

SYSTÈME RÉGIONAL DE QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE

Cahier des charges

La Bleue des Prés

Version du 17 mai 2018



FILIÈRE BLEUE DES PRÉS
PROANIWAL A.S.B.L.
Bureau 06, Bâtiment 52 Aéroport de Liège
B-4460 Grâce-Hollogne Belgique
Responsable : Pascal Leroy (+32 475 43 41 20)
pascal.leroy@uliege.be

Table des matières

Références législatives	4
Glossaire	4
1 Identification du promoteur.....	5
2 Dénomination de produit.....	7
3 Méthode de production	8
3.1 Modèle de développement des exploitations agricoles	8
3.2 Espèce et Origine.....	8
3.3 Conditions d’engraissement.....	9
3.4 Alimentation des animaux à l’engraissement	9
3.4.1 Fournisseur d’aliments	9
3.4.2 Composition de l’alimentation d’engraissement	10
3.4.3 Responsabilités de l’engraisseur	10
3.4.4 Stockage des aliments	11
3.5 Soins vétérinaires	11
3.6 Transport des animaux avant abattage.....	11
3.7 Abattage des animaux.....	12
3.7.1 Traitement des carcasses.....	12
3.7.2 Maturation	13
3.7.3 Analyses.....	13
3.8 Procédés de transformation et conditionnement.....	13
3.9 Commercialisation et distribution.....	14
4 Traçabilité.....	15
4.1 Étiquetage des carcasses.....	15
4.2 Conservation des oreilles	15
4.3 Stockage et présentation des carcasses.....	15
4.4 Identification et traçabilité de la découpe en prêt à trancher (PAT)	15
4.5 Identification et traçabilité de la découpe en portion consommateur (PC)	16
4.6 Identification et traçabilité de la découpe en PC pour les viandes transformées	16
5 Procédures de contrôle	16
6 Différenciation.....	18
7 Annexes	20
7.1 Plan de contrôle.....	20
7.2 Liste positive des aliments pour animaux à l’engraissement.....	24
7.3 Liste positive des médicaments	24
7.4 Calcul de la plus-value pour l’agriculteur	25
7.5 Convention de participation à la filière BDP	26

7.6	Formulaire d'autorisation Sanitel et d'inscription automatique.....	29
7.7	Motivation marketing.....	30
7.8	Convention entre ProAniWal et GHL.....	32
7.9	Formulaire d'inscription des animaux dans la filière BDP.....	33
7.10	Déclaration des aliments.....	34
7.11	Certificats délivrés par l'Institut International du Goût et de la Qualité.....	35

Références législatives

- Code wallon de l'Agriculture, articles D.6, §§ 1er et 4, D.7, D.17, D.61, D.179 à D.183 et D.426, §2, 3°.
- Arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Glossaire

- AFSCA : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- Bâtiment d'engraissement : Toute construction fixe, de conception définitive sur le site d'engraissement ;
- BBB : Blanc-Bleu Belge ;
- BDP – FQC : Bleue des Prés – Filière Qualité Carrefour ;
- BDP : Bleue des Prés ;
- Grossiste-chevillard (GHL) : Opérateur en charge du suivi des animaux, de leur achat, de l'abattage, de la découpe, de la transformation et de la commercialisation de la viande ;
- Engraisseur : Agriculteur produisant la BDP et qui peut être à la fois éleveur-engraisseur ou engraisseur pur ;
- FQC – BDP : Filière Qualité Carrefour – Bleue des Prés ;
- Grossiste en viande : Opérateur en charge de la transformation de la viande ;
- Maturation : Méthode naturelle favorisant la tendreté de la viande ;
- OCI : Organisme certificateur indépendant ;
- PAT : Prêt à trancher ;
- PC : Portion consommateur ;
- Site d'engraissement : Ensemble des bâtiments d'engraissement localisés à une même adresse légale (Rue, n°, Commune).

1 Identification du promoteur

Art. 1. Le promoteur du présent cahier des charges est l'A.S.B.L. « Promotion des Productions animales wallonnes » (« ProAniWal » en abrégé), située Bureau 06, Bâtiment 52, Aéroport de Liège à 4460 Grâce-Hollogne. Le responsable est M. Pascal Leroy (+32475/43.41.20 ; pascal.leroy@uliege.be).

ProAniWal, à l'initiative de la filière, fut créée le 25 janvier 2001. Elle est propriétaire de la marque « Bleue des Prés ». Les statuts de l'A.S.B.L. sont consultables sur son site internet (www.proaniwal.be/NewSiteWeb/Statuts.html).

Art. 2. La filière, dont l'organigramme est présenté ci-dessous (Figure 1), est composée des acteurs suivants :

1. engraisseurs ;
2. grossiste-chevillard (abattoir, atelier de découpe et atelier de transformation) ;
3. distributeurs (grandes et moyennes distributions, grossistes en viande et bouchers indépendants).

La filière est une initiative de l'Université de Liège, plus particulièrement de sa Faculté de Médecine Vétérinaire et de sa Faculté d'Agronomie (Gembloux Agro-Bio Tech). Les différents acteurs de celle-ci sont liés par une convention (cf. *Annexe 7.5*, p. 26). La filière compte actuellement 27 engraisseurs dont 21 éleveurs-engraisseurs. La majeure partie de ceux-ci se situe en Région wallonne (~ 70 %). Elle compte également à ce jour 122 distributeurs parmi lesquels des boucheries/traiteurs, des restaurants, des petites, moyennes et grandes surfaces ainsi que des grossistes en viande. Plus de détails sur les acteurs de la filière sont disponibles sur le site internet de l'A.S.B.L. (www.proaniwal.be).

