

**LABEL QUALITÉ PLUS**

**Cahier des charges**

**La Bleue des Prés**

**Version du 8 mai 2024**



**FILIÈRE LA BLEUE DES PRÉS**

PROANIWAL ASBL

Chemin de Sotrez, 53

B-4550 Nandrin

Belgique

Responsable : Pascal Leroy (+32 475 43 41 20)

[pascal.leroy@uliege.be](mailto:pascal.leroy@uliege.be)



## Table des matières

Références législatives .....	3
Glossaire .....	4
1 Identification du promoteur .....	5
2 Dénomination de produit .....	7
3 Méthode de production .....	7
3.1 Modèle de développement des exploitations agricoles .....	7
3.2 Espèce et origine .....	8
3.3 Conditions d'engraissement .....	9
3.4 Alimentation des animaux à l'engraissement .....	10
3.4.1 Fournisseur d'aliments .....	10
3.4.2 Composition de l'alimentation d'engraissement .....	10
3.4.3 Responsabilités de l'engraisseur .....	10
3.4.4 Stockage des aliments .....	11
3.5 Soins vétérinaires .....	11
3.6 Transport des animaux avant abattage .....	11
3.7 Abattage des animaux .....	12
3.7.1 Traitement des carcasses .....	12
3.7.2 Maturation .....	13
3.7.3 Analyses .....	13
3.8 Procédés de transformation et conditionnement .....	13
3.9 Commercialisation et distribution .....	14
4 Traçabilité et documentation qualité .....	15
4.1 Étiquetage des carcasses .....	15
4.2 Conservation des oreilles .....	15
4.3 Stockage et présentation des carcasses .....	15
4.4 Identification et traçabilité de la découpe en prêt à trancher (PAT) .....	16
4.5 Identification et traçabilité de la découpe en portion consommateur (PC) .....	16
4.6 Identification et traçabilité de la découpe en PC pour les viandes transformées .....	16
4.7 Documentation qualité .....	16
5 Procédures de contrôle .....	17
6 Différenciation .....	18
7 Annexes .....	20
7.1 Plan minimal de contrôle .....	20
7.2 Liste positive des aliments pour animaux à l'engraissement .....	24
7.3 Liste positive des médicaments .....	25
7.4 Calcul de la plus-value pour l'agriculteur .....	25
7.5 Convention de participation à la filière « La Bleue des Prés » .....	26
7.6 Motivation marketing .....	28



## Références législatives

- Code wallon de l'Agriculture, articles D.6, §§ 1<sup>er</sup> et 4, D.7, D.17, D.61, D.179 à D.183 et D.426, §2, 3<sup>o</sup>.
- Arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.
- Arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant.
- Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.
- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil.
- Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- Arrêté royal du 9 juin 1999 relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.



## Glossaire

- AFSCA : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- ARSIA : Association régionale de santé et d'identification animale ;
- Bâtiment d'engraissement : toute construction fixe, de conception définitive sur le site d'engraissement ;
- BBB : race bovine d'élevage Blanc-Bleu Belge ;
- BDP : acronyme « La Bleue des Prés », utilisé pour nommer la filière de qualité et pour identifier la viande et les pièces de viande qui en sont issues (usage commercial) ;
- DGZ : Dierengezondheidszorg Vlaanderen, ASBL flamande active, entre autres, dans l'identification et l'enregistrement des animaux ;
- Grossiste-chevillard (GHL) : opérateur en charge du suivi des animaux, de leur achat, de l'abattage, de la découpe, de la transformation et de la commercialisation de la viande ;
- Engraisseur : agriculteur produisant la BDP et qui peut être à la fois naisseur-engraisseur ou engraisseur pur ;
- Formule d'un aliment : composition détaillée des constituants de l'aliment (matières premières, sels minéraux, additifs, etc.) ainsi que leur proportion ;
- Grossiste en viande : opérateur en charge de la transformation de la viande ;
- Maturation : période de conservation à froid de la viande qui permet une action enzymatique interne des muscles « bruts » et les attendrit ;
- OCI : organisme certificateur indépendant ;
- PAT : prêt à trancher ;
- PC : portion consommateur ;
- Site d'engraissement : ensemble des bâtiments d'engraissement localisés à une même adresse légale (rue, n°, commune).
- Troupeau : un animal ou l'ensemble des animaux d'une même espèce détenus dans un établissement agricole comme une unité épidémiologique.

## 1 Identification du promoteur

Art. 1. Le promoteur du présent cahier des charges est l'ASBL « Promotion des Productions animales wallonnes » (« ProAniWal » en abrégé), située Chemin de Sotrez 53 à 4550 Nandrin. Le responsable est M. Pascal Leroy (+32 475 43 41 20 ; [pascal.leroy@uliege.be](mailto:pascal.leroy@uliege.be)).

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

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

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

La plupart de ces acteurs sont liés par une convention (cf. *Annexe 7.5*). La filière compte actuellement 27 engraisseurs dont 21 naisseurs-engraisseurs. La majeure partie de ceux-ci se situe en Wallonie (~ 70 %). Elle compte également à ce jour 122 distributeurs parmi lesquels des boucheries/traiteurs, des restaurants, des petites, moyennes et grandes surfaces ainsi que des grossistes en viande. Plus de détails sur certains acteurs de la filière sont disponibles sur le site internet de l'ASBL ([www.proaniwal.be](http://www.proaniwal.be)).

En 2003, ProAniWal a confié à GH L Groupe SA, localisé à Aubel, la fonction de grossiste-chevillard de la filière. Ce dernier possède l'exclusivité d'un certain nombre d'activités dont le suivi des animaux, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation comme en atteste la convention signée entre les deux partenaires, présentée dans la documentation qualité décrite au chapitre 4.

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. Ainsi, FoodChain ID, organisme certificateur indépendant (OCI), exerce un contrôle en direct chez plusieurs acteurs de la filière :

1. chez l'engraisseur, avec notamment le contrôle de la présence, le cas échéant, de l'attestation du naisseur-pré-engraisseur ainsi que la présence d'un aliment conforme au cahier des charges ;
2. chez le grossiste-chevillard, avec notamment le contrôle du transporteur lors du déchargement des animaux suivi par le contrôle des opérations allant de l'abattage jusqu'à la transformation de la viande ;
3. chez le distributeur, avec des contrôles en points de vente.

Il est également à noter que le fabricant d'aliments est préalablement agréé par l'OCI et la formule de l'aliment utilisé contrôlée.

