

Itinéraires BIO

le magazine de tous les
acteurs et actrices du bio !

| Avant-goût de l'itinéraires BIO 72
| Septembre-Octobre 2023



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

HoReCa : Pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ?

Éd. resp. Philippe Grogna- Rue du Séminaire 22 bte 1 à 5000 Namur.

HoReCa : Pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ?

Avant-goût de l'itinéraire BIO 72 - septembre/octobre 2023

2

Introduction

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Ce dossier est conçu pour faire découvrir le monde de l'élevage bio aux restaurateurs et restauratrices. Notre territoire regorge en effet de nombreux éleveurs qui ont fait le choix d'élever leurs animaux en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique, en vue d'offrir aux consommateurs des viandes de qualité, éthiques et durables.

Choisir de la viande issue d'un animal élevé en bio, c'est choisir la garantie de nombreuses qualités pour votre clientèle.

Les garanties des animaux élevés en bio :

- Un animal bio mange à 100 % des aliments certifiés bio
- Un herbivore bio mange local, puisque 60 % de son alimentation doit venir de la ferme ou de la même région
- Un animal bio est soigné en priorité avec l'homéopathie et la phytothérapie
- Un animal bio est issu d'une race rustique adaptée aux conditions de plein air et naturellement résistante aux maladies
- Un animal bio a toujours accès à un parcours extérieur dès que les conditions climatiques le permettent
- Le bien-être d'un animal bio est garanti, il a de l'espace et son environnement lui permet un comportement naturel.



Que ce soit la viande de bœuf, de volaille, de porc, d'agneau... nous tentons de faire découvrir le métier des éleveurs qui en sont à l'origine, en soulignant les défis auxquels ils doivent faire face. Nous insistons sur le rôle vertueux que peut jouer le secteur de la restauration en sublimant ces produits dans les assiettes, notamment en portant une attention particulière à l'équilibre carcasse. En effet, quand on abat un animal, la valorisation de l'ensemble des morceaux est un défi majeur ! Et qui de mieux placé qu'un restaurateur engagé pour sublimer chaque morceau ?

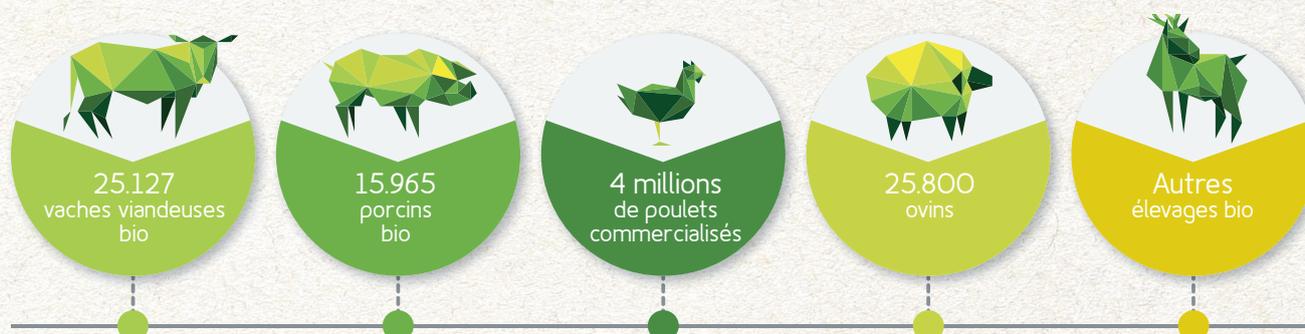
Dans ce dossier, vous trouverez les chiffres de l'élevage bio en Wallonie, une « vulgarisation technique » des principaux élevages, ainsi que le portrait de restaurateurs inspirants.

Bonne lecture !

L'élevage bio wallon en quelques chiffres (en 2022)¹

Ariane Beudelot, Biowallonie

Deux tiers des 2.010 fermes bio wallonnes élèvent une ou plusieurs espèces animales.



- 706 éleveurs bio
- Taille des élevages : 55 % élèvent entre 10 et 45 vaches viandeuses (sans compter leur suite)
- Province majoritaire : 60 % au Luxembourg
- Races : Limousine, Blonde, Salers, Angus, Blanc Bleu Mixte, Aubrac, Highland, Galloway...

- 82 éleveurs bio (certains sont naisseurs, d'autres engraisseurs, d'autres naisseurs-engrailleurs)
- Taille des élevages : 89 % élèvent moins de 50 truies
- Provinces majoritaires : 48 % au Luxembourg et 22 % dans le Hainaut
- Races : Landrace, Large White, Duroc et Piétrain

- 137 éleveurs
- Taille d'un élevage classique en bio : 4.200 poulets
- Provinces majoritaires : 50 % à Namur et 25 % à Liège

- 206 élevages de moutons viandeux
- Provinces majoritaires : 53 % au Luxembourg et 24 % à Namur
- Races : Charolais, Vendéen, Texel français, Suffolk, Lacaune, Île-de-France, Noire du Velay, Bleu du Maine, Rouge de l'Ouest, Hampshire

- 1 élevage de canards, 1 de pintades, 1 de lapins, 1 d'escargots et 6 de cerfs et daims

Comment s'approvisionner ?

- En direct des éleveurs : certains ont une boucherie à la ferme ou proposent des colis.
- Via des coopératives de producteurs : certaines possèdent leur propre abattoir et/ou atelier de découpe, d'autres passent par des intermédiaires.
- Via des bouchers.
- Via des grossistes généralistes ou des grossistes spécialisés en viande.

**Vous trouverez de nombreux contacts dans ce dossier.
Sinon n'hésitez pas à contacter : melanie.mailleux@biowallonie.be**

Attention, pour qu'une viande soit certifiée bio, il faut que tous les maillons par lesquels elle est passée le soient (éleveurs, abattoir, atelier de découpe/boucher, grossiste, point de vente).

¹ Nous ne parlons ici que de l'élevage à destination viandeuse. Nous n'aborderons donc pas la filière bovine laitière (très présente en Wallonie), la filière ovine laitière, la filière caprine et la filière poule pondeuse.

De l'élevage bovin bio à l'assiette des restos

Stéphanie Goffin, Biowallonie

L'élevage bovin bio est abondant chez nous, ce qui signifie qu'il y a potentiellement une très belle offre de viande de qualité pour les restaurateurs. Pourtant, la jonction entre les deux maillons reste faible, alors que plusieurs acteurs sont déjà bien rodés et en capacité de répondre à la demande des restaurateurs. Cette partie du dossier a comme ambition de faire comprendre aux restaurateurs les réalités des éleveurs bovin bio, les enjeux et défis de leur profession mais surtout les plus-values et garanties de leurs produits... et, qui sait, de donner envie aux restaurateurs de sublimer la viande de bœuf bio et locale dans leur établissement.