En 2003, ProAniWal a confié à GHG Groupe S.A., localisé à Aubel, la fonction de grossiste-chevillard de la filière. Ce dernier possède l'exclusivité d'un certain nombre d'activités dont le suivi des animaux, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation (cf. Convention, *Annexe 7.8*, p. 32).

La même année, le Groupe Carrefour Belgium s'est associé en intégrant la Bleue des Prés dans son concept « Qualité Carrefour » d'où les noms BDP-FQC et FQC-BDP. Par ailleurs, depuis la création du produit, ProAniWal propose Vincotte SA, au travers de son unité localisée à Loncin, comme organisme certificateur indépendant.

L'objectif de la filière est d'identifier et de contrôler, au niveau des différents maillons de la chaîne de production, tous les facteurs influençant la qualité de la viande afin d'assurer au consommateur un produit aux caractéristiques constantes, présentant un maximum de morceaux nobles tendres et goûteux. La motivation principale de la filière est donc centrée sur la qualité de la viande proposée au consommateur avec un souci de transparence garantie par une traçabilité à tous les échelons tout en mettant la race Blanc-Bleu Belge en avant.

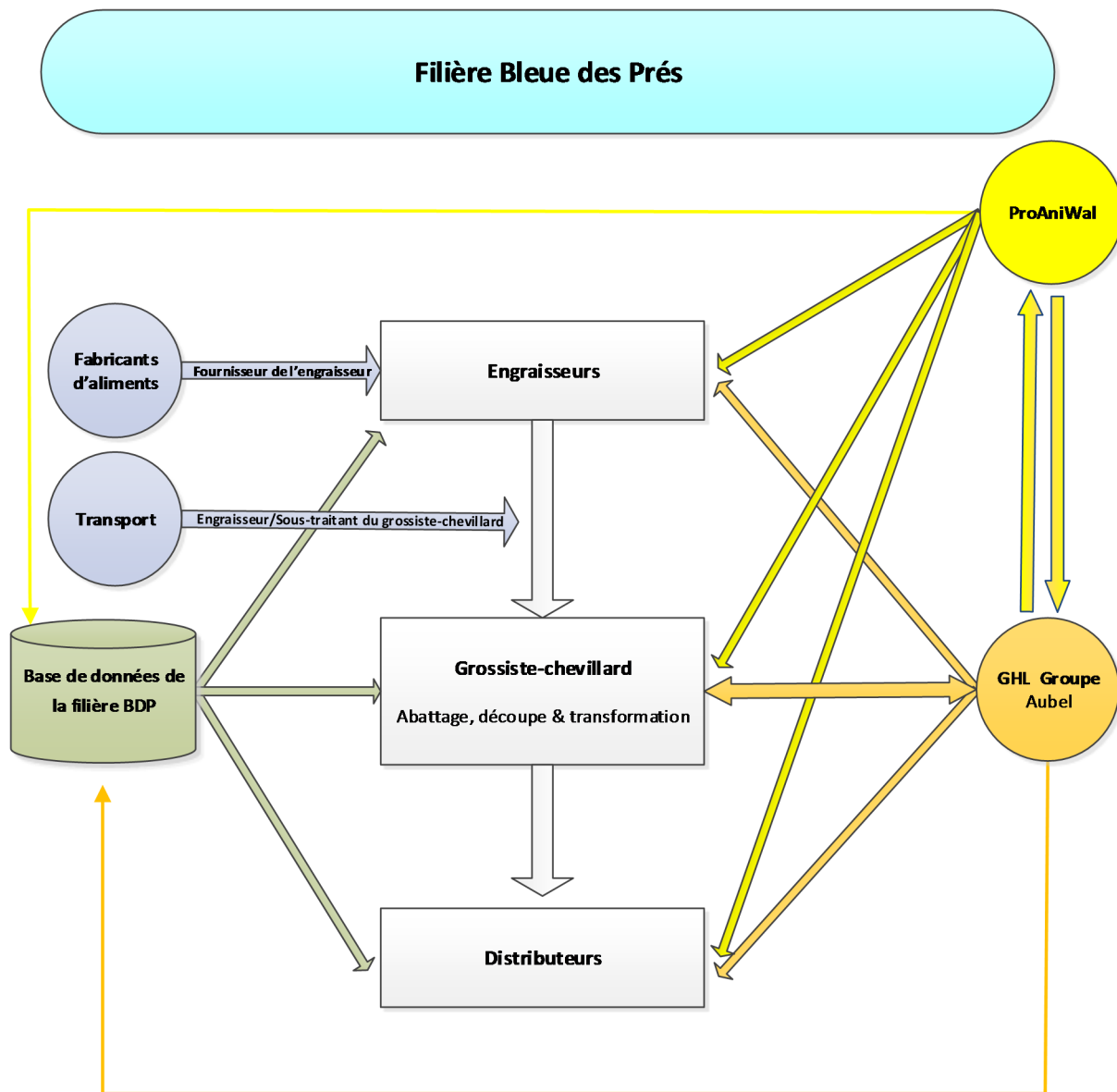


Figure 1. Organigramme de la filière BDP

2 Dénomination de produit

Art. 3. La dénomination utilisée pour l'étiquetage des produits est « Bleue des Prés », « Bleue des Prés-Filière Qualité Carrefour », « Viande bovine : Equilibrium » ou « Vache Equilibrium ». Sa traduction néerlandaise est « Weide Rund ».

