

# Musclez votre Troupeau et votre Profit



## Blanc-Bleu Belge La Solution en Croisement

*La référence pour l'augmentation de  
la production de viande*

Sponsorisé par l'AWEX  
Agence Wallonne à l'Exportation  
Place Saintelette, 2, 1080 Bruxelles, Belgique  
Tél.: +32.2.421.82.11 - Fax: +32.2.421.87.87  
mail@awex.wallonie.be - www.awex.be

BBI  
Belgian Blue International  
Rue des Champs-Élysées, 4, B 5590 Ciney, Belgique  
Tél.: +32.83.23.06.12 - 16 - Fax: +32.83.21.28.37  
pmhbbb@skynet.be - www.belgianblueinternational.com

## La race Blanc-Bleu Belge Caractéristiques en race pure



### Carcasse

- ✓ jusqu'à 20 % de muscle en +, 10 % d'os en moins, 30 % de graisse en moins
- ✓ + de 70 % de rendement à l'abattage
- ✓ + de 80 % de rendement de carcasse
- ✓ les muscles + gros signifient moins de déchets à la découpe

**Croissance Musculaire élevée naturellement** - Les hormones de croissance artificielles sont superflues.

**Couleurs** - blanche, bleue et noire. Les animaux noirs sont totalement noirs, pie noir ou noir pie. De même, les bleus sont souvent pie bleu ou bleu pie. Certains portent le facteur rouge (récessif).

**Adaptabilité** - Le B.B.B. supporte des climats allant des hivers froids du Canada ou du Danemark aux climats chauds d'Amérique du Sud, d'Australie ou du Sud Ouest des U.S.A. Il se développe sur une large gamme de sols différents.

**Format** - Race de format moyen supérieur présentant un développement exceptionnel de la musculature.

- ✓ femelles adultes : 780 kg - 1,34 m
- ✓ mâles adultes : 1 200 kg - 1,48 m

**Gestation et poids naissance** - La durée de gestation est courte, elle se situe entre 280 à 286 jours. Le poids moyen à la naissance est de 45 kg.

**LA RACE** est originaire de Belgique, plus particulièrement du Centre et du Sud du pays. Elle a évolué d'un type mixte vers le type viande au cours des décennies passées. On la rencontre aujourd'hui dans le monde entier où elle est utilisée en race pure et en croisement. Son tempérament docile contribue à sa grande rentabilité.

## Croiser pour augmenter le profit Maximiser la valeur marchande

Le taureau BBB est le *maitre-choix* pour le croisement terminal sur races laitières ou à viande.

### Race Viande - Race Lait

#### Le croisé Blanc-Bleu Belge

- ✓ Excellente conversion alimentaire
- ✓ Croissance élevée
- ✓ Vêlage facile
- ✓ Veaux rustiques
- ✓ Meilleure conformation
- ✓ Très docile
- ✓ Atteint de bons poids sans fixer de graisse

#### Résultats Économiques

- ✓ Rendement élevé à l'abattage
- ✓ Amélioration de la qualité et du poids de carcasse 10 % de viande commercialisable en plus que la race mère
- ✓ Bon rapport viande/os (et peu de graisse)
- ✓ Prix supérieurs
- ✓ Viande tendre, maigre et savoureuse
- ✓ Idéal pour la production de veaux de lait



Hereford x BB



Limousin x BB



Brahman x BB



Charolais x BB



Brahman-Holstein x BB

Nelores x BB

Holstein x BB



X BB Élevage commercial

X BB au Texas

# Réseau International

## Information, Support & Représentation

### Belgian Blue International (BBI)



Rue des Champs Élysées, 4  
B 5590 Ciney Belgique  
Tél : +32.83.23.06.12 ou 16  
Télec. : +32.83.21.28.37  
Email : pmhbbb@skynet.be  
Site web : www.belgianblueinternational.com

## Le BBB dans le Monde

### Herdbooks Blanc-Bleu Belge

Confiance, Compétence, Objectivité

#### Australie

Tél : +61 35629.2560  
Email : mreedy@dcsi.net.au

#### Belgique

Tél : +32.83.23.06.12 ou 16  
Email : pmhbbb@skynet.be  
Site web : www.hbbb.be

#### Brésil

Tél : +55 43.393.0894  
Email : abcbbb@sercomtel.com.br  
Site web : www.abcbbb.com.br

#### Canada

Tél : +1 306.868.4903  
Email : kejab@sasktel.net  
Site web : www.belgianblueinternational.com/member/dbb

