

SYSTÈME RÉGIONAL DE QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE

CAHIER DES CHARGES

Version 14 Janvier 2017



FILIERE BLEUE des PRES

PROANIWAL asbl
Bureau 06, Bâtiment 52
Aéroport de Liège
B-4460 Grâce-Hollogne
Belgique

Responsable : Pascal Leroy (+32 475 43 41 20)
pascal.leroy@ulg.ac.be

Table des matières

Glossaire	4
Références législatives	4
Chapitre 1 : Identification du promoteur du cahier des charges.....	5
Chapitre 2 : Dénomination de produit	7
Chapitre 3 : Méthode de production.....	8
Modèle de développement des exploitations agricoles y compris le type de spéculation, le type et la taille des exploitations.....	8
Infrastructure des exploitations agricoles y compris les caractéristiques environnementales et citoyennes	8
Espèce, race	8
Origine des animaux	8
Alimentation des animaux y compris la liste positive des ingrédients	9
Soins vétérinaires y compris la liste positive des médicaments	10
Logement des animaux.....	10
Bien-être des animaux.....	11
Transport des animaux y compris les conditions de préparation, de chargement et de déchargement des animaux	11
Abattage des animaux	11
Traitement des carcasses.....	12
Procédés de transformation	12
Conditionnement des produits de qualité différenciée	13
Commercialisation.....	13
Précisions sur les relations éventuelles entre les fournisseurs ou prestataires de services et l'agriculteur.	13
Chapitre 4 : Traçabilité	14
Chapitre 5 : Procédures de contrôle.....	16
Chapitre 6 : Différenciation	16
Caractère familial des exploitations agricoles	16
Répartition équitable des marges à travers la filière garantissant une plus value significative à l'agriculteur.....	16
Relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société.....	16
Recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés	17
Différenciations supplémentaires.....	17
Annexes du cahier des charges.....	19
Plan de contrôle.....	19
Calcul de la plus-value pour l'agriculteur	20
Convention entre le promoteur et l'agriculteur	20
Règlement interne filières de production bovine.....	21

Motivation marketing.....	25
Liste des engraisseurs.....	27
Liste des points de vente de la viande Bleue des Prés	28
Liste ingrédients autorisés dans la composition de l'aliment	30
Poster relatif à l'émission de Méthane chez les animaux de race Blanc-Bleu Belge	31
Statuts de Proaniwal asbl	32
Convention entre Proaniwal et GHL.....	39

Glossaire

AFSCA	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
BBB	Blanc-Bleu Belge
BBQS	Blanc Bleu Qualité Supérieure
BDP	Bleue des Prés
BDP – FQC	Bleue des Prés – Filière Qualité Carrefour
Chevillard	Opérateur en charge de la transformation de la viande
CIA	Centre d’Insémination Artificielle
Engraisseur	Agriculteur produisant la BDP et qui peut être à la fois Eleveur Engraisseur ou Engraisseur pur
FMV	Faculté de Médecine vétérinaire
FQC – BDP	Filière Qualité Carrefour – Bleue des Prés
IGP	Indication Géographique Protégée
GHL	Grossite en viande chargé de la transformation de la viande BDP et sa commercialisation
Grossite	Opérateur en charge de la transformation de la viande
GxABT	Gembloux Agro-Bio Tech Université de Liège
P.A.T.	Prêt à trancher
P.C.	Pièce consommateur
OCI	Organisme certificateur indépendant
UGB	Unité de gros bétail
ULg	Université de Liège

Références législatives

Code wallon de l’Agriculture, articles D.6, §§ 1^{er} 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.

Chapitre 1 : Identification du promoteur du cahier des charges

Propriété de la filière

La filière Bleue des Prés (BDP) est une initiative de l'Université de Liège, plus particulièrement de sa Faculté de Médecine vétérinaire (FMV) et de sa Faculté d'Agronomie (Gembloux Agro-Bio Tech).

Ces entités universitaires et les éleveurs wallons partenaires ont une longue histoire et une expérience de renom dans les productions animales et végétales, la sélection animale et végétale, les sciences alimentaires, les cultures, la gestion de fermes de type intensif, le développement et l'utilisation de programmes de suivi et de gestion technico-économique de certaines productions agricoles, la traçabilité des produits, la conservation et commercialisation, ainsi que dans l'éducation, la recherche et la formation dans le secteur agricole.

Des enseignants des deux Facultés ont participé à la création, le 25 janvier 2001, de l'asbl Promotion des Productions animales wallonnes, en abrégé : " Proaniwal ", asbl propriétaire de la marque et du Cahier de charges « Bleue des Prés » et à l'initiative de l'organisation de la Filière. Les statuts de Proaniwal sont donnés en annexe.

En 2003, ProAniWal a confié à GHIL Groupe S.A., localisé à Aubel, l'exclusivité d'un certain nombre d'activités de la « Filière Bleue des Prés » dont le suivi des animaux, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation.

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 (initialement Procerviq), au travers de son unité localisée à Loncin, comme organisme certificateur indépendant.

La filière Bleue des Prés est composée des acteurs suivants :

1. engraisseurs (voir liste en annexe),
2. abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation et grossistes,
3. distributeurs (grandes et moyennes distributions, grossistes et bouchers indépendants).

Engagement des acteurs

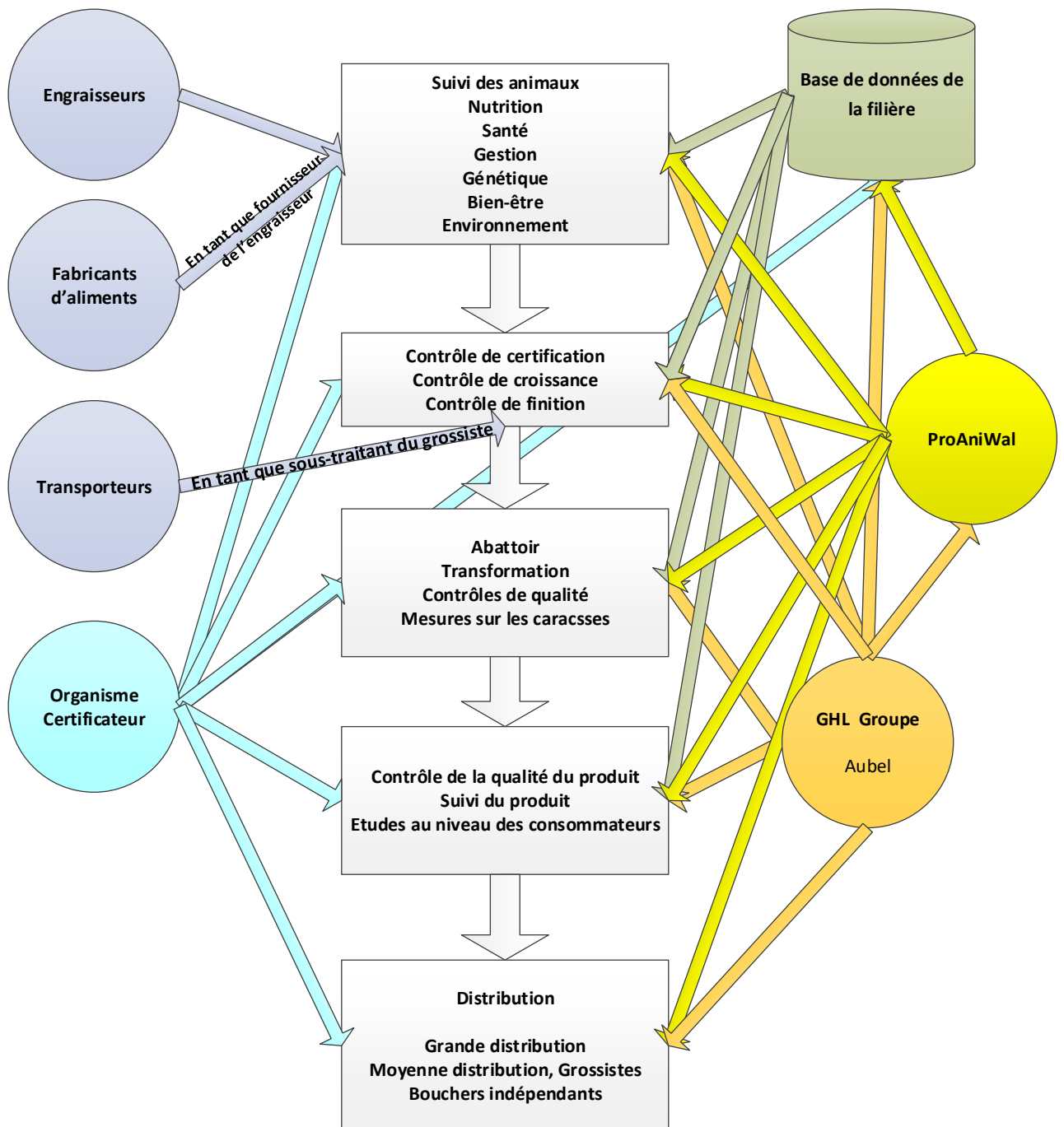
Tous les acteurs doivent être certifiés conformément au guide d'autocontrôle de leur secteur d'activité (G-040 et Codiplan+ pour les éleveurs et engraisseurs, G-018 pour l'abattoir et l'atelier de découpe, G-003 et/ou G-007 pour les distributeurs).

Objectif de la filière

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 avec entre autre un atout particulier en matière de santé 'apport d'Oméga 3.

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.

Filière Bleue des Prés



Chapitre 2 : Dénomination de produit

La dénomination utilisée pour l'étiquetage des produits est "Bleue des prés, viande bovine: Equilibrium" ou la "vache Equilibrium".

La traduction néerlandaise de Bleue des Prés est "Weide Rund"

Les logos sont les suivants :



Chapitre 3 : Méthode de production

Modèle de développement des exploitations agricoles y compris le type de spéculation, le type et la taille des exploitations

Les exploitations d'élevage et d'engraissement concernées sont localisées en Belgique. Dans le but de privilégier une agriculture à caractère familial, le critère d'éligibilité retenu, pour le producteur, 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.

Dans sa démarche d'adhésion, à la filière, l'engraisser candidat, appelé ci-dessous « engraisseur », signe une convention de participation à la filière. Il sera identifié par l'OCI agréé et recevra un numéro d'identification, il accordera l'autorisation à OCI agréé pour recueillir sur support informatique les données relatives à l'enregistrement des animaux auprès de SANITEL. Il sera audité (méthode d'engraissement, sites et bâtiments d'engraissement) par l'OCI agréé. Si l'engraisser 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 pourra pas adhérer à la filière.

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 Vinçotte S.A., celui-ci pourrait en être dispensé s'il respecte les exigences du présent cahier des charges.

Infrastructure des exploitations agricoles y compris les caractéristiques environnementales et citoyennes

Est considéré au sens du présent cahier des charges :

- Comme site d'engraissement : l'ensemble des bâtiments d'engraissement localisés à une adresse légale commune (rue, n°, commune)
- Comme bâtiment d'engraissement : toute construction fixe, de conception définitive sur le site d'engraissement.

Espèce, race

La vache de race Blanc-Bleu Belge ou au minimum 75% Blanc-Bleu Belge (voir critères du cahier de charges BBQS et IGP BBB) est la seule concernée.

Origine des animaux

La viande doit provenir d'un animal de type Blanc-Bleu Belge de sexe femelle, né, élevé, engraisé en Belgique et abattu en Région Wallonne, âgé d'au minimum 30 et d'au maximum 72 mois au moment de l'abattage et ayant bénéficié d'au moins deux saisons de pâturage.

Tous les animaux doivent porter les boucles auriculaires en plastique délivrées par l'ARSIA ou DGZ. Dès le début de leur engraissement, l'engraisser renseignera dans les cinq jours ouvrables sur le formulaire spécifique d'inscription d'animaux dans la filière « Bleue des Prés » les animaux auprès de l'OCI agréé pour le cahier des charges. Tout autre système d'inscription mis au point par celui-ci pourra être proposé. Les animaux proposés (ou choisis) dans la filière Bleue des Prés doivent avoir été inscrits et présents dans le même troupeau auprès de l'OCI agréé au moins 75 jours

avant l'abattage.

Alimentation des animaux y compris la liste positive des ingrédients

Les animaux reçoivent une alimentation équilibrée comprenant notamment du lin extrudé (Nutex-Bleue des Prés ou équivalent) conduisant à une diminution de la quantité de gaz à effets de serre. Durant la période précédant l'engraissement, l'animal a bénéficié d'au moins deux saisons de pâturage, situation qui contribue également à renforcer ce même effet par la captation du CO₂ par la pâture.

La formule alimentaire dès l'introduction des animaux à l'engraissement jusqu'à l'abattage comporte des fourrages et des aliments pour animaux à l'exception de ceux contenant du soja, de l'urée et ses dérivés (voir annexe : liste des ingrédients autorisés). L'aliment d'engraissement ne contiendra ni graisse végétale recyclée, ni graisse animale, ni farine de viande, ni farine de poisson. Pour rappel, sont interdits les hormones et produits à action hormonale et similaire, les facteurs de croissance de synthèse, les antibiotiques, les tranquillisants et autres substances médicamenteuses.

Formule de fabrication des aliments

La composition du régime alimentaire en ce compris la formule de fabrication des aliments, est contrôlée par l'OCI agréé auprès des fabricants. A des fins de contrôle, chaque unité de production conservera une liste de tous les aliments achetés en mentionnant leur origine, leur nom et leur quantité sur le document « registre d'entrée des aliments ». Ces données peuvent être contrôlées par les inspecteurs de l'OCI agréé en consultant les factures reprenant le numéro et/ou le nom commercial qui permet d'identifier de façon univoque la formule d'aliment livrée, les quantités livrées, le lieu de livraison (adresse et numéro de silo) et la date de livraison.