Art. 4. La filière se nomme « Filière Bleue des Prés » (BDP).

Art. 5. Les logos de la marque « Bleue des Prés » sont présentés ci-dessous.



3 Méthode de production

3.1 Modèle de développement des exploitations agricoles

Art. 6. Les exploitations d'engraissement sont localisées en Belgique.

Art. 7. L'engraisseur respecte le Guide sectoriel G-040 (Guide sectoriel pour la production primaire, Module C « Production animale ») et CodiPlan^{PLUS}. Ces systèmes sont certifiés par un organisme certificateur indépendant (OCI) ou validés par l'AFSCA le cas échéant.

Art. 8. Dans le but de privilégier une agriculture à caractère familial, le critère d'éligibilité retenu, pour l'engraisseur, est déterminé par un nombre maximum de 500 bovins par unité de main d'œuvre et par la responsabilité sanitaire du troupeau dont il a l'autonomie de gestion. En effet, la filière autorise l'engraisseur, sous certaines conditions, à ne pas être propriétaire des animaux qu'il engraisse. Cette possibilité permet d'encourager les éleveurs à poursuivre l'activité d'engraissement (maintien de la valeur ajoutée sur l'exploitation). Les conditions à respecter sont :

- achat des animaux maigres par le grossiste-chevillard de la filière ;
- les animaux engraisés restent sur l'exploitation sous la responsabilité sanitaire de l'engraisseur ;
- l'engraisseur conserve son autonomie de gestion des animaux ;
- le grossiste-chevillard peut, le cas échéant, fournir l'aliment concentré ;
- en fin d'engraissement, l'engraisseur est payé tel que mentionné ci-après dans le cahier des charges, déductions faites des avances déjà perçues (prix des animaux maigres et alimentation).

3.2 Espèce et Origine

Art. 9. L'animal concerné par ce cahier des charges est la vache de race Blanc-Bleu Belge (BBB) conforme au standard du Herd-Book BBB. Parmi les critères visuels liés à la pureté de la race BBB, seuls le blanc, le bleu et le noir (seuls ou en combinaison) sont admis. La couleur rouge n'est pas autorisée.

Art. 10. La viande provient d'une vache née, élevée, engraisée en Belgique et abattue en Région wallonne, âgée d'au minimum 30 et d'au maximum 72 mois au moment de l'abattage. De plus, lors de l'élevage, la vache a pâturé un minimum de 2 saisons, du printemps à l'automne. Seules des conditions exceptionnelles autorisent à rentrer les animaux durant cette période. Chez l'éleveur-engraisseur, la capacité de pâturage est démontrée sur base de la déclaration de superficie unique indiquant la superficie de prairies (charge maximale de 5 animaux/ha de prairie). L'engraisseur pur, quant à lui, détient une attestation de l'éleveur d'origine dans laquelle ce dernier certifie avoir fait pâturer ses animaux un minimum de 2 saisons.

Art. 11. Tous les animaux portent les boucles auriculaires en plastique délivrées par l'ARSIA ou la DGZ. Dans les cinq jours ouvrables après le début de leur engraissement, l'engraisseur renseigne les animaux auprès de l'OCI agréé pour le cahier des charges via le formulaire spécifique d'inscription des animaux dans la filière « Bleue des Prés » (cf. *Annexe 7.9*, p. 33). Tout autre système d'inscription mis au point par celui-ci peut être proposé. Les animaux

proposés (ou choisis) dans la filière « Bleue des Prés » sont présents dans le même troupeau et inscrits auprès de l'OCI agréé et ce, au moins 75 jours avant l'abattage.

3.3 Conditions d'engraissement

Art. 12. Les animaux séjournent sur le site d'engraissement au moins pendant 75 jours. À partir de la date d'introduction dans la filière « Bleue des Prés », les animaux sont élevés suivant les exigences du cahier des charges.

Art. 13. Les lots ne dépassent pas 15 animaux.

Art. 14. Les étables sont confortables, aérées, nettoyées à la fin de l'engraissement et désinfectées une fois par an.

Art. 15. Les animaux, maintenus en stabulation libre, sont élevés sur litière paillée. Les caillebotis sont interdits.

Art. 16. Pour les animaux de moins de 500 kg, la superficie par animal est de minimum 5 m². Pour les animaux de 500 kg et plus, la superficie par animal est d'au moins 1 m²/100 kg de poids vif.

Art. 17. Les aires de couchage restent propres et sèches.

Art. 18. Les auges ont au minimum 10 cm de longueur par 100 kg de poids vif et sont maintenues propres.

Art. 19. La surface permettant l'éclairage naturel représente au moins 1/15^e de la surface au sol.

Art. 20. Afin d'éviter l'accumulation de gaz nuisibles à la santé des animaux (méthane, acide carbonique, ammoniac) dans les étables fermées, les bouches d'arrivée et d'évacuation d'air sont réparties d'une façon égale et judicieuse sur toute la longueur de l'étable, de manière à ce que les locaux soient correctement ventilés. Les courants d'air sont, toutefois, à éviter.

Art. 21. Toutes les bonnes pratiques d'engraissement sont mises en œuvre pour éviter la diffusion de maladies.

