

Association IGP BBB a.s.b.l.

***Viande de Blanc-Bleu Belge /  
Belgisch Witblauw Vlees /  
Fleisch von Blau-Weißen Belgier***

**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<sup>er</sup>, a) et b), du Règlement (UE) n° 1151/2012)

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 1/42

## TABLE DES MATIERES

<b>0. INTRODUCTION</b> .....	<b>3</b>
0.1. OBJET DU DOSSIER.....	3
0.2. MOTIVATIONS.....	3
<b>1. GROUPEMENT DEMANDEUR</b> .....	<b>4</b>
<b>2. CAHIER DES CHARGES (ART. 7 DU REGLEMENT (UE) N° 1151/2012)</b> .....	<b>4</b>
2.1. NOM DU PRODUIT .....	4
2.2. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	4
2.2.1. <i>Généralités</i> .....	4
2.2.2. <i>Caractéristiques organoleptiques, nutritionnelles et analytiques</i> .....	4
2.3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE.....	7
2.4. PREUVE DE L'ORIGINE (FILIAION) ET TRAÇABILITE DU PRODUIT.....	7
2.4.1. <i>Origine (Filiation)</i> .....	7
2.4.2. <i>Traçabilité</i> .....	8
2.5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT .....	9
2.5.1. <i>Race</i> .....	9
2.5.2. <i>Elevage</i> .....	9
2.5.3. <i>Conditions d'hébergement</i> .....	10
2.5.4. <i>Alimentation</i> .....	11
2.5.4.1. Conditions relatives au pâturage en phase d'élevage .....	11
2.5.4.2. Conditions relatives à la nutrition en phase d'engraissement.....	11
2.5.5. <i>Transport</i> .....	12
2.5.6. <i>Abattage</i> .....	12
2.5.7. <i>Découpe anatomique</i> .....	14
2.6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.....	16
2.6.1. <i>Spécificités de l'aire géographique</i> .....	16
2.6.1.1. Couverture géographique .....	16
2.6.1.2. Savoir-faire .....	19
2.6.2. <i>Spécificités du produit</i> .....	22
2.6.2.1. Caractéristiques de la Viande de Blanc-Bleu Belge.....	22
2.6.2.2. Caractéristiques de la race .....	22
2.6.2.3. Historique.....	24
2.6.2.4. Réputation .....	32
2.6.3. <i>Lien causal</i> .....	36
2.7. STRUCTURES DE CONTROLE .....	37
2.8. REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE.....	39
2.9. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU REGIONALES .....	41
2.9.1. <i>Exigences communautaires</i> .....	41
2.9.2. <i>Exigences régionales</i> .....	41

## 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'Elevage

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 2/42

**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

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 3/42

## 0. Introduction

### 0.1. 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 » / « Fleisch von Blau-Weißen Belgier », 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).

Rem. : cette première partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments (points a et b) requis par l'article 8, § 1<sup>er</sup>, 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<sup>er</sup>, complétant le dossier, est présenté dans la seconde partie.

### 0.2. Motivations

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

- 1° 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 ;
- 2° engendrer des mesures incitatives pour maintenir et protéger le cheptel Blanc-Bleu Belge avec une pureté maximale de la race ;
- 3° 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 ;
- 4° 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 ;
- 5° faire reconnaître le savoir-faire, notamment en matière de découpe, en aval de la filière de la *Viande de Blanc-Bleu Belge*.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 4/42

## 1. Groupement demandeur

**Association des Producteurs de la Viande Blanc-Bleu Belge (Association IGP BBB)**  
(association sans but lucratif (a.s.b.l.))

*Siège social* : Chaussée de Namur, 47, B - 5030 - GEMBLoux

Tél : +32 (0)81 60 00 60

Fax : +32 (0)81 60 04 46

Courriel : marie.laurence.semaille@fwa.be (Marie-Laurence SEMAILLE, secrétaire)

*Statuts* : publiés au Moniteur belge le 17 octobre 2013 (voir annexe 7).

*Composition* : producteurs-représentants d'abattoirs.

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

### 2.1. Nom du produit

***Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier***

*Classification* : Classe 1.1. Viande (et abats) frais.

### 2.2. Description du produit <sup>1</sup>

#### 2.2.1. 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 des charges, les différences de caractéristiques de la viande de taureau et de la viande de femelle seront distinguées (art. 2).*

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.

#### 2.2.2. Caractéristiques organoleptiques, nutritionnelles et analytiques

*La Viande de Blanc-bleu Belge est en grande partie caractérisée par les spécificités de la race Blanc-bleu Belge, en plus des conditions d'élevage et d'abattage des animaux. Il convient donc de prendre en compte les caractéristiques des carcasses à l'abattage (art. 11) (tableau 1) liées à la race ainsi que celles de la viande en elle-même (art. 15, § 2).*

<sup>1</sup> Ici, et dans l'ensemble du document, les articles entre parenthèses font références aux articles correspondant du cahier technique des charges « Viande de Blanc-Bleu Belge », visible en annexe 1 du présent document.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 5/42

**Tableau 1. Caractéristiques des carcasses.**

Caractéristiques	Taurillon	Femelle
Classification SEUROP	S	S à E
Etat d'engraissement	2 à 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

Caractéristiques de la viande :

1° *caractéristiques physico-chimiques :*

*viande maigre : teneur en lipides dans la viande est ≤ 1,5 g lipides / 100 g de viande pour le taurillon et ≤ 3,5 g lipides / 100 g de viande pour la femelle, ces mesures sont prises dans le muscle longissimus dorsi ;*

2° *caractéristiques organoleptiques :*

a) *viande claire : la viande de taurillon est rouge claire, sans être rose. La viande de femelle est légèrement plus foncée ;*

b) *viande tendre : la viande de femelle et de taurillon est plus tendre que la viande d'autres races, principalement pour les morceaux de deuxième choix (art. 15, § 2).*

*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) OCI.*

*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, claire 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 (art.15, § 3 et 4).*

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.

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 taureau Blanc-Bleu Belge et la viande de femelle Blanc-Bleu Belge sont reconnues. Cette dernière possède, en effet, une couleur plus foncée, contient une teneur en matières grasses plus élevées et est donc plus goûteuse et visiblement plus persillée<sup>2</sup>. 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

<sup>2</sup> 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.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 6/42

(préoccupation « nutrition »), l'autre recherchant une viande plus savoureuse (préoccupation « plaisir »)

**Tableau 2. Caractéristiques de qualité des viandes issues des races Blanc-Bleu Belge, Limousine, Irlandaise et Argentine.**

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

<sup>†</sup> 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).

**Tableau 3. Comparaison de la teneur en matières grasses et du niveau d'insaturation de la matière grasse de la viande issues des races Blanc-Bleu Belge, Limousine, Irlandaise et Argentine.**

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

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 7/42

**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.**

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

(**Source** : CUVELIER, C., *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, Ulg, Faculté de Médecine Vétérinaire Département des Productions Animales, 2006).

### 2.3. 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 sur le territoire de la Belgique (art. 3).*

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

Tout producteur souhaitant bénéficier de l'IGP est tenu de se signaler auprès de l'Organisme certificateur indépendant (OCI) en charge du dossier. Ce dernier mettra en place les contrôles requis en fonction du cahier technique des charges ([annexe 1](#)).

#### 2.4.1. 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 5](#) 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.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 8/42

**Tableau 5. Preuve de la filiation Blanc-Bleu Belge des veaux.**

<b>Veau IGP</b>	<b>Années 1 à 3 :</b> A 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
	<b>Mère</b> Années 1 à 3 : A partir de la troisième année de création de l'IGP :	Min. 50% BBB Min. 75% BBB	/
	<b>Père</b>	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)

#### 2.4.2. 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 (cet enregistrement fait partie des exigences minimum légales). De plus, les exploitants de Viande de Blanc-Bleu Belge doivent respecter 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 IN / OUT 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, c'est-à-dire que 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 2 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) correspondant et la destination.*

*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 (voir point 2.5.7), 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.*

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 9/42

*Des contrôles spécifiques à la filière IGP sont réalisés par les OCI 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 % des tous les animaux inscrits. Lors de ces contrôles, effectués selon le plan de contrôle mis en place par l'OCI, 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 de commercialisation en double rayon, une comptabilité matière est donc également tenue afin de vérifier et de maîtriser les flux des entrées et des sorties des pièces livrées sous IGP. En revanche, en cas d'exclusivité, le détaillant doit pouvoir justifier l'origine de ses achats (art. 14).*

## **2.5. Méthode d'obtention du produit**

### **2.5.1. 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 la création (enregistrement au sens du règlement (UE) n° 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires) de l'IGP, la filière est capable de fournir des animaux d'une pureté raciale d'au moins 75%. A 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 87,5% Blanc-Bleu Belge (art. 5, § 1<sup>er</sup>).*

*Par « taureau de race pure Blanc-Bleu Belge » on entend un taureau dont les parents et les grands-parents sont inscrits dans un livre généalogique de cette race, qui y est lui-même inscrit et qui, en Wallonie, à Bruxelles et en Flandre, répond aux législations régionales en matière d'enregistrement des animaux d'élevage (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. Pour être admis comme père de descendants abattus avec le label IGP, en cas de monte naturelle, une confirmation de la filiation paternelle du taureau par analyse ADN, est obligatoire, et sa propre identité génétique est disponible aux fins du contrôle de son lien de parenté avec ses descendants (art. 5, § 3).*

### **2.5.2. Elevage**

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

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 10/42

Hormis les animaux femelles en production qui pâturent du printemps à l'automne, l'engraissement des animaux pour la production de *Viande de Blanc-Bleu Belge* s'opère à l'étable. Les conditions d'hébergement sont reprises au point 2.5.3.