L'engraisser autorisera l'OCI agréé à collecter les données qui concernent la formule des aliments achetés chez le fabricant d'aliment, celles qui concernent les superficies fourragères ainsi que vérifier la présence de prairies.

La formule alimentaire utilisée sur un même site d'engraissement doit être conforme au présent cahier des charges. La proportion du fourrage local ainsi que des autres ingrédients autorisés n'est pas divulguée et fait partie du savoir-faire de l'engraisser.

Les engraisers qui fabriquent eux-mêmes les mélanges destinés à l'engraissement des bovins doivent tenir à jour une liste des matières premières utilisées sur le document « registre d'entrées des aliments » approuvé par l'OCI agréé.

En cas de modification de la formule alimentaire, l'engraisser est tenu d'informer l'OCI agréé dans les huit jours.

Afin de garantir les teneurs minimales en Vitamine E, C18 :3 (acide linoléique) et en fer dans la ration finale, l'aliment concentré doit figurer à raison de minimum 50% dans la ration finale calculée sur la matière sèche.

Dans ce contexte, la ration de finition (fourrages et concentrés) par kilo de matière sèche distribuée devra contenir 150 mg de vitamine E, 13 gr d'acide linoléique C18:3, 600 mg de fer. A titre indicatif, la consommation minimale sera de 12 kg minimum de matière sèche complétée par jour.

FEED CHAIN ALLIANCE

Tous les aliments commerciaux distribués aux bovins candidats à la certification dans la Filière Bleue des Prés devront être fabriqués conformément aux prescriptions décrites dans la dernière version en vigueur du FEED CHAIN ALLIANCE Aliment pour animaux (OVOCOM).

Afin de démontrer le respect de ces critères, le fournisseur d'aliments devra être certifié FEED CHAIN ALLIANCE pour animaux.

Pour être reconnu fournisseur d'aliments par la filière, le fabricant fournira la formule ouverte de l'aliment à l'OCI agréé qui l'évaluera avant de décider de son acceptation.

OGM : Les aliments (matières premières et aliments composés) distribués durant les 75 derniers jours ne peuvent contenir des organismes génétiquement modifiés.

Les engraisseurs communiqueront à chaque livraison (par fax, email) la copie du bordereau de livraison ou de la facture des aliments agréés.

L'engraisser informera régulièrement l'OCI agréé en remplissant et en envoyant le formulaire « Déclaration des aliments ».

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

Stockage des aliments

Pour maintenir la qualité des aliments, l'engraisser assurera un stockage préservant la propreté et l'hygiène de ceux-ci.

L'engraisser devra veiller 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,...).

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

Soins vétérinaires y compris la liste positive des médicaments

Chaque site d'engraissement doit tenir un registre des traitements et des produits vétérinaires à des fins de contrôle, approuvé par l'OCI agréé. Ce registre pourra être consulté par l'OCI agréé à sa demande expresse dans le cadre d'un contrôle. Les médicaments destinés au traitement des animaux doivent être conservés par l'engraisser dans leur emballage d'origine.

Suivi vétérinaire

Même en cas de traitement thérapeutique, l'usage de traitements hormonaux ou d'autres transformateurs et répartiteurs de graisse est interdit; l'usage de calmants est interdit. 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.

Toute intervention ponctuelle par antibiotique, doit être justifiée par le vétérinaire.

Les animaux sont vermifugés et déparasités au début de l'engraissement. Les animaux ne peuvent pas avoir été traités dans le cadre de la reproduction depuis moins d'un mois avant leur entrée dans le site d'engraissement.

Logement des animaux

L'animal séjourne dans le site d'engraissement au moins pendant 75 jours. A partir de la date d'introduction dans la filière Bleue des Prés, les animaux seront élevés suivant les exigences du

cahier des charges.

Les animaux sont maintenus en stabulation libre; les étables sont confortables et aérées, nettoyées à la fin de l'engraissement et désinfectées une fois par an. La surface permettant l'éclairage naturel doit représenter au moins 1/15 de la surface au sol et les aires de couchage restent propres et sèches.

Les animaux sont élevés sur litière paillée, les lots ne pourront dépasser 15 animaux et la surface par animal sera d'au moins 1m²/100 kg.

Les locaux doivent être correctement ventilés. Afin d'éviter l'accumulation de gaz nuisibles à la santé des animaux (méthane, acide carbonique, ammoniac) les bouches d'arrivée et d'évacuation d'air seront réparties d'une façon égale et judicieuse sur toute la longueur de l'étable (étable fermée). Les courants d'air doivent être évités.

Les diverses opérations comme le paillage, l'alimentation, tendront à dégager le moins de poussière possible. A cet effet, l'absence de poussières sur le dos sera contrôlée.

Les auges doivent avoir au minimum 10 cm de longueur / 100 Kg de poids vif et être maintenues propres.

Bien-être des animaux

Toutes les bonnes pratiques d'engraissement (dans le contexte des différences d'âge et des étables d'origine diverses) seront mises en œuvre pour éviter la diffusion de maladies.

En cas d'agressivité dans un lot, s'il y a écornage, une anesthésie locale devra être appliquée et la technique la moins traumatisante possible pour l'animal sera utilisée en respectant la législation européenne.

L'écornage est souhaitable en vue d'éviter des blessures ainsi que de favoriser l'une ou l'autre vache dominante.

Transport des animaux y compris les conditions de préparation, de chargement et de déchargement des animaux

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

Les animaux doivent être propres au départ de l'exploitation et à l'arrivée à l'abattoir ; les animaux dont la propreté est de catégorie 3 sont refusés. La législation en vigueur doit être scrupuleusement respectée. L'utilisation de tranquillisants est interdite. 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.

Le débarquement se fait en douceur dans des stalles individuelles ou communes; dans ce dernier cas, les stalles ne pourront comporter que des animaux d'un même lot.

Abattage des animaux

L'abattoir doit être préalablement approuvé par l'OCI agréé et doit être localisé en Région Wallonne.

A l'abattoir, le sol des stalles et des couloirs est antidérapant. Les animaux ont de l'eau potable à

leur disposition.

Le transfert des stalles au poste d'abattage et l'étourdissement, qui par ailleurs est systématique, se font sans brutalité. L'abattage se fera par lots homogènes. L'éviscération a lieu au plus tard 10 minutes après l'abattage.

Traitement des carcasses

La filière refuse l'attestation aux carcasses dont la viande présente des défauts d'aspect ou de coloration.

Les carcasses portent l'estampille ovale C.E. et ne peuvent donc porter une estampille ronde qui concernent le marché national uniquement ou carrée (destinées à la congélation) ou triangulaire (abattages d'urgence) ou encore en losange (abattages destinés aux besoins exclusifs de particuliers).

Vingt-quatre heures après l'abattage, le pH mesuré dans le long dorsal doit être compris entre 5,5 et 5,8 Cette donnée est enregistrée par le chevilleur (atelier de découpe).

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. Le poids de carcasse à chaud est compris entre 400 et 630 kg et est communiqué individuellement par le chevilleur au propriétaire. Ces limites sont en relation avec des formats de muscle qui ne doivent pas être trop petits ou trop grands.

Les carcasses sont transportées par le biais du grossiste, du chevillard ou son mandataire.

Pour la réfrigération, les normes HACCP doivent être respectées. La congélation des carcasses est interdite. La température à cœur des viandes stockées pour être transportées ne doit pas dépasser 4° celsius (base légale = 7°).

Lors d'analyse de la viande, la somme des teneurs en acides gras Oméga 3, exprimée en mg par 100g de matière fraîche et mesurée dans le muscle Longissimus dorsi au niveau de la 7° côte, sera au minimum de 35 mg/100 g.

Maturation

La maturation est une méthode naturelle favorisant la tendreté des muscles. Comme le quartier arrière contient l'essentiel des pièces nobles de la carcasse et que le temps de cuisson des pièces de viande est plus court pour permettre à la viande d'exprimer son goût naturel, la période de maturation est de minimum 7 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente vers le consommateur. Ce critère, qui n'a pas de base légale, la valeur de celui-ci est par ailleurs supérieur à celui décrit dans d'autres cahiers de charges.

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 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente au consommateur.

Procédés de transformation

L'atelier de découpe, situé en Région Wallonne et agréé par la communauté européenne oit être accepté par l'OCI agréé.

La découpe sera conduite sous la responsabilité du propriétaire de l'atelier de découpe. L'OCI agréé peut à tout moment demander les enregistrements de température et de pH d'une carcasse. Il doit appliquer le système d'autocontrôle validé par l'AFSCA

En cas de fourniture de pièces découpées et portions consommateur, la découpe, la transformation et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier situé en Région Wallonne, conforme aux normes de l'UE et sous le contrôle régulier de l'OCI agréé.

Pour maintenir les conditions de salubrité et les caractéristiques organoleptiques des viandes, il sera procédé à un refroidissement progressif. Ensuite la carcasse sera placée dans un régime thermique approprié pour obtenir une température de 0 à 4°C à cœur.

Les carcasses seront placées dans un régime thermique approprié pour assurer en permanence une température de 0 à 4°C à cœur.

Les pièces de découpe (P.A.T.), les portions individuelles consommateurs (PC) ou les viandes transformées seront placées dans un régime thermique approprié pour assurer en permanence une température de 4°C à cœur.

Conditionnement des produits de qualité différenciée

L'atelier de découpe qui conditionne les viandes BDP est situé en Région Wallonne; toutefois, la carcasse peut être conditionnée dans l'atelier du point de vente. Dans ce cas, les exigences hygiéniques et les méthodes de travail doivent correspondre à celles imposées à l'atelier de découpe fournisseur.

Commercialisation

La commercialisation peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées et portions consommateur, toutes identifiées. Au comptoir, la viande « Bleue des Prés » identifiée est présentée de façon bien séparée par rapport aux autres viandes. Les pièces certifiées sont stockées dans un endroit bien identifié.

La marque commerciale des produits de la filière est « Bleue des Prés ». Néanmoins, si besoin est, des sous marques, définies et agréées au préalable par la filière qui en reste propriétaire, pourront être utilisées pour des commercialisations spécifiques comme c'est le cas pour la marque « Equilibrium ».

Des supports de communication peuvent être fournis aux points de vente commercialisant la « Bleue des Prés ». Ces derniers devront cependant être retirés dans les 7 jours qui suivraient l'arrêt de l'approvisionnement en « Bleue des Prés » par ces derniers; il en va de même pour toute autre mention faisant référence à la marque.

Précisions sur les relations éventuelles entre les fournisseurs ou prestataires de services et l'agriculteur.

Le fournisseur d'aliment de l'agriculteur doit se conformer aux prescriptions décrites dans le point 5, paragraphe Feed Chain Alliance.

Chapitre 4 : Traçabilité

La traçabilité constitue l'un des piliers de la gestion de la qualité.

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, vers la carcasse certifiée. En outre, pour garantir l'origine, des prélèvements de viande seront effectués en vue de réaliser des analyses complémentaires de correspondance d'empreintes génétiques (test ADN).

Etiquetage des carcasses

Chaque participant de la « Filière Bleue des Prés » 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.

Conservation des oreilles

Les oreilles munies de la boucle SANITEL (ou morceaux d'oreilles comprenant la boucle SANITEL et un morceau de muscle) seront congelées et conservées pendant deux mois sous la responsabilité de l'abattoir ou de la salle de découpe, dans le but de réaliser des analyses d'ADN. Les oreilles congelées doivent être stockées et classées de manière à fournir directement à l'OCI agréé l'(les) oreille(s) correspondant à un lot donné.

Stockage et présentation des carcasses

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 « Filière Bleue des Prés ».

Identification et traçabilité de la découpe en prêt à trancher (P.A.T.)

La découpe doit exclusivement provenir de carcasses contrôlées et certifiées par l'OCI agréé et doit être organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (pièces de découpe préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue. L'organisation de toutes les opérations sera soumise au contrôle préalable de l'OCI agréé.

L'atelier de découpe à l'origine des pièces de découpe, devra apposer un numéro de lot sur chaque pièce de découpe.

Le numéro de lot aura les caractéristiques minimales suivantes :

- il sera unique;
- sa structure (nombre de caractères, ...) sera soumise à l'approbation de l'OCI agréé;
- il devra permettre une identification rapide et non ambiguë des pièces de découpe;
- chaque pièce individuelle de P.A.T., conditionnée dans un sac sous vide, sera identifiée au moyen d'une étiquette dont le contenu est soumis à l'avis préalable de l'OCI agréé.

Les lots de viande constitués par le chevillard doivent contenir des pièces provenant d'animaux appartenant à un seul engraisseur, composé d'au maximum 10 bêtes (P.A.T) ou appartenant au maximum à 3 engraisseurs (P.C.) et correspondant à un jour d'abattage.

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

La viande bovine conditionnée en portion consommateur au niveau de l'atelier de découpe doit exclusivement provenir de carcasses contrôlées et certifiées par l'OCI agréé. La découpe doit être organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (portions consommateurs préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue. L'organisation de toutes les opérations sera soumise au contrôle préalable de l'OCI agréé.

L'atelier de découpe à l'origine des pièces de découpe, devra apposer le numéro de lot sur chaque portion consommateur. Ce numéro de lot intégrera au minimum les informations reprises sur les pièces de découpe «P.A.T.», il pourra être composé de plusieurs lots de « P.A.T » (maximum 10). La DLC est calculée par rapport au PAT. le plus ancien.

Identification et traçabilité des Viandes transformées – produits hachés

Les préparations de viande (hamburger artisanal, steak haché, hamburger oignon-persil...) disposant de fiches techniques validées par l'OCI agréé peuvent porter les étiquettes « Bleue des Prés » et/ou « Equilibrium ». Le numéro de lot de ces produits pourra être composé de plusieurs lots de découpe « P.A.T. » (maximum 10)

Chapitre 5 : Procédures de contrôle

L'OCI agréé s'assure que les conditions de l'obtention de la certification sont remplies en organisant les contrôles prévus, sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution et en conformité avec le plan minimum de contrôle repris en annexe.