Art. 22. En cas d'agressivité dans un lot, l'écornage peut être pratiqué, moyennant certaines conditions car il permet d'éviter des blessures et de favoriser l'une ou l'autre vache dominante. Les conditions de mise en œuvre sont : l'application d'une anesthésie locale et le choix de la technique la moins traumatisante possible pour l'animal dans le respect de la législation européenne.

Art. 23. Les matières fécales font aléatoirement l'objet d'analyses (teneurs en anabolisants, corticostéroïdes et bêta-agonistes) à raison de 85/5000 vaches, comme prévu dans le plan de contrôle (cf. *Annexe 7.1*, p. 20).

3.4 Alimentation des animaux à l'engraissement

3.4.1 Fournisseur d'aliments

Art. 24. Le fournisseur d'aliments est certifié pour le standard « Feed Chain Alliance ».

3.4.2 Composition de l'alimentation d'engraissement

Art. 25. La formule alimentaire est constituée de fourrages et d'aliments pour animaux, conformes à la liste positive des aliments autorisés (cf. *Annexe 7.2*, p. 24). Elle ne contient donc ni graisse végétale recyclée, ni graisse animale, ni farine animale. Pour rappel, sont également interdits les hormones et produits à action hormonale et similaire, les facteurs de croissance de synthèse, les antibiotiques, les tranquillisants et autres substances médicamenteuses.

Art. 26. Aucune matière première, entrant dans la ration alimentaire distribuée à l'engraissement, ne peut être étiquetée comme contenant des OGM tels que définis à l'article 2, 2°, de l'Arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant.

Art. 27. L'alimentation des animaux est composée de 2/3 d'aliments (sur base de leur poids frais) provenant de l'exploitation ou issus de matières premières d'origine régionale, c'est-à-dire provenant de la zone comprenant les territoires suivants :

- ensemble du territoire de la Belgique ;
- ensemble du territoire du Grand-Duché de Luxembourg ;
- France : les Régions Grand Est, Hauts-de-France, Île-de-France, Normandie (Eure, Seine-Maritime) ;
- Allemagne : les Länder Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland, Baden Württemberg ;
- Pays-Bas : les Régions Zuid-Nederland, West-Nederland et Oost-Nederland.

Art. 28. L'aliment concentré contient du lin extrudé (® Nutex-Bleue des Prés ou équivalent). Afin de garantir les teneurs minimales en vitamine E, en acide linoléique (C18:3) et en fer dans la ration d'engraissement, l'aliment concentré y figure à raison de minimum 50 % (calcul sur base de la matière sèche).

Art. 29. La ration d'engraissement (fourrages et concentrés) contient, par kilo de matière sèche distribuée, 150 mg de vitamine E, 13 g d'acide linoléique et 600 mg de fer. À titre indicatif, la consommation minimale est de 12 kg de matière sèche par jour.

Art. 30. De l'eau est mise en permanence à disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent pas rester souillés.

3.4.3 Responsabilités de l'engraisser

Art. 31. L'engraisser complète et transmet à l'OCI agréé le formulaire de déclaration des aliments (cf. *Annexe 7.10*, p. 34). Il s'agit de la liste exhaustive des matières premières/aliments composant la ration d'engraissement. Il est tenu de renvoyer, à l'OCI agréé, ce formulaire mis à jour lors de tout changement et ce, dans les 8 jours.

Art. 32. L'engraisser communique, par mail ou par fax, lors de chaque livraison, une copie du bordereau de livraison ou de la facture de l'aliment concentré spécifique à l'OCI agréé.

Art. 33. Pour chaque site d'engraissement, l'engraisser conserve une liste de tous les aliments achetés en mentionnant leur origine (fournisseur), leur nom et leur quantité sur le document « Registre d'entrée des aliments ». S'il fabrique lui-même les mélanges destinés à l'engraissement, il tient à jour une liste des matières premières utilisées sur ce même registre d'entrée.

3.4.4 Stockage des aliments

Art. 34. Pour maintenir la qualité des aliments, l'engraisseur assure un stockage préservant la propreté et l'hygiène de ceux-ci.

Art. 35. L'engraisseur veille à ce que les animaux, ainsi que les aliments qui leur sont destinés ne puissent entrer en contact avec des produits potentiellement toxiques pour ceux-ci (produits herbicides, pesticides, engrais...).

Art. 36. Si d'autres spéculations animales sont pratiquées sur le même site d'exploitation (production laitière, élevage porcin, élevage avicole...), le stockage des aliments destinés à l'alimentation des bovins inscrits dans la filière « Bleue des Prés » se fait séparément des aliments destinés aux autres spéculations animales.

3.5 Soins vétérinaires

Art. 37. Seuls les médicaments autorisés par la législation en vigueur peuvent être administrés aux animaux. La liste positive des médicaments est constituée par le Répertoire commenté des médicaments à usage vétérinaire, disponible sur le site www.vetcompendium.be/fr.

Art. 38. Même en cas de traitement thérapeutique, l'usage de traitements hormonaux ou d'autres transformateurs et répartiteurs de graisse ainsi que l'usage de calmants sont interdits. Les autres traitements thérapeutiques sont autorisés, sur prescription vétérinaire, mais les animaux subissant de tels traitements ne peuvent être abattus avant l'expiration du délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de 15 jours.

Art. 39. Toute intervention ponctuelle par antibiotique est justifiée par le vétérinaire.

Art. 40. Les animaux sont vermifugés et déparasités au début de l'engraissement.