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 à l'exception des animaux qui peuvent être achetés. Dans ce cas, les animaux sont achetés directement chez leur naisseur. Les mâles et les femelles achetés viennent d'un troupeau 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 sous IGP, 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 critères donnés au point 2.5.4 ainsi qu'à la liste positive fournie en annexe du cahier technique des charges (annexe 1) (facture + composition ration) ;*
- 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'identifications de chaque animal (carte d'élevage) fournis par les services d'élevage régionaux compétents (art. 4, § 2 et 3).*

### **2.5.3. Conditions d'hébergement**

*Le respect du bien-être animal est contrôlé dans les exploitations sur base des éléments repris ci-dessous.*

#### **Stabulation**

*L'aire de couchage est au moins partiellement paillée. Un entretien régulier de l'aire de couchage 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.*

#### **Superficie adéquate par animal**

*Les normes en vigueur varient en fonction du type de locaux de stabulation :*

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 11/42

1° aire intégralement paillée : minimum 0,8 m<sup>2</sup> / 100 kg ;

2° aire partiellement paillée : superficie minimale de la litière : 0,65 m<sup>2</sup> / 100 kg de poids vif ;

3° l'animal étant attaché : superficie minimale de la litière : 1,25 m<sup>2</sup> / 100 kg de poids vif ;

4° stalle : minimum 1,25 m<sup>2</sup> / 100 kg de poids vif.

#### **Air ambiant**

Le volume d'air est d'au moins 3 m<sup>3</sup> / 100 kg de poids vif/animal.

Afin d'éviter l'accumulation de gaz nuisibles à la santé des animaux (méthane, acide carbonique, ammoniacque, etc.), 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).

### **2.5.4. Alimentation**

#### **2.5.4.1. 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<sup>er</sup>).

#### **2.5.4.2. Conditions relatives à la nutrition en phase d'engraissement**

L'alimentation des animaux à l'engraissement est constituée pour 2/3 d'aliments (sur base de leur poids frais) provenant de l'exploitation ou issus de matières premières d'origine régionale, c'est dire provenant de la zone comprenant les territoires suivants :

1° ensemble du territoire de la Belgique ;

2° ensemble du territoire du Grand-Duché de Luxembourg ;

3° France, les Régions Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Haute-Normandie, Île-de-France, Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace ;

4° Allemagne, les Länder Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Baden Württemberg ;

5° Pays-Bas, les Régions Zuid-Nederland, West-Nederland et Oost-Nederland (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.

Les facteurs suivants sont déterminants pour la qualité :

1° un rapport entre l'utilisation de fourrages et d'aliments concentrés respectant la présence suffisante d'aliments riches en structure ;

2° 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,...)

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

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 12/42

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 en annexe 3 du cahier technique des charges (annexe 1).

*Les exploitations engraisant des taureaux 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 correspond aux normes exigées, en présentant les factures d'aliments et les analyses réalisées sur les fourrages (art. 8, § 4).*

### 2.5.5. Transport

*Le transport des animaux destiné à produire de la Viande de Blanc-Bleu Belge vers l'abattoir s'effectue sous la responsabilité de ce dernier, sauf si c'est l'éleveur qui transporte lui-même ses animaux, ce qu'il ne peut faire que 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° *la densité maximale est respectée (1,30 à 1,60 m<sup>2</sup> pour les animaux de 500 kg ; plus de 1,60 m<sup>2</sup> 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 différent ne sont pas mélangés (art. 9).*

### 2.5.6. 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 OCI 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.*

*La carcasse est pesée à chaud et après émoussage, s'il est effectué. Les carcasses sont présentées suivant l'une des formes de présentation agréées par les autorités régionales. Le cas échéant, les coefficients de conversion officiels sont utilisés. La présentation 0 étant alors prise comme présentation de référence (art. 10, § 2, 3 et 4).*

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.

*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 « pH » n'est pas respecté, la carcasse est déclassée en viande sans appellation. De plus, le pH est alors contrôlé sur l'ensemble du lot<sup>3</sup>.*

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*

<sup>3</sup> Un lot est défini comme un ensemble de maximum 10 animaux abattus le même jour.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 13/42

mentionnant l'indication IGP, pour autant que l'ensemble des conditions de l'IGP aient été respectées.

Les carcasses présentent les caractéristiques suivantes (tableau 6).

**Tableau 6. Caractéristiques à l'abattage.**

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

Les animaux sont divisés en ½ carcasse puis sont séparés en quartiers (quartier avant et quartier arrière). Chaque partie de la carcasse est identifiée « IGP » à l'aide d'un cachet ou d'une étiquette par l'opérateur.

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 7).

**Tableau 7. Durées de maturation.**

	<b>Taurillon</b>	<b>Femelle</b>
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.

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 « IGP » (ou son équivalent néerlandais « BGA ») et avoir été répertorié comme tel par les opérateurs de l'abattoir.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 14/42

*A 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.*

*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 d'animaux issus de la filière IGP uniquement. Chaque lot reçoit une identification distincte, établie sur base d'un numéro de code spécifique. Ces caractéristiques de lot concernent donc aussi les viandes « prêt à trancher » (PAT). Pour les morceaux de Viande de Blanc-Bleu Belge à destination directe du consommateur et dans le cas de la Viande de Blanc-Bleu Belge hachée, les lots peuvent compter jusqu'à 30 animaux, appartenant à la filière IGP, issus de producteurs différents (art. 10).*

### **2.5.7. 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 OCI de la même façon que pour les abattoirs (art. 12, § 1<sup>er</sup>).*

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 entiers<sup>4</sup>. En exemple, une description de la découpe de l'épaule telle qu'enseignée à l'école de boucherie de l'ITCA (Institut des Techniques et des Commerces Agroalimentaires) est reprise en annexe 4.

Il convient de préciser que cette découpe anatomique, appliquée à des carcasses de conformation cularde, permet de reclasser en 1<sup>ère</sup> catégorie de nombreux muscles appartenant chez le bétail ordinaire à la 2<sup>ème</sup> catégorie, avec comme conséquence, un rendement plus élevé (+ 35 %) en morceaux de premier choix, adaptés à des modes de cuisson rapides. Cette plus grande proportion de morceaux de 1<sup>ère</sup> 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 :

