



VIANDE BLANC-BLEU BELGE

Certification des animaux BBB : une garantie génétique pour mieux valoriser vos animaux

Une fois le morceau de viande mis dans la barquette ou présenté dans l'étal du boucher, qui peut garantir qu'il s'agit bien de viande de Blanc-Bleu Belge ? Alors que les informations actuellement utilisées par la plupart des acteurs de la distribution pour choisir le type de viande qu'ils proposeront à leur clientèle semblent montrer leurs limites, le Herd-Book Blanc-Bleu Belge s'attelle avec Elevéo à développer un outil qui s'annonce d'ores et déjà très prometteur.

M-H. Buron et P. Mayeres, Elevéo asbl



« Il y a une bonne dizaine d'années, on a constaté que le prix de la viande baissait mais sans trop comprendre pourquoi », explique Didier Petry, Président du Herd-Book Blanc-Bleu Belge. « On a pris contact avec des chevilleurs : tous étaient pourtant unanimes pour dire que nous disposions d'une race au top, tant au niveau de la tendreté qu'au niveau du goût, et ce d'autant plus que maintenant la viande de vache devient de plus en plus en vogue. »

Didier poursuit : « Mais on s'est rendu compte que des bêtes croisées ou d'autres races reentraient en réalité dans la filière BBB, engendrant un tiraillement des prix vers le bas. Face à ce constat, il nous a semblé urgent de développer des outils destinés à garantir la race de nos animaux d'un bout à l'autre de la chaîne. »

Les outils en question, ils sont maintenant en passe d'être créés dans le cadre du projet « Développement d'un processus de certification raciale sur la viande de Blanc-Bleu Belge ». Porté par le Herd-Book Blanc-Bleu Belge et Elevéo asbl, ce projet fait l'objet d'un soutien de la Région wallonne depuis le 1er septembre 2020. Son objectif ? Développer un processus de traçabilité raciale BBB basé sur des enregistrements officiels de généalogies chez Elevéo. Ce processus sera valable pour tout animal de race BBB, qu'il soit issu d'un élevage participant ou non aux activités de sélection de la race. En d'autres termes, il s'agit donc de pouvoir garantir que « tel animal est de race Blanc-Bleu Belge », et de pouvoir transférer cette information d'un bout à l'autre de la chaîne : pour que les distributeurs puissent choisir leur viande en toute connaissance et qu'ils puissent, s'ils le souhaitent, communiquer cette information à leurs consommateurs.



Les distributeurs pourront bientôt intégrer le critère « race Blanc-Bleu Belge » dans leurs cahiers des charges.

AUJOURD'HUI, SUR QUOI SE BASE-T-ON ?

La raison d'être de ce projet, elle vient du fait qu'aujourd'hui, aucune traçabilité raciale fiable n'est retenue dans les différents cahiers des charges existants : ceux-ci s'appuient sur des informations indirectes comme la classification de la carcasse ou encore parfois la robe de l'animal, qui est mentionnée sur la carte Sanitel. Or ces deux seuls contrôles laissent passer dans les filières traditionnellement BBB des individus croisés (dont un seul parent est Blanc-Bleu Belge) ou d'autres races, élevées localement ou à l'étranger. Ceci a pour impact une commercialisation de viandes qui peuvent ne pas correspondre aux attentes du consommateur, notamment par manque de constance dans les caractéristiques des morceaux proposés, mais également une pression sur les prix.

Pour remédier à cela et éviter un usage détourné du nom « viande de Blanc-Bleu Belge », un dossier de reconnaissance comme Indication Géographique Protégée (IGP) a été déposé à l'Europe il y a quelques années. Depuis, l'Europe a sollicité à diverses reprises quelques compléments auprès de l'asbl IGP BBB qui porte le dossier, mais il est difficile de prédire qu'elle sera l'issue de cette demande de reconnaissance.