Art. 41. Les animaux ne peuvent pas avoir été traités dans le cadre de la reproduction depuis moins d'un mois avant leur entrée sur le site d'engraissement.

Art. 42. Chaque site d'engraissement tient un registre des traitements et des produits vétérinaires.

Art. 43. Les médicaments destinés au traitement des animaux sont conservés par l'engraisseur dans leur emballage d'origine.

3.6 Transport des animaux avant abattage

Art. 44. Le transport a lieu sous la responsabilité du grossiste-chevillard ou de l'engraisseur suivant celui qui a été mandaté et qui a payé le transport.

Art. 45. Les animaux sont propres au départ de l'exploitation et à l'arrivée à l'abattoir. Les animaux dont la propreté est de catégorie 3 sont refusés.

Art. 46. L'utilisation de tranquillisants est interdite.

Art. 47. L'usage d'aiguillons électriques est également interdit sauf dans le cas d'animaux refusant d'avancer en administrant des chocs brefs sur les muscles des membres postérieurs uniquement.

Art. 48. Le débarquement se fait en douceur dans des stalles individuelles ou communes. Dans ce dernier cas, les stalles ne comportent que des animaux d'un même lot.

3.7 Abattage des animaux

Art. 49. L'abattoir respecte le Guide sectoriel G-018 (Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques). Son système d'autocontrôle est certifié par un organisme certificateur indépendant ou validé par l'AFSCA.

Art. 50. L'abattoir, localisé en Région wallonne, est préalablement approuvé par l'OCI agréé.

Art. 51. Le sol des stalles et des couloirs est antidérapant.

Art. 52. Les animaux ont de l'eau potable à leur disposition.

Art. 53. Le transfert des stalles au poste d'abattage et l'étourdissement systématique se font sans brutalité.

Art. 54. Afin de faciliter les contrôles, l'abattage se fait préférentiellement par lots homogènes (regroupement des animaux par filière).

Art. 55. L'éviscération a lieu au plus tard 10 minutes après l'abattage.

3.7.1 Traitement des carcasses

Art. 56. Sont exclues de la filière BDP les carcasses dont la viande présente des défauts d'aspect ou de coloration.

Art. 57. Les carcasses portent l'estampille ovale C.E. et ne peuvent donc porter ni d'estampille ronde (concernant le marché national uniquement), ni carrée (carcasses destinées à la congélation), ni triangulaire (abattages d'urgence), ni en forme de losange (abattages destinés aux besoins exclusifs de particuliers).

Art. 58. Les carcasses sont classées suivant la classification SEUROP. Seules les classes de conformation S et E sont retenues. Seules les classes 2 et 3 de l'état d'engraissement sont acceptées.

Art. 59. Le poids de carcasse à chaud est compris entre 400 et 630 kg et est communiqué individuellement par le grossiste-chevillard au propriétaire. Ces limites sont en relation avec des formats de muscle qui ne peuvent être ni trop petits, ni trop grands.

Art. 60. Au sortir du hall d'abattage, une pré-réfrigération rapide est imposée (1 à 3 h à la température de -5°C), préalablement à une réfrigération classique.

Art. 61. La congélation des carcasses est interdite.

Art. 62. Vingt-quatre heures après l'abattage, le pH mesuré dans le muscle *Longissimus dorsi* est compris entre 5,5 et 5,8. Cette donnée est enregistrée par le grossiste-chevillard (atelier de découpe).

Art. 63. Lors des analyses de la viande, la somme des teneurs en acides gras Oméga 3, exprimées en mg par 100 g de matière fraîche et mesurées dans le muscle *Longissimus dorsi* au niveau de la 7^e côte, est de minimum 35 mg/100 g.

Art. 64. La température à cœur des viandes stockées pour être transportées ne dépasse pas 4°C .

Art. 65. Les carcasses sont transportées par le biais du grossiste-chevillard ou de son mandataire.

3.7.2 Maturation

Art. 66. La maturation se déroule dans des conditions de faible luminosité à une température comprise entre -1,5 °C et +2,0 °C. Comme le quartier arrière contient l'essentiel des pièces nobles de la carcasse et que le temps de cuisson de ces pièces est plus court pour permettre à la viande d'exprimer son goût naturel, la période de maturation est de minimum 7 jours et maximum 20 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente vers le consommateur. Pour les pièces de viande du quartier avant, souvent transformées en viande hachée ou en viande demandant une longue cuisson, la période de maturation est au minimum de 1,5 jour et maximum 20 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente au consommateur.

3.7.3 Analyses

Art. 67. Des analyses chimiques et microbiologiques sont prévues à l'abattoir. Le tableau 1 décrit celles-ci ainsi que leur fréquence de réalisation.

Tableau 1. Analyses réalisées à l'abattoir

Analyse	Prélèvement	Fréquence
Anabolisants stéroïdes	Graisse	15/5000 bovins
	Urine	10/5000 bovins
Antibiotiques	Rein	50/5000 bovins
	Viande	3/5000 bovins
Bêta-agonistes	Urine	10/5000 bovins
	Foie	15/5000 bovins
Corticostéroïdes	Urine	10/5000 bovins
	Foie	15/5000 bovins
Métaux lourds (Cd & Pb)	Viande	1/5000 bovins
Organochlorés	Graisse	2/5000 bovins
Organophosphorés	Graisse	2/5000 bovins
PCB	Graisse	2/5000 bovins
Tranquillisants	Rein	6/5000 bovins
Vermifuges	Foie	1/5000 bovins
Germes totaux	Carcasses	20/abattoir/an
Entérobactéries	Carcasses	20/abattoir/an

3.8 Procédés de transformation et conditionnement

Art. 68. L'atelier de découpe respecte le Guide sectoriel G-018 (Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques). Son système d'autocontrôle est certifié par un organisme certificateur indépendant ou validé par l'AFSCA.