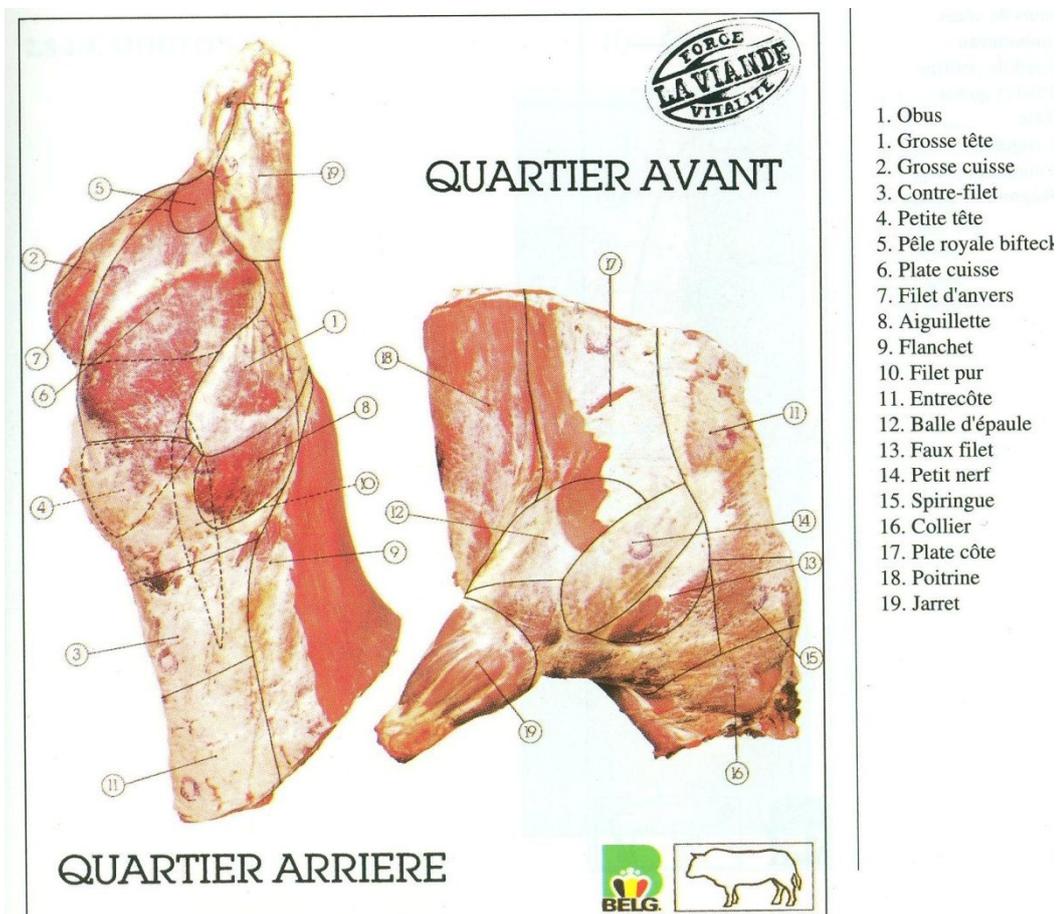
- 1° filet ;
- 2° entrecôte ;
- 3° contre-filet (faux filet) ;
- 4° haie ;

<sup>4</sup> STASSART P., *Construction d'un marché alternatif de viande bovine fermière*, dans *Economie rurale*, mars-juin 2005, p. 28-43

- 5° rose ou tulipa (tranche grasse) ;
- 6° filet d'Anvers ;
- 7° une partie de la plate cuisse (semelle) ;
- 8° une partie du gîte de la noix (nerveux) ;
- 9° 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).

## 2.6. Lien avec l'origine géographique

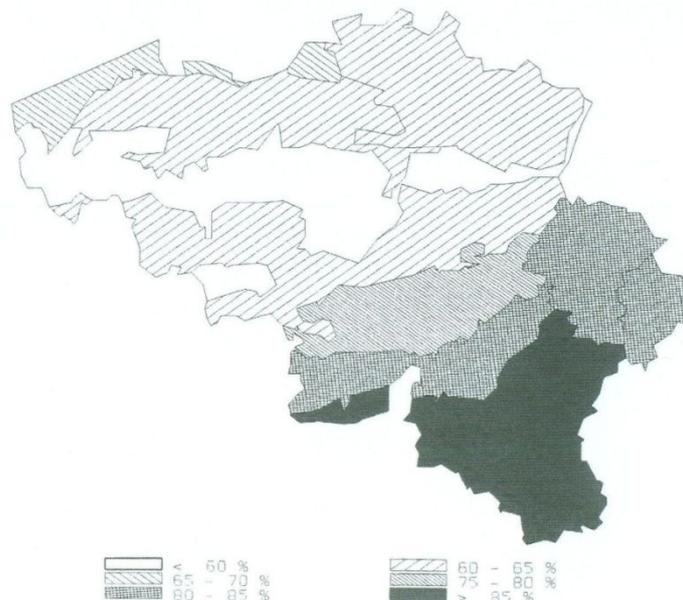
### 2.6.1. Spécificités de l'aire géographique

#### 2.6.1.1. 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. 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'engraissement<sup>5</sup>.



**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)).

<sup>5</sup> BOUQUIAUX J.-M., HELLEMANS R., *Problématique de la production de viande bovine en Belgique* (Publications de l'IEA, n° 583, 1996).

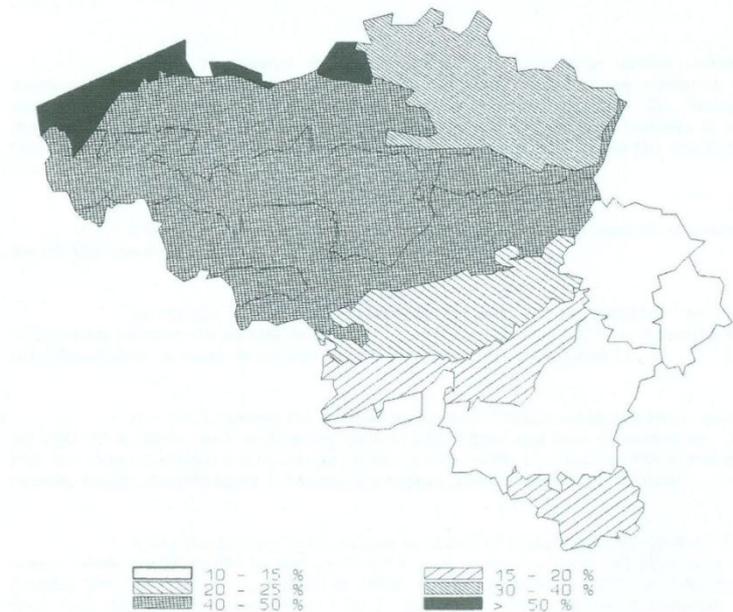
**Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier**  
Indication géographique protégée (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>re</sup> partie (art. 8, §1<sup>er</sup>, 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 14 - février  
2017

Page  
17/42



**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 Blanc-Bleu Belge nés en Wallonie est donc ensuite engraisée en Flandre.

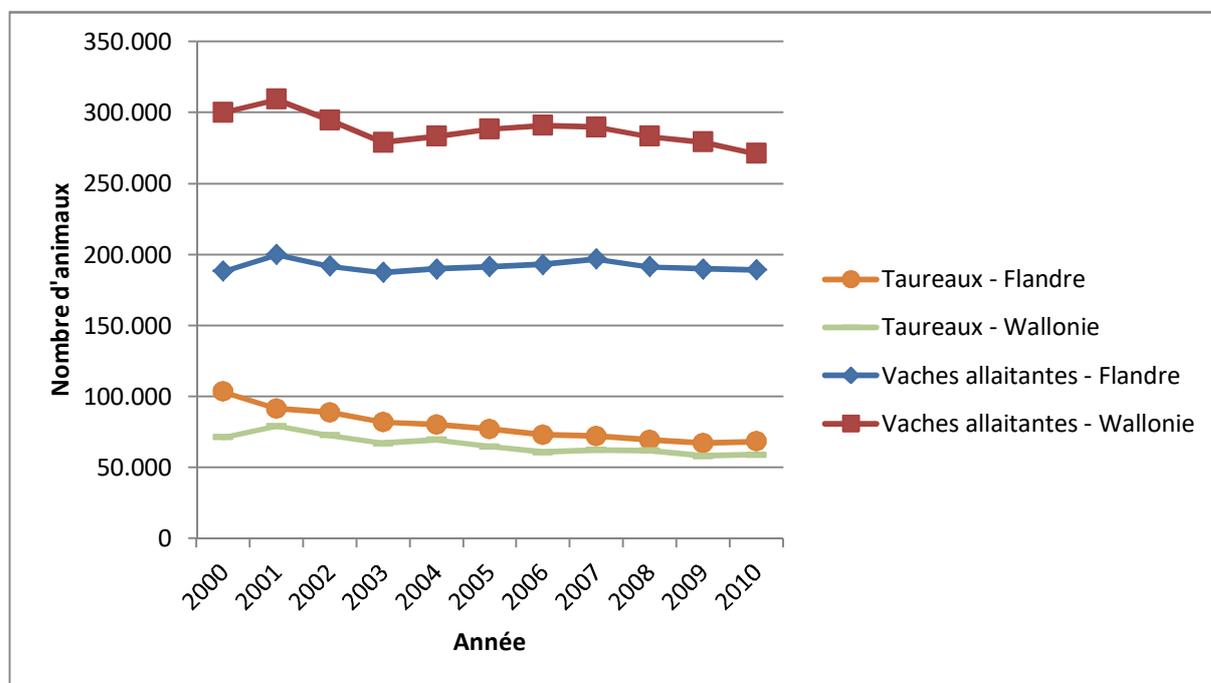
**Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier**  
Indication géographique protégée (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>re</sup> partie (art. 8, §1<sup>er</sup>, 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 14 - février  
2017