MOBILISATION DU HERD-BOOK

Compte tenu de l'urgence de protéger le marché Blanc-Bleu Belge, les éleveurs du Herd-Book ont décidé de prendre les devants en proposant ce projet, qui servira de tremplin à l'IGP si celle-ci aboutit, ce qu'ils espèrent profondément.

Pour mener à bien ce projet, de nombreuses rencontres ont été organisées avec divers acteurs : l'Arsia, la FWA, l'asbl IGP BBB, des engraisseurs, des chevilleurs, un abattoir, des coopératives d'éleveurs, la Fédération Belge de la Viande (FEBEV), l'organisation interprofessionnelle Belbeef, la DGZ, le Boerenbond, Agrilabel, l'Office Benélux de la Propriété intellectuelle, le Collège des Producteurs, la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique, les acteurs de la Concertation chaîne, des distributeurs, un organisme de certification, ...

Ces différentes rencontres ont permis de recueillir les avis sur la race BBB et le projet de certification, de mieux appréhender le fonctionnement du marché de la viande ainsi que les connexions entre les différents maillons, d'affiner certains concepts et de créer ou renforcer des partenariats.

UNE CERTIFICATION RACIALE BASEE SUR DEUX ELEMENTS

Ainsi, au fil des rencontres, il nous est notamment apparu indispensable de baser cette certification raciale sur les deux éléments suivants :

- la qualification raciale :
En d'autres termes, c'est le fait qu'Elevéo certifie que tel animal (et non forcément tout le troupeau) est bien un bovin de race Blanc-Bleu Belge (voir encart « *Mes bovins peuvent-ils être certifiés Blanc-Bleu Belge ?* »);
- la présence d'un échantillon d'ADN de l'animal concerné dans la biothèque.

Comme expliqué dans l'article « Boucle à biopsie, n'arrêtez pas les prélèvements » du Wallonie Elevages de janvier 2021, l'Arsia et Elevéo ont mis sur pied une biothèque depuis le 1er août 2018. Une biothèque est une collection d'ADN, ADN prélevé dans ce cas-ci à la naissance de chaque bovin, via l'usage des boucles à biopsie.

Si la décision a été prise de s'appuyer sur la biothèque dans le cadre de ce projet de certification raciale, c'est pour les garanties de traçabilité supplémentaires qu'un tel outil permet, tant pour l'éleveur que pour le consommateur. Grâce à la biothèque, pour les animaux nés après août 2018, la garantie locale, associée dans ce cas-ci à la race peut être établie, car il est désormais possible de comparer l'ADN d'un morceau de viande à celui de la biopsie d'oreille réalisée à la naissance. L'idée n'est bien entendu pas d'avoir recours à la biothèque systématiquement, pour tous les animaux qui auront la qualification BBB, mais bien, sur base d'un plan d'échantillonnage défini, de pouvoir contrôler aléatoirement certains morceaux de viande pour s'assurer qu'il n'y ait pas d'abus dans l'usage de cette information « c'est du BBB ». Ainsi, comme nous vous l'avons écrit dans le Wallonie Elevages de janvier, il est important que vous continuiez à approvisionner cette biothèque, sans quoi demain certains de vos animaux seront d'office exclus de cette certification raciale. En plus, cette poursuite n'engendre aucun frais pour vous ; il n'y a dès lors aucune hésitation à avoir !

UNE INFORMATION LIBRE D'ACCÈS

Autre décision prise par les deux structures, le fait que cette information « race » soit libre d'accès. En d'autres termes, cette certification raciale, qui doit être vue comme un outil mis à disposition des différents acteurs de la filière viande bovine, pour servir les intérêts des éleveurs, n'aura d'intérêt pour ces acteurs que s'ils ne doivent pas chercher l'information ou payer pour l'avoir.

