



Des prairies belges à votre assiette.

Découvrez la diversité
de la viande bovine belge.

8
fiches





Intro.

Élevé avec soin. Préparé avec goût.

Vous voulez profiter d'une viande savoureuse et de qualité supérieure ? Jetez un œil à son pays d'origine, car c'est déjà un label en soi. Et « Belgique » est souvent synonyme d'« approuvé ». Parce que chaque maillon de la chaîne veille au grain. Cela garantit que la viande bovine que vous achetez est toujours soigneusement contrôlée et qu'elle satisfait aux normes de qualité les plus strictes. Et cela quelle que soit la manière dont vous la préparez, quel que soit le type de viande que vous choisissiez.



**Blanc Bleu
Belge**

$\frac{1}{8}$





$\frac{1}{8}$

Blanc Bleu Belge

Notre fierté nationale. Ce classique parmi les classiques paît dans les prairies belges depuis la 2^e moitié du 19^e siècle. Un animal paisible, que l'on reconnaît à sa tête blanche avec une robe parsemée de taches bleuâtres – voire même complètement bleue. Le Blanc Bleu Belge a une masse musculaire remarquablement développée. C'est une espèce particulièrement populaire, notamment en raison de son rendement à l'abattage très élevé et d'un joli pourcentage de morceaux propres à la consommation. La race Blanc Bleu Belge a également l'empreinte écologique la plus réduite et est la race à viande la plus commune de Belgique (85 % de la production).



Rouge des Flandres

$\frac{2}{8}$





$\frac{2}{8}$

Rouge des Flandres

Est élevée depuis 1770 et est devenue au fil des années une race incontournable des prairies de Flandre occidentale. Jusqu'à la fin des années 70, elle était uniquement élevée comme race mixte, mais depuis, elle est également élevée pour la production de viande exclusivement. Dans les prés, on la reconnaît instantanément à sa robe rouge foncé homogène. Dans votre assiette, elle se distingue par sa qualité supérieure et son goût plein de caractère. Une viande qui fait l'unanimité et qui a encore gagné en popularité ces dernières années.



**Race
Blanc-Rouge**

$\frac{3}{8}$





3
8

Race Blanc-Rouge

Une race polyvalente à l'histoire très riche. L'origine de la race Blanc-Rouge remonte au 16^e siècle. Elle faisait alors partie de la famille des Ayrshires. Depuis, elle s'est installée dans nos prairies de Flandre orientale et on la reconnaît instantanément à sa robe à prédominance blanche et à la couleur rouge sur sa tête et son cou. En tant que vache laitière, la Blanc-Rouge est très productive, avec une production laitière moyenne de 5 834 litres par an. En tant que vache à viande, elle est particulièrement appréciée pour sa chair maigre et pleine de goût.