En conclusion, 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 « La Bleue des Prés »

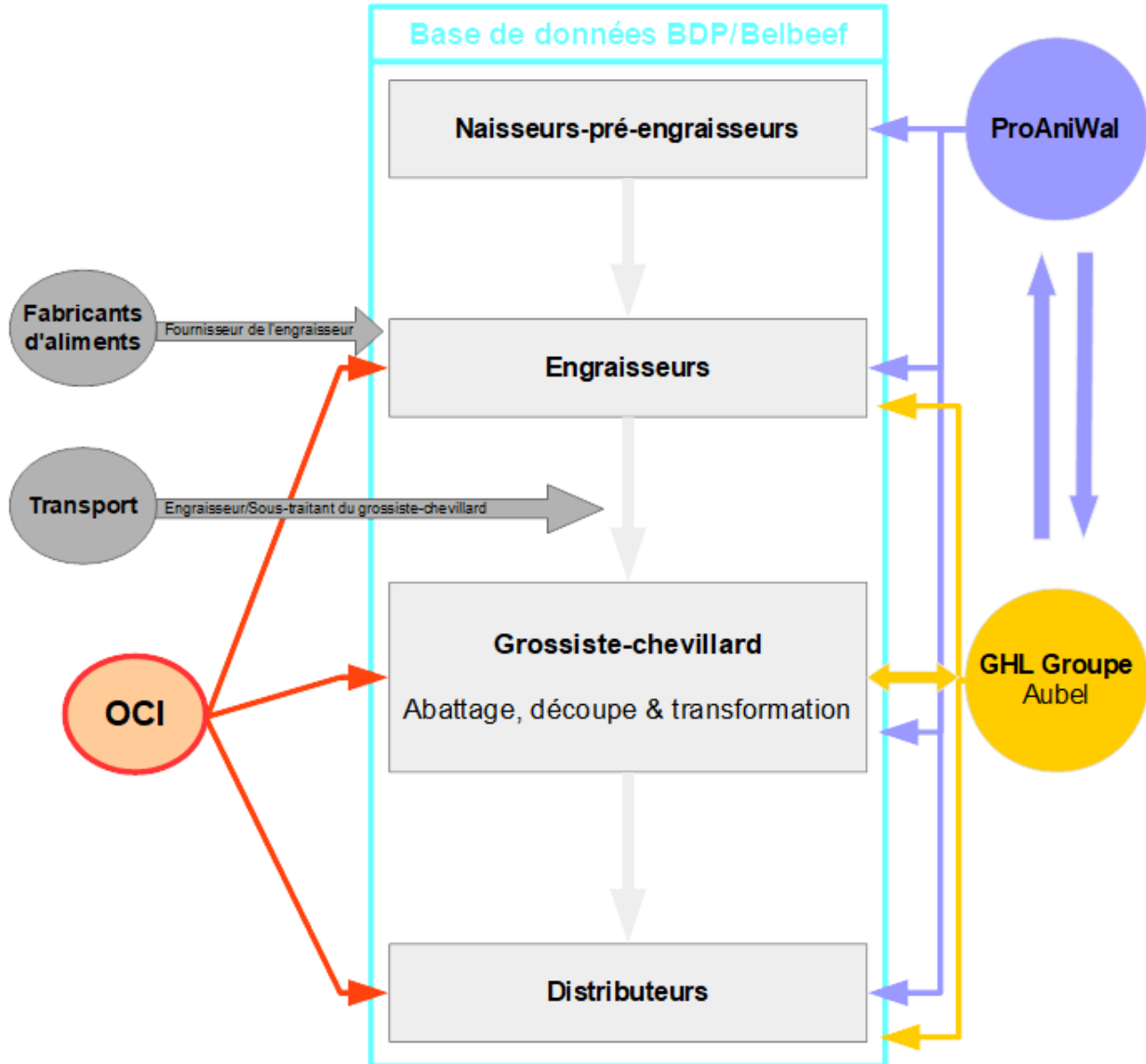


Figure 1. Organigramme de la filière « La Bleue des Prés »

## 2 Dénomination de produit

Art. 3. La dénomination utilisée pour l'étiquetage des produits est « La Bleue des Prés ». Sa traduction néerlandaise est « Weide Rund ».

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

Art. 5. Les logos de la marque « La Bleue des Prés » sont présentés ci-dessous (Figure 2).



Figure 2. Logos de la filière « La Bleue des Prés »

## 3 Méthode de production

Le cahier des charges « La Bleue des Prés » porte sur les conditions d'engraissement de vaches Blanc-Bleu Belge et sur la commercialisation de la viande et des produits élaborés à partir de celle-ci.

### 3.1 Modèle de développement des exploitations agricoles

Art. 6. § 1<sup>er</sup>. Trois modèles d'exploitations agricoles peuvent être impliqués dans la filière :

- des exploitations d'engraisseurs qui engrassent des animaux fournis par des naisseurs-pré-engraisseurs ou par des naisseurs-engraisseurs ;
- des exploitations de naisseurs-engraisseurs qui élèvent des animaux maigres qu'ils fournissent aux engraisseurs ou qu'ils engrassent eux-mêmes ;
- des exploitations de naisseurs-pré-engraisseurs qui élèvent des animaux maigres qu'ils fournissent aux engraisseurs.

§ 2. La proportion des exploitations de naisseurs-engraisseurs est de minimum 70 % du nombre total des exploitations concernées par l'engraissement de « La Bleue des Prés ».

Art. 7. Les exploitations agricoles sont localisées en Belgique.

Art. 8. Les exploitations agricoles sont certifiées pour le Guide sectoriel G-040 (Guide sectoriel pour la production primaire, Module C « Production animale ») et les engraisseurs sont certifiés CodiPlan<sup>PLUS</sup> Bovins (Belbeef).

Art. 9. § 1<sup>er</sup>. Dans le but de privilégier une agriculture à caractère familial, le critère d'éligibilité retenu, pour l'engraisseur, est le nombre de maximum 1000 bovins par exploitation. Tous les bovins présents sur l'exploitation, quels que soient leur âge et leur destination, sont comptabilisés.



§ 2. Ces animaux sont gérés à raison de maximum 500 bovins par unité de main d'œuvre. En cas de plusieurs unités de main d'œuvre, il existe entre elles un lien familial au 1<sup>er</sup> ou au 2<sup>e</sup> degré.

§ 3. De plus, l'éleveur a la responsabilité sanitaire et l'autonomie de gestion de son ou de ses troupeau(x). En effet, la filière autorise l'éleveur, sous certaines conditions, à ne pas être propriétaire des animaux qu'il engraisse. Cette possibilité permet d'encourager les éleveurs à poursuivre l'activité d'engraissement (maintien de la valeur ajoutée sur l'exploitation). Les conditions à respecter sont :

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

Ce système de financement des animaux maigres n'est pas un système d'intégration mais un préfinancement optionnel.

### 3.2 Espèce et origine

Art. 10. Les animaux concernés par ce cahier des charges sont les vaches de race Blanc-Bleu Belge (BBB) conformes au standard du Herd-Book BBB et ayant vêlé au moins une fois. Parmi les critères visuels liés à la pureté de la race BBB, seuls le blanc, le bleu et le noir (seuls ou en combinaison) sont admis. La couleur rouge n'est donc pas autorisée.

Art. 11. § 1<sup>er</sup>. La viande provient de vaches nées, pré-engraissées en Wallonie, engraisées en Belgique et abattues en Wallonie, âgées d'au minimum 30 et d'au maximum 88 mois au moment de l'abattage.

§ 2. Les vaches engraisées sont nées chez des naisseurs-pré-engraisseurs enregistrés par la filière ou chez des naisseurs-engraisseurs certifiés « La Bleue des Prés ».

§ 3. Avant leur entrée en engraissement, les vaches n'ont pas reçu d'aliments OGM et ont pâturé un minimum de 2 saisons, du printemps à l'automne. Seules des conditions exceptionnelles autorisent à rentrer les animaux durant cette période. Les dates de mise au pâturage et de sortie du pâturage sont enregistrées par les naisseurs-engraisseurs dans le registre d'élevage.

