



Avril 2024

Bleu Vallon d'Or 2024

Règlement

Qu'est-ce que la viande labélisée « Bleu Vallon » ?

La genèse de la viande Bleu Vallon est l'aboutissement d'un projet construit par les membres, et donc éleveurs, du Herd-Book qui ont voulu palier à l'image et à la désinformation tristement véhiculée dans les médias.

Concrètement, Bleu Vallon est une marque qui a pour objectif de garantir la viande Blanc-Bleu Belge, auprès des consommateurs, ainsi que l'origine et la qualité des produits certifiés sur base d'un cahier des charges imposé.

Quels sont les valeurs de « Bleu Vallon » ?

La viande « Bleu Vallon » est la maîtrise d'un produit certifié empreint de valeurs essentielles comme le local, la qualité, le respect et le plaisir que l'on retrouve via le savoir-faire de nos éleveurs.

« Dégustez une viande de bœuf locale, saine et tendre, produite dans le respect de nos campagnes et de leur biodiversité »

Qu'est-ce que les « Bleu Vallon d'Or » ?

Imaginé par l'un des membres du Herd-Book, un projet a été mis sur pied avec la Foire de Libramont pour mettre en avant les éleveurs qui commercialisent la viande de B-BB en circuit court, via un boucher-artisan, ainsi furent créés les premiers « Bleu Vallon d'Or ». Vu le succès auprès des médias mais aussi des éleveurs, le Herd-Book B-BB et la Foire de Libramont veulent réitérer cet événement en l'adaptant pour une nouvelle édition plus ouverte.

Qui peut participer au Bleu Vallon d'Or 2024 ?

- Être membre actif et en ordre de cotisation au Herd-Book Blanc-Bleu Belge d'Elevéo asbl pour l'année 2024;
- Être un naisseur-éleveur-engraisseur ;
- Participer aux activités de sélection de la race B-BB et donc inscrire ses animaux au HB B-BB d'Elevéo asbl ;
- Le candidat doit valoriser sa viande « Bleu Vallon » en circuit court comme suit :
 - Soit via un boucher-artisan indépendant ;
 - Soit via votre boucherie à la ferme.
- Les candidats DOIVENT être présents pour la finale, soit en duo d'éleveur et de boucher-artisan, soit en tant qu'éleveur/boucher-artisan.

Herd-Book Blanc-Bleu Belge d'Elevéo asbl

Rue des Champs Elysées 4 • B-5590 Ciney • Tél. : +32 (0)83 23 06 52 • +32 (0)476/ 907 584
Fax : +32 (0)83 23 06 76 • E-mail: smarchal@awegroupe.be • www.bleu-vallon.be



Cahier des charges :

Concrètement, Bleu Vallon est une marque qui a pour objectif de garantir, auprès des consommateurs, l'origine et la qualité des produits certifiés sur base d'un cahier des charges imposé.

- **Origine locale**
L'animal est né, élevé, engraisé, abattu et découpé en Belgique. L'engraissement se fait dans le troupeau d'origine, dans des conditions de bien-être animal conformes à la réglementation en vigueur.
- **Pâturage et alimentation des bovins**
La « Bleu Vallon » se nourrit autant que faire se peut en pâture, du printemps à l'automne. Elle est pour le reste nourrie avec un maximum d'aliments locaux.
- **Certification raciale**
La certification raciale constitue un des fondements de la marque.
La « Bleu Vallon » est donc un animal qui est certifié de la race Blanc-Bleu Belge. En d'autres termes, c'est le fait qu'Elevéo certifie qu'un animal est bien un bovin de race Blanc-Bleu Belge avec la présence d'un échantillon d'ADN de l'animal concerné dans la biothèque développée en partenariat avec l'Arsia,
- **Age d'abattage de la « Bleu Vallon »**
Seules les femelles âgées entre 48 et 84 mois, ayant vêlé au moins deux fois, sont sélectionnées pour être servies sous la marque « Bleu Vallon ».

Quelle pièce de viande sera dégustée et jugée ?

- une pièce de 400 gr de contre filet **non découpé**
- La viande devra être emballée sous vide, avec une étiquette spécifique afin d'être identifiée à votre nom.

Qui seront les jurys ?

Les jurys de l'année dernière sont demandeurs de renouveler et de partager leur expérience mais la liste n'est pas encore déterminée à l'heure de la rédaction de ce règlement, En voici quelques noms:

- Mr Bouillon Philippe, Co-Président de la Fédération Nationale des Bouchers Charcutiers de Belgique.
- Chef Bourivain Benoît, Vice-Président Mastercook of Belgium
- Chef Celeghein Patrick, Cuisinier chez « Traiteur Paulus »
- Mr Lapraille Julien, Cuisinier et chroniqueur radio/TV
- Mr Molmans Daniel, Secrétaire Général des Maîtres Cuisiniers de Belgique



Inscriptions en ligne :

Nous vous demandons de compléter le formulaire en ligne dont le lien est dans la publication svp.

La date limite des inscriptions est le lundi 20 mai prochain.

Attention, suivant le nombre d'inscriptions, le comité se réserve le droit d'organiser un premier concours qui aurait lieu le mardi 11 juin prochain afin de sélectionner les 6 finalistes.

La finale aura lieu le dimanche 28 juillet à 12h00 dans le restaurant « Entre Ciel et Terre » sur le site de la Foire de Libramont.

Les 6 finalistes retenus devront s'acquitter d'un droit d'inscription de 100€.

Comment va se dérouler la finale ?

Les membres du jury vont analyser la pièce de viande crue et cuite suivant une grille de cotation qui définit des critères, et ce, en respectant l'anonymat des candidats.

Deux catégories de prix seront établies comme suit :

1) Concours Bleu Vallon 2024

En fonction des différents points attribués, une note finale sera établie **sur 100**.

Diplôme « Bleu Vallon d'Or 2024 » = de minimum 90 à 100 points ;

Diplôme « Bleu Vallon d'Argent 2024 » = de minimum 80 à 89.9 points ;

Diplôme « Bleu Vallon de Bronze 2024 » = de minimum 70 à 79.9 points

⇒ **Il peut y avoir plusieurs lauréats par diplôme**

2) Bleu Vallon d'Or 2024

Il s'agit du lauréat qui aura le plus de points c-à-d qu'un candidat peut avoir le plus haut score en ayant le diplôme d'Argent par exemple.

Le Herd-Book Blanc-Bleu Belge et la Foire de Libramont vont promouvoir l'évènement, aussi bien le concours éventuel que la finale, d'un point de vue médiatique.

Des capsules seront réalisées afin de présenter les 6 finalistes, à savoir le portrait de l'éleveur et du boucher. Celles-ci seront diffusées sur les différents réseaux sociaux.

Un autre projet pour le lauréat du **Bleu Vallon d'Or** (point 2 ci-dessus) est en cours de finalisation...vous en saurez plus lors de la pré-sélection au mois de juin !



RGPD :

Les participants aux concours autorisent Elevéo asbl et/ou les associations / comités / régionales à utiliser (et notamment à reproduire et/ou à rendre publiques) leurs données personnelles (et notamment leurs nom, prénom et adresse) sur le site internet, sur tout type de support (mur Facebook, imprimés, publications écrites ou audiovisuelles, ...), à se prêter à des prises de vues, des interviews, à des fins de marketing d'Elevéo asbl, sans avoir droit à une quelconque indemnisation.

Renseignements via info@bleu-vallon.be ou Sophie Marchal au 0476/907 584

Intéressez alors n'hésitez pas ...

« Goutez, savourez et devenez un défenseur convaincu de notre terroir ! »