

# Procès-verbal de l'Assemblée Sectorielle « Viande Bovine » du 13/11/18 – version définitive

## I. Identification du document :

Type de document	PV
Titre du document	PV de l'Assemblée Sectorielle « Viande Bovine » du 13/11/18 - Version définitive
Responsable de la préparation du document	Pedro Imazaki-Isabelle Monnart
Date de publication	
Validé par	
Annexe(s)	Liste des participants – page

Yves-Marie Desbruyères, représentant du secteur viande bovine au Collège des Producteurs, préside la séance et présente l'ordre du jour.

## II. La recherche scientifique au service de la filière bovine en Belgique (présentation en annexe)

Antoine Clinquart présente le projet de recherche intitulé CONSBBB (Conservation longue durée de la viande fraîche de bovins Blanc-Bleu Belge : contraintes, évaluation et recommandations) mené par Pedro Imazaki au sein de l'ULiège et qui portait sur une étude des facteurs influençant la conservation de la viande bovine d'origine étrangère et belge. L'objectif de l'étude étant de proposer des recommandations aux opérateurs de la filière en vue d'augmenter la date limite de consommation (DLC) de la viande.

Cette étude est partie du constat que les viandes qui nous viennent de très loin ont des DLC très longues (3-4 mois), notamment les viandes australiennes avec des DLC allant jusqu'à 6 mois. La filière viande bovine s'interroge donc sur la faisabilité et les raisons d'une DLC aussi longue.

Pedro Imazaki explique la méthodologie suivie pour cette étude ainsi que les résultats qui en découlent. L'analyse s'est portée sur l'influence de la température de réfrigération (-1 et 4 °C) et du conditionnement (sous vide et sous atmosphère modifiée [70/30% O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>]) de viandes australiennes et belges sur les facteurs microbiologiques et physico-chimiques et dès lors les conséquences sur leur DLC.

Pour les viandes belges, cette étude a également comparé différents muscles (contre-filet et obus), catégories (taurillons et vaches de réforme) et techniques de maturation (sous vide et en carcasse).

Préalablement aux analyses, il a été contrôlé qu'aucun traitement non autorisé en Europe (p. ex., irradiation ou acides organiques) n'a été détecté sur les viandes importées.



Les résultats ont démontré qu'une température de conservation « sous zéro » ( $-1^{\circ}\text{C}$ ) semble indispensable à l'augmentation de la DLC de la viande bovine car elle retarde l'oxydation de la myoglobine (décoloration) et la croissance bactérienne. L'oxydation de la myoglobine a été le facteur limitant la durée de vie des viandes australiennes, tandis qu'une croissance microbienne excessive a été le facteur limitant la durée de vie des viandes belges. Une différence de la stabilité oxydative de la viande belge a été observée selon le muscle, la catégorie et la méthode de maturation : contre-filet > obus, vaches de réforme > taurillons et maturation en carcasse > maturation sous vide. En outre, il est apparu que les viandes australiennes contenaient plus de vitamine E que les viandes belges ce qui permet de prolonger leur durée de conservation.

Les conclusions de cette recherche sont présentées dans le fichier ci-annexé.

À la suite de cette présentation, les questions suivantes sont soulevées :

- 1) **Pourquoi la teneur en vitamine E est aussi élevée dans la viande australienne ?** Il est difficile d'en expliquer les raisons mais des études ont montré que si on supplémente à quantité égale l'alimentation de races belges et autres races, en vitamine E, on n'arrive pas au même taux de vitamine E dans le muscle. Il faut examiner si c'est lié à la race ou à l'alimentation. Une autre piste à explorer est que la vitamine E est soluble dans la graisse donc les races plus grasses contiendraient logiquement plus de vitamine E.
- 2) **Y a-t-il d'autres facteurs qui influencent la DLC ?** Oui, dans le projet de recherche qui nous concerne, tous les résultats microbiologiques obtenus n'ont pas été présentés. Des analyses métagénomiques ont permis de mettre en évidence toutes les bactéries présentes dans les viandes. Il s'avère que les viandes australiennes contiennent des bactéries moins altérantes par rapport aux viandes belges. Il n'est pas à exclure que les sources et le niveau de contamination des viandes soient différents à l'abattoir et à l'atelier de découpe en Belgique en comparaison à l'Australie.
- 3) **Qui définit la DLC de 30 jours pour la viande belge ?** Aucune législation n'impose cette DLC. Elle est de la responsabilité du dernier maillon de la chaîne. Des tests de vieillissement sont réalisés par les ateliers de découpe et/ou distributeurs et, sur base des résultats, la DLC est fixée. Cependant, en Belgique on prend une marge de sécurité et par conséquent on n'ira pas jusqu'à la DLC maximale possible, ce n'est pas le cas en Australie où on travaillerait avec les DLC limites.
- 4) **Y a-t-il une différence de PH au niveau des viandes belges et étrangères ?** Aucune différence significative n'a été observée.
- 5) **L'étude menée s'arrête à 80 jours mais peut-on faire évoluer ce chiffre ?** Une étude préliminaire a démontré que si la viande de race blanc bleu belge est conservée sous vide à  $-1^{\circ}\text{C}$ , la DLC pourrait être allongée jusqu'à 100 jours (en tenant compte uniquement des paramètres présentés, à savoir la croissance de la flore mésophile aérobie totale et l'oxydation de la myoglobine et des lipides). Antoine Clinquant ajoute qu'il fait partie d'un groupe de travail au sein du Pôle de compétitivité Wagralim et qu'il a été demandé aux acteurs de la commercialisation la DLC la plus appropriée pour exporter notre viande et en augmenter le rayon de distribution. La réponse était de 60 jours.
- 6) **Quel conseil peut-on donner aux consommateurs qui achètent de la viande en circuit court car les colis nécessitent souvent de congeler la viande ?** La conservation sous vide à  $-1^{\circ}\text{C}$  reste le meilleur moyen de la conserver sans devoir la congeler.