Art. 69. L'atelier de découpe, localisé en Région wallonne, est préalablement approuvé par l'OCI agréé.

Art. 70. La découpe est conduite sous la responsabilité du propriétaire de l'atelier de découpe.

Art. 71. En cas de fourniture de pièces découpées et portions consommateur, la découpe, la transformation et le conditionnement sont pratiqués dans un atelier répondant à l'article 68 et sous le contrôle régulier de l'OCI agréé.

Art. 72. La conservation de la viande (carcasses, pièces de découpe (PAT), portions consommateurs (PC) et viandes transformées) se réalise à une température de 4 °C maximum.

Art. 73. Les fiches techniques des préparations de viande sont préalablement validées par l'OCI agréé. Elles peuvent ensuite bénéficier des étiquettes « Bleue des Prés » et/ou « Equilibrium » (cf. Art.82 ci-dessous) si 100 % de la viande bovine utilisée dans leur fabrication est de la viande « Bleue des Prés ».

Art. 74. L'atelier du point de vente peut réaliser le conditionnement de la carcasse, si les exigences hygiéniques et les méthodes de travail correspondent à celles imposées à l'atelier de découpe fournisseur.

Art. 75. Des analyses microbiologiques sont réalisées dans les ateliers de découpe tel que décrit ci-dessous (cf. Tableau 2).

Tableau 2. Analyses réalisées à l'atelier de découpe

Analyse	Prélèvement	Fréquence
Germe totaux	Carcasse	15/atelier/an
	Viande	9/atelier/an
E. coli	Carcasse	15/atelier/an
	Viande	9/atelier/an

3.9 Commercialisation et distribution

Art. 76. Les distributeurs respectent le Guide sectoriel G-007 (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation). Leur système d'autocontrôle est certifié par un organisme certificateur indépendant ou validé par l'AFSCA.

Art. 77. La commercialisation peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées, portions consommateur, dry-aged et préparations de viande (hamburger artisanal, steak haché, hamburger oignon-persil...).

Art. 78. Un minimum de 45 % des poids carcasses certifiées BDP se retrouve commercialisé sous forme de produits « Bleue des prés ».

Art. 79. Des analyses microbiologiques sont réalisées dans les points de vente tel que décrit ci-dessous (Tableau 3Tableau 2).

Tableau 3. Analyses réalisées dans les points de vente

Analyse	Prélèvement	Fréquence
Germe totaux	Viande	25% des points de vente
E. coli	Viande	25% des points de vente

Art. 80. Au comptoir, la viande « Bleue des Prés » identifiée est présentée de façon bien séparée des autres viandes.

Art. 81. Les pièces certifiées sont stockées dans un endroit bien identifié.

Art. 82. La marque commerciale des produits de la filière est « Bleue des Prés ». Néanmoins, le cas échéant, des sous-marques, définies et préalablement agréées par la filière qui en reste propriétaire, peuvent être utilisées pour des commercialisations spécifiques comme c'est le cas pour la marque « Equilibrium ».

Art. 83. Des supports de communication peuvent être fournis aux points de vente commercialisant la viande « Bleue des Prés ». Cependant, ces derniers sont à retirer dans les 7

jours qui suivent l'arrêt de l'approvisionnement en « Bleue des Prés ». Il en va de même pour toute autre mention faisant référence à la marque.

Art. 84. Une plus-value minimale de 4 %, par rapport au prix carcasse officiel belge des vaches de même catégorie (cf. Portail de l'agriculture wallonne), est garantie pour les engraisseurs de « Bleue des Prés ». De plus, la filière tente au mieux de lisser les variations de prix de marché. Les engraisseurs sont informés régulièrement, et à leur demande, des tarifs d'achat des carcasses. Ils bénéficient ainsi d'une totale transparence quant à la valorisation de leur travail. Ils gardent également une liberté de négociation sur les prix. Les engraisseurs propriétaires de leurs animaux conservent la liberté, en fin d'engraissement, de vendre ou non les animaux à la filière.

4 Traçabilité

Art. 85. La traçabilité de la viande « Bleue des Prés » de l'abattoir jusqu'au consommateur est garantie par le respect strict de la législation européenne en matière d'étiquetage et de traçabilité de la viande bovine permettant, à tout moment, de remonter, au départ de la viande, à la carcasse certifiée.

4.1 Étiquetage des carcasses

Art. 86. Chaque participant de la filière BDP impliqué dans le processus de production, de gestion et de transformation des carcasses est tenu d'adopter un système d'identification et de numérotation des carcasses par apposition d'estampilles ou d'étiquettes pré-imprimées (dimensions minimales : 10 cm x 10 cm), en rapport avec l'ordre d'abattage et l'identification Sanitel des animaux.

4.2 Conservation des oreilles

Art. 87. Les oreilles munies de la boucle Sanitel (ou morceaux d'oreilles comprenant la boucle Sanitel et un morceau de muscle) sont congelées et conservées pendant deux mois sous la responsabilité du grossiste-chevillard.