Notre souhait est que le critère « race » trouve sa place dans des cahiers des charges, aux côtés d'autres critères tels que des exigences de poids, de durée d'engraissement, d'alimentation, ... Cette information devra donc être libre d'accès mais également facile d'accès. Ce n'est pas au travers d'une redevance quelconque à payer pour accéder à cette information que nous espérons voir les éleveurs mieux rémunérer mais bien en laissant faire le marché, et plus spécifiquement la loi de l'offre et de la demande : les éleveurs naisseurs pourront faire valoir cette qualification complémentaire dans leur négociation commerciale avec leurs acheteurs.

LE TRANSFERT DE L'INFORMATION...PAS SI SIMPLE !

Ces différentes rencontres ont également permis d'identifier certaines difficultés dans le transfert de l'information « race » de l'éleveur jusqu'au distributeur : notamment le fait de travailler par lot au niveau des abattoirs et des ateliers de découpe, plutôt que de travailler par animal. Si l'on peut escompter être en mesure de garantir la race pour des morceaux nobles, pour de l'américain, souvent préparé à partir de plusieurs bovins, cela sera nettement plus complexe.

Il est apparu que suivant le profil du distributeur, les moyens de communiquer cette information « race » devront être différents : si le distributeur choisit ses carcasses dans les frigos de l'abattoir, il faut que l'information se retrouve sur l'étiquette apposée dessus ; s'il les choisit dans un listing informatisé, c'est à cet endroit que l'information doit figurer. Autre exemple, le cas d'un boucher qui est livré par son grossiste en viande en PAT (prêt à trancher). Dans ce cas, le boucher ne reçoit pas toujours le numéro Sanitel des animaux, mais bien uniquement des numéros de lot.

En réponse à ce constat, différents moyens de transférer l'information ont été identifiés : le passeport dématérialisé de l'animal qui verra le jour en 2022, le portail Cerise, le portail Belbeef qui est utilisé par la majorité des abattoirs, l'étiquette sur la carcasse, un webservice ouvert à tous qui fonctionnerait avec l'encodage du numéro sanitel, ... Certains canaux seront plus faciles à mettre en œuvre que d'autres, mais ils sont complémentaires et les multiplier est une nécessité.

UNE RACE AU TOP MAIS UNE IMAGE à REDORER

Enfin, au niveau de la race, le principal élément qui est ressorti des échanges avec les différents acteurs, et en particulier ceux en aval de la filière, c'est la qualité de la viande. En résumé, les éleveurs de BBB peuvent être rassurés et réellement fiers de leur produit, qui est, pour reprendre les dires de certains, « au top ». Tendreté, rentabilité de la découpe, goût, ... le BBB est une force disent-ils ! Mais il y a une nécessité de redorer l'image de la race. Les attaques envers les bovins sont nombreuses aujourd'hui, et elles le sont encore davantage envers le BBB. Il est important d'en être conscient.

MES BOVINS PEUVENT-ILS ÊTRE CERTIFIÉS BLANC-BLEU BELGE ?

La règle de certification se base à la fois sur les origines de l'animal, la couleur de sa robe (robes autorisées : blanche, bleue et blanche, noire, noire et blanche), et dans certains cas sur la validation du phénotype de l'animal par un agent. Bien que les règles soient identiques pour tous les éleveurs, il est plus simple d'expliquer de manière simplifiée le fonctionnement en fonction du statut de l'éleveur. Au préalable dans tous les cas il faut qu'un échantillon biologique soit disponible dans la bibliothèque.

Je suis sélectionneur au Herd-Book Blanc-Bleu Belge d'Elevéo

En partant du principe que ce sont bien des taureaux au livre A ou P qui sont utilisés, dans ce cas c'est assez simple, les animaux inscrits et dont les origines sont officielles sont sauf exceptions certifiés.

Toutefois les animaux non admissibles aux livres A/P du Herd-Book, pour autant qu'ils soient inscrits, peuvent également bénéficier de la certification : par exemple les descendants d'une femelle avec une mauvaise gueule, les mâles issus d'une femelle qui n'est pas au livre A ... Il est donc essentiel d'inscrire à la naissance dorénavant tous les animaux BBB pour qu'ils puissent bénéficier de la certification.