Paysage et chiffres

En Belgique, la consommation de viande de bœuf n'a cessé de diminuer au cours de ces dernières années, passant d'une consommation maximale, en 1975, de **30 kg** de viande de bœuf/an/habitant, à **10,8 kg/an/habitant** en 2021 (Celagri). L'évolution du mode de vie des ménages, qui passent de moins en moins de temps aux fourneaux, a induit une consommation préférentielle de viande à cuisson rapide, et un rebut des pièces comme les carbonnades, le bouilli, les ragoûts, nécessitant des cuissons longues. **Cela amène déjà un problème au niveau des éleveurs bovins** qui, lorsqu'ils abattent un animal, doivent pouvoir valoriser l'ensemble des morceaux qui le composent, y compris les produits tripiers ou les pièces nécessitant davantage de cuisson.

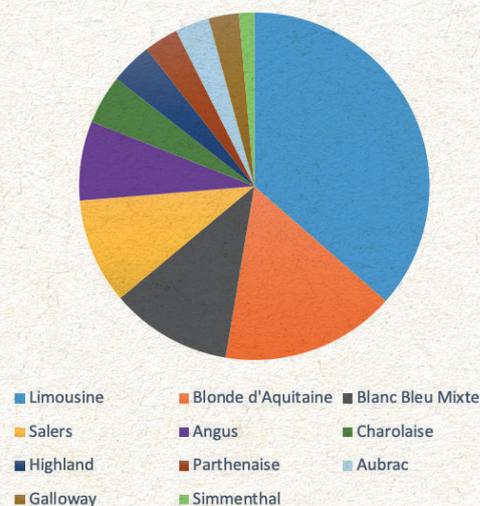
Le secteur HoReCa est un protagoniste important pour la consommation de viande de bœuf. Il est très difficile d'obtenir des chiffres précis sur ce secteur d'activité, mais il semblerait que la viande de bœuf servie dans nos restaurants soit majoritairement importée de l'étranger. C'est la revue paysanne Tchak, qui a analysé les viandes proposées chez les principaux distributeurs du secteur HoReCa, qui tire la sonnette d'alarme. Il semblerait que la moitié de l'offre en viande bovine provienne de l'étranger (Irlande, Argentine, Brésil, Australie,

France) et pour l'autre moitié, il s'agirait du Blanc Bleu Belge et de la Holstein, issues de sociétés d'abattage qui, chez nous, tirent les ficelles d'un marché en surproduction, tourné vers les exportations, soit rien de bien durable, ni encore moins de bio. En outre, le secteur HoReCa serait aussi davantage friand des pièces nobles comme l'entrecôte, la côte à l'os, le filet pur... et bouderait les morceaux à cuisson longue. D'après Matthieu Perreux, de la coopérative « En direct de mon élevage », **les restaurateurs mettent une pression sur à peine 25 à 30 % de la carcasse**. Le secteur HoReCa amène donc une difficulté supplémentaire aux éleveurs qui peinent à valoriser l'ensemble de leurs produits, même chez les personnes dont l'art culinaire est le métier. Et qui plus est, ils peinent à la valoriser localement.

Or, dans notre pays, et principalement en Wallonie où l'on retrouve environ 95 % des bovins viandeux bio de Belgique, on compte énormément d'exploitations certifiées bio qui élèvent des bovins destinés à la production de viande. En 2022, on dénombre plus de **700 exploitations** de ce type, et pas moins de **103.565 bovins bio**. Ces exploitations sont en grande majorité familiales et de petite taille (moins de 50 vaches). On y retrouve une grande diversité de races. La race la plus

représentée en bio est la Limousine (environ 40 % des exploitations), ensuite la Blonde d'Aquitaine et la Blanc Bleu Mixte. Mais on trouve également la Salers, l'Angus, la Charolaise, l'Highland, la Parthenaise, la Galloway, l'Aubrac et la Simmenthal. **Il paraîtrait justement que les restaurateurs seraient plus friands des races rustiques, dont la viande a un goût plus prononcé.**

Figure 1 : Répartition des races viandeuses bio par exploitation en Wallonie



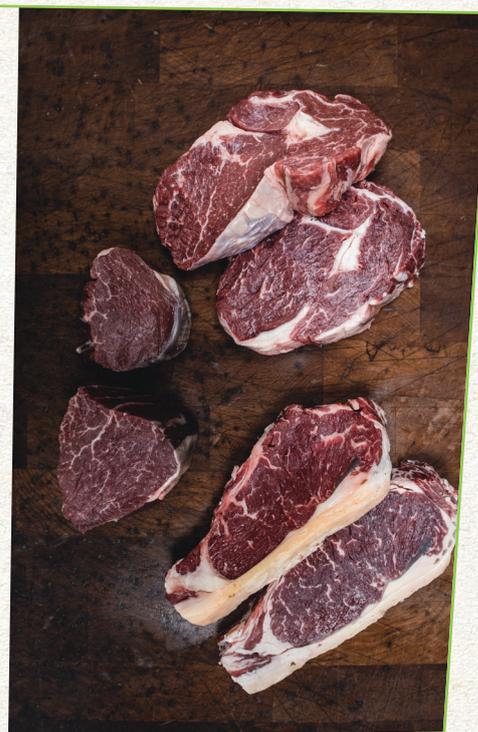
En Bio, on élève uniquement des races dites « rustiques », savez-vous pourquoi ?

Car le cahier des charges bio impose des règles strictes aux éleveurs bovins :

- **Toute souffrance doit être réduite au minimum** pendant toute la durée de vie de l'animal, y compris lors de l'abattage. Afin de garantir le bien-être animal, le nombre de césariennes est limité à maximum 20 % du troupeau. C'est la raison pour laquelle **la race Blanc Bleu Belge, qui nécessite des césariennes systématiques, ne peut être utilisée en agriculture bio.** Les vêlages naturels assurent une plus grande longévité aux femelles.
- **Espace de plein air obligatoire** et accessible autant que possible.
- **Nombre limité de traitements vétérinaires** et traitements naturels en priorité. (Les césariennes opérées systématiquement en conventionnel sur le Blanc Bleu Belge induisent aussi une prise systématique d'anti-inflammatoires et d'antibiotiques.)
- **Origine locale des aliments** : une alimentation 100 % bio, et locale avec un minimum de **60 % des aliments¹** qui proviennent de la ferme ou de la même région.

Les races rustiques sont plus adaptées aux conditions de plein air et

- Valorisent de la végétation naturelle locale
- Résistent mieux aux maladies
- Vêlent naturellement
- Ont de bonnes qualités maternelles : du lait en quantité pour nourrir leur veau, les pis bien formés permettant un allaitement.