#### Danemark

Tél : +45 86.10.90.88  
Site web : www.cattle.dk/beef

#### Espagne

Tél : +34 93.744.1129

#### États Unis d'Amérique

Tél : +1 641.661.2332  
Email : info@belgianblue.org  
Site web : www.belgianblue.org

#### France

Tél : +33 32.74.92.110  
Email : upra-blanc-bleu@wanadoo.fr

#### Grande Bretagne

Tél : +44 1768.88775  
Email : info@belgianblue.co.uk  
Site web : www.belgianblue.co.uk

#### Hongrie

Tél : +36 23.319.133  
Email : kbolskey@atk.hu

#### Japon

Tél : +81 42.769.634

#### Nouvelle Zélande

Tél : +64 6 856.5857  
Email : belgianblue@xtra.co.nz  
Site web : www.beef.org.nz/breeds/bb/index.asp

#### Pays Bas

Tél : +31 161.229.475  
Email : bont.r@cr-delta.nl

#### Portugal

Tél : +351 243.39.11.00

#### République d'Irlande

Tél : +353 0502.55234  
Email : belgianblue@eircom.net

#### République Tchèque

Tél : +42 0 724007860  
Site web : www.belgianblue.wz.cz



Sponsorisé par l'AWEX - Agence Wallonne à l'Exportation  
Place Sainctelette, 2, 1080 Bruxelles, Belgique  
Tél.: +32.2.421.82.11 - Fax: +32.2.421.87.87  
mail@awex.wallonie.be - www.awex.be

## Votre Représentant BBB Local

## Le Consommateur demande une viande maigre Les croisés BBB la fournissent

### BB x Carcasse Primée



## moins égale PLUS...

- ✓ moins de gras
- ✓ moins de cholestérol
- ✓ pas d'hormone
- ✓ Amélioration de l'équilibre des acides gras
- ✓ PLUS de protéines
- ✓ PLUS tendre
- ✓ PLUS de goût

Et plus de consommateurs savourant  
le **BOEUF!**

Quand des consommateurs préfèrent la volaille et le porc au boeuf, il y a une demande claire pour de la viande plus maigre.

### Maigre et savoureux



Le B.B.B. aide les producteurs de boeuf à récupérer ce marché et permet d'offrir au consommateur exactement ce qu'il souhaite : une viande naturellement maigre, goûteuse et libre d'hormone.

### SAVEZ-VOUS ?

La viande B.B.B. est recommandée par des médecins et diététiciens. Elle est servie dans les hôpitaux et autres institutions attentives aux basses teneurs en graisse et en cholestérol, sans sacrifier la saveur du boeuf.

Le B.B.B. pur a moins de **cholestérol** que le poulet sans peau.

**Cuisson rapide.** La viande B.B.B. demande 1/3 de temps en moins pour sa cuisson que le boeuf traditionnel.

## Apprendre à connaître le BBB Information aux bouts des doigts

### Le BBB est-il docile ?

Le B.B.B. est très docile et généralement facile à manipuler. Son tempérament en fait un excellent choix pour les concours de jeunes ou d'enfants.

### Quelles sont les principales caractéristiques du BBB ?

Les veaux ne naissent pas culards; la conformation commence à se développer entre 4 et 6 semaines. Sa conformation exceptionnelle, fruit d'une sélection rigoureuse des éleveurs, est due à la présence d'un grand nombre de gènes favorables au développement musculaire et en particulier à un gène à effet majeur, partiellement récessif : le gène MH.

Le résultat :

- ✓ une carcasse très riche en viande tendre et pauvre en graisse;
- ✓ pas de déchet à la découpe;
- ✓ spectaculaire en race pure;
- ✓ nette amélioration des croisés par rapport à la race maternelle

### Veau BBB à 6 semaines



### La viande BBB est-elle tendre ?

La viande est très tendre grâce à la finesse des fibres et à la faible teneur en tissu conjonctif.

### Qu'en est-il du vêlage ?

En croisement sur races à viande ou sur races laitières, on ne rencontre pas plus de difficultés qu'avec les autres races pères. En race pure, la situation peut varier selon les circonstances d'élevage.

### Qu'en est-il de la mobilité ?

Le BBB se déplace normalement dans tous les environnements, y compris en pâturage ou en zone de collines. Les BBB paraissent se mouvoir différemment des autres races à cause de l'importance de leurs masses musculaires.

### BBB en pâturage