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

Chapitre 6 : Différenciation

Caractère familial des exploitations agricoles

Les exploitations d'élevage et d'engraissement concernées par la « Filière Bleue des Prés » sont toutes localisées en Belgique et s'inscrivent dans l'Agriculture familiale dans la mesure où elles ne sont pas concernées par la notion d'intégration.

Dans chaque exploitation, la règle d'au maximum 500 UGB par unité de main d'œuvre est respectée. En outre, en étant le responsable sanitaire du troupeau et en bénéficiant d'une autonomie totale de gestion, l'agriculteur « conduit » et gère son élevage avec le respect du cahier de charges « BDP » comme seule contrainte.

Répartition équitable des marges à travers la filière garantissant une plus value significative à l'agriculteur

Une plus-value de 4%, par rapport au prix carcasse des vaches de même catégorie, est garantie pour les engraisseurs de Bleue des Prés.

Par ailleurs, la filière tentera au mieux de lisser les variations de prix de marché, afin de ne pas, dans la mesure du possible, répercuter les variations de prix de courte durée (moins de 3 mois), ce qui aura pour effet de donner une visibilité au producteur sur la valorisation de son travail. Les engraisseurs sont informés régulièrement, et à leur demande, des tarifs d'achat des carcasses; ils gardent une liberté de négociation sur les prix.

Relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société

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 est un élément de la diversification de la production en race bovine Blanc-Bleu Belge.

En plus, il vise à répondre à plusieurs questions des consommateurs notamment : le goût, la tendreté mais également la santé et la proximité par opposition aux viandes importées riches en acides gras saturés et ayant parcouru de très longues distances.

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 surface par animal d'au moins 5m² par 100 kilos de poids vif.
2. en matière environnementale par une réduction des émissions de méthane des vaches liée au principe de fabrication de l'aliment concentré;
3. en matière de sécurité alimentaire avec une « traçabilité » totale;
4. dans le contexte de la préservation du patrimoine animal avec la pérennité de la race Blanc-Bleu Belge.

Recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés

Le chapitre 3, § « Feed Chain Alliance » prévoit explicitement que l'alimentation distribuée aux animaux « Bleue des Prés » ne peut contenir des organismes génétiquement modifiés (Aliments OGM contrôlés)

Différenciations supplémentaires

Approvisionnement local à divers stades de la filière :

Tant en matière d'alimentation pour le bétail, que d'engraissement, d'abattage et autres transformations de la viande, la priorité est donnée à des opérateurs locaux. Le fabricant principal de l'aliment concentré (Nutex), Dumoulin, est basé à Hombourg et à Seilles. L'abattoir et l'atelier de découpe sont localisés à Aubel. La liste des engraisseurs dont 2/3 sont localisés en Région Wallonne, est jointe en annexe.

Impact sur l'environnement

Les vaches Bleue des Prés bénéficient de minimum 2 saisons de pâturage. Lorsque l'on connaît la capacité des pâtures à agir comme puits de carbone, il va de soi que cette disposition contribue à réduire l'impact environnemental lié à l'élevage et l'engraissement de ces animaux.

Par ailleurs, la Bleue des Prés, grâce à son alimentation à base de graine de lin et à sa participation au projet Equilibrium peut s'appuyer sur une étude réalisée par le CRA-W, Dumoulin et Aveve qui démontre une réduction notoire de l'impact environnemental des animaux engraisés avec de la graine de lin thermotraitée (ces résultats obtenus sur des taurillons sont tout à fait transposables à des vaches Bleues de Prés (voir poster en annexe))

Impact sur la santé humaine

Une étude réalisée en 2007, utilisant un plan expérimental de type « simple-aveugle », relative au régime « Equilibrium » incluant la viande « Bleue des Prés », étude sur l'effet d'une alimentation enrichie en acides alpha-linolénique sur les facteurs de risque chez les hommes en bonne santé, avec pré et post-mesures, a été réalisée sur 59 hommes volontaires en bonne santé à la prison d'Andenne. Les résultats ont montré une diminution significative de la pression diastolique ainsi qu'une augmentation significative du taux de cholestérol HDL (considéré comme favorable) chez les participants non-fumeurs.

Cette étude a démontré que l'enrichissement des aliments communément consommés enrichis en Omega-3 conduisent à une diminution du rapport n-6 / n-3 avec les bénéfices énoncés ci-dessus pour les consommateurs de ce type de produit (Cfr étude exploratoire sur l'homme réalisée par le GIE Equilibrium Industrial Partnership et la publication de ses résultats en 2009 dans le magazine scientifique américain « The Lipids » : www.menuomega3.org)

Bien-être animal

Les vaches Bleues des Prés, quand elles ne sont pas présentes en pâture (pour rappel : au minimum 2 saisons) doivent être logées en étable, dans des box paillés (interdiction des caillebotis), en stabulation libre dont la surface permet l'éclairage naturel et doit représenter au moins 1/15 de la surface au sol.

Concernant l'abattage, celui doit se faire sans stress ni souffrance inutile avec obligation d'étourdissement de l'animal.

Ethique et responsabilité sociétale des opérateurs de la filière

Les opérateurs de la filière, notamment ses initiateurs, à savoir des enseignants appartenant à l'Université de Liège, ainsi que la Société GHIL à Aubel, entreprise formatrice, sont bien connus au niveau de la Filière viande bovine wallonne pour leur participation active et sont reconnus depuis longtemps par la Région Wallonne avec la création, le 3 juillet 2003, du Conseil de Filière viande bovine (Arrêté du Gouvernement wallon du 3 juillet 2003, fixant la liste des filières pour lesquelles des conseils de filière peuvent être agréés en application du décret du 19 décembre 2002 relatif à la promotion de l'agriculture et au développement des produits agricoles de qualité différenciée (M.B. du 01/08/2003, p. 39980)).

Qualité organoleptique nutritionnelle et diététique des produits

Avec un rendement à l'abattage exceptionnel, le pourcentage de morceaux nobles de la « Bleue de des Prés » est le plus élevé dans sa catégorie.

Sa valeur nutritionnelle est déterminée par 4 éléments principaux : elle est très riche en protéines de haute valeur biologique, en vitamines B3 et B12, en Fer et en Zinc, tous deux sous une forme facilement assimilable par l'organisme.

Par ailleurs, 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 de des Prés » est largement plus tendre que celle des animaux d'autres races que le Blanc-Bleu Belge.

L'alimentation de finition à base de lin extrudé, source d'acide gras alpha-linolénique, entraîne une modification de la composition en acides gras des animaux concernés avec l'augmentation des acides gras polyinsaturés n-3 (PUFA), ce qui a un effet bénéfique tant sur le goût de la viande que sur ces paramètres santé.

Qualité sanitaire des produits et leur traçabilité

La qualité sanitaire de la viande Bleue des Prés est assurée par l'abattoir et l'atelier de découpe qui respectent strictement les normes HACCP, le guide sectoriel G018 et sont soumis aux contrôles de l'AFSCA et de l'OCI agréé. L'estampille ovale présente sur les produits atteste cette qualité sanitaire. La traçabilité de la viande Bleue des Prés est garantie par les mesures mentionnées dans le chapitre 4 « Traçabilité » ci-dessus ainsi que dans le chapitre 3 § « Eléments permettant d'assurer la traçabilité du produit de qualité différenciée depuis les fournisseurs jusqu'au client final ou jusqu'au consommateur ».

Annexes du cahier des charges

Plan de contrôle

VISITES		
Maillon		
Fournisseurs d'aliments	Visite (1/an)	
Exploitations	Visite (1/an)	
Abattoir	Audit (4/an)	
Atelier de découpe	Audit (4/an)	
ANALYSES		
Maillon		
Exploitations	OGM (aliment)	100% des fabricants
	Teneur en Oméga 3 (aliment)	100% des fabricants
	Vitamine E (aliment)	100% des fabricants
	Teneur en Fer (aliment)	100% des fabricants
	Graisses animales (aliment)	100% des fabricants
	Graisses végétales recyclées (aliment)	100% des fabricants
	Antibiotiques (aliments)	100% des fabricants
	Farines animales (aliment)	100% des fabricants
	Anabolisants (Matières Fécales)	85/5000 bovins
	b-agonistes (Matières Fécales)	85/5000 bovins
corticostéroïdes (Matières Fécales)	85/5000 bovins	
Abattoirs	Anab. Stéroïdes (graisse)	15/5000 bovins
	Anab. Stéroïdes (urine)	10/5000 bovins
	antibiotiques (rein)	50/5000 bovins
	antibiotiques (viande)	3/5000 bovins
	b-agoniste(urine)	10/5000 bovins
	b-agonistes (foie)	15/5000 bovins
	corticostéroïdes (foie)	15/5000 bovins
	corticostéroïdes (urine)	10/5000 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	
Atelier de découpe	germes totaux carcasses	15/atelier/an
	E. coli carcasses	15/atelier/an
	germes totaux viande	9/atelier/an
	E. coli viande	9/atelier/an
	Taux d'Omega3	4/semestre/atelier
Points de vente	Germe totaux viande	25% des points de vente
	E. Coli viande	25% des points de vente
	ADN (viande + oreille) - PAT	15/5000 bovins
	ADN (viande + oreille) - PC	10/5000 bovins

Calcul de la plus-value pour l'agriculteur

Voir Chapitre 6, §2.

Convention entre le promoteur et l'agriculteur

N° CONTRAT :
(case réservée à Procerviq)

CONVENTION DE PARTICIPATION A LA FILIERE « BLEUE DES PRES »

JE SOUSSIGNE :

Adresse

Ci après dénommé le participant

- Déclare avoir pris connaissance de la dernière version en date du cahier des charges de la filière «Bleue des Prés» et adhérer aux exigences reprises dans celui-ci. Le cahier des charges fait donc partie intégrante de la présente convention ;
- M'engage à livrer les animaux destinés à la filière exclusivement via le chevillard

Le participant déclare accepter les éventuelles modifications qui seraient apportées au cahier des charges suite à une modification des règlements européens et/ou à des décisions prises par la filière « Bleue des Prés ». La filière informera régulièrement l'adhérent des modifications qui seraient apportées au cahier des charges. Le participant pourra mettre un terme à sa participation à la filière s'il ne pouvait respecter ces nouvelles dispositions.

La présente convention entre en vigueur entre les parties au jour de sa signature pour une durée indéterminée. Chaque partie a le droit de mettre fin à la présente moyennant un préavis de rupture de 90 jours mentionné par lettre recommandée. Le participant fera parvenir cette lettre recommandée auprès du chevillard (grosiste) qui en avertira l'organisme certificateur.

En cas de non respect des exigences reprises dans le cahier des charges, le participant peut se voir averti, suspendu ou exclu suivant la gravité de la faute.

Quatre exemplaires de la présente convention seront signés entre parties, ainsi que :

- un exemplaire signé du formulaire ACSA ;
- Un exemplaire signé du formulaire de déclaration d'utilisation des aliments ;
- Un accusé de réception F2177 pour le formulaire ACSA (F2124), la déclaration d'utilisation des aliments (F3130), le registre d'entrée des aliments (F3133), le registre sanitaire* (F3135) et le registre des plaintes (F3242).

* remplacé par le registre sanitaire officiel à dater de sa mise en application

Coopération administrative et logistique

Le participant s'engage à remplir régulièrement et à transmettre sur simple demande à PROCERVIQ, tous les documents administratifs requis permettant d'assurer la traçabilité de la viande telle qu'elle est définie dans le cahier des charges. En outre, le participant transmettra dans les meilleurs délais à PROCERVIQ toutes les informations relatives à des modifications, changements et/ou innovations intervenues après la signature de la présente convention (aliments, transformations/aménagement des étables, ...).

Le cas échéant, le participant ou ses éventuels cocontractants mettront à disposition de PROCERVIQ les moyens humains et matériels requis pour l'exécution aisée de sa mission.

Responsabilités

L'engraisseur est responsable de ses achats (les animaux, les aliments pour bétail) et de l'entretien régulier des animaux.

Si l'engraisseur fabrique ses aliments composés de compléments, il déposera la formule ouverte.

L'engraisseur devra exiger de son fournisseur d'aliments pour bétail la formule ouverte des aliments livrés qui sera déposée chez PROCERVIQ.

En cas de modification de la formule composant les aliments, il y aura obligation de déposer, à nouveau, la formule modifiée.

L'engraisseur sera tenu responsable des traitements vétérinaires effectués sur son bétail, il devra exiger de son vétérinaire d'inscrire les traitements effectués sur ses animaux dans un registre sanitaire agréé par PROCERVIQ. Il pourra continuer à assurer le traitement, toujours sous la responsabilité du vétérinaire.

PROCERVIQ pourra effectuer différents contrôles et analyses des aliments donnés au bétail, prélever des liquides biologiques et des matières fécales sur les animaux.

Engagement réciproque participant (engraisseur) et grosiste (chevillard)

L'engraisseur s'engage à fournir vaches « Bleue des Prés » par an suivant le planning de livraison qui lui sera transmis.

De son côté, le grosiste s'engage à commercialiser les quantités indiquées ci-dessus pour autant que les animaux aient été contrôlés et certifiés « Bleue des prés » ainsi que présentés dans les tranches d'âge requises par le marché.

Lorsque le nombre de vaches « Bleue des Prés » livrées annuellement au grosiste s'écartera de plus ou moins 20% du nombre d'animaux initialement prévu, le grosiste pourra réviser le contingentement à la hausse ou à la baisse. Lorsque moins de 80% du nombre de vaches initialement prévu seront livrés au grosiste, le prix de 30 € sera facturé à l'engraisseur pour chaque vache non livrée au grosiste, calculé sur la différence entre 80% du nombre d'animaux initialement prévu et la proportion d'animaux livrés et ceci sur une base annuelle.