### III. Activités de promotion 2018 et plan opérationnel APAQ-W 2019 (présentation en annexe)

Laetitia Van Roos de l'Apq-W présente les activités de promotion qui se sont déroulées tout au long de l'année 2018 ainsi qu'une proposition d'actions pour 2019.

Pour 2018, le budget pour la promotion de la viande bovine se chiffre à 1 000 000 € et a été réparti comme suit :



- une étude de marché portant sur des tests à l'aveugle sur des viandes belges et étrangères et qui a démontré une préférence pour nos viandes. Les résultats ont été diffusés notamment auprès des restaurateurs ;
- la création d'une BD à destination des écoles pour servir d'outil d'animations et mettre le focus sur l'élevage durant les 4 saisons ;
- un spot lors de la coupe du monde de foot et lors de la campagne steak frites salade ;
- diffusion des actions via les réseaux sociaux en faisant appel à des blogueurs et influenceurs ;
- des activités en collaboration avec le VLAM : études de marché, spots radio, affiches lors de la campagne steak-frites-salade, un fascicule annexé aux revues « Tremplin », « Dauphin », « Bonjour » avec des explications sur la viande en général (distribué au sein de toutes les écoles primaires de Belgique), la mise en avant des actions en matière de durabilité dans le cadre du cahier des charges Belbeef, la présence d'un food-truck sur le campus de Louvain-la-Neuve pour contrer les mouvements anti-viande, la promotion de la future IGP Blanc Bleu Belge ;
- la quinzaine du Bœuf avec une campagne radio, des portes ouvertes dans les fermes et des bons d'achat disponibles chez les bouchers ;
- des animations et dégustation de viandes locales dans les grandes et moyennes surfaces ;
- un travail auprès de l'Horeca pour l'utilisation accrue de viandes locales ;
- une campagne média pour la fin de l'année en TV et radio.

Toutes les informations sont disponibles sur le site de l'APAQ-W : [www.viandedecheznous.be](http://www.viandedecheznous.be).

Une clé USB est aussi à disposition reprenant une banque de photos utilisables pour ceux qui veulent faire des promotions de viandes locales ainsi que différentes brochures et brochures pédagogiques.

Pour 2019, le budget se répartira entre :

- des actions transversales sur les viandes locales ;
- la diffusion d'actions sur les réseaux sociaux ;
- la formation au sein des écoles ;
- l'utilisation d'un food-truck dans des endroits ciblés ;
- la création de vidéos à diffuser sur de multiples canaux ;
- la promotion du dossier BBeef avec un cofinancement européen.

A la suite de cette présentation les questions suivantes sont soulevées :

- 1) **Concernant le concept « Viande de chez nous », qui peut utiliser ce logo ?** Il peut être utilisé par tout le monde, c'est gratuit, c'est un logo générique. L'objectif principal visé est que les restaurateurs qui travaillent avec de la viande locale mettent en avant le logo. Du matériel promotionnel est à disposition aussi bien des producteurs qui travaillent directement avec les restaurateurs que les grossistes
- 2) **Quid d'un observatoire des prix ?** Cela permettrait de démontrer les coûts engendrés selon les différentes étapes de transformation et de fixer un prix rémunérateur pour les producteurs. A cet effet, le Collège des Producteurs a lancé le label « Prix Juste au producteur » qui tient compte du prix de revient et permet de fixer un prix rémunérateur pour le producteur. L'idée est d'offrir aux consommateurs un panel de produits qui répondent au label et d'en faire la promotion.
- 3) **Ne doit-on pas réagir quand la viande est attaquée dans les médias ?** L'APAQ-W a réagi à plusieurs reprises (« la campagne 40 jours sans viande », Emission culinaire de la RTBF) mais cela provoque des réactions en chaîne et il faut pouvoir maîtriser la trajectoire de l'information. A ce sujet, l'APAQ-W souhaite s'entourer de prestataires extérieurs afin de concevoir un message approprié sur la viande et rendre la communication plus positive.
- 4) **Concernant la promotion de la viande dans les écoles, qu'est-il prévu ?** Faire de la promotion dans les écoles pour la viande n'a pas de sens l'idée est plutôt de présenter la viande dans une assiette faisant partie d'un repas équilibré, un fascicule est d'ailleurs édité à ce sujet