§ 4. L'éleveur détient, pour toutes les vaches mises à l'engraissement, une attestation signée soit par l'éleveur d'origine identifié par son numéro de troupeau en cas d'achats d'animaux maigres, soit par l'éleveur lui-même en cas de pré-engraissement des animaux sur son exploitation. Elle certifie que :

1. les animaux n'ont pas reçu d'aliments contenant des OGM avant leur cession/mise en engraissement ;
2. les animaux ont réalisé minimum 2 saisons de pâture avant leur cession/mise en engraissement ;
3. les animaux n'ont pas reçu de traitement dans le cadre de la reproduction un mois avant leur cession/mise en engraissement (art. 42) ;
4. les animaux sont nés et pré-engraissés en Wallonie.

Le modèle de l'attestation est présenté dans la documentation qualité décrite au chapitre 4.





Art. 12. Tous les animaux portent les boucles auriculaires en plastique délivrées par l'ARSIA ou la DGZ. Dans les 5 jours ouvrables après le début de leur engraissement, l'engraisseur renseigne les animaux auprès du grossiste-chevillard via le formulaire spécifique d'inscription des animaux dans la filière « La Bleue des Prés » présenté dans la documentation qualité décrite au chapitre 4. Il transmet également une copie de l'attestation relative à ces animaux (art. 11, § 4). Tout autre système d'inscription mis au point par celui-ci peut être proposé. Les animaux proposés (ou choisis) dans la filière « La Bleue des Prés » sont présents dans le même troupeau et inscrits dans la filière au moins 75 jours avant l'abattage.

### 3.3 Conditions d'engraissement

Art. 13. Les animaux séjournent sur le site d'engraissement au moins pendant 75 jours. À partir de la date d'introduction dans la filière « La Bleue des Prés », les animaux sont engraisés suivant les exigences du cahier des charges.

Art. 14. Les lots d'engraissement ne dépassent pas 15 animaux.

Art. 15. Les étables sont confortables, aérées, nettoyées à la fin de l'engraissement et désinfectées une fois par an.

Art. 16. Les animaux, maintenus en stabulation libre, sont engraisés sur litière paillée. Les caillebotis sont interdits.

Art. 17. Pour les animaux de moins de 500 kg, la superficie par animal est de minimum 5 m<sup>2</sup>. Pour les animaux de 500 kg et plus, la superficie par animal est d'au moins 1 m<sup>2</sup>/100 kg de poids vif.

Art. 18. Les aires de couchage restent propres et sèches.

Art. 19. Les auges ont au minimum 10 cm de longueur par 100 kg de poids vif et sont maintenues propres.

Art. 20. La surface permettant l'éclairage naturel représente au moins 1/15<sup>e</sup> de la surface au sol.

Art. 21. Afin d'éviter l'accumulation de gaz nuisibles à la santé des animaux (méthane, gaz carbonique, ammoniac) dans les étables fermées, les bouches d'arrivée et d'évacuation d'air sont réparties d'une façon égale et judicieuse sur toute la longueur de l'étable, de manière à ce que les locaux soient correctement ventilés. Les courants d'air sont, toutefois, à éviter.

Art. 22. Toutes les bonnes pratiques d'engraissement, décrites dans le cahier des charges CodiPlan<sup>PLUS</sup>, sont mises en œuvre pour éviter la diffusion de maladies.

Art. 23. En cas d'agressivité dans un lot, l'écornage peut être pratiqué, moyennant certaines conditions car il permet d'éviter des blessures et de favoriser l'une ou l'autre vache dominante. Les conditions de mise en œuvre sont : l'application d'une anesthésie locale et le choix de la technique la moins traumatisante possible pour l'animal dans le respect de la législation européenne.

Art. 24. Les matières fécales font aléatoirement l'objet d'analyses (teneurs en anabolisants, corticostéroïdes et bêta-agonistes) à raison de 85/5000 vaches, comme prévu dans le plan minimal de contrôle (cf. *Annexe 7.1*).

### 3.4 Alimentation des animaux à l'engraissement

#### 3.4.1 Fournisseur d'aliments

Art. 25. Le fournisseur d'aliments est certifié pour le standard « Feed Chain Alliance ».

#### 3.4.2 Composition de l'alimentation d'engraissement

Art. 26. L'alimentation d'engraissement est constituée de fourrages et d'aliments pour animaux, conformes à la liste positive des aliments autorisés (cf. *Annexe 7.2*). Elle ne contient donc ni graisse végétale recyclée, ni graisse animale, ni farine animale. Pour rappel, sont également interdits les hormones et produits à action hormonale et similaire, les facteurs de croissance de synthèse, les antibiotiques, les tranquillisants et autres substances médicamenteuses.

Art. 27. Aucune matière première, entrant dans la ration alimentaire distribuée à l'engraissement, ne peut être étiquetée comme contenant des OGM tels que définis à l'article 2, 2°, de l'arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant.

Art. 28. L'alimentation des animaux est composée de 2/3 d'aliments (sur base de leur poids frais) provenant de l'exploitation ou issus de matières premières d'origine régionale, c'est-à-dire provenant de la zone comprenant les territoires suivants :

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

Art. 29. L'aliment concentré contient du lin extrudé (@Nutex-Bleue des Prés ou équivalent). Afin de garantir les teneurs minimales en vitamine E, en acide linoléique (C18:3) et en fer dans la ration d'engraissement, l'aliment concentré y figure à raison de minimum 50 % (calcul sur base de la matière sèche).

Art. 30. La ration d'engraissement (fourrages et concentrés) contient, par kilo de matière sèche distribuée, 150 mg de vitamine E, 13 g d'acide linoléique et 450 mg de fer. À titre indicatif, la consommation minimale est de 12 kg de matière sèche par jour.

Art. 31. De l'eau est mise en permanence à disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent pas rester souillés.

#### 3.4.3 Responsabilités de l'engraisseur

Art. 32. L'engraisseur complète et transmet à l'OCI agréé, par l'intermédiaire du grossiste-chevillard, le formulaire de déclaration des aliments présenté dans la documentation qualité décrite au chapitre 4. Il s'agit de la liste exhaustive des matières premières/aliments composant la ration d'engraissement. Il est tenu de renvoyer ce formulaire mis à jour lors de tout changement et ce, dans les 8 jours.

Art. 33. L'engraisseur communique, par mail ou par fax, lors de chaque livraison, une copie du bordereau de livraison ou de la facture de l'aliment concentré spécifique à l'OCI agréé.

Art. 34. Pour chaque site d'engraissement, l'engraisseur conserve une liste de tous les aliments achetés en mentionnant leur origine (fournisseur), leur nom et leur quantité sur le document



« Registre d'entrée des aliments ». S'il fabrique lui-même les mélanges destinés à l'engraissement, il tient à jour une liste des matières premières utilisées sur ce même registre d'entrée.

#### **3.4.4 Stockage des aliments**

Art. 35. Pour maintenir la qualité des aliments, l'engraisseur assure un stockage préservant la propreté et l'hygiène de ceux-ci.

Art. 36. L'engraisseur veille à ce que les animaux, ainsi que les aliments qui leur sont destinés, ne puissent entrer en contact avec des produits potentiellement toxiques pour ceux-ci (produits herbicides, pesticides, engrais...).

