*¹³⁰. De très nombreux sites et blogs vantent également les qualités de la viande Blanc-Bleu Belge : blogs culinaires et gastronomiques, sites commerciaux de négociants ou détaillants en viande... (voir annexe 6.b). Par exemple, le site *La cuisine liégeoise* met en avant une recette de « chausson à la viande de Blanc-Bleu Belge » [2008]¹³¹ et le site *Lekker van bij ons* propose à ses lecteurs de multiples recettes pour « *Koken op kleur met Belgische witblauw rundvlees* » [2018]¹³². D'ailleurs, dans l'émission *Les Ambassadeurs* du 17 mars 2018, le chef de restaurant Jean-Philippe Watteyne propose une dégustation de « *trois appellations de viande : du Blanc-Bleu Belge, du Limousin et du Charolais* » dont il ressort que la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est « *très tendre, c'est goûteux et pas très gras* » et qu'elle est « *plus claire* » que les autres¹³³. Le constat est similaire pour le journal BRF, qui rapporte que « *Das Fleisch der Weißblauen Belgier ist magerer, zarter und schmackhafter als das anderer Rassen* »¹³⁴. D'un point de vue scientifique, les recherches en médecine-vétérinaire de Chr. Cuvelier concluent, en 2007, à propos de la « viande de Blanc-Bleu Belge », que « Les consommateurs de ce type de viande ont ainsi une garantie de manger des morceaux maigres, quel que soit le muscle ou l'animal considéré » [vache et taurillon] et que « *l'on peut [la] qualifier de tendre, claire* »¹³⁵.

La réputation de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est telle qu'elle transparaît dans la toponymie des rues. Par exemple, la ville de Mouscron a baptisé une de ses rues la « Rue du Blanc-Bleu Belge », dans laquelle on y trouve un abattoir¹³⁶.

En conclusion, depuis le 19^e siècle, l'État belge a soutenu les initiatives individuelles puis collectives en vue de favoriser une production nationale bovine et d'améliorer le cheptel national en augmentant le rendement des bovins grâce aux progrès génétiques. Les dimensions limitées du pays, l'augmentation progressive de la population, l'adaptation de la conformation de la race Blanc-Bleu Belge au climat et au sol de la Belgique, le savoir-faire reconnu des éleveurs et des bouchers, la demande croissante en viande connue dès les années 1950, les souhaits des consommateurs belges et la volonté de réduire les coûts de production sont les motivations qui ont incité à développer le caractère viandeux de la race Blanc-Bleu Belge, dont la qualité de la viande bénéficie d'une renommée mondiale.

¹²⁸ OFFICE REGIONAL DE PROMOTION DE L'AGRICULTURE ET DE L'HORTICULTURE, *Le Blanc Bleu Belge, saveur et tradition*, Namur, s. d.

¹²⁹ VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, s. l., 1999, p. 96-99.

¹³⁰ Le « Blanc-Bleu Belge » : une viande unique au monde !, dans *Food & Meat contacts*, mai-juin 1989, p. 4-6.

¹³¹ LA CUISINE LIEGEOISE, *Chausson à la viande de Blanc-Bleu Belge* (en ligne sur <http://lacuisineliegeoise.skynetblogs.be/archive/2008/09/16/chausson-a-la-viande-de-blanc-bleu-belge.html>, consulté le 13 octobre 2017).

¹³² LEKKER VAN BIJ ONS, *Koken op kleur met Belgische witblauw rundvlees* (en ligne sur <https://www.lekkervanbijons.be/vlees/belgisch-witblauw-rundvlees>, consulté le 4 mai 2018).

¹³³ RTBF AUVIO, *Les ambassadeurs : Ciney* (en ligne sur https://www.rtbf.be/auvio/detail_les-ambassadeurs?id=2215842, consulté le 4 mai 2018).

¹³⁴ LEFOUR V., *Blanc Bleu Belge : Zuchtwedstrijd in Battice*, 8 septembre 2011 (en ligne sur <https://brf.be/regional/256281/>, consulté le 04 mai 2018).

¹³⁵ CUVELIER Chr., *Comparaison des performances zootechniques, de la qualité de la viande et des caractéristiques de la graisse intramusculaire chez des taurillons Blanc Bleu Belge, Limousin et Aberdeen Angus à l'engraissement*, 2007 (en ligne sur <http://www.facmv.ulg.ac.be/amv/resume.php?type=fr&id=217>, consulté le 13 octobre 2017).

¹³⁶ PAGES D'OR, *Coordonnées de l'abattoir Goemaere* (en ligne sur http://www.pagesdor.be/goemaere-mouscron-7700/1/?WT.mc_id=rl_bn_1, consulté le 23 septembre 2015).

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 44/49

Tout ce qui précède justifie la connotation géographique du nom de la race et la référence à un nom de pays, en l'occurrence, la Belgique.

Il en résulte donc une reconnaissance et une notoriété de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* confinée au territoire belge dans son entièreté.

3.7. Structures de contrôle

Le contrôle du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est assuré par plusieurs organismes de contrôle, conformément à l'article 37, § 1^{er}, du règlement (UE) n° 1151/2012. Les coordonnées de ces organismes sont renseignées ci-dessous.

VLAAMSE OVERHEID

Departement Landbouw en Visserij
Koning Albert II-laan, 35 bus 40
B - 1030 BRUSSEL
Tél. : +32 (0) 492 72 27 55
Mél. : malgorzata.szulc@lv.vlaanderen.be

RÉGION BRUXELLES CAPITALE

Service public régional de Bruxelles
Bruxelles Économie et Emploi
Avenue du Jardin botanique, 20
B - 1035 BRUXELLES
Tél. : +32 (0)2 800 32 63
Mél. : wnijs@gob.brussels

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGO3)
Département du Développement
Direction de la Qualité
Chaussée de Louvain, 14
B - 5000 NAMUR
Tél. : +32 (0)81 64 95 99
Fax : +32 (0)81 64 95 44
Mél. : jeanmarc.cheval@spw.wallonie.be

CERTALET

W. de Croylaan, 48
B - 3001 HEVERLEE
Tél. : +32 (0)16 78 15 40
Fax : +32 (0)16 78 05 53
Mél. : certalent@bdb.be

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{re} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012 Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 45/49

CKCERT

leperseweg, 87
8800 BEITEM
Tél. : +32 (0)51 27 32 80
Fax : +32 (0)51 27 32 89

PROMAG

Novalis Science Park
Rue de la Science, 8
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 84 03 20
Fax : +32 (0)84 84 03 24
Mél. : info@promag.be

QUALITY PARTNER

Rue Hayeneux, 62
B - 4040 HERSTAL
Tél. : + 32 (0)4 240 75 00
Fax : + 32 (0)4 240 75 10
www.quality-partner.be

SGS

SGS House
Noorderlaan, 87
B - 2030 ANTWERPEN
Tél. : +32 (0)3 545 44 00
Fax : +32 (0)3 545 44 99

TÜV-NORD INTEGRA

Statiestraat, 164
B - 2600 BERCHEM
Tél. : +32 (0)3 287 37 60

VINÇOTTE AGRIFOOD

Rue de l'Économie, 4
B - 4431 LONCIN Tél. : +32 (0)4 263 56 29 Fax : +32 (0)4 247 03 59
www.vincotte-agrifood.com

3.8. Règles spécifiques d'étiquetage

Tout produit pour lequel, aux termes du cahier technique des charges, est revendiquée la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » et qui est présenté sous ladite dénomination ne peut être identifié après l'abattage, expédié, mis en vente ou vendu, offert au public, sans que la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », accompagnée de l'abréviation « IGP » (ou leur traduction officielle en néerlandais « Belgisch Witblauw Vlees », accompagnée de l'abréviation « BGA ») soit inscrite :

1° sur les éléments de traçabilité (par exemple : étiquettes ou cachets apposés à l'abattoir, à l'atelier de découpe) ;

2° dans les documents d'enregistrement ;

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 46/49

3° dans les documents commerciaux (par exemple : factures, bons de livraison) ;

4° dans les documents promotionnels ou publicitaires (par exemple : annonces, brochures, affiches) ;

5° sur les étiquettes et la signalétique de prix (par exemple : piques prix, panneaux, tableaux) destinées à la vente au consommateur final.

Par dérogation à la disposition de l'alinéa 1^{er}, l'indication « Viande de Blanc-Bleu Belge IGP » peut se réduire à « BBB IGP » ou « IGP BBB » (ou son équivalent néerlandais, notamment « BWB BGA » ou « BGA BWB ») sur les éléments et dans les documents visés aux 1° et 2° dudit alinéa.

La dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » est reproduite intégralement, telle qu'enregistrée.

En langue française ou néerlandaise ou lorsque la dénomination est associée à la mention « IGP » ou au logo européen correspondant à l'IGP, seules les versions enregistrées de la dénomination au sens de l'alinéa 1^{er} peuvent être utilisées. Ces versions sont reproduites intégralement, telles qu'enregistrées.

La dénomination peut être traduite dans d'autres langues que celles correspondant aux versions enregistrées au sens de l'alinéa 1^{er} ; dans ce cas, l'usage de la dénomination traduite respecte les dispositions du paragraphe 3, alinéa 2, 5°.

La traduction de la dénomination en allemand est « Fleisch der Weißblauen Belgier ».

Lorsque le produit est préemballé et destiné au consommateur final, l'étiquette comporte sur chaque emballage individuel :

1° la dénomination enregistrée, éventuellement accolée de l'autre version linguistique enregistrée ;

2° l'abréviation « IGP » (ou sa traduction officielle en néerlandais « BGA ») ;

3° le logo européen correspondant à l'IGP (ou sa traduction officielle en néerlandais) ;

4° la mention « Viande de femelle » ou « Viande de taurillon » (ou leur équivalent en néerlandais) selon le cas.

Ces éléments figurent simultanément de façon visible et clairement lisible sur la face principale de l'emballage (étiquetage principal en facial), en dehors de la liste des ingrédients. Ces éléments apparaissent en bloc et ne peuvent en aucune façon être dissimulés, voilés ou séparés par d'autres indications ou images. En outre :

1° la typographie utilisée pour la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » répond aux dispositions suivantes :

a) la casse de la dénomination enregistrée est respectée ou la dénomination est inscrite entièrement en lettres capitales, à l'exception éventuellement de la partie « Viande de » ;

b) la partie « Blanc-Bleu Belge » de la dénomination peut se différencier du reste de la dénomination, cette dernière respectant les dimensions et proportions suivantes :

i) la partie « Blanc-Bleu Belge » de la dénomination est inscrite en caractères de dimensions au moins égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères les plus grands présents dans l'étiquetage, abstraction faite des informations relatives au prix, au poids et, le cas échéant sur dérogation octroyée par le service, à la marque commerciale ;

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 47/49

ii) *la hauteur de capitale du caractère utilisé pour la partie « Blanc-Bleu Belge » de la dénomination équivaut à au moins 1/5^e du diamètre du logo mentionné au présent alinéa, 3^o ;*

iii) *les dimensions des caractères utilisés pour la partie « Viande de » de la dénomination ne peuvent être inférieures à la moitié des dimensions des caractères utilisés pour le reste de la dénomination, la fonte et la couleur des caractères étant identiques pour les deux parties de la dénomination.*

2^o *l'abréviation « IGP » (ou sa traduction officielle en néerlandais « BGA ») est inscrite dans le prolongement immédiat de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », sur la même ligne, ou juste en-dessous de celle-ci, en majuscules, sans point, les caractères étant de même fonte et de même couleur que les caractères composant ladite dénomination et de mêmes dimensions que les plus grands caractères utilisés dans la composition de la dénomination ;*

3^o *le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP est supérieur à 15 mm et n'est pas inférieur à la plus grande dimension en hauteur de tout autre logo figurant sur l'étiquette. Le logo « IGP » est associé visuellement à la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » de manière étroite (dans le prolongement immédiat ou juste en-dessous de la dénomination) et univoque (il ne peut être porté à croire que le logo se rattache à un quelconque autre élément de l'étiquette que la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge ») ;*

4^o *la mention « Viande de femelle » ou « Viande de taurillon » figure sous les trois premiers éléments mentionnés à l'alinéa 1^{er}. La hauteur de capitale du caractère utilisé pour cette mention est de minimum la moitié de la hauteur de capitale du plus grand caractère utilisé dans la composition de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », les fontes et couleurs des caractères de la mention et de la dénomination étant identiques ;*

5^o *lorsque des éléments tels qu'une marque commerciale, une dénomination de vente (par exemple : rumsteack, steack au poivre), une mention apportée pour préciser une qualité particulière du produit (par exemple : l'origine, le mode de production, l'alimentation) sont apposés sur l'étiquette, ils sont clairement séparés de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » ; ils ne peuvent figurer sur la même ligne que ladite dénomination et sont séparés de celle-ci à la verticale par une distance équivalant à au moins une fois la hauteur de capitale du plus grand caractère utilisé dans la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge ».*

Par dérogation aux dispositions du paragraphe 3, alinéas 1 et 2, une charte graphique spécifique peut être définie et validée par l'organisme de contrôle. Les éléments mentionnés à l'alinéa 1^{er} peuvent alors éventuellement figurer sur une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale. La mention « Viande de femelle » ou « Viande de taurillon » selon le cas peut alors apparaître soit dans la charte graphique, soit en dessous de la dénomination de vente en respectant la règle énoncée à l'alinéa 2, 5^o.

Par dérogation aux dispositions du paragraphe 3, alinéa 2, lorsque la viande préemballée est destinée :

1^o *au consommateur final, mais commercialisée à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité, ou ;*

2^o *à être livrée aux collectivités pour y être préparée, transformée, fractionnée ou débitée,*

les éléments mentionnés au paragraphe 3, alinéa 1^{er}, peuvent ne figurer que sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est mise dans le commerce.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{er} partie (art. 8, § 1 ^{er} , a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 18 - Décembre 2018	Page 48/49

Dans le cas où le produit est commercialisé sans emballage, les informations mentionnées au paragraphe 3 apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits de manière non équivoque, bien visible et lisible par le consommateur. Les règles énoncées au paragraphe 3 s'appliquent.

Les règles énoncées au paragraphe 3 s'appliquent mutatis mutandis aux documents promotionnels ou publicitaires.

Toute carte ou symbole graphique faisant référence à l'IGP ne peut porter à confusion sur la zone couverte par l'IGP (art. 13).

3.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales

Aucune exigence particulière à respecter en vertu de dispositions communautaires, fédérales ou régionales n'est à mentionner dans le cas de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*.

La réglementation la plus spécifique qui s'applique est celle relative aux indications géographiques. Elle est rappelée ci-dessous.

3.9.1. Exigences communautaires

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

En ce qui concerne les contrôles officiels prévus à l'article 36 du même règlement, les autorités nationales suivantes sont compétentes :

- 1° contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - réglementation relative à la sécurité alimentaire : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- 2° contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires : AFSCA ;
- 3° contrôles après mise sur le marché du produit - réglementation relative à l'étiquetage en général, aux pratiques commerciales, à la protection du consommateur : Direction générale de l'Inspection économique du Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

3.9.2. Exigences régionales

- 1° Code wallon de l'Agriculture, les articles D.4, D.17, D.172, D.173, D.174, D.175, D.176 et D.426, § 2, 2° ;
- 2° arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- 3° arrêté ministériel du 14 juillet 2016 portant application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- 4° besluit van de Vlaamse Regering van 19 oktober 2007 betreffende de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en de gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen ;
- 5° (Vlaams) decreet van 28 juni 2013 betreffende het landbouw- en visserijbeleid ;

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees
Indication géographique protégée (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1^{re} partie (art. 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)
Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)

Association IGP BBB a.s.b.l.

Version 18 - Décembre 2018

Page 49/49

- 6° ministerieel besluit van 7 maart 2008 tot uitvoering van het besluit van de Vlaamse Regering van 19 oktober 2007 betreffende de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en de gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen ;
- 7° besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 22 oktober 2009 betreffende de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en betreffende de gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : a) Pedigree officiel pour les taureaux

b) Certificat provisoire d'identification

c) Carte d'Élevage

Annexe 4 : Description de la découpe anatomique de l'épaule telle qu'enseignée à l'école de boucherie Institut des Techniques et Commerces des Industries agroalimentaires (ITCA) de Suarlée

Annexe 5 : Différents morceaux à obtenir par la découpe anatomique de la carcasse Blanc-Bleu Belge

Annexe 6 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*

Annexe 7 : Statuts de l'Association IGP BBB a.s.b.l.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 1

Cahier technique des charges

Association IGP BBB a.s.b.l.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 1/14

Chapitre I^{er}. Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

§ 1^{er}. Aux fins du présent cahier technique des charges, on entend par :

- 1° **les autorités compétentes** : le Département de l'Agriculture et de la Pêche de l'Autorité flamande, l'Administration Bruxelles Économie et Emploi du Service public régional de Bruxelles et la Direction de la Qualité du Département du Développement de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement du Service public de Wallonie ;
- 2° **l'émoissage** : la pratique consistant à éliminer une partie des gras de couverture des carcasses sur la ligne d'abattage ;
- 3° **l'engraissement** : le dernier stade de l'élevage au cours duquel les rations d'alimentation sont optimisées afin d'obtenir une qualité de carcasse idéale ;
- 4° **l'indication géographique protégée (IGP)** : la dénomination qui répond à la définition de l'« indication géographique » mentionnée dans la réglementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et qui est protégée en vertu de cette réglementation ;
- 5° **la maturation** : la transformation que subit une viande après l'abattage par autodigestion diastatique, et au cours de laquelle elle s'attendrit et acquiert un goût plus agréable ;
- 6° **le naisseur** : l'éleveur faisant naître des animaux et les élevant avant de les vendre en vue de leur engraissement ;
- 7° **l'organisme de contrôle (OC)** : le tiers chargé de la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier technique des charges ;
- 8° **le parage** : le travail sur un morceau de viande consistant à éliminer les aponevroses et une partie du gras en vue de la vente au consommateur.

§ 2. Toute référence dans ce cahier technique des charges à la *Viande de Blanc-Bleu Belge*, doit être lue également comme *Belgisch Witblauw Vlees*.

Article 2. Description générale du produit

§ 1^{er}. La *Viande de Blanc-Bleu Belge* est une viande bovine fraîche, découpée et parée à l'exclusion des abats. L'animal concerné peut être mâle ou femelle. Dans la suite de ce cahier technique des charges, les caractéristiques liées à la viande de taurillon et à la viande de femelle seront distinguées le cas échéant.

§ 2. La viande peut être hachée. Dans ce cas, elle provient exclusivement d'animaux appartenant à la filière certifiée.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 2/14

Article 3. Aire géographique

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » ou « Belgisch Witblauw Vlees », l'animal est né, élevé, engraisé, abattu et découpé en Belgique.

Article 4. Conditions d'admission

§ 1^{er}. La viande est issue d'animaux provenant d'une exploitation respectant les exigences minimales légales (autocontrôle, validé ou non, réalisé sur base des guides sectoriels). Cela inclut notamment l'enregistrement des animaux dans le système SANITEL (système belge de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et le suivi des animaux), afin d'en assurer la traçabilité. L'OC évalue ces critères en s'appuyant sur les résultats des contrôles réalisés par l'autorité compétente en la matière (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA)) ou par des organismes agréés par cette dernière.

Pour les naisseurs, les éléments suivants sont également attestés :

- 1° la capacité de mise en pâture des femelles démontrée sur base de la déclaration de superficie unique indiquant la superficie de prairies. La charge en bétail respecte les réglementations régionales en vigueur ;
- 2° la conformité de la composition et de l'origine des aliments aux exigences mentionnées à l'article 8 ainsi qu'à la liste positive des aliments (annexe 1) ;
- 3° l'existence d'un plan de lutte contre la gale ;
- 4° la prise en compte de la consanguinité.

Les naisseurs peuvent contrôler la consanguinité de leurs animaux grâce aux documents d'identification de chaque animal (carte d'élevage) fournis par les services d'élevage régionaux compétents.

De plus, les exploitations pratiquant l'engraissement des animaux respectent les critères décrits aux articles 6, 7, 8, § 2 et 9.

§ 2. Tout producteur souhaitant intégrer la filière IGP est tenu de s'enregistrer auprès d'un OC, en introduisant un dossier d'admission attestant du respect des conditions mentionnées au § 1^{er}, à savoir :

- 1° conditions générales :
 - a) adresse de l'exploitation ;
 - b) preuve d'enregistrement auprès de l'AFSCA ;
 - c) dernier rapport d'inspection de l'AFSCA et le cas échéant, le dernier rapport d'audit d'autocontrôle ;
 - d) déclaration de superficie (PAC) ;
- 2° conditions supplémentaires pour l'exploitation pratiquant l'engraissement : conditions décrites aux articles 6, 7, 8, § 2 et 9 ;

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 3/14

3° conditions supplémentaires pour l'exploitation pratiquant le naissage :

- a) noms et compositions des aliments utilisés + factures ;
- b) preuve de l'existence d'un plan de lutte contre la gale ;
- c) documents d'identification permettant de contrôler la consanguinité.

Si l'exploitation satisfait aux contrôles administratifs et de terrain réalisés par l'OC, un numéro d'enregistrement « IGP » lui est délivré. Des contrôles de suivi sont ensuite réalisés selon le plan de contrôle mis en place par l'OC (annexe 2). Le groupement demandeur avertit en outre le producteur enregistré dans la filière des éventuelles modifications du cahier technique des charges.

Chapitre II. Production

Section 1^{re}. Élevage

Article 5. Race

La *Viande de Blanc-Bleu Belge* provient d'un animal inscrit au registre des naissances. Dès l'enregistrement de la dénomination en qualité d'IGP, la filière est capable de fournir des animaux d'une pureté raciale d'au moins 75 %. À partir de ces animaux, l'emploi de taureaux de race pure permet d'augmenter la pureté raciale de manière à ce que les animaux issus de la filière IGP nés 3 ans ou plus après l'enregistrement de l'IGP soient au minimum à 87,5 % Blanc-Bleu Belge.

Par « taureau de race pure Blanc-Bleu Belge », on entend un taureau inscrit, ainsi que ses parents et ses grands-parents dans un livre généalogique de cette race, répondant à la législation européenne en matière d'enregistrement des animaux d'élevage, notamment le règlement (UE) n° 2016/1012 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 relatif aux conditions zootechniques et généalogiques applicables à l'élevage, aux échanges et à l'entrée dans l'Union de reproducteurs de race pure, de reproducteurs porcins hybrides et de leurs produits germinaux et modifiant le règlement (UE) n° 652/2014 et les directives du Conseil 89/608/CEE et 90/425/CEE, et abrogeant certains actes dans le domaine de l'élevage d'animaux (« règlement relatif à l'élevage d'animaux »).

Les règles d'inscription des bovins reproducteurs de race pure sont définies par les organismes agréés par les ministères régionaux de l'agriculture. En cas de monte naturelle, pour être admis comme père de descendants abattus dans la filière IGP, une confirmation de la filiation paternelle du taureau par analyse ADN est obligatoire. En outre, sa propre identité génétique est disponible aux fins du contrôle de son lien de parenté avec ses descendants.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 4/14

L'enregistrement du bovin, et de sa filiation, au registre des naissances est réalisé par les organismes agréés par les ministères régionaux de l'agriculture selon les cahiers des charges d'application dans chaque Région et conformément aux recommandations du herd-book de la race. La vérification de l'ascendance est faite systématiquement pour chaque bovin lors de l'enregistrement, selon les normes en vigueur, par les services d'élevage régionaux compétents.

Parmi les critères visuels liés à la pureté de la race Blanc-Bleu Belge, seuls le blanc, le bleu et le noir (seuls ou en combinaison) sont admis. La couleur rouge n'est pas autorisée.

Article 6. Achat d'animaux pour l'engraissement

Les animaux naissent, sont élevés et engraisés dans le même troupeau ou sont achetés chez leur naisseur. Dans le cas des animaux achetés, ils sont inscrits dans la filière IGP. Les mâles sont achetés avant l'âge de 14 mois et restent au moins 180 jours dans le troupeau d'engraissement avant d'être abattus. Pour les femelles, cette période est diminuée à 75 jours.

Article 7. Conditions d'hébergement à l'engraissement

§ 1^{er}. Le respect du bien-être animal est contrôlé dans les exploitations sur base des éléments repris ci-dessous. Toute exploitation présentant des non-conformités par rapport à ces critères est exclue de la filière IGP. En cas de non-conformité lors du contrôle initial, l'éleveur dispose de trois mois pour rectifier les conditions d'hébergement de ses animaux et d'un mois pour tout autre contrôle.

§ 2. L'aire de couchage est au moins partiellement paillée. Un entretien régulier est obligatoire. L'utilisation de tapis au sol est interdite, sauf pour les femelles.

Seuls les animaux suivants peuvent être attachés :

- 1° mâles en quarantaine ou en convalescence ;
- 2° femelles en période de suivi, en quarantaine ou en convalescence.

En cas de distribution rationnée des aliments, les animaux sont nourris en même temps et disposent tous d'une place à l'auge. De l'eau propre est disponible librement et de manière illimitée.

§ 3. Les normes de superficie par animal varient en fonction du type de local de stabulation. La superficie minimale est de :

- 1° pour une aire intégralement paillée : 0,8 m² / 100 kg de poids vif ;
- 2° pour une aire partiellement paillée : 0,65 m² / 100 kg de poids vif ;
- 3° pour un animal attaché : 1,25 m² / 100 kg de poids vif ;
- 4° pour une stalle : 1,25 m² / 100 kg de poids vif.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 5/14

§ 4. Le volume d'air est d'au moins 3 m³ / 100 kg de poids vif.

Afin d'éviter l'accumulation de gaz nuisibles à la santé des animaux (par exemple : méthane, acide carbonique, ammoniac), les bouches d'arrivée et d'évacuation d'air sont réparties d'une façon égale et judicieuse sur toute la longueur de l'étable.

Article 8. Alimentation

§ 1^{er}. Les femelles destinées à la reproduction pâturent du printemps à l'automne. Seules des conditions exceptionnelles autorisent à rentrer les animaux durant cette période. La possibilité de pâturage est démontrée sur la base de la déclaration de superficie unique indiquant la superficie de prairies.

§ 2. L'alimentation des animaux à l'engraissement est composée d'aliments issus de matières premières produites sur le territoire de l'Union européenne.

Les taurillons et les femelles destinés à produire de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* sont engraisés en tenant compte des critères établis pour les rations figurant en annexe 3. Celles-ci sont calculées en fonction du taux d'engraissement, pour l'obtention d'un taux de croissance et d'une qualité de carcasse optimaux.

Les exploitations engraisant des taurillons et des femelles Blanc-Bleu Belge sont à tout moment dans la possibilité de démontrer que la valeur énergétique et la teneur en protéines de l'alimentation utilisée correspondent aux critères établis, en présentant les factures d'aliments achetés et les résultats des analyses réalisées sur les fourrages.

Section 2. Abattage et découpe

Article 9. Transport

Le transport vers l'abattoir des animaux destinés à produire de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* s'effectue sous la responsabilité de l'abattoir, sauf si l'éleveur transporte lui-même ses animaux dans un rayon de maximum 50 km autour de son exploitation. Une attention particulière est apportée aux points suivants :

- 1° l'itinéraire parcouru est aussi court que possible ;
- 2° le respect d'une superficie minimale par animal est garanti (1,30 m² pour les animaux de moins de 700 kg ; 1,60 m² pour les animaux de plus de 700 kg) ;
- 3° le recours aux calmants est interdit ;
- 4° les animaux sont déchargés, pesés et abattus en groupe ;
- 5° les animaux de sexes différents ne sont pas mélangés.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 6/14

Article 10. Abattage

§ 1^{er}. Pour pouvoir intervenir dans la filière IGP, l'abattoir est situé dans la zone géographique délimitée à l'article 3. Par ailleurs, il satisfait aux exigences légales régionales, nationales et européennes (notamment concernant l'agrément, l'autocontrôle et la traçabilité).

Les abattoirs souhaitant intervenir dans la filière IGP prennent contact avec un OC afin que celui-ci puisse mettre en place les contrôles requis à leur inscription. Sur base de ces contrôles, une liste des abattoirs reconnus pour la filière IGP est établie.

§ 2. Une zone d'attente est présente afin de parquer les animaux avant abattage. L'abattage est effectué sans délai inutile et sans souffrance pour l'animal.

§ 3. La carcasse est pesée à chaud et après émoussage, s'il est effectué. Les carcasses sont présentées suivant l'une des formes agréées par les autorités régionales. Le cas échéant, les coefficients de conversion officiels sont utilisés. La présentation 0 est alors prise comme présentation de référence.

