

*La viande de bœuf,
un art en soi*



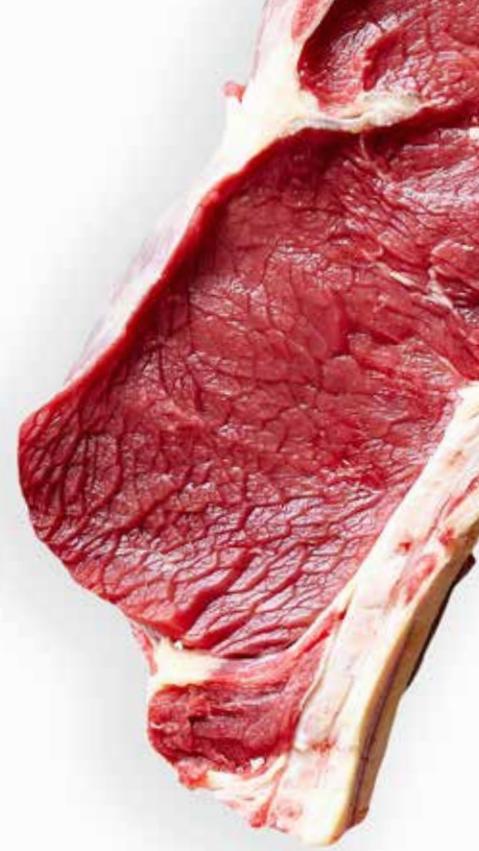
*Tradition et qualité
par les producteurs de viande belges*



*« Des experts qui connaissent
leurs clients et qui assurent
un service sur mesure »*

La Belgique,

*spécialiste de la viande
de bœuf en Europe*



Les Belges apprécient la bonne table et un bon verre pour accompagner le repas. Principaux ingrédients ?

De bons produits. Nous vous souhaitons une agréable découverte de la viande de bœuf belge.

Mais commençons par la base, les grands piliers de la production de viande belge :

SPECIALISATION

SERVICE SUR MESURE

SECURITE ALIMENTAIRE

Ces piliers sont renforcés par la situation optimale de la Belgique : en plein cœur de l'Europe, avec un accès direct à un réseau de transport étendu. Ajoutez à cela le climat tempéré, favorable à la production de viande, et cela ne vous étonnera pas si la Belgique possède une longue tradition d'exportation de viande.

Par rapport à la valeur ajoutée, la Belgique n'est pas un grand pays en Europe, mais en ce qui concerne la production de viande européenne, nous sommes un acteur important.

Comment se fait-il que les producteurs de viande belges puissent ainsi donner le ton ? Parce qu'ils ont tiré de grands avantages de leur petite taille (qui pourrait sembler un inconvénient à première vue) – grâce à leur spécialisation, leur service sur mesure et leur travail de pionniers en matière de sécurité alimentaire.

Voici quelques faits : la Belgique ne recouvre qu'un territoire de 30.588 km² et compte 11.431.406 habitants – qui représentent une densité de population de quelque 360 habitants par km². Notre voisin l'Allemagne est près de 12 fois plus grand et compte 230 habitants par km². Pour connaître le succès, il s'agit donc pour les producteurs belges de se concentrer sur un processus de production intensif et efficace, axé sur la création de valeur ajoutée pour leurs clients.

Le service d'un spécialiste

La Belgique produit plus de viande qu'elle n'en consomme. C'est un

choix conscient. Un réseau solide de petites et moyennes entreprises, souvent familiales, s'est spécialisé au fil des générations dans l'exportation de viande de bœuf. Le plus grand marché d'exportation se situe au Pays-Bas, notre voisin, suivi par d'autres pays européens, comme la France, l'Allemagne et l'Italie. La viande belge doit sa position unique aux gens qui la produisent. Le producteur, le transformateur et le fournisseur : aussi professionnels les uns que les autres et reconnus dans le monde entier comme de véritables spécialistes.