Les producteurs présents souhaitent attirer l'attention sur les points suivants :

- 1) Ils souhaitent que la promotion retourne aux producteurs et aux filières qui paient les agriculteurs. Le cas d'Eurotoques est cité comme contre-exemple car ce sont les filières intégrées qui sont récompensées. L'Apaq-W comprend les préoccupations des producteurs mais affirme que si on veut rémunérer correctement le producteur il faut passer par des cahiers des charges différenciés ce qui implique des contrôles supplémentaires, ce qui va au détriment des producteurs.
- 2) Ils déplorent le fait que la viande dans les grandes surfaces est bradée, d'ailleurs les folders ne présentent plus que les articles en promo.
- 3) Concernant les grill-masters, les producteurs insistent pour qu'à chaque émission, il y ait de la viande bovine présentée

L'Apaq-W réaffirme que la priorité pour 2019 sera mise sur la viande bovine mais tient à préciser que l'impact de Veviba pèse lourd dans les cotisations perçues. Sur les 2,5 € prélevés par animal, 1,25 provient de l'aval et autant de l'amont.

## IV. Plan stratégique secteur Viande Bovine

Comme pour les autres secteurs, le Cabinet du Ministre Collin a fait appel au Collège des Producteurs pour élaborer un plan stratégique définissant les axes de travail dans le secteur viande bovine à l'horizon 2028. Ce plan est préparé en commission filière viande bovine constitué de producteurs et de représentants d'autres maillons de la chaîne. L'objectif est de déterminer les changements attendus tout en budgétisant les moyens à mettre en œuvre pour y arriver. Ce plan devra être remis au Ministre courant février 2019.

Il est porté à l'attention que la PAC post-2020 doit être prise en compte dans l'élaboration du plan.

## V. Election de deux représentants du secteur « Viande Bovine » au sein du Collège des Producteurs

Comme il est prévu dans le Code wallon de l'agriculture, il est procédé au renouvellement de 2 mandats arrivés au terme des 3 ans au sein des agriculteurs. Il s'agit des mandats de : André Willem et Philippe Otjacques.

Les candidats se proposant sont :

- Benoit Billa
- Henri Herman
- Emmanuel Wylock

Après un récapitulatif des règles du processus d'élection, il est procédé au vote papier.

Les candidats élus sont :

- Henri Herman comme effectif
- Benoit Billa comme suppléant



## Liste des participants à l'Assemblée Viande Bovine du 13 novembre 2018

<b>Nom</b>	<b>Prénom</b>	<b>Représentation</b>
ANNET	Claude	Producteur
BAUDOIN	Xavier	Producteur
BILLA	Benoit	Producteur
CLINQUART	Antoine	ULiège
COHEUR	Eric	Producteur
COLLARD	David	Producteur
CORSWAREM	Constant	Producteur
DEDOBBELEER	Luc	Producteur
DELAMINNE	Vincent	Producteur
DELFORGE	Lina	FWA
DERZELLE	Hugues	Producteur
DESBRUYERES	Yves-Marie	Producteur
DRUWEZ	Christelle	Invitée
ELIAS	Jean-Louis	Producteur
FRANCK	Anne	Producteur
GOMAND	Laurent	Producteur
GRESSE	Joël	Producteur
HALLEUX	Bernard	Producteur
HERMAN	Henri	Producteur
KEST	Jean-Marie	Producteur
LEFERT	Charles	Vinçotte
OTJACQUES	Laurent	Producteur
PERREAUX	Yves	Producteur
PIRON	Claude	Producteur
PIRSON	Pierre	Producteur
POIRRIER	André	Producteur
SEMAILLE	Marie-Laurence	FWA
VAN EYCK	Charles	Producteur
VANDEVOORDE	Yves	FUGEA
VANVEUREN	Francis	Producteur
WARNIER	Frédéric	Producteur
WOLFS	Maurice	Producteur
WYLOCK	Emmanuel	Producteur
ZANDER	Jérémy	Producteur