Il est recommandé d'éviter l'émoussage. S'il doit néanmoins être pratiqué, il se limite aux endroits repris dans les dispositions des législations européennes et régionales. Ainsi, on entend exclusivement l'enlèvement partiel des graisses externes :

- 1° au niveau de la hanche, de l'aloiau et du milieu de train de côtes ;
- 2° au niveau du gros bout de poitrine, sur le pourtour de la région ano-génitale et de la queue ;
- 3° au niveau du tendre de tranche (grosse cuisse).

Les carcasses restent ensuite intactes et sont conservées au minimum pendant 24 heures dans les frigos de l'abattoir. Les carcasses sont pendues en groupes dans la chambre froide pour faciliter les contrôles d'identification.

§ 4. La *Viande de Blanc-Bleu Belge* est issue d'une carcasse dont le pH est inférieur à 6,0, 24 à 48 heures après l'abattage. Le pH est mesuré dans le grand dorsal, sur 5 % des carcasses, par les opérateurs de l'abattoir. Si le critère pour le pH n'est pas respecté, la carcasse ne peut suivre son parcours dans la filière IGP. De plus, le pH est alors contrôlé sur l'ensemble du lot.

§ 5. Les carcasses sont classées dans l'abattoir conformément à la classification SEUROP (grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins). Seules les carcasses de la classe S et d'un état d'engraissement de 2 ou 3 pour les taurillons, et des classes S et E et d'un état d'engraissement de maximum 3 pour les femelles, peuvent prétendre à la dénomination *Viande de Blanc-Bleu Belge*.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 7/14

§ 6. Après vérification des critères mentionnés aux paragraphes 4 et 5, les carcasses qui les respectent sont marquées par l'opérateur au moyen d'un cachet ou d'une étiquette mentionnant l'IGP, pour autant que l'ensemble des conditions de la filière IGP aient été respectées.

§ 7. Les animaux sont divisés en demi-carcasses qui sont séparées en quartiers (quartier avant et quartier arrière). Chaque partie de la carcasse est identifiée par l'opérateur comme appartenant à la filière IGP à l'aide d'un cachet ou d'une étiquette.

§ 8. La maturation peut se faire en carcasse ou sous vide.

La maturation avant découpe de la carcasse présente une durée de minimum 24 heures. Ensuite, la maturation, y compris sous vide, respecte au minimum les durées suivantes :

	Taurillon	Femelle
Quartier avant	2 jours	2 jours
Quartier arrière	5 jours	7 jours

Ces périodes comprennent les 24 heures de conservation dans les frigos de l'abattoir.

§ 9. Une demi-carcasse ou un quartier de *Viande de Blanc-Bleu Belge* ne peut quitter la chambre froide de l'abattoir ou être désossé sans avoir le cachet ou l'étiquette l'identifiant comme appartenant à la filière IGP et avoir été répertorié comme tel par les opérateurs de l'abattoir.

§ 10. À des fins de contrôle d'identification, on conservera pendant 7 semaines au moins, après la date d'abattage, dans le congélateur de l'abattoir, l'oreille portant la marque auriculaire officielle.

§ 11. Les carcasses commercialisées telles quelles ou en quartiers sont identifiées par un numéro individuel. Lorsque des carcasses de *Viande de Blanc-Bleu Belge* sont désossées en groupe, il est autorisé de travailler par lot. Un lot est un ensemble de maximum 10 animaux issus de la filière certifiée et abattus le même jour. Chaque lot reçoit une identification distincte. Ces caractéristiques de lot concernent aussi les viandes « prêt à trancher ».

Dans les cas des morceaux à destination directe du consommateur et de la viande hachée, les lots peuvent compter jusqu'à 30 animaux.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 8/14

Article 11. Caractéristiques à l'abattage

En fonction de sa catégorie, le taurillon ou la femelle répond à des conditions d'âge d'abattage, de poids et de classification de carcasse spécifiques (Erreur ! Source du renvoi introuvable.).

Tableau 1. Caractéristiques des carcasses à l'abattage

	Taurillon	Femelle
Age d'abattage	Entre 16 et 24 mois	Maximum 78 mois et au moins un vêlage
Poids de carcasse minimal	380 kg	400 kg
Classement communautaire des carcasses :		
- conformation	S	S ou E
- état d'engraissement	2 ou 3	Maximum 3
pH (pris 24 à 48 h après l'abattage, sur 5 % des carcasses)	< 6,0	< 6,0
Rendement d'abattage	≥ 65 %	≥ 60 %
Rendement à la découpe	≥ 80 %	≥ 75 %

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 9/14

Article 12. Découpe anatomique

§ 1^{er}. L'atelier de découpe est situé dans la zone géographique délimitée à l'article 3. Il satisfait aux exigences légales régionales, nationales et européennes. Une liste des ateliers de découpe reconnus pour découper la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est établie par les OC, de la même façon que pour les abattoirs.

§ 2. Les muscles sont dissociés en gardant autant que possible les morceaux séparés et anatomiquement entiers. Les différents morceaux sont ensuite parés.

Chapitre III. Commercialisation et étiquetage

Article 13. Étiquetage et présentation à la vente

§ 1^{er}. Tout produit pour lequel, aux termes du cahier technique des charges, est revendiquée la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » et qui est présenté sous ladite dénomination ne peut être identifié après l'abattage, expédié, mis en vente ou vendu, offert au public, sans que la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », accompagnée de l'abréviation « IGP » (ou leur traduction officielle en néerlandais « Belgisch Witblauw Vlees », accompagnée de l'abréviation « BGA ») soit inscrite;

- 1° sur les éléments de traçabilité (par exemple : étiquettes ou cachets apposés à l'abattoir, à l'atelier de découpe) ;
- 2° dans les documents d'enregistrement ;
- 3° dans les documents commerciaux (par exemple : factures, bons de livraison) ;
- 4° dans les documents promotionnels ou publicitaires (par exemple : annonces, brochures, affiches) ;
- 5° sur les étiquettes et la signalétique de prix (par exemple : piques prix, panneaux, tableaux) destinées à la vente au consommateur final.

Par dérogation à la disposition de l'alinéa 1^{er}, l'indication « Viande de Blanc-Bleu Belge IGP » peut se réduire à « BBB IGP » ou « IGP BBB » (ou son équivalent néerlandais, notamment « BWB BGA » ou « BGA BWB ») sur les éléments et dans les documents visés aux 1° et 2° dudit alinéa.

§ 2. La dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » est reproduite intégralement, telle qu'enregistrée.

En langue française ou néerlandaise ou lorsque la dénomination est associée à la mention « IGP » ou au logo européen correspondant à l'IGP, seules les versions enregistrées de la dénomination au sens de l'alinéa 1^{er} peuvent être utilisées. Ces versions sont reproduites intégralement, telles qu'enregistrées.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 10/14

La dénomination peut être traduite dans d'autres langues que celles correspondant aux versions enregistrées au sens de l'alinéa 1^{er} ; dans ce cas, l'usage de la dénomination traduite respecte les dispositions du paragraphe 3, alinéa 2, 5°.

La traduction de la dénomination en allemand est « Fleisch der Weißblauen Belgier ».

§ 3. Lorsque le produit est préemballé et destiné au consommateur final, l'étiquette comporte sur chaque emballage individuel :

- 1° la dénomination enregistrée, éventuellement accolée de l'autre version linguistique enregistrée ;
- 2° l'abréviation « IGP » (ou sa traduction officielle en néerlandais « BGA ») ;
- 3° le logo européen correspondant à l'IGP (ou sa traduction officielle en néerlandais) ;
- 4° la mention « Viande de femelle » ou « Viande de taurillon » (ou leur équivalent en néerlandais) selon le cas.

Ces éléments figurent simultanément de façon visible et clairement lisible sur la face principale de l'emballage (étiquetage principal en facial), en dehors de la liste des ingrédients. Ces éléments apparaissent en bloc et ne peuvent en aucune façon être dissimulés, voilés ou séparés par d'autres indications ou images. En outre :

- 1° la typographie utilisée pour la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » répond aux dispositions suivantes :
 - a) la casse de la dénomination enregistrée est respectée ou la dénomination est inscrite entièrement en lettres capitales, à l'exception éventuellement de la partie « Viande de » ;
 - b) la partie « Blanc-Bleu Belge » de la dénomination peut se différencier du reste de la dénomination, cette dernière respectant les dimensions et proportions suivantes :
 - i) la partie « Blanc-Bleu Belge » de la dénomination est inscrite en caractères de dimensions au moins égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères les plus grands présents dans l'étiquetage, abstraction faite des informations relatives au prix, au poids et, le cas échéant sur dérogation octroyée par le service, à la marque commerciale ;
 - ii) la hauteur de capitale du caractère utilisé pour la partie « Blanc-Bleu Belge » de la dénomination équivaut à au moins 1/5^e du diamètre du logo mentionné au présent alinéa, 3° ;
 - iii) les dimensions des caractères utilisés pour la partie « Viande de » de la dénomination ne peuvent être inférieures à la moitié des dimensions des caractères utilisés pour le reste de la dénomination, la fonte et la couleur des caractères étant identiques pour les deux parties de la dénomination.

- 2° l'abréviation « IGP » (ou sa traduction officielle en néerlandais « BGA ») est inscrite dans le prolongement immédiat de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », sur la même ligne, ou juste en-dessous de celle-ci, en majuscules, sans point, les caractères étant de même fonte et de même couleur que les caractères composant ladite dénomination et de mêmes dimensions que les plus grands caractères utilisés dans la composition de la dénomination ;
- 3° le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP est supérieur à 15 mm et n'est pas inférieur à la plus grande dimension en hauteur de tout autre logo figurant sur l'étiquette. Le logo « IGP » est associé visuellement à la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » de manière étroite (dans le prolongement immédiat ou juste en-dessous de la dénomination) et univoque (il ne peut être porté à croire que le logo se rattache à un quelconque autre élément de l'étiquette que la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge ») ;
- 4° la mention « Viande de femelle » ou « Viande de taurillon » figure sous les trois premiers éléments mentionnés à l'alinéa 1^{er}. La hauteur de capitale du caractère utilisé pour cette mention est de minimum la moitié de la hauteur de capitale du plus grand caractère utilisé dans la composition de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », les fontes et couleurs des caractères de la mention et de la dénomination étant identiques ;
- 5° lorsque des éléments tels qu'une marque commerciale, une dénomination de vente (par exemple : *rumsteack*, *steack* au poivre), une mention apportée pour préciser une qualité particulière du produit (par exemple : l'origine, le mode de production, l'alimentation) sont apposés sur l'étiquette, ils sont clairement séparés de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge » ; ils ne peuvent figurer sur la même ligne que ladite dénomination et sont séparés de celle-ci à la verticale par une distance équivalant à au moins une fois la hauteur de capitale du plus grand caractère utilisé dans la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge ».

Par dérogation aux dispositions du paragraphe 3, alinéas 1 et 2, une charte graphique spécifique peut être définie et validée par l'organisme de contrôle. Les éléments mentionnés à l'alinéa 1^{er} peuvent alors éventuellement figurer sur une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale. La mention « Viande de femelle » ou « Viande de taurillon » selon le cas peut alors apparaître soit dans la charte graphique, soit en dessous de la dénomination de vente en respectant la règle énoncée à l'alinéa 2, 5°.

Par dérogation aux dispositions du paragraphe 3, alinéa 2, lorsque la viande préemballée est destinée :

- 1° au consommateur final, mais commercialisée à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité, ou ;
- 2° à être livrée aux collectivités pour y être préparée, transformée, fractionnée ou débitée,

les éléments mentionnés au paragraphe 3, alinéa 1^{er}, peuvent ne figurer que sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est mise dans le commerce.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 12/14

§ 4. Dans le cas où le produit est commercialisé sans emballage, les informations mentionnées au paragraphe 3 apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits de manière non équivoque, bien visible et lisible par le consommateur. Les règles énoncées au paragraphe 3 s'appliquent.

§ 5. Les règles énoncées au paragraphe 3 s'appliquent *mutatis mutandis* aux documents promotionnels ou publicitaires.

§ 6. Toute carte ou symbole graphique faisant référence à l'IGP ne peut porter à confusion sur la zone couverte par l'IGP.

Article 14. Traçabilité

§ 1^{er}. La traçabilité des bovins est assurée par les systèmes SANITEL et BELTRACE, systèmes belges de gestion informatisée pour l'identification, l'enregistrement et le suivi des animaux de la ferme à l'abattoir.

De plus, les exploitants de *Viande de Blanc-Bleu Belge* respectent les conditions suivantes :

- 1° toute réception et livraison de *Viande de Blanc-Bleu Belge* est enregistrée et suivie au sein de l'exploitation via un système « entrée / sortie » adéquat. Ce système permet de faire le lien entre les produits entrants et sortants et de tracer tous les produits à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution ;
- 2° une codification univoque des documents de traçabilité est mise en place : les numéros de livraison sont uniques pour toute transaction (carcasse, viande, autres produits transformés). Dans ce cadre, un double bon de livraison est conservé par le fournisseur et par l'acheteur pendant au moins deux ans après la livraison. Le bon de livraison spécifie clairement qu'il s'agit de *Viande de Blanc-Bleu Belge* et comporte au minimum la date de livraison, la quantité livrée (en kg), le(s) numéro(s) auriculaire(s) ou numéro(s) de lot(s) correspondants et la destination.

§ 2. La confirmation de l'origine Blanc-Bleu Belge des géniteurs est assurée sur base des données établies par les organismes agréés pour l'enregistrement des bovins dans les registres d'élevage (article 5).

§ 3. Avant abattage, l'origine de l'animal est systématiquement consultée dans la base de données adéquate par l'abattoir (n° d'enregistrement de la (ou des) exploitation(s) d'origine, origine génétique, âge, période de suivi). Maximum 24 à 48 heures après l'abattage, lorsque les caractéristiques d'abattage ont été mesurées, et si toutes les conditions sont satisfaites, la marque IGP est apposée sur la carcasse par l'opérateur de l'abattoir.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 13/14

§ 4. De l'abattoir à la distribution, la traçabilité de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est assurée par un étiquetage conforme aux dispositions des règlements européens concernés.

§ 5. Des contrôles spécifiques à la filière IGP sont réalisés par les OC en charge de l'IGP : la traçabilité est vérifiée sur base des bilans matière, du point de vente à l'abattoir. Des vérifications du bon fonctionnement de la traçabilité sont périodiquement effectuées sur 0,4 % de tous les animaux inscrits. Lors de ces contrôles, effectués selon la liste de contrôle mise en place par l'OC, la compatibilité génétique des échantillons avec les lots d'origine est également vérifiée (analyse ADN de l'échantillon et comparaison avec les ADN paternels des animaux concernés).

§ 6. Au point de vente, en cas d'exclusivité, le détaillant doit pouvoir justifier l'origine de ses achats. En cas de commercialisation en double rayon, une comptabilité matière est tenue afin de vérifier et de maîtriser les flux des entrées et des sorties des pièces livrées sous IGP.

Chapitre IV. Caractéristiques du produit fini

Article 15. Caractéristiques du produit fini

La *Viande de Blanc-Bleu Belge* n'est pas seulement caractérisée par les spécificités de la race Blanc-Bleu Belge, mais aussi par les conditions d'élevage et d'abattage des animaux. Il convient donc de prendre en compte les caractéristiques des carcasses à l'abattage liées à la race (article 11) ainsi que celles de la viande en elle-même.

Les caractéristiques de la viande sont les suivantes :

- 1° caractéristiques physico-chimiques : la viande est maigre. Sa teneur en lipides est $\leq 1,5$ g de lipides / 100 g de viande pour le taurillon et $\leq 3,5$ g de lipides / 100 g de viande pour la femelle, ces mesures étant prises dans le muscle *longissimus dorsi* ;
- 2° caractéristiques organoleptiques :
 - a) viande rouge clair : la viande de taurillon est rouge clair, sans être rose. La viande de femelle est rouge et plus foncée ;
 - b) viande tendre : la viande de femelle et la viande de taurillon sont plus tendres que la viande d'autres races, principalement pour les morceaux de deuxième choix.

Concernant les caractéristiques organoleptiques, les abattoirs de la filière IGP disposent de procédures de contrôle (visuel, tactile, mécanique) permettant d'écarter les carcasses ne correspondant pas aux critères de qualité définis. Ces procédures sont validées par le(s) OC en charge de l'IGP.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Page 14/14

Chapitre V. Contrôle et certification

Article 16. Organisme(s) de contrôle et plan de contrôle

§ 1^{er}. Un (ou plusieurs) OC est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*.

§ 2. L'(les) OC applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 2; il(s) détermine(nt) les types de documents assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

Article 17. Contrôle du respect des critères organoleptiques

§ 1^{er}. Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*, un test de dégustation, portant sur un pourcentage représentatif de la production, est organisé une fois par an par l'(les) OC. Le test peut déboucher sur des recommandations, voire d'éventuelles sanctions, à destination des producteurs. Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 15 servent de base à l'évaluation des produits.

§ 2. L'organisation, le fonctionnement du test et la composition précise du jury de dégustation sont définis dans un règlement d'ordre intérieur rédigé par l'(les) OC et préalablement soumis à l'approbation des autorités compétentes. Ce règlement comprend, notamment, la méthode de prélèvement des échantillons, une grille d'évaluation et de cotation pour le jury, ainsi qu'une grille de sanctions. L'évaluation et la cotation se basent sur une liste de défauts définis en regard des caractéristiques énoncées à l'article 15. Le jury est composé d'un groupe de producteurs de *Viande de Blanc-Bleu Belge* et d'un groupe de professionnels du goût (notamment: scientifiques, techniciens de l'agroalimentaire, critiques gastronomiques, restaurateurs, etc., reconnus pour leur expertise en évaluation sensorielle). Le vote du groupe des producteurs intervient à hauteur de 60 % dans le résultat final. Les producteurs de *Viande de Blanc-Bleu Belge* ne faisant pas partie de l'Association IGP BBB sont invités à participer au groupe des producteurs, proportionnellement à leur importance numérique dans la production totale. Un membre des autorités compétentes est invité comme observateur.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Annexe 1 - Liste positive des aliments Page 1/2

Annexe 1

Liste positive¹ des aliments pour animaux à l'engraissement

Les dénominations des aliments données ci-dessous sont celles utilisées dans la législation européenne (notamment dans le Catalogue des matières premières pour les aliments des animaux).

Tous les pré-mélanges et les aliments composés sont autorisés s'ils sont constitués strictement des ingrédients listés ci-dessous.

MATIERES PREMIERES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX	Racines, tubercules et produits dérivés issus de :	<ul style="list-style-type: none"> • Betterave • Carotte • Chicorée • Pomme de terre
	Grains de céréales et produits dérivés issus de :	<ul style="list-style-type: none"> • Orge • Maïs • Avoine • Seigle • Épeautre • Triticale • Froment
	Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés issus de :	<ul style="list-style-type: none"> • Cacao • Coprah • Coton • Arachide • Lin • Moutarde • Palmiste • Colza • Soja • Tournesol
	Graines de légumineuses et produits dérivés issus de :	<ul style="list-style-type: none"> • Haricot • Féverole • Lentille • Lupin • Pois
	Autres graines, fruits et produits dérivés issus de :	<ul style="list-style-type: none"> • Sarrasin • Fruit • Pulpe de fruits

¹ Tout ce qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees
Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association IGP BBB a.s.b.l.

Version 25 - Décembre 2018

Annexe 1 - Liste positive des aliments
Page 2/2

MATIERES PREMIERES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX	Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés issus de :	<ul style="list-style-type: none"> • Paille • Luzerne • Ensilage • Foin • Méteil (ou meslin) (farine de plantes fourragères)
	Autres plantes et produits dérivés issus de :	<ul style="list-style-type: none"> • Canne à sucre (mélasse)
	Produits laitiers et produits dérivés :	Tous, dans le respect de la législation européenne
	Produits d'animaux terrestres et produits dérivés :	<ul style="list-style-type: none"> • Graisse animale
	Minéraux et produits dérivés :	Tous, dans le respect de la législation européenne
	(Co-) produits de la fermentation de micro-organismes :	<ul style="list-style-type: none"> • Levure et composant de levure • Ensilage de mycélium • Levure de production de biodiesel • Vinasse
	Divers :	<ul style="list-style-type: none"> • (Co-) produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la biscuiterie, de la confiserie et de la fabrication de pâtes • (Co-) produits de la fabrication de céréales pour petit-déjeuner • (Co-) produits de la malterie et de la brasserie • (Co-) produits de la transformation de fruits et légumes frais • (Co-) produits de la transformation de végétaux • (Co-) produits de la transformation d'épices et d'aromates • (Co-) produits de la transformation de pomme de terre • Glycérine brute • Glycérine • Toutes ces matières premières entrant dans la composition d'aliments pour animaux sont autorisées dans le respect de la législation européenne.
ADDITIFS	Additifs	Tous les additifs repris dans le Registre communautaire des additifs (<i>Community Register of feed additives</i>) sont autorisés, dans le respect de l'acte d'autorisation.

Viande Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Annexe 2 - Plan minimum de contrôle - Page 1/4

Annexe 2

Plan minimum de contrôle pour la certification de la Viande Blanc-Bleu Belge

CERTIFICATION DES INTERVENANTS			
Niveau de contrôle	Critères contrôlés	Fréquence minimum	Mode d'inspection
Naisseurs	Localisation (art. 3)	Admission	Administratif
	Conditions d'admission générales (art. 4) : - enregistrement AFSCA ; - autocontrôle en ordre, dont enregistrements SANITEL ; - enregistrement des animaux.	Admission	Administratif
	Conditions liées aux naisseurs (art. 4) : - plan de lutte contre la gale ; - aliments utilisés ; - superficie en pâturages ; - consanguinité.	Admission + tous les 3 ans* + contrôle inopiné de 5 % des exploitations certifiées tous les 3 ans**	Administratif (pour chaque bovin) Pour la consanguinité, le contrôle consiste en la vérification de la présence de l'attestation de l'association de l'élevage compétente démontrant la prise en compte de la consanguinité. Pour le pâturage, le contrôle administratif porte sur le respect d'une charge en vaches allaitantes ne dépassant pas en moyenne 5 animaux maximum par hectare de prairie.

* Dans la mesure du possible, ces contrôles sont couplés aux contrôles déjà en place concernant les guides sectoriels.

** Ce contrôle est de préférence couplé à d'autres contrôles (contrôles grande distribution, contrôles officiels, etc.).

Viande Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees

Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association IGP BBB a.s.b.l.

Version 25 - Décembre 2018

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle - Page 2/4

CERTIFICATION DES INTERVENANTS

Niveau de contrôle	Critères contrôlés	Fréquence minimum	Mode d'inspection
Engraisseurs	Localisation (art. 3)	Admission	Administratif
	Conditions d'admission générales (art. 4) : - enregistrement AFSCA ; - autocontrôle en ordre, dont enregistrements SANITEL.	Admission	Administratif
	Conditions liées aux engraisseurs : - alimentation : respect du pourcentage d'aliments d'origine régionale et de la liste positive (art. 8) ; - calcul de ration à l'engraissement (art. 8) ; - bien-être animal (art. 7) ; - transport (art. 9).	Admission + tous les 3 ans* (pour les contrôles sur le terrain) + contrôle inopiné de 5 % des exploitations certifiées tous les 3 ans**	Terrain et administratif (pour chaque bovin)

* Dans la mesure du possible, ces contrôles sont couplés aux contrôles déjà en place concernant les guides sectoriels.

** Ce contrôle est de préférence couplé à d'autres contrôles (contrôles grande distribution, contrôles officiels, etc.).

Viande Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees

Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association IGP BBB a.s.b.l.

Version 25 - Décembre 2018

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle - Page 3/4

CERTIFICATION DES INTERVENANTS

Niveau de contrôle	Critères contrôlés	Fréquence minimum	Mode d'inspection
Transport (art. 9)	Respect des conditions légales	Admission + tous les 3 ans*	Terrain
Abattoirs (art. 10)	Localisation	Admission	Administratif
	Conditions d'admission : - agrément AFSCA ; - autocontrôle en ordre ; - présence d'une zone d'attente.	Admission + tous les ans*	Terrain
Ateliers de découpe (art. 12)	Localisation	Admission	Administratif
	Conditions d'admission : - agrément AFSCA ; - autocontrôle en ordre.	Admission + tous les ans*	Terrain
	Évaluation du savoir-faire (technique de découpe anatomique)	Admission + tous les ans*	Terrain

* Dans la mesure du possible, ces contrôles sont couplés aux contrôles déjà en place concernant les guides sectoriels.

Viande Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees
Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association IGP BBB a.s.b.l.

Version 25 - Décembre 2018

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle - Page 4/4

CONTROLE DE LA FILIERE IGP

Niveau de contrôle	Critères contrôlés	Fréquence minimum	Mode d'inspection
Abattoirs (art. 10)	Bon déroulement des contrôles spécifiques : - vérification de l'exploitation d'origine ; - vérification de la période de suivi (art.6) ; - respect de caractéristiques d'abattage (âge et poids) (art.11) ; - pureté raciale (art.5).	Admission* (pour chaque bovin)	Terrain
	Mode de présentation des carcasses (art.10) Valeur du pH sur 5 % des carcasses (art. 10) Délai de maturation avant découpe (art.10) Respect des consignes de gestion des carcasses (art.10) Prise d'échantillons pour les contrôles analytiques et organoleptiques (art. 15)	Admission + tous les ans*	Terrain
Distribution et points de ventes (art. 13)	Étiquetage et modes de présentation	10 points de vente / an	Terrain
Distribution et points de ventes (art. 14)	Vérification de la traçabilité sur base des bilans matière Vérification génétique**	10 points de vente / an	Terrain

* Dans la mesure du possible, ces contrôles sont couplés aux contrôles déjà en place concernant les guides sectoriels.

** Ce contrôle est de préférence couplé à d'autres contrôles (contrôles grande distribution, contrôles officiels, etc.).

Viande Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association IGP BBB a.s.b.l.	Version 25 - Décembre 2018	Annexe 3 - Conseils de calculs de rations Page 1/1

Annexe 3

Critères conseillés pour le calcul des rations destinées aux taurillons et aux femelles à l'engraissement

Tableau 1. RE, DVE (g / kg MS), concentrations VEVI (VEVI / kg MS) dans les rations des taurillons en phase d'engraissement de 350 à 700 kg et des femelles à l'engraissement.

Poids vif (kg)	Croissance (kg / jour)	RE	DVE	VEVI
Taureaux ¹				
350-460	1,6	160	100	1.120
460-570	1,5	145	80	1.120
570-700	1,2	120	70	1.200
Femelles ²				
560-750 (initial)			95-100	1.085

Sources .:

¹ DE CAMPENEERE S., FIEMS L.O., BOGAERTS D.F., COTTYN B.G., BOUQCUE C.V., Eiwit- en energienormen voor Belgisch Witblauwe dikbilstieren in de afmestfase, Ministerie van Middenstand en Landbouw, 1999;

² FIEMS, L.O., VAN CAELENBERGH, W., DE CAMPENEERE, S., DE BOEVER, J.L., DE BRABANDER, D.L., Effect of concentrate DVE and OEB levels on the performances of finishing double-muscled Belgian Blue cull cows, Animal Feed Science and Technology, 2004.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 2

Carte de l'aire géographique de production

Carte de l'aire géographique de production



***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 3

Documents d'identification des animaux

- a. Pedigree officiel pour les taureaux
- b. Certificat provisoire d'identification
- c. Carte d'élevage

Annexe 3.a - Pédigrée officiel

HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE

A . S . B . L .

Certificat généalogique délivré conformément à la décision 2005/379/CE de la commission pour les échanges intracommunautaires.