Art. 88. Les oreilles congelées sont stockées et classées de manière à fournir directement à l'OCI agréé l'(les) oreille(s) correspondant à un lot donné. Elles permettront aussi de réaliser des analyses de correspondance d'empreintes génétiques (test ADN) afin de garantir l'origine.

4.3 Stockage et présentation des carcasses

Art. 89. Les carcasses sont pendues en groupe dans la chambre froide, c'est-à-dire en évitant le mélange sur un même rail, de carcasses certifiables avec des carcasses d'animaux non certifiables dans la filière BDP.

4.4 Identification et traçabilité de la découpe en prêt à trancher (PAT)

Art. 90. La découpe provient exclusivement de carcasses contrôlées et certifiées par l'OCI agréé. Elle est organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (pièces de découpe préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue.

Art. 91. L'atelier de découpe, à l'origine des pièces de découpe, appose un numéro de lot sur chaque pièce de découpe. Le numéro de lot possède les caractéristiques minimales suivantes :

1. il est unique ;
2. il permet une identification rapide et non ambiguë des pièces de découpe ;
3. il est présent sur une étiquette apposée sur chaque pièce individuelle de PAT conditionnée dans un sac sous vide, permettant ainsi de garantir la traçabilité jusque l'animal.

Art. 92. Les lots de viande constitués par le grossiste-chevillard contiennent des pièces provenant d'animaux abattus le même jour dans le même abattoir.

4.5 Identification et traçabilité de la découpe en portion consommateur (PC)

Art. 93. La viande bovine conditionnée en portion consommateur au niveau de l'atelier de découpe provient exclusivement de carcasses contrôlées et certifiées par l'OCI agréé. La découpe est organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (portions consommateur préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue.

Art. 94. L'atelier de découpe appose un numéro de lot sur chaque portion consommateur. Ce numéro de lot intègre au minimum les informations reprises sur les pièces de découpe PAT constituant la PC. Un lot peut être constitué de plusieurs lots de PAT, la date limite de consommation est alors calculée par rapport au PAT le plus ancien.

4.6 Identification et traçabilité de la découpe en PC pour les viandes transformées

Art. 95. L'atelier de transformation appose un numéro de lot sur chaque portion consommateur. Ce numéro de lot intègre au minimum les informations reprises sur les pièces de découpe PAT constituant la PC. Un lot peut être constitué de plusieurs PAT, la date limite de consommation est alors calculée par rapport au PAT le plus ancien.

5 Procédures de contrôle

Art. 96. Tout participant à la filière BDP est tenu de notifier son activité auprès de l'OCI agréé et d'obtenir son accord préalable.

Dans sa démarche d'adhésion à la filière, l'engraisneur candidat, appelé ci-dessous « le candidat », se fait connaître auprès du promoteur. Il est ensuite audité par l'OCI agréé. Si le candidat satisfait à l'audit initial, il devient membre de la filière « Bleue des Prés ». Si l'audit révèle des lacunes, l'OCI agréé informe le candidat de sa décision en la motivant. Un délai de mise à niveau peut être accordé et clôturé par un audit. Si le second audit n'est toujours pas satisfaisant, le candidat ne peut pas adhérer à la filière. Une fois membre de la filière, il signe une convention de participation à celle-ci (cf. *Annexe 7.5*, p. 26) et accorde l'autorisation à l'OCI agréé de recueillir sur support informatique les données relatives à l'enregistrement des animaux auprès de Sanitel (cf. *Annexe 7.6*, p. 29). Il est alors identifié par l'OCI agréé au moyen d'un numéro d'identification.

Dans le cas où un engraisseur a déjà fait l'objet d'un audit d'adhésion dans le cadre d'une filière bovine déjà contrôlée (ce qui a lieu plusieurs fois pendant l'année et qui est prévu dans le cadre des contrôles dits « de routine ») par l'OCI agréé, celui-ci peut en être dispensé s'il respecte les exigences du présent cahier des charges.

Pour être reconnu fournisseur d'aliments par la filière, le fabricant d'aliments fournit la formule ouverte des aliments concernés à l'OCI agréé qui l'évalue avant de décider de son acceptation.

Art. 97. Tout participant à la filière, depuis la production jusqu'à la distribution, autorise l'OCI agréé à réaliser, en sa présence, les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimum de contrôle (cf. *Annexe 7.1*, p. 20). L'OCI agréé s'assure ainsi que les conditions de l'obtention de la certification sont remplies tout au long de la filière.

Art. 98. Ces contrôles peuvent entraîner des sanctions, qui sont classées suivant les secteurs de production : primaire, secondaire et tertiaire. Les sanctions financières servent à la gestion du suivi des non conformités : évaluation du plan d'actions correctives, revisite, analyse, contre-analyse, etc. Pour tous les cas non évoqués dans la procédure de sanction de l'OCI agréé, ce dernier se réserve le droit de prendre, à l'égard des participants, les décisions les plus adéquates afin de préserver l'image et la notoriété de la filière certifiée.

6 Différenciation

Ce chapitre reprend le respect des principes exigés par le système régional de qualité différenciée par le présent cahier des charges.

Le caractère familial des exploitations est assuré par le respect de l'article 8. En étant le responsable sanitaire du troupeau et en bénéficiant d'une autonomie totale de gestion, l'agriculteur conduit et gère son élevage dans le respect du cahier de charges « BDP » comme seule contrainte.