Art. 37. Si d'autres spéculations animales sont pratiquées sur le même site d'exploitation (production laitière, élevage porcin, élevage avicole...), le stockage des aliments destinés à l'alimentation des bovins inscrits dans la filière « La Bleue des Prés » se fait séparément des aliments destinés aux autres spéculations animales.

### **3.5 Soins vétérinaires**

Art. 38. Seuls les médicaments autorisés par la législation en vigueur peuvent être administrés aux animaux. La liste positive des médicaments est constituée par le Répertoire commenté des médicaments à usage vétérinaire, disponible sur le site [www.vetcompendium.be/fr](http://www.vetcompendium.be/fr), à l'exclusion de ceux mentionnés à l'article 39.

Art. 39. Même en cas de traitement thérapeutique, l'usage de traitements hormonaux ou d'autres transformateurs et répartiteurs de graisse ainsi que l'usage de calmants sont interdits. Les autres traitements thérapeutiques sont autorisés, sur prescription vétérinaire, mais les animaux subissant de tels traitements ne peuvent être abattus avant l'expiration du délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de 15 jours.

Art. 40. Toute intervention ponctuelle par antibiotique est justifiée par le vétérinaire.

Art. 41. Les animaux sont vermifugés et déparasités au début de l'engraissement.

Art. 42. Les animaux ne peuvent pas avoir été traités dans le cadre de la reproduction depuis moins d'un mois avant leur entrée en engraissement.

Art. 43. Chaque site d'engraissement tient un registre des traitements et des produits vétérinaires.

Art. 44. Les médicaments destinés au traitement des animaux sont conservés par l'engraisseur dans leur emballage d'origine.

### **3.6 Transport des animaux avant abattage**

Art. 45. Le transport a lieu sous la responsabilité du grossiste-chevillard ou de l'engraisseur suivant celui qui a été mandaté et qui a payé le transport.

Art. 46. Les animaux sont propres au départ de l'exploitation et à l'arrivée à l'abattoir. Les animaux dont la propreté est de catégorie 3 sont refusés.

Art. 47. L'utilisation de tranquillisants est interdite.

Art. 48. L'usage d'aiguillons électriques est également interdit sauf dans le cas d'animaux refusant d'avancer en administrant des chocs brefs sur les muscles des membres postérieurs uniquement.



Art. 49. Le débarquement se fait en douceur dans des stalles individuelles ou communes. Dans ce dernier cas, les stalles ne comportent que des animaux d'un même lot d'engraissement.

### 3.7 Abattage des animaux

Art. 50. L'abattoir respecte le Guide sectoriel G-018 (Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques). Son système d'autocontrôle est certifié par un OCI ou validé par l'AFSCA.

Art. 51. L'abattoir, localisé en Wallonie, est préalablement certifié FEBEV<sup>PLUS</sup> Bovins et approuvé par le promoteur.

Art. 52. Le sol des stalles et des couloirs est antidérapant.

Art. 53. Les animaux ont de l'eau potable à leur disposition.

Art. 54. Le transfert des stalles au poste d'abattage et l'étourdissement systématique se font sans brutalité.

Art. 55. L'abattage est réalisé par regroupement d'animaux inscrits dans la filière et issus d'une même exploitation.

Art. 56. L'éviscération a lieu, en moyenne, moins de 10 minutes après l'abattage. Ce temps est contrôlé via le rythme d'abattage et par le vétérinaire dédié sur la chaîne d'abattage.

#### 3.7.1 Traitement des carcasses

Art. 57. Sont exclues de la filière BDP les carcasses dont la viande présente des défauts d'aspect ou de coloration. Par défaut d'aspect, il est entendu des anomalies morphologiques comme des atrophies musculaires ou des dégâts apparents au niveau des muscles tels que, par exemple, des pétéchies. Par défaut de coloration, il est entendu la présence marquée de couleurs différentes dans un muscle.

Art. 58. Les carcasses portent l'estampille ovale C.E. et ne peuvent donc porter ni d'estampille ronde (concernant le marché national uniquement), ni carrée (carcasses destinées à la congélation), ni triangulaire (abattages d'urgence), ni en forme de losange (abattages destinés aux besoins exclusifs de particuliers).

Art. 59. Les carcasses sont classées suivant la classification SEUROP. Seules les classes de conformation S et E sont retenues. Seules les classes 2 et 3 de l'état d'engraissement sont acceptées.

Art. 60. Le poids de carcasse à chaud est compris entre 400 et 630 kg. Ces limites sont en relation avec des formats de muscle qui ne peuvent être ni trop petits, ni trop grands.

Art. 61. Au sortir du hall d'abattage, une pré-réfrigération rapide est imposée (1 à 3 h à la température de  $-5^{\circ}\text{C}$ ), préalablement à une réfrigération classique.

Art. 62. La congélation des carcasses est interdite.

Art. 63. En cas de suspicion de non-conformité (viande sombre et fiévreuse), le pH est mesuré dans le muscle *Longissimus dorsi* 24 heures après l'abattage. Il est compris entre 5,5 et 5,8. Cette donnée est enregistrée par le grossiste-chevillard (atelier de découpe).

Art. 64. Lors des analyses de la viande, la somme des teneurs en acides gras oméga 3, exprimées en mg par 100 g de matière fraîche et mesurées dans le muscle *Longissimus dorsi* au niveau de la 7<sup>e</sup> côte, est de minimum 35 mg/100 g.

Art. 65. La température à cœur des viandes stockées pour être transportées ne dépasse pas 4 °C.

Art. 66. Les carcasses sont transportées par le biais du grossiste-chevillard ou de son mandataire.

### 3.7.2 Maturation

Art. 67. La maturation se déroule dans des conditions de faible luminosité à une température comprise entre -1,5 °C et +2,0 °C. Comme le quartier arrière contient l'essentiel des pièces nobles de la carcasse et que le temps de cuisson de ces pièces est plus court pour permettre à la viande d'exprimer son goût naturel, la période de maturation est de minimum 7 jours et maximum 20 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente vers le consommateur. Pour les pièces de viande du quartier avant, souvent transformées en viande hachée ou en viande demandant une longue cuisson, la période de maturation est au minimum de 1,5 jour et au maximum de 20 jours entre l'abattage et le moment où la viande est mise en vente vers le consommateur.

### 3.7.3 Analyses

Art. 68. Des analyses chimiques et microbiologiques sont prévues à l'abattoir. Le tableau 1 décrit celles-ci ainsi que leur fréquence de réalisation.

Tableau 1. Analyses réalisées à l'abattoir

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

## 3.8 Procédés de transformation et conditionnement

Art. 69. L'atelier de découpe respecte le Guide sectoriel G-018 (Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques). Son système d'autocontrôle est certifié par un OCI ou validé par l'AFSCA.

Art. 70. L'atelier de découpe, localisé en Wallonie, est préalablement certifié FEBEV<sup>PLUS</sup> Bovins et approuvé par le promoteur.

Art. 71. La découpe est conduite sous la responsabilité du propriétaire de l'atelier de découpe.



Art. 72. En cas de fourniture de pièces découpées et portions consommateur, la découpe, la transformation et le conditionnement sont pratiqués dans un atelier répondant aux articles 69 et 70 et sous le contrôle régulier de l'OCI agréé.