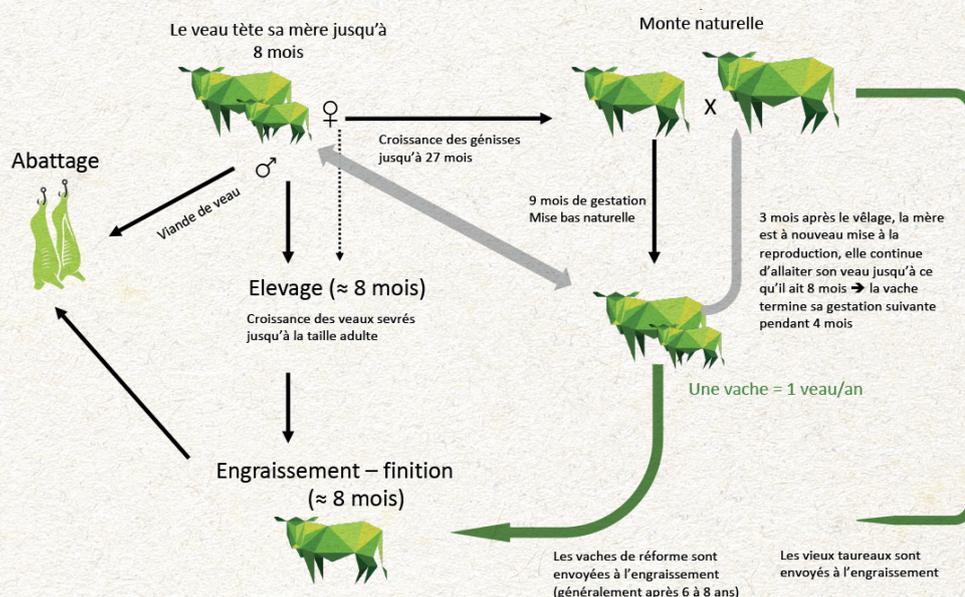
Comprendre l'élevage bovin bio

Le mot « bœuf » sert de terme générique pour toute l'espèce bovine. L'appellation « viande de bœuf » regroupe des produits de plusieurs animaux abattus à des périodes différentes de leur vie. La viande de bœuf du commerce provient aussi bien d'animaux mâles que femelles, plus ou moins jeunes.

Pour une même espèce, en fonction du sexe et de l'âge d'abattage de l'animal, les viandes obtenues ont des caractéristiques différentes.

Le schéma ci-dessous résume la conduite de l'élevage bovin bio « standard » sur notre territoire. Les chiffres mentionnés sont des valeurs moyennes de ce qui se pratique. Sur ce schéma, on constate bien que les animaux abattus sont plus ou moins vieux, selon leur fonction occupée dans l'élevage, et aussi bien mâles que femelles. Il en résulte des viandes aux qualités organoleptiques différentes.

Figure 2 : Schéma synthétisant la conduite « standard » de l'élevage bovin bio viandeux



¹ Ce pourcentage passera à 70 % en janvier 2024.

Lexique du monde « bovin »

1. **Veau** : animal mâle ou femelle de moins de 8 mois.
2. **Taurillons** : mâles non castrés qui ne se sont pas accouplés. Ils sont abattus entre 18 et 24 mois. Viande à fibres fines, généralement très tendre.
3. **Génisses ou taures** : jeunes femelles âgées de 24 à 36 mois n'ayant jamais vêlé. Leur viande est un peu plus grasse, donc plus savoureuse. Peu de génisses sont destinées à la boucherie car le rendement est plus faible que les taurillons. Elles sont surtout destinées à assurer la reproduction de la race.
4. **Vaches** : femelles ayant vêlé au minimum une fois. En bio, les vaches vêlent généralement entre 6 et 8 fois. Lorsqu'on ne souhaite plus qu'elles se reproduisent, elles sont abattues. Leur viande est appréciée des connaisseurs. *En conventionnel, les vaches sont réformées après 4 à 5 ans, car il n'y a plus de place dans les flancs de l'animal pour faire une césarienne. On ne peut pas inciser deux fois au même endroit.*
5. **Bœufs** : taureaux castrés âgés de 30 mois à 4 ans. Leur viande est plus grasse et plus savoureuse que celles des taurillons. De rendement faible, on en trouve peu dans le commerce.



Les qualités organoleptiques de la viande bovine

Les qualités organoleptiques de la viande regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à sa consommation : la couleur, la flaveur (sensations perçues par l'odorat et les papilles gustatives), la jutosité et la tendreté.

Les qualités organoleptiques de la viande dépendent de nombreux facteurs liés non seulement à l'animal et au mode d'élevage, mais aussi au travail des viandes et à leur cuisson. De l'étable à la table, aux différentes étapes de la filière, le savoir-faire de chaque professionnel est important.

Comme le veut le vieux dicton : « **Les goûts et les couleurs, ça ne se discute pas !** » Donc, on ne va pas vous dire ici qu'une vieille vache abattue à 8 ans est meilleure qu'un taurillon de 24 mois. De plus, ce ne serait pas juste car tellement de facteurs interviennent. Cependant, voici les caractéristiques communément rapportées comme influençant la qualité de la viande.

- **La race** : les races rustiques sont souvent citées comme plus goûteuses et persillées, parfois moins tendres.

- **L'âge** : les jeunes animaux sont plus tendres. Plus l'animal est âgé, plus sa viande sera dure et sa couleur foncée.

- **Le sexe** : à âge égal, les femelles sont plus grasses et plus tendres. Les mâles ont une viande plus foncée, plus odorante, plus sèche et plus dure.

- **La finition** : après l'engraissement, il y a une étape de finition qui va parfaire la couche de gras (on la détaille ci-dessous).

- **Les conditions d'abattage** : plus l'animal est stressé, plus sa viande sera dure.

- **La maturation** : le temps de maturation va influencer la tendreté de la viande.

Le schéma ci-dessous reprend les étapes de l'étable à la table, pour une qualité de viande optimale.

Idéalement, après l'engraissement, il y a une étape de finition qui est la dernière étape de l'élevage des bovins viandeux avant l'abattage. Son objectif est de produire des carcasses lourdes avec une bonne conformation. C'est au cours de la finition que l'éleveur peut parfaire la couche de gras et le gras intramusculaire, particulièrement apprécié des fins gourmets. Elle représente toutefois la **faiblesse de la**

filière viande bovine bio chez nous, car peu d'éleveurs passent par cette étape aujourd'hui.

Le manque de débouchés et le coût élevé de l'alimentation pour mener à bien cette étape sont un frein pour les éleveurs. Le manque de débouchés et le coût élevé de l'alimentation pour mener à bien l'étape de finition sont un frein pour les éleveurs. Elle pourrait toutefois se développer davantage si le secteur de la restauration travaillait main dans la main avec nos éleveurs.

La maturation est l'étape ultime qui va parfaire la viande après l'abattage de l'animal. Les premières heures qui suivent la mort de l'animal, les muscles se relâchent et l'épuisement progressif des réserves énergétiques va ensuite amener un raidissement des muscles, une rigidité cadavérique. Cette dernière survient entre 24 et 48h après l'abattage. Ensuite, la tendreté va évoluer au cours de la maturation sous l'effet d'enzymes, qui vont détendre les muscles et les nerfs. Le temps de maturation est très variable, notamment d'une race à l'autre. Elle peut aller de minimum 5 jours à plus de 3 semaines. Certains bouchers font maturer des viandes jusqu'à 70 jours.

Figure 3 : Étape de l'étable à la table



L'équilibre carcasse, un enjeu majeur !