A.W.E asbl

Rue des Champs Elysées, 4 - 5590 CINEY (BELGIQUE)
Tél. 32 Ø 83 23 06 12-16 - Fax 32 Ø 83 21 63 92 - 21 28 37

MALE

PEDIGREE OFFICIEL

NAISSEUR: 82029010-87 PIERLOT Paul-Emile et Patrick		CTI prop. : 82029010-87 PROPRIETAIRE: PIERLOT Paul-Emile et Patrick Renuamont, 8 6680 Sainte-Ode	
No HB		DERNIERE MUTATION:	
No ETRANGER			
NOM : JUDO DE RENUAMONT DATE DE NAISSANCE: 07-12-2007 SEXE : MALE ROBE : Pie-bleu		TATOUAGE : BOUCLE SAUMON: BE 1-87665751 BOUCLE LAITON: BOUCLE TRAV. : 5751	
		N° ECHANT. GS :	
		TYPE: Viandeux	LIVRE DU H.B.: A 2009
IDEAL ET DE ST FONTAINE BE 1-60647814 ROBE : Pie-bleu G.S.:		OSBORNE VAN TERBECK 962001470-90 ROBE : Pie-bleu G.S.: 09043466	DIABOLO VAN TERBECK 932025890-32 EROTIEK VAN TERBECK 942034281-60
		SULTANNE ET DE ST FONTAINE 936482421-92 ROBE : Blanc G.S.: 06007983	INGENIEUR DES FORTS 879068870-65 NERVURE DE ST FONTAINE 896572281-20
		ALUN 2611 DU VIVIER BE 5-91502611 ROBE : Blanc G.S.: 09051408	VIGOUREUX ET DE ST FONTAINE 956027740-08 TIGRESSE ET 8778 DU VIVIER 989026001-33
HEUREUSE DE RENUAMONT BE 5-87222477 ROBE : Blanc G.S.:		CADETTE DE RENUAMONT BE 1-86440665 ROBE : Blanc G.S.:	SAFARI DE ROCOURT 966025490-65 RESSOURCE DE RENUAMONT 948127881-23

DATE D'EMISSION: 16-06-2009

No D'EMISSION : 1



ing. P. MALLIEU
Secrétaire général



J.-P. JASPART
Président

Les résultats des contrôles de performances et des évaluations génétiques sont disponibles sur le site web du Herd-Book BBB : www.hbbbb.be
 Ce certificat n'est garanti pour exportation qu'accompagné du certificat de Législation. Dit certificaat is enkel dan garantie voor export als het voorzien is van de H-B BBB stempel. This certificate is valid for export when legalize by the H-B BBB stamp. N° 434525

0674 3012

DOCUMENT A TRANSMETTRE PAR LE NOUVEAU PROPRIÉTAIRE
À L'ASSOCIATION WALLONNE DE L'ELEVAGE POUR ENREGISTREMENT
DE LA «MUTATION» D'UN BOVIN ET POUR RÉÉDITION D'UN NOUVEAU PÉDIGREE

Identité de l'ancien propriétaire

(voir verso)

déclare céder l'animal dont l'identité au verso

à : **Identité du nouveau propriétaire :**

Nom : POTIE
Prénom : PHILIPPE
Adresse : rue Howardine 8
7783 Ploegsteun
Tél. : 0475 385 497

Date : 15-6-12

Signature de l'ancien propriétaire,



Signature du nouveau propriétaire,



BELGISCH WITBLAUW STAMBOEK

STAMBOEKCERTIFICAAT afgegeven in overeenstemming met beschikking 2005/379/EG
van de Commissie voor het intracommunautair handelsverkeer.

Belgisch Witblauw Stamboek VZW
Herd-Book Blanc-Bleu Belge ASBI.
Rue des Champs Elysées 4
5590 Ciney
Tel 32 0 83 23 06 12-16 - Fax 32 0 83 21 28 37

VRV VZW
Van Thorenburghlaan 14
9860 Oosterzele
Tel 32 (0)9 363 92 11 - Fax 32 (0)9 363 92 06

officiële stamboekkaart

Dier: **BE 010530276**
Naam: **Sofieke Van Horbeek**
Werknummer: 01053 0276
Geb.datum: 29/08/2010
Haarkleur: Eenkleurig wit
Geslacht: Vrouwelijk
Afstammingsonderzoek: Nee

stamboek A: 04/01/2012
type: vlees
inteeftcoëfficiënt: 4.90
lineaire beoordeling: geen
sch bosp type bw av ts

Fokker: 1203993302 - Horemans-op de Beek J. - Wiekevorst
Eigenaar: 1203993302 - Horemans-op de Beek J. - Wiekevorst

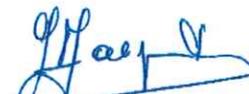
mutaliedatum:
nieuwe eigenaar:

Kimono de L'Orangerie BE 255320078 Stamboek A: Wit Blauw Afst. Onderzoek: Nee lineaire beoordeling: geen	Lasso van 't Kookshof BE 98703125087 Stamboek A: 20/02/1998 Eenkleurig wit Afst.Onderzoek: Ja	Fausto ET de Fontena BE 590729265 Stamboek A: Impressie ET 717 Van 't Kooksh BE 470699763 Stamboek A: 29/05/1998
	Desiree du Moulin A Papier BE 854434370 Stamboek : Wit Blauw Afst.Onderzoek: Nee	Brutal de St Fontaine BE 96603228065 Stamboek A: 23/12/1996 Inconnue du Moulin A Papier BE 95503355169 Stamboek :
Queelle Van Horbeek BE 417779695 Stamboek A: 18/12/2009 Eenkleurig wit Afst.Onderzoek: Nee lineaire beoordeling: geen	Germinal de Fooz BE 260657802 Stamboek A: 20/02/2004 Wit Blauw Afst.Onderzoek: Ja	Lascar 4396 Bocheroule BE 591454396 Stamboek A: 26/09/2000 Courtoisie de Fooz BE 161321561 Stamboek A:
	Karesse BE 016699091 Stamboek A: 05/04/2002 Wit Blauw Afst.Onderzoek: Ja	Radar ET van Terbeck BE 98201197072 Stamboek A: 26/02/1999 Hamster Van Rossum BE 216226077 Stamboek A: 04/01/1999

AFGIFTEDATUM: 10/01/12

Afgegeven door: VRV VZW, Van Thorenburghlaan 14, 9860 Oosterzele, Tel 32(0)9 363 92 11 - Fax 32(0)9 363 92 06


ing. P. MALLIEU
Algemeen Secretaris


J.-P. JASPART
Voorzitter

De resultaten van de genetische evaluatie van de stieren zijn beschikbaar op de website : www.hbbb.be en www.vrv.be

Ce certificat n'est garanti pour exportation
qu'accompagné du certificat de Législation.

Dit certificaat is enkel geldig voor export
als het voorzien is van de H-B BBB stempel.

This certificate is valid for export when legalized
by the H-B BBB stamp.

N° 373539

Sofieke Van Horbeek

BE 010530276

LINEAIRE BEOORDELING OP DE LEEFTIJD VAN .

		1 ... 5 ... 10 ... 15 ... 20 ... 25 ... 30 ... 35 ... 40 ... 45 ... 50	
Huid	dik		fijn
Lengte	kort		lang
Borstbreedte	smal		breed
Bekkenbreedte	smal		breed
Schouder	weinig bespied		sterk bespied
Bovenhand	weinig bespied		sterk bespied
Rib	plat		rond
Kruis	vlak		hellend
Bekkenlengte	kort		lang
Staart	ingebed		hoog
Dijen zijaanzicht	vlak		gerond
Dijen achteraanzicht	weinig uitpuilend		veel uitpuilend
Beenwerk	grof		fijn
Schouderbeen	boegig		verborgen
Ruglijn	doorhangend		opgeborgen
Voorbenen zijaanzicht voor	x-benig		o-benig
Kogelhoek voorbenen	kort gekoot		lang gekoot
Achterbenen zijaanzicht achter	x-benig		o-benig
Kogelhoek achterbenen	kort gekoot		lang gekoot
Spronggewricht	recht		sabelbenig
Gang	moeilijk		vlot
Schofthoogte	klein		groot
Algemeen voorkomen			
Conditie			

Gemeten schofthoogte: cm op de leeftijd van .

DEELBEOORDELINGEN / 100	AFWIJKINGEN
Schofthoogte	Draaiing voorbenen
Bespiering	Overkoting voorbenen
Type	Buiging knie
Beenwerk	Draaiing achterbenen
Algemeen voorkomen	Overkoting achterbenen
TOTAALSCORE	Spat

Beoordelingsdatum: *17/06/2010*
De inspecteur van het Stamboek

VINCENT COPERAUT
8567 LABUISSIERE
1 RUE FALIMONT
S 6495/528571



Annexe 3.b - Certificat provisoire d'identification

REGION WALLONNE-Dir. Gén. de l'Agriculture
 A.W.E. asbl
 Contrôle de performance-Viande
 Rue des Champs Elysées, 4
 B-5590 CINEY
 Tél: 083/23.06.11 Fax: 083/23.06.76

RACE : Blanc Bleu Belge
 LIVRE DES NAISSANCES
 MALE

CARTE PROVISOIRE D'IDENTIFICATION

PERTERSON DE ST FONTAINE

MALE

NOM :

SEXE :

BOUCLE TRAV. :

TATOUAGE :

BOUCLE LAITON :

N° ECHANT. GS :

DATE DE NAISSANCE :

ROBE :

DERNIERE MUTATION :

BOUCLE SAUMON: BE 9-61508887

No ETRANGER

CTI naiss. : 61052001-07

NAISSEUR: MAHOX-ROSMEULEN S.A. ELEVAGE

4560 Pailhe

PROPRIETAIRE:

61052001-07

MAHOX-ROSMEULEN S.A. ELEVA

St Fontaine, 2

ECRIN DE ST FONTAINE

996036860-23

ROBE : Pie-bleu

G.S.: 13006752

DAVINA DU HAUT D'ARQUENNES

BE 5-54419815

ROBE : Pie-noire

G.S.: 05022957

GENIEVRE DE ST FONTAINE

BE 7-60587349

ROBE : Pie-bleu

G.S.:

UCHA ET. DE RADELINGA

100187102-70

ROBE : Blanc

G.S.: PRO02142

BRUTAL DE ST FONTAINE

966032280-65

BRUYERE ET. DE ST FONTAINE

976472901-91

ARTABAN DE ST FONTAINE

966022050-20

ORLEANS 9314 PACHIS MOTT

979050971-95

RADAR-ET VAN TERBECK

982011970-72

ELLE ET. DE ST FONTAINE

996490581-75

INEXES DE LA CROIX D MER

946018730-40

SULTANNE ET DE ST FONTAINE

936482421-92

ETNA ET DE L'ECLUSE

BE 7-24450785

ROBE : Pie-noire

G.S.:

JALOUSE DE ST FONTAINE

BE 1-60703655

ROBE : Pie-bleu

G.S.:

L'origine et la conformité au standard de la race ne sont pas certifiées
 Utilisation internationale permise avec visa de légalisation

DATE D'EMISSION: 11-06-2010

Ancestry and breed conformity have not been verified and therefore not certified
 International use allowed when endorsed by the Herd-Book

No D'EMISSION: 1

DOCUMENT À TRANSMETTRE PAR LE NOUVEAU PROPRIÉTAIRE
À SON ASSOCIATION WALLONNE D'ÉLEVAGE POUR ENREGISTREMENT DE LA
«MUTATION» D'UN BOVIN ET POUR RÉÉDITION **D'UN NOUVEAU C.P.I.**

Identité de l'ancien propriétaire (voir verso)

déclare céder l'animal dont l'identité au verso

à: **Identité du nouveau propriétaire:**

Nom:

Prénom:

Adresse:

Tél.:

Date:

Signature de l'ancien propriétaire,

Signature du nouveau propriétaire,

Annexe 3.c - Carte d'élevage

A.W.E. asbl
Rue des Champs Elysees, 4
B-5590 CINEY
Tel: 08323 06 11 Fax: 08323 06 70

RELIQUE DE ST FONTAINE
Boulevard Simon: BE 2-5385 1679
Date de naissance: 07/09/2013
Robe: Blanc
Statut ADN: P

1679

Sexe: Femelle
Race: BBB
Comp. Racial: 100% BBB

Libre des naissances
Date d'émission: 06/06/2012
N° d'émission: 1

CARTE D'ELEVAGE

NAISSEUR: 61052001-07
MAHOUX-ROSMEULEN S.A. ELEVA

PROPRIETAIRE: 61052001-07
MAHOUX-ROSMEULEN S.A. ELEVA
St Fontaine, 2
4560 Patthe

#

2 5385 1679

Date	N°	Taureau	Remarque	Sig	Date	N°	Taureau	Remarque	Sig
BE 7-24483185	IA				BE 90729265	BBB	IA		
HEROIQUE De L'Ecluse					FAUSTO ET 9265 De Fontena	BBB	BBB	IA	
Robe: Blanc	02/08/2007				934029540-50	BBB	BBB	BBB	De Somme
Race: BBB	Libre	A V 2008			IMPRESSE ET 717 Van T Kooksh	BBB	BBB	BBB	LANCIER ET VD BOMLOZEP
GS: N ADN O					BE 3-80489702	BBB	IA	BBB	IA
					ECRIN De St Fontaine	BBB	BBB	BBB	BRUTAL De St Fontaine
					BE 5-54419815	BBB	BBB	BBB	BE 60336900
					DIAVINA Du Haut D'Arquiennes	BBB	BBB	BBB	ARTABAN De St Fontaine
					BE 1-86586278	BBB	BBB	BBB	BE 60335173
BE 1-01508797	IA				DEFI ET De La Couer	BBB	BBB	BBB	UBIDET D'Aux Houz
OUVRIERE De St Fontaine					BE 3-86849652	BBB	BBB	BBB	BE 25465358
Robe: Pie-bleu	28/09/2009				FLEVFCE ET	BBB	BBB	BBB	OSBORNE Van Terbeck
Race: BBB	Libre	A V 2012			BE 9-60489694	BBB	IA	BBB	BE 60399851
GS: N ADN N					ELAN De St Fontaine	BBB	BBB	BBB	BRUTAL De St Fontaine
					PROFEE De St Fontaine	BBB	BBB	BBB	BE 25465358
						BBB	BBB	BBB	OSBORNE Van Terbeck

Cadre de mutation - Bereich für den Besitzerwechsel

En cas de vente de l'animal, remplir ci-dessous et transmettre le document au nouveau propriétaire pour garder la trace des événements concernant l'animal.

Wenn das Tier verkauft wird, bitte nachstehendes ausfüllen und das Dokument dem neuen Besitzer zuschicken, damit alle Begebenheiten des Tieres verfolgt werden können.

Identité de l'ancien propriétaire (voir verso)

Identität des letzten Besitzers (siehe Rückseite)

Je déclare céder l'animal dont l'identité au verso

erkläre hiermit das auf der Rückseite angegebene Tier

1. identité du nouveau propriétaire

an Identität des neuen Besitzers

Nom, Prénom - Name, Vorname

Adresse

zu übergeben

Tel. - Tel.

Date de mutation - Datum des Besitzerwechsels

/ 20

Signature de l'ancien propriétaire - Unterschrift des letzten Besitzers

Signature du nouveau propriétaire - Unterschrift des neuen Besitzers

Si l'animal, propriétaire des membres de l'AFVZ, est inscrit au document signé à l'AFVZ, il est, pour être inscrit dans le « REGISTRE » de l'AFVZ, de droit de plein droit, réputé du nouveau document. Les données relatives à l'AFVZ, à la date de naissance et à l'identité du dernier propriétaire, sont inscrites dans le « REGISTRE » de l'AFVZ. Les données relatives à l'AFVZ, à la date de naissance et à l'identité du propriétaire du document.

Silhouette de l'animal

Silhouette des Têtes

Boucle Saumon / Saumon-Ohrmark



Information importante

Ce document est un document de travail. Il n'a aucune valeur comme certificat génétique au sens de la « Directive 2006/082 » de la Commission du 17 mai 2006 relative aux certificats génétiques et aux indications à y être figurés en ce qui concerne les animaux de l'espèce bovine reproducteurs de race pure, ainsi que le système de suivi et les méthodes au du mouvement. L'origine et la conformité au standard de la race ne sont pas prouvées.

Legende

A la date d'entrée en force de ce document, les données génétiques ne valent pas à toutes les conditions exigées par le label de l'Association suisse pour la production de race pure (selon le système lié à cette carte d'élevage). En fait, ces données n'apparaissent pas sur un certificat génétique au sens de la « Directive 2006/082 » de la Commission.

Wichtige Informationen

Dieses Dokument ist ein Arbeitsdokument. Es hat keinen Wert als Abstammungsnachweis im Sinne des « Einsatzes 2006/082 » der Kommission vom 17. Mai 2006 bezüglich der Abstammungsnachweise und der Angaben die darauf enthalten werden müssen bezüglich des reinrassigen Fortzuchtungsstatus sowie des reinrassigen Standards der Rassen und Erzeugnisse. Die Abstammung und die Konformität zum Standard der Rasse sind nicht bewiesen.

Erklärung

Auf der Rückseite angegebenen Ausgabedatum, entsprechen die genänten Angaben nicht allen geforderten Bedingungen des Labels der Eidgenössischen Vereinigung für die Rassenreinhaltung, wenn das jeweilige Tier dieser Zuchtform abhängt. Diese Angaben werden auf einem Abstammungsnachweis im Sinne des « Einsatzes 2006/082 » nicht enthalten.

0277 Zwartje van He Vh Negenbonder

BE₆ 1059 0277



Geb.dat.: 04/12/2011
 Bloedvoering: 100%BBL
 Draagtijd: 288
 Haarkleur: Zwart Wit
 Afst. onderzoek: Neen

Embryo-transplantatie

Adajio de Bray GG- QT-
 BE 255530745
 Zwart Wit
 11/11/2007
 100%BBL
 Afst. onderzoek: Ja

Empire D Ochain GG- QT-
 BE 160620310
 Zwart Wit
 Afst. onderzoek: Ja

Implant 8315 Beaufaux

Humaine de Bray
 BE 455118727
 Blauw Wit
 Afst. onderzoek: Neen

Baïse D Ochain

Emigre de St Fontaine QT-

Bretonne de Bray

Harrison ET de la Platte GG- QT-
 BE 165828433
 Wit Blauw
 Afst. onderzoek: Ja

Davidson de L'Ecluse QT- D2-

Cocinelle ET de Fooz

0072 Talassa Vh Negenbonder
 Stamboek A 2009 BE 377590072
 Wit Zwart
 30/05/2008
 100%BBL
 Draagmoeder: BE 477590077
 Afst. onderzoek: Neen

4395 Orchidee Vh Negenbonder
 Stamboek A 2006 BE 471274395
 Wit Blauw
 Afst. onderzoek: Neen

Bivouac ET 0718 du Vivier QT+ D2-

6676 Ina Vh Negenbonder

Houder	73089-043-28	LENAERS-RUBENS RIGO - NEGENBONDERSTRAAT 69, 3724 VLIERMAAL
Fokker	73089-043-28	LENAERS-RUBENS RIGO - NEGENBONDERSTRAAT 69, 3724 VLIERMAAL

Deze kaart is geen stamboekdocument en derhalve is de overeenstemming met de standaard van een ras niet gewaarborgd.
 DUPLICAAT Afdrukdatum: 15/05/12

Zwartje van He Vh Negen V: Adajio de Bray GG- QT-
 M: Talassa Vh Negenbonder
 MV: Harrison ET de la Platte
 © CRW/Amhem

VV: Empire D Ochain GG- QT-
 Gesticht:
 04/12/2011 0277



BE₆ 1059 0277

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 4

**Description de la découpe anatomique de l'épaule telle
qu'enseignée à l'école de boucherie de l'Institut des Techniques et
Commerces des Industries agroalimentaires (ITCA) de Suarlée**

Description de la découpe anatomique de l'épaule

Désossement de l'épaule

- Enlever le nerveux en suivant le tracé.
- Enlever le pelé de l'omoplate en suivant le tracé au niveau du faux-filet, sur l'omoplate et sur la balle.
- Enlever le faux-filet en le décollant du bord de l'omoplate.
- Casser l'épine acromienne au moyen d'une hache.
- Dégager le col de l'omoplate ainsi que le bord de celui-ci et l'extraire.
- Inciser le long du radius-cubitus et de l'humérus et les dégager de chaque côté ainsi que le bec de l'olécrane.
- Extraire le radius-cubitus.
- Extraire l'humérus.

Dépeçage de l'épaule

- Enlever la balle en suivant les tracés le long du côté nerveux et du petit nerf.
- Séparer le petit nerf du côté nerveux en suivant les tracés.
- Séparer le côté nerveux en trois parties

Les morceaux de l'épaule

- Balle : morceau en forme de losange, muscle latéral postérieur.
- Petit nerf : muscle de forme rectangulaire, situé sous l'omoplate
- Faux-filet : muscle de forme conique, située en partie sous l'omoplate et à côté du petit nerf.
- Côté nerveux : muscles qui entourent l'humérus
- Pelé de l'omoplate : muscle plat situé sur l'omoplate.
- Grand rond : muscle allongé collé au pelé de l'omoplate et situé sur la balle.
- Américain du pelé de l'omoplate : muscle plat, collé au grand rond et situé sur la balle.

Epluchement du pelé de l'omoplate

- Séparer l'américain du pelé de l'omoplate en suivant le tracé visible.
- Dégraisser la partie inférieure de l'américain.
- L'éplucher ensuite sur toutes ses faces.
- Placer le pelé de l'omoplate côté omoplate sur la table de travail.
- Eplucher les extrémités du pelé (aponévroses minces)
- Débuter l'épluchement à la main afin d'enlever l'aponévrose (épaisse) d'une seule pièce.
- Eplucher l'autre face du pelé au moyen du couteau ainsi que les aponévroses internes.

Epluchement du nerveux

- Couper les deux extrémités du nerveux.
- Débuter l'épluchement du côté opposé au gros nerf.
- Eplucher progressivement en déroulant l'extérieur et l'intérieur du nerveux tout en le déroulant.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 5

**Différents morceaux à obtenir par la découpe anatomique de la
carcasse Blanc-Bleu Belge**

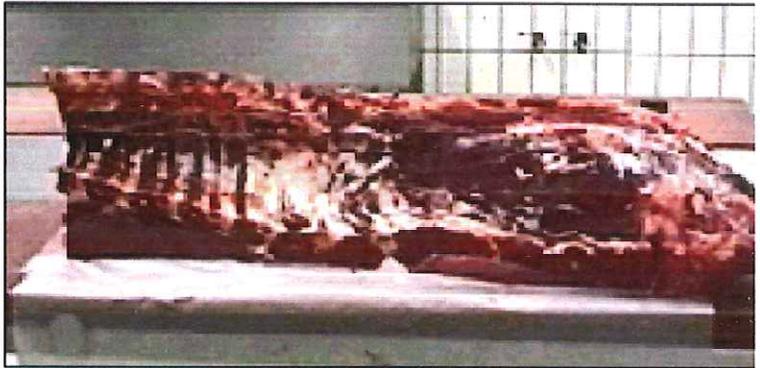
Arrière de bœuf



Flanc :



Train de côtes :



Cuisse :



Cuisse au détail

Jarret arrière : bouilli, carbonnades, américain, haché.



Araignée brute :



Araignée épluchée :

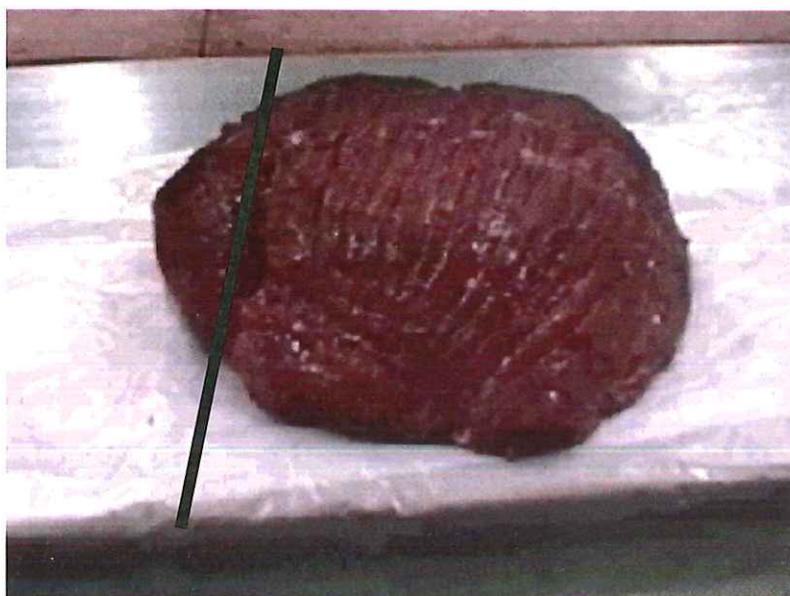


Destination culinaire : pelés 1er choix.

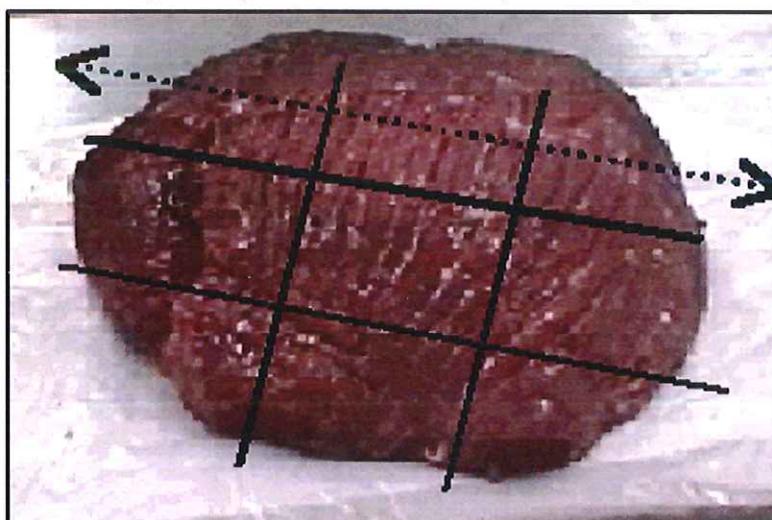
Grosse cuisse brute :



Grosse cuisse épluchée : côté ouvert (gauche) et côté fermé (droite).



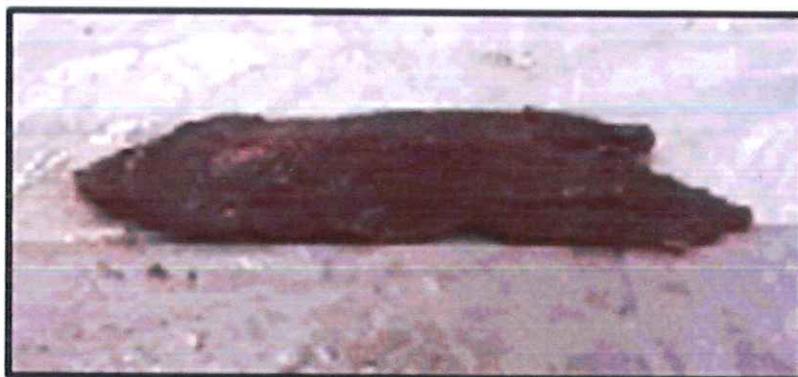
Sens de coupe : en traits pleins pour rosbifs et en pointillés pour steacks.



Maquereau brut :

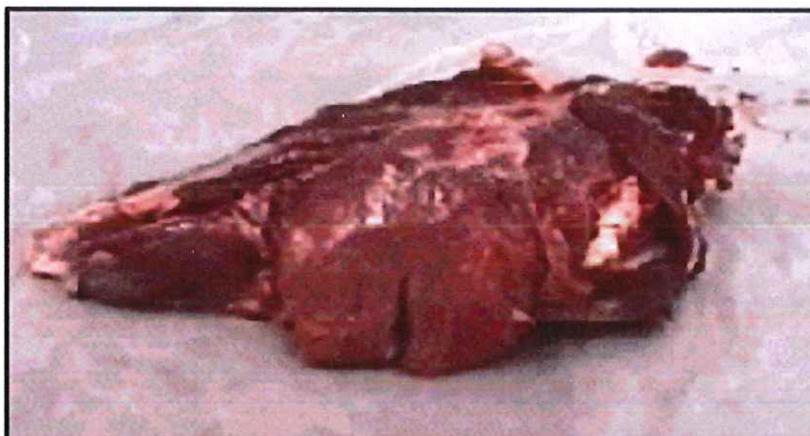


Maquereau épluché :

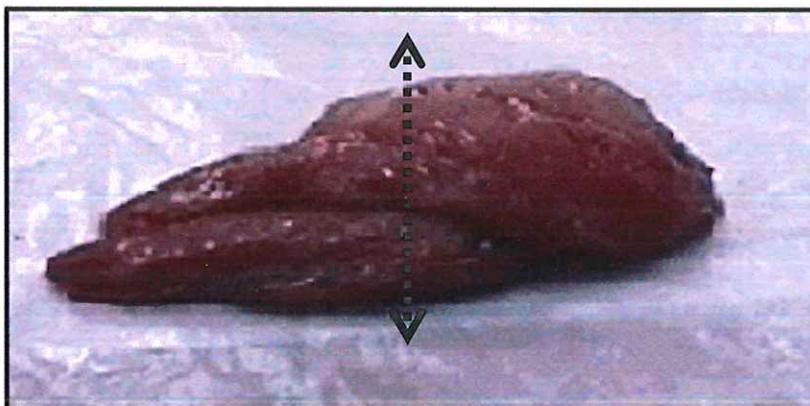


Destination culinaire : pelés 1er choix, fondue.

Poire brute :



Poire épluchée :



Destination culinaire : Rosbifs 1er choix, pelé 1er choix, fondue.