La plus-value significative pour les producteurs est de minimum 4 % par rapport au prix carcasse des vaches de même catégorie (cf. Art. 84). La filière tente également de lisser les variations de prix de courte durée.

Quant au respect des attentes sociétales, la filière « Bleue des Prés », consistant en l'engraissement d'animaux femelles de réforme de race Blanc-Bleu Belge, constitue un projet innovateur dans la mesure où il crée de nouveaux débouchés en agriculture et permet la diversification de la production en race bovine Blanc-Bleu Belge. Le concept « Bleue des Prés » est beaucoup plus que l'occupation de la niche économique des viandes irlandaises, britanniques et sud-américaines ; il s'inscrit de l'agriculture durable et poursuit des objectifs :

1. en matière d'éthique animale, avec les saisons de pâture successives des vaches qui sont, par ailleurs, en stabulation libre avec une superficie par animal d'au moins 5 m² (cf. Art. 10 et 16) ;
2. en matière de sécurité alimentaire, avec une traçabilité totale ;
3. en matière de préservation du patrimoine animal, avec la pérennité de la race Blanc-Bleu Belge.

Le recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés est assuré lors de l'engraissement par le respect de l'article 26.

Les paragraphes suivants décrivent les différenciations supplémentaires de la viande « Bleue des Prés » par rapport à une viande BBB standard (taurillon).

L'aspect local de la filière est un autre atout de celle-ci. Tous ses acteurs sont belges. Les animaux sont nés, élevés et abattus en Belgique. De plus, 2/3 des aliments sont d'origine régionale (cf. Art. 27).

Enfin, la qualité du produit est également à mettre en avant. Avec un rendement à l'abattage exceptionnel, le pourcentage de morceaux nobles de la « Bleue des Prés » est le plus élevé dans sa catégorie. Grâce à la finesse des fibres musculaires plus nombreuses, notamment les fibres de type IIB apparaissant avec l'âge, et en raison de la plus faible teneur en tissu conjonctif, la viande de la « Bleue des Prés » est largement plus tendre que celle des animaux des autres races. De plus, la vache BBB présente plus de gras intramusculaire et un diamètre plus petit des fibres musculaires, ce qui rend sa viande plus tendre que celle des taureaux. Elle se différencie également par une couleur plus foncée et d'une teinte plus rouge (Wegner *et al.*, 2000 ; Fiems *et al.*, 2002 ; Cabaraux *et al.*, 2003).

L'alimentation d'engraissement à base de lin extrudé, source d'acides gras alpha-linoléniques, entraîne une modification de la composition en acides gras des animaux concernés avec l'augmentation des acides gras polyinsaturés n-3 (Oméga 3) (cf. Art. 28, 29 et 63). La viande BDP a une teneur en Oméga 3 supérieure à celle de taureaux BBB engraisés avec un concentré à base de pulpes de betterave sucrière ou à base de céréales (~ 25 mg/100 g) (Cuvelier *et al.*, 2006).

Aussi, l'étape de maturation joue un rôle important sur la tendreté de la viande (Belaud, 2014). Une durée de maturation de minimum 7 jours est imposée pour les pièces nobles (cf. Art. 66).

Grâce à leur qualité organoleptique, plusieurs des produits de la filière ont reçu un prix de l'Institut International du Goût et de la Qualité (iTQi). L'iTQi est un organisme mondialement reconnu qui a pour mission de certifier le goût supérieur d'aliments et boissons du monde entier. Le jury, réalisant les analyses sensorielles, est composé de 140 Chefs et Sommeliers, membres de 15 principales associations culinaires européennes et de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Les produits BDP primés sont :

- le hamburger oignon-persil qui a obtenu l'Award du Goût Supérieur en 2014 avec la mention 1 étoile d'or ;
- la côte à l'os, qui a obtenu l'Award du Goût Supérieur en 2016 avec la mention 3 étoiles d'or ;
- le roastbeef pour 2 personnes avec huile et épices, qui a obtenu l'Award du Goût Supérieur en 2017 avec la mention 1 étoile d'or.

Les certificats obtenus sont présentés en annexe 7.11 (p. 35).

Références bibliographiques

- Belaud, M., 2004. Première transformation des viandes bovines : abattage-découpe. Techniques de l'Ingénieur, F6700 V1, p. 11.
- Cabaraux J.-F, Hornick J.-L., Dufrasne I., Clinquart A. & Istasse L., 2003. Engraisement de la femelle de réforme Blanc-Bleu Belge cularde : performances zootechniques, caractéristiques de la carcasse et qualité de la viande. *Annales de Médecine Vétérinaire*, 147, pp. 423-431.
- Cuvelier C., Clinquart A., Hocquette J.F., Cabaraux J.-F., Dufrasne I., Istasse L. & Hornick J.-L., 2006. Comparison of composition and quality traits of meat from young finishing bulls from Belgian Blue, Limousin and Aberdeen Angus breeds. *Meat Science*, 74, pp. 522-531.
- Fiems L. O., De Campeneere S., Van Caelenbergh W., De Boever J. L. & Vanacker J. M., 2002. Carcass and meat quality in double-muscle Belgian Blue bulls and cows. *Meat Science*, 63, pp. 345-352.
- Wegner J., Albrecht E., Fiedler I., Teuscher F., Papstein H.-J & Ender K., 2000. Growth- and breed-related changes of muscle fiber characteristics in cattle. *Journal of Animal Science*, 78, pp. 1485-1496.