Les morceaux de viande d'une carcasse bovine sont classés en trois catégories. Techniquement, la différence entre les trois catégories réside dans la teneur en tissu conjonctif. Plus la viande en est riche, plus

sa cuisson devra être longue, afin de rendre le tissu plus tendre. Globalement, les parties « arrière » de la carcasse fournissent le gros des « viandes à griller », très tendres et pouvant être consommées après une

cuisson rapide, alors que les parties « avant » donnent surtout des « viandes à bouillir », nécessitant plus de préparation (pot-au-feu, bœuf bourguignon, blanquette, ragoût, etc.).

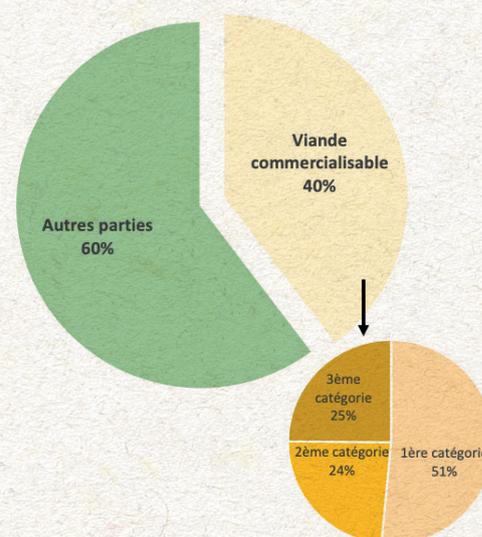
- **1^{ère} catégorie** : morceaux réservés aux cuissons de courte durée, au grill ou à la poêle. On y retrouve la côte à l'os, l'entrecôte, le filet, le steak, le rosbif...
- **2^{ème} catégorie** : ce sont des morceaux destinés à des cuissons plus longues, comme le braisage, la cuisson à l'étuvée, la cuisson à la pression. On y retrouve le plat-de-côtes, le faux-filet, le paleron, le petit nerf...
- **3^{ème} catégorie** : ce sont les viandes à bouillir essentiellement. Elle comporte une bonne partie du cartilage, d'os, de tissu conjonctif et de graisse. On retrouve le bouilli, le jarret, la queue...

Un animal adulte qui pèse 670 kg à la ferme donnera en moyenne 250 kg de viande commercialisable. Le reste est constitué des abats, des os, de la peau, des entrailles, et d'autres déchets... Sur l'ensemble de la viande commercialisable, 51 % des morceaux sont de première catégorie, 24 % et 25 % sont respectivement des morceaux de deuxième et troisième catégories.

Comme expliqué ci-dessus, les éleveurs valorisent plus facilement les morceaux de 1^{ère} catégorie et, dès lors, peinent à valoriser quasi 50 % des viandes qu'ils produisent. Ce problème est d'autant plus présent en bio, car les vaches rustiques présentent plus de « bas morceaux » par rapport « aux pièces nobles ». Si l'on veut continuer à voir des élevages bio de qualité dans nos régions, il est important d'être sensible à l'équilibre carcasse... et la restauration a un rôle important à jouer. Il est important de continuer à faire la part belle à l'entrecôte ou la côte à l'os sur nos tables, mais en parallèle, il faut mettre à l'honneur des morceaux plus oubliés, réapprendre à les faire aimer, ou simplement les faire découvrir... Qui de mieux placés dans cette mission que des restaurants engagés ?

À la suite du dossier, vous trouverez des portraits de restaurateurs inspirants ou des initiatives d'intérêt, afin de vous donner envie à vous aussi d'agir positivement dans cette problématique.

Figure 4 : Proportion des catégories de viande sur un bovin en ferme (%)



Comment vous approvisionner ?

Plusieurs acteurs travaillent déjà avec des restaurateurs. Ci-dessous, vous trouverez un listing non exhaustif de ceux-ci. En fonction de votre localisation, nous pouvons compléter ce listing, il suffit d'en faire la demande via l'adresse restauration@biowallonie.be.

Approvisionnement viande bovine bio			
Entreprise	Téléphone	E-mail	Race
En direct de mon élevage	0478/53 88 89	info@endirectdemonelevage.be	Limousine
GHL Groupe s.a (Jean Gotta)	087/68 02 10	info@jeangotta.be	Blonde d'Aquitaine, Limousine, Parthenaise
Coprosain	068/26 93 80	info@coprosain.be	Blanc Bleu Mixte, Charolaise, Blonde d'Aquitaine
Maison Lerouge (Delemeat)	056/71 97 21	orders@maisonlerouge.com	Limousine, Blonde d'Aquitaine
Limousin bio d'Ardenne (distribué via Porc Qualité Ardenne ou via des grossistes bio)	080/770 372	info@pqa.be	Limousine
Ferme des Noyers	010/68 89 30	fnoyers@gmail.com	Blonde d'Aquitaine, Blanc Bleu Mixte
ID Coupe		yves.doucy@gmail.com	Bleue Mixte, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limousine, Salers
Bio Beef	071/34 04 23	biobeefpro@strelandaise.be	Blonde d'Aquitaine

Sources

- Apaq-W, « Les produits des élevages de Wallonie », Brochure d'information pour les écoles d'hôtellerie et les centres de formation aux métiers de bouche, 2001.
- Celagri, Dossier Économie : « Le secteur de l'élevage pour la production de viande, d'œufs et de foie gras en Wallonie », 2022.
- Biowallonie et l'Apaq-W, « Les chiffres du bio 2022 en Wallonie », 2023.
- L'économie de la viande et « l'équilibre matière », <https://www.biolineaires.com/leconomie-de-la-viande-et-lequilibre-matiere/>.

PORTRAIT

Un restaurant chinois qui met à l'honneur les produits locaux...

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le chef Tien Chin Chi a ouvert un restaurant chinois pas comme les autres, L'Esprit Bouddha, à Gosselies. Il le décrit comme « un restaurant chinois qui valorise le terroir wallon ». Il peut y recevoir 40 couverts.

Arrivé en Belgique à l'âge de trois ans, Tien Chin Chi, nous confie d'emblée qu'il se sent issu de deux cultures, belge et chinoise. « *Les boulettes sauce tomate, les chicons au gratin font partie de ma culture tout autant que les plats traditionnels chinois.* » C'est donc tout naturellement qu'il décide de proposer une cuisine qui allie ses deux cultures. Non pas dans le but de casser les codes, ni de choquer, mais d'allier le tout harmonieusement. Par exemple, Tien nous explique avoir proposé, au menu, des gyozas farcis aux chicons au gratin...

On est bien loin du cliché des restaurants chinois. Tout d'abord, Tien est papa d'un petit garçon de six ans et il ne souhaite pas passer à côté de son rôle de père... Il revoit les horaires d'ouverture du restaurant pour concilier vie de famille et profession. Le restaurant est ainsi ouvert uniquement en semaine et fermé le mercredi et les week-ends. Ensuite, Tien choisit minutieusement les produits dans son restaurant. Il propose un menu qui évolue au fil des saisons. Des asperges de Stéphane Longlune, aux légumes de la Ferme Maustichi, en passant par la viande de bœuf issue de la coopérative « En direct de mon élevage »...