Je ne suis pas sélectionneur au Herd-Book Blanc-Bleu Belge d'Elevéo

Première règle : utiliser des taureaux qui permettront de certifier leurs descendants, c'est-à-dire soit :

- des taureaux admis au Herd-Book qu'ils soient d'IA ou de monte ;
- des taureaux admissibles (livre E/p), qui ont donc à la fois un père et une mère aux livres A ou P. Ce sont les taureaux nés chez un sélectionneur BBB pour lesquels un Certificat Provisoire d'Identification (CPI) a été délivré au naisseur. Dans ce cas il faut en plus qu'une formule ADN soit disponible pour le taureau.

Ensuite pour obtenir la certification, deux étapes clef :

1. Initialiser le troupeau : un agent d'Elevéo se rend dans votre troupeau et confirme que les animaux correspondent bien au standard de la race. Un sondage ADN est réalisé pour vérifier que les animaux sont bien des BBB. Les animaux issus de ce processus d'initialisation sont alors certifiés BBB.
2. Inscrire ses veaux : pour permettre que les descendants de ces animaux soient bien certifiés, il est nécessaire d'enregistrer officiellement leur généalogie auprès d'Elevéo (inscription naissance). Il n'est pour autant pas obligatoire d'aller plus loin (en devenant sélectionneur BBB), et de faire admettre ultérieurement les animaux auprès du Herd-Book BBB. Ces animaux sont certifiés sur base de leurs origines officielles.



Pour initialiser un troupeau, un agent d'Elevéo devra tout d'abord venir voir les animaux pour confirmer qu'ils correspondent bien au standard de la race.

MAIS CONCRETEMENT, OÙ EN SOMMES-NOUS ?

Les premiers animaux devraient pouvoir être certifiés en automne. L'analyse informatique pour qualifier un animal, en d'autres termes la fonction informatique qui permettra de dire « Cet animal est-il BBB ? Oui/Non » est maintenant terminée au sein d'Elevéo et la phase de développement est en cours.

L'étape suivante sera de connecter les différents outils de communication identifiés à notre base de données, ce qui impliquera également certains développements au niveau des partenaires détenteurs de ces outils.

Le seul « hic » est le fait que le marché de la viande est national, et surtout que la Flandre a fait d'autres choix que la Wallonie dans la lutte contre la BVD : point de bibliothèque n'a vu le jour de l'autre côté de la frontière linguistique.

En effet, les cartilages d'oreille sont prélevés sur biopsie sèche, ce qui ne permet pas de conserver l'ADN, tandis que la Wallonie a opté pour un prélèvement sur biopsie humide, permettant cette conservation d'ADN. Des échanges sont en cours avec les acteurs flamands en vue de contourner ce problème et pouvoir implanter au plus vite cette certification raciale sur l'ensemble du pays.

Enfin, une fois ce processus développé pour la race Blanc-Bleu Belge, il pourrait rapidement être dupliqué à d'autres races bovines intéressées enregistrées auprès d'Elevéo.

Certification des animaux BBB : quel intérêt ?



Jean Devillers, éleveur et engraisseur à Marchin impliqué dans diverses activités en viande bovine et ovine

« Selon moi, il est urgent que ce projet de certification raciale se mette en place. La demande est là, mais l'offre ne suit pas toujours. Du coup, il faut éviter que des animaux autres que BBB n'infiltrant la filière belge. Ce projet de certification permettra de protéger notre marché.

A la fin des années 80, le maigre tirait le gras. Puis il y a eu trop de maigre, et une prime a été mise en place pour abattre les femelles et diminuer l'offre de maigre (en Europe). Pendant ce temps, l'usage des hormones s'est développé impunément et a permis d'uniformiser les filières viande de génétiques diverses. Heureusement, la génétique BBB a eu raison des hormones mais après de nombreuses années de galère. Mais la conséquence a été l'arrêt de l'activité d'élevage dans de nombreuses fermes.