S'il est établi que le non-respect du quota annuel incombe au grosiste, celui-ci sera tenu de verser un dédommagement forfaitaire à l'agriculteur s'élevant à 150 € HTVA. Le grosiste pourra néanmoins toujours revoir de commun accord avec l'agriculteur les quotas pour l'année suivante.

Fait en quatre exemplaires à _____, le _____

La filière « Bleue des Prés »
Pour acceptation au sein de la filière « Bleue
des Prés »

PROCERVIQ
Pour accord

Le grosiste
Pour accord

Le participant (précédé de la
mention « lu et approuvé »)

Introduction

Les contrôles administratifs et physiques dans le cadre des suivis filières peuvent entraîner des sanctions. Ces dernières 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 PAC - revisite - analyse - contre-analyse.....

Pour tous les cas non évoqués dans le présent règlement, Vincotte 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.

Type de NC	Non-conformité (NC) en ferme	Sanctions
A1	Refus de visite	Candidature refusée ou Exclusion du participant Avertissement des autorités compétentes si besoin
	Refus de libre accès à l'exploitation	
	Système d'autocontrôle	
	Détention illégale de produits anabolisants suivant la législation en vigueur	
	Tentative de fraude	
	Toutes récurrences de non conformité A2	
Détention illégale de produits autres que à action anabolisante suivant la législation en vigueur		
A2	Pollution des aliments par des contaminants (huile de vidange, engrais, pesticides...)	Suspension de l'engrais pour une période de 3 mois Amende de 69€ Preuve de la mise en ordre Avertissement des autorités compétentes si besoin
	Phénotype - Race	
	Identifications des taureaux : absence des deux boucles	
	Présence de résidus d'anabolisant dans la viande	
	Présence de Résidus médicamenteux ou autres contaminants dans la viande	
	Toutes récurrences de non conformité B	
Gestion de la pharmacie: stockage inadéquat		
B	Présence de produits périmés	Amende de 51€ Preuve de remise en ordre
	Type de stabulation	
	Auges - abreuvoirs	
	Aération - Air ambiant	
	Densité	
	Exclusivité	
	Propreté litière / taureaux	
	Aspect sanitaire externe	
	Composition des aliments	
	Teneurs garanties des aliments	
	Conditions de stockage des aliments	
	Toutes remarques notifiées deux fois.	
Registre des aliments		
Remarque	Registre sanitaire	Lettre d'avertissement Preuve de remise en ordre
	Registre des plaintes	
	Cahier des charges	
	Actualisation de la déclaration d'aliments	
	Identifications des taureaux: absence d'une boucle	
	Aspect général de l'entreprise	

Type de NC	Non-conformité (NC) en abattoir et atelier de découpe	Sanctions
A1	Refus de visite	Candidature refusée ou Exclusion du participant et Avertissement du détenteur du cahier des charges (Avertissement des autorités compétentes si besoin)
	Refus de libre accès à l'abattoir et atelier de découpe	
	Système d'autocontrôle	
	Tentative de fraude / Falsification de l'identité des animaux	
	Toutes récurrences de non conformité A2	
A2	Système de traçabilité opérationnel (formation des lots, ...)	Amende de 250€ Remise en ordre immédiate Preuve de la mise en ordre Avertissement du détenteur du cahier des charges (Avertissement des autorités compétentes si besoin)
	Système d'autocontrôle opérationnel	
	Identification des carcasses / conservation des oreilles	
	Usage abusif du label	
	Usage abusif de matériel de promotion	
	Livraison et vente de viande d'animaux inconnus	
	Livraison et vente de viande d'animaux connus non certifié	
	Présence de corps étrangers dans la viande	
	Microbiologie: présence pathogènes (E coli O157.....)	
	Toutes récurrences de non conformité B	
B	Documents de transport (durée du trajet, ...)	Amende de 100€ Animaux déclassés ou Preuve de remise en ordre
	Mode de transport des viandes et Aménagement intérieur des camions	
	Bien-être animal (conditions de transport : densité, sexes séparés, aération, litière, protection contre les intempéries, passerelle et protections pour le déchargement, aménagement intérieur du camion, aiguillon,... pratiques d'abattage : étourdissement)	
	Vérification des exigences spécifiques du cahier des charges par bête	
	Usage abusif du rapport d'abattage	
	Respect des bonnes pratiques d'hygiène et de production, ...	
	Infrastructure non conforme	
	Conditions de stockages des carcasses et viandes	
	Possibilité de prélèvement sur la chaîne d'abattage	
	pH des carcasses	
	Traçabilité suite aux prélèvements pour ADN	
	Microbiologie	
	Toutes récurrences de remarques	
Remarques	Température des stérilisateurs	Lettre d'avertissement Preuve de remise en ordre
	Tenue de travail (propreté, équipement...)	
	Abattage séparé des animaux sales	



REGLEMENT INTERNE FILIERE BOVINE: Secteur Tertiaire

Type de NC	Non-conformité (NC) au point de vente	Sanctions
A1	Système d'autocontrôle	Candidature refusée ou Exclusion du participant et Avertissement du détenteur du cahier des charges (Avertissement des autorités compétentes si besoin)
	Conformité de l'infrastructure	
	Toutes récurrences de non conformité A2	
A2	Système d'autocontrôle opérationnel (bonnes pratiques d'hygiène, ...)	Amende de 150€ Preuve de la mise en ordre Avertissement du détenteur du cahier des charges
	Respect de la chaîne du froid durant le transport	
	Condition de stockage des viandes	
	Capacité à présenter distinctement les produits visés	
	Températures (produits, locaux)	
	Traçabilité	
	Etiquetage	
	DLD - DLC	
	Toutes récurrences de non conformité B	
B	Documents de transport	Amende de 75€ Preuve de remise en ordre
	Bonnes pratiques d'hygiène dans le point de vente (hygiène du personnel, ...)	
	Nettoyage et désinfection	
	Maturation	
	Toutes récurrences de remarques	
Remarques	Signe d'identification du label (affichage, archivage, ...)	Lettre d'avertissement
	Communication (matériel de promotion, ...)	
	Etat générale du point de vente	

Motivation marketing

Description des débouchés commerciaux (circuits de commercialisation) et de la production en volume:

La viande Bleue des Prés est, à l'heure actuelle, déjà commercialisée dans plusieurs enseignes de la distribution, chez des grossistes Horeca, des artisans bouchers et dans des restaurants agréés (cfr liste des points de vente donnée ci-dessous). A ce jour, la filière abat près de 65 animaux par semaine, ce qui correspond à une quantité de viande moyenne hebdomadaire de plus de 25 tonnes. Une partie des produits Bleue des Prés est commercialisée sous forme élaborée principalement des saucisses et des hamburgers. Ces derniers se démarquent par leur qualité gustative et la présence plus importante de graisses polyinsaturées riches en oméga 3.

Le potentiel de développement de la filière reste néanmoins encore important.

Description de la filière :

La filière Bleue des Prés est composée d'éleveurs, de fabricants d'aliment pour bétail d'un abattoir, d'un atelier de découpe et de distributeurs, grossistes Horeca, d'artisan-bouchers et de restaurateurs qui proposent ce produit de première qualité au consommateur. Son objectif est de mettre sur le marché une viande de femelle blanc bleu belge plus riche en goût, finement persillée d'une graisse plus équilibrée (Oméga 3), dans un schéma de production plus respectueux de l'animal et de l'environnement afin de redonner ses lettres de crédit à notre viande belge et de proposer une alternative aux viandes étrangères riches en goût.

Description du caractère différencié, rédigé dans un souci de promotion, à destination du grand public :

La Bleue des Prés est un produit de qualité différenciée, de notre terroir.

La viande provient de vaches Blanc Bleu Belge âgées de 30 à 72 mois, qui ont bénéficié d'un minimum de deux saisons de pâturage, nourries avec une majorité de céréales produites localement et avec de la graine de lin.

La production subit un contrôle et une traçabilité de tous les instants.

La viande est plus foncée et sa structure finement persillée lui donne toute sa saveur.

Au cours de la finition, l'alimentation de l'animal contient des acides gras poly-insaturés Oméga 3. Cette particularité confère au produit un intérêt certain pour la santé.

La Bleue des Prés est partie intégrante de la démarche Equilibrium visant à proposer au consommateur une alimentation saine, goûteuse et plus équilibrée, grâce notamment à l'apport des Oméga 3.

Dans ce cadre, une étude santé, réalisée en 2007, a démontré les effets bénéfiques (sur la tension artérielle et le cholestérol) du « Menu Equilibrium », plus riche en oméga 3 (www.menuomega3.org).

Les vaches Bleue des Prés, grâce à leur schéma d'alimentation, produisent 25 % d'émission de méthane en moins.

Il s'agit donc d'un produit savoureux « Bon pour moi, bon pour la nature ».

Gamme de prix :

La Bleue des Prés se situe dans une gamme de prix de 10 à 15% supérieur au jeune taureau BBB mais avec un positionnement qui se veut concurrentiel en dessous du prix de certaines viandes étrangères. Il s'agit d'un produit de qualité supérieure mais qui se veut « payable ».

Techniques de promotion :

La Bleue des Prés fait l'objet d'un soutien promotionnel par le biais d'étiquettes, de posters, d'affichettes, de leaflets, de « roll-up », de films vidéos, d'animations-dégustations. Des visites de fermes et plus généralement de la filière sont organisées ainsi que des animations de type « show cooking » (en faveur notamment des restaurateurs). D'autres investissements marketing passant par des informations disponibles sur site, l'usage de médias sociaux, un panneau d'identification pour les fermes participantes, sont en cours d'élaboration.

Objectifs de développement :

La filière veut porter ses efforts vers un développement de l'image de marque de la Bleue des Prés au niveau du secteur de la restauration afin de damer le pion aux viandes étrangères. Parallèlement le produit devra être encore plus visible dans le retail que cela soit au travers du logo BDP ou au travers du logo « menu Equilibrium ».

Liste des engraisseurs

ANNET PIERRE	MARVIE 185	6600	BASTOGNE (WARDIN)
BERNARD GUY	RUE DU MONUMENT 29	4347	ROLOUX
BRUMIOUL-RAUCENT P.	RUE DU VILLAGE, 28	4000	ROCOURT
COSTERMANS PETER	HOOGEIND 11	2940	STABROEK
DANVOYE BERNARD	DE VIRELLES 68	6440	FROIDCHAPELLE
DE BRANDT-VAN RUMST TOM	GAVERSTRAT 79	9160	LOKEREN
DEBRY FRANCIS	RUE DE LA FONTAINE 6	5575	MALVOISIN
DESERT SERGE	RUE DE HOTTON 43	6987	RENDEUX
FASTRE PIERRE	JOSEPH DETHIER 1	4340	VILLERS-L'EVEQUE
FRAIKIN LUC	RUE GADIOT, 3	4690	BASSENGE
GEBOERS CARINE	SCHOOR 80	2490	BAELEN
GEERDENS MARIA	TREKSCHURENSTRAT 61	3500	HASSELT
GILLET MARC	RUE DE TEMME 5	4590	OUFFET
GOTTA PATRICIA	RUE JENEFFE, 5	4460	HORION-HOZEMONT
HALLOY ANDRE	RUE DE JUSAIN 3	5620	ROSEE
JETTEUR MICHEL	RUE ROSA LUXEMBOURG 66	4630	SOUMAGNE
LAMBORAY QUINET	CHEMIN SUR LE FOY 14	6950	NASSOGNE
LEDUC EDOUARD	RUE MICHEL HEYNE 31	4350	MOMALLE
LENAERS RUBENS RIGO	NEGENBONDERSTRAT 69	3724	VLIERMAAL
MILISEN MARC	VECHMAALLAAN 87	3870	VECHMAAL
MOTMANS NICO	HENDRIKSTRAT, 56	3570	ALKEN
NOEL YVES	FERME LA CROIX DES DAMES 188	5620	ROSEE
ROYER ERIC	CHINSTREE 22	4458	FEXHE-SLINS
SCHILLEMANS LUDOVICUS	ARENDONKSEWEG, 102	2400	MOL
STOMMEN MICHEL	RUE THIER SAIVE 44	4608	WARSAGE
THIJSEN STEFAN	KLEIN JEUKSTRAT 78	3890	JEUK
WARNIER JACQUES	RUE J. PIROTTE 3	4530	FIZE-FONTAINE

Sorted by Postal Code

Trié sur Code Postal

SCHILLEMANS LUDOVICUS	ARENDONKSEWEG, 102	2400	MOL
GEBOERS CARINE	SCHOOR 80	2490	BAELEN
COSTERMANS PETER	HOOGEIND 11	2940	STABROEK
GEERDENS MARIA	TREKSCHURENSTRAT 61	3500	HASSELT
MOTMANS NICO	HENDRIKSTRAT, 56	3570	ALKEN
LENAERS RUBENS RIGO	NEGENBONDERSTRAT 69	3724	VLIERMAAL
MILISEN MARC	VECHMAALLAAN 87	3870	VECHMAAL
THIJSEN STEFAN	KLEIN JEUKSTRAT 78	3890	JEUK
BRUMIOUL-RAUCENT P.	RUE DU VILLAGE, 28	4000	ROCOURT
FASTRE PIERRE	JOSEPH DETHIER 1	4340	VILLERS-L'EVEQUE
BERNARD GUY	RUE DU MONUMENT 29	4347	ROLOUX
LEDUC EDOUARD	RUE MICHEL HEYNE 31	4350	MOMALLE
ROYER ERIC	CHINSTREE 22	4458	FEXHE-SLINS
GOTTA PATRICIA	RUE JENEFFE, 5	4460	HORION-HOZEMONT
WARNIER JACQUES	RUE J. PIROTTE 3	4530	FIZE-FONTAINE
GILLET MARC	RUE DE TEMME 5	4590	OUFFET
STOMMEN MICHEL	RUE THIER SAIVE 44	4608	WARSAGE
JETTEUR MICHEL	RUE ROSA LUXEMBOURG 66	4630	SOUMAGNE
FRAIKIN LUC	RUE GADIOT, 3	4690	BASSENGE
DEBRY FRANCIS	RUE DE LA FONTAINE 6	5575	MALVOISIN
HALLOY ANDRE	RUE DE JUSAIN 3	5620	ROSEE
NOEL YVES	FERME LA CROIX DES DAMES 188	5620	ROSEE
DANVOYE BERNARD	DE VIRELLES 68	6440	FROIDCHAPELLE
ANNET PIERRE	MARVIE 185	6600	BASTOGNE (WARDIN)
LAMBORAY QUINET	CHEMIN SUR LE FOY 14	6950	NASSOGNE
DESERT SERGE	RUE DE HOTTON 43	6987	RENDEUX
DE BRANDT-VAN RUMST TOM	GAVERSTRAT 79	9160	LOKEREN