Ce sont autant d'experts qui connaissent leurs clients et qui assurent un service sur mesure – même si les clients habitent à des milliers de kilomètres, dans tous les coins du monde.

La Belgique, pays
de tradition,
renommée bien
au-delà de nos
frontières.

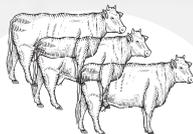


Notre secteur
facts & figures 2018

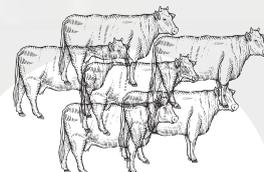
Cheptel bovin (nombre de bêtes)



Belgique
2.400.000



EU28
85.000.000

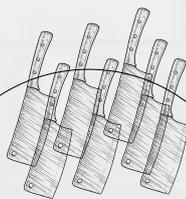


Monde
1.500.000.000

Abattages (nombre de bêtes)



Belgique
530.000



EU28
20.000.000

Production (tonnes cw)



Belgique
216.000



EU28
7.000.000



Monde
65.000.000

Qualité, tradition et classification

Répartition

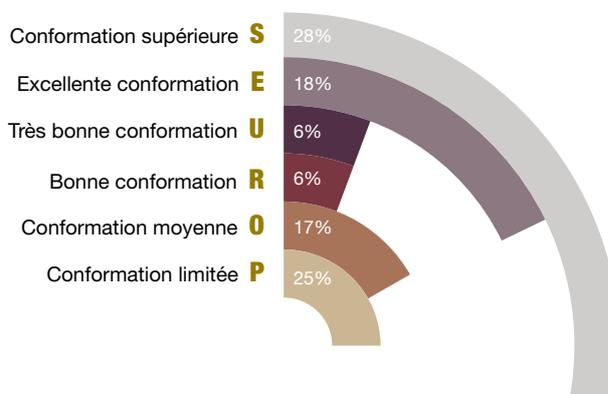
Dans tous les Etats membres de l'Union européenne, les bovins abattus sont répartis selon un schéma identique. Cette répartition qui s'applique à tous les bovidés âgés d'au moins 8 mois, est définie par trois aspects :

1. Répartition selon la catégorie

- Z** Carcasses de bovidés âgés d'au moins 8 mois, mais de moins de 12 mois
- A** Carcasses d'individus mâles non castrés âgés d'au moins 12 mois, mais de moins de 24 mois
- B** Carcasses d'individus mâles non castrés âgés d'au moins 24 mois
- C** Carcasses d'individus mâles castrés âgés d'au moins 12 mois
- D** Carcasses d'individus femelles ayant déjà vêlé
- E** Carcasses d'autres individus femelles qui sont âgés d'au moins 12 mois

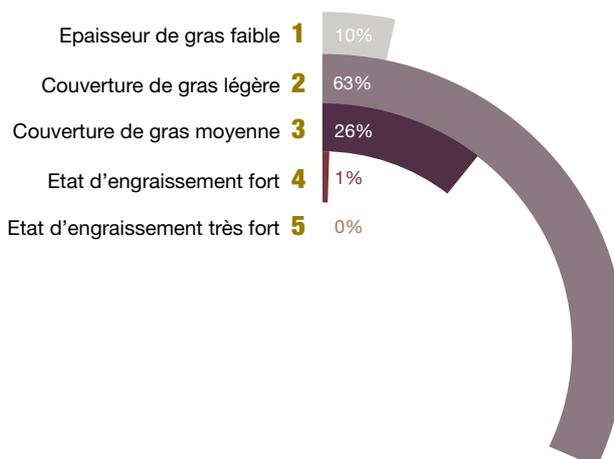
2. Répartition selon la conformation

% viande bovine belge 2016



3. Répartition selon le taux de graisse

% viande bovine belge 2016





Etiquetage

Cette classification figure comme un triplet sur l'étiquette : catégorie, conformation, état d'engraissement. Par exemple : AS2.