Page  
18/42



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

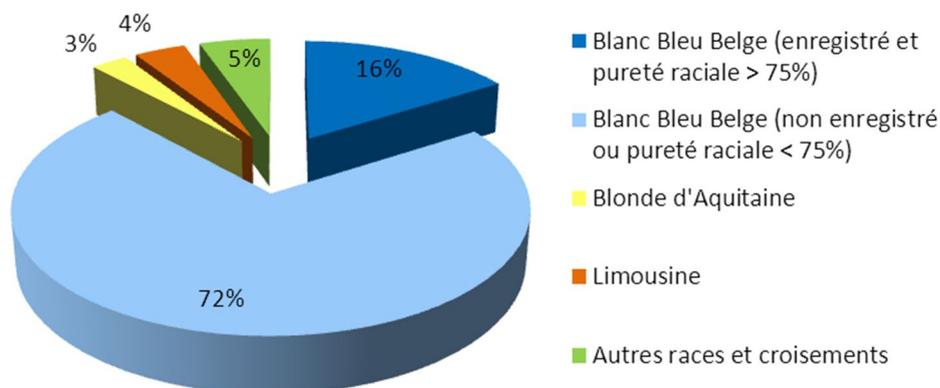
(**Données** : DIRECTION GENERALE STATISTIQUE ET INFORMATION ECONOMIQUE, *Statistics Belgium*, <http://statbel.fgov.be>, (consulté le 17 octobre 2012)<sup>6</sup>).

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).

<sup>6</sup> 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](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/statistieken/economie/landbouw\\_landbouwtelling\\_enquete\\_van\\_mei.jsp](http://economie.fgov.be/nl/modules/publications/statistieken/economie/landbouw_landbouwtelling_enquete_van_mei.jsp), consulté le 29 septembre 2015).

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 19/42



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

(**Données** : DIRECTION GENERALE STATISTIQUE ET INFORMATION ECONOMIQUE, *Statistics Belgium*, <http://statbel.fgov.be>, (consulté le 17 octobre 2012) ; Statistiques internes AWE/VRV).

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

- 1° 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 co-produits valorisables dans l'alimentation du Blanc-Bleu Belge ;
- 2° le Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRAW) et Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), les Universités de Gand, Liège et Leuven (facultés d'agronomie, de médecine vétérinaire...), par leurs recherches, permettent des avancées concernant les aspects génétiques, nutritionnels, vétérinaires et concernant le bien-être du Blanc-Bleu Belge ;
- 3° les centres d'insémination sont au service des éleveurs en matière de sélection de la race ;
- 4° les écoles de boucherie (aussi bien flamandes que wallonnes) 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 formation<sup>7</sup>. 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 apprentis<sup>8</sup>.

#### **2.6.1.2. 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

<sup>7</sup> 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<sup>e</sup> année, n° 17, 16 septembre 1923, s. n.

<sup>8</sup> 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.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 20/42

la découpe anatomique. L'élevage Blanc-Bleu Belge possède également la particularité d'avoir une faible empreinte écologique.

### 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. A partir des années cinquante, la demande en viande a augmenté sensiblement dans nos régions<sup>9</sup>. 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. Cette sélection a été accompagnée dès le départ par le Herd-Book Blanc-Bleu Belge et appuyée dès la fin des années septante par l'Université de Liège. C'est au sein de celle-ci que l'existence du gène mh a été pressentie par le Professeur Roger Hanset et finalement révélée en 1997 par le Professeur Michel Georges. Notons tout de même que l'intérêt génétique pour l'amélioration de la race bovine en Belgique date du début du 20<sup>e</sup> s.<sup>10</sup>.

### Nutrition

Afin d'optimiser le potentiel de croissance des animaux Blanc-Bleu Belge et leur proportion de muscles, un régime alimentaire riche en protéines et en énergie (aliments concentrés) est requis<sup>11</sup>. 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.

### 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. A 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 membres<sup>12</sup>. 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

Parallèlement à l'essor du caractère viandeux de la race Blanc-Bleu Belge, les bouchers belges ont développé la découpe belge, dite anatomique. Ainsi, on affirme même que le succès de la race 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...* »<sup>13</sup>.

<sup>9</sup> 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).

<sup>10</sup> *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).

<sup>11</sup> 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.

<sup>12</sup> FIEMS L.O., DE CAMPENEERE S., VAN CAELENBERGH W., DE BOEVER J. L., VANACKER J. M *Carcass and meat quality...*, p. 345-352.

<sup>13</sup> STASSART P., *Construction d'un marché alternatif ...*, p. 36.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 21/42

La découpe anatomique consiste à suivre le fil du muscle en gardant autant que possible les morceaux séparés et anatomiquement entiers<sup>14</sup>. « *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* »<sup>25</sup>.

### Empreinte écologique

Le rapport « *Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten* »<sup>15</sup> montre que l'empreinte carbone de la viande de bovin varie entre 11,6 à 14,6 kg CO<sub>2</sub>eq/kg de poids vif, 16,3 à 20,5 kg CO<sub>2</sub>eq/kg de carcasse ou 22,2 à 25,4 kg CO<sub>2</sub> 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 représente 15 % des émissions totales, la conversion des terres étant quant à elle responsable de 4 % des émissions.

Il ressort de l'étude « *Milieueffecten van Nederlandse consumptie van eiwitrijke producten - gevolgen van vervanging van dierlijke eiwitten anno 2008* »<sup>16</sup> que la production de viande de bovin au Brésil et en Irlande produit plus de kg CO<sub>2</sub>eq/kg qu'aux Pays-Bas (respectivement 59 et 38 CO<sub>2</sub>eq/kg pour le Brésil et l'Irlande contre 15,9 CO<sub>2</sub>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 CH<sub>4</sub>. Dans cette étude, les Pays-Bas détiennent le meilleur score en matière d'émission de (équivalent) CO<sub>2</sub>. Ceci est dû à l'efficacité alimentaire et à la plus courte durée de vie des animaux.

La production des bovins 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...). Durant la phase d'engraissement par contre, les animaux sont nourris avec des produits hautement énergétiques (alimentation équilibrée, co-produits de l'industrie alimentaire et des biocarburants) de manière à ce qu'ils atteignent à un jeune âge le poids d'abattage souhaité.

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

<sup>14</sup> VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher ...*, p. 118-119.

<sup>15</sup> ERM et UNIVERSITEIT GENT, *Toepassen van de Carbon Footprint methodologie op Vlaamse veehouderijproducten*, Bruxelles, 2011 (en ligne sur : <http://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/R006%20-%200126%20946%20-%20Finaal%20rapport%20v2%200.pdf>, consulté le 29 septembre 2015).

<sup>16</sup> BLONK MILIEU ADVIES, *Milieueffecten 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.MilieueffectenEiwitrijkevoeding.pdf>, consulté le 29 septembre 2015).

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 22/42

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 CO<sub>2</sub> 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 :

1° une économie en énergie alimentaire : nécessite une quantité moindre d'aliments par kilo de croissance pondérale ;

2° une économie sur la production de purin et fumier : par kilo de viande produite.

## 2.6.2. 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.

### 2.6.2.1. Caractéristiques 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 :

1° maigre ;

2° tendre ;

3° légèrement plus claire que les autres viandes bovines (mais pas rose).

### 2.6.2.2. Caractéristiques de la race

La race Blanc-Bleu Belge est une race viandeuse cularde présentant une hypertrophie musculaire<sup>17</sup>.

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

#### Efficiences alimentaire

Les animaux de race Blanc-Bleu Belge déposent plus de protéines et moins de gras. 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 %<sup>18</sup> mais pouvant atteindre 70 %<sup>19</sup> pour le taurillon et 63,9 %<sup>20</sup> mais pouvant atteindre 68 %<sup>21</sup> pour la femelle. Les résultats de la station expérimentale de l'AWE publiés en 2010 annoncent un

<sup>17</sup> Hypertrophie : augmentation du volume d'un tissu ou d'un organe.

<sup>18</sup> BULTOT D., DUFRASNE I., CLINQUART A., HOCQUETTE J.-F., ISTASSE L., *Performances zootechniques...*, p. 271.

<sup>19</sup> HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE, *Herd-Book Blanc-Bleu Belge*, <http://www.hbbbb.org/caracteristiques.htm> (consulté le 22 juin 2012).

<sup>20</sup> 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* vol. 147, 2003, p. 423-431.

<sup>21</sup> HERD-BOOK BLANC-BLEU BELGE, *Herd-Book Blanc-Bleu Belge*, <http://www.hbbbb.org/caracteristiques.htm> (consulté le 22 juin 2012).

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 23/42

rendement d'abattage à chaud de 71,3 % en moyenne pour des taurillons Blanc-Bleu Belge d'un âge moyen de 19 mois<sup>22</sup>.