Liste des points de vente de la viande Bleue des Prés



BLEUE DES PRES - POINTS DE VENTES



Nom	Adresse	Code postal	Localité	N° de téléphone
Boucheries/Trocteur/restauration				
BOUCHERIE BARRAS	CHAUSSÉE DE HUY 221	1325	CHAUMONT GISTOUX	0495/ 650 644
LALLEMAND	RUE DE LA CITE 32	4420	TILLEUR	04/365 11 28
BOUCHERIE EVRARD	RUE HAMIENNE 6	4537	VERLAINE	04/2995096
BOUCHERIE D HERMAN SPRL	RUE SAUVINIERE 2	4590	OUFFET	086/230 432
BOUCHERIE LA NEUVE	RUE NEUVE 26	4650	HERVE	087/223210
JUPRELLE LAURENT	VILLAGE 15	4877	OLNE	0497/538644
SCHIFFLER PHILIPPE	RUE HOVEMONT 107	4910	THEUX	087/54 11 37
LES MAITRES ARTISANS	RUE DU CENTRE 9	4950	WAIMES	080 67 00 50
MAISON FONTAINE	RUE AUGUSTE RENARD 6A	5150	FLOREFFE	081/44 13 30
BLAIMONT MICHEL ET GAUTHIER	RUE WILLY BROGNEAUX 9	6120	HAM SUR HEURE MALINNES	04/384 65 89
LA FOUCHOISE	RUE NICOLAS SCHMOCK 2	6700	ARLON	063/23 73 62
HENNON BOUCHERIE	PLACE SAINT ARNOULD 7	6830	BOUILLON	061/50 17 08
KEIRSE	RUE DES ARDENNES 17	6941	BOMAL	086/212 710
BELL VIANDE	RUE DE BOUSSOIT 16	7110	MAURAGE	0478/59 46 17
resto LES BOUCHIERS DOUBLES	RUE DES CHAMPS DE TIGNEE 24	4671	BARCIGNON	0476/84 40 93
resto LA TABLE DE LEA	AVENUE DU PAIC 32	4659	CHAINEUX	087/332 715
resto LE RENDEZ VOUS DES HAUTS SARTS	RUE DE HERMIE 228	4040	HERSTAL	04/264 53 50
resto LA VILLA DE BONCELLES	ROUTE DU CONDROZ 91	4100	BONCELLES	04/316 74 65
LE PANICO	PLACE DU ROIALBERT 1ER 4	4300	WAREMME	019/32 46 21
resto LE JARDIN DE PROVENCE	RUE DU BROU 85	4600	VERVIERS	087/31 51 37
resto R HOTEL EXPERIENCE	SQUARE PHILIPPE GILBERT 1	4920	REMOUCHAMPS	04/247 55 55
resto LE PRE ARDENNAIS	ROUTE DE TROIS PONTS 80	4920	AYWALLE	04/384 44 72
Petite et Moyenne surface commerciale				
SMATCH LEADER ONE	GRAND ROUTE 438	4122	PLAINEVAUX	04/361 02 80
MANTRE BOUCHER D'ARDENNES (AD Malmédy)	AVENUE DES ALLIES 98	4960	MALMEDY	080/33 79 03
Grosiste /centrale				
GHV LIEGE - ISPC INTERNATIONAL	ROUTE DE LIERS 125	4042	HERSTAL-LIERS	04/2789292 - 88 (BERT)
GHV GENT - ISPC INTERNATIONAL	OTTERGEMSE STEENWEG, ZUID, 720	9000	GENT	09/2415114
CARMANS	NIJVERHEIDSPARK 42A	3580	BERINGEN	011/25 25 66
WALLOFOOD	RUE JOSEPH WALTERS 62	4300	WAREMME	04/371 91 76

Carrefour



Points de distribution Carrefour

CARREFOUR EVERE	Avenue des Olympiades 12	1340	EVERE
CARREFOUR AUDERGHEM	Boulevard du Souverain, 240	1300	AUDERGHEM
CARREFOUR BIERGES	Boulevard de l'Europe 3	1301	BIERGES
CARREFOUR MONT ST JEAN	Chaussée de Charleroi 579	1410	WATERLOO
CARREFOUR DROGEBROS	AVENUE PAUL GILSON 455	1620	DROGEBROS
CARREFOUR HYPER BELLE ILE	Quai des Femmes 1	4020	ANGLEUR
CARREFOUR HYPER HERSTAL	RUE BASSE CAMPAGNE	4040	HERSTAL
CARREFOUR HYPER BONCELLES	Rue du Condroz 36	4100	BONCELLES
CARREFOUR HYPER FLEMALLE	Rue du Passage d'eau 2	4400	FLEMALLE
CARREFOUR FLERON	Rue de la Clef 4	4620	FLERON
CARREFOUR SOUMAGNE	Avenue de la Résistance, 355	4630	SOUMAGNE
CARREFOUR REMOUCHAMPS	Avenue de la Forêt 30a	4920	REMOUCHAMPS
CARREFOUR MALMEDY	Avenue Mon Bijou, 10	4960	MALMEDY
CARREFOUR GEMBLoux	Chaussée de Charleroi, 142	5030	GEMBLoux
CARREFOUR JAMBES	Avenue du Prince de Liège, 57-59	5100	JAMBES
CARREFOUR WEFION	Chaussée de Dinant 1147	5100	WEPION
CARREFOUR GOSSELIES	Rue de Tahon 16	6041	GOSSELIES
CARREFOUR BOMEREE	Rue de la Station, 1	6110	BOMEREE
CARREFOUR FLEURUS	Chaussée de Charleroi, 142	6220	FLEURUS
CARREFOUR ARLON	Rue Clairefontaine, 1	6700	ARLON
CARREFOUR MARCHÉ	Chaussée de Liège, 41	6900	MARCHÉ EN FAMEDNE
CARREFOUR MONS	Place des Grands Prés, 1	7000	MONS
CARREFOUR SOIGNIES	Chemin de la Guéenne, 1	7060	SOIGNIES
CARREFOUR HAINE ST PIERRE	Chaussée de Rademont, 21	7100	HAINE ST PIERRE
CARREFOUR FROYENNES	Rue de Maire, 6	7503	FROYENNES



groupermestdagh.be
9, rue du Colombine B-6041 Charleroi



Points de distribution Mestdagh (Carrefour Market)

MESTDAGH RIXENSART	RUE DE RIXENSART 30	1330	RIXENSART
MESTDAGH RIXENSART II	AVENUE JF KENNEDY 4	1330	RIXENSART
MESTDAGH NIVELLES	AVENUE DU CENTENAIRE	1400	NIVELLES
MESTDAGH GENAPPE	RUE LALLIEX 22	1470	GENAPPE
MESTDAGH TILFF	AVENUE DES ARDENNES B	4130	TILFF
MESTDAGH ANS	RUE FORENT PIROTTE 18	4430	ANS
MESTDAGH BATTICE	RUE DE HERVE 117-119	4651	BATTICE
MESTDAGH SPA	BOULEVARD DES ANGLAIS 45	4900	SPA
MESTDAGH JAMBES	RUE DE LA POWDRIERE 14	5100	JAMBES
MESTDAGH MARCHELLE	AVENUE MASCAUX 659	6001	MARCHELLE
MESTDAGH DAMPREMY	RUE WALTERS 130	6020	DAMPREMY
MESTDAGH ROUX	PLACE DE LA GARE	6044	ROUX
MESTDAGH FONTAINE	RUE DE MONS 54	6140	FONTAINE L EVEQUE
MESTDAGH TRAZEGNIES	RUE DE GOSSELIES 76	6183	TRAZEGNIES
MESTDAGH CHATELET	RUE DE LA STATION 55	6200	CHATELET
MESTDAGH CHATELINAU	RUE JULIEN DES ESSARTS, 2	6200	CHATELINAU
MESTDAGH LUTTRE	RUE NOUVELLE	6258	LUTTRE
MESTDAGH GERPINNES	ROUTE DE PHILIPPEVILLE	6280	GERPINNES
MESTDAGH GOZEE	RUE DE MARCHIENNE 204	6534	GOZEE
MESTDAGH GHILIN	RUE DU TEMPLE 23	7011	GHILIN
MESTDAGH SOIGNIES	RUE DU NOUVEAU MONDE 17	7060	SOIGNIES

MESTDAGH SAINT VAAST	AVENUE DE L'EUROPE	7100	SAINT VAAST
MESTDAGH CHAPELLE LEZ HERLAIMONT	CHAUSSEE DE LA HESTRE 91	7160	CHAPELLE LEZ HERLAIMONT

Intermarché
TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE



INTERMARCHÉ	CHAUSSEE DE LANDEN 53A	6280	LANRYDT
INTERMARCHÉ AWANS AWANDS	CHAUSSEE DE BRUXELLES 10/34	6340	AWANS
INTERMARCHÉ	RUE BIANNE BAART 1	5170	BOIS DE VILLERS
INTERMARCHÉ (MAROLLAUX)	RUE JULES VANTIEGHEM 3	7730	ESTAIMPUIS

SPAR

Produits vendus sous le logo



726 SPAR HELECINE	RUE ARMAND DEWOLF 25A	1357	H ELECINE
429 SPAR HALLE	MUVELSESTEENWEG 116	1500	HALLE
460 SPAR WOLUWE	JOZEF VAN DAMSTRAAT 3	1932	SINT STEVENS WOLUWE
679 SPAR MEERHOUT	GESTESESTEENWEG 105	2450	MEERHOUT
2020 SPAR ANTWERPEN	GLORANTLAAN 24	2500	ANTWERPEN
1589 SPAR KALMTHOUT	KALMTHOUTSESWEG 381	2920	KALMTHOUT/ACHTERBROEK
1480 SPAR WINKSELE	TERMERSTRAAT 19	3020	WINKSELE
676 SPAR HULDENBERG	ELZASSTRAAT 16	3040	HULDENBERG
283 SPAR KERKHOVEN	KERKHOVENSESTEENWEG 441	3920	KERKHOVEN
1910 SPAR KAULILLE	KAULILLEDORP 40	3950	BOCHOLT
241 SPAR ANTHISNES	RUE DU MOULIN 21	4160	ANTHISNES
1499 SPAR IVVOZ RAMET	PLACE F. GERARD 4	4400	IVVOZ-RAMET
253 SPAR WANZE	CHAUSSEE DE TIRLEMONT 25A	4520	WANZE
681 SPAR CLAVIER	RUE DE LA GENDARMERIE 70	4560	CLAVIER
1575 SPAR QUEUE DU BOIS	RUE DES MINEURS 1	4610	QUEUE-DU-BOIS
4428 SPAR SAINT VITH	ROUTE DU Luxembourg	4780	SAINT VITH
376 SPAR PETIT RECHAIN	CHAUSSEE DE LA SEIGNEURIE 42	4800	PETIT RECHAIN
506 SPAR GEMBLoux	CHAUSSEE DE NAMUR 52	5030	GEMBLoux
1597 SPAR GODINNE	RUE DE MONT 13	5530	GODINNE
1529 SPAR BEAURAING	RUE DU PONT 2	5570	BEAURAING
459 SPAR LANEFPE	RUE DU FAUBOURG 1	5651	BRIZEE
1697 SPAR SIVRY	RUE DE L'ESCLINCHAMPS 28	6470	SIVRY (FRANCE)
1595 SPAR JAMOIGNE	RUE DE VIRTON 6	6810	JAMOIGNE
296 SPAR NEUFCHATEAU	AVENUE DE LA GARE 45	6840	NEUFCHATEAU
1447 SPAR PALISEUL	RUE DU CHAUFFOUR 1	6850	PALISEUL
664 SPAR LIBIN	RUE DU CURE 15A	6890	LIBIN
395 SPAR BOMAL	RUE DES ARDENNES 49	6941	BOMAL SUR OURTHE
1593 SPAR HYON	CHAUSSEE DE MAUBEUGE 442	7022	HYON
644 SPAR OBourg	RUE DE L'EGLISE 7	7034	OBourg
277 SPAR LE ROEULX	CHAUSSEE DE MONS 14	7070	LE ROEULX (C)
1461 SPAR STREPY	RUE WAUTERS 112	7110	STREPY BRACQUEGNIES
1554 SPAR WASMES	PLACE SAINT-PIERRE 36	7340	WASMES
1460 SPAR QUAREGNON	CHEMIN DU BON DIEU 148	7390	QUAREGNON
645 SPAR TOURNAI	CHAUSSEE DE DOULAI 354	7500	TOURNAI
1452 SPAR MASSIX ZONNEBEKE	LANGEMARKSTRAAT 22	8980	ZONNEBEKE