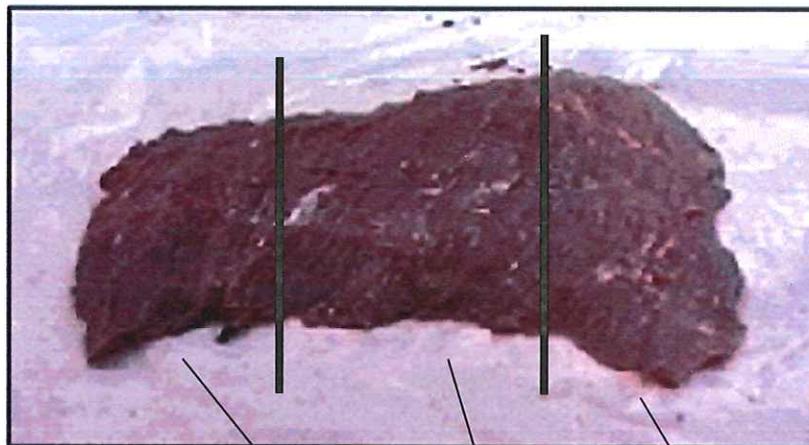
Fausse araignée :



Couvercle de la grosse cuisse brute :



Couvercle de la grosse cuisse épluchée :

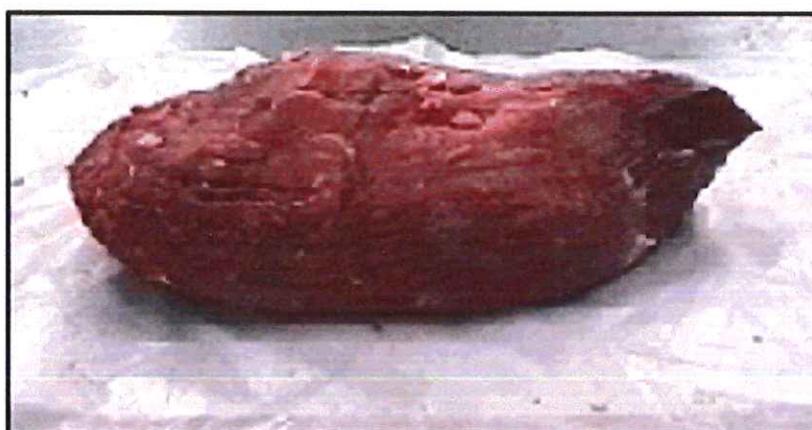


Destination culinaire : fondue, pelé 2ème choix, américain.

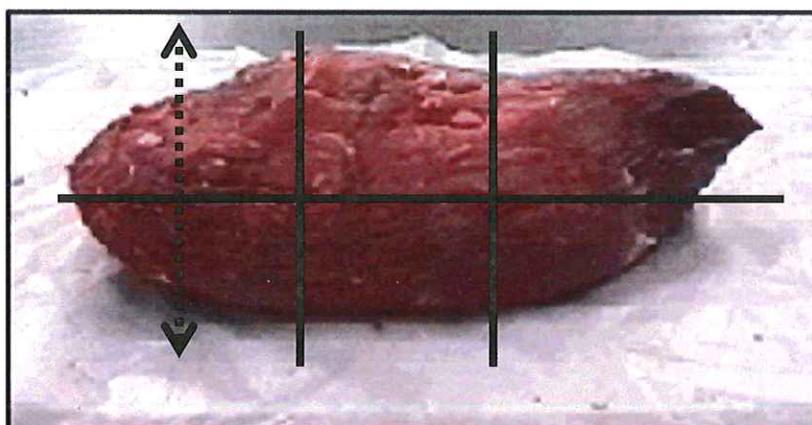
Filet d'Anvers brut :



Filet d'Anvers épluché :

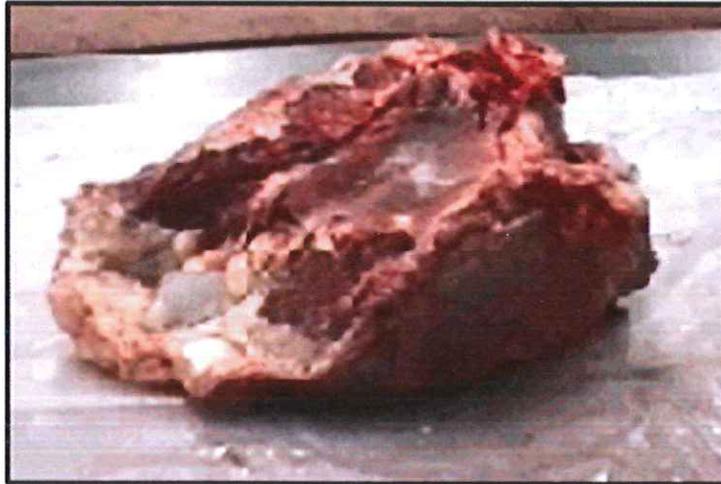


Sens de coupe : en traits pleins pour rosbifs et en pointillés pour steacks.



Destination culinaire : rosbifs 1er et 2ème choix, steacks.

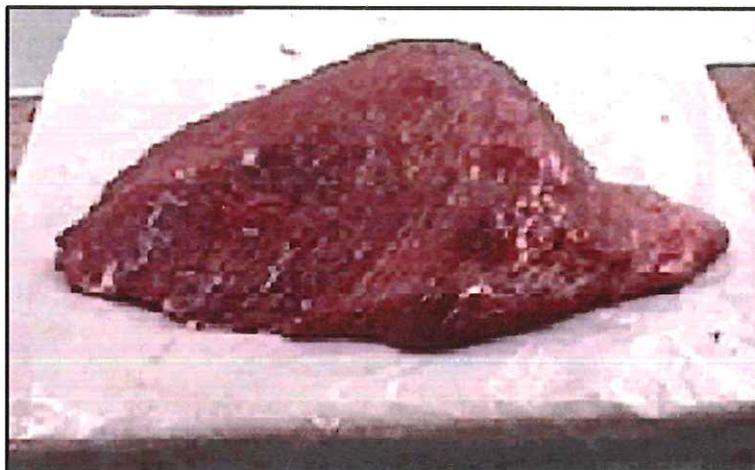
Grosse tête brute :



Côté plat brut :



Côté plat épiluché :

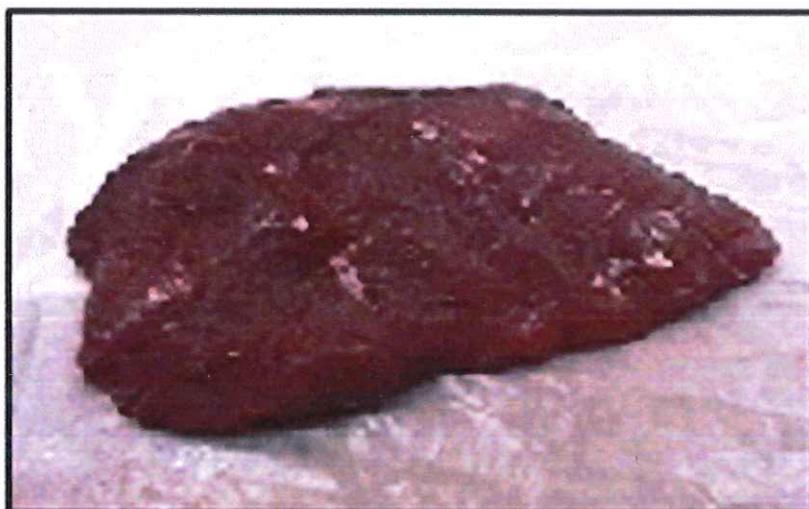


Destination culinaire : rosbifs 1er et 2ème choix, steacks.

Mouvant et américain du mouvant bruts :

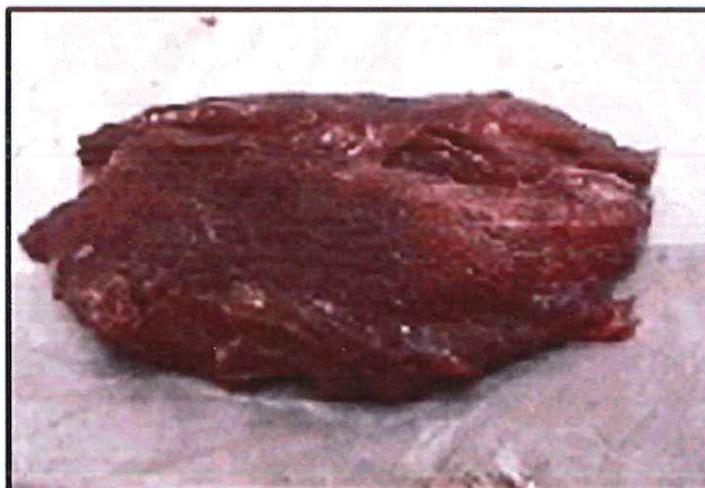


Mouvant épluché :



Destination culinaire : pelés 1er choix, fondue.

Américain du mouvant épluché :



Destination culinaire : américain, carbonnades.

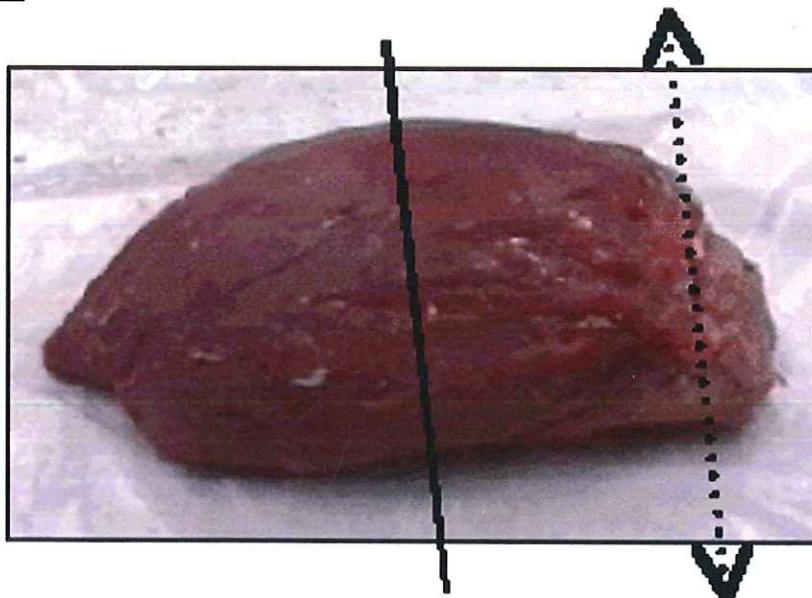
Obus brut :



Obus épluché :



Sens de coupe :



Destination culinaire : rosbifs 1er choix, steacks.

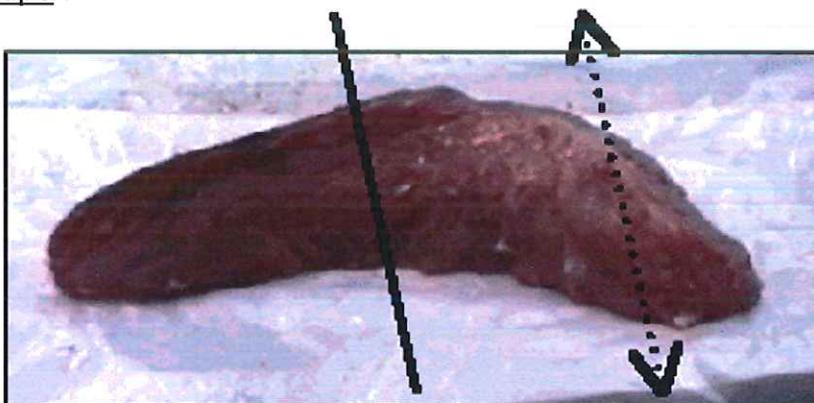
Aiguillette brute :



Aiguillette épluchée :



Sens de la coupe :

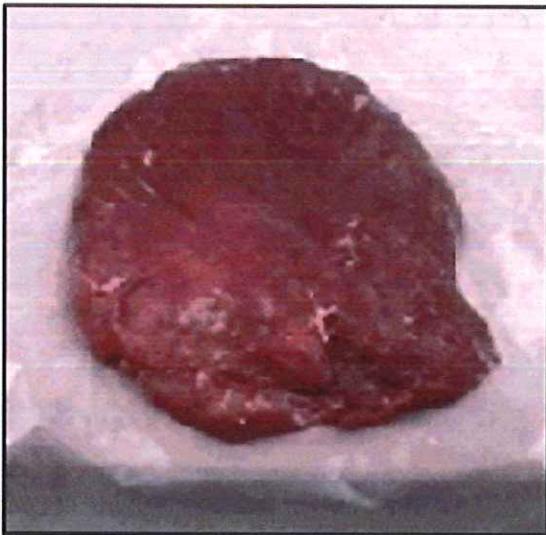


Destination culinaire : rosbifs casserole 1er choix.

Trumeau brut :



Pelé royal épluché :



destination culinaire : steacks pelés 1er choix, fondue.

Jumeau épluché :

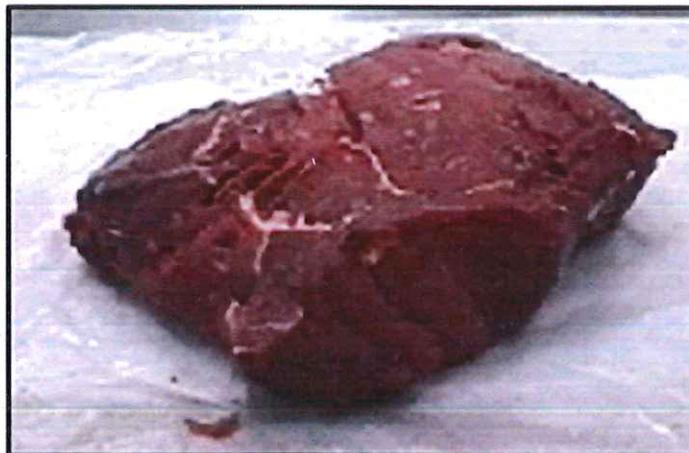


Destination culinaire : steacks pelés 1er choix, fondue.

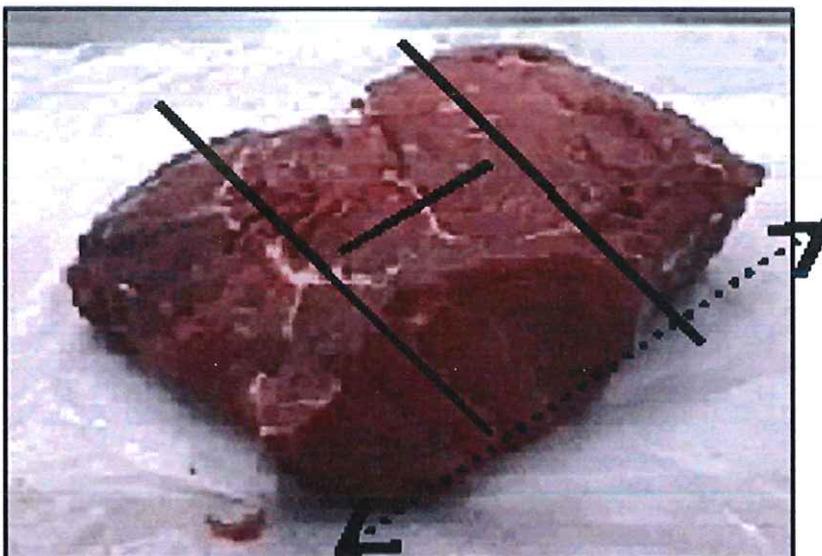
Aloyau brute :



Aloyau épluchée :



Sens de coupe :



Destination culinaire :
rosbifs 1er choix, fondue,
steacks.

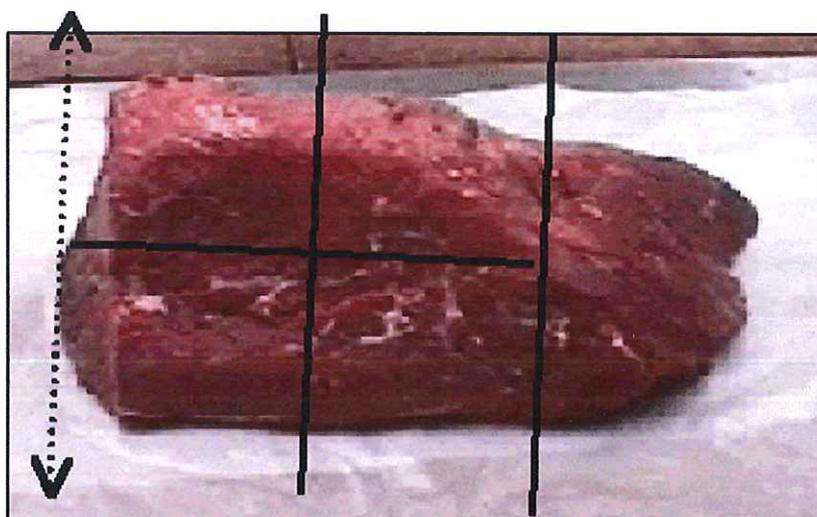
Plate cuisse et pelure d'ailon brutes :



Plate cuisse épluchée :

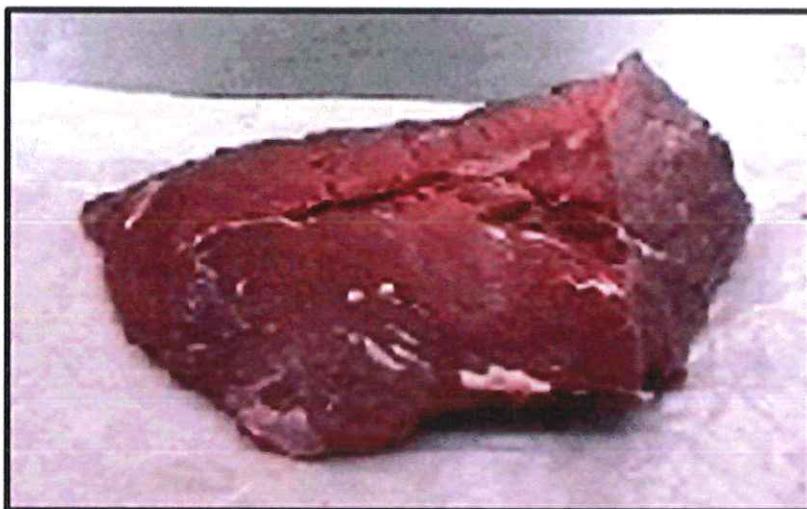


Sens de coupe :

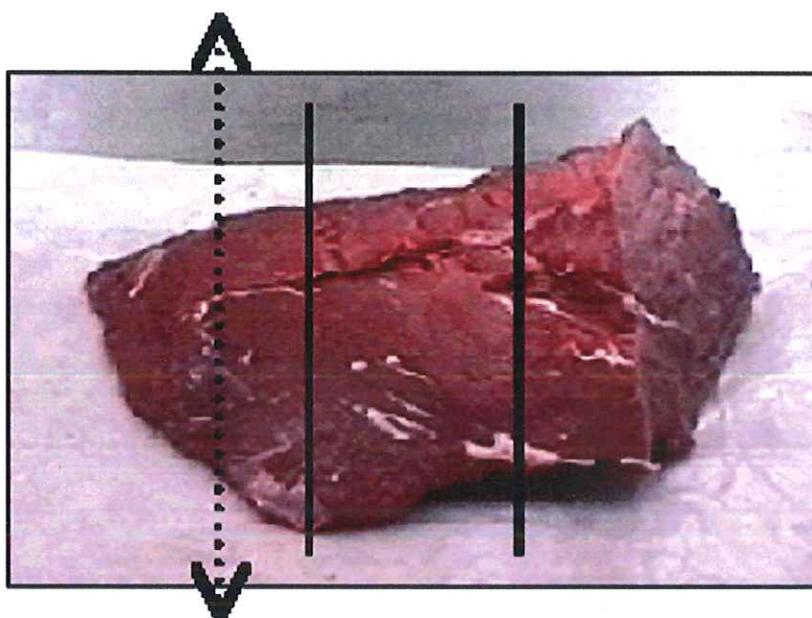


Destination culinaire : rosbifs 2ème choix, steacks (peut être coupé finement à la trancheuse pour la fabrication d'oiseaux sans tête ou carpaccio).

Pelure d'ailoyau :



Sens de coupe :



Destination culinaire : rosbifs 1er et 2ème choix, steacks.

Flanc au détail

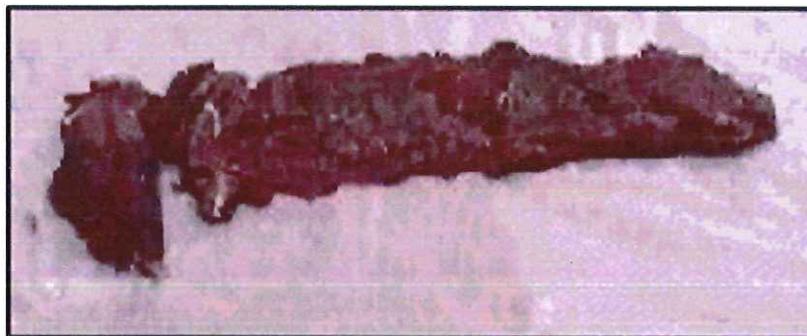
Flanc brut :



Diaphragme brut :



Diaphragme épuché :

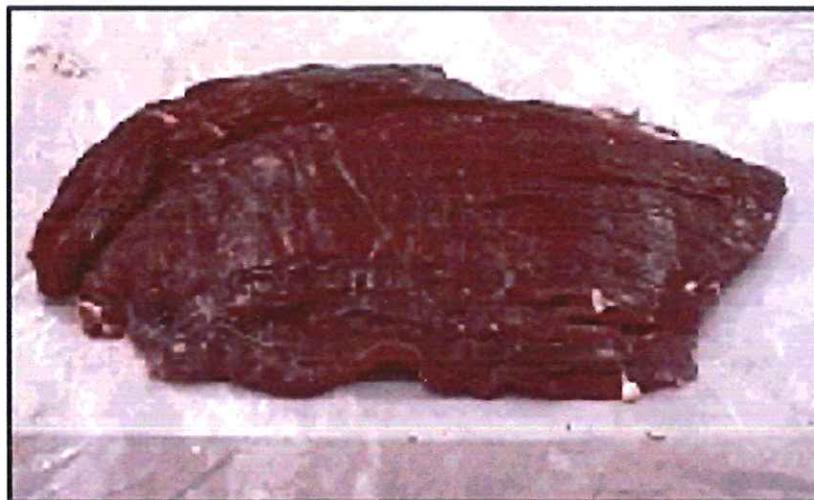


Destination culinaire : pelés 2ème choix.

Tache noire brute :



Tache noire épluchée :



Destination culinaire : pelés 2ème choix.

Bavette brute :



Bavette épluchée :



Destination culinaire : pelés 2ème choix

Fausse bavette : muscle recouvrant les cartilages du flanc



Destination culinaire : pelés 2ème choix, américain.

Tige de viande brute :



Tige de viande épluchée :



Destination culinaire : américain.

Train de côtes arrière



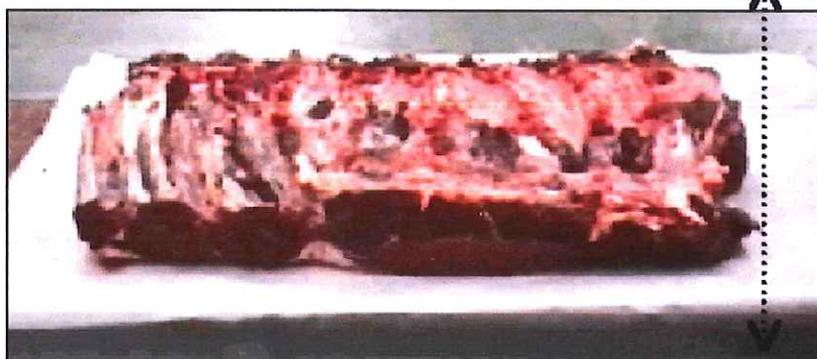
Filet pur :



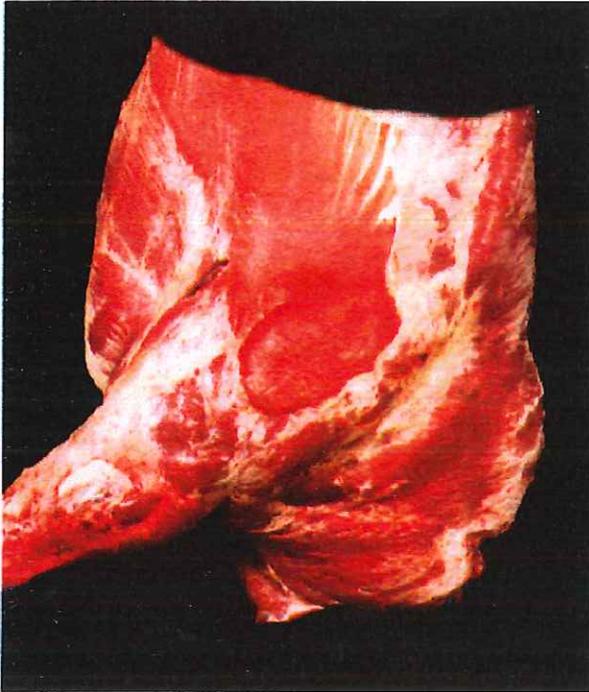
Sens de coupe :



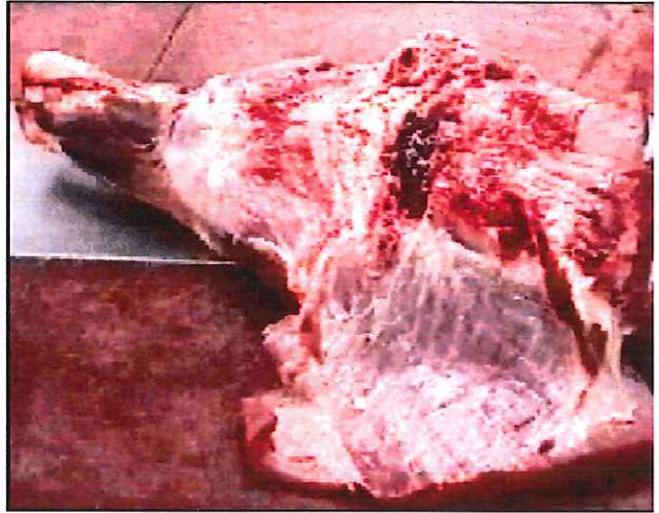
Train de côtes arrière et sens de coupe :



Avant de boeuf



Epaule :



Train de côtes :

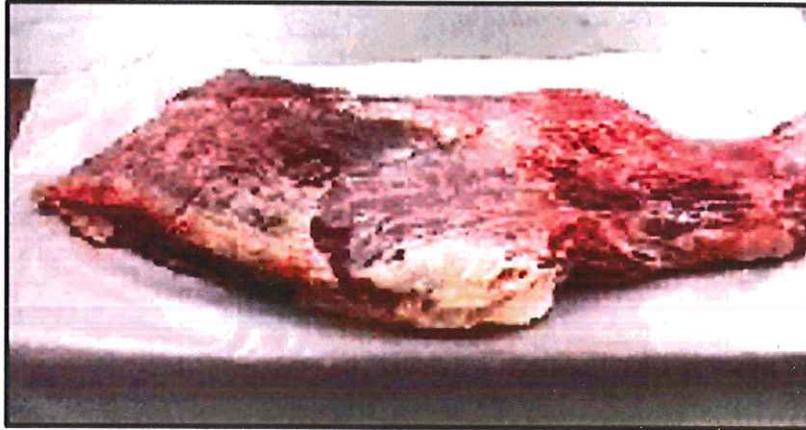


Rame :

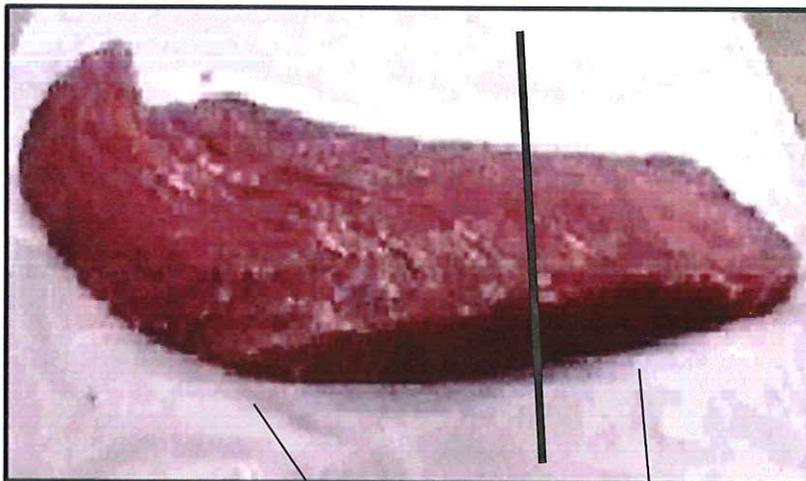


Rame au détail

Grand pectoral brut :



Grand pectoral épluché :



Destination culinaire : steacks 2ème choix, américain.