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 Belge<sup>23</sup>. 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 Belge<sup>24</sup> (voir [tableau 8](#)).

**Tableau 8. 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
<b>Taureau</b> (Bultot et al., 2002)	64	59	54	/
<b>Vache</b> (Cabaraux et al., 2005)	63,9	59,9	/	55,2

#### 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 %<sup>25</sup>. 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 9](#)).

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 9](#)).

**Tableau 9. 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
<b>Taureau</b> (Bultot et al., 2002)	77	67	62	/
<b>Vache</b> (Cabaraux et al., 2005)	69,4	67,6	/	64,5

<sup>22</sup> Station de progeny-test engraissement BBB de Ath – Etat des lieux, dans *Wallonie Elevages*, n° 6, 2010, p. 11-12.

<sup>23</sup> BULTOT D., DUFRASNE I., CLINQUART A., HOCQUETTE J.-F., ISTASSE L., *Performances zootechniques...*, p. 271.

<sup>24</sup> 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.

<sup>25</sup> COOPMAN F., VAN ZEVEREN A., DE SMET S., *Meat Quality in the double-muscled belgian blue beef breed...*, p. 256-263.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 24/42

### 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%)<sup>26</sup>.

#### 2.6.2.3. Historique

##### Une tradition de l'élevage bovin en Belgique et son amélioration<sup>27</sup>

A partir du 18<sup>e</sup> 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. A 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'Etat 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. A la fin du 19<sup>e</sup> s., l'Etat 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. A 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 »<sup>28</sup>, 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'Etat 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<sup>e</sup> s., 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 massale<sup>29</sup>. 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

<sup>26</sup> CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard...*, p. 285-297.

<sup>27</sup> 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) ; VLIEBERGH 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., *A la lumière du passé... préparons l'avenir*, dans *Les Élevages belge*, 3<sup>e</sup> année, 28 octobre 1949, n° 15, p. 15 ; *Historique et évolution des races bovines belges*, dans *Les Élevages belge*, 13<sup>e</sup> année, 21 février 1959, n° 4, p. 5-6 ; VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique*, dans *Revue d'agriculture*, 12<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> année, n° 4-5, avril-mai 1959, p. 17-34 ; LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique*, Ecole nationale vétérinaire de Lyon, 1969, p. 25-26 [Thèse en médecine et pharmacie vétérinaire] ; *Les races bovines Belges*, dans *Les Élevages Belges*, 28<sup>e</sup> 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 s.s.*, Louvain, 2003 ; PANIER C., *Les bovins en Belgique : Un siècle et demi d'élevage*, s. d. n. l.

<sup>28</sup> STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique...*, p. 20.

<sup>29</sup> STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 18.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 25/42

renforcer les aptitudes économiques (transmission des caractéristiques héréditaires) et d'obtenir une bonne vache à double fin<sup>30</sup>.

Afin d'enrichir les connaissances pour l'amélioration de la race bovine en Belgique, la documentation sur le sujet fut florissante au 19<sup>e</sup> s. En effet, de nombreuses publications (isolées ou éditées dans des revues spécialisées) belges et étrangères traitaient du sujet et donnaient des conseils aux éleveurs<sup>31</sup>.

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 campinoise<sup>32</sup>. 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 flamand<sup>33</sup>. Au 10<sup>e</sup> 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 de la région limoneuse et condruzienne et d'autre part de la région ardennaise<sup>34</sup>. 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 wallonne<sup>35</sup>.

<sup>30</sup> 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...*, p. 8 ; VLIEBERGH E., *Éléments d'économie rurale...*, p. 324 ; VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique...*, p. 5-7 ; STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique...*, p. 22.

<sup>31</sup> 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<sup>e</sup> 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.

<sup>32</sup> GRATIA Ed., *Manuel de l'élevage de l'espèce bovine et de l'espèce chevaline*, 2<sup>e</sup> éd., Iseghem, 1904, p. 219 et suiv.

<sup>33</sup> *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.

<sup>34</sup> X<sup>ème</sup> *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<sup>e</sup> année, 15 juillet 1949, n° 8, p. 2-13.

<sup>35</sup> 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 / Fleisch von Blau-Weißen Belgier**  
Indication géographique protégée (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 1<sup>re</sup> partie (art. 8, §1<sup>er</sup>, 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 14 - février  
2017

Page  
26/42

Spécification	Région bruxelloise	Région flamande	Région wallonne
	nombre	nombre	nombre
<b>Répartition des vaches d'après la race et le croisement</b>			
<b>Races reconnues</b>			
- 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
<b>Races admises</b>			
- Charolaise	2	1 609	7 484
- Limousine	-	596	1 686
- Holstein	-	1 501	2 705
- Blonde d'Aquitaine	-	278	392
- Jersey	-	92	539
<b>Croisements</b>			
- pour la viande	6	2 642	11 637
- pour le lait	20	9 729	15 242
<b>Total</b>	<b>243</b>	<b>539 294</b>	<b>571 787</b>

**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<sup>e</sup> s., et réorganisé en 1919 un **environnement scientifique** s'articula autour de l'élevage afin d'aider les éleveurs<sup>36</sup>. Diverses associations, tel 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 créés 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'atteste les chiffres du tableau ci-dessous (figure 7).

<sup>36</sup> STASSE A., *Schéma du plan d'organisation de l'Élevage Bovin en Belgique*, 2<sup>e</sup> année, avril 1948, n° 6, p. 14-15 ; VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique...*, p. 3-16 ; REGECE, *Sociétés d'élevage bovin*, dans *Les Élevages Belges*, 24<sup>e</sup> 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...*, p. 18-32 ; *Les grandes étapes de l'élevage bovin en Belgique et son avenir*, dans *L'Alliance agricole-Hebdo*, 51<sup>e</sup> 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 – DG6 Service Développement Production Animale*, *Le Blanc-Bleu Belge et ses Défis*, Lundi 26 mars 2001, Ciney, p. 2 et suiv.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 27/42

	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<sup>e</sup> s., le Ministère de l'Agriculture, aidé par les Fédérations Provinciales d'élevage, subventionnèrent les expertises et concours (ayant une influence sur l'amélioration de la race) et édictèrent des règlements en la matière<sup>37</sup>. La presse agricole pour les 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> 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 1971<sup>38</sup> ; 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 1970<sup>39</sup> ; 22<sup>e</sup> Concours provincial officiel de bétail tracé et inscrit de la race Blanc-Bleu Belge à Libramont, le 27 juillet 1975<sup>40</sup>.

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 »<sup>41</sup>. 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 bêtes<sup>42</sup>. 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 ;

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 rentabilité »<sup>43</sup>.

<sup>37</sup>P. ex. : « 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.

<sup>38</sup>Communiqués, dans *Les Élevages Belges*, 24<sup>e</sup> année, n° 23, 21 novembre 1970, p. 10.

<sup>39</sup>Résultats, dans *Les Élevages Belges*, 24<sup>e</sup> année, n° 19, 26 septembre 1970, p. 12-15.

<sup>40</sup>22<sup>ème</sup> 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<sup>e</sup> année, n° 8, août 1975, p. 43.

<sup>41</sup>VLIBERGH E., *Éléments d'économie rurale...*, p. 545.

<sup>42</sup>Amélioration des Races bovines en Belgique..., p. 3-10 ; FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail...*, p. 8-9 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 18-19.

<sup>43</sup>FRATEUR J.-L., *Les Nouvelles Méthodes de l'Amélioration du Bétail...*, p. 12 et suiv.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 28/42

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 :

- 1° la race de Flandre Occidentale ;
- 2° la Pie-Rouge de Flandre Orientale ;
- 3° la Pie-Rouge de Campine et de l'Est ;
- 4° la Pie-Noire de Herve ;

**5° la Pie-Bleue de Moyenne et Haute Belgique.**

**Après la Seconde Guerre mondiale**, des études sur l'**insémination artificielle** et la **génétique** bovine<sup>44</sup> furent menées, notamment par le professeur **Roger Hanset**, « *père génétique du Blanc-Bleu Belge* »<sup>45</sup>, de l'Université de Liège, plus particulièrement sur la race de Moyenne et Haute Belgique. En effet, le moyen le plus durable, mais le plus lent, pour l'amélioration de la race, c'est celui qui tend à modifier l'aptitude génétique d'une population<sup>46</sup>. Les nombreuses données collectées par les différents tests ainsi que les exigences strictes de sélections ont permis d'améliorer la race Blanc-Bleu Belge<sup>47</sup>. 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 imperfections<sup>48</sup>. 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* »<sup>49</sup> : en 1970, 50% du cheptel national était issu de l'insémination artificielle..<sup>50</sup>

A partir de 1950, les types « *culs-de-poulain* » furent de plus en plus fréquents<sup>51</sup>, 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 augmenta<sup>52</sup>.