Produits BDP vendus sous le logo



Points de distribution Deltatracteur

DELTRACTEUR ceusele	CHAUSSEE DE NAMUR 59-61	1400	WIVELLES
DELTRACTEUR	RUE DU PAGE 10/12	1050	WELLES
DELTRACTEUR	RUE JEAN STAS 26	1060	SAINT GILLES
DELTRACTEUR	AVENUE VAN OYENBERGHE 184/186	1083	DANSBOREN
DELTRACTEUR	RUE LEOPOLD 1 505	1090	JEFFRE
DELTRACTEUR	AVENUE DES VOLONTAIRES 147	1150	WOLUWE SAINT PIERRE
DELTRACTEUR	CHAUSSEE DE WATERLOO 1460	1180	WOLUWE
DELTRACTEUR	RUE VOOT 6	1200	WOLUWE SAINT LAMBERT
DELTRACTEUR	PLACE DE DEGRIOOF 7	1200	WOLUWE SAINT LAMBERT 2
DELTRACTEUR	AVENUE DE METRODE 4	1300	UMAL
DELTRACTEUR	CHAUSSEE DE HUY 180	1325	CHAUMONT
DELTRACTEUR	PLACE FAVRESSE 26	1310	LA HULPE
DELTRACTEUR	RUE DES VOLONTAIRES 4	1332	DE NWAL
DELTRACTEUR	RUE CHARLES DUBOIS 6	1342	UMHETTE
DELTRACTEUR	ROUTE DE RENIPONT 2	1380	DHAIN
DELTRACTEUR	CHAUSSEE DE JOCKIONE 32	1390	GREZ DOICREAU
DELTRACTEUR	CHAUSSEE DE NAMUR 59-61	1400	NIVELLES
DELTRACTEUR	CHAUSSEE DE NAMUR 59	1400	NIVELLES
DELTRACTEUR	CHAUSSEE DE BRUXELLES 76A	1410	WATERLOO
DELTRACTEUR	DRIVE DE RICHELIEU 156	1410	WATERLOO DREVE
DELTRACTEUR	CHAUSSEE REINE ASTRID 60	1420	BRASSE L'ALLEUD
DELTRACTEUR II	CHAUSSEE DE TURDE 11	1420	BRASSE L'ALLEUD
DELTRACTEUR	GRAND ROUTE 133	1428	LEBLOS
DELTRACTEUR	GRAND ROUTE 55/57	1435	CO RBANS
DELTRACTEUR	RUE DES DIEUX 6	1499	ITTRE
DELTRACTEUR	DE PALWSTRAAT 28	1609	SINT PIETERS LEEUW
DELTRACTEUR	BRUSSELESESTEENWEG 114	1652	ALSHAMBERG
DELTRACTEUR	LIMBURG STURVLAAN 54	1780	WIEMNIEL
DELTRACTEUR	VEVOORDESESTEENWEG 305	1850	GRIMBERGEN
DELTRACTEUR	AVENUE REINE ASTRID 261	1950	RAMBREM 1
DELTRACTEUR	KASTEELSTRAAT 2	2000	OV ERUSE
DELTRACTEUR	BESTELBAAT 104	3101	BOORTMEERBEEK
DELTRACTEUR	RUE DU CHATEAU D EAU 2	4120	NEUPPE
DELTRACTEUR	AVENUE DE LONGWY 400	6700	ARLON
DELTRACTEUR	ROUTE D ATH 148	7050	AIFRIGE
DELTRACTEUR	AVENUE DU MARQUSET 105	7090	BRASSE LE COMITE
DELTRACTEUR	NORTHAUSTEEN 55-57	9810	SINT MARTENS LATHEM
DELTRACTEUR	ROUTE D ARLON 179	(LUXE)	STASPEN (Grand duché de Luxembourg)

Liste ingrédients autorisés dans la composition de l'aliment

Racines et tubercules	<p>Radicelles – Pulpes – Mélasses – Vinasses de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betteraves (excepté les vinasses) • Chicorées <p>Pommes de terre (à l'exception des épluchures)</p>
Céréales	<p>Graines – germes – ensilages – pailles – radicelles – drèches – son – rebulet – remoulage – gluten feed – tourteaux de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avoine • Epeautre • Escourgeon • Froment • Maïs • Orge • Sarrasin • Seigle • Triticale
Cultures de protéagineux et oléo-protéagineux	<p>Grains – flocons – huile – tourteaux de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colza • Féveroles • Haricots • Lentilles • Lin • Lupin • Luzerne • Pois protéagineux • Tournesol
Graminées et légumineuses fourragères	Herbe fraîche, ensilage, foin, paille
Sels Minéraux	Carbonate de calcium, ...
Additifs/Pré-mélanges et vitamines	Tous les additifs repris dans le catalogue européen des additifs (Feed Register) sont autorisés dans le respect de l'acte d'autorisation à l'exception de l'urée et ses dérivés (group 3d).

Poster relatif à l'émission de Méthane chez les animaux de race Blanc-Bleu Belge

Les émissions de méthane par des taureaux Blanc-Bleu Belge culard durant les phases de croissance et de finition sont fortement influencées par les régimes alimentaires



M. Mathot^a, N. Demande^b, D. Deswyser^c, S. Vermaut^c, D. Stilmant^c

Introduction

Trois régimes ont été comparés pour leurs effets (a) sur les émissions directes de méthane et (b) sur les performances de taurillons Blanc-Bleu Belge culard (BBBc) lors de leur engraissement en deux phases.

Matériel et méthode

Mesures durant des périodes de 14 jours par phase des émissions de CH₄ par des taurillons BBBc en phases de **croissance** (64 jours) et de **finition** (72 jours), fig. 1. Utilisation d'étables expérimentales avec ventilations mécaniques contrôlées et analyse des gaz avec un analyseur photo-acoustique (Innova 1312)

Trois régimes. Deux à base d'ensilage de maïs (MT et ML) et un à base de ration sèche (AL). Deux de ces régimes (ML et AL) étaient enrichis en graines de lin thermotraitées; AL: NUTEX (Dumoulin SA) et ML: LINEX (AVEVE NV, fig. 2).

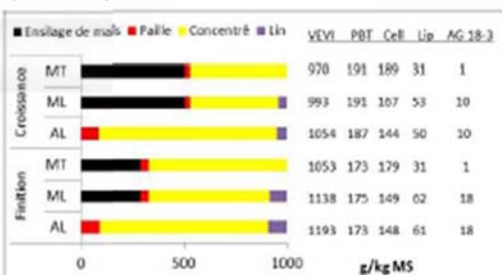


Fig. 2: Composition des régimes (VEVI : énergie (système hollandais), PBT : protéines brutes totales, Cell : cellulose, Lip : matières grasses et AG : acides gras 18-3)

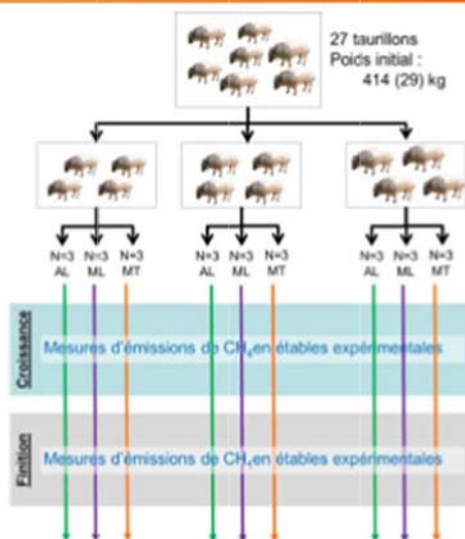


Fig. 1: Description de l'essai

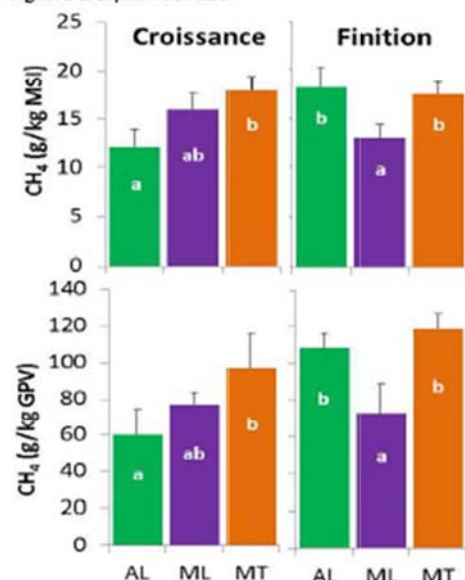


Fig. 3: Emissions de CH₄ durant les deux phases d'engraissement (gauche : croissance, droite : finition) et exprimées par rapport à la matière sèche ingérée (MSI, haut) et aux gains de poids vif (GPV, Bas) des 3 rations (AL : sèche + lin, ML : ensilage maïs + lin, MT : Ensilage maïs).

Résultats et conclusion

Effets importants (jusque - 40 %) du régime (fig. 3) sur les émissions de CH₄ exprimées par unité de matière sèche ingérée (MSI) ou de gain de poids (GPV) et parfois difficiles à interpréter (évolution de AL entre croissance et finition). Par extrapolation à l'ensemble de la phase d'engraissement (de 350 à 650 de poids vif) : moins d'émissions de méthane avec les rations enrichies en lin (14,5 g CH₄/kg MSI and 75 g CH₄/kg GPV) en comparaison avec la ration non enrichie en lin et à base d'ensilage de maïs (18,2 g CH₄/kg MSI and 108 g CH₄/kg GPV).

Le régime alimentaire peut influencer fortement les émissions de méthane par des taurillon BBBc durant leur engraissement.

m.m.mathot@crwallon.be
 Wallo • Agros, Informatique • Centre
 Farming Systems, Feeder and
 and information technology unit
www.cra-w.be

Dumoulin
www.dumoulin.be

AVEVE
www.aveve.be



Centre wallon de Recherches agronomiques

Statuts de Proaniwal asbl

Promotion des Productions Animales Wallonnes,
en abrégé : « Proaniwal »
4460 Grâce-Hollogne
Numéro d'identification : 976/2001

STATUTS (consolidés)

Les membres fondateurs :

- Leroy Pascal, docteur vétérinaire, chemin de Sotrez, 53 à 4550 Nandrin, Belge ;
- Beduin Jean-Marie, docteur vétérinaire, rue des Communes, 14 à 4560 Les Avins, Belge ;
- Leroy Emile, docteur vétérinaire, rue Servais, 33 à 4900 Spa, Belge ;
- Lebailly Philippe, ingénieur agronome, rue de l'Arbroy, 22 à 7870 Bauffe, Belge ;
- Berti Fabio, ingénieur agronome, résidence Cindy, app. 402, rue d'Enhaive, 55 à 5100 Jambes, Belge ;
- Burny Philippe, ingénieur agronome, rue du Moulin, 11A à 5030 Gembloux, Belge,

créent par la présente une association sans but lucratif, régie par les dispositions de la loi du 21 avril 1928 telle qu'elle a été modifiée par les lois des 22 février 1984 et 4 mars 1994 et régie par les présents statuts.

TITRE I er . - Dénomination, siège social

Article 1er. L'association adopte la dénomination : « Promotion des Productions animales wallonnes a.s.b.l. », en abrégé : « Proaniwal a.s.b.l. ».

Art. 2. Son siège social est établi à l'adresse suivante : Bureau 06, Bâtiment 52, Aéroport de Liège, 4460 Grâce-Hollogne, situé en Belgique dans l'arrondissement judiciaire de Liège. Tous les documents prescrits par la loi sur les ASBL sont déposés dans le dossier tenu aux greffes du tribunal de commerce de l'arrondissement précité. Il peut être transféré par décision du Conseil d'administration, dans tout autre lieu de la Province de Liège. Toute modification du siège social doit être publiée dans le mois de sa date, aux annexes au *Moniteur Belge* .

Art. 2.bis Son siège administratif est établi à la même adresse que son siège social, désignée à l'Article 2. ci-dessus.

TITRE II. - But

Art. 3. L'association a pour but de stimuler et soutenir les productions animales et végétales wallonnes en Belgique et à l'étranger.

La stratégie adoptée portera une attention particulière à la qualité des produits et à l'amélioration de la compétitivité sur les marchés intérieures et à l'exportation. Elle tiendra compte des différents acteurs concernés par les productions animales et végétales en Région wallonne et ne souhaite nullement créer une compétition avec eux.

Pour atteindre ce but, elle se propose :

- de promouvoir et mettre en oeuvre des activités favorisant les débouchés pour ces productions en Belgique et à l'étranger ;
- d'intégrer les actions de promotion à l'ensemble de la filière depuis les activités en amont jusqu'au consommateur final (« de la fourche à l'assiette »).
- de mener les recherches nécessaires à l'amélioration des nœuds stratégiques des filières identifiées.

De manière plus générale, l'association peut poser tous les actes se rapportant directement ou indirectement à son but et peut utiliser tous les moyens qui contribuent, directement ou indirectement, à la réalisation de ce but. Elle peut notamment prêter son concours et s'intéresser à toutes activités similaires à son but.

Art. 3.bis L'association est créée pour une durée indéterminée .

TITRE III. - Associés

Art. 4. L'Association est composée de membres, de membres adhérents, de membres observateurs, dont trois cinquièmes des membres au moins seront de nationalité belge.

Le nombre minimum des membres ne peut être inférieur à trois.

Sauf ce qui sera dit à l'article 9 et suivants, les membres et adhérents jouissent des mêmes droits.

Art. 5. Sont membres:

Les fondateurs lors de la constitution de l'Association.

Tout membre adhérent qui, présenté par deux associés membres au moins, est admis en cette qualité sur décision de l'assemblée générale réunissant les deux tiers des voix présentes ou représentées.

Sont membres observateurs, un représentant du Ministre régional de l'Agriculture et de la Ruralité, un représentant de la Direction générale de l'Agriculture, un représentant de l'Office régional de Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture et un représentant de l'Agence wallonne pour l'Exportation.

Le conseil d'administration peut s'entourer d'experts afin de bénéficier de leurs connaissances et de leur savoir-faire (administrations, universités, chercheurs, fabricants d'aliments, constructeurs d'étables, transformateurs, distribution, abattoirs, ...).