Quel a été l'élément déclencheur pour travailler en direct de producteurs locaux ?

C'est le bouche-à-oreille entre pairs : « *Des amis restaurateurs m'ont dit d'essayer et d'aller à la rencontre d'éleveurs locaux. J'avais notamment plusieurs a priori sur la viande locale Blanc Bleu Belge... et, en allant à la rencontre d'éleveurs à Rhisnes et à Waremmé, j'ai été conquis. Je peux utiliser du Blanc Bleu, comme de l'Angus... Je travaille plusieurs races [de bœuf] sans souci.* »

Pour un restaurateur, c'est évident, le travail avec une coopérative d'éleveurs facilite grandement le lien avec le terroir. Travailler en direct avec un petit éleveur est compliqué, car on a besoin de plusieurs « morceaux identiques » et l'équilibre carcasse se gère plus facilement sur plusieurs éleveurs.

Quel est l'avantage de travailler avec des produits locaux, en circuit court ?

« *On voit vraiment une différence de qualité !* », nous rapporte Tien. Et le côté humain de la relation commerciale est un vrai plus pour le restaurateur ! Les producteurs, comme les restaurateurs, ont beaucoup de boulot, et ça prend du temps de trouver le bon partenariat. « *Ce n'est pas facile de se croiser, mais quand on se voit, c'est génial, et on est réellement contents de bosser ensemble.* »

Quelles sont les difficultés majeures pour un restaurateur de travailler en direct avec un éleveur ?

« *Trouver les producteurs avec qui travailler, ça prend du temps et ça peut être compliqué. Et les livraisons, c'est compliqué, il faut s'adapter.* »

Pour la viande, c'est surtout de recevoir la bonne quantité d'une pièce que l'on va mettre au menu qui peut poser problème. Dans son restaurant, Tien propose du bœuf toute l'année, c'est l'équivalent de 15 kg de viande de bœuf qui est commandé chaque semaine.

Quelles sont les bonnes pratiques mises en place pour éviter un déséquilibre carcasse ?

En cuisine chinoise, les bas morceaux sont très souvent valorisés, contrairement aux morceaux nobles qui sont rarement au menu. Par exemple, ce que Tien utilise fréquemment c'est la plate-cuisse (ou le plat de tranche). Le bœuf est principalement cuisiné en émincés. Et ce type de cuisson se prête très bien aux morceaux moins nobles.

La coopérative de producteurs qui fournit la viande peut proposer plusieurs races (les rustiques en bio, et le Blanc Bleu en non bio), et Tien jongle avec plaisir entre les différentes races pour varier la carte de son restaurant.



ENTRE NOUS

PORTRAIT



Entre Nous, un restaurant à l'origine de l'ASBL Entier

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Entre Nous est un restaurant très engagé, proche de la gare du Midi, à Bruxelles. Il propose une authentique cuisine italienne réalisée avec des produits locaux, très souvent bio, choisis minutieusement pour leur qualité et leur histoire. La marque de fabrique du restaurant, c'est le 100 % maison : les pâtes fraîches à partir de farines et d'œufs locaux, les boissons, les confitures, les sauces et même une partie des charcuteries sont directement fabriquées sur place !

Sara Lenzi, originaire de Naples, ouvre cet établissement en 2017. C'est plus qu'un restaurant, c'est un lieu de partage. L'établissement ouvre ses portes sur le temps de midi pour le lunch, un dimanche par mois pour un brunch et l'endroit peut être privatisé pour des événements en soirée et le week-end. Sara adore partager son savoir-faire : elle propose aussi des ateliers aux particuliers pour apprendre à faire ses pâtes ou à mieux conserver ses aliments.

Travailler avec les producteurs et éleveurs fait partie de l'ADN de son établissement. Le grand-père de Sara était boucher et maraîcher. Ainsi, depuis l'enfance, elle est sensible aux bons produits. « *Jamais nous n'utilisons de sauces tomate toutes faites.* » En arrivant en Belgique, Sara commence à travailler dans un restaurant italien et observe que tous les aliments sont importés. C'est l'électrochoc. Pour Sara, le restaurateur a une responsabilité importante à l'égard de

ses clients et doit être en mesure de pouvoir dire : « *Je sais d'où viennent les produits que je mets dans les assiettes.* » Le restaurateur est un intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs. Avec le rythme de vie d'aujourd'hui, un consommateur peut éprouver des difficultés à accéder à de bons produits et à les cuisiner. Le restaurateur doit pallier cette difficulté et faire connaître les bons produits du terroir, nous explique Sara. « *En tant que transformateur, mon travail est intimement lié à ce qui est produit dans les fermes et je ne peux pas imaginer travailler autrement.* »

Quelles sont les difficultés rencontrées en travaillant avec des éleveurs locaux ?

La découpe de la viande en Belgique est très différente de la découpe en Italie. La première difficulté a été de pouvoir expliquer vraiment la découpe souhaitée. Donc, travailler au plus près des éleveurs et du boucher est un atout pour expliquer ce que l'on souhaite. Mais

vient alors une seconde difficulté : la masse à valoriser pour que l'éleveur tue une bête. Sara a, par exemple, acheté en test un demi-porc à un éleveur et elle a pu avoir exactement la découpe souhaitée, notamment pour faire une authentique Carbonara. Mais s'est alors posé le problème du stockage, car les morceaux de viande partent moins vite que les pâtes dans son restaurant. Sara souhaite globaliser la demande de plusieurs restaurateurs bruxellois pour acheter des bêtes entières auprès des éleveurs... et ce, via l'ASBL Entier.

Quelles sont les bonnes pratiques de l'Entre Nous pour éviter un déséquilibre carcasse ?

« *On achète principalement des gros morceaux de bœuf, comme le paleron, et d'autres morceaux moins nobles.* » Le contre-filet qui est plus noble est tout de même utilisé pour la Tagliata... Mais en parallèle, il y a des plats mijotés, en sauce.

ENTIER, une ASBL présentée par Vincent Pautré, qui veut faciliter la relation éleveurs-restaurateurs. Elle rassemble aujourd'hui 50 restaurateurs bruxellois et wallons. Elle est née de la volonté des restaurateurs de se regrouper pour faciliter leur approvisionnement en viandes biologiques locales. En globalisant la demande de plusieurs restaurateurs engagés, l'ASBL :