L'abattoir peut en outre répartir les animaux abattus en sous-classes de conformation et d'état d'engraissement. Ces sous-classes sont indiquées par les signes -, = et + (selon la mesure de la conformation et de l'état d'engraissement).

Ces sous-classes figurent également sur l'étiquette et suivent directement la lettre ou le chiffre de la classe en question. Par exemple : DR+4-, BR-3.

Dans la pratique

La répartition des bovidés abattus est réalisée par des classificateurs. Ces classificateurs sont attachés à l'abattoir et sont agréés par le département de l'Agriculture et de la Pêche. Leurs prestations sont régulièrement contrôlées et évaluées sur la chaîne d'abattage ; la qualité de la répartition est aussi régulièrement contrôlée dans les chambres froides des abattoirs.

Les classificateurs procèdent à la répartition dans la zone de la pesée des carcasses. Lors de la pesée et de la répartition, les carcasses doivent être présentées sous l'une des 5 formes de présentation. La forme de présentation est représentée par un code :

CODE	0	2	3	5	9
Onglet	+	-	-	+	+
Queue	+	-	+	-	+
Graisse de rognon	-	-	-	-	+
Graisse de bassin	-	-	-	-	+
Enlèvement de la couverture de gras	✓	✓	✓	✓	✗

+

l'organe, la partie du corps ou la graisse doivent restés sur la carcasse

-

l'organe, la partie du corps ou la graisse doivent être enlevés

Races bovines

en Belgique

Blanc Bleu belge

Depuis la deuxième moitié du 19ème siècle déjà, cette race fait la fierté nationale de la Belgique. Avec une part de marché de 85%, le Blanc Bleu belge est la race bovine la plus commune en Belgique. Ces animaux calmes se reconnaissent à leur tête blanche avec des taches bleutées jusqu'à une robe totalement bleue. Leur masse musculaire est particulièrement développée et leurs cuisses très reconnaissables contiennent une très grande proportion de viande. Cette viande est hyper tendre, avec beaucoup de caractère et de goût et ne contient que peu de graisse. Le rendement à l'abattage des bêtes atteint jusqu'à 70% et même plus pour de jeunes taureaux. Le rendement de la carcasse atteint plus de 80% avec une proportion importante de morceaux tendres et nobles. Grâce au rendement élevé à l'abattage et à la proportion importante de morceaux nobles, l'empreinte par rapport à d'autres races bovines est très faible et le Blanc Bleu belge est une race appréciée des trancheurs.

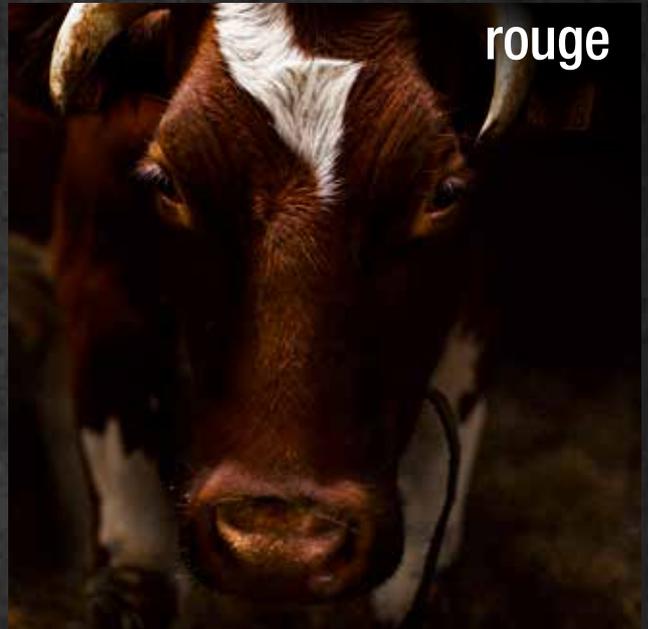


Hereford



Le Hereford possède une robe rouge foncé qui boucle, une tête blanche et une bande blanche sur le cou et les épaules. Leur origine est irlandaise mais ils se sont développés jusqu'à devenir probablement la race la plus commune dans le monde. Leur viande est très marbrée et possède un goût très naturel – idéale pour les gourmets.