Art. 73. La conservation de la viande (carcasses, pièces de découpe (PAT), portions consommateurs (PC) et viandes transformées) se réalise à une température de 4 °C maximum.

Art. 74. Les fiches techniques des préparations de viande sont préalablement validées par l'OCI agréé. Elles peuvent ensuite bénéficier des étiquettes « La Bleue des Prés » si 100 % de la viande bovine utilisée dans leur fabrication est de la viande certifiée « La Bleue des Prés ».

Art. 75. L'atelier du point de vente peut réaliser le conditionnement de la carcasse, si les exigences hygiéniques et les méthodes de travail correspondent à celles imposées à l'atelier de découpe fournisseur.

Art. 76. Des analyses microbiologiques sont réalisées dans les ateliers de découpe tel que décrit ci-dessous (Tableau 2).

Tableau 2. Analyses réalisées à l'atelier de découpe

Analyse	Prélèvement	Fréquence
Germes totaux	Carcasse	15/atelier/an
	Viande	9/atelier/an
<i>E. coli</i>	Carcasse	15/atelier/an
	Viande	9/atelier/an

### 3.9 Commercialisation et distribution

Art. 77. Les distributeurs respectent le Guide sectoriel G-007 (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation). Leur système d'autocontrôle est certifié par un OCI ou validé par l'AFSCA.

Art. 78. La commercialisation peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées, portions consommateur, dry-aged et préparations de viande (hamburger artisanal, steak haché, hamburger oignon-persil...).

Art. 79. Un minimum de 45 % des poids carcasses certifiées BDP se retrouve commercialisé sous forme de produits « La Bleue des Prés ».

Art. 80. Des analyses microbiologiques sont réalisées dans les points de vente tel que décrit ci-dessous (Tableau 3).

Tableau 3. Analyses réalisées dans les points de vente

Analyse	Prélèvement	Fréquence
Germes totaux	Viande	25 % des points de vente
<i>E. coli</i>	Viande	25 % des points de vente

Art. 81. Au comptoir, la viande « La Bleue des Prés » identifiée est présentée de façon bien séparée des autres viandes.

Art. 82. Les pièces certifiées sont stockées dans un endroit bien identifié.

Art. 83. La marque commerciale des produits de la filière est « La Bleue des Prés ». Néanmoins, le cas échéant, des sous-marques, définies et préalablement agréées par la filière qui en reste propriétaire, peuvent être utilisées pour des commercialisations spécifiques.





Art. 84. Des supports de communication peuvent être fournis aux points de vente commercialisant la viande « La Bleue des Prés ». Cependant, ces derniers sont à retirer dans les 7 jours qui suivent l'arrêt de l'approvisionnement en « La Bleue des Prés ». Il en va de même pour toute autre mention faisant référence à la marque.

Art. 85. Une plus-value minimale de 4 %, calculée sur une base annuelle, par rapport au prix carcasse officiel belge des vaches de même catégorie (cf. Portail de l'agriculture wallonne), est garantie pour les engraisseurs de « La Bleue des Prés ». Le calcul de la plus-value est décrit à l'annexe 7.4. De plus, la filière tente au mieux de lisser les variations de prix de marché. Le grossiste-chevillard informe le promoteur de la filière, les engraisseurs et l'OCI agréé, à l'inscription de l'engraisseur dans la filière et de manière régulière (minimum 1 fois par 2 mois), des tarifs d'achat des carcasses (en €/kg carcasse). Les engraisseurs bénéficient ainsi d'une totale transparence quant à la valorisation de leur travail. Ils gardent également une liberté de négociation sur les prix. Les engraisseurs propriétaires de leurs animaux conservent la liberté, en fin d'engraissement, de vendre ou non les animaux à la filière.

## 4 Traçabilité et documentation qualité

Art. 86. La traçabilité de la viande « La Bleue des Prés » de l'abattoir jusqu'au consommateur est garantie par le respect strict de la législation européenne en matière d'étiquetage et de traçabilité de la viande bovine permettant, à tout moment, de remonter, au départ de la viande, à la carcasse certifiée.

### 4.1 Étiquetage des carcasses

Art. 87. Chaque participant de la filière BDP impliqué dans le processus de production, de gestion et de transformation des carcasses est tenu d'adopter un système d'identification et de numérotation des carcasses par apposition d'estampilles ou d'étiquettes pré-imprimées (dimensions minimales : 10 cm x 10 cm), en rapport avec l'ordre d'abattage et l'identification Sanitel des animaux.

### 4.2 Conservation des oreilles

Art. 88. Les oreilles munies de la boucle Sanitel (ou morceaux d'oreilles comprenant la boucle Sanitel et un morceau de muscle) sont congelées et conservées pendant deux mois sous la responsabilité du grossiste-chevillard. Une alternative peut être envisagée par l'utilisation du système de contrôle ADN proposé par IdentiGEN.

Art. 89. Les oreilles congelées sont stockées et classées de manière à fournir directement à l'OCI agréé l'(les) oreille(s) correspondant à un lot donné. Elles permettront aussi de réaliser des analyses de correspondance d'empreintes génétiques (test ADN) afin de garantir l'origine.

### 4.3 Stockage et présentation des carcasses

Art. 90. Les carcasses sont pendues en groupe dans la chambre froide, c'est-à-dire en évitant le mélange sur un même rail, de carcasses certifiables avec des carcasses d'animaux non certifiables dans la filière BDP.

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

Art. 91. La découpe provient exclusivement de carcasses contrôlées et certifiées par l'OCI agréé. Elle est organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (pièces de découpe préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue.

Art. 92. L'atelier de découpe, à l'origine des pièces de découpe, appose un numéro de lot sur chaque pièce de découpe. Le numéro de lot possède les caractéristiques minimales suivantes :

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

Art. 93. Les lots de viande constitués par le grossiste-chevillard contiennent des pièces provenant d'animaux abattus le même jour dans le même abattoir.

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

Art. 94. La viande bovine conditionnée en portion consommateur au niveau de l'atelier de découpe provient exclusivement de carcasses contrôlées et certifiées par l'OCI agréé. La découpe est organisée de telle sorte que la traçabilité entre les produits finis (portions consommateur préemballées), la carcasse et l'animal vivant soit maintenue.

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

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

Art. 96. L'atelier de transformation appose un numéro de lot sur chaque portion consommateur. Ce numéro de lot intègre au minimum les informations reprises sur les pièces de découpe PAT constituant la PC. Un lot peut être constitué de plusieurs PAT, la date limite de consommation est alors calculée par rapport au PAT le plus ancien.

#### **4.7 Documentation qualité**

Art. 97. En plus des annexes du cahier des charges, il existe une documentation qualité complémentaire, mise à jour par le promoteur. Cette documentation comprend les documents suivants :

1. Attestation pour la mise en engraissement d'animaux en vue de la certification « La Bleue des Prés » ;
2. Formulaire d'autorisation Sanitel et d'inscription automatique ;
3. Convention entre ProAniWal et le grossiste-chevillard (GHL) ;
4. Formulaire d'inscription des animaux dans la filière « La Bleue des Prés » ;
5. Déclaration des aliments ;
6. Certificats délivrés par l'Institut International du Goût et de la Qualité.