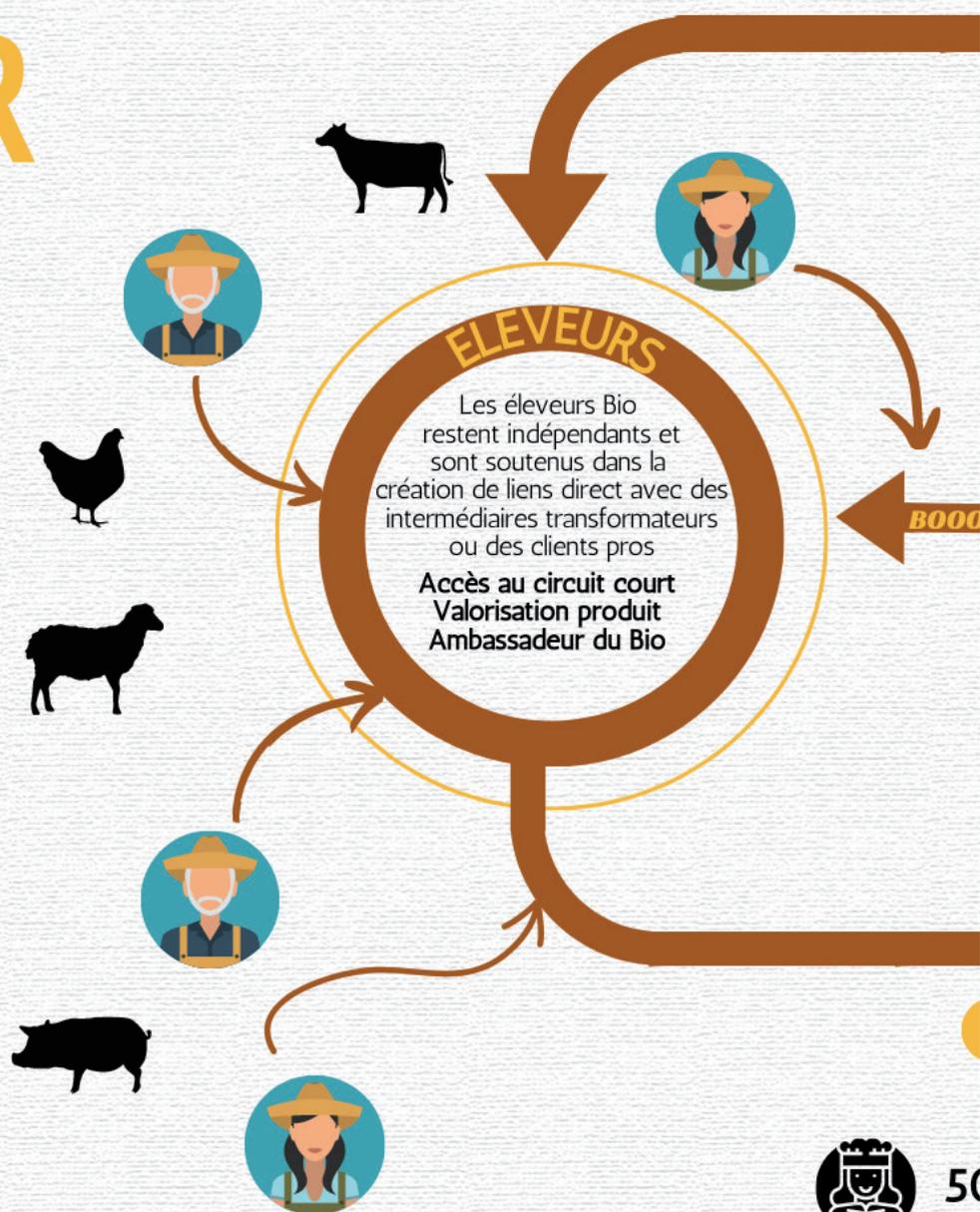
- vous permet un approvisionnement en viande locale, moins chère et de grande qualité,
- favorise la valorisation de l'entier au bénéfice des éleveurs et des restaurateurs, et
- réduit le gaspillage alimentaire et promeut une agriculture et une alimentation durable.

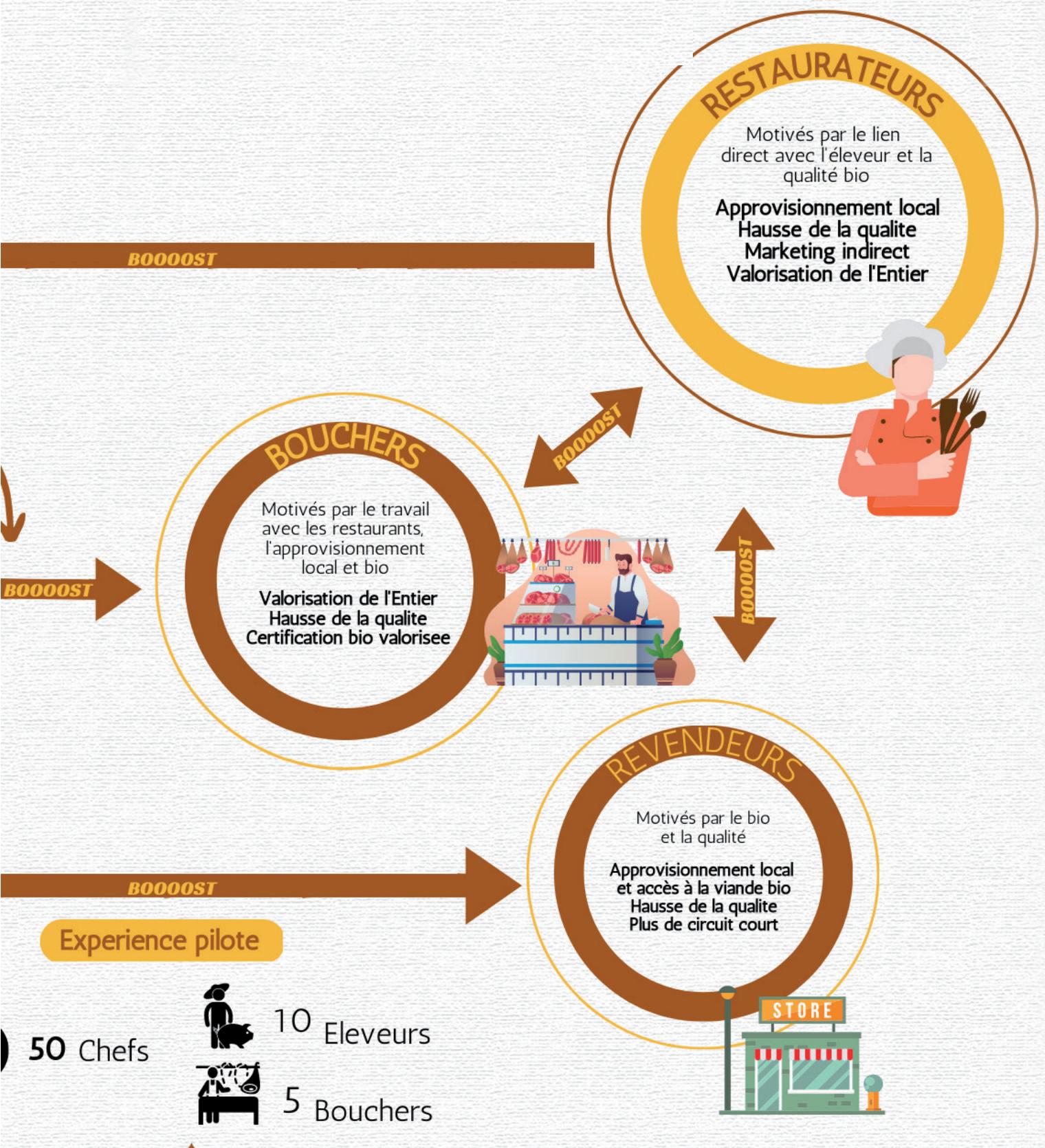
ENTIER lance une phase pilote avec 6 éleveurs, pour les viandes de bœuf et de porc.