Aujourd'hui, les étables se sont vidées, et la tendance se poursuit. Sur les 15 dernières années, 20 % de naissances en moins ont été enregistrées. Aujourd'hui, on manque de petits taureaux, avec pour conséquence l'abattage d'animaux toujours plus légers, et c'est de nouveau le maigre qui tire le gras. En d'autres termes, il faut maintenant « bétonner » le maigre, avant de « bétonner » le gras, sinon on n'aura pas assez de viande. Et je suis convaincu que cette certification raciale y contribuera.

Cette certification, elle doit porter uniquement sur la race. Il ne faut pas y adjoindre des contraintes d'alimentation, de poids, ... car il faut laisser une certaine liberté aux éleveurs. Les grandes enseignes suivront car elles aiment avoir leur spécificité.

Bien entendu, pour mettre en place ce système, il faut se baser un maximum sur ce qui existe en termes de base de données pour simplifier la tâche de tout un chacun, et de l'éleveur en premier lieu.

Par ailleurs, ce projet doit être fait pour rassembler les éleveurs, et non les diviser. C'est d'ailleurs dans cet esprit qu'il faut veiller à garder une certaine ouverture vers les animaux qui ne sont pas enregistrés dans les livres généalogiques mais qui sont de race pure génétiquement.

Pour ce faire, il est indispensable selon moi d'imposer des contrôles ADN. Ces contrôles permettront de voir rapidement et avec la plus grande efficacité si un animal peut être considéré comme étant de race BBB, et même, de vérifier si la viande étiquetée BBB l'est effectivement.

Il faudra aussi prévoir d'intégrer à la filière les animaux génétiquement BBB (sur base d'une analyse fine de l'ADN et d'une confrontation à la population de référence BBB) mais de couleurs diverses et variées sinon nous risquons de manquer de volume d'offre.

Est-ce que cette certification fera remonter les prix ? Rien n'est sûr, mais en tout cas, elle doit permettre d'identifier une filière sur base génétique sans créer de carence sinon les bêtes viendront d'ailleurs. »

Eric Modave et Régis Van de Walle, grossistes en viande



« Selon nous, voir la race de l'animal communiquée sur les documents qui l'accompagnent serait un plus. L'idéal serait que cette information soit communiquée sur la carte Sanitel**.

Au niveau des grandes surfaces, seules les toutes grandes enseignes savent ce qu'elles achètent en termes de viande. Les autres ne maîtrisent pas la race de leur viande. Elles pourraient donc être demandeuses de l'outil de certification. Cela leur permettrait de savoir davantage ce qu'elles achètent. Car si elles n'achètent actuellement pas du BBB, ce n'est pas par manque d'intérêt mais bien par manque d'information. Cela vaut donc la peine de mettre en place cette certification, puis d'aller les trouver une fois que le projet sera bien en place.

Mais il y a également la question de l'offre et de la demande. On constate que si la demande en viande est importante, alors les chevilleurs ont tendance à faire passer des croisés dans la filière. Si la demande est faible, alors ils privilégient les bovins BBB. La certification permettrait peut-être d'éviter de s'écarter d'une certaine ligne de conduite ?

Après, il faut communiquer. Car il y a une réelle nécessité de redorer l'image du BBB. Le BBB est pourtant une viande très savoureuse, qui permet deux types de produit : la viande de vache, savoureuse mais plus grasse, et la viande de taurillon, qui est plus diététique. Certaines enseignes veulent des animaux plus lourds, d'autres des animaux plus jeunes et plus légers. Mais le souci, ce qui dessert l'image du BBB, ce sont les animaux qui ne sont pas finis correctement, qui sont abattus trop tôt.