## 5 Procédures de contrôle

Art. 98. Tout participant à la filière BDP est tenu de notifier son activité auprès de l'OCI agréé et d'obtenir son accord préalable.

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

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

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

Art. 99. Tout participant à la filière, depuis la production jusqu'à la distribution, autorise l'OCI agréé à réaliser, en sa présence, les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimal de contrôle (cf. *Annexe 7.1*). L'OCI agréé s'assure ainsi que les conditions de l'obtention de la certification sont remplies tout au long de la filière.

Art. 100. Ces contrôles peuvent entraîner la suppression ou la suspension de la convention avec le participant qui ne pourra être levée que moyennant un audit payant. Pour tous les cas non évoqués dans la procédure de sanction de l'OCI agréé, ce dernier se réserve le droit de prendre, à l'égard des participants, les décisions les plus adéquates afin de préserver l'image et la notoriété de la filière certifiée.

## 6 Différenciation

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

Le caractère familial des exploitations est assuré par le respect de l'article 9. En étant le responsable sanitaire du troupeau et en bénéficiant d'une autonomie totale de gestion, l'agriculteur conduit et gère son élevage dans le respect du cahier de charges « BDP » comme seule contrainte.

La plus-value significative pour l'agriculteur est de minimum 4 % par rapport au prix carcasse des vaches de même catégorie (Art. 85). La filière tente également de lisser les variations de prix de courte durée.

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

1. en matière d'éthique animale, avec les saisons de pâture successives des vaches qui sont, par ailleurs, en stabulation libre avec une superficie par animal d'au moins 5 m<sup>2</sup> (Art. 11 § 3, 16 et 17) ;
2. en matière de sécurité alimentaire, avec une traçabilité totale ;
3. en matière de préservation du patrimoine animal, avec la pérennité de la race Blanc-Bleu Belge.

Le recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés est assuré lors de l'engraissement par le respect de l'article 27.

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

L'aspect local de la filière est un autre atout de celle-ci. Tous ses acteurs sont belges. Les animaux sont nés, élevés et abattus en Belgique. De plus, 2/3 des aliments sont d'origine régionale (Art. 28).

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

L'alimentation d'engraissement à base de lin extrudé, comprenant des acides gras alpha-linoléniques, entraîne une modification de la composition en acides gras des animaux concernés avec l'augmentation des acides gras polyinsaturés n-3 (oméga 3) (Art. 29, 30 et 64). La viande BDP a une teneur en oméga 3 supérieure à celle de taureaux BBB engraisés avec un concentré à base de pulpes de betterave sucrière ou à base de céréales (~ 25 mg/100 g) (Cuvelier *et al.*, 2006).

Aussi, l'étape de maturation joue un rôle important sur la tendreté de la viande (Belaud, 2014). Une durée de maturation de minimum 7 jours est imposée pour les pièces nobles (Art. 67).



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

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

Les certificats obtenus sont présentés dans la documentation qualité décrite au chapitre 4.

### **Références bibliographiques**

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



## 7 Annexes

### 7.1 Plan minimal de contrôle

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
<b>Engraisseur</b>				
Inspection initiale	1 / opérateur à l'inscription	Localisation	Art. 7	Administrative
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Convention signée	Art. 2	Documentaire
		Modèle d'exploitations agricoles (et proportion de naisseurs-engraisseurs)	Art. 6	
		Certification pour le Guide sectoriel G-040 et CodiPlan <sup>PLUS</sup> Bovins	Art. 8	
		Caractère familial	Art. 9	Documentaire et terrain
		Race et origine des animaux	Art. 10 et 11	
		Présence des boucles auriculaires	Art. 12	Terrain
		Inscription des animaux dans la filière	Art. 12	Documentaire
		Durée de l'engraissement (min. 75 jours)	Art. 13	Documentaire et terrain
		Taille des lots d'engraissement (max. 15 animaux)	Art. 14	
		Minimum 2 saisons de pâturage et absence d'alimentation OGM	Art. 11 § 3 et § 4	Documentaire et/ou terrain
		Logement : - étable (confortable, aérée, nettoyée, désinfectée) - stabulation libre, litière paillée - densité d'animaux - absence de courant d'air - aires de couchage (propres et sèches) - auges (propres et de dimension adéquates) - surface permettant l'éclairage naturel - bouches d'aération	[Art. 15 ; Art. 21]	Documentaire et terrain
Bonnes pratiques d'engraissement	Art. 22 et 23	Documentaire et terrain		
Alimentation : - respect de la liste positive des aliments - fournisseur d'aliments certifié « Feed Chain Alliance » et reconnu - origine régionale des aliments - eau (à disposition et abreuvoirs propres)	Art. 25, 26, 28, 31 et 98			



Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Composition de l'alimentation : - OGM contrôlé - composition de l'aliment concentré - composition de la ration	Art. 27, 29 et 30	Documentaire ou analytique par prélèvement
		Responsabilité de l'engraisser (alimentation) : - déclaration des aliments (à jour) - échanges avec l'OCI agréé via le grossiste-chevillard (factures/bons de livraison de l'aliment concentré, changement dans l'alimentation) - registre d'entrée des aliments (correspondance avec les factures)	[Art. 32 ; Art. 34]	Documentaire
		Stockage des aliments	[Art. 35 ; Art. 37]	Terrain
		Soins vétérinaires : - médicaments autorisés - respect du délai d'attente (traitements thérapeutiques et pour la reproduction) - vermifugation et déparasitage des animaux - usage justifié des antibiotiques - traitement pour la reproduction - registre des traitements et produits vétérinaires - conservation des médicaments	[Art. 38 ; Art. 44]	Documentaire et terrain
Inspection de suivi	85/5000 vaches	Analyse des matières fécales	Art. 24	Analytique
<b>Transporteur</b>				
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Responsabilité du transport	Art. 45	Documentaire
		Propreté des animaux	Art. 46	Terrain
		Pas d'utilisation de tranquillisant	Art. 47	
		Usage contrôlé et exceptionnel de l'aiguillon électrique	Art. 48	
		Conditions de débarquement	Art. 49	
<b>Fournisseur d'aliments<sup>1</sup></b>				
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Certification « Feed Chain Alliance »	Art. 25	Documentaire
		Formule des aliments et reconnaissance	Art. 98	
		Origine des aliments	Art. 28	
		Composition de l'aliment	Art. 26, 27 et 29	

<sup>1</sup> Un audit est réalisé chez le fournisseur d'aliments par l'OCI agréé uniquement dans le cas où il n'est pas possible de vérifier chez l'engraisser toutes les exigences qui relèvent du fournisseur.



Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection	
<b>Abattoir</b>					
Inspection initiale	1 / opérateur à l'inscription	Localisation	Art. 51	Administrative	
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 4 / opérateur / an	Certification pour le Guide sectoriel G-018 et FEBEV <sup>PLUS</sup> Bovins	Art. 50 et 51	Documentaire	
		Revêtement antidérapant du sol (stalles et couloirs)	Art. 52	Terrain	
		Eau potable disponible	Art. 53		
		Manipulation des animaux sans brutalité	Art. 54		
		Abattage par regroupement d'animaux inscrits et issus d'une même exploitations	Art. 55		
		Délai d'éviscération	Art. 56	Art. 10, 11 § 1 <sup>er</sup> et § 2, 12 et 13	Documentaire et terrain
		Contrôles des animaux (inscription, origine, femelles de race BBB, âgées de 30 à 88 mois, 75 jours d'engraissement)			
		Traitement des carcasses : - exclusion des carcasses avec des défauts - estampille ovale et étiquetage - carcasses de conformation S et E et d'état d'engraissement 2 et 3 - poids des carcasses à chaud (entre 400 et 630 kg) - pH après 24 h (entre 5,5 et 5,8) en cas de suspicion de non-conformité - congélation interdite - pré-réfrigération rapide - température maximale à cœur de 4 °C - transport	[Art. 57 ; Art. 63], Art. 65 et 66		
Traçabilité : - organisation de toutes les opérations - étiquetage des carcasses - conservation des oreilles - regroupement des carcasses de la filière	[Art. 86 ; Art. 90]				
Inspection de suivi	4 / opérateur / an	Maturation des carcasses	Art. 67	Terrain	
	4 / opérateur / semestre	Teneur minimale en oméga 3 (35 mg/100 g)	Art. 64	Analytique	
	Cf. Art. 68	Analyses chimiques et microbiologiques	Art. 68		
	15/5000 bovins	ADN (viande + oreille) – PAT	Art. 89		
	10/5000 bovins	ADN (viande + oreille) – PC			
	4 / opérateur / an	Contrôle des volumes /bilan matière entrées-sorties	Art. 79	Documentaire	



Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
<b>Atelier de découpe</b>				
Inspection initiale	1 / opérateur à l'inscription	Localisation	Art. 70	Administrative
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Certification pour le Guide sectoriel G-018 et FEBEV <sup>PLUS</sup> Bovins	Art. 69, 70 et 72	Documentaire
		Responsabilité du propriétaire	Art. 71	Documentaire
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 4 / opérateur / an	Conservation de la viande à 4 °C	Art. 73	Documentaire et terrain
		Préparations de viande	Art. 74	
		Conditionnement des carcasses	Art. 75	
		Traçabilité : - traçabilité totale - organisation de toutes les opérations - caractéristiques des numéros de lot - étiquetage - constitution des lots	Art. 86, 87 et [Art. 90 ; Art. 96]	
		Plus-value de minimum 4 %	Art. 85	Documentaire
Inspection de suivi	cf. Art. 76	Analyses microbiologiques	Art. 76	Analytique
	4 / opérateur / an	Contrôle des volumes/bilan matière entrées-sorties	/	Documentaire
<b>Point de vente</b>				
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Certification pour le Guide sectoriel G-007	Art. 77	Documentaire
		Formats de commercialisation	Art. 78	Documentaire et terrain
		Présentation de la viande BDP	Art. 81	Terrain
		Stockage des viandes certifiées	Art. 82	
		Gestion des marques	Art. 83	Documentaire et terrain
		Étiquetage	Art. 74 et 86	Terrain
		Supports de communication	Art. 84	
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Contrôle des volumes /bilan matière entrées-sorties	Art. 79	Documentaire
	15/5000 vaches	ADN (viande + oreille) – PAT	Art. 89	Analytique
	10/5000 vaches	ADN (viande + oreille) – PC		
	25 % des opérateurs	Analyses microbiologiques	Art. 80	

## 7.2 Liste positive<sup>2</sup> des aliments pour animaux à l'engraissement

Racines et tubercules	Radicelles – Pulpes – Mélasses – Vinasses de : <ul style="list-style-type: none"><li>• betterave</li><li>• chicorée</li></ul> Pomme de terre (à l'exception des épluchures)
Céréales	Graines – germes – ensilages – pailles – radicelles – drèches – son – rebulet – remoulage – gluten feed – tourteaux de : <ul style="list-style-type: none"><li>• Avoine</li><li>• Épeautre</li><li>• Escourgeon</li><li>• Froment</li><li>• Maïs</li><li>• Orge</li><li>• Sarrasin</li><li>• Seigle</li><li>• Triticale</li></ul>
Cultures de protéagineux et oléo-protéagineux	Grains – flocons – huile – tourteaux de : <ul style="list-style-type: none"><li>• Colza</li><li>• Féveroles</li><li>• Haricots</li><li>• Lentilles</li><li>• Lin</li><li>• Lupin</li><li>• Luzerne</li><li>• Pois protéagineux</li><li>• Tournesol</li></ul>
Graminées et légumineuses fourragères	Herbe fraîche, ensilage, foin, paille
Minéraux et produits dérivés	Tous, dans le respect de la législation européenne
Additifs/Pré-mélanges et vitamines	Tous les additifs repris dans le Registre communautaire des additifs (Community Register of feed additives) sont autorisés dans le respect de l'acte d'autorisation à l'exception de l'urée et ses dérivés (groupe 3d).

<sup>2</sup> Tout ce qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.





### 7.3 Liste positive<sup>3</sup> des médicaments

Cette liste est constituée par l'ensemble des médicaments autorisés légalement (cf. Art. 38).

### 7.4 Calcul de la plus-value pour l'agriculteur

Tel que mentionné à l'article 85 (p. 15), une plus-value minimale de 4 %, sur base annuelle, par rapport aux prix officiels du marché pour la même catégorie d'animal est payée à l'engraisseur. Ces 4 % ont été évalués de façon à couvrir le surcoût de l'alimentation tout en laissant un bénéfice supplémentaire pour l'engraisseur. En effet, le surcoût lié à l'alimentation a été évalué à 15 centimes/kg de poids carcasse dans les pires conditions de prix d'achat des aliments (le plus élevé de ces dernières années). En considérant un prix carcasse très bas de 4 €/kg de poids carcasse (prix jamais atteint sur le marché), une plus-value de 4 % (soit 0,16 €) permet au moins de couvrir le surcoût de l'alimentation. Cet exemple constitue un « worst case ». En réalité, l'engraisseur est assuré de recevoir plus que le surcoût dû à l'alimentation.

De plus, un mécanisme est appliqué par la filière de façon à lisser les variations des prix du marché.

Le prix payé à l'engraisseur est négocié avant le début de la période d'engraissement. L'engraisseur peut donc engraisser les animaux en connaissant la valorisation minimale qui sera attribuée à son travail.

Concrètement, afin d'objectiver la plus-value de 4 %, au mois de janvier de chaque année, un relevé sera adressé à chaque engraisseur pour l'année écoulée avec les données suivantes :

- une moyenne par mois des prix payés pour les 4 catégories de carcasse composant « La Bleue des Prés » :
  - o B+J : Bleue des Prés S et E+ de – de 60 mois ;
  - o B+V : Bleue des Prés S et E+ de 60 à 84 mois ;
  - o BP= : Bleue des Prés E= ;
  - o BP- : Bleue des Prés E-.
- comparée à la moyenne mensuelle des prix du marché pour les classements suivants :
  - o DS2 et DE+2 (pour la catégorie B+J) ;
  - o DE+2 (pour la catégorie B+V) ;
  - o DE=2 (pour la catégorie BP=) ;
  - o DE-3 (pour la catégorie BP-).

Au bas de ce relevé, une moyenne sera calculée pour les 4 catégories confondues qui sera mise en parallèle avec la moyenne des 4 classements correspondants afin de vérifier qu'il existe bien entre les deux l'écart moyen convenu de 4 %.

