



APPRÉCIEZ LA QUALITÉ
ET LE GOÛT DE L'EUROPE
GRÂCE AU BŒUF BELGE

L'Union européenne et l'Apaq-W mettent le bœuf européen à l'honneur !

Lancement de la campagne : Vivez « Des Moments Authentiques »

Namur, 1^{er} octobre 2020 - L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) et l'interprofession espagnole de la viande bovine (PROVACUNO) lancent, avec le soutien de l'Union Européenne, une campagne de promotion et d'information sur le bœuf européen. Cette campagne cible 5 pays: la Belgique, l'Espagne, le Portugal, la France et l'Allemagne.

En Belgique, divers événements seront organisés pendant 3 ans pour promouvoir le bœuf européen dans le cadre d'une consommation raisonnée. La viande bovine a en effet toute sa place au sein d'une assiette équilibrée. Rendons-lui dès lors ses lettres de noblesse !

Une vaste campagne européenne de 2020 à 2022

L'Union Européenne lance une campagne en faveur de la viande de bœuf européenne ayant pour but de mettre en avant la qualité du bœuf et l'importance des normes européennes. Leur objectif étant de garantir : des méthodes de production de la filière bovine respectueuses du bien-être animal, la sécurité alimentaire, le respect de l'environnement et la durabilité.

La campagne « Des moments authentiques » permet à l'Espagne et à la Belgique de soutenir leur filière bovine à l'échelle européenne. Privilégier cette filière constitue un enjeu pluriel à la fois pour le développement durable, la biodiversité, la protection du territoire mais aussi et avant tout, pour la qualité du produit et pour préserver la confiance du consommateur. Afin de garantir un produit de qualité, les éleveurs répondent à un cahier des charges des plus stricts. La barre est placée haut afin de maintenir des standards de qualité exceptionnels.

Grâce à cette campagne européenne, les bénéfices nutritionnels et la qualité du bœuf sont ainsi mis à l'honneur. Aller à la rencontre des éleveurs belges, qui représentent l'excellence de la production européenne, est la force de cette campagne. Car si le bœuf est aussi qualitatif et caractéristique, c'est parce que les éleveurs ont un savoir-faire, une passion du métier et un respect des animaux uniques.

Au cours des trois prochaines années, divers événements intégrant les acteurs de la filière bovine belge seront organisés. Vous découvrirez dès aujourd'hui le site web www.momentsauthentiques.eu dédié à cette campagne, qui sera alimenté d'actualités, de recettes et de témoignages. Très prochainement sera également lancée la « Restaurants Week », durant laquelle des chefs mettront la viande de bœuf à l'honneur à leur carte. Enfin, vous pourrez suivre cette campagne sur les réseaux sociaux via lesquels plusieurs concours seront organisés, et où vous retrouverez des recettes et vidéos exclusives et originales proposées par des blogueurs spécialisés Food. 2021 apportera son lot de surprises...

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

« Des Moments Authentiques » ... pour des consommateurs authentiques !

Aujourd'hui plus que jamais, les citoyens réfléchissent à leur mode de consommation qu'ils souhaitent plus local, durable et de qualité.

Le consommateur authentique recherche la proximité, la confiance, le retour à la terre, la préservation de son environnement (zéro déchet) et de son tissu économique (circuit court), il pense à la sécurité alimentaire, au bien-être des animaux, à la biodiversité. Il se veut proche de ses producteurs.

Or, en Belgique, la traçabilité des bovins permet de suivre le cheminement d'un aliment tout au long de la chaîne de production, de la ferme jusqu'à l'assiette, afin de garantir des produits de qualité. En matière de bien-être animal, le secteur de la viande bovine belge respecte les normes exigeantes de l'UE, la législation la plus stricte au monde.

La grande majorité des bovins viandeux élevés en Belgique font partie de la race emblématique Blanc Bleu Belge. Mais une diversité de races existe: de la Limousine à la Blonde d'Aquitaine, en passant par la Charolaise, la Blanc Bleu Mixte, la Pie-Rouge de l'Est ou encore la Salers.

En définitive, le triangle vertueux de cette campagne se dessine au détour de la qualité, de la confiance et de la diversité.

A propos de l'Apaq-W

L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité est une Unité d'Administration Publique. L'Agence a une double mission, d'une part, la promotion de l'Agriculture wallonne et de ses produits sur un plan général et générique. D'autre part, la promotion des producteurs et des produits agricoles et horticoles. Pour accomplir cette mission, l'Apaq-W réalise toute une série d'actions en étroite collaboration avec les producteurs et les associations représentatives des producteurs, visant à faire connaître la qualité des produits wallons et le savoir-faire des producteurs. La filière bovine représente l'un des secteurs les plus importants de l'agriculture en Wallonie.

