



## Meat<sup>+</sup> : un nouveau label génétique pour la viande B-BB

Grâce au travail des éleveurs durant ces dernières décennies, la race Blanc-Bleu Belge continue à connaître, aujourd'hui encore, un succès retentissant en Belgique et à l'étranger. Productrice inégalée de viande de premier choix, bouchers, transformateurs et consommateurs belges la plébiscitent au quotidien. Avec l'arrivée du label génétique Meat<sup>+</sup>, les éleveurs de Blanc-Bleu Belge vont encore améliorer la satisfaction de leurs adeptes à la recherche d'une viande locale, savoureuse et tendre.

### **La race Blanc-Bleu Belge, l'atout production et environnement**

En valorisant au mieux les ressources locales, le Blanc-Bleu Belge présente aujourd'hui de loin les meilleures statistiques en matière de quantité de viande produite. Son rendement à l'abattage (poids de la carcasse/poids vif) est en moyenne de 69% pour les taurillons et de 64% pour les vaches ! Son rendement à la découpe avoisine 82% chez les taurillons ! Et au sein de cette viande produite, on retrouve une quantité beaucoup plus importante de morceaux de premier choix. Grâce à ces performances et à son excellente valorisation du pâturage et des co-produits des industries agro-alimentaires locales (pulpes, drèches, son, pailles...), le Blanc-Bleu Belge est également en tête en termes de productivité à l'hectare et donc de bilan environnemental, en comparaison aux autres systèmes bovins allaitants européens et mondiaux.

### **La viande Blanc-Bleu Belge, préférée par le consommateur**

L'étude à l'aveugle de l'APAQ-W de 2018 l'a démontré : dans son point de vente, le consommateur belge s'oriente préférentiellement vers la viande Blanc-Bleu Belge, et c'est également elle qu'il préfère déguster : apparence, goût et tendreté sont au rendez-vous. Dans un nouveau sondage indépendant, mené pour le Herd-Book Blanc-Bleu Belge d'Elevéo (qui sera présenté prochainement), la renommée de la race pour sa qualité, sa saveur et tendreté a encore été soulignée par les consommateurs.

### **Le label Meat<sup>+</sup>, vers encore plus de satisfaction**

Quantité et qualité sont donc intimement associées à la race Blanc-Bleu Belge. Toutefois grâce aux travaux des Universités de Liège et de Gand, il vient d'être découvert que nous pouvions encore aller plus loin en termes d'homogénéité de la qualité et surtout de la tendreté livrée. En combinant analyses ADN et observations de carcasses en abattoir et salles de découpe, les chercheurs ont mis en avant le test génétique Meat<sup>+</sup> : les animaux porteurs de ce label présenteront plus de garanties de tendreté sur quelques beaux morceaux de viande qui ne répondaient parfois pas aux critères de qualité Blanc-Bleu Belge. Ainsi le Blanc-Bleu Belge présentera encore des meilleures statistiques en pourcentage de viande de premier choix!

Sur base des analyses ADN réalisées en routine dans la population, on estime qu'environ 70 pourcents des animaux peuvent déjà être labélisés Meat<sup>+</sup> !

Doit-on condamner les 30 pourcents d'animaux qui ne sont pas labellisés Meat<sup>+</sup>. La réponse est **NON** : Il faut savoir qu'une partie d'entre eux (60% selon les statistiques de la première expérimentation) expriment le même niveau de qualité que les animaux Meat<sup>+</sup>. Pour d'autres animaux le nombre de pièces de viande moins tendre est variable et parfois modéré.

Actuellement, une poursuite des échantillonnages, associée à des analyses fines de la qualité de viande, est en cours dans des abattoirs au sud et au nord du pays. Grâce à cela, les travaux scientifiques permettront d'affiner le pourcentage de ces autres animaux et de mieux comprendre la raison des variations observées, tant pour les mâles que pour les femelles. L'alimentation, la durée d'engraissement, le transport, l'abattage ou le refroidissement de la carcasse sont des paramètres à examiner et qui pourraient expliquer une partie de la variation.

Bien que la recherche se poursuive, la race Blanc-Bleu Belge a décidé, sans attendre, de prendre le taureau par les cornes et de directement se mettre en ordre de bataille pour, dans les prochaines années, arriver à 100 pourcents d'animaux labellisés Meat<sup>+</sup>.

Ainsi à partir de décembre 2021, ce test sera proposé pour tous. Les centres d'insémination seront les premiers à avoir la possibilité de communiquer ces valeurs pour leurs taureaux.

### **En pratique pour les éleveurs**

Pratiquement, à partir du premier décembre, les éleveurs pourront passer par le même canal qu'utilisé aujourd'hui pour les tests de caractéristiques génétiques en Blanc-Bleu Belge, soit via leur association d'éleveurs, soit en direct avec l'Université de Liège. Ce test sera ajouté, sur demande et sans supplément de prix, aux caractéristiques génétiques existantes. Pour la plupart des animaux déjà analysés par le passé (ceux analysés sur puce SNP), vous pourrez également demander le statut Meat<sup>+</sup> rétrospectivement, sans pour autant refaire un prélèvement et un test complet sur l'animal. Il vous en coutera alors seulement 10,00€ (hTVA) par animal.

*BWB Fokkers*

*Herd-Book Blanc-Bleu  
Belge  
de la CRV*

*Herd-Book Blanc-Bleu  
Belge  
d'Elevéo asbl*