Race Pie rouge



Cette race équilibrée à tendance mixte possède une constitution particulièrement robuste, avec une robe blanche et des taches rouges à rouge foncé. Leur viande est tendre, d'un rouge profond et possède aussi un goût profond.

Race blanc-rouge



La riche histoire de cette race polyvalente remonte au seizième siècle, quand elle faisait partie de la famille Ayrshire. Les animaux élevés principalement en Flandre orientale se reconnaissent à leur robe où prédomine la couleur blanche et à la couleur rouge de leur tête et de leur cou. Les bovidés blanc-rouge sont très productifs comme vaches laitières, avec une production moyenne de lait de 5.834 kg par an ; ils sont aussi appréciés pour leur viande maigre au goût bien plein.

Race rouge



Cette race, avec des bêtes qui sont facilement reconnaissables à leur robe rouge foncé homogène, est élevée depuis 1770. Pendant longtemps, elle ne fut utilisée que comme race à tendance mixte mais depuis un demi-siècle elle est aussi élevée comme race viandeuse à 100%. La viande est très appréciée pour son excellente qualité et son goût plein de caractère. Ce produit régional de Flandre occidentale gagne dès lors en popularité et c'est totalement justifié.

Charolais



L'une des plus grandes et plus anciennes races viandeuses au monde est française d'origine. Les animaux sont de constitution assez massive (de grande taille et robustes) et ont tendance à produire peu de graisse. La viande charolaise est à même de concurrencer les meilleures viandes du monde – non seulement pour le goût mais aussi pour le marbré et la tendreté de la viande. La viande présente des fibres assez présentes mais est malgré tout tendre et légère. Comme les animaux broutent de l'herbe et des plantes naturelles, elle est aussi très savoureuse.

Blonde d'Aquitaine



Les bovins de la race Blonde d'Aquitaine, nés d'un long processus de croisements, combinent plusieurs caractéristiques uniques. Ils se contentent de rations journalières peu abondantes, connaissent peu de problèmes de mise bas et ont développé un fort esprit grégaire. Ce sont des animaux aptes aux voyages et robustes. Leur musculature, leur goût, leur couleur, leur tendreté et leur teneur en gras font que leur viande est très appréciée.



Limousin

La race limousine préfère des prairies naturelles très étendues. Ces pâturages maigres, mais qui offrent néanmoins beaucoup de vitamines, donnent une race bovine robuste et saine. Les bovins rouge-bruns de petite taille sont très fertiles et s'adaptent facilement à leur environnement. Cela donne une viande d'excellente qualité, grâce au bon développement musculaire et à une fibre fine.



La qualité sur mesure, grâce à un mix de professionnalisme et d'expertise.

Abattage et découpe, une vocation

Offrir une valeur ajoutée maximale à leurs clients : voilà ce vers quoi tendent les producteurs. C'est pourquoi ils sont aussi flexibles que possible – dans toutes les phases du processus : l'abattage, la découpe et le conditionnement. Ils adaptent totalement leur intervention aux exigences de leurs clients. Et c'est ainsi que les producteurs de viande belges se distinguent très souvent : grâce au nombre quasi-infini de possibilités qu'ils proposent.