Art. 5.bis Peut devenir membre adhérent de l'association, toute personne physique ou morale qui est acceptée en tant que membre adhérent par le conseil d'administration.

La demande d'adhésion doit être adressée par écrit ou formulée oralement au conseil d'administration. Cette demande fera mention du nom, prénom, date de naissance, adresse ou, s'il s'agit d'une personne morale, de la dénomination, de la forme juridique et de l'adresse du siège social du demandeur et mention des raisons pour lesquelles le demandeur fait cette demande.

Le conseil d'administration statue sur l'adhésion au plus tard dans les trois mois suivant la demande et informe le demandeur par écrit.

Art. 5.ter Les membres et les membres adhérents de l'association sont tenus de respecter les statuts et le règlement d'ordre intérieur de l'association ainsi que les décisions de ses organes ; de ne pas porter atteinte aux intérêts de l'association ou d'un de ses organes.

Art. 6. Les membres et adhérents sont libres de se retirer à tout moment de l'Association, en adressant par écrit leur démission au conseil d'administration.

Est réputé démissionnaire, le membre ou adhérent qui ne paie pas la cotisation qui lui incombe, dans le mois du rappel qui lui est adressé par lettre recommandée à la poste.

L'exclusion d'un membre ou adhérent ne peut être prononcée que par l'assemblée générale, à la majorité des deux tiers des voix présentes et seulement après que ce membre ait été entendu par le conseil d'administration.

Le conseil d'administration peut suspendre, jusqu'à décision de l'assemblée générale, les membres qui se seront rendus coupables d'infraction grave à la loi, aux statuts, ou aux lois de l'honneur et de la bienséance.

Art. 6.bis La qualité de membre adhérent se perd automatiquement

- par décès, ou s'il s'agit d'une personne morale, par sa dissolution, fusion, scission ou faillite ;
- si le membre porte gravement atteinte aux obligations imposées aux membres à l'article 5.ter.

Art. 6.ter L'association tient en son siège social deux registres, l'un pour les membres et l'autre pour les membres adhérents, dans lesquels sont consignées les dates d'admission, de démission ou de révocation des membres. Ces registres sont tenus sous la responsabilité du président du conseil d'administration.

Art. 7. L'associé démissionnaire ou exclu, et les ayants droits d'un associé démissionnaire, exclu ou défunt, n'ont aucun droit à faire valoir sur l'avoir social.

TITRE IV. - *Cotisation*

Art. 8. Seuls les membres et les membres adhérents paient une cotisation annuelle.

Le montant de cette cotisation est fixé par l'assemblée générale dans les limites prescrites et sur proposition du conseil d'administration.

Le montant maximum de la cotisation annuelle est fixé à 500 EURO pour les membres et à 250 EURO pour les membres adhérents.

TITRE V. - *Assemblée générale*

Art. 9. L'assemblée générale est composée de tous les membres et adhérents, ces derniers ne disposant pas du droit de vote.

Elle est présidée par le président du conseil d'administration.

Art. 10. L'assemblée générale possède les pouvoirs qui lui sont expressément conférés par la loi ou les présents statuts.

Les attributions de l'assemblée générale comportent le droit :

- de modifier les statuts ;
- d'exclure un membre ;
- de nommer et de révoquer les membres du conseil d'administration ;
- de donner décharge aux administrateurs ;
- d'approuver le budget et les comptes ;
- d'approuver le règlement d'ordre intérieur et ses modifications ;
- de prononcer la dissolution volontaire ;
- de décider de la destination de l'actif en cas de dissolution de l'association.

Art. 11. Les membres et adhérents sont convoqués aux assemblées générales, par le président du conseil d'administration et peuvent s'y faire représenter par un autre membre de même qualité ou non.

Les convocations sont faites par lettre missive, adressée à la poste ou par courrier électronique huit jours au moins avant la réunion de l'assemblée générale. Elles contiennent l'ordre du jour tel qu'il est établi par le conseil d'administration, la date et le lieu de l'assemblée.

Art. 12. L'assemblée générale doit être convoquée par le conseil d'administration, lorsqu'un quart des membres en font la demande.

De même, toute proposition signée par un quart des membres doit être portée à l'ordre du jour de l'assemblée.

Art. 12.bis L'assemblée générale doit être convoquée au moins une fois par an pour l'approbation des comptes de l'année écoulée et des budgets de l'année suivante, à une date qui tombe avant le 30 juin de l'année en cours.

L'assemblée générale peut statuer valablement sur des points qui ne sont pas mentionnés à l'ordre du jour à condition que tous les membres soient présents ou représentés.

Art. 13. Tous les membres disposent d'une voix à l'assemblée générale.

Les résolutions sont prises à la majorité simple des voix des membres présents ou représentés, sauf dans le cas où il en est décidé autrement dans la loi ou les présents statuts. Les votes nuls, blancs ainsi que les abstentions ne sont pas pris en compte pour le calcul des majorités.

En cas où une majorité ne peut être obtenue, la voix du président est prépondérante.

Art. 14. L'assemblée générale ne peut valablement délibérer que si cinquante pour cent des membres sont présents ou représentés. Si le quorum de présence n'est pas atteint, une deuxième assemblée sera convoquée qui pourra statuer sans quorum de présence. L'intervalle minimum entre les deux assemblées sera de quinze jours calendriers.

L'assemblée générale ne peut valablement délibérer sur les modifications aux statuts que si l'objet de celles-ci est spécialement indiqué dans la convocation, ainsi que la reprise intégrale du texte des modifications proposées et si l'assemblée réunit les deux tiers des membres. Toute modification ne peut être adoptée qu'à la majorité des deux tiers des voix des membres présents ou représentés. Toutefois, si la modification porte sur le but social, elle ne sera valable que si elle est votée à la majorité des quatre cinquièmes des membres présents ou représentés. Si les deux tiers des membres ne sont pas présents ou représentés, il peut être convoqué une seconde réunion qui pourra délibérer quel que soit le nombre de membres présents ou représentés. L'intervalle minimum entre les deux assemblées sera de quinze jours calendriers. Les modifications apportées aux statuts devront alors être décidées, selon le cas, à la majorité des deux tiers ou à la majorité des quatre cinquièmes des voix des membres présents ou représentés.

L'assemblée générale ne peut valablement délibérer sur la dissolution de l'association que si les deux tiers de ses membres sont présents ou représentés. Elle ne sera valable que si elle est votée à la majorité des quatre cinquièmes des membres présents ou représentés. Si les deux tiers des membres ne sont pas présents ou représentés, il peut être convoqué une seconde réunion qui pourra délibérer quel que soit le nombre de membres présents ou représentés. L'intervalle minimum entre les deux assemblées sera de quinze jours calendriers. La dissolution de l'association devra également être décidée à la majorité des quatre cinquièmes des voix des membres présents ou représentés. L'assemblée générale se prononcera sur l'affectation de l'actif net de l'association à une association ayant des buts similaires aux siens.

Quand l'assemblée doit décider d'une modification statutaire ou de la dissolution de l'association, les votes nuls, blancs et les abstentions sont assimilés à des votes négatifs.

Art. 15. Les décisions de l'assemblée générale sont consignées dans un registre de procès-verbaux signé par le Président et au moins un administrateur.

Ce registre est conservé au siège administratif, où tous les membres peuvent en prendre connaissance sans déplacement du registre.

Toute modification aux statuts doit être publiée dans le mois de sa date au *Moniteur Belge*.

Il en est de même de toute nomination, démission ou révocation d'administrateur.

Art. 16. Les membres observateurs sont invités à chaque réunion de l'assemblée générale selon les modalités définies au paragraphe 2 de l'article 11.

TITRE VI. - Conseil d'administration

Art. 17. L'association est gérée par un conseil d'administration composé de minimum trois administrateurs. Les administrateurs agissent, sauf délégation spéciale, en collège. Ils sont nommés par l'assemblée générale à la majorité absolue des voix des personnes présentes ou représentées, choisis parmi les membres ou leurs délégués sans préjudice à l'article 19. Le mandat d'administrateur est en tout temps révocable par l'assemblée générale sans que celle-ci doive motiver ou justifier sa décision.

Le conseil d'administration délibère valablement dès que la moitié de ses membres est présente. Si ce quorum n'est pas atteint, un nouveau conseil peut être convoqué avec le même ordre du jour, et il délibérera et statuera valablement si au moins deux administrateurs sont présents ou représentés.

Art. 18. La durée du mandat des administrateurs est fixée à quatre ans. Le conseil d'administration peut révoquer un administrateur pour faute grave, ou en cas d'impossibilité d'exercer son mandat.

En cas de vacance au cours d'un mandat, le conseil d'administration peut, soit laisser le siège vacant jusqu'à l'assemblée générale statutaire suivante, soit convoquer une assemblée générale qui pourvoit au remplacement de l'administrateur sortant.

Les administrateurs sortants sont rééligibles.

Art. 18.bis Tout administrateur qui veut démissionner doit signifier sa démission par écrit au conseil d'administration. L'administrateur démissionnaire doit toutefois rester en fonction jusqu'à la date de la prochaine assemblée générale si sa démission a pour effet que le nombre d'administrateur devienne inférieur au nombre minimum d'administrateurs fixé à l'article 17.

Art. 18.ter La qualité d'administrateur se perd automatiquement

- par décès, ou s'il s'agit d'une personne morale, par sa dissolution, fusion, scission ou faillite;
- par condamnation pour attentat à la pudeur, corruption, prostitution ou outrage aux bonnes mœurs ;
- si l'administrateur fait l'objet d'une mesure de protection ou d'interdiction judiciaire ou d'une mise sous conseil judiciaire prise en application d'une loi ou du Code civil ;
- si l'administrateur porte gravement atteinte aux obligations imposées aux membres à l'article 5.ter.

Art. 19. Le conseil d'administration désigne parmi ses membres : un président, un vice-président, un secrétaire et un trésorier.

Le président est chargé notamment de convoquer et de présider le conseil d'administration. Le trésorier est notamment chargé de la tenue des comptes, de la déclaration à l'impôt, des formalités pour l'acquittement de la taxe sur le patrimoine et de la T.V.A. et du dépôt des comptes au greffe du tribunal de commerce. Le secrétaire est notamment chargé de rédiger les procès-verbaux et de veiller à la conservation des documents ainsi qu'au dépôt des actes exigés par la loi au greffe du tribunal de commerce.

Le conseil d'administration pourra déléguer des pouvoirs définis à un bureau composé du président, du vice-président et du trésorier lesquels pourront s'entourer des compétences nécessaires selon les besoins.

En cas d'empêchement du président, ses fonctions sont exercées par le vice-président et en cas d'empêchement du vice-président, par l'administrateur présent le plus âgé.

Art. 20. Les décisions du conseil d'administration sont prises à la majorité des voix émises par les administrateurs présents ou représentés.

En cas où une majorité ne peut être obtenue, la voix du président ou de son remplaçant est prépondérante.

Un administrateur ne peut se faire représenter que par un autre administrateur.

Chaque administrateur ne peut être porteur que d'un mandat de représentation.

Art. 20.bis Des procès-verbaux de chaque réunion sont établis et signés par le secrétaire et sont conservés au siège de l'association. Les extraits qui doivent être remis ainsi que tout autre acte sont dûment signés par le secrétaire ou un administrateur.

Art. 20.ter Tous les membres peuvent consulter le registre des membres au siège de l'association, ainsi que tous les rapports et décisions de l'assemblée générale, du conseil d'administration et des personnes exerçant ou non une fonction d'administration, qui exercent un mandat dans l'association ou pour son compte ainsi que toutes les pièces comptables de l'association. À cette fin, ils adressent une demande écrite au conseil d'administration avec lequel ils conviendront d'une date et heure de consultation des documents et pièces. Ceux-ci ne pourront être déplacés.

Art. 21. Le conseil d'administration a les pouvoirs les plus étendus pour l'administration et la gestion de l'association.

Il peut notamment, sans que cette énumération soit limitative, mais uniquement dans le cadre de l'objet déterminé à l'article 3, et sans préjudice de tous autres pouvoirs dérivant de la loi ou des statuts, faire et passer tous actes et tous contrats, transiger, compromettre, acquérir, échanger, prendre tous biens meubles ou immeubles, hypothéquer, emprunter, conclure des baux, accepter tous legs, subsides, donations et transferts, renoncer à tous droits, conférer tous pouvoirs à des mandataires de son choix, associés ou non, représenter l'association en justice tant en défendant qu'en demandant.

Il peut aussi nommer et révoquer le personnel de l'association, toucher et recevoir toutes sommes et valeurs, relever toutes sommes et valeurs, ouvrir des comptes auprès des banques, effectuer toutes opérations sur lesdits comptes, encaisser tous mandats-poste, assignations ou quittances postales.

Art. 22. Les actes qui engagent l'association sont signés soit par le président, soit par deux administrateurs, lesquels n'auront pas à justifier de leurs pouvoirs à l'égard des tiers.

Le conseil d'administration peut créer un organe de représentation et un organe de gestion journalière. Il peut ainsi déléguer des pouvoirs de gestion et donner mandat à un ou plusieurs administrateurs, membres ou tiers qui ne pourront engager l'association que dans les limites précises de leur mandat. Dans ces cas, l'étendue des pouvoirs conférés et la durée durant laquelle ils peuvent être exercés seront précisées.

Art. 22.bis La ou les personnes chargées, en qualité d'organe de représentation générale, de représenter l'ASBL dans tous les actes, y compris en justice, sont désignées par le conseil d'administration parmi les administrateurs de ce conseil. Elles agiront individuellement ou le cas échéant conjointement et, en tant qu'organe, ne devront pas justifier vis-à-vis des tiers d'une décision préalable et d'une procuration du conseil d'administration. Les

restrictions apportées à leur pouvoir de représentation générale sont inopposables aux tiers sauf en cas de fraude.