Dans le cas où cet écart ne serait pas atteint, une rectification *ad hoc* sera apportée sur les tarifs de l'année en cours.

<sup>3</sup> Tout ce qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.



## 7.5 Convention de participation à la filière « La Bleue des Prés »

N° CONTRAT : .....  
(Case réservée à l'OCI agréé)

### Convention de participation à la filière « La Bleue des Prés »

La présente convention est conclue entre les acteurs suivants (Nom + Adresse) :

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, engraisseur ci-après dénommé le « participant » ;
2. GHL Groupe SA, située route de Merckhof 113 à 4880 Aubel, ci-après dénommée le « grossiste-chevillard » ;
3. FoodChain ID, située rue Hayeneux 62 à 4040 Herstal, organisme certificateur indépendant agréé pour le cahier des charges ci-après dénommé l'« OCI » ;
4. l'ASBL Promotion des Productions animales wallonnes (ProAniWal), située Chemin de Sotrez 53 à 4550 Nandrin, promoteur de la filière « La Bleue des Prés », ci-après dénommée le « promoteur » ;

Les unités de production concernées sont : .....

Les numéros de troupeau concernés sont : .....

#### Engagements initiaux

Le participant s'engage à :

- avoir pris connaissance de la dernière version en date du cahier des charges de la filière « La Bleue des Prés » et à respecter les exigences reprises dans celui-ci. Le cahier des charges fait donc partie intégrante de la présente convention ;
- livrer les animaux destinés à la filière exclusivement via le grossiste-chevillard susmentionné ;
- prendre connaissance de la procédure de sanction de l'OCI agréé. En effet, 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 ;
- accepter les éventuelles modifications qui seraient apportées au cahier des charges suite à une modification législative et/ou à des décisions prises par la filière « La Bleue des Prés ». En cas d'incapacité de respecter ces nouvelles dispositions, le participant pourra mettre un terme à sa participation à la filière.

Le promoteur s'engage à :

- informer le participant de la procédure de sanction de l'OCI agréé ;
- informer régulièrement le participant des éventuelles modifications qui seraient apportées au cahier des charges ;
- accepter, par l'intermédiaire du grossiste-chevillard, sauf raison exceptionnelle justifiée par écrit au participant, les produits de qualité différenciée inscrits dans la filière et répondant au cahier des charges, au prix incluant la plus-value garantie dans le cahier des charges, conformément aux engagements conclus entre le participant et le grossiste-chevillard (nombre d'animaux) ;
- réunir, au moins une fois par an, tous les acteurs de la filière. Cette réunion est l'occasion de présenter l'état de la filière et d'être un lieu d'échange et de concertation entre les différents opérateurs (évolution, prix, difficultés...).

Le grossiste-chevillard s'engage à avoir pris connaissance de la dernière version en date du cahier des charges de la filière « La Bleue des Prés » et à adhérer aux exigences reprises dans celui-ci.



### **Coopération administrative et logistique**

Le participant s'engage à remplir régulièrement et à transmettre sur simple demande à l'OCI agréé tous les documents administratifs requis permettant d'assurer la traçabilité de la viande telle que définie dans le cahier des charges. En outre, le participant transmet dans les meilleurs délais à l'OCI agréé 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 co-contractants mettent à disposition de l'OCI agréé les moyens humains et matériels requis pour l'exécution aisée de sa mission.

### **Responsabilités du participant**

Le participant est responsable de ses achats (animaux, aliments pour bétail) et de l'entretien régulier des animaux.

Si le participant fabrique ses aliments composés de compléments, il dépose la formule auprès de l'OCI agréé. Si pas, il exige de son fournisseur d'aliments pour bétail les formules des aliments livrés à déposer auprès de l'OCI agréé. En cas de modification de la formule composant les aliments, il y a obligation de déposer, à nouveau, la formule modifiée.

Le participant est tenu responsable des traitements vétérinaires effectués sur son bétail. Il exige de son vétérinaire d'inscrire les traitements effectués sur ses animaux dans un registre sanitaire contrôlé par l'OCI agréé. Il peut continuer à assurer le traitement, toujours sous la responsabilité du vétérinaire.

L'OCI agréé peut effectuer différents contrôles et analyses des aliments donnés au bétail, prélever des liquides biologiques et des matières fécales sur les animaux.

### **Engagement réciproque participant et grossiste-chevillard**

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

De son côté, le grossiste-chevillard s'engage à commercialiser les quantités indiquées ci-dessus pour autant que les animaux aient été contrôlés et certifiés « La Bleue des Prés ».

Lorsque le nombre de vaches « La Bleue des Prés » livrées annuellement au grossiste-chevillard s'écarte de plus ou moins 20 % du nombre d'animaux initialement prévu, le grossiste-chevillard peut réviser le contingentement à la hausse ou à la baisse.

Le grossiste-chevillard et le participant peuvent néanmoins toujours revoir de commun accord les quotas pour l'année suivante.

Le grossiste-chevillard s'engage à payer le prix négocié avec le participant. Ce prix fluctue selon la qualité des animaux en fin d'engraissement. Toutefois, le participant reste assuré de recevoir en moyenne, sur base annuelle, une plus-value minimale de 4 % par rapport au prix du marché officiel belge pour un animal de même catégorie.

### **Entrée en vigueur**

La présente convention entre en vigueur, entre les parties, au jour de sa signature pour une durée indéterminée. Chaque partie a le droit d'y mettre fin moyennant un préavis de rupture de 90 jours mentionné par lettre recommandée au promoteur qui se charge ensuite de prévenir les autres collaborateurs de la partie concernée.

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

- 1. un exemplaire signé du formulaire d'autorisation Sanitel et d'inscription automatique ;*
- 2. un exemplaire signé du formulaire de déclaration des aliments.*

Fait en quatre exemplaires à ....., le .....

*Le promoteur*  
Pour acceptation au sein de la  
filiale « La Bleue des Prés »

*L'OCI agréé*  
Pour accord

*Le grossiste-  
chevillard*  
Pour accord

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

## 7.6 Motivation marketing

### Description des débouchés commerciaux et de la production en volume

La viande « La Bleue des Prés » est, à l'heure actuelle, déjà commercialisée dans plusieurs enseignes de la distribution, chez des grossistes en viande, des artisans bouchers et dans des restaurants agréés.

À 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 « La Bleue des Prés » est commercialisée sous forme élaborée principalement des saucisses et des hamburgers. Ces derniers se démarquent par leur qualité gustative.

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

### Description de la filière

La filière « La Bleue des Prés » est composée de naisseurs-pré-engraisseurs, d'engraisseurs, de fabricants d'aliments pour bétail, d'un abattoir, d'un atelier de découpe, de distributeurs, de grossistes en viande, d'artisans 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 la viande belge et de proposer une alternative aux viandes étrangères riches en goût.

### Description du caractère différencié

« 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 88 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 l'engraissement, l'alimentation de l'animal contient des acides gras polyinsaturés oméga 3.

### Gamme de prix

« La Bleue des Prés » se situe dans une gamme de prix de 10 à 15 % supérieur au prix du 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 vidéo, 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 lors de la vente au détail au travers du logo BDP.