Pour toute question ou demande de visuels (uniquement pour la presse)

Apaq-W

Vanessa Poncelet

Service presse

Email : v.poncelet@apaqw.be

Gsm : 0472 84 56 82

SOPEXA

Raïssa van Heesewijk

raissa.van-heesewijk@sopexa.com

DL. +32 467 094 463

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

Recette Axel Rousseaux – Restaurant L'Ô de Samme

Roulé de bœuf aux petits légumes, pommes de terre en éventail

Le roulé :

- 250gr de Blanc Bleu Belge « Souveraine bleue »
- 1 carotte
- 1 petit oignon blanc
- 1 poivron de chaque couleur
- 50 gr de haricots
- 100 gr de blonde de Paris
- 250gr de beurre de ferme

Accompagnement :

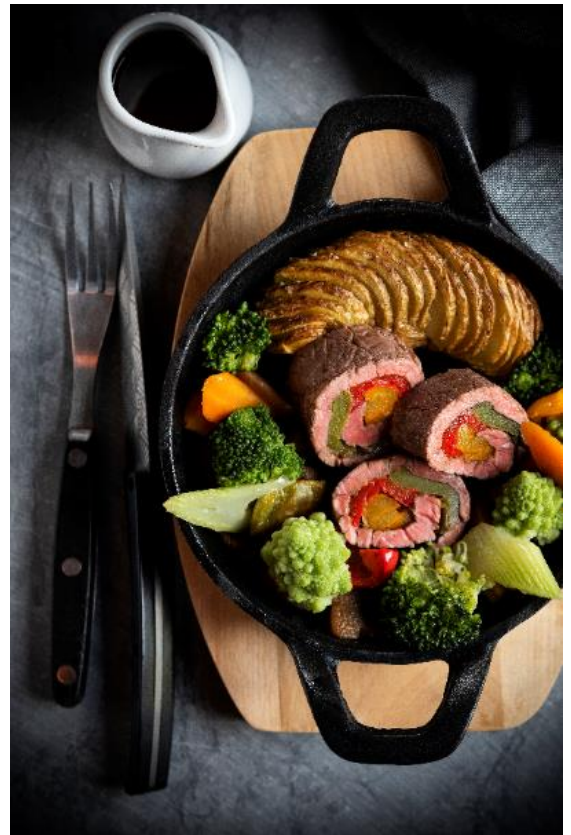
- 1 pomme de terre à chair ferme

La sauce :

- 19cl de fond de veau
- 20cl de crème 35%
- 5cl de cognac

Préparation :

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Incisez la pomme de terre tous les millimètres. Déposez-la en éventail sur une plaque allant au four. La badigeonner de beurre, assaisonnez de sel et de poivre puis enfournez-la pendant 20 à 25 minutes.
- Épluchez la carotte et l'oignon, épépinez le poivron. Coupez l'oignon, les carottes en sifflet et les poivrons en 4.
- Équeutez les haricots verts. Chauffez 1L d'eau préalablement salée puis y jeter les haricots pendant 3min, les sortir à l'aide d'une écumoire et les rafraichir à l'eau glacée.
- Chauffez une noix de beurre et rissolez les légumes. Ils doivent rester croquants !
- Sautez ensuite les champignons coupés en 4 dans une noix de beurre et réserver.
- Chauffez la poêle et y rôtir rapidement de chaque côté la pièce de bœuf. La déposer ensuite sur un papier sulfurisé, lui-même déposé sur un papier aluminium.
- Y déposer 3 quartiers de poivrons. Roulez le tout pour en faire un beau bonbon et enfournez. Cuisson 10 à 15 minutes selon vos préférences – saignant, à point, bien cuit ...
- Pour la sauce, récupérez la poêle avec les sucs de cuisson, y verser le cognac et flambez pour enlever l'excédent d'alcool. Une fois les flammes arrêtées, y ajouter la moitié du fond de veau et laissez réduire. Crémiez ensuite légèrement puis assaisonnez de sel et poivre.



Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFAEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

Dressage :

- Coupez les deux extrémités de votre rouleau de bœuf, disposez les champignons sautés au milieu de l'assiette et déposez votre roulade. La pomme de terre éventail viendra juste à côté ainsi que vos légumes. Nappez la viande de la sauce.

Bon appétit !

Note pour les journalistes

Tous les produits utilisés par le chef Axel Rousseau sont des produits locaux.

En viande bovine, Axel Rousseau a choisi Jean-Marie Kest.

« Faire de la bonne viande, c'est comme faire du bon vin : il faut de la patience et beaucoup de passion ». Eleveur et engraisseur à Jodoigne, Jean-Marie Kest est un personnage. Il plaisante volontiers, mais pas lorsqu'il parle de ses vaches. Sans doute parce que s'en occuper, c'est l'histoire d'une vie, la sienne.

Chez Jean-Marie, c'est du Slow Food : local, non intensif, sans OGM. En se lançant, il y a 40 ans dans l'élevage de la Souveraine Bleue, Jean-Marie voulait redonner ses lettres de noblesse à la viande, la produire comme il l'aime : persillée, développant une harmonie d'arômes et sans concession pour la tendreté. On peut dire aujourd'hui qu'il a réussi son pari !

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.