Couvercle de poitrine brut :



Couvercle de poitrine épluché :



Saignée brute :



Saignée épluchée :



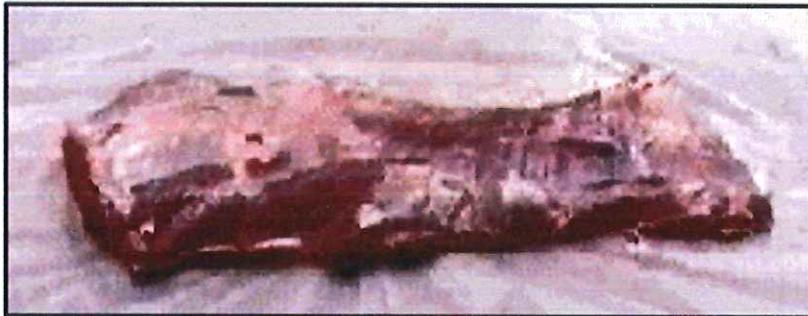
Destination culinaire : américain.

Train de côtes au détail

Train de côtes désossé :



Couvercle du train de côtes brut :

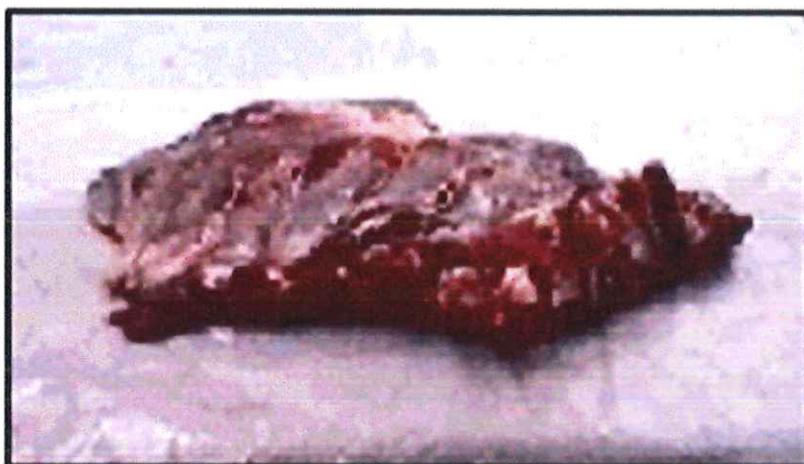


Couvercle du train de côtes épluché :

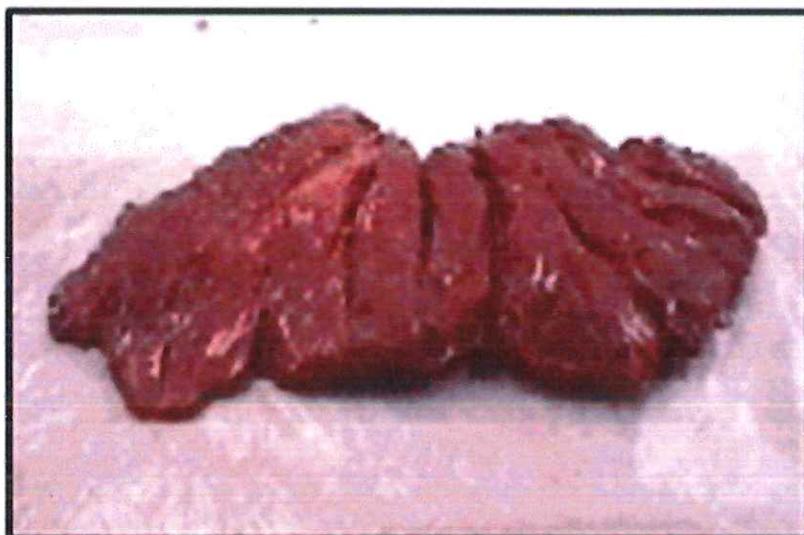


Destination culinaire : américain.

Pièce parée brute :

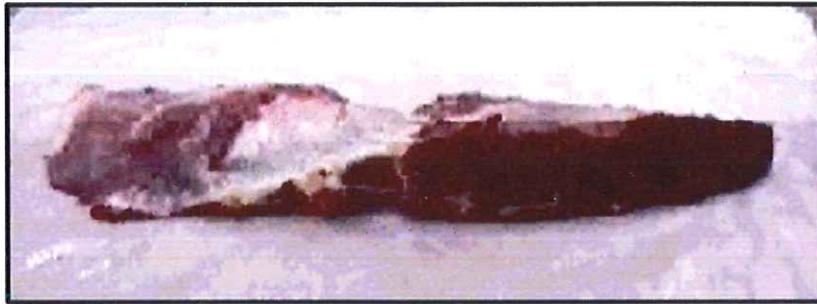


Pièce parée épluchée :

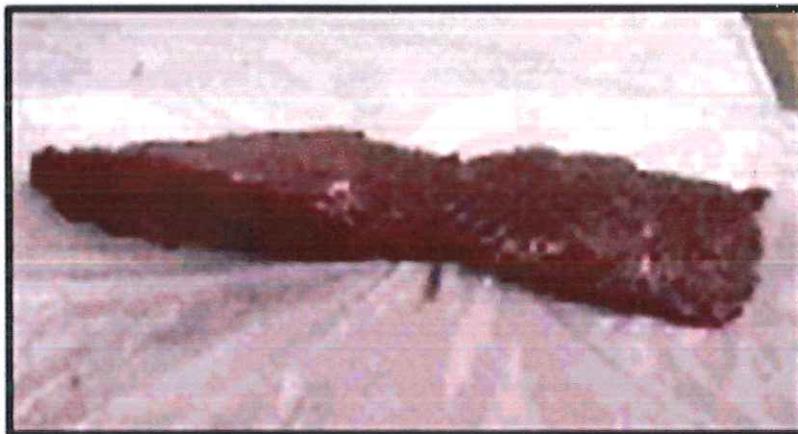


Destination culinaire : steacks 2ème choix.

Premier et deuxième talons bruts :



Premier et deuxième talons épluchés :



Destination culinaire : steacks 2ème choix.

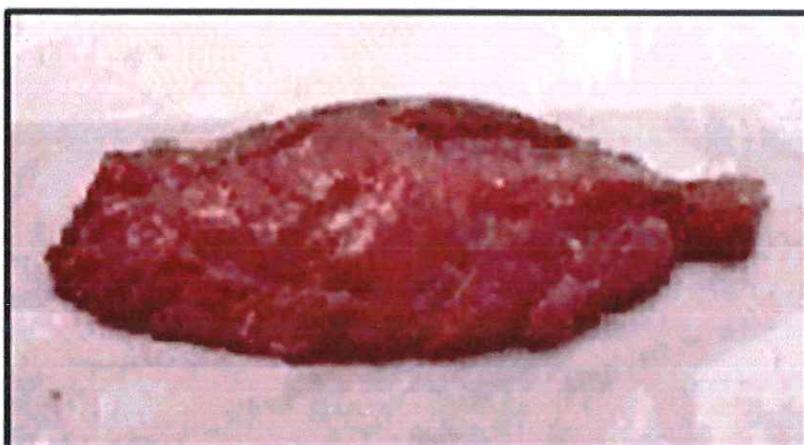
Muscle auxiliaire brut : steacks 2^{ème} choix.



Partie ovalisée brute :



Partie ovalisée épluchée :



Destination culinaire : steacks 2ème choix.

Entrecôte : entrecôte



Veine grasse : carbonnades.



Epaule au détail

Jarret avec os :



Destination culinaire : bouillis

Jarret désossé :

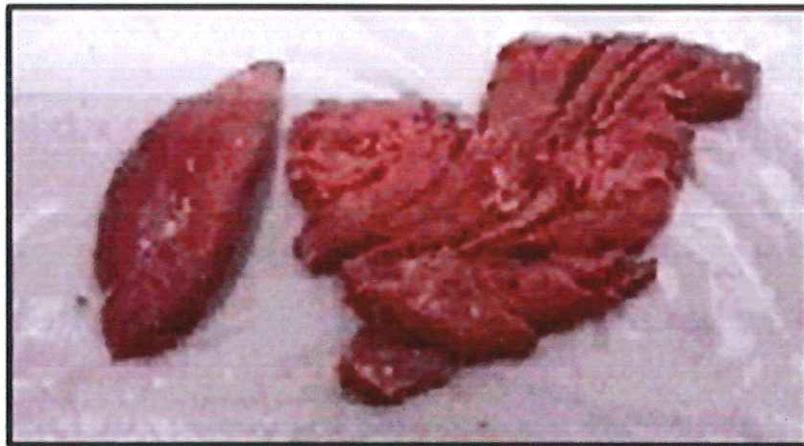


Destination culinaire : américain, carbonnades, haché.

Pelé de l'omoplate et grand rond bruts :



Pelé de l'omoplate et grand rond épluchés :

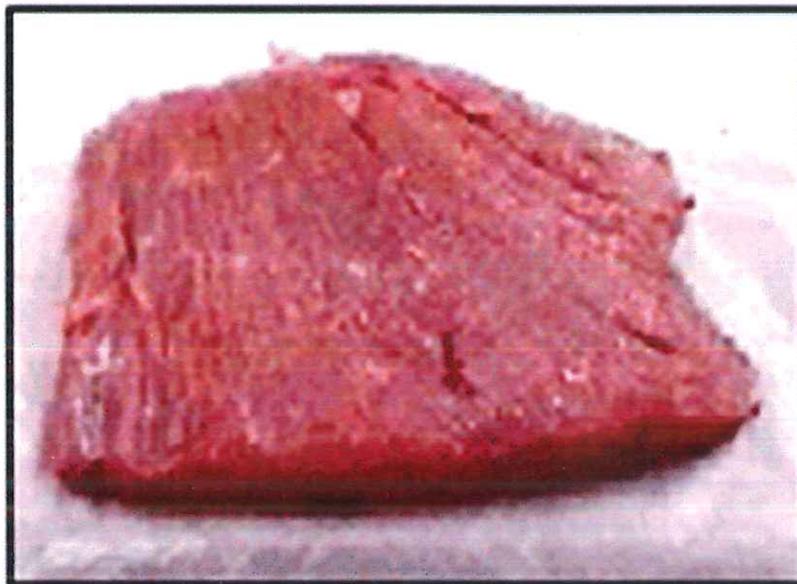


Destination culinaire : pelés 1er choix.

Grand dorsal brut :



Grand dorsal épluché :



Destination culinaire : américain.

Nerveux épluché :



Destination culinaire : pelé 1er choix.

Côté nerveux brut :



Côté nerveux épluché :

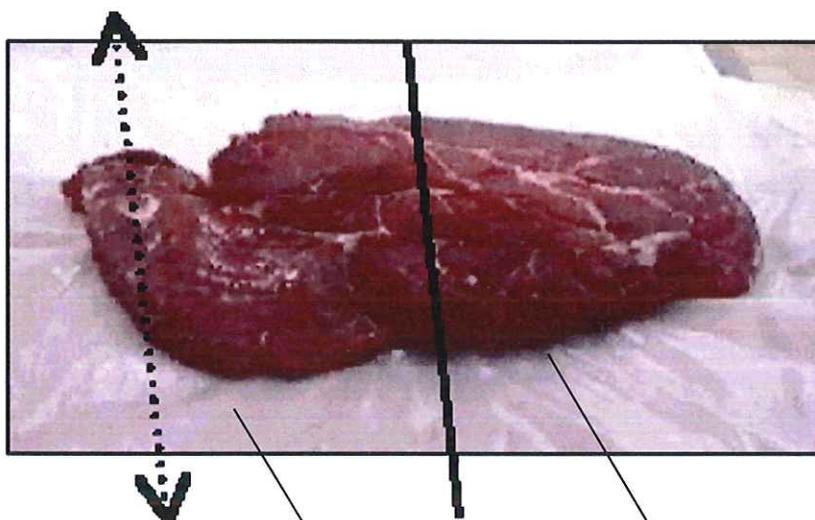


Destination culinaire : rosbifs casserole 2ème choix, carbonnades, américain.

Petit nerf brut :

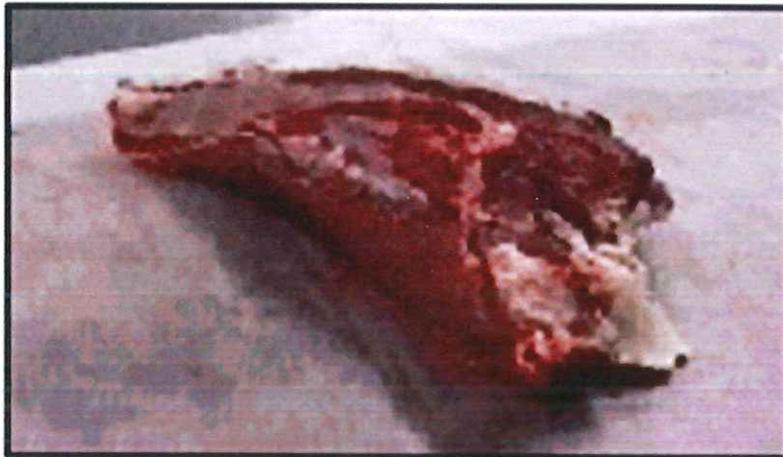


Petit nerf épluché et sens de coupe :

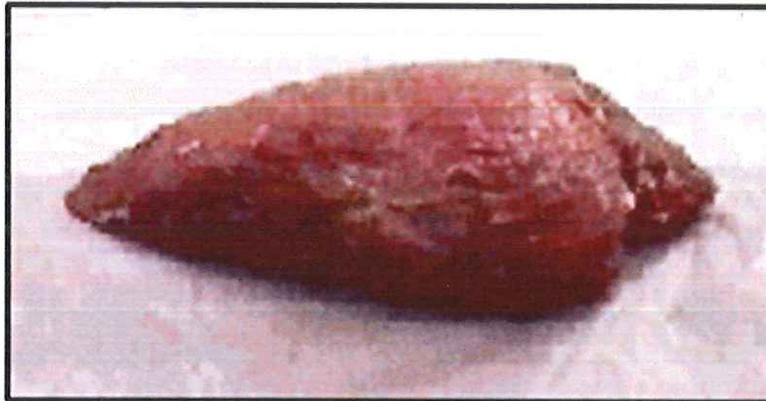


Destination culinaire : rosbifs casserole 1er choix, pelés 1er choix.

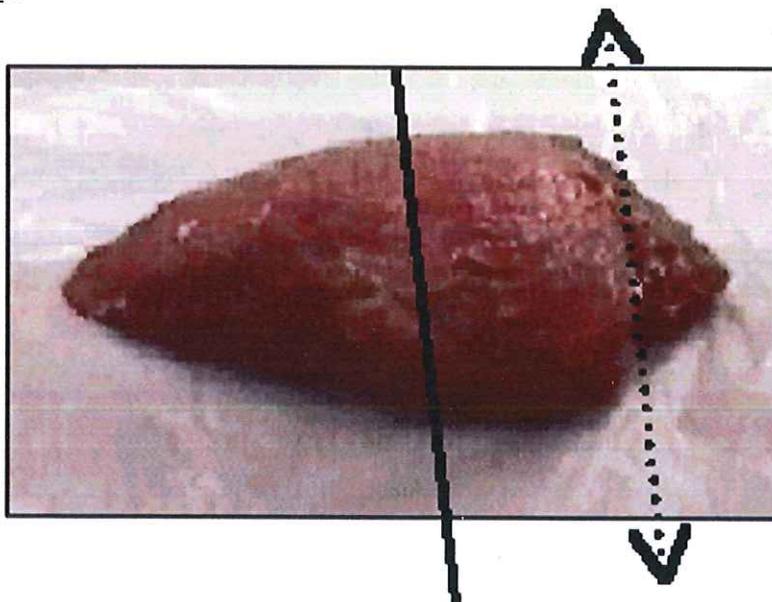
Faux-filet brut :



Faux-filet épluché :

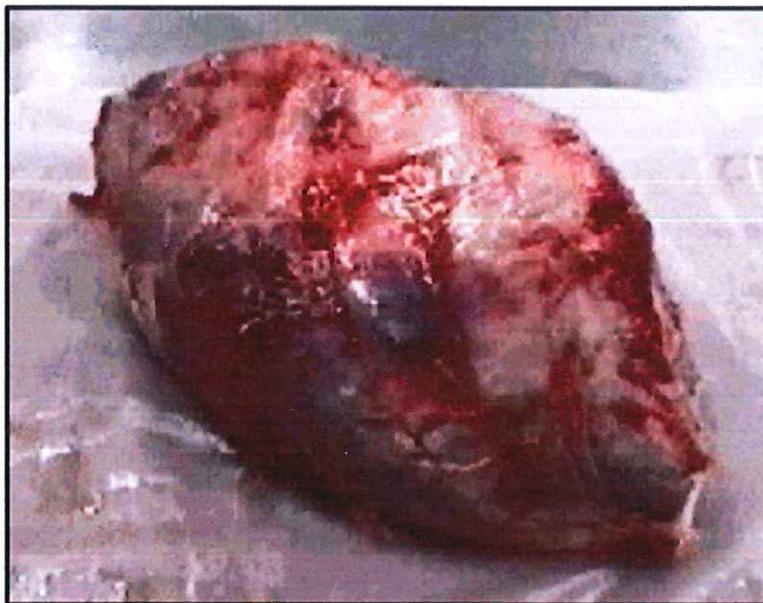


Sens de coupe :

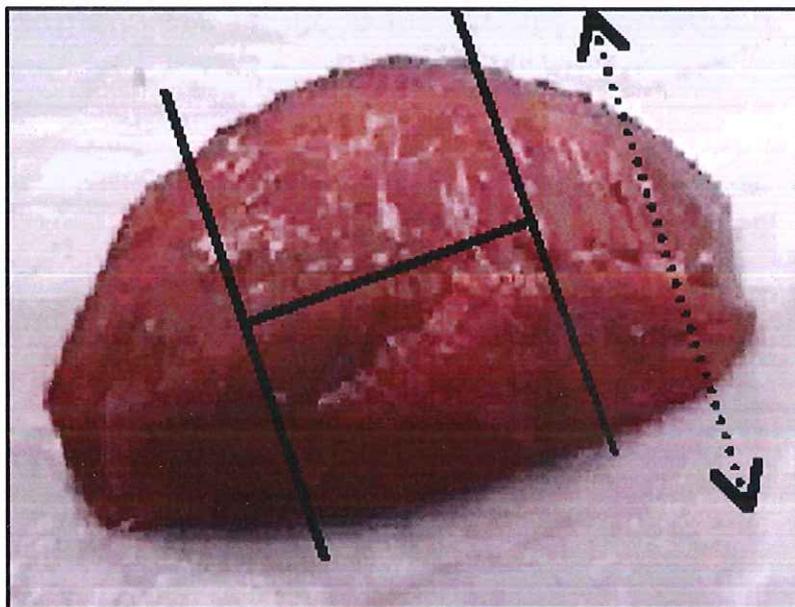


Destination culinaire : rosbif 2ème choix.

Balle brute :



Balle épluchée et sens de coupe :



Destination culinaire : Rosbifs 2^{ème} choix, steacks.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 6

**Bibliographie et documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la
*Viande de Blanc-Bleu Belge***

- a. Bibliographie
- b. Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*

Annexe 6.a - Bibliographie

- 22^e Concours provincial officiel de bétail tracé et inscrit de la race Blanc-Bleu Belge. Libramont, 27 juillet 1975, animaux hors concours, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 8, août 1975, p. 43.
- Actualités, dans *Les Élevages Belge*, 12^e année, 3 mai 1958, n° 9, p. 4.
- À la semaine Internationale de l'Agriculture... L'élevage sera présent, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 3, 31 janvier 1970, p. 3-4.
- L'Allemagne s'intéresse à notre race de Moyenne et Haute Belgique, dans *Les Élevages Belges*, 26^e année, n° 21, 28 octobre 1972, p. 3.
- Amélioration de la race bovine: liste des taureaux présentés à l'expertise en 1857, Gand, 1857.
- Amélioration des races bovines en Belgique, Bruxelles, 1920 (Publication n° 1 du Ministère de l'Agriculture. Service de l'Élevage, mai 1920).
- Après la semaine internationale de l'Agriculture, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 6, 14 mars 1970, p. 4.
- Les associations de race se constituent au Herd-Book de la race Blanc-Bleu-Belge. M. A. Plenneveaux est élu président, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 1, janvier 1974, p. 16-17.
- BAYARD, Le concours annuel de bœuf gras, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 7, 28 mars 1970, p. 14.
- Le « Blanc-Bleu Belge » : une viande bovine unique au monde, dans *Food & meat contacts*, mai-juin 1989, p. 4-6.
- BONVOISIN S.-M., *La presse féminine*, Paris, 1985 (Que sais-je, n° 2305).
- BOUQUIAUX J.-M., HELLEMANS R., *Problématique de la production de viande bovine en Belgique* (Publications de l'IEA, n° 583, 1996).
- BUBLLOT G., VILLERS A., CRISPIELS C., *L'Oriente en Condroz de la race bovine de la moyenne et haute Belgique. Les substitutions lait-viande dans l'espèce bovine*, Louvain-Paris, 1963.
- BULTOT D., DUFRASNE I., CLINQUART A., HOCQUETTE J.-F., ISTASSE L., *Performances zootechniques et qualité de la viande de taurillons Blanc-Bleu belge, Limousins et Aberdeen Angus engraisés avec deux types de rations*, dans *Rencontre autour des Recherches sur les Ruminants*, vol. 9, 2002.
- CABARAUX J.-F., DUFRASNE I., ROUX M., ISTASSE L., HORNICK J.-L., *La production de viande bovine à partir de femelles de réforme*, dans *INRA Productions Animales*, vol. 18, p. 37-48.
- CABARAUX J.-F., HORNICK J.-L., DUFRASNE I., CLINQUART A., ISTASSE L., *Engraissement de la femelle de réforme Blanc Bleu Belge cularde: performances zootechniques, caractéristiques de la carcasse et qualité de la viande*, dans *Annales de Médecine Vétérinaire*, n° 147, p. 423-431.
- CHABANNE J. et VAUDE M.-G., *Blanc-Bleu Belge*, s. l., 2011.
- CHAUDIEU G., GÉHIN G., *Manuel pratique de boucherie*, 5^e éd., Paris, 1966.
- CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire*, Bruxelles, 1970.
- CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard sur la production et la qualité de la viande des bovins Blanc Bleu Belge*, dans INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE, *Productions animales*, vol. 11, n° 4, septembre 1998, p. 285-297.
- Communiqués, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 23, 21 novembre 1970, p. 10.
- COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc Bleu Belge : l'aventure d'une race bovine à la conquête du monde*, Tournai, 1996.
- Le Concours National de la Race de la Moyenne Belgique. Ath : 16 septembre 1958, dans *Les Élevages Belges*, 12^e année, 4 octobre 1958, n° 19, p. 15.

- COOPMAN F., VAN ZEVEEREN A., DE SMET S., *Meat Quality in the double-muscled belgian blue beef breed*, dans *Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift*, vol. 72, 2003, p. 256-263.
- CORBLIN H., GOUIN R., *Les races bovines. Races françaises – anglaises – belges – hollandaises – danoises – suisses et italiennes*, Paris, 1894.
- COSSE V., *La production de viande bovine en Belgique*, Bruxelles, décembre 1991 (Publications de l'I.E.A., n° 533 (Études de l'I.E.A., n° 42).
- CRAHAY J., *Le Herd-Book de la race de Moyenne et haute Belgique fait peau neuve*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 10, octobre 1973, p. 2.
- CRAHAY J., *Sélectionner, c'est choisir. L'opinion du président Crahay. L'Efficacité de la sélection est inversement proportionnelle au nombre de caractères que l'on cherche à sélectionner : sélection et avenir du Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 10, octobre 1973, p. 3 et 6.
- Culards et césarienne*, dans *Les Élevages Belges*, 26^e année, n° 11, 27 mai 1972, p. 1-2.
- CUVELIER, Chr., *Comparaison des performances zootechniques, de la qualité de la viande et des caractéristiques de la graisse intramusculaire chez des taurillons Blanc Bleu Belge, Limousin et Aberdeen Angus à l'engraissement*, Liège, 2006.
- DE LA VELEYE É., *Congrès agricole international de Paris, 1878. L'agriculture belge. Rapport présenté au nom des Sociétés agricoles de Belgique et sous les auspices du Gouvernement*, Bruxelles, 1878.
- DELCOURT M., *Méthode de cuisine à l'usage des personnes intelligentes*, Liège, 1985 [1947].
- DELOOZ R., *Alimentation en Belgique, hier et aujourd'hui : un progrès ?*, Lonzée, 1993.
- DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges*, Paris, 1995.
- DERWA M., *L'évolution du culard B. B. B. sur le marché de la viande*, dans *Les Élevages Belges*, n° 1, janvier 1987, p. 11-12.
- DESCHAMPS Ch., *A la lumière du passé... préparons l'avenir*, dans *Les Élevages Belge*, 3^e année, 28 octobre 1949, n° 15, p. 15.
- DE SCHUTTER L., *Bouchers-Charcutiers, placez vos fils à l'Ecole professionnelle*, dans *Le Journal de la Viande : Organe Professionnel Indépendant pour le Boucher-Charcutiers*, n° 21, 5 juin 1949, p. 1-2.
- DETAL G., *Catalogue des taureaux d'I. A. de la race B. B. B.*, dans *Les Élevages Belges*, n° 1, janvier 1987, p. 17 et suiv.
- DETAL G., *Les missions du Herd-Book Blanc-Bleu Belge, Journée d'étude organisée par le Herd-Book Blanc-Bleu Belge et le Ministère des Classes Moyennes et de l'Agriculture – DG6 Service Développement Production Animale, Le Blanc-Bleu Belge et ses Défis, Lundi 26 mars 2001, Ciney*, p. 2 et suiv.
- DETAL G., *La race bovine Blanc Bleu Belge à la semaine de l'agriculture de Bruxelles*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 7, juillet 1974, p. 9-10.
- DE THIER-NEUVILLE P. A., *Amélioration des principales races bovines de Belgique*, Bruxelles, s. d. [1851].
- DE THIER M., *Amélioration des principales races bovines de Belgique*, dans *Journal de l'agriculture pratique, d'économie forestière, d'économie rurale, et d'éducation des animaux domestiques du Royaume de Belgique*, t. 8, 1856, p. 291-306. *Dossier : Le Blanc-Bleu-Belge et ses défis*, dans *Les Élevages Belges*, n° 4, avril 2001, p. 23-30.
- Echos et ... L'I. A. comme élément technique principal pour la sélection*, dans *Les Élevages Belges*, 26^e année, n° 16, 19 août 1972, p. 8.
- La Fédération du Herd-Book de la race bovine de la race de Moyenne et Haute Belgique*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 1, 3 janvier 1970, p. 4.
- FIEMS L.O., DE CAMPENEERE S., VAN CAELENBERGH W., DE BOEVER J. L., VANACKER J. M., *Carcass and meat quality in double-muscled Belgian Blue bulls and cows*, dans *Meat Science*, vol. 63, p. 345-352.
- FISCHLER Cl., *L'omnivore : Le goût, la cuisine et le corps*, nouvelle éd. corrigée, Paris, 1993.

- FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (s. dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.
- FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail*, Louvain, 1921 (Institut de zootechnie de Louvain, Bulletin n° 18).
- FROIDMONT E., RONDIA. P., THÉWIS A., BECKERS Y., *Rumen escape of methionine and lysine administered intraruminally to growing double-muscled Belgian Blue bulls*, dans *Reproduction Nutrition Development* vol. 42, 2003, p. 537-544.
- GOEBBELS L., *Amélioration de la race bovine dans le Luxembourg*, Arlon, 1889.
- Les grandes étapes de l'élevage bovin en Belgique et son avenir*, dans *L'Alliance agricole-Hebdo*, 51^e année, n° 6, 8 février 1980, p. 9 et 30.
- GRATIA Ed., *Manuel de l'élevage de l'espèce bovine et de l'espèce chevaline*, 2^e éd., Iseghem, 1904.
- HANSET R., UNIVERSITÉ DE LIÈGE, FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE, *Cours de génétique animale*, 2 t., Bruxelles, 1970.
- HANSET R., *Le fabrication du taureau d'I. A. de race B. B. B.*, dans *Les Élevages Belges*, n° 11, novembre 1988, p. 22-25.
- HANSET R., *La sélection bovine, aujourd'hui*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 1, janvier 1973, p. 4-5.
- HARDY P., *Le Blanc-Bleu-Belge en Allemagne*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 12, décembre 1973, p. 14-15.
- HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE, *Cent ans d'histoire du Blanc-Bleu Belge par l'image, 1893-1993*, Libramont, s. d. [1993].
- Historique et évolution des races bovines belges*, dans *Les Élevages Belge*, 13^e année, 21 février 1959, n° 4, p. 5-6.
- LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique*, Ecole nationale vétérinaire de Lyon, 1969 [Thèse en médecine et pharmacie vétérinaire].
- Libramont 90 : un très grand cru*, dans *Bétail et Culture : Organe de la Chambre Provinciale d'Agriculture et des associations d'encadrement technique et sanitaire de l'agriculture de Famenne, Ardenne et Gaume*, n° 225, 30 août 1990, p. 1.
- MEERS M., *A Paris la meilleure race à viande et le plus beau lot de laitières furent Belges*, dans *Les Élevages Belges*, n° 4, avril 1989, p. 9.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région du Condroz*, Bruxelles, 1900.
- MOULIN L., *L'Europe à table : Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Paris, 1975 (Elsevier Savoir).
- NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée: l'animal de boucherie : élevage et consommation aux XIXe et XXe siècles*, Louvain, 2003.
- NIJS W., CRAHAY J., *Herd-Book de la Race de la Moyenne et Haute Belgique. Assemblée générale*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 23, 21 novembre 1970, p. 6.
- L'organisation de l'Insémination Artificielle*, dans *Les Élevages Belges*, 3^e année, 30 septembre 1949, n° 13, p. 8.
- PANIER C., *Les bovins en Belgique : Un siècle et demi d'élevage*, s. l. n. d.
- PAQUOT J.-M., *Le guide de la viande*, Nivelles, 1985.
- PEERS Ch., *Amélioration de la race bovine*, dans *Le moiteur des campagnes, revue des progrès agricoles*, t. 1, 1850 p. 8-11, 33-34.
- Peter Goossens en de runderravioli*, dans *Ambiance Culinaire*, février 2010.
- PETRY, *Sur l'amélioration des races animales et plus spécialement de la race bovine*, dans *Journal de l'agriculture pratique, d'économie forestière, d'économie rurale, et d'éducation des animaux domestiques du Royaume de Belgique*, t.1, 1848, p. 41-47.

- Progény-test*, dans *Les Élevages Belges*, 12^e année, n° 17, 6 septembre 1985, p. 8.
- Progény-test*, dans *Les Élevages Belges*, 12^e année, n° 18, 20 septembre 1985, p. 12.
- Les propos de tante Léa*, t. 2, *Recettes et conseils divers*, Bruxelles, 1949.
- Les races bovines Belges*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 1, janvier 1974, p. 19-30.
- Les races bovines belges*, dans *Premier congrès international de l'élevage et de l'alimentation organisé sous le haut patronage du gouvernement belge et le patronage de la Société belge de zootechnie, 22 au 26 septembre 1910, Compte rendu des travaux du congrès*, Louvain, 1910, p. 77-79.
- RAES K., BALCAEN A., DIRINCK P., DE WINNE A., CLAEYS E., DEMEYER D., DE SMET S., *Meat quality, fatty acid composition and flavour analysis Belgian in retail beef*, dans *Meat Science*, vol. 65, 2003, p.1237-1246.
- REGECE, *Exportation de reproducteurs*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 10, 9 mai 1970, p. 1-2.
- REGECE, *Sociétés d'élevage bovin*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 18, 12 septembre 1970, p. 1-2.
- Résultats*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 19, 26 septembre 1970, p. 12-15.
- ROYAUME DE BELGIQUE. MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES. INSTITUT NATIONAL DE STATISTIQUES, *Recensement agricole et horticole au 15 mai 1979* (Extrait « Statistique agricole », n° 9 – 10 septembre-octobre 1980).
- STASSART P., *Construction d'un marché alternatif de viande bovine fermière*, dans *Economie rurale*, mars-juin 2005, p. 28-43.
- STASSE A., *Schéma du plan d'organisation de l'Élevage Bovin en Belgique*, dans *Les Élevages Belges*, 2^e année, avril 1948, n° 6, p. 14-15.
- STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 18-32.
- STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 17-34.
- Station de progeny-test engraissement BBB de Ath – Etat des lieux*, dans *Wallonie Elevages*, n° 6, 2010, p. 11-12.
- TASIAUX A., *Libramont : place forte du Blanc-Bleu-Belge. Le 3^e « spécial » du samedi 28 juillet*, dans *Bétail et Culture : Organe de la Chambre Provinciale d'Agriculture et des associations d'encadrement technique et sanitaire de l'agriculture de Famenne, Ardenne et Gaume*, n° 225, 30 août 1990, p. 4.
- THOMAS V., *Les aspects technico-économiques de la production de viande bovine à partir de vaches nourrices*, Service du premier Ministre, Fonction Publique, Direction générale de la Sélection et de la Formation, 1972 [Rapport de stage].
- VAN DE PUTTE P., *Amélioration des bêtes bovines de la Belgique*, Bruxelles, 1891.
- VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher et du charcutier*, Bruxelles, 1991.
- VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. A la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, s. l., 1999.
- VAN HOUWE L., *Aperçu historique et situation morale de la Fédération Nationale*, dans FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS ET CHARCUTIERS DE BELGIQUE, 1894-1949, 30^e Congrès National, 55^e anniversaire, Bruxelles, 29 mai 1949, p. 17.
- VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12^e année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 3-16.
- VÉESS, *L'école professionnelle pour les Bouchers et Charcutiers*, dans *La Boucherie Belge. Organe de la Fédération Nationale des Bouchers et Charcutiers de Belgique*, 30^e année, n° 17, 16 septembre 1923, s. n.
- VERROUST M.-L., *Cuisines et cuisiniers*, Paris, 1999.

VINCK V., *Manuel technique pour bouchers et charcutiers*, Anvers, 1948.

VLIEBERGH E., *Eléments d'économie rurale non-technique, surtout en ce qui regarde la Belgique et les pays environnants*, Louvain, 1922.

Xe Concours National d'animaux reproducteurs des races bovines belges, Bruxelles, 18 et 19 juin 1949, Bruxelles, s. d.

Xe concours national de bêtes bovines à Bruxelles en 1949, dans *Les Élevages Belges*, 3^e année, 15 juillet 1949, n° 8, p. 2-13.

Internet

APAQ-W, *Le Blanc Bleu Belge a la cote en Wallonie...* (en ligne sur <http://www.apaqw.be/News/Le-Blanc-Bleu-Belge-a-la-cote-en-Wallonie.aspx>, consulté le 4 mai 2018).

AUPAIX H., VANDERCAMMEN M., *Consommateurs et viande bovine*, novembre 2007 (en ligne sur <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/3111fr.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

BLONK MILIEU ADVIES, *Milieu-effecten van Nederlandse consumptie van eiwitrijke producten – gevolgen van vervangin van dierlijke eiwitten anno 2008*, Gouda, 2008 (en ligne sur <http://www.urgenda.nl/documents/Blonke.a.Milieu-effectenEiwitrijkevoeding.pdf>, consulté le 29 septembre 2015).

CUVELIER Chr., *Comparaison des performances zootechniques, de la qualité de la viande et des caractéristiques de la graisse intramusculaire chez des taurillons Blanc Bleu Belge, Limousin et Aberdeen Angus à l'engraissement, 2007* (en ligne sur <http://www.facmv.ulg.ac.be/amv/resume.php?type=fr&id=217>, consulté le 13 octobre 2017).

DE SNOECK, *À la carte* (en ligne sur <http://www.restaurantdesnoeck.be/kaart.php>, consulté le 24 mai 2018).

DESWYSEN D., RABEUX V., VERMAUT S., DEMANDE N., MATHOT M., *Réduction de la production de méthane d'origine ruminale lors de l'engraissement de taurillons BBB*, dans *Wallonie Elevages*, n° 6, 2013 (en ligne sur <https://www.awenet.be/awe/userfiles/file/we/articles/PDF%20295%2006%202013.pdf>, consulté le 13 octobre 2017).

DIRECTION GENERALE STATISTIQUE ET INFORMATION ECONOMIQUE, *Statistics Belgium* (en ligne sur <http://statbel.fgov.be>, consulté le 17 octobre 2012).

DOCK'S CAFÉ, *Lunch menu 4* (en ligne sur http://www.docks.be/media/pages/5/Lunchlentezomer2012_nl.pdf, consulté le 5 octobre 2012). DUQUESNE B., *Analyse des changements structurels de la consommation alimentaire en Belgique : l'évolution de la demande en produits animaux d'origine bovine*, dans *Rencontres, Recherches, Ruminants*, 3-4 décembre 2008 (en ligne sur <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4490.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

ERM, UNIVERSITEIT GENT, *Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten*, 2011 (en ligne sur <http://www.urgenda.nl/documents/Blonke.a.Milieu-effectenEiwitrijkevoeding.pdf>, consulté le 29 septembre 2015).

FEDERALE OVERHEIDS DIENST, *Definitieve resultaten van de landbouwtelling van mei 2010*, 2011 (en ligne sur http://statbel.fgov.be/nl/modules/pressrelease/statistieken/economie/recensement_agricole_de_mai_2010.jsp, consulté le 29 septembre 2015).

FEDERALE OVERHEIDS DIENST, *Landbouw : landbouwtelling mei 2000-2009*, (en ligne sur http://economie.fgov.be/nl/modules/publications/statistiques/economie/landbouw_landbouwtelling_enquete_van_mei.jsp, consulté le 29 septembre 2015).

HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE, *Herd-Book Blanc-Bleu Belge* (en ligne sur <http://www.hbbbb.org>, consulté le 22 juin et 4 juillet 2012).

LA CUISINE LIEGEOISE, *Chausson à la viande de Blanc-Bleu Belge* (en ligne sur <http://lacuisineliegeoise.skynetblogs.be/archive/2008/09/16/chausson-a-la-viande-de-blanc-bleu-belge.html>, consulté le 13 octobre 2017).

LAMBOTTE S., *Sublimier le Blanc-Bleu Belge* (en ligne sur <http://www.lalibre.be/economie/actualite/article/675073/sublimier-le-blanc-bleu-belge.html>, consulté le 19 octobre 2012).

LEFOUR V., *Blanc Bleu Belge : Zuchtwedstrijd in Battice*, 8 septembre 2011 (en ligne sur <https://brf.be/regional/256281/>, consulté le 04 mai 2018).

LE GRAND CHEMIN, *Les viandes* (en ligne sur <http://www.legrandchemin.be/notre-carte/les-viandes.html>, consulté le 25 septembre 2015).

LEKKER VAN BIJ ONS, *Koken op kleur met Belgische witblauw rundvlees* (en ligne sur <https://www.lekkervanbijons.be/vlees/belgisch-witblauw-rundvlees>, consulté le 4 mai 2018).

LE MARMITON, *Notre carte* (en ligne sur <http://www.lemarmiton.be/>, consulté le 4 mai 2018).

MAISON LEBLANC, *Notre carte* (en ligne sur <https://maisonleblanc.be/fr/notre-carte>, consulté le 4 mai 2018).

MOULIN DU BLOQUIA, *Les grillades* (en ligne sur http://www.moulindubloquia.be/carte/menu_mois.htm, consulté le 5 octobre 2012).

PAGES D'OR, *Coordonnées de l'abattoir Goemaere* (en ligne sur http://www.pagesdor.be/goemaere-mouscron-7700/1/?WT.mc_id=rl_bn_1, consulté le 23 septembre 2015).

RESTAURANT STAPSTEEN, *Restaurant menu's* (en ligne sur <http://www.restaurantstapsteen.be/restaurant/>, consulté le 4 mai 2018).

RTBF AUVIO, *Les ambassadeurs : Ciney* (en ligne sur https://www.rtbf.be/auvio/detail_les-ambassadeurs?id=2215842, consulté le 4 mai 2018).

VAN AERSCHOT M., *Witblauw, lekker stuk op de barbecue*, dans *Ambiance culinaire*, p. 26-27 (en ligne sur http://www.slagerijblockeel.be/files/5213/8496/3081/cul_ambiance.pdf, consulté le 4 mai 2018).

VEILLARD P., VANDERCAMMEN M., *La consommation de viande*, août 2011 (en ligne sur <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/6157fr.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

VLAAMS INFOCENTRUM LAND-EN TUINBOUW, *Barbecuekampioen wordt ambassadeur Belgisch witblauw*, 6 avril 2010 (en ligne sur http://www.vilt.be/Barbecuekampioen_wordt_ambassadeur_Belgisch, consulté le 23 septembre 2015).

VANDERVOORDE H., *Belgisch Witblauw in de kijker*, 25 novembre 2009 (en ligne sur <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/belgisch-witblauw-in-de-kijker/article-normal-486007.html>, consulté le 23 septembre 2015).

Annexe 6.b - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété de la viande Blanc-Bleu Belge

Les races bovines en Belgique

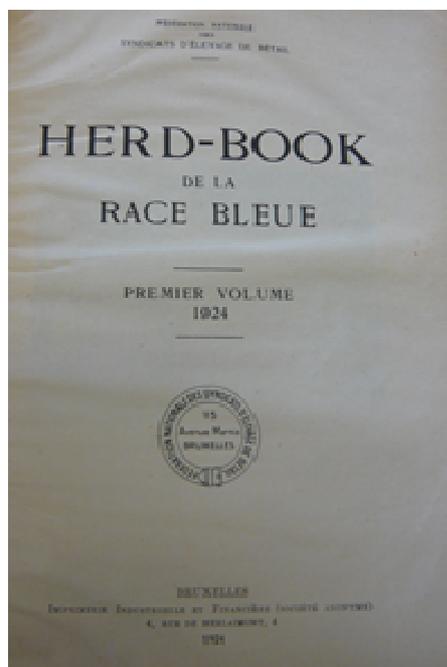
Les races bovines belges, dans Premier congrès international de l'élevage et de l'alimentation organisé sous le haut patronage du gouvernement belge et le patronage de la Société belge de zootechnie, 22 au 26 septembre 1910, Compte rendu des travaux du congrès, Louvain, 1910, p. 77.

La moitié environ de ces chiffres est représentée par des vaches. Il était difficile il y a 25 ans de cataloguer en différentes races le bétail belge, mais depuis quelques années et cela grâce surtout aux efforts de la Société Nationale pour l'amélioration des bêtes bovines, on tend à classer le bétail en 5 ou 6 groupes :

1^o La race belge ou race dite indigène. On appelle race belge celle qui peuple la plupart des étables du Hainaut, du Brabant et de la Flandre Orientale, de la plus grande partie des provinces de Namur, de Liège et même certaines étables de la Flandre Occidentale, de la province d'Anvers et du Limbourg.

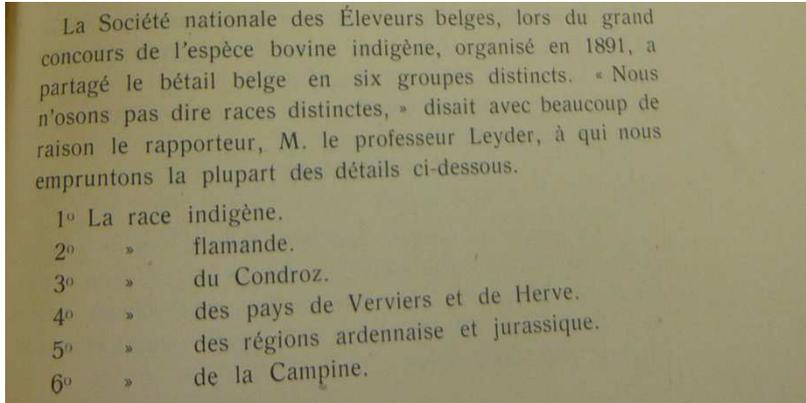
Ce bétail résulte du croisement fait à divers degrés, pendant 30 ans et avant ces 30 dernières années entre la race ancienne de ces contrées d'une part et la race Hollandaise et le bétail Durham d'autre part. C'est un bétail de forte corpulence présentant les robes les plus diverses. On trouve dans cette variété d'excellentes vaches laitières et d'autre part beaucoup de ces sujets sont très appréciés comme animaux de boucherie. C'est parmi les animaux de ce groupe, que quelques éleveurs amateurs ont créé depuis une quinzaine d'années la variété dite race bleue.

Page de garde du Herd-Book de la race bleue, t. 1, 1924.

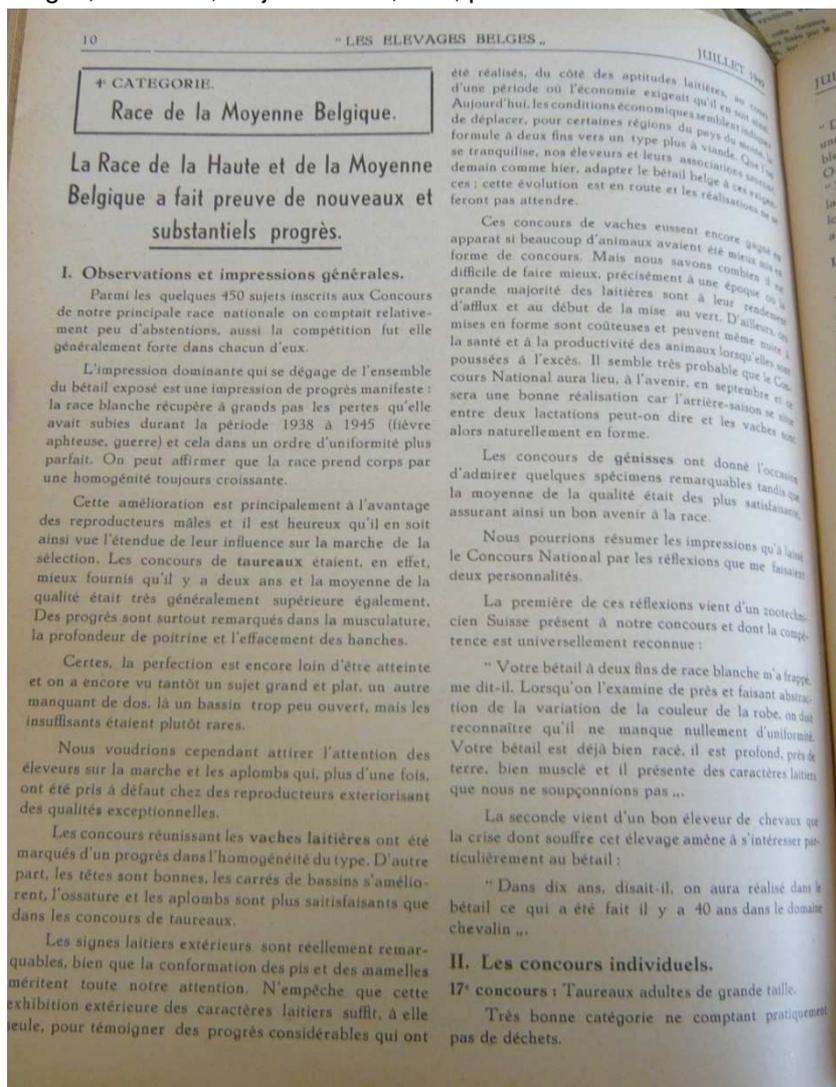


La race Blanc-Bleu Belge (anciennement de Haute et Moyenne Belgique) lors des concours

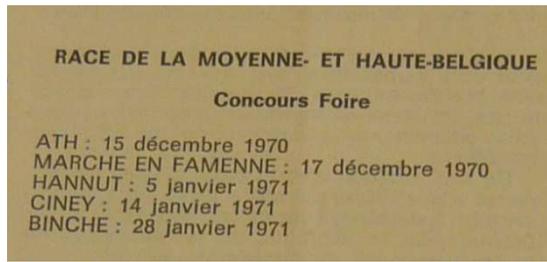
Concours de 1891 : GRATIA Ed., *Manuel de l'élevage de l'espèce bovine et de l'espèce chevaline*, 2^e éd., Iseghem, 1904.



Concours de 1949 : *Xe concours national de bêtes bovines à Bruxelles en 1949*, dans *Les Élevages Belges*, 3^e année, 15 juillet 1949, n^o 8, p. 10.



Concours de 1971 : Communiqués, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 23, 21 novembre 1970, p. 10.



Concours de 1975 : 22^e Concours provincial officiel de bétail tracé et inscrit de la race Blanc-Bleu Belge. Libramont, 27 juillet 1975, animaux hors concours, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 8, août 1975, p. 43

22^eme Concours provincial officiel de bétail tracé et inscrit de la race blanc-bleu Belge. Libramont, 27 juillet 1975 animaux hors concours

Présentation de la race Bleu Blanc Belge à Libramont

Championne vaches laitières contrôlées Libramont 1972
FARCEUSE, M. Witry, Houdemont
Championnat vaches laitières contrôlées Libramont 1967
ILLUSION, Brugge Joseph et Frères, Marloie
Championnat des génisses Conc. prov. Libramont 1969 — Championnat des vaches laitières contrôlées Conc. prov. Libramont 1971
JOLIE DE LA THONNE, Bechet Georges, Sommethonne
Championnat vaches laitières contrôlées Libramont 1973
KALINE DE MARLOIE, Brugge Frères, Marloie

SEPTIEME CONCOURS — CHAMPIONNAT DES TAUREAUX
PATRIARCHE DE RONVAUX, Petry Frères, Palenge
Un objet d'art offert par la Ville de Libramont

HUITIEME CONCOURS — CHAMPIONNAT DES VACHES
MIRZA, Georges Louis, Verdenne

NEUVIEME CONCOURS — CHAMPIONNAT DES GENISSES — CHAMPIONNAT DES GENISSES
PRECIEUSE DE MARLOIE, Brugge Frères, Marloie

1er Concours — TAUREAUX AGES DE 42 MOIS ET PLUS (nés avant le 1er février 1972)
1) et Championnat : PATRIARCHE DE RONVAUX, Petry Frères, Palenge ; 2) FIGARO D'OCHAIN, Marenne Alfred, Thibessart ; 3) POMPON DE NAVAUAGLE, Perin Gilbert et Michel, Grandhan ; 4) FELON DE SAINTE HELENE, Paquet Félix, Ochamps

2e Concours — TAUREAUX AGES DE 30 à 42 MOIS (nés entre le 1er février 1972 et le 30 septembre 1972)
1) CASTAR DU MOULIN DE NOISEUX, Guebs Alfred, Ourt ; 2) PATRICK DE NAIRE, Bihain Gabriel, Lomprenz ; 3) OLIVERA D'EN HAUT, Thiry Albert, Mortinsart ; 4) NAPOLEON, Rouzhet Emile et Léon, Ozo ; 5) OREAL, Gilson Jules, Ozo Izier

2e Concours B. — TAUREAUX AGES DE 30 A 42 MOIS (nés entre le 1er octobre 1972 et le 31 janvier 1973)
1) MIGNON DE FRAITURE, Collignon Maurice, Roupage ; 2) ORASE DE VERDENNE, Questiaux Achille, Forrières ; 3) CHOISI D'OFFOULX, Collignon Jules, Roupage ; 4) OSWALD, Chetter Jules, Juseret ; 5) PARIS, Masson Edgard, Sainte Marie Sur Semois

3e Concours A. — TAUREAUX AGES DE 17 à 30 MOIS (nés entre le 1er février 1973 et le 30 septembre 1973)
1) TAGUIN DE NAVAUAGLE, Aubry Aimé, Florenville ; 2) MERON, Delmotte Léonard, Villa My ; 3) BRUNO DU MOULIN NOISEUX, Syndicat de Taureau, Wembay ; 4) OUFFETOIS, Gatty Nicolas, Hermance ; 5) PUTOIS DU DONJON, Lizen Jules, Ennelles

Championnat des Taureaux "Patriarche de Ronvaux" de MM. Petry Frères à Palenge

Championnat des Vaches "Mirza" de M. Georges Louis, à Verdenne

Concours de 1980 : Les Concours, dans L'Alliance agricole, n° 6, 8 février 1980, p. 19.

LES CONCOURS (Palais II)	
Dimanche 10 février:	Concours National Porcin
Lundi 11 février:	Concours National de moutons à viande
Mardi 12 février:	Concours National de bovins: - Race Blanc-Bleu-Belge
Mercredi 13 février:	Concours National Chevalin: - Cheval demi-sang belge - Cheval de Sang (Warmbloed)
Jeudi 14 février:	Concours National Bovin: Races pie-rouge et pie-noire de Belgique 15 h: Présentation de chiens de toutes races
Vendredi 15 février:	Concours National chevalin: - Cheval de trait belge - Cheval de trait ardennais
Samedi 16 février:	Concours National bovin (avant-midi): Races blanc-rouge et rouge Expertise de poneys (après-midi): Halflinger, Fjord, New Forest, Shetland Islandais, Welsh.
Dimanche 17 février:	Avant-midi: (10 h 30): Présentations et exhibitions canines Après-midi: Cérémonie de clôture Défilé des animaux Programme équestre et musical: présentation d'attelages et carrousel présenté par l'école d'Equi- tation de Gesves.

1973 : le tournant : une filière mixte et viandeuse

NIJS W., CRAHAY J., *Herd-Book de la Race de la Moyenne et Haute Belgique. Assemblée générale*, dans *Les Élevages Belges*, 24^e année, n° 23, 21 novembre 1970, p. 6.

HERD-BOOK DE LA RACE DE LA MOYENNE ET HAUTE BELG.

Le Herd-Book de la Race de la Moyenne- et Haute-Belgique tiendra son assemblée générale à Namur le jeudi 10 décembre 1970, dans le Palais des Expositions, Place Rijckmans.

La séance du matin sera consacrée aux questions administratives. Conformément aux statuts le Conseil d'Administration sera renouvelé par moitié. Sont notamment sortants et rééligibles les administrateurs suivants :
MM. PLENNEVAUX, Vice-Président, BEAUVOIS, CASSART, CORSWAREM, le Comte Eric de LIE-DEKERKE, MARENNE, MICHEL, MORIMONT et VAN AERSCHOT.

La réunion du matin est réservée exclusivement aux membres de l'assemblée générale.

A la réunion de l'après-midi, les délégués pourront écouter deux conférences.

La première traitera de "La sélection des bovins à viande", un sujet de grande actualité, maintenant que la race s'oriente vers un bétail à prédominance viande. L'exposé en a été confié à Mr. B. Vissac, Directeur du Département de Génétique Animale de l'Institut Nationale de Recherche Agronomique de Jouy-en-Josas (France)

Au cours du second exposé Mr. le Dr. G. Van Snick, Inspecteur-Directeur du Service de l'Élevage, donnera des précisions sur le programme d'amélioration de la Race de la Moyenne- et Haute Belgique. Cette conférence lui permettra certainement de faire le point des réformes de structures déjà envisagées depuis pas mal de temps et dont les éleveurs attendent toujours la réalisation.

Aux conférences de l'après-midi, **tous les éleveurs** de la race sont cordialement invités à assister.

Le Secrétaire,
W. NIJS

Le Président,
J. CRAHAY

ASSEMBLEE GENERALE.

CRAHAY J., *Le Herd-Book de la race de Moyenne et haute Belgique fait peau neuve*, dans *Les Élevages Belges*, 27^e année, n° 10, octobre 1973, p. 2.

EDITORIAL



**J. CRAHAY
PRESIDENT**

LE HERD-BOOK DE LA RACE DE MOYENNE ET HAUTE BELGIQUE FAIT PEAU NEUVE

Messieurs,
Ce n'est pas sans une certaine émotion que je déclare ouverte cette dernière séance du Herd-Book, de la Race de Moyenne et Haute Belgique. Une page de cette jeune Société va être tournée et, à ce moment décisif de son existence, pour courte qu'elle fut, nous pouvons dire qu'elle a eu surtout pour mérite d'abord d'exister et je suis heureux et fier d'avoir présidé à sa naissance et d'avoir ainsi pu contribuer, avec vous tous, à mettre en valeur une race bovine de grande qualité, capable de se mesurer aux meilleures races du monde, d'un monde qui la connaissait peu ou pas du tout.

En quelques années et, surtout ces deux dernières, où nous avons pu la montrer chez nos proches voisins, nous l'avons fait connaître aux quatre coins cardinaux de la terre.

Les Allemands, les Danois, les Anglais les Irlandais, les Hollandais, des pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique s'y intéressent et l'étudient.

Mais le Herd-Book du Blanc-Bleu de Belgique a eu un autre résultat, c'est de faire apparaître les faiblesses et les lacunes d'une organisation embryonnaire, limitée et souvent paralysée par un atavisme provincial, régional et souvent évolutif avec une rapidité quelques fois déconcertante. Des efforts louables ont été faits pour tendre à l'uniformisation des documents généalogiques et à l'unification des critères et des méthodes de sélection mais il faut bien reconnaître que des divergences de vue subsistent sur les objectifs de sélection, inspirés par la variété des économies régionales et souvent même de ferme à ferme. Il faut cependant qu'une ligne de conduite bien précise soit décidée dans ce domaine. Il faut que l'on sache ce que l'on veut et que toutes les bonnes volontés se conjuguent pour agir en conséquence.