Contactez-nous → moneleveur@entier.be

ENTIER

Notre objectif : rassembler bouchers, restaurateurs et revendeurs qui veulent travailler en direct avec les éleveurs bio, du pré à l'assiette. En facilitant et en pérennisant le lien direct entre ces acteurs, qui restent indépendants, nous souhaitons stimuler des débouchés pour les éleveurs bio et développer la filière, jusqu'au pivot central que sont les bouchers. En impliquant les restaurants, c'est un pan important de la consommation de viande qui se relocalise. Habités des viandes importées, les restaurateurs sont très demandeurs de produits plus durables, locaux et qualitatifs. La viande bio belge répond à ces attentes. Au-delà, cette relation nouvelle avec l'Horeca ouvre des perspectives intéressantes pour l'ensemble des produits bios.





Experience pilote

- 50 Chefs
- 10 Eleveurs
- 5 Bouchers

25 Tonnes de viande bio relocalisée

Le porc bio wallon : une filière en danger

Ferme des Crutins, Sugny

Alexia Wolf, Biowallonie

La viande de porc a la part belle dans les assiettes des restaurants. Les client·e·s sont plus que jamais avides de viandes qui ont du goût, tout en se préoccupant de manière croissante de l'impact de l'élevage sur l'environnement et le bien-être animal. La filière bio wallonne propose une offre qui répond à ces différentes attentes et, pourtant, elle se trouve actuellement dans une passe difficile.

La viande de porc est la première viande consommée en Belgique. Elle représente plus de 50 % de la viande consommée. La consommation de viande de porc est en hausse car elle est passée de 23 à 33 kg par habitant·e par an, entre 2016 et 2021. Un·e Belge mange en moyenne **631 g de viande de porc par semaine**¹. La Wallonie ne pèse pas lourd dans la production porcine belge : la majorité des élevages se trouvent en Flandre et sont basés sur un mode d'élevage intensif. **Le cheptel porcine wallon ne dépasse pas 6 % du cheptel national**. En Wallonie, la filière porcine s'est considérablement transformée au cours des 30 dernières années : le nombre d'éleveur·euse·s a chuté de 80 % et, en parallèle, le cheptel moyen par exploitation a été multiplié par 6 (de 140 têtes à 908 têtes par élevage)². Aujourd'hui, on recense environ 500 éleveur·euse·s porcins sur le territoire wallon³.

Zoom sur la filière porcine bio wallonne

La Wallonie compte **82 éleveur·euse·s bio** sur son territoire. Ces exploitations sont essentiellement des structures de petite taille, situées majoritairement en provinces de Luxembourg et de Hainaut. Les éleveur·euse·s porcins se divisent en plusieurs catégories. **21 % d'entre eux sont naisseurs** et élèvent des porcelets pour les revendre. Ils possèdent donc des truies qui, chaque année, donnent naissance à deux portées d'environ dix porcelets. Les **engraisseurs, qui représentent 32 % des éleveur·euse·s**, achètent les porcelets et les nourrissent jusqu'à ce qu'ils atteignent le poids idéal pour aller à l'abattoir. Enfin **48 % des éleveurs sont naisseurs-engraisseurs**, c'est-à-dire qu'ils combinent ces deux activités.



La filière porcine bio wallonne a connu une évolution en dents de scie. Pendant des années, il n'y avait pas suffisamment de porcs bio sur le marché. Les élevages étaient majoritairement de petites exploitations familiales. Ensuite, certain·e·s éleveur·euse·s ont franchi le pas et ont lancé des porcheries bio plus professionnelles. **Le secteur s'est alors développé et, en 2020, on atteignait pratiquement un équilibre entre l'offre et la demande. C'était sans compter sur les différentes crises qui se sont succédées.** Le Covid et la fermeture des frontières ont provoqué une augmentation du prix des protéines nécessaires à l'alimentation des porcs, que la guerre en Ukraine a par la suite consolidée. Les éleveur·euse·s de porcs, et surtout les naisseurs, sont rarement autonomes au niveau de l'alimentation des animaux. Les porcs, et plus particulièrement les porcelets, ont besoin d'une alimentation très équilibrée, avec une attention très particulière au niveau des acides aminés essentiels qu'ils ne sont pas capables de synthétiser.

À côté de cela, l'inflation record de 2022 et l'augmentation du coût de l'énergie ont

contraint certains ménages à revoir leurs habitudes d'achat et à parfois réduire leur consommation en bio. Les grandes et moyennes surfaces ont, en réponse, diminué progressivement leur gamme de produits bio, mais surtout pour des raisons économiques, elles ont opté pour des produits d'importation, laissant les producteur·rice·s bio belges privé·e·s de ce débouché.

Le secteur porcine bio wallon connaît donc une crise sans précédent. Les éleveur·euse·s peinent à vendre leurs porcs en bio. Ils sont parfois contraints de les valoriser sur le marché conventionnel et ce, à perte. D'après les enquêtes menées par Biowallonie, 62 % des éleveur·euse·s interrogé·e·s ont subi une diminution de la rentabilité de leur élevage en 2022 par rapport à 2021.

L'offre est aujourd'hui supérieure à la demande et de nombreux·es éleveur·euse·s bio ont dû diminuer leur cheptel, arrêter cette spéculation ou sont sur le point d'arrêter. **Au risque de voir ainsi disparaître un savoir-faire et des pratiques d'élevage respectueuses de l'environnement, de la santé humaine et du bien-être animal.**

Les plus-values de l'élevage de porcs bio

Le cahier des charge bio permet de garantir les bonnes conditions d'élevage des porcs.

Ils bénéficient obligatoirement d'espace de plein air et la densité dans les bâtiments est adaptée. En bio, la densité maximale autorisée est en moyenne d'un porc par mètre carré alors qu'en conventionnel elle peut aller jusqu'à 1,6 porc par mètre carré. Cela permet d'assurer le bien-être, le confort optimal et le comportement naturel de l'animal.

Comme pour toutes les productions animales, **l'alimentation des porcs est issue à 100 % de l'agriculture biologique** mais, en outre, elle provient à hauteur de **minimum 30 % de l'unité** de production elle-même ou, si

cela n'est pas possible, est produite dans la même région.

Le bien-être animal est un point crucial en agriculture biologique. Les éleveur·euse·s de porcs bio n'ont pas recours de manière systématique à des pratiques telles que la coupe de la queue, la taille de dents ou encore le port d'un anneau. Ces pratiques sont courantes dans des conditions d'élevage intensif, stressantes pour les animaux, qui peuvent ainsi développer des comportements agressifs et se blesser.