Race
Pie-Rouge

$\frac{4}{8}$





4
8

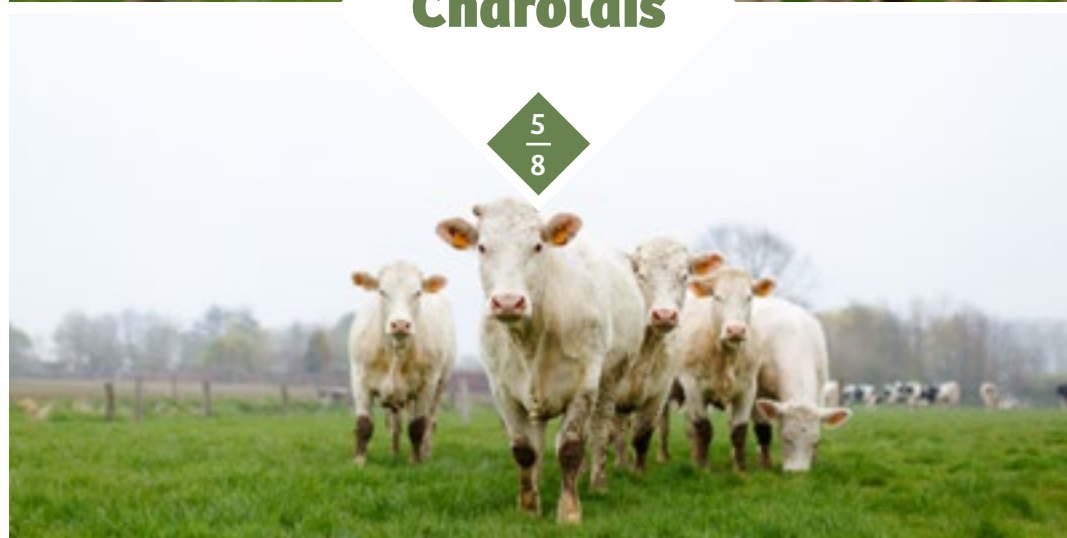
Race Pie-Rouge

Peut-être la plus vaillante de toutes les vaches mixtes. La Pie-Rouge de Campine a un gabarit robuste et convient aussi bien pour la production de lait que de viande. Cette espèce n'a pas volé son nom : avec son manteau blanc et ses taches rouges à rouge foncé, elle ne passe pas inaperçue dans la campagne campinoise. Et dans votre assiette aussi, sa viande fait forte impression : tendre, rouge profond et avec un goût prononcé.



Charolais

5
8





5
8

Charolais

L'une des principales et plus anciennes races à viande au monde. Cette race bovine originaire de France prend son temps pour se développer, a un gabarit plutôt massif et ne produit que très peu de graisse. Imposante, grande et maigre. Il n'est donc pas étonnant que la popularité de la Charolaise ne se limite pas à la région de Charolles en Bourgogne. À l'heure actuelle, elle est même croisée avec des espèces anglaises et irlandaises. Dans l'assiette, la chair de la Charolaise n'a pas à rougir face aux meilleures viandes du monde. Non seulement en termes de goût, mais aussi en ce qui concerne son marbrage et sa tendresse. La viande est tendre et fondante. Et grâce à l'alimentation naturelle de l'animal, elle a aussi beaucoup de goût.



**Blonde
d'Aquitaine**

$\frac{6}{8}$





6
8

Blonde d'Aquitaine

Une star originaire du sud-ouest de la France, avec des fans aux quatre coins du monde. La plupart des Blondes d'Aquitaine paissent... en Aquitaine, entre Bordeaux et Toulouse. De nombreux croisements (avec notamment des Limousines et des Charolaises) ont donné naissance à une race bovine qui réussit à combiner plusieurs caractéristiques uniques. Ces animaux peuvent en effet se satisfaire d'une alimentation réduite, ils ont peu de problèmes de vêlage et ont un sens grégaire très développé. Ce sont des bovins grands et robustes. La musculature, le goût, la couleur, la tendresse et l'état d'engraissement de la viande sont dès lors parfaits.



Hereford

$\frac{7}{8}$





7
8

Hereford

On reconnaît les Herefords à leur robe bouclée rouge foncé, à leur tête blanche et à leur bande blanche au niveau de la nuque et du garrot. D'origine irlandaise, elles sont aujourd'hui appréciées et élevées partout dans le monde. Mieux encore : cet animal d'élevage pourrait bien devenir la race productrice de viande la plus commune au monde. Ses atouts : un goût naturel très caractéristique et un aspect joliment marbré. L'idéal pour les vrais amateurs de viande, un rêve pour les gourmets.



Limousin

8
/
8





8
—
8

Limousin

Une race noble. La race limousine trouve son origine dans les plaines peu fertiles du sud-ouest de la France. Ces prairies sèches et arides, qui contiennent pourtant beaucoup de vitamines, sont le terrain idéal pour cette race saine et forte. Chez nous aussi, ce bétail pâit dans des pâturages naturels très étendus. Ces magnifiques bovins brun-rouge se reproduisent sans peine. Leur force principale ? Ils s'adaptent facilement à leur environnement. Et cela se remarque à leur viande, qui doit sa qualité exceptionnelle à un bon développement musculaire et à des fibres très fines d'excellente qualité. Du pain bénit pour les amateurs de viande.

Ces fiches démontrent que la viande bovine belge est extrêmement riche et variée. Mais aussi que toutes ces viandes ont une chose en commun : une qualité exceptionnelle. Parce que presque nulle part ailleurs, la viande bovine n'est aussi strictement contrôlée et soignée que chez nous. Aussi bien dans les pâturages que lors de sa transformation et dans les magasins.

Bon appétit !