La durée du mandat, éventuellement renouvelable, est fixée par le conseil d'administration et est de maximum quatre ans. Le mandat prend fin automatiquement quand la personne chargée de la représentation générale perd sa qualité d'administrateur. Le mandat peut être révoqué à tout moment avec effet immédiat par le conseil d'administration sans que celui-ci doive se justifier.

Art. 22.ter Le conseil d'administration peut déléguer certaines opérations, certaines tâches et la gestion journalière de l'association, avec l'usage de la signature afférente à ce mandat, à une personne agissant individuellement. La personne chargée, en qualité d'organe de gestion journalière, de ce mandat peut être un administrateur, un membre ou un tiers de l'association. Les pouvoirs de l'organe de gestion journalière sont limités aux actes de gestion journalière, à l'exception du cas où le conseil d'administration a aussi confié certains pouvoirs ou mandats spéciaux au délégué à la gestion journalière.

Dans les limites de la gestion journalière, le délégué à cette gestion, agissant individuellement, représente également l'association quand il exerce sa mission en qualité d'organe de l'association. Il ne doit pas justifier d'une décision préalable prise par le conseil d'administration. Les restrictions apportées à son pouvoir de représentation sont inopposables aux tiers sauf en cas de fraude.

La durée du mandat, renouvelable, est fixée par le conseil d'administration et est de quatre ans maximum. Si le délégué à la gestion journalière est un administrateur, le mandat prend fin automatiquement quand il perd sa qualité d'administrateur. Le mandat peut être révoqué à tout moment avec effet immédiat par le conseil d'administration sans que celui-ci doive se justifier.

Art. 23. Les administrateurs ne contractent, en raison de leurs fonctions, aucune obligation personnelle, et ne sont responsables que de l'exécution de leur mandat ; celui-ci est exercé à titre gratuit.

Art. 24. Des membres observateurs peuvent être invités aux réunions du conseil d'administration selon les modalités définies au paragraphe 2 de l'article 11.

TITRE VII. - Dispositions diverses

Art. 25. L'exercice social commence le 1er janvier de chaque année, pour se terminer le 31 décembre de la même année.

Par exception, le premier exercice débutera à la signature des présents statuts, et se clôturera le 31 décembre 2000.

Art. 26. Le conseil d'administration prépare les comptes et les budgets et les soumet à l'approbation de l'assemblée générale dans le courant du premier semestre qui suit la fin de l'exercice. Après approbation des comptes annuels et du budget, l'assemblée générale se prononce, par vote distinct, sur la décharge à donner aux administrateurs et, le cas échéant, au vérificateur des comptes.

Le conseil d'administration veille à ce que les comptes annuels et les autres pièces mentionnées dans la loi sur les ASBL soient déposés au greffe du tribunal de commerce par le trésorier dans les trente jours suivant leur approbation.

Art. 27. L'assemblée générale peut désigner un vérificateur aux comptes, membre ou non de l'association, chargé de vérifier les comptes de l'association, de les certifier et de lui présenter un rapport annuel. Il est nommé annuellement et est rééligible.

Art. 28. Ont comparu comme membres fondateurs :

Leroy Pascal, docteur vétérinaire, chemin de Sotrez, 53 à 4550 Nandrin, Belge.

Beduin Jean-Marie, docteur vétérinaire, rue des Communes, 14 à 4560 Les Avins, Belge.

Leroy Emile, docteur vétérinaire, rue Servais, 33 à 4900 Spa, Belge.

Lebailly Philippe, ingénieur agronome, rue de l'Arbroy, 22 à 7870 Bauffe, Belge.

Berti Fabio, ingénieur agronome, résidence Cindy, app. 402, rue d'Enhaive, 55 à 5100 Jambes, Belge.

Burny Philippe, ingénieur agronome, rue du Moulin, 11A à 5030 Gembloux, Belge.

L'assemblée générale de ce jour a élu en qualité d'administrateurs pour un mandat d'une durée de 4 ans:

Leroy Pascal, docteur vétérinaire, chemin de Sotrez, 53 à 4550 Nandrin, Belge.

Beduin Jean-Marie, docteur vétérinaire, rue des Communes, 14 à 4560 Les Avins, Belge.

Leroy Emile, docteur vétérinaire, rue Servais, 33 à 4900 Spa, Belge.

Lebailly Philippe, ingénieur agronome, rue de l'Arbroy, 22 à 7870 Bauffe, Belge.

Berti Fabio, ingénieur agronome, résidence Cindy, app. 402, rue d'Enhaive, 55 à 5100 Jambes, Belge.

Le conseil d'administration de ce jour a désigné en qualité de :

Président : Leroy Pascal, docteur vétérinaire, chemin de Sotrez, 53 à 4550 Nandrin, Belge.

Vice-Président : Lebailly Philippe, ingénieur agronome, rue de l'Arbroy, 22 à 7870 Bauffe, Belge.

Secrétaire, Leroy Emile, docteur vétérinaire, rue Servais, 33 à 4900 Spa, Belge.

Trésorier, Berti Fabio, ingénieur agronome, résidence Cindy, app. 402, rue d'Enhaive, 55 à 5100 Jambes, Belge.

Liège, le 7 novembre 2000

(Signé) Leroy P., (Signé) Lebailly Ph.,
président. vice-président.
(Signé) Leroy E., (Signé) Berti F.,
secrétaire. trésorier.

L'assemblée générale a pris acte, en date du 3 juillet 2001 de la démission en tant qu'administrateur de M. LEROY, Emile, docteur vétérinaire, domicilié rue Servais, 33 à 4900 Spa.
L'assemblée générale a ensuite nommé administrateur M. VERLEYEN, Vincent, technicien, route des Moulins 6, à 4163 Tavier, son mandat expirant le 6 novembre 2004.

Par conséquent, le conseil d'administration se compose comme suit :

LEROY, Pascal, docteur vétérinaire, chemin de Sotrez 53, à 4550 Nandrin.

BEDUIN, Jean-Marie, docteur vétérinaire, rue des Communes 14, à 4560 Les Avins.

LEBAILLY, Philippe, ingénieur agronome, rue de l'Arbroy 22, à 7870 Bauffe.

BERTI, Fabio, ingénieur agronome, résidence Cindy, app. 402, rue d'Enhaive, 55 à 5100 Jambes.

VERLEYEN, Vincent, technicien, route des Moulins, 6 à 4163 Tavier.

Par ailleurs, le conseil d'administration de ce jour a désigné en qualité de secrétaire M. BEDUIN, Jean-Marie, remplaçant la fonction précédemment occupée par M. LEROY, Emile.

Liège, le 16 juillet 2001.

Déclaré exact :
(Signé) LEROY, Pascal,
président.

L'assemblée générale a pris acte, en date du 27 mai 2004 de la démission en tant que membre, administrateur et secrétaire de l'asbl de M. BEDUIN, Jean-Marie, docteur vétérinaire, rue des Communes, 14 à 4560 Les Avins.

L'assemblée générale a pris acte, en date du 27 mai 2004 de la démission en tant que membre et administrateur de l'asbl de M. VERLEYEN, Vincent, technicien, route des Moulins, 6 à 4163 Tavier.

L'assemblée générale a élu, en date du 27 mai 2004, en qualité d'administrateur pour un mandat d'une durée de 4 ans : BURNY, Philippe, ingénieur agronome, rue du Moulin, 11A à 5030 Gembloux.

Par ailleurs, le conseil d'administration de ce jour a désigné en qualité de secrétaire M BURNY, Philippe, remplaçant la fonction précédemment occupée par M BEDUIN Jean-Marie.

Par conséquent le conseil d'administration se compose comme suit en date du 27 mai 2004:

Président : LEROY, Pascal, docteur vétérinaire, chemin de Sotrez, 53 à 4550 Nandrin.

Vice Président : LEBAILLY, Philippe, ingénieur agronome, rue de l'Arbroy, 22 à 7870 Bauffe.

Trésorier : BERTI, Fabio, ingénieur agronome, résidence Cindy, app.402, rue d'Enhaive, 55 à 5100 Jambes.

Secrétaire : BURNY, Philippe, ingénieur agronome, rue du Moulin, 11A à 5030 Gembloux.

Liège, le 27 mai 2004.

(Signé) Leroy P.,
président.
(Signé) Burny Ph.,
secrétaire.

Déclaré exact :

(Signé) Lebailly Ph.,
vice-président.
(Signé) Berti F.,
trésorier.

L'assemblée générale du 7 février 2006:

Délibérant conformément aux statuts a accepté les démissions des membres du conseil d'administration et a procédé à l' élection des nouveaux administrateurs.

A l'unanimité, les mandats d'administrateurs suivants sont attribués pour une durée de quatre ans à:

Monsieur LEROY Pascal

Monsieur HAPPART Jean- Marie

Monsieur BURNY Philippe

Monsieur BERTI Fabio

Monsieur BEARNAERDT René

Monsieur LEBAILLY Philippe

Le conseil d'administration de ce jour 7 février 2006, a désigné en qualité de:

Président, M LEROY Pascal, docteur en médecine vétérinaire, né le 04/05/1951 à 5000 Namur, numéro de registre national 510504 151 59, domicilié Chemin de Sotrez 53 à 4550 Nandrin.

Vice-Président, M HAPPART Jean-Marie, agriculteur, né le 14/03/1947 à 4040 Herstal, numéro de registre national 470314 269 28, domicilié Top-Loë 72 à 3792 Fourons.

Secrétaire, M BURNY Philippe, ingénieur agronome, né le 05/06/1962 à 1340 Ottignies, numéro de registre national 620605 233 88, domicilié Rue du Moulin 11A à 5030 Gembloux.

Trésorier, M BERTI Fabio, ingénieur agronome, né le 06/07/59 à 5000 Namur, numéro de registre national 590706 185 50, domicilié Résidence Cindy, app 402, Rue d'Enhaive 55 à 5100 Jambes.

L'assemblée générale de ce jour prend acte qu' à partir du 31 décembre 2005, il n'y a plus d'organe de gestion journalière.

L'assemblée générale du 30 juin 2010:

Délibérant conformément aux statuts a accepté les démissions des membres du conseil d'administration et a procédé à l' élection des nouveaux administrateurs.

A l'unanimité, les mandats d'administrateurs suivants sont attribués pour une durée de quatre ans à:

Monsieur LEROY Pascal

Monsieur HAPPART Jean- Marie

Monsieur BURNY Philippe

Monsieur BERTI Fabio

Le conseil d'administration de ce jour 30 juin 2010, a désigné en qualité de:

Président, M LEROY Pascal, docteur en médecine vétérinaire, né le 04/05/1951 à 5000 Namur, numéro de registre national 510504 151 59, domicilié Chemin de Sotrez 53 à 4550 Nandrin.

Vice-Président, M HAPPART Jean-Marie, agriculteur, né le 14/03/1947 à 4040 Herstal, numéro de registre national 470314 269 28, domicilié Top-Loê 72 à 3792 Fourons.

Secrétaire, M BURNY Philippe, ingénieur agronome, né le 05/06/1962 à 1340 Ottignies, numéro de registre national 620605 233 88, domicilié Rue du Moulin 11A à 5030 Gembloux.

Trésorier, M BERTI Fabio, ingénieur agronome, né le 06/07/59 à 5000 Namur, numéro de registre national 590706 185 50, domicilié Résidence Cindy, app 402, Rue d'Enhaive 55 à 5100 Jambes.

Convention entre Proaniwal et GHL

Convention de commercialisation de la viande « Bleue des Prés »

Entre GHL Groupe SA, route de Merckhof 113 à 4880 AUBEL représentée par M. Vincent Gotta, Administrateur délégué ci-après dénommé « GHL »

Et PROANIWAL, représentée par M. Pascal Leroy, ci-après dénommé « PROANIWAL »

Il est convenu ce qui suit :

1. PROANIWAL est propriétaire de la marque « Bleue des Prés »
2. GHL a en charge l'abattage, la découpe, l'étiquetage, l'emballage et la livraison de la viande bovine « Bleue des Prés » et ceci de manière exclusive.
3. En rétribution des droits de propriété de la marque « Bleue des Prés » et pour permettre à PROANIWAL de gérer un budget promotionnel consacré à la Bleue des Prés, GHL versera à PROANIWAL une commission sur chaque kilo de viande « Bleue des Prés » facturé et payé.
4. PROANIWAL établira mensuellement une note de commission sur base d'un relevé de poids (kilos) afférents aux produits « Bleue des Prés » vendus par GHL. Cette note de commission sera payable dans les 30 jours de son établissement.
5. En cas d'impayé ou de note de crédit sur tout ou partie de produits « Bleue des Prés » déjà repris sur un relevé, les montants afférents seront déduits du relevé suivant.
6. La présente convention est conclue le 03/11/2003 pour une période indéterminée.
7. La dite convention prendra fin de plein droit et sans préavis dans les cas suivants :
 - Faillite ou arrêt de l'activité de l'une des 2 sociétés signataires.
 - Rupture de l'exclusivité de transformation relative à la BDP octroyée à GHL.
 - Non paiement des commissions.
 - Arrêt de la marque « Bleue des Prés ».

Dans les cas n° 2 et 3, la partie responsable de la rupture sera redevable à l'autre d'une indemnité équivalente à 6 mois de commissions calculée sur base de la moyenne des chiffres d'affaires déclarés pendant les 12 mois qui précèdent la rupture, sans préjudice à toute autre démarche effectuée en vue d'obtenir réparation du préjudice subi.

8. En cas de litige, les Tribunaux de Verviers seront compétents.

Fait à Aubel, le 03/11/2003 en autant d'exemplaires que de parties.

Pour PROANIWAL, Pascal Leroy



Pour GHL, Vincent Gotta



GHL Groupe
ROUTE DE MERCKHOF 113
4880 AUBEL
TEL 087 / 68.02.10 (6 l.)
FAX 087 / 68.67.51
TVA BE 418.403.983