



Avril 2025

# Bleu Vallon d'Or

## *Règlement*



## Table des matières

1.	Qu'est-ce que la viande labélisée « Bleu Vallon » ?	3
2.	Quels sont les valeurs de « Bleu Vallon » ?	3
3.	Qu'est-ce que les « Bleu Vallon d'Or » ?	3
4.	Qui peut participer au Bleu Vallon d'Or ?	3
5.	Cahier des charges :	4
6.	Quelle pièce de viande sera dégustée et jugée ?	4
7.	Qui seront les jurys ?	4
8.	Inscriptions en ligne :	5
9.	Comment va se dérouler la finale ?	5
10.	Clause d'annulation	6
11.	RGPD :	6



## 1. 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 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 labellisés sur base d'un cahier des charges imposé.

## 2. 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 »*

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

Bleu Vallon d'Or est un « concours », imaginé par les membres du Herd-Book, 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 ou directement à la ferme.

## 4. Qui peut participer au Bleu Vallon d'Or ?

- Être membre actif et en ordre de cotisation au Herd-Book Blanc-Bleu Belge d'Elevéo asbl pour l'année en cours;
- 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 sa boucherie à la ferme
  - Soit via la vente de colis 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.



## 5. 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 ».

## 6. 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 de traçabilité spécifique afin d'être identifiée à votre nom.

## 7. 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 Molmans Daniel, Secrétaire Général des Maîtres Cuisiniers de Belgique



## 8. 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 26 mai prochain.**

*Attention, le nombre de participants étant limité à **6 candidats ou duos**, les premiers à remplir le formulaire seront les 1ers inscrits. Nous vous confirmerons votre inscription dans le courant de la semaine du 26 mai 2025.*

La finale aura lieu le dimanche 27 juillet à 12h00 dans le restaurant « Entre Ciel et Terre » sur le site de la Foire de Libramont.

**Les 6 candidats devront s'acquitter d'un droit d'inscription de 100€.**

## 9. 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) Diplôme Bleu Vallon

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

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

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

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

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

### 2) Bleu Vallon d'Or

Il s'agit du lauréat qui aura récolté le plus de points, suivant les notes données par le jury.

## 10. Promotion

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.



### 11. Présence sur divers évènements – Promotion

En vous inscrivant à l'évènement, vous acceptez également d'être présent, à la demande du Herd-Book, à l'une ou l'autre dégustation de Bleu Vallon, lors de salons et/ou autres activités tels qu'Horecatel, Saveurs et Métiers, .....

### 12. Clause d'annulation

Le Herd-Book de la race Blanc-Bleu Belge se réserve le droit d'annuler ou de modifier le concours à tout moment, notamment en cas de difficultés organisationnelles majeures, de force majeure ou si le nombre d'inscriptions est jugé insuffisant pour garantir le bon déroulement de l'évènement. En cas d'annulation, aucun dédommagement ou remboursement de frais déjà engagés ne pourra être exigé par les participants inscrits.

### 13. 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](mailto:info@bleu-vallon.be) ou Sandra Mention 083 23 06 54

Intéressez alors n'hésitez pas ...

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