**La race Blanc-Bleu Belge**<sup>53</sup>

C'est après la Seconde Guerre mondiale que l'on se posa la question de la spécialisation des races mixtes<sup>54</sup>. 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'œuvre<sup>55</sup>. Les années 70 marquèrent alors un

<sup>44</sup> *Progény-test*, dans *Les Élevages belges*, 12<sup>e</sup> année, 6 septembre 1985, n° 17, p. 8 ; *Progény-test*, dans *Les Élevages belges*, 12<sup>e</sup> année, 20 septembre 1985, n° 18, p. 12.

<sup>45</sup> *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.

<sup>46</sup> *Les races bovines Belges*, dans *Les Élevages Belges...*, p. 22.

<sup>47</sup> 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.

<sup>48</sup> *L'organisation de l'Insémination Artificielle*, dans *Les Élevages belges*, 3<sup>e</sup> année, 30 septembre 1949, n° 13, p. 8.

<sup>49</sup> *Echos et ... L'I. A. comme élément technique principal pour la sélection*, dans *Les Élevages Belges*, 26<sup>e</sup> année, n° 16, 19 août 1972, p. 8.

<sup>50</sup> REGECE, *Sociétés d'élevage bovin...*, p. 1-2.

<sup>51</sup> *Culards et césarienne*, dans *Les Élevages Belges*, 26<sup>e</sup> année, n° 11, 27 mai 1972, p. 1-2.

<sup>52</sup> COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*, p. 135-136.

<sup>53</sup> COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*

<sup>54</sup> 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

<sup>55</sup> STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 22.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 29/42

tournant dans le monde de l'élevage<sup>56</sup> : la spécialisation fut rendue possible grâce à l'insémination artificielle et à la sélection<sup>57</sup>. A 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 Vee fokkerij*, son souhait de se positionner<sup>58</sup>.

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* »<sup>59</sup>.

**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 mixte<sup>60</sup>. Le Herd-Book Blanc-Bleu Belge (couvrant les provinces de Brabant, Hainaut, Liège, Limbourg, Luxembourg et Namur)<sup>61</sup> 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* »<sup>62</sup>. La sélection fut alors pensée de manière à obtenir un bétail à viande et organisée de manière à maintenir la conformation et les qualités de la bête tout en corrigeant ses imperfections<sup>63</sup>. Grâce aux avancées génétiques et vétérinaires, le **caractère culard** devint une spécificité de la race. Et, le recours à l'insémination artificielle, aux différents tests et au triage sévère des reproducteurs participèrent à l'amélioration de la race<sup>64</sup> : « *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* »<sup>65</sup>. De plus, son rendement à l'abattage est très élevé et seuls les animaux portant le gène culard peuvent donner lieu à un bénéfice<sup>66</sup> : « *La carcasse d'un sujet BBB culard contient au moins*

<sup>56</sup> Cette période charnière et le choix de la spécialisation a été étudié 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).

<sup>57</sup> NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée: l'animal de boucherie...*, p. 141-145.

<sup>58</sup> *La Fédération du Herd Book de la race bovine de la race de Moyenne et Haute Belgique*, dans *Les Élevages Belges*, 24<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> année, n° 23, 21 novembre 1970, p. 6.

<sup>59</sup> NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée...*, p. 142-143.

<sup>60</sup> CRAHAY J., *Le Herd-Book de la race de Moyenne et haute Belgique fait peau neuve*, dans *Les Élevages Belges*, 27<sup>e</sup> année, n° 10, octobre 1973, p. 2.

<sup>61</sup> *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<sup>e</sup> année, n° 1, janvier 1974, p. 16-17.

<sup>62</sup> COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*, p. 25.

<sup>63</sup> 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<sup>e</sup> année, n° 10, octobre 1973, p. 3 et 6.

<sup>64</sup> STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 23.

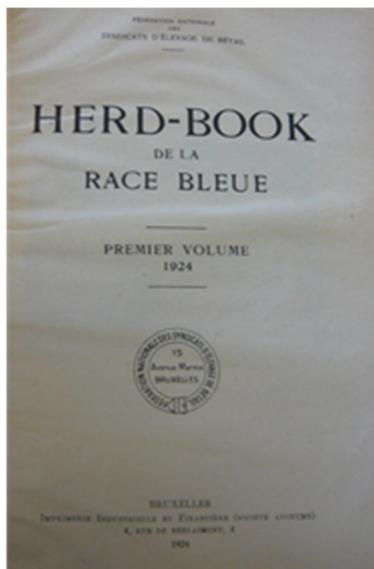
<sup>65</sup> STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 23.

<sup>66</sup> LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique...*, p. 57-58 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 22, 29.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 30/42

60 kg de muscles en plus et 30 kg de graisse en moins que celle d'un sujet mixte abattu au même poids vif »<sup>67</sup>.

Avant, cette race portait le nom de « Race (bleue) de Moyenne et Haute Belgique » dont le berceau était le Condroz, région d'élevage<sup>68</sup>. 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).



**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 provinces<sup>69</sup>. 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 sur sud de la province de Brabant, l'extrême sud de la province de Limbourg, la partie hesbignonne et condruzienne de la province de Liège »<sup>70</sup>. Evoluant 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 accrue<sup>71</sup>. 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, à sa viande de bonne qualité (nombreux morceaux de premiers choix et faible taux de graisse). Par

<sup>67</sup> CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard sur la production...*, p. 285.

<sup>68</sup> MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région du Condroz...*, p. 73 ; BUBLOT 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.

<sup>69</sup> *Actualités*, dans *Les Élevages belge*, 12<sup>e</sup> année, 3 mai 1958, n° 9, p. 4 ; COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*, p. 13.

<sup>70</sup> VAN SNICK G., KINT G., *L'élevage bovin en Belgique...*, p. 8, 12.

<sup>71</sup> STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique...*, p. 24.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 31/42

conséquent, sa viande est très recherchée en boucherie (nombreux morceaux de premier choix)<sup>72</sup>.

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 viande<sup>73</sup>. De plus, les consommateurs recherchaient des morceaux à cuisson rapide, style steaks, comme en témoignent les références suivantes :

- « *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* »<sup>74</sup>.
- « *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* »<sup>75</sup>.
- Après la Seconde Guerre mondiale, « *la population tout entière paraissait unie dans son faible pour le bifteck-frites* »<sup>76</sup>.
- « *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* »<sup>77</sup>, 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 rapide<sup>78</sup>.

À la même époque, les consommateurs recherchaient également des viandes moins grasses et de bonne qualité (tendres)<sup>79</sup>. 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 maigres<sup>80</sup>.

« *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* »<sup>81</sup>. Aujourd'hui, les consommateurs achètent des produits carnés (viande bovine) en fonction de la qualité, du prix et de la fraîcheur<sup>82</sup>. Ils la [la viande

<sup>72</sup> STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique...*, p. 27-34 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 22-30 ; CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire*, Bruxelles, 1970, p. 19-20.

<sup>73</sup> 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.-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 ...* (en ligne sur <http://www.oivocrioc.org/files/fr/4490.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

<sup>74</sup> CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire...*, p. 550.

<sup>75</sup> *Les propos de tante Léa*, t. 2, *Recettes et conseils divers*, Bruxelles, 1949, p. 85.

<sup>76</sup> FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (s. dir.), *Histoire de l'alimentation...*, p. 854.

<sup>77</sup> DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges*, Paris, 1995, p. 106, 120.

<sup>78</sup> 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...*, p. 864-865 ; VERRON M.-L., *Cuisines et cuisiniers*, Paris, 1999, p. 93, 98 ; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée...*, p. 185.

<sup>79</sup> DELOOZ R., *Alimentation en Belgique...*, 1993, p. 96-98 ; NIESTEN E., RAYMAEKERS J., SEGERS Y., *Veau, vache, cochon, couvée...*, p. 142, 153-154, 180.

<sup>80</sup> FISCHLER Cl., *L'omnivore...*, p. 199 et suiv, 309 et suiv.

<sup>81</sup> DE PRINS D., MERTENS N., *La cuisine des Belges...*, p. 106.

<sup>82</sup> VEILLARD P., VANDERCAMMEN M., *La consommation de viande*, août 2011 (en ligne sur <http://www.oivocrioc.org/files/fr/6157fr.pdf>, consulté le 19 octobre 2012).

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 32/42

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<sup>83</sup>.

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, Région hennuyère, jurassique et en Ardenne.