Ces deux dernières décennies, un vaste mouvement de consolidation s'est déroulé dans le secteur de l'abattage et du désossage en Europe. Il s'agit d'une phase logique, qui a entraîné d'importants investissements et un professionnalisme accru dans le secteur. Le secteur, au cœur duquel se situe la Belgique, a entamé le 3ème millénaire avec beaucoup d'ambition. Pourtant, aujourd'hui encore, l'industrie belge reste caractérisée par son caractère familial. La gestion de

nombre d'entreprises belges est le fait de membres de la famille de la deuxième, troisième et parfois même de la quatrième génération. Le résultat en est un mix parfait de professionnalisme et d'expertise. La connaissance du produit et du processus est essentielle pour pouvoir offrir une qualité sur mesure aux clients, où qu'ils se trouvent dans le monde. C'est justement cela qui caractérise les producteurs de viande belges. La grande force des entreprises belges réside

dans ce travail sur mesure qu'elles proposent. Dans les abattoirs et les ateliers de découpe belges travaillent des professionnels qui respectent scrupuleusement les demandes de leurs clients et livrent exactement ce qui a été convenu. Le top cinq des abattoirs belges représente quelque 80% de la production de viande de bœuf totale. Certains abattoirs ne s'occupent que de l'abattage et vendent des carcasses entières, d'autres sont par contre spécialisés dans le désossage et la découpe – tandis qu'il existe évidemment aussi des entreprises full-service, qui assurent l'ensemble du processus. Ce degré de spécialisation (un seul type d'activité) – typique pour la Belgique, contrairement à l'Union européenne et au reste du monde – permet de se focaliser et de se consacrer à fond à cette activité.

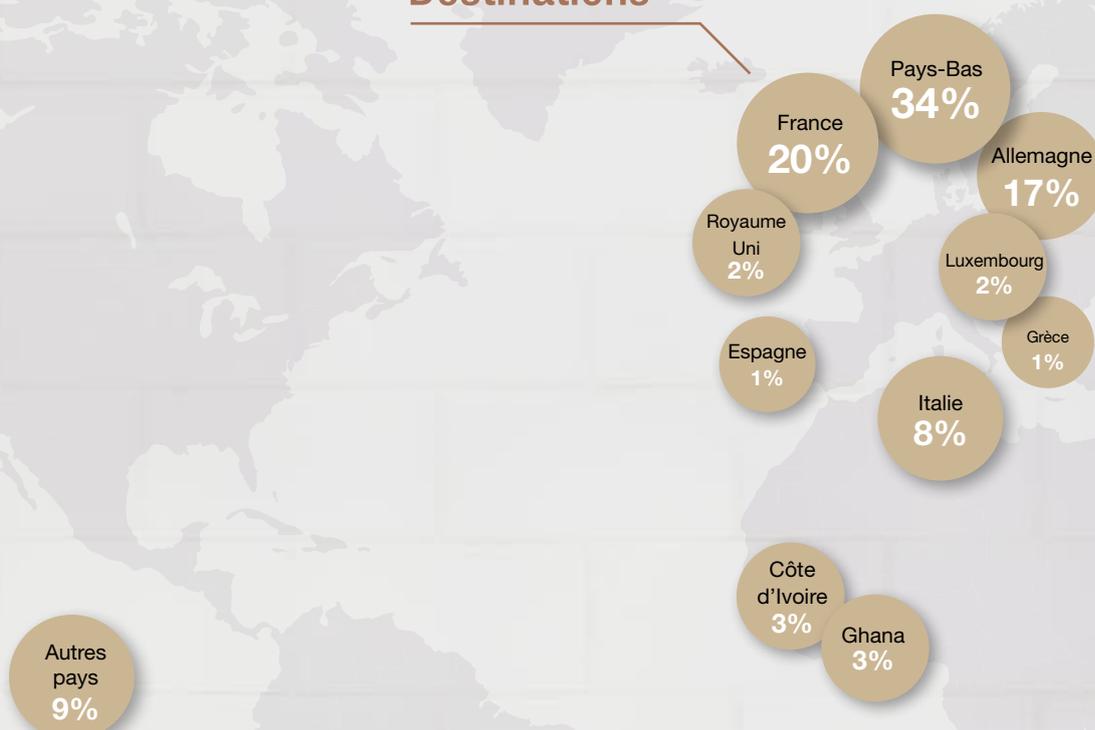


Exportations belges,

en Europe et en dehors de l'Europe



Destinations



Pionnier en matière de sécurité alimentaire

La Belgique se profile comme une pionnière dans le domaine de la sécurité alimentaire. Du producteur de fourrage jusqu'au point de vente : partout, les normes de contrôle et de traçabilité les plus strictes s'appliquent.