La castration est une étape importante en élevage porcin. Elle permet de limiter les comportements agressifs et sexuels qui

peuvent détériorer le bien-être animal, mais aussi, d'assurer des qualités organoleptiques optimales à la viande. En effet, le porc entier présente naturellement un taux de gras plus faible qu'un mâle castré, **donnant ainsi une viande plus maigre, sèche et coriace**. De plus, la viande de porc entier dégage une **odeur désagréable lors de la cuisson de la viande**.

Les éleveur·euse·s bio ont alors recours à la castration physique. Elle doit être réalisée dans les meilleures conditions pour réduire la souffrance des animaux au maximum, c'est-à-dire être obligatoirement pratiquée avec anesthésie et/ou analgésie suffisante, avant sept jours de vie. L'immunocastration (via un vaccin) n'est pas autorisée en bio.

Une viande de goût

Au moment du choix des animaux, les éleveur·euse·s bio prennent en compte la capacité des bêtes à s'adapter aux conditions du milieu (rusticité), leur vitalité, leur résistance aux maladies, mais aussi leur saveur. Les races les plus répandues en Wallonie sont **le Landrace, le Large White, le Duroc et le Piétrain**. Les deux premières sont réputées pour leurs qualités maternelles. Les femelles ont beaucoup de porcelets qu'elles peuvent élever grâce à leur grande capacité de production laitière.

Le Duroc et le Piétrain sont appréciés pour la qualité de la viande. Le Duroc, qui est une race plus rustique et donc plus adaptée au plein air, est **particulièrement recherché pour son goût très savoureux et sa texture fondante**. Il s'agit d'une viande plus grasse et les différents morceaux sont très petits, et donc difficiles à travailler. La race la plus répandue est le Piétrain. Sa viande est plus maigre et a tendance à être plus sèche. La plupart des éleveurs procèdent dès lors à **des croisements entre ces différentes races afin d'atteindre le résultat recherché**, c'est-à-dire une viande de haute qualité gustative (du gras, mais au bon endroit), un rendement en viande intéressant (beaux morceaux) et produite dans des conditions optimales en termes de bien-être animal.

Les facteurs qui influencent les qualités organoleptiques du porc

La viande de porc peut contenir différents types de graisses. D'une part, il y a la **graisse intramusculaire, recherchée par les éleveur·euse·s pour ses qualités organoleptiques**. Elle amène en effet de la saveur, de la tendreté mais aussi de la jutosité, en stimulant la sécrétion de salive. D'autre part, il y a la graisse extramusculaire, qu'ils cherchent au contraire à limiter. Une viande avec une prédominance en graisse extramusculaire est moins rentable pour l'éleveur, car le rendement carcasse est moindre.

Les qualités organoleptiques sont ainsi influencées par plusieurs facteurs :

- **La race**, comme expliqué ci-dessus ;
- **L'alimentation** ;
- **Le mode d'élevage**, et plus particulièrement les conditions de logement qui influencent l'activité physique et les besoins alimentaires des animaux. L'élevage dans une litière paillée (obligatoire en bio sur la moitié de la surface du bâtiment), avec accès à une surface extérieure, a été lié à une plus forte teneur en gras intramusculaire ;
- **L'âge et le poids** des animaux ;
- **Les conditions d'abattage** (liées notamment au stress).⁴





À la carte des restaurants

Les morceaux de prédilection des restaurateur·rice·s sont les plus nobles. Par exemple, le carré désossé, qui sera particulièrement savoureux s'il présente encore une tranche de lard sur la partie supérieure. Lorsque l'entièreté de la graisse est ôtée, ce morceau est appelé filet mignon (ou mignonnette). Le spiringue est également très apprécié et servi le plus souvent sous forme de côtelettes⁵. Si ces morceaux figurent le plus fréquemment au menu des restaurants, il n'en existe pas moins quantité d'autres à ne pas délaissier, à la fois pour permettre aux éleveur·euse·s d'atteindre un équilibre carcasse et pour leurs nombreuses propriétés culinaires et gustatives.

La viande de porc est en effet un produit très polyvalent dont aucune partie n'est perdue. Le lard est un ingrédient indispensable au bardage de nombreuses pièces de viande devant être braisées, prévenant ainsi leur dessèchement. Les joues sont à la base de



mets très délicats, les croquettes de pieds ou de queue de porc ont la cote et le foie entre dans la composition de pâté maison. Sans oublier le haché, qui sert à concocter l'une de nos spécialités nationales appelée, au choix, boulettes, boulets ou encore ballekes.

L'effiloché de porc

le bon plan de Stéphane Marchand de La Bouch'Bio

L'épaule de porc est souvent boudée par les restaurateurs en raison des nerfs, des tendons et des membranes qu'elle renferme. Cette partie est la plupart du temps transformée en haché. Et pourtant, elle est idéale pour la préparation de l'effiloché de porc (« pulled pork » en anglais), dont la texture fondante et juteuse ne manquera pas d'éblouir les convives. En cuisine, cette recette demande pas mal de temps, mais très peu d'efforts : la pièce est recouverte d'une marinade et enfournée à basse température. Lorsque les 80 °C à cœur sont atteints, le collagène se dissout et les fibres de la viande s'effiloquent sans le moindre effort.

La Bouch'Bio à St-Marc (Namur) :
www.labouchbio.com



Équilibre carcasse pour une boucherie à la ferme

Pour Farid Everaerts, éleveur et artisan-boucher à la Ferme du Tilleul, le rôti au carré et le rôti au jambon sont les morceaux les plus difficiles à valoriser. Ils sont peu demandés sous forme de rôti. C'est la demande en haché et saucisses qui est la plus importante dans sa boucherie à la ferme. Le haché est préparé à base de la partie antérieure, principalement l'épaule du porc. Sur un demi-porc de 45 kg, on obtient idéalement 10 kg de haché. Le reste est composé du lard, de la côte au filet et de la côte au spiringue. Pour valoriser l'ensemble de ces morceaux, Farid Everaerts mise sur la diversification de l'offre. Il transforme le rôti en différentes préparations de gyros, de brochettes ou encore en émincés. Sur les 7 kg de jambon obtenus une fois désossé, il prélève la noix, la partie la plus maigre du jambon, qui représente 1 kg, pour en faire de la noix fumée. Les petites chutes peuvent être transformées en haché.

Boucherie à la Ferme du Tilleul à Seloignes (Momignies) :
www.fermedutilleul.be

Des produits de qualité pour les restaurants engagés

Les pièces de porc délaissées par les consommateurs sont bien souvent celles qui sont prisées par les restaurateurs. Le secteur porcin bio wallon produit de la viande de qualité, qui a toute sa place sur la carte de

restaurants engagés. Il est crucial que ces derniers soient conscients des problématiques que rencontre la filière, notamment celle de l'équilibre carcasse. **Les restaurateurs sont un débouché de choix pour le secteur**

et encore plus s'ils parviennent à diversifier leurs préparations et, ainsi, réduire la pression sur certains morceaux.

S'approvisionner en porc bio wallon

Il existe des groupements de producteurs tels que Coprosain, GP Porc Bio ou encore Porc Qualité Ardenne, qui mutualisent la logistique et la commercialisation. Le volume permet de minimiser le déséquilibre carcasse. En effet, **la diversification des débouchés**