



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

COMMUNIQUE DE PRESSE

Vivre « Des Moments Authentiques » durant les fêtes, autour d'une bonne table. Le bœuf européen à l'honneur !

Namur, 23 décembre 2021 – Privilégier le bœuf européen sur les tables de fête, c'est garantir un moment authentique ! C'est aussi le nom de la campagne menée par l'APAQ-W en Belgique, en co-financement avec l'Union européenne. Opter pour du bœuf belge, c'est aussi miser sur la qualité, le goût et l'authenticité garantie des terroirs. Intégré dans une assiette équilibrée, le bœuf est aussi une valeur sûre, qui peut se cuisiner de bien des façons !

Du bœuf « de chez nous » au menu

Le contexte actuel procure inévitablement un goût particulier aux réjouissances de cette fin d'année 2020. Les réveillons et autres célébrations se feront en petit comité et chacun aura probablement à cœur de rendre sa table de fête exceptionnelle. Le bœuf de chez nous a tout pour plaire : la qualité garantie grâce à un cahier des charges les plus exigeants au monde, la durabilité au travers des efforts mis en place quotidiennement par chaque producteur, le goût authentique et des valeurs nutritionnelles solides.

L'un des objectifs de la campagne « Des Moments Authentiques », lancée par l'Apag-W en octobre dernier est d'encourager une consommation responsable du bœuf, en le replaçant notamment au centre de nos assiettes avec des légumes pour un régime alimentaire sain. La filière soutient cet objectif et compte bien continuer à sensibiliser le grand public à une alimentation équilibrée.

Aussi, pour ces fêtes de fin d'année, plus besoin de choisir entre plaisir et équilibre : le chef Axel Rousseau du restaurant L'Ô de Samme à Arquennes a concocté des recettes saines et savoureuses à retrouver sur le site Internet de la campagne (momentsauthentiques.eu)

Les différentes variétés de bœufs belges

La viande de bœuf belge est issue de 4 races bovines :

- La Blanc-Bleu Belge, qui procure une viande tendre, persillée ou maigre. C'est la variété la plus répandue : 80% des éleveurs produisent du Blanc-Bleu-Belge.
- La charolaise, originaire de France, cette race était utilisée pour tracter les charrois d'où le nom charolais. Cela a permis à la race d'évoluer en taille et en muscles.
- La blonde d'Aquitaine, originaire du Sud-Ouest de la France, est reconnaissable à sa grande taille, sa robe blanc crème et ses cornes blanches et noires aux extrémités.
- La limousine qui se distingue par sa robe rousse, un peu plus claire sur le ventre.

Ces différentes variétés procurent ainsi une multitude de goûts, de quoi varier les plaisirs tout en privilégiant le local. Par ailleurs, consommée en quantité raisonnable, la viande de bœuf présente un faible apport en énergie et en lipides, tout en permettant de couvrir une part importante des apports journaliers recommandés.



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

Une viande bovine responsable

Aujourd'hui, plus que jamais, une consommation variée, riche en produits issus de l'agriculture belge, véritable tissu local en lien avec la terre, constituent une démarche durable. Elle permet non seulement de faire vivre des producteurs sur le plan économique, mais contribue également au maintien des paysages qui façonnent les campagnes et crée du lien social au travers des échanges et du savoir-faire des producteurs. Par ailleurs, la filière bovine belge répond aux règles les plus strictes et les plus rigoureuses au monde en termes de qualité, de sécurité alimentaire et de bien-être animal, faisant du modèle de production européen le plus abouti au monde, notamment grâce à son système exigeant de traçabilité. La filière bovine belge garantit aussi la protection des écosystèmes des pâturages et l'amélioration constante des pratiques d'élevage. Si celles-ci ont un impact sur l'environnement, l'élevage doit être envisagé sous l'angle de nos prairies. En effet, l'élevage en prairie, comme c'est le cas Belgique, garantit la préservation et l'enrichissement de la biodiversité grâce à un apport de matières organiques dans les sols, au stockage de carbone dans les sols de prairies et les haies, à la prévention des risques d'érosion, d'incendie ou d'inondation et à la valorisation de territoires qui ne peuvent être cultivés.

A propos de la campagne en faveur de la viande de bœuf européenne de 2020 à 2022

L'Apag-W, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, et l'interprofession espagnole de la viande bovine (PROVACUNO) lancent à partir de 2020 une campagne de promotion et d'information ciblant 5 pays : la Belgique, l'Espagne, le Portugal, la France et l'Allemagne, dans le cadre du plan d'action espagnol. Cofinancée par l'Union européenne, cette campagne porte la promesse européenne « Enjoy it's from Europe ».

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter :

SOPEXA

Laurence Evrard

Laurence.evrard@sopexa.com

Tel: +32 2 546 11 81