Qu'est-ce qui rend la Belgique unique ? Contrairement à ce qu'il se passe dans beaucoup d'autres pays, le contrôle de la production et de la vente de produits alimentaires est le fait d'une seule organisation qui supervise l'ensemble des contrôles : l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA). L'agence est certifiée ISO 9001 et accréditée ISO 17025 et ISO 17020. L'AFSCA dispose de compétences très étendues, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Cette structure unique, du fourrage à la denrée alimentaire, garantit une traçabilité à tous les niveaux et un niveau exceptionnellement élevé de sécurité alimentaire pour le consommateur final.



Matières premières

- Matériel de multiplication
- Aliments pour bétail
- Pesticides
- Engrais

Production

- Production animale
- Agriculture
- Production végétale
- Vente directe

Transformation

- Transformation denrées alimentaires

Consommation

- Commerce de gros
- Commerce de détail
- Horeca



Bien-être animal

La législation belge parmi les meilleures d'Europe

Le secteur de la viande en Belgique est l'un des plus régulés au monde et sur le plan du bien-être animal aussi, la Belgique obtient un excellent score. Des études internationales montrent que seules la Scandinavie et la Suisse font mieux, tandis que les pays du sud de l'Europe scorent moins bien que notre pays.

Il existe une ordonnance européenne en matière de protection des animaux : elle établit une réglementation spécifique (suivant les espèces, le système de production et la phase de la production) prévoyant une protection par voie légale du bien-être des animaux de ferme lors de leur transport et de leur abattage. La Belgique va encore plus loin. Tous les élevages

belges d'animaux de ferme doivent respecter une législation nationale particulière en vue de garantir le bien-être animal et la qualité de la chaîne alimentaire.

Un secteur sous surveillance

Toute personne travaillant dans un abattoir et ayant des contacts avec des animaux vivants doit avoir été

formée à cet effet et doit être titulaire d'une « attestation d'abattage professionnel ». Pour obtenir cette attestation, il faut suivre une formation et réussir un examen. Chaque abattoir où sont abattus plus de 1.000 unités de gros bétail ou plus de 150.000 volailles par an doit désigner un fonctionnaire au bien-être animal. Celui-ci veille à ce que les règles en matière de bien-être animal soient respectées au sein de l'abattoir et rapporte directement à l'opérateur, c'est-à-dire le responsable de l'établissement. Cet opérateur exige du personnel que des mesures correctrices soient prises en cas de problèmes. Il doit aussi tenir un registre de toutes les mesures que prend l'abattoir en vue d'améliorer le bien-être animal.



Spécialistes du travail sur mesure pour leurs clients

L'histoire de la viande belge est une histoire d'hommes et de femmes. Des gens qui sont attentifs à la qualité et à la sécurité, au coût et au rendement et certainement à ce que souhaite le client.

Pour le producteur de viande belge, l'exportation est un choix voulu. Grâce à ce choix stratégique, la Belgique a réussi à se développer jusqu'à devenir un acteur de premier plan – tant en Europe que dans le monde. La tradition et l'expertise sont à la base de ce succès.

Les entreprises belges réagissent de manière flexible aux besoins de leurs clients. Ainsi, elles créent de la valeur ajoutée : valeur ajoutée en qualité et rendement... et en service.

VLAM - Belgian Meat Office
Koning Albert II-laan 35 box 50 • B-1030 Bruxelles • Belgique
Tél : +32 2 552 81 20
E-mail : meatinfo@vlam.be
Site web : www.belgianmeat.com