#### **2.6.2.4. Réputation**

Toutes les sources consultées présentent la *Viande de Blanc-Bleu Belge* comme une viande de qualité élevée<sup>84</sup> et une race supérieure d'un point de vue génétique<sup>85</sup>. 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.

<sup>83</sup> 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).

<sup>84</sup> *Le Concours National de la Race de la Moyenne Belgique. Ath : 16 septembre 1958*, dans *Les Élevages Belges*, 12<sup>e</sup> année, 4 octobre 1958, n° 19, p. 15 ; LE BOHEC D.-J., *La race bleue de Moyenne et Haute Belgique...*, p. 23 ; BAYARD, *Le concours annuel de bœuf gras*, dans *Les Élevages Belges*, 24<sup>e</sup> année, n° 7, 28 mars 1970, p. 14 ; REGECE, *Exportation de reproducteurs*, dans *Les Élevages Belges*, 24<sup>e</sup> année, n° 10, 9 mai 1970, p. 1-2 ; HARDY P., *Le Blanc-Bleu-Belge en Allemagne*, dans *Les Élevages Belges*, 27<sup>e</sup> année, n° 12, décembre 1973, p. 14-15 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, 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...*, p. 106 ; CLINQUART A., HORNICK J. L., VAN EENAEME C., ISTASSE L., *Influence du caractère culard...*, 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...*, p. 141...

<sup>85</sup> HANSET R., UNIVERSITÉ DE LIÈGE, FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE, *Cours de génétique animale...* ; 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...*, p. 17-20 ; COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*, p. 14.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 33/42



**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]).

En 1949, lors du 10<sup>e</sup> Concours National des animaux reproducteurs, le bétail de Moyenne Belgique remporta un franc succès<sup>86</sup>. 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 visiteurs<sup>87</sup>. On dit alors de cette race « *qu'elle suscite toujours l'admiration par ses formes musculaires particulièrement généreuses* »<sup>88</sup>. 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* »<sup>89</sup>. 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* »<sup>90</sup>. 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* »<sup>91</sup>.

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

<sup>86</sup> X<sup>ème</sup> Concours National d'animaux reproducteurs des races bovines belges, Bruxelles... ; Xe concours national de bêtes bovines à Bruxelles en 1949, dans *Les Élevages Belges...*, p. 2-13.

<sup>87</sup> Après la semaine internationale de l'Agriculture, dans *Les Élevages Belges*, 24<sup>e</sup> année, n° 6, 14 mars 1970, p. 4.

<sup>88</sup> À la semaine Internationale de l'Agriculture... L'élevage sera présent, dans *Les Élevages Belges*, 24<sup>e</sup> année, n° 3, 31 janvier 1970, p. 3-4.

<sup>89</sup> DETAL G., *La race bovine Blanc Bleu Belge à la semaine de l'agriculture de Bruxelles*, dans *Les Élevages Belges*, 28<sup>e</sup> année, n° 7, juillet 1974, p. 9-10.

<sup>90</sup> *Libramont 90...*, p. 1.

<sup>91</sup> TASIAUX A., *Libramont : place forte du Blanc-Bleu-Belge. Le 3<sup>e</sup> « spécial » du samedi 28 juillet*, dans *Bétail et Culture...*, n° 225, 30 août 1990, p. 4.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 34/42

septembre), admirèrent avec intérêt les bêtes exposées<sup>92</sup>. Dans les années 1970, la France et d'autres pays européens (notamment l'Allemagne)<sup>93</sup>, recherchant une viande de qualité importèrent du sperme de la race<sup>94</sup>.

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 sol<sup>95</sup>. De plus, depuis 1986, tous les *herd-books* Blanc Bleu se sont organisés en « *Association Internationale des Eleveurs 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, outre la Belgique : la France, la Grande-Bretagne, l'Irlande, le Danemark et les Etats-Unis auxquels se sont joints par la suite le Canada, les Pays-Bas, l'Australie et la Nouvelle Zélande* »<sup>96</sup> et ultérieurement la Hongrie, la Tchéquie, l'Espagne, le Brésil, .... A cette date également, le premier Congrès International du Blanc-Bleu Belge a été organisé avec des représentants belges, français, britanniques, irlandais et danois<sup>97</sup>. 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 !* »<sup>98</sup>.

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)<sup>99</sup>. Au cours du 19<sup>e</sup> s., 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 Grasse<sup>100</sup>.

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 spéciales<sup>101</sup>. Grâce au gène culard, « *la proportion des morceaux nobles est exaltée* »<sup>102</sup>. Sa carcasse viandeuse et maigre est très recherchée. Elle est valorisée au maximum par les bouchers belges opérant une découpe bien spécifique<sup>103</sup>, à savoir qu'il faut « *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* »<sup>104</sup>. Pour reprendre les propos de M. Derwa : « *Ce sont nos bouchers qui furent les précurseurs de cette viande de 1<sup>er</sup> choix et qui inconsciemment en créèrent très rapidement le besoin chez le consommateur* »<sup>105</sup>. Une démonstration de découpe Blanc-Bleu Belge fut organisée

<sup>92</sup> *Le Concours National de la Race de la Moyenne Belgique. Ath : 16 septembre 1958, dans Les Élevages Belges...*, p. 15.

<sup>93</sup> *L'Allemagne s'intéresse à notre race de Moyenne et Haute Belgique, dans Les Élevages Belges, 26<sup>e</sup> année, n° 21, 28 octobre 1972, p. 3 ; HARDY P., Le Blanc-Bleu-Belge en Allemagne...*, p. 14-15.

<sup>94</sup> REGECE, *Exportation de reproducteurs...*, p. 1-2.

<sup>95</sup> STASSE J., STASSE A., *La race de la Moyenne et Haute Belgique...*, p. 24 ; STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 26 ; Le « *Blanc-Bleu Belge* » : *une viande bovine unique au monde...*, p. 4.

<sup>96</sup> COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*, p. 14.

<sup>97</sup> COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*, p. 171.

<sup>98</sup> 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.*

<sup>99</sup> BAYARD, *Le concours annuel de bœuf gras...*, p. 14.

<sup>100</sup> VINCK V., *Manuel technique pour bouchers...*, p. 28-29.

<sup>101</sup> Depuis le début du 20<sup>e</sup> s., la Belgique promeut la formation professionnelle des bouchers et charcutiers (voir spécificité de l'aire géographique).

<sup>102</sup> COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*, p. 43.

<sup>103</sup> STASSE A., DETAL G., *La race bovine Blanc-Bleu-Belge...*, p. 23.

<sup>104</sup> VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher...*, p. 118-119.

<sup>105</sup> DERWA M., *L'évolution du culard B. B. B. ....*, p. 11-12.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 35/42

pour la première fois en Belgique en 1976, avec l'aide des professeurs de l'Ecole de Boucherie de Namur<sup>106</sup>. 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 repris des tables de découpe montrant que, pour la race Blanc-Bleu Belge, la plus grande proportion de morceaux est de catégorie 1<sup>107</sup>.

Ces morceaux de Viande de Blanc-Bleu Belge de premiers choix furent « sublimés » par de nombreux chefs étoilés belges. 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 le parrain de cette campagne en 2009<sup>108</sup>. 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*<sup>109</sup>. Pour 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* ». Dans les éditions de juin et septembre 2010 de la revue citée ci-dessus, un reportage fut consacré à la *Viande de Blanc-Bleu Belge* et à ses accommodations. Quant au chef bruxellois Jean-Pierre Bruneau (Bruneau à Ganshoren), il présentait au menu de la Foire agricole de Libramont en 2011 : *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*<sup>110</sup>. Les restaurateurs flamands (e. a. Dock's Café à Anvers et de Snoeck à Berlare), wallons (e. a. Moulin du Bloquia à Chaumont-Gistoux, Maison Leblanc à Liège et Le grand Chemin à Templeuve) et bruxellois (e. a. Restaurant le Marmiton) 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 Fouss<sup>111</sup> ainsi que *Blanc-Bleu Belge* [2011] de Jérôme Chabanne et Mary-Gérard Vaude<sup>112</sup>. 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 Gelderen<sup>113</sup> ou encore l'article *Le*

<sup>106</sup> COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*, p. 171. A 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).

<sup>107</sup> VAN HOUWE L., *Aperçu historique et situation morale de la Fédération Nationale*, dans FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS ET CHARCUTIERS DE BELGIQUE, 1894-1949, 30<sup>e</sup> Congrès National, 55<sup>e</sup> anniversaire, Bruxelles, 29 mai 1949, p. 17 ; VAN DER AA W. (s. dir.), *Manuel du boucher...*, p. 279-280.