Pour agir, il en faut les moyens : humains, financiers et techniques. Il faut une structure bien organisée, contrôlée et efficace.

Nous devons préserver toutes les possibilités et les ressources de notre race. Il faut conserver et préserver des souches et noyaux deux fins pour ceux qui savent trouver une rentabilité équilibrée dans leur exploitation rationnelle en maintenant des rendements quantitatifs et qualitatifs justifiant la mixité des deux fins.

Mais nous ne pouvons pas, dans l'évolution actuelle de l'économie animale et des impératifs sociaux, nous permettre d'ignorer et de négliger nos bons élevages qui ont opté pour la fin viande avec le veau au pis, et qui représentent presque certainement, l'optique d'avenir pour les fermes suffisamment restructurées. Ils risqueraient d'ailleurs de se retrouver dans un autre Herd-Book tout comme le Charolais ou le Limousin.

Nous avons dans notre bétail une richesse que tout le monde nous envie ! Ne la gaspillons pas ; ne la tuons pas comme la poule aux œufs d'or car c'est ce que nous risquerions de faire, si nous n'agissons pas avec prudence, sagesse et fermeté.

J.C.

Qualité de la viande et de la race

Le « Blanc-Bleu Belge » : une viande bovine unique au monde, dans *Food & meat contacts*, mai-juin 1989, p. 4.

AKTUALITEIT

LE "BLANC-BLEU BELGE" :

une viande bovine unique au monde!



Depuis vingt-cinq ans, des éleveurs et chercheurs belges sont parvenus à développer une race bovine, qui répond parfaitement au goût moderne: la race "Blanc-Bleu Belge", communément appelée B.B.B. Cette race d'origine purement belge, donne une viande exceptionnellement maigre et succulente, elle est pauvre en graisse et présente un haut rendement à l'abattage. Ses avantages satisfont à la fois le producteur, le boucher et le consommateur. Grâce à ces qualités; le B.B.B. est devenu l'atout majeur de l'élevage belge. Dans un nombre grandissant de pays, la race est utilisée pour des croisements industriels, en même temps que la viande ravit de plus en plus de gourmets étrangers.

Des qualités exceptionnelles

En ce moment, la race B.B.B. représente 45 % du cheptel bovin belge, soit environ 450.000 vaches et au total 1.500.000 spécimens détenus dans 35.000 exploitations. Son aire d'expansion couvre essentiellement la moitié sud de la Belgique comprenant des régions aussi différentes que la région limoneuse, la région calcaireuse du Condroz et de l'Entre-Sambre-et-Meuse, la région schisteuse de la Famenne, de la Fagne et de l'Ardenne. La race est parfaitement adaptée à cette diversité du sol, du relief et du climat, qui va des hauts plateaux ardennais au climat rigoureux jusqu'aux bonnes plaines à culture de la région limoneuse en passant par les gras pâturages du Condroz.

Le B.B.B. existe en trois couleurs: le tout blanc (47 % des animaux), le bleu (43 %) et le noir (10 %). La race présente un format relativement important: le poids moyen des taureaux adultes est de l'ordre de 1200 kg (taille au garrot: 1,50 m) et celui des vaches adultes est de 700 kg (taille au garrot: 1,35 m). Le jeune taureau sélectionné pour la reproduction pèse 500 kg à un an. Le poids à la naissance est, en moyenne, de 45 kg et la longueur de gestation de 282 jours.

Quelques caractéristiques

Les bovins du type B.B.B. sont caractérisés par:

- une musculature hyperdéveloppée
- une équilibre parfait des masses musculaires
- un implant de la queue très haut
- une robe soyeuse et très fine
- des cuisses très éclatées et profondes
- un dos et des reins doubles
- des épaules saillantes
- un cou court, trapu et bien soudé au corps

- une charpente assez faible mais suffisante
- un taux de tissu adipeux presque nul (taurillon)
- un cuir relativement fin.

Ces caractéristiques confèrent au bétail B.B.B. un haut rendement en viande et une répartition très avantageuse des morceaux de choix. La race s'adapte parfaitement à la production du type "culard". Elle satisfait un marché dont la demande est des plus élevées en viande maigre et tendre, de couleur claire et de muscles à cuisson rapide. Finalement, elle offre une bonne rentabilité au producteur (prix s/pied).

Des chiffres éloquentes

Les chiffres que montre le tableau en annexe, permettent de faire des comparai-

FOOD & MEAT CONTACTS

HANSET R., *Le fabrication du taureau d'I. A. de race B. B. B.*, dans *Les Élevages Belges*, n° 11, novembre 1988, p. 25.

CONCLUSIONS.

Les concours ont joué de tout temps un rôle important dans la sélection des races à viande. Néanmoins, au cours des dernières décades, il a été nécessaire de pouvoir disposer d'évaluations génétiques plus objectives et dès lors la collecte d'information a été organisée en Station et en ferme.

En race BBB, plus que dans toute autre race, les taureaux d'I.A. ont joué un rôle prépondérant dans l'amélioration génétique.

Le produit de haute technologie qu'est le taureau BBB d'I.A. actuel constitue sans aucun doute notre meilleure chance pour l'avenir.

Les Elevages Belges 11/88 25

STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge*, dans *Les Élevages Belges*, 28^e année, n° 2, février 1974, p. 29.

la production de viande

A côté de sa productivité laitière et beurrière intéressante, la Race Blanc-Bleu possède une remarquable aptitude à l'engraissement et à la production d'une viande de qualité très recherchée.

Race, possédant une bonne taille et un poids vif considérable, le Blanc-Bleu s'est acquis une renommée internationale pour la production de viande. La bonne conformation des animaux procure une répartition avantageuse des morceaux de choix la viande est de qualité remarquable quant à la couleur, au grain et à la tendreté. Le persillé excellent est en relation avec l'âge et l'état d'embonpoint de l'animal. La graisse de couverture est presque inexistante et n'apparaît en excès que chez les animaux de conformation défectueuse et ayant subi un engraissement trop poussé.

Le rendement à l'abattage, facteur extrêmement important dans l'appréciation de la valeur boucherie d'un animal, est très élevé. On obtient facilement, chez des sujets bien conditionnés et après un jeûne normal :

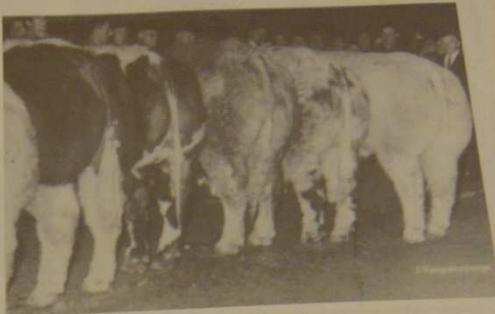
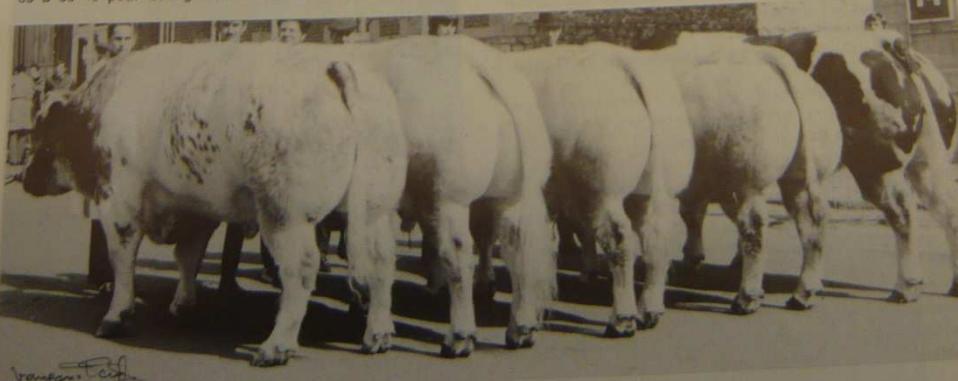
60 à 61 % pour les boeufs de plus ou moins 600 Kg
60 à 63 % pour les taureaux de 500 Kg
65 à 66 % pour des génisses très viandeuses de 2 ans

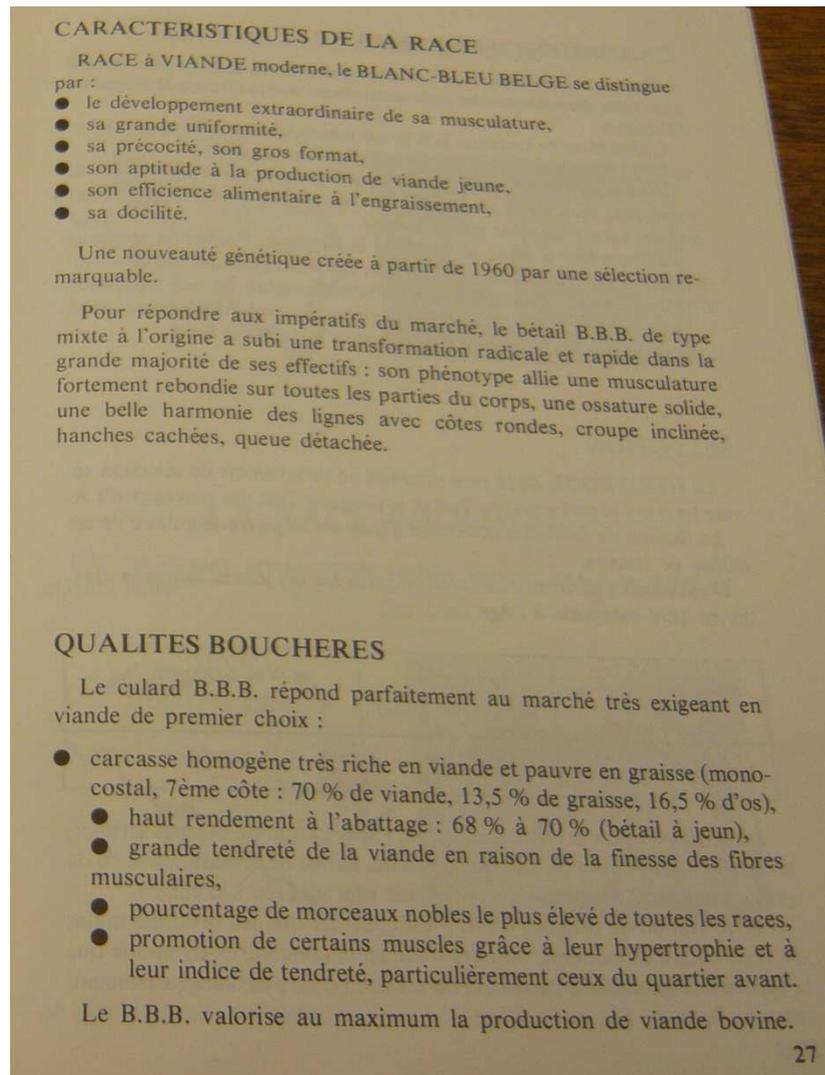
De tels rendements à l'abattage expliquent la différence de valeur commerciale, qui existe entre ces animaux de qualité et ceux des races moins viandeuses. Les prix au Kg-poids vif oscillent actuellement entre plus ou moins 50 Fr pour des taureaux de qualité moyenne de 480 Kg, 60 à 70 Fr pour des boeufs et taureaux de bonne qualité et jusqu'à 80 à 90 Fr pour des génisses de toute première qualité.

L'aptitude à l'engraissement et l'indice de croissance sont également remarquables et en font une race recherchée par les engraisseurs de bétail, qui pratiquent l'engraissement en pâture ou à l'étable.

Des essais en stations et en fermes portant sur des milliers d'animaux ont donné les résultats suivants :

Engraissement	Taureaux	Boeufs
Age	14 à 15 mois	26 à 28 mois
Poids	475 à 500 Kg	600 à 620 Kg
Gain journalier	1.200 à 1.350 Gr	1.000 Gr



Portrait du Professeur Roger Hanset

HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE, *Herd-Book Blanc-Bleu Belge*, <http://www.hbbbb.org> (consulté le 2 février 2013).



Publicité

Food & meat contacts, mai-juin 1989.

Le blanc bleu belge

Office national des débouchés agricoles et horticoles
PLACE DE LOUVAIN 4 - 1000 BRUXELLES Tél.: 02/210.17.00 FAX: 21381 AFZET B

Une viande saine, tendre, savoureuse et diététique!

The advertisement features a central photograph of a large, thick slice of cured meat, likely a ham or prosciutto, garnished with fresh herbs. Surrounding the meat are various fresh ingredients: a whole red tomato, a yellow onion, a head of garlic, and a bunch of green herbs. In the background, a wooden mortar and pestle is filled with ground herbs. The entire scene is set against a light, neutral background with a subtle grid pattern.

Menus

DOCK'S CAFÉ, *Lunch menu 4* (en ligne sur http://www.docks.be/media/pages/5/Lunchlentezomer2012_nl.pdf, consulté le 5 octobre 2012).



Lunch menu 4 à 28,50 euro

Entrée - Voorgerecht – Starter

Soupe d'asperges et ses pointes, crème d'Isigny et persil plat
Aspergesoep met Isigny room en platte peterselie
Asparagus Soup with Isigny cream and parsley

Le Plat - Hoofdgerecht - Main Cours

Steak 'Blanc-Bleu' Belge, sauce au poivre, cresson et pommes frites
Gegrilde steak 'Blanc-Bleu Belge' met peperroomsaus, tuinkers en frieten
Grilled steak "Blanc-Bleu Belge" with pepper sauce, watercress and chips

Dessert

La «Dame Blanche», sauce au chocolat «Callebaut» chaude et crème chantilly
Zelfbereid vanille-ijs met warme chocoladesaus «Callebaut » en chantillyroom
Homemade vanilla ice cream with hot chocolate sauce "Callebaut" and chantilly cream..

LE MARMITON, *Notre carte* (en ligne sur <http://www.lemarmiton.be/>, consulté le 4 mai 2018).

Côté basse-cour & Boucherie

Filet américain (haché à la commande & préparé en salle), pommes frites
Carbonnade de bœuf à la Leffe brune, pommes frites
Cuisse de lapin à la Kriek & cerises du nord, pommes sautées
Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés) légèrement crémé, pommes allumettes
Cuisse de canard de Barbarie confite aux échalotes, champignons des bois, pommes Sarladaises
Aiguillettes de canard (magret) au gingembre & poivre rose, gratin dauphinois
Jarret d'Agneau au four, recette à l'ancienne, pâtes (penne)
Carré d'Agneau à la fleur de thym & de romarin, petite bouquetière de légumes, gratin dauphinois
Entrecôte " Blanc Bleu Belge " grillée, beurre Maître d'Hôtel, pommes frites
Entrecôte " Blanc Bleu Belge " grillée, sauce béarnaise, pommes frites
Entrecôte Double " Blanc Bleu Belge " grillée, sauce béarnaise, pommes frites (2 couverts)
Cœur de filet pur " Blanc Bleu Belge " grillé, sauce béarnaise, pommes frites
Cœur de filet pur " Blanc Bleu Belge " au Roquefort, gratin dauphinois
Cœur de filet pur " Blanc Bleu Belge " Archiduc (champignons de Paris, crème), pommes allumettes
Cœur de filet pur " Blanc Bleu Belge " Fort des Halles (échalotes, vin rouge, champ., moelle), gratin dauphinois
Cœur de filet pur " Blanc Bleu Belge " au poivre vert, flambé à la crème, pommes allumettes

MAISON LEBLANC, *Notre carte* (en ligne sur <https://maisonleblanc.be/fr/notre-carte>, consulté le 4 mai 2018).

RESTAURANT LA CARTE HISTORIQUE  LA BOUCHERIE NOS VIANDES CONTACT	
- <i>Le Restaurant Leblanc de Liège</i> -	
NOS ENTRÉES NOS PLATS NOS DESSERTS LES SUGGESTIONS	
<i>Les plats</i>	
Le steak de boeuf de Blanc Bleu Belge (250g)	24,00€
Le pavé de boeuf Texas Premium (250g)	24,00 €
Le pavé de boeuf piémontais (250g)	23,00 €
Le filet pur de Blanc Bleu Belge (200g ou 400g)	24,00 € / 46,00
Le filet pur de boeuf Paraguay (200g ou 400g)	32,00 € / 60,00
La bavette de boeuf Américain Premium (250g)	29,00 €
La bavette de Wagyu indice de gras 7-8 (250g)	42,00 €
L'entrecôte Australienne (350g ou 500g)	28,00 € / 38,00

MOULIN DU BLOQUIA, *Les grillades* (en ligne sur http://www.moulindubloquia.be/carte/menu_mois.htm, consulté le 5 octobre 2012).

Les Grillades	
Préparations à l'huile d'olives extra vierge et première pression à froid Origine:Italie - Variété: Mediterranee de chez notre Fournisseur O-live Notre viande rouge est d'origine Blanc Bleu Belge,notre choix se porte vers une bête de moins de deux ans et conduite à maturité à l'os pendant 2 à 3 semaines pour vous garantir une belle robe sombre et une tendreté irréprochable.La meilleure cuisson pour la découvrir reste l'appoint de cuisson " BLEU "	
Le Chateaubriand "Blanc, Bleu, Belge", frites fraîches du Moulin (+ ou - 250 gr)	24,00
La fameuse côte de bœuf "B B B", frites fraîches du Moulin (+ ou - 1,200 kg)	50,00
Sauces faites dans la maison béarnaise, choron, poivre vert , roquefort, spéciale "Chef" ou beurre maître d'hôtel 3,00 la portion de ketchup ou de mayonnaise / mayonnaise "maison" 1,00/3,00	
Le homard frais à ma façon, toast grillé aux oignons moelleux, sauce à l'huile d'olives et montée au beurre ,citron, ail et légèrement pimentée aux brisures de poivrons rouges séchés (Canadien + ou - 600 gr)	50,00
Les Végétariennes	
Les compositions de salades ou de légumes du jour	8,00
Les compositions de pâtes aux légumes du jour	12,00
Le "Free Style"	
Les pâtes à l'inspiration du Chef suivant ses choix du Marché	prix du jour
Les compléments	
La salade mixte ou la salade de cresson	4,00
La bouquetière de légumes du jour	6,00

Association IGP BBB a.s.b.l.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(Article 8, § 1^{er}, a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 7

Statuts de l'Association IGP BBB a.s.b.l.

**Copie à publier aux annexes du Moniteur belge
après dépôt de l'acte**

R
M



13158233

**DÉPOSÉ AU GREFFE DU TRIBUNAL
DE COMMERCE DE NAMUR**

le **- 8 OCT. 2013**

Pr le Greffier,
Greffier

N° d'entreprise : 540 608 318

Dénomination

(en entier) : **Association des producteurs de la viande Blanc Bleu Belge**

(en abrégé) : **Association IGP BBB**

Forme juridique : **association sans but lucratif**

Siège : **chaussée de Namur 47 5030 Gembloux**

Objet de l'acte : **Constitution**

Le neuf juillet deux milles treize (09.07.13) ont comparu à 5030 Gembloux, Chaussée de Namur 47, les sous signés,

Monsieur Johan Castelein, habitant à Kustlaan 81/21, 8300 Knokke-Heist
 Monsieur Michel Chevallier, habitant rue Ponchau 94 - 7811 Arbre
 Monsieur Eric Coheur, habitant à 42, rue Joseph Delmotte, 4340 Fooz
 Monsieur Constant Corswarem, habitant à 13, rue J. Mignolet, 4317 Wiemme
 Monsieur Kristof De Fauw, habitant à Caloenstraat 4, 8700 Tielt
 Monsieur Raphaël De Paepe, habitant à Issegem 8, 9860 Oosterzele – Balegem
 Monsieur Luc Engelborghs, habitant à Rechtstraat 2, 3700 Tongeren
 Monsieur Laurent Gomand, habitant à 94, rue Gros Chêne, 5310 Liernu
 Monsieur Henri Herman, habitant à 2, rue d'Once, 4690 Boirs
 Monsieur Luc Hoeckman, habitant à Kampest, 26, 9660 Brakel
 Monsieur Bernard Lambert, habitant à 4, rue Vanal, 4217 Waret-l'Evêque
 Monsieur Patrick Schiffiers, habitant à 2, rue de Haccourt, 4682 Oupeye
 Monsieur Thierry Smagghe, habitant à Gaversepontweg 1, 9810 Nazareth
 Monsieur André Smet, habitant à Grote Kouterstraat 170, 9120 Vrasene
 Monsieur Christian Son, habitant à 12, Isle le Pré, 6600 Bastogne
 Madame Monique Pierlot, habitante à 8, Renuamont, 6680 Saint-Ode
 Monsieur Stéphane Pierrard, habitant à 26, rue Alphonse Thomas, 5660 Boussu en Fagne
 Madame Anne Taelemans, habitante à Zwijnenbergstraat 62, 1750 Sint-Martens-Lennik
 Monsieur Jan René Germanus Theunis, habitant à Nieuwstraat 13, 3380 Glabbeek-Zuurbemde
 Monsieur Willy Vandewalle, habitant à Nachtegaalstraat 1, 8820 Torhout
 Monsieur Arsene Van Laeken, habitant à Scheurhoekstraat 1, 9960 Assenede
 Madame Laetitia Van Roos, habitante à 15, rue Baron Charles Poswick, 5030 Sauvenière
 Monsieur Michel Wallays, habitant à Groenestraat 2, 8950 Nieuwerkerke
 Monsieur Jean-Marie Wilmet, habitant à la Béole 12, 5370 Flostoy

afin de fonder une association sans but lucratif dont ils ont rédigé de commun accord les statuts suivants.

Titre I : Dénomination, forme juridique, siège, exercice, durée.

Article 1

L'Association sans but lucratif porte le nom « asbl Association des producteurs de la viande Bleu Blanc Belge », en abrégé "asbl Association IGP BBB".

Article 2

Son siège social est sis à 5030 Gembloux, Chaussée de Namur 47, arrondissement judiciaire de Namur. Il peut, sur décision de l'Assemblée générale, être déplacé à un autre lieu situé dans le Royaume de Belgique. Tout déplacement sera publié au Moniteur Belge.

Article 3

Elle est régie, pour tout ce qui n'est pas prévu par les présents statuts, par la loi du 27 juin 1921 telle que modifiée par la Loi du 2 mai 2002 et ses modifications ultérieures.

Article 4

L'année sociale prend cours le premier janvier pour se terminer le trente et un décembre. Le premier exercice comptable compte 18 mois et est clôturé le trente et un décembre 2014.

Article 5

L'asbl Association IGP BBB est constituée pour une durée illimitée. Elle peut être dissoute dans les formes et les conditions prévues aux articles 30, 31, 32 et 33 des présents statuts.

Titre II : Définitions.

Article 6

Pour l'application des présents statuts, il faut entendre par:

1) Indication Géographique Protégée (IGP) ; un signe officiel européen qui permet aux producteurs de produits agricoles et de denrées alimentaires de faire connaître aux acheteurs et aux consommateurs les spécificités et caractéristiques de produits et de culture de ces produits agricoles et denrées alimentaires tel que décrit dans le Règlement 1151/2012 du Parlement Européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, ci-après nommé 'Règlement systèmes de qualité';

2) La viande Blanc Bleu Belge (BBB) est conforme aux exigences du cahier de charge rédigé dans le cadre du dossier IGP ;

3) Association : une personne morale ayant pour objectif la protection des intérêts professionnels de ses membres actifs dans un des maillons de la filière de la viande bovine Bleu Blanc Belge, à distinguer d'une Association de fait, dont les intérêts au sein de l'asbl Association IGP BBB pourront être représentés par des personnes physiques.

Titre III. Objet et ressources.

Article 7

§ 1. L'Association IGP BBB asbl a pour but

1) d'appliquer la procédure de demande et d'enregistrement telle que définie au Chapitre IV Procédures de demande et d'enregistrement pour dénominations d'origine, indications géographiques et spécialités traditionnelles du Règlement systèmes de qualité;

2) la gestion du cahier des charges BGA BBB;

3) la gestion de la marque BBB.

§ 2. L'asbl Association IGP BBB pourra entreprendre toutes les activités pouvant contribuer directement ou indirectement à la réalisation ou à la promotion de l'objet. Cependant, l'asbl Association IGP BBB ne pourra jamais intervenir comme organisation de contrôle d'entreprises individuelles à l'égard du cahier de charge IGP BBB visés aux § 1 de cet article. L'asbl Association IGP BBB fera appel à des organismes reconnus pour exercer le contrôle des exploitations individuelles du secteur primaire qui appliquent le cahier de charge IGP BBB et décline dès lors toute responsabilité envers des tiers pour les infractions des entreprises individuelles au cahier de charge IGP BBB.

Article 8

Les ressources de l'asbl Association IGP BBB se composent des cotisations et rémunérations des entreprises actives dans les filières et qui appliquent ou désirent appliquer le cahier de charge IGP BBB.

Titre IV. Les membres

Article 9

§ 1. L'asbl Association IGP BBB se compose d'au moins 3 membres actifs.

§ 2. Chaque membre actif est classé dans un des maillons suivants

- 1) Fournisseurs des biens et services à la production animale
- 2) Naisseurs
- 3) Production animale
- 4) Grossiste et/ou transformation;
- 5) Distribution et les Bouchers

Titre V. Conditions d'entrée et de sortie.

Article 10

§ 1. Pour devenir membre actif de l'asbl Association IGP BBB, les conditions suivantes doivent être réunies :

- 1) être une Association au sens de l'article 6 ou une personne physique liée à une Association de fait ou une organisation active dans un maillon visé à l'article 6;

- 2) être accepté par le Conseil d'Administration à la majorité des 2/3 des Administrateurs présents ou valablement représentés. Lors de l'acceptation en tant que membre actif, le Conseil d'Administration indique le maillon dans lequel le nouveau membre actif est intégré ;

- 3) accepter les statuts de l'asbl Association IGP BBB.

§ 2. La cotisation annuelle ne peut être supérieure à 250,00 EUR.

Article 11

§ 1. La demande d'adhésion doit être adressée par écrit au Président du Conseil d'Administration.

§ 2. Le Conseil d'Administration prend, à sa prochaine réunion, une décision par vote secret sur la demande d'adhésion; cette décision est non motivée et est irrévocable.

§ 3. Le Conseil d'Administration ne peut accepter, comme membre actif de l'asbl Association IGP BBB, plus que 4 personnes physiques liées à la même organisation active dans un des maillons visés à l'article 6.

Article 12

§ 1. Chaque membre actif a le droit de se retirer à tout instant de l'asbl Association IGP BBB. La démission doit être adressée au Conseil d'Administration par lettre recommandée.

§ 2. La démission doit être signifiée avant le 30 juin de l'exercice en cours et ne sortira ses effets qu'à partir du 1er janvier de l'exercice suivant.

Article 13

Est réputé démissionnaire de plein droit:

- 1) tout membre actif ayant été dissout ou déclaré en faillite dans le cas de personne morale
- 2) tout membre actif ayant quitté définitivement le secteur qu'il représente dans le cas de personne physique
- 3) Tout membre actif n'ayant pas payé sa cotisation dans le mois du rappel adressé par recommandé.

Article 14

§ 1. Un membre actif peut être exclu de l'asbl Association IGP BBB:

- 1) pour non-respect des statuts ou du règlement d'ordre intérieur;
- 2) lorsque lui-même ou son représentant, par son agissement, porte atteinte aux intérêts de l'asbl Association IGP BBB ou de ses membres.

§ 2. L'exclusion est prononcée, sur la proposition du Conseil d'Administration, par vote secret dans une Assemblée Générale composée de deux tiers au moins des membres ayant droit de vote et à la majorité des deux tiers des voix présentes ou valablement représentées. L'intéressé doit au préalable être invité et autorisé à présenter sa défense, soit en personne, soit par son représentant.

Article 15

§ 1. Les membres actifs peuvent à tout moment effectuer un apport à l'asbl Association IGP BBB en vue de la réalisation d'un objectif spécifique. Sans préjudice des dispositions de l'art. 33, l'organe compétent de l'asbl Association IGP BBB peut décider à la date de l'apport de rembourser cet apport intégralement ou partiellement.

§ 2. Hormis le remboursement intégral ou partiel des apports qu'ils ont effectués, les membres actifs démissionnaires ou exclus n'ont aucun droit au fonds social de l'asbl Association IGP BBB et ne peuvent en aucun cas réclamer des indemnités pour leur collaboration. Il ne leur est fait aucun remboursement ni ristourne, même partiel, sur des sommes éventuellement payées par eux visées à l'art 10§2.

Titre VI. L'Assemblée générale.

