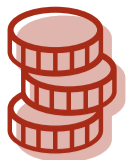




## Les origines

Les origines préférées lors de l'achat de viande bovine

**76%** des wallons choisissent une **origine locale** comme premier choix.



## La sensibilité au prix

À combien les wallons estiment-ils le prix de vente au kilo pour le steak de bœuf?

On constate que l'écart existant entre le prix minimal de **15€** (en-dessous duquel on n'achèterait pas la viande) et le prix maximal de **19€** (au-dessus duquel on ne l'achèterait plus) n'est que de **4€**. Le prix optimal perçu par les consommateurs est dès lors de **17€**.



Les consommateurs reconnaissent donc une vraie valeur à la viande bovine. Ceux-ci ne l'achèteraient pas à un prix trop bas.



## Test qualitatif



1. Viande crue

Les viandes crues ont été jugées sur leur apparence. La viande de taurillon Blanc Bleu Belge se démarque. C'est celle qui a l'air la **plus fraîche**, la **plus tendre** et la **plus appétissante**. Viennent ensuite les viandes de femelles Blanc Bleu Belge et d'autres races locales.



2. Viande cuite

Les viandes ont ensuite été dégustées cuites. Les mêmes résultats sont atteints. La viande de taurillon Blanc Bleu Belge est la plus appréciée et est considérée comme la plus agréable tant pour son **odeur**, son **apparence** que son **goût**. Viennent ensuite les viandes de femelles Blanc Bleu Belge et d'autres races élevées chez nous.

**Le local est donc le grand gagnant.**

NB: Ce test a été mené « à l'aveugle » auprès de personnes issues d'un échantillon représentatif de la population wallonne. Les viandes testées (toutes commercialisées en Belgique) étaient du Blanc Bleu Belge (taurillon et vache), du Limousin (taurillon et vache), de la Blonde d'Aquitaine (taurillon), de la viande irlandaise (vache) et de la viande argentine (bœuf).



## Les critères de choix

Lors d'un achat de viande de bœuf, on ne transige pas sur la qualité.

Le consommateur est attentif aux garanties offertes par le produit qu'il achète.

Présence d'un label, d'une appellation

4%

Processus de production

3%

Origine

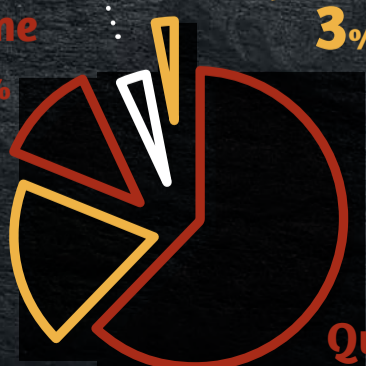
12%

Prix

19%

Qualité

63%



## La consommation de la viande bovine

**94%** des wallons consomment de la viande de bœuf à **domicile**



**79%** au moins **2x/mois**

**84%** des wallons consomment de la viande de bœuf à **l'extérieur**



**46%** au moins **1x/mois**

*Le bœuf, une viande « plaisir ».*

Pour plus de la moitié des wallons (54%), manger du bœuf est un moment de plaisir et lorsqu'ils en consomment à l'extérieur, ils le font principalement dans les restaurants & brasseries.



## Tout savoir sur le temps de cuisson



**Bleu**

**20 à 30 secondes** par face à feu très vif.

**Saignant**

**1 minute** par face à feu très vif.

**10 à 15 minutes** par ½ kg.

**À point**

**20 à 30 secondes** par face à feu très vif puis **2 à 3 minutes** à feu moyen.

**15 à 20 minutes** par ½ kg.

**Bien cuit**

**20 à 30 secondes** par face à feu très vif puis **3 minutes** à feu doux.

**20 à 25 minutes** par ½ kg.



# Les achats de viande bovine

L'APAQ-W se charge de mettre en œuvre des actions marketing de promotion générique de la viande bovine auprès de la population wallonne. Pour ce faire, une étude rigoureuse menée par un prestataire extérieur a été réalisée auprès d'un échantillon de 600 répondants wallons, âgés de minimum 18 ans et impliqués dans le choix des produits alimentaires du ménage.

## Qui?



**95%**  
des wallons

(âgés de 18 à 65 ans et plus) achètent du bœuf.

## Où s'approvisionnent-ils?

**58%**

en hypermarché libre service ou à la découpe



**19%**

en commerce de proximité

## À quelle fréquence?

**56%**  
des wallons  
minimum  
**1x/semaine**

**78%**  
des wallons  
minimum  
**2x/mois**

Par semaine, les wallons déclarent dépenser en moyenne **17,23€** pour l'achat de viande de bœuf, soit **16%** de leur budget alimentation.



# Les races de viande bovine



## Les wallons connaissent-ils les races de viande bovine?

### Les plus connues

- + 1. Blanc Bleu Belge
- 2. Charolais
- 3. Bœuf irlandais
- 4. Limousin
- 5. Bœuf argentin
- 6. Holstein
- 7. Blonde d'aquitaine
- 8. Salers
- 9. Autres

### Les plus achetées

- 1. Blanc Bleu Belge
- 2. Bœuf irlandais
- 3. Charolais
- 4. Limousin
- 5. Autres



La force tranquille

La viande bovine

# L'image et la perception de la viande bovine

Plus de 70% des wallons sont d'accord pour dire que la viande de bœuf :



1.

Permet de multiples préparations



2.

Est une viande de qualité



3.

Est facile à préparer



4.

A une bonne valeur nutritionnelle



5.

Est bonne pour la santé

Retrouvez toutes les infos sur notre site

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)