<sup>108</sup> VLAAMS INFOCENTRUM LAND-EN TUINBOUW, *Barbecuekampioen wordt ambassadeur Belgisch witblauw*, 6 avril 2010 (en ligne sur [http://www.vilt.be/Barbecuekampioen\\_wordt\\_ambassadeur\\_Belgisch](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).

<sup>109</sup> Peter Goossens en de runderravioli, dans *Ambiance Culinaire*, février 2010.

<sup>110</sup> 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).

<sup>111</sup> COMPÈRE G., BUREN R., HANSET R., FOUSS D., *Blanc-Bleu Belge...*

<sup>112</sup> CHABANNE J. et VAUDE M.-G., *Blanc-Bleu Belge*, s. l., 2011.

<sup>113</sup> VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. A la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, s. l., 1999, p. 96-99.

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 36/42

« *Blanc-Bleu Belge* » : une viande unique au monde !, publié en 1989 dans la revue professionnelle *Food & Meat contacts*<sup>114</sup>.

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 7b](#)).

Une enquête réalisée annuellement par le VLAM montre que la race Blanc-Bleu Belge est connue de plus de 70% des consommateurs belges (ce qui en fait le nom le plus connu par le grand public en ce qui concerne la viande de bœuf). Afin d'objectiver la réputation de la viande de bœuf, une étude semi-qualitative a été menée en 2007 à la demande du VLAM. Il ressort de cette étude que la *Viande de Blanc-Bleu Belge* a une image très positive auprès des différents acteurs concernés (producteurs, grossistes, distributeurs, détaillants, consommateurs, restaurateurs...). Elle est en effet décrite comme une viande tendre, maigre, peu fibreuse, savoureuse. Les professionnels interrogés soulignent également une bonne rentabilité, et indiquent une très forte (quasi exclusive) demande des consommateurs pour cette viande. Toujours selon ces professionnels, c'est tout d'abord à sa race d'origine que cette viande doit ses qualités.

Les consommateurs donnent donc toute leur confiance à cette viande d'origine belge. Profitant de la bonne réputation du Blanc-Bleu Belge et de sa viande, les enseignes de la grande distribution (Delhaize, Cora, Carrefour, etc.) n'hésitent pas à mentionner la race d'origine des viandes qu'elles proposent, utilisant alors l'origine Blanc-Bleu Belge comme un argument publicitaire.

La réputation de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est telle qu'elle transparait 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 trouve un abattoir<sup>115</sup>.

Au pays du steak-frites, la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est donc devenue LA référence, aussi bien dans la sphère professionnelle que privée.

### 2.6.3. Lien causal

Le lien causal entre la *Viande de Blanc-Bleu Belge* et son origine géographique est triple :

1° premièrement, sur le territoire belge, les savoir-faire spécifiques 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, dès le 19<sup>e</sup> s., 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<sup>e</sup> s., 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 des très nombreuses recherches en matière de sélection et qui est ainsi une race typiquement belge. En ce qui concerne les pratiques de bouchers, la Belgique a, depuis le début du 20<sup>e</sup> s., encouragé les formations professionnelles pour les futurs bouchers. Ces dernières permettent aux apprentis d'être à la pointe des

<sup>114</sup> Le « *Blanc-Bleu Belge* » : une viande unique au monde !, dans *Food & Meat contacts*, mai-juin 1989, p. 4-6.

<sup>115</sup> 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](http://www.pagesdor.be/goemaere-mouscron-7700/1/?WT.mc_id=rl_bn_1), consulté le 23 septembre 2015).

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 37/42

techniques modernes. 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 ;

2° ensuite, un lien de réputation relie la Viande de Blanc-Bleu Belge à son territoire. Au cours de l'histoire, la race Blanc-Bleu Belge a acquis une renommée internationale tant pour les caractéristiques de la race que pour les spécificités de sa viande. Utilisée pour les croisements, la race Blanc-Bleu Belge est recherchée par les éleveurs étrangers souhaitant obtenir de la viande de bonne qualité. Le vocabulaire utilisé dans la presse au sujet de la race Blanc-Bleu Belge est élogieux : qualité, supériorité, admiration, etc. Cette qualité de la viande (nombreux morceaux de premier choix et faible taux de graisse) et cette supériorité génétique de la race ont été, de maintes fois, plébiscitées (Concours National en 1930, Semaine de l'Agriculture en 1970, Foire de Libramont en 1990, etc.) par des éleveurs nationaux et internationaux. Les animaux lauréats proviennent des quatre coins de la Belgique. Par exemple, au concours du Bœuf Gras de 1970, la championne internationale provenait de la province de Flandre Orientale et le champion de la province de Liège. Ces animaux robustes et viandeux s'adaptent sur tout type de sol et au climat. Comme l'attestent les recensements, la race Blanc-Bleu Belge couvre tout le territoire belge ;

3° enfin, après la Seconde Guerre mondiale, les consommateurs recherchaient abondamment de la viande (tendre, moins grasse, à cuisson rapide (style steaks) et de qualité). La race Blanc-Bleu Belge, en se spécialisant, répondit aux modifications de comportements alimentaires. L'insémination artificielle et la sélection (largement pratiquées sur le territoire belge) permirent la production d'une viande de qualité, contrôlée et tracée, critères de plus en plus recherchés par les consommateurs.

En conclusion, depuis le 19<sup>e</sup> s., 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 la rentabilité 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.

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 antériorité de la Viande de Blanc-Bleu Belge confinée au territoire belge dans son entièreté.

## 2.7. Structures de contrôle

Le contrôle du respect du cahier des charges de la *Viande de Blanc-Bleu Belge* est assuré par plusieurs organismes de contrôle, conformément à l'article 37, § 1<sup>er</sup>, du règlement (UE) n° 1151/2012 :

### 1. VLAAMSE OVERHEID

Departement Landbouw en Visserij  
Koning Albert II laan, 35 bus 40  
B - 1030 BRUSSEL  
Tél.: +32 (0)2 552 79 48  
Fax : +32 (0)2 552 77 01  
Mél. : marian.debonne@lv.vlaanderen.be

## **2. RÉGION BRUXELLES CAPITALE**

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

## **3. 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)81 649 599  
Fax : +32 (0)81 649 544  
Mél. : jeanmarc.cheval@spw.wallonie.be

## **4. CERTALENT**

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

## **5. CKCERT**

Ieperseweg, 87  
8800 BEITEM  
Tél. : +32 (0)51 273 280  
Fax : +32 (0)51 273 289

## **6. PROMAG**

Parc d'activités écon. d'Aye  
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE  
Tél. : +32 (0)84 46 03 46  
Fax : +32 (0)84 46 03 47  
Mél. : info@promag.be

## **7. QUALITY PARTNER**

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

## **8. SGS**

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

## **9. TÜV-NORD INTEGRA**

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 39/42

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

## 10. VINÇOTTE AGRIFOOD

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

## 2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

*Tout produit pour lequel, aux termes du présent cahier 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 leurs traductions officielles) 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, folders, 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 1er, l'indication « Viande de Blanc-Bleu Belge IGP » peut se réduire à « BBB IGP » ou « IGP BBB » (ou son équivalent néerlandais ou allemand) 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 application de la réglementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.*

*En langue française, néerlandaise ou allemande 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 1er 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 1er ; dans ce cas, l'usage de la dénomination traduite respecte les dispositions du paragraphe 3, alinéa 2, 5°.*

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

- 1° *la dénomination « Viande de Blanc-Bleu Belge », éventuellement accolée d'une ou des deux autres versions enregistrées ;*
- 2° *l'abréviation « IGP » ;*
- 3° *le logo européen correspondant à l'IGP ;*
- 4° *la mention « Viande de femelle » ou « Viande de taurillon » selon le cas.*

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 40/42

*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 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 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) 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 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<sup>er</sup>. 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 certificateur. Les éléments mentionnés*

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 41/42

*au 1<sup>er</sup> alinéa 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<sup>er</sup>, peuvent ne figurer que sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est mise dans le commerce.*

*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 (annonces, folders, affiches, etc.).*

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

## **2.9. 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.

### **2.9.1. Exigences communautaires**

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Conseil du 21 novembre 2012 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des 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 Contrôles et Médiation du Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

### **2.9.2. Exigences régionales**

1° Besluit van de Vlaamse Regering van 19 oktober 2007 betreffende de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongbenamingen van landbouwproducten en

<b>Viande de Blanc-Bleu Belge / Belgisch Witblauw Vlees / Fleisch von Blau-Weißen Belgier</b> Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 <sup>re</sup> partie (art. 8, §1 <sup>er</sup> , 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 14 - février 2017	Page 42/42

levensmiddelen en de gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen ;

- 2° Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 22 oktober 2009 betreffende de bescherming van geografische aanduidingen en en oorsprongbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en betreffende de gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen ;
- 3° Arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- 4° 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.