Article 16

§ 1. L'Assemblée générale se compose de tous les membres de l'asbl Association IGP BBB.

§ 2. L'Assemblée générale possède tous les pouvoirs qui lui sont attribuées par la loi et par les présents statuts.

§ 3. Elle a pour attribution notamment:

- 1) la modification des statuts ;
- 2) la nomination et la révocation des Administrateurs ;
- 3) la nomination et la révocation des commissaires et la fixation de leur rémunération dans les cas où une rémunération est attribuée;
- 4) la décharge aux Administrateurs et aux commissaires;
- 5) le contrôle et l'approbation des comptes et du budget ;
- 6) l'exclusion de membres ;
- 7) la dissolution volontaire de l'asbl Association IGP BBB
- 8) La compétence de convertir l'a.s.b.l. en une société à finalité sociale.

Article 17

§ 1. Le Conseil d'Administration soumet à l'approbation de l'Assemblée générale annuelle, le 30 juin au plus tard, le compte annuel des recettes et des dépenses clôturé au 31 décembre précédent et le budget pour l'année suivante.

§ 2. Une Assemblée générale extraordinaire peut être convoquée:

- 1) par décision du Conseil d'Administration ;
- 2) à la demande écrite et motivée, adressée au Président, d'au moins un cinquième des membres actifs.

§ 3. Les convocations sont adressées aux membres au moins quinze jours calendrier à l'avance par simple lettre ou par courriel avec mention des questions portées à l'ordre du jour.

Article 18

§ 1. L'Assemblée générale est présidée par le Président ou, à défaut, par le Vice-président ou, à défaut de ce dernier, par l'Administrateur le plus âgé ou, à défaut de ce dernier, par l'Administrateur présent le plus âgé.

§ 2. L'Assemblée générale ne peut délibérer que sur les points repris à l'ordre du jour qui est annexé à la lettre de convocation. Toute proposition de point à l'ordre du jour qui est signée par au moins un vingtième des membres actifs sera ajoutée à l'ordre du jour. Un sujet non repris à l'ordre du jour peut toutefois être traité à condition que tous les membres de l'Assemblée générale soient présents ou valablement représentés et à condition d'unanimité.

Article 19

§ 1. Chaque membre personne physique ou membre personne morale dispose d'une voix dans l'Assemblée générale.

§ 2. En cas d'absence, un membre peut être représenté par un autre membre de l'Assemblée générale issu du même maillon, à condition que le Président en ait été informé avant la réunion. Chaque membre peut porter au maximum deux procurations.

Article 20

§ 1. Sauf dans les cas prévus au paragraphe suivant, les décisions de l'Assemblée générale sont prises à la majorité des voix des membres présents ou valablement représentés. Les abstentions ne sont pas prises en compte pour déterminer la majorité. En cas d'égalité de voix, la voix du Président sera décisive.

§ 2. L'Assemblée générale ne peut valablement délibérer et statuer qu'à la majorité des quatre cinquièmes et si l'Assemblée réunit au moins deux tiers des membres présents ou valablement représentés dans les cas suivants:

- 1) la dissolution volontaire de l'asbl Association IGP BBB ;
- 2) la modification de l'objectif social de l'asbl Association IGP BBB;
- 3) la conversion de l'Association en une société à but lucratif.

Pour les cas suivants, l'Assemblée Générale peut valablement débattre et décider par majorité des deux tiers des voix

- 1) d'autres modifications des statuts de l'asbl Association IGP BBB que ceux mentionnés ci-dessus;
- 2) l'exclusion de membres.

Article 21

Un procès-verbal de chaque réunion est dressé, signé par le Président et le Secrétaire. Le procès-verbal est envoyé par simple courrier ou par email à tous les membres dans les trente jours calendrier suivant l'Assemblée. Les procès-verbaux sont conservés dans un registre des procès-verbaux qui sera à la disposition des membres actifs, qui exerceront leur droit de regard conformément aux modalités fixées par l'art. 9 de l'AR du 26 juin 2003.

Titre VII : Le Conseil d'Administration.

Article 22

L'asbl Association IGP BBB est gérée par un Conseil d'Administration composé de maximum 15 Administrateurs, pour autant que le nombre d'administrateurs soit toujours inférieur au nombre de membres, répartis comme suit :

Production végétale: 8 administrateurs
 Naisseurs: 4 administrateurs
 Négoce et/ou transformation: 2 administrateurs

Une parité est respectée entre la Région Wallonne et la Région Flamande. Les candidats administrateurs sont proposés par les organisations représentatives de chaque maillon, en particulier par les organisations agricoles (Algemeen Boerensyndicaat asbl, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture) pour le maillon production animale, par les organisations d'éleveurs (l'Association Wallonne de l'Élevage asbl, Herd-Book Blanc Bleu Belge asbl, Vlaamse Rundveeteelt Vereniging vzw) et par Febev pour le maillon négoce et/ou transformation.

Article 23

Le mandat de membre du Conseil d'Administration a une durée de six ans et il est non rémunéré. La moitié des membres du Conseil d'administration est renouvelée après 3 ans. Les membres du Conseil

d'Administration sortants sont rééligibles à l'échéance de leur mandat. Chaque membre du Conseil d'Administration peut également donner sa démission au moyen d'une annonce écrite au Président du Conseil d'Administration. L'administrateur qui a démissionné est obligé de continuer à remplir sa mission durant le délai raisonnablement nécessaire pour pourvoir à son remplacement.

Article 24

§ 1. Les candidatures pour le mandat de membre du Conseil d'Administration sont introduites par écrit auprès du Président au moins sept jours calendrier avant l'Assemblée générale.

§ 2. En cas de vacance d'un mandat, le Conseil d'Administration peut présenter pour approbation lors d'une Assemblée Générale particulière un candidat Administrateur qui achèvera le mandat du prédécesseur. L'Administrateur exercera son mandat à partir de l'approbation par l'Assemblée générale particulière.

§3. Les administrateurs qui sont également membre de l'asbl Association IGP BBB et par conséquent appartiennent à un maillon conformément à l'article 9, sont réputé représentant du même maillon au sein du Conseil d'Administration.

Article 25

§ 1. Le Conseil d'Administration élit parmi ses membres un Président, un Vice-président, un Secrétaire et un Trésorier. Le Président et le Vice-président sont élus parmi les représentants du maillon « production animale». Le président est un éleveur actif. Ces deux fonctions ne pourront pas être assumées, pendant la même période, par des représentants d'une même région.

§ 2. Le mandat de Président, de Vice-président, de Secrétaire et de Trésorier est de trois ans et non rémunéré.

§ 3. Les comptes annuels sont contrôlés par un auditeur des comptes externe.

Article 26

Le Conseil d'Administration est présidé par le Président ou, à défaut, par le Vice-président ou, à défaut, par le membre du Conseil d'Administration présent le plus âgé.

Article 27

§ 1. Le Conseil d'Administration est chargé de tous les actes de gestion qui ne sont pas expressément réservés par la loi ou par les présents statuts à l'Assemblée générale.

§ 2. Le Conseil d'Administration peut déléguer la gestion journalière de l'asbl Association IGP BBB ainsi que la représentation de celle-ci en ce qui concerne cette gestion à un comité de direction dont les membres sont Administrateurs ou non, membres de l'Association ou non et qui agissent en collège et/ou à une personne chargée de la gestion journalière qui ne peut pas être membre du Conseil d'Administration. La nomination des personnes chargées de la gestion journalière ainsi que la prise de fin de leur mandat sont publiées au moyen du dépôt au dossier des Associations du Greffe du Tribunal du commerce et d'un extrait de celui-ci destiné à être publié au Moniteur belge.

§ 3. Le Conseil d'Administration peut créer, par règlement d'ordre intérieur, des Commissions spécialisées permanentes ou ad hoc et nommer leurs Présidents et leurs membres.

Article 28

§ 1. Le Conseil d'Administration se réunit:

- 1) à l'initiative du Président ;
- 2) ou sur demande écrite et motivée d'au moins deux de ses membres.

§ 2. La lettre de convocation est adressée par simple courrier ou par courriel aux membres du Conseil d'Administration au moins huit jours calendrier à l'avance avec mention des sujets portés à l'ordre du jour. En cas d'extrême urgence, la convocation peut être effectuée par n'importe quel moyen de communication, y compris l'e-mail. Dans ce cas, les raisons de l'extrême urgence seront mentionnées au procès-verbal.

§ 3. En cas d'absence, un membre du Conseil d'Administration peut être représenté par un autre membre du Conseil d'Administration appartenant au même maillon, à condition que le Président en ait été informé par écrit avant la réunion. Un administrateur ne peut représenter qu'au maximum un autre administrateur.

Article 29

§ 1. Le Conseil d'Administration ne peut délibérer que sur les points repris à l'ordre du jour, qui est annexé à la lettre de convocation et si au moins la moitié de ses membres sont présents ou valablement représentés.

§ 2. Ses décisions sont prises à la majorité des voix des membres présents ou représentés. Les abstentions ne sont pas prises en compte pour déterminer la majorité. En cas d'égalité de voix, le vote du Président est décisif.

Pour les décisions ayant un impact sur la production de la race BBB, la majorité est exigée au sein du maillon 'production animale'. Pour les décisions ayant un impact sur le stud-book et l'enregistrement de la race BBB, la majorité est exigée au sein du maillon 'naisseurs'. Pour les décisions ayant un impact sur le négoce et la transformation, la majorité est exigée au sein du maillon 'négoce et transformation' de la viande BBB. Pour les décisions ayant un impact sur divers maillons, la majorité est exigée au sein des maillons concernés.

§ 3. Un procès-verbal de chaque réunion du Conseil d'Administration est dressé, signé par le Président et le Secrétaire. Si le Conseil d'Administration décide de transférer la gestion journalière à une personne chargée de la gestion journalière, la fonction de secrétaire du Conseil peut être assumée par la personne chargée de la gestion journalière. Le procès-verbal est envoyé par courrier normal ou par courriel à l'ensemble des Administrateurs au plus tard dans les trente jours calendrier qui suivent l'Assemblée.

Titre VIII. Modifications des statuts et dissolution.

Article 30

Seule une majorité d'au moins quatre cinquième des voix des membres présents ou représentés peut statuer valablement sur la dissolution de l'asbl Association IGP BBB et sur les modifications des statuts au cours d'une Assemblée générale convoquée spécialement à cet effet, composée au minimum de deux tiers des membres. Si cette Assemblée générale ne réunit pas directement ou par procuration deux tiers des membres, une nouvelle Assemblée convoquée dans le même but délibérera quel que soit le nombre de membres présents ou valablement représentés. La seconde réunion ne peut être tenue moins de quinze jours après la première réunion. Lorsque la modification de l'objet social est considérée, elle n'est valable que si elle est approuvée à l'unanimité des voix.

Article 31

Les actes de modification des statuts ou de dissolution volontaire de l'asbl Association IGP BBB ne sortent leurs effets qu'après leur publication au Moniteur belge conformément à la loi du 27 juin 1921.

Article 32

L'Assemblée générale qui prononce la dissolution nomme un ou plusieurs liquidateurs et détermine leurs compétences. A défaut de décision de l'Assemblée générale, un ou plusieurs liquidateurs sont nommés par le tribunal et leurs compétences déterminées par ce même tribunal.

Article 33

Après le paiement des dettes et le remboursement des apports effectués par les membres, la destination de l'actif net de l'asbl Association IGP BBB sera déterminée par l'Assemblée Générale. Cette destination doit être bénéfique pour une ou plusieurs Associations ou institutions dont l'objectif s'approche le plus possible de l'Association dissolue.

Titre IX. Litiges.

Article 34

Le Conseil d'Administration peut rechercher, en concertation avec la partie adverse, les moyens d'aplanir, soit par conciliation, soit par arbitrage, tout différend impliquant l'asbl Association IGP BBB.

Article 35

Toute contestation et tout différend qui s'élèvent au sein de Asbl Association IGP BBB et qui ont pour objet l'interprétation, l'application ou l'exécution des dispositions présentes, le tout sans exception ni réserve, seront jugés en dernière instance par un arbitre désigné de commun accord par les parties. A défaut d'accord sur cette désignation, l'arbitre sera désigné par le Président du Tribunal de Première Instance de Bruxelles sur simple requête de la partie la plus diligente. L'arbitre est dispensé de toutes formalités de la procédure. Il statue comme amiable compositeur; sa décision est définitive et sans recours.

Article 36

Les actions en justice, en tant que demanderesse, défenderesse ou partie intervenante, sont poursuivies et soutenues dans les limites et conditions de la loi du 27 juin 1921 et la loi du 2 mai 2002 par le Président ou le Vice-Président, ou tout autre délégué, toujours en vertu d'une décision prise et d'un mandat donné par le Conseil d'Administration pour chaque instance.

L'assemblée générale a nommé à l'unanimité les personnes ci-dessous administrateur:

Monsieur Henri Herman, habitant à 2, rue d'Once, 4690 Boirs
 Monsieur Luc Hoeckman, habitant à Oprakelstraat 1, 9660 Brakel
 Monsieur Stéphane Pierrard, habitant à 26, rue Alphonse Thomas, 5660 Boussu en Fagne
 Monsieur Patrick Schiffers, habitant à 2, rue de Haccourt, 4882 Oupeye
 Madame Marie-Laurence Semaille, habitante à 6, rue de Chapon-Seraing, 4537 Verlaine
 Monsieur Thierry Smaghe, habitant à Gaversepontweg 1, 9810 Nazareth
 Monsieur André Smet, habitant à Grote Kouterstraat 170, 9120 Vrasene
 Monsieur Christian Son, habitant à 12, Isle le Pré, 6600 Bastogne
 Madame Anne Taelemans, habitante à Zwijnenbergstraat 62, 1750 Sint-Martens-Lennik
 Monsieur Guy Vandepoel, habitant à Pamelenstraat 18, 3380 Glabbeek-Zuurbemde
 Monsieur Philippe Van Eyck, habitant à 50, rue de l'Abbaye, 5030 Lonzée
 Monsieur Wim Veulemans, habitant à Boeslinter 28, 3380 Bunsbeek
 Monsieur Michel Wallays, habitant à Groenestraat 2, 8950 Nieuwkerke
 Monsieur Jean-Marie Wilmet, habitant à la Béole 12, 5370 Flostoy

Et a accepté à l'unanimité les organisations ci-dessous comme membre :

APAQ-W, représenté par monsieur Marc Gielen
 VLAM, représenté par monsieur Frans De Wachter

Fait en 27 exemplaires.

Chacun des membres fondateurs déclare avoir reçu un exemplaire; un exemplaire est tenu au siège social de l'asbl Association IGP BBB ; un exemplaire est destiné au dossier à déposer au Greffe du Tribunal de commerce et un exemplaire est destiné au Moniteur belge.

Déposé le 1^{er} octobre 2013
 Marie Laurence Semaille
 Administrateur

Association IGP BBB a.s.b.l.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /
Belgisch Witblauw Vlees***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(Art. 6, § 1^{er}, art. 7, § 1^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (article 8, § 1 ^{er} , c), du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)		
Association IGP BBB a.s.b.l	Version 13 - Décembre 2018	Page 1/6

DOCUMENT UNIQUE

« VIANDE DE BLANC-BLEU BELGE » / « BELGISCH WITBLAUW VLEES »

N° UE:

AOP () IGP (X)

1. DÉNOMINATION

« Viande de Blanc-Bleu Belge » / « Belgisch Witblauw Vlees ».

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Belgique

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1. : Viande et abats frais.

3.2. Description des produits portant la dénomination visée au point 1

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » est une viande bovine fraîche, découpée et parée, à l'exclusion des abats. L'animal concerné, mâle ou femelle, est de race Blanc-Bleu Belge. La viande peut être hachée.

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » se définit comme étant :

- maigre : la teneur en lipides dans la viande, mesurée dans le muscle *longissimus dorsi*, est $\leq 1,5$ g de lipides / 100 g de viande pour le taurillon et $\leq 3,5$ g de lipides / 100 g de viande pour la femelle ;
- rouge clair : la viande de taurillon est rouge clair, sans être rose. La viande de femelle est plus rouge et plus foncée, caractéristique se traduisant par un L* inférieur et un a* supérieur dans l'espace colorimétrique CIELAB) (Fiems *et al.* [2002], Cabaraux *et al.* [2003], Clayes *et al.* [2005]) ;
- tendre : la viande de femelle et la viande de taurillon sont plus tendres que les viandes d'autres races, principalement pour les morceaux de deuxième choix.

Les caractéristiques des carcasses à l'abattage sont reprises au tableau 1.

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (article 8, § 1 ^{er} , c), du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)		
Association IGP BBB a.s.b.l	Version 13 - Décembre 2018	Page 2/6

Tableau 1. Caractéristiques des carcasses à l'abattage

	Taurillons	Femelles
Age d'abattage	Entre 16 et 24 mois	Maximum 78 mois et au moins un vêlage
Poids de carcasse minimal	380 kg	400 kg
Classement communautaire des carcasses :		
– conformation	S	S ou E
– état d'engraissement	2 ou 3	Maximum 3
pH (pris 24 à 48 h après l'abattage, sur 5 % des carcasses)	< 6,0	< 6,0
Rendement d'abattage	≥ 65 %	≥ 60 %
Rendement à la découpe	≥ 80 %	≥ 75 %

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les femelles destinées à la reproduction pâturent du printemps à l'automne.

L'alimentation des animaux à l'engraissement est composée d'aliments issus de matières premières produites sur le territoire de l'Union européenne.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » est issue d'un animal né, élevé, engraisé, abattu et découpé dans l'aire géographique délimitée.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La découpe anatomique consiste à découper la viande en suivant scrupuleusement le fil du muscle afin de respecter son unicité et obtenir un morceau anatomiquement entier. Celui-ci est ensuite paré.

Cette étape s'effectue dans des ateliers de découpe reconnus par l'organisme certificateur et situés dans l'aire géographique délimitée. Cette restriction permet de garantir le respect de la découpe anatomique adaptée à la « Viande de Blanc-Bleu Belge » et, par conséquent, d'assurer une meilleure valorisation des morceaux.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage fait apparaître, de manière claire et lisible par le consommateur, suivant le cas, la mention : « viande de femelle » ou « viande de taurillon ».

La traduction de la dénomination en allemand est « Fleisch der Weißblauen Belgier ».

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (article 8, § 1 ^{er} , c), du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)		
Association IGP BBB a.s.b.l	Version 13 - Décembre 2018	Page 3/6

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Viande de Blanc-Bleu Belge » correspond à la Belgique.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre la « Viande de Blanc-Bleu Belge » et son origine géographique réside à la fois dans les caractéristiques et les qualités particulières de cette viande ainsi que dans sa réputation.

Spécificités de la zone géographique

L'origine de la « Viande de Blanc-Bleu Belge » est étroitement liée à l'apparition de la race Blanc-Bleu Belge en Belgique.

La genèse de la race Blanc-Bleu Belge est le résultat de diverses actions soutenues par l'État belge et menées grâce à la volonté de nombreux acteurs belges : éleveurs, industries agroalimentaires, centres de recherches, centres d'insémination et écoles de boucherie. Tous sont intervenus et interviennent encore pour garantir l'élevage, le maintien et l'amélioration de la race Blanc-Bleu Belge.

La race Blanc-Bleu Belge et son herd-book furent officiellement créés en 1973, moment où l'on décida de scinder la race en un rameau viandeux et un rameau mixte. En 1979, la race Blanc-Bleu Belge s'étend à tout le territoire national. De nos jours, elle représente la quasi-totalité du cheptel national de type viandeux.

La sélection du phénotype « culard » a débuté dans les années 50-60 pour aboutir au séquençage du gène « mh » en 1997 grâce aux travaux de recherches menés à l'Université de Liège. Ce gène est responsable de l'hypertrophie musculaire de la race Blanc-Bleu Belge.

Les animaux ont une efficacité alimentaire élevée et présentent la caractéristique de déposer peu de gras au profit du muscle au cours de l'engraissement. Les nombreuses recherches menées dans les universités et centres de recherche belges ont permis d'élaborer les rations optimales des animaux Blanc-Bleu Belge afin d'optimiser leur potentiel de croissance et leur proportion de muscles.

En raison de sa taille limitée, la principale caractéristique du territoire belge est de rassembler tous les éléments garantissant l'équilibre de la ration destinée à la race Blanc-Bleu Belge. Du Sud au Nord, les herbages, les champs de céréales fourragères, l'industrie agroalimentaire avec ses coproduits et les ports maritimes apportent l'énergie et les protéines nécessaires à la croissance et à l'engraissement des animaux. L'énergie est apportée par les céréales fourragères, les coproduits amylacés, la mélasse de sucrerie, les pulpes de betteraves, etc. Les protéines sont notamment apportées par le gluten et les tourteaux de colza et de lin. La diversité au sein des exploitations wallonnes explique le développement de l'élevage d'animaux Blanc-Bleu Belge qui permet de valoriser les rations alimentaires basées à la fois sur l'herbage et les coproduits des cultures. Sous-régionalement, on note une certaine spécialisation entre, d'une part, l'élevage (de la naissance à environ 12 mois d'âge) et, d'autre part, l'engraissement (d'environ 12 mois jusqu'à 24 mois). Au Nord de la Belgique, la proximité de l'industrie agroalimentaire permet un accès facile à des coproduits à valoriser, notamment dans l'alimentation animale. Cette région s'est donc spécialisée dans la finition des animaux, en complémentarité de

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (article 8, § 1 ^{er} , c), du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)		
Association IGP BBB a.s.b.l	Version 13 - Décembre 2018	Page 4/6

l'élevage pratiqué au Sud qui, lui, possède une part importante de son territoire occupée par des prairies. Néanmoins, il est important de noter que le mode d'alimentation et le type de ration sont homogènes, que l'on fasse de l'engraissement au Nord ou au Sud du pays. Il en va de même pour l'élevage.

En boucherie, l'hypertrophie musculaire des carcasses permet un rendement d'abattage élevé. La valorisation des carcasses est sublimée grâce à la découpe anatomique, qui offre une teneur élevée en morceaux à cuisson rapide (tournedos, steak, entrecôte, filet, etc.). Le savoir-faire lié à la découpe anatomique s'est développé en fonction des caractéristiques de la race Blanc-Bleu Belge et s'est transmis en Belgique au travers de ses écoles de boucherie. Dans ce domaine, la Belgique occupe une place de leader : la découpe anatomique porte également le nom de « découpe belge ».

Les savoir-faire spécifiques de l'amont à l'aval de la production (sélection et fixation du gène mh, pratiques vétérinaires, découpe anatomique de la carcasse, optimisation de l'alimentation, conduite d'élevage) ont permis le développement des caractéristiques et des qualités particulières de la « Viande de Blanc-Bleu Belge ».

Tout ce qui précède justifie la connotation géographique du nom de la race et la référence à un nom de pays, en l'occurrence, la Belgique. C'est ainsi qu'est née la « Viande de Blanc-Bleu Belge », basée sur la race Blanc-Bleu Belge.

Hors Belgique, les pratiques liées à l'élevage, à la transformation et à la consommation sont différentes. La proportion du cheptel Blanc-Bleu Belge y est très limitée ($\leq 1\%$) et se répartit essentiellement en Grande Bretagne, aux Pays-Bas, en Irlande et dans le nord de la France. En outre, la race Blanc-Bleu Belge y est élevée en race mixte ou, quand il s'agit de production de viande, en croisement industriel. Ensuite, la formation des bouchers n'y est pas axée sur les spécificités de la race Blanc-Bleu Belge. De ce fait, la découpe anatomique n'est pas aussi bien maîtrisée qu'en Belgique, ce qui induit une valorisation moins importante sous forme de morceaux nobles et davantage sous forme de viande hachée. Enfin, cette valorisation correspond à des préférences de consommation différentes de celles observées en Belgique.

Spécificités du produit

La « Viande de Blanc-Bleu Belge » est une viande maigre, tendre et rouge clair (caractérisée par des valeurs élevées de L* et faibles de a* dans l'espace colorimétrique CIELAB).

Ses qualités sont sa grande tendreté, principalement pour les morceaux de deuxième choix, et sa haute valeur diététique liée à sa faible teneur en matière grasse.

Lien causal

Influence des spécificités de l'aire géographique sur les caractéristiques du produit

Tout le savoir-faire mis en œuvre en Belgique depuis le 19^e s. a eu un impact direct sur les caractéristiques et les qualités de la « Viande de Blanc-Bleu Belge ». En effet, le gène mh, typique du caractère « culard » de la race Blanc-Bleu Belge, cumulé à une alimentation optimale des animaux (valorisation des ressources disponibles), agit sur la couleur et la tendreté de la « Viande de Blanc-Bleu Belge »

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (article 8, § 1 ^{er} , c), du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)		
Association IGP BBB a.s.b.l	Version 13 - Décembre 2018	Page 5/6

ainsi que sur son caractère maigre, ce qui en fait une viande à haute valeur diététique. De plus, le contrôle précis de la pureté raciale permet de stabiliser les caractéristiques propres à la « Viande de Blanc-Bleu Belge ». Enfin, la découpe anatomique couplée au parage renforce le caractère maigre ainsi que la tendreté de la viande, établissant le standard de qualité de la « Viande de Blanc-Bleu Belge ».

Réputation de la dénomination qui la rattache à sa zone d'origine

Les caractéristiques et les qualités de la « Viande de Blanc-Bleu Belge » ont fait la réputation du produit. Celui-ci est très apprécié des consommateurs et des professionnels, surtout en Belgique, en raison de sa tendreté et sa faible teneur en matière grasse, ce qui en fait un produit phare du marché belge en viande bovine. En témoignent les études menées en Belgique. Par exemple, l'*Analyse des coûts et prix des différents maillons du processus de production de viande bovine* [2009] réalisée par le Service public fédéral Économie, P. M. E., Classes moyennes et Énergie révèle que la « Viande de Blanc-Bleu Belge » « a la préférence du consommateur belge ». De plus, l'étude publiée en 2018 par la société indépendante AQRate (Accurate Research Solutions) auprès des consommateurs wallons fait état d'une « Viande de Blanc-Bleu Belge » connue par 93 % des personnes sondées consommant de la viande au moins une fois par mois. Elle permet de conclure que la « Viande de Blanc-Bleu Belge » est la plus achetée et la préférée en Wallonie.

Plusieurs ouvrages scientifiques, manuels, revues de boucheries, revues gastronomiques, ouvrages de vulgarisation, émissions culinaires et blogs reconnaissent les qualités de cette viande. Par exemple, les recherches en médecine-vétérinaires de Chr. Cuvelier concluent, en 2007, à propos de la « Viande de Blanc-Bleu Belge », que « Les consommateurs de ce type de viande ont ainsi une garantie de manger des morceaux maigres, quel que soit le muscle ou l'animal considéré » [vache et taurillon] et que « l'on peut [la] qualifier de tendre, claire ». Dans le domaine de la gastronomie, la revue belge *Ambiance culinaire*, considère que la « Belgische Witblauw vlees is een excellent product en heeft een malse structuur en een mooie rode kleur » et lui attribue la mention « lekker rundvlees van bij ons ». De plus, dans l'émission *Les Ambassadeurs* [17 mars 2018], présentée par le chef Jean-Philippe Watteyne, une dégustation conclut que cette viande est « très tendre, c'est goûteux et pas très gras » et la chair est « plus claire ».

L'usage de la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », aussi bien en français qu'en néerlandais, est attesté chez les consommateurs, les chefs cuisiniers et les scientifiques. Par exemple, en 2009, le VLAM et l'APAQ-W ont bénéficié du soutien de plusieurs chefs cuisiniers belges dans le cadre d'une campagne de promotion de la « Viande de Blanc-Bleu Belge ». Par la suite, le chef Peter de Clercq est devenu le premier « Ambassadeur van het Belgische Witblauw Rundvlees » en 2010. De plus, le chef Peter Goossens a prodigué ses conseils culinaires pour la confection de « Raviolis à base de viande de Blanc-Bleu Belge » (*Ambiance Culinaire* [2010]). Lors du salon Horeca Expo 2017 (Belgique), le chef Alex Verhoeven a fait une démonstration culinaire avec de la « Belgische Wit-Blauw rundvlees ». Les membres du réseau européen Euro-Toques ont également participé, en 2011, à la promotion de ce produit, plus particulièrement lors de la Foire de Libramont. Des blogueurs proposent aussi des recettes, dont celle du « chausson à la viande de Blanc-Bleu-Belge » (*La cuisine liégeoise* [2008]). Le site

Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (article 8, § 1 ^{er} , c), du règlement (UE) n° 1151/2012)		
Document unique (art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)		
Association IGP BBB a.s.b.l	Version 13 - Décembre 2018	Page 6/6

Lekker van bij ons propose à ses lecteurs de multiples recettes pour « Koken op kleur met Belgische witblauw rundvlees » [2018].

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>