Dans notre cas, on préfère des vaches de 4-5 ans, de 500-520 kg carcasse et des taurillons de 15 mois. On n'aime pas travailler avec des animaux trop lourds car d'une part, cela augmente la quantité de viande sur le marché, et d'autre part cela ne répond pas aux attentes des consommateurs, qui

ne veulent pas des côtes à l'os trop grosses. Les marchands poussent très souvent à faire des bêtes lourdes, mais selon nous ce n'est pas l'idéal. »

****** Nous avons bel et bien envisagé de communiquer la race sur la carte Sanitel mais cette possibilité a été rejetée. D'une part parce que la carte Sanitel est amenée à évoluer tout prochainement. L'Arsia travaille en effet sur un projet de passeport dématérialisé, qui devrait être opérationnel dès 2022. D'autre part, lors de l'édition de la carte, l'animal est âgé de 7 jours. A cet âge-là, nous ne serons pas toujours en mesure d'octroyer la qualification raciale BBB pour un animal précis car nous n'aurons peut-être pas encore toutes les informations à notre disposition pour le faire. Et une fois la carte délivrée, il sera difficile de faire marche arrière, la race n'étant pas considérée comme une donnée légale, contrairement au sexe par exemple.



Philippe Bouillon, Président de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique

« Notre Fédération compte environ 2.800 membres à travers toute la Belgique. Chaque boucher a son mode de fonctionnement, en fonction de son débit. Certains achètent par carcasse complète, d'autres par demi-carcasse à l'os, par quartier ou encore en prêt-à-trancher.

Les fournisseurs communiquent à leurs clients bouchers soit le numéro Sanitel de l'animal via une copie de la carte Sanitel, le bon de livraison ou la facture, soit le numéro de lot, via également le bon de livraison ou encore la facture. Bref, si ce n'est que la traçabilité doit être assurée, il y a une certaine liberté dans les informations communiquées et le support utilisé.

En général, sauf problème spécifique, un boucher travaille avec un ou deux fournisseurs. Le fournisseur sait ce que son boucher veut. Une relation de confiance existe entre eux. Si par exemple un fournisseur sait que son client veut de la viande de BBB, il est censé lui en fournir. Toutefois, il est vrai que si ce dernier venait à lui fournir des carcasses ou des morceaux venant d'un animal croisé, il se pourrait que le boucher ne s'en rende pas compte. Tout dépend bien sûr du type de croisement.

Toute information complémentaire serait donc la bienvenue. Je pense en particulier à la race, qu'il s'agisse de la race BBB ou d'une autre race, peu importe les préférences du boucher, le tout est qu'il puisse disposer de cette information. L'information « race » serait un véritable plus pour nous les bouchers.

Cette information devrait idéalement nous être communiquée via un document annexé au bon de livraison de l'abattoir, ou pourquoi pas, via un webservice en ligne, que l'on pourrait ponctuellement interroger sur base du numéro Sanitel, pour autant qu'on en dispose.

Ce que nous aimerions également avoir comme information sur la viande qui nous est fournie c'est la localité : soit du lieu de naissance de l'animal, soit du lieu d'engraissement. La Belgique n'est pas très grande, et ce serait un vrai plus de pouvoir communiquer sur cette information.

Enfin, dans la démarche en cours, il ne faut pas oublier d'intégrer les abattoirs situés dans des pays limitrophes. C'est important qu'eux aussi puissent relayer la race des animaux. Avec la fermeture de l'abattoir Veviba, de nombreux animaux vont se faire abattre à l'étranger pour revenir ensuite sur le marché belge. »



Member of 

SPÉCIALISÉ DANS
LAIT D'ALLAITEMENT

POUR VEAUX
LAITIERS ET RACES À VIANDE



DÉMARRER
AVEC SUCCÈS

- LAIT D'ALLAITEMENT -

vanlommel.be/fr/aliments-pour-betail - T +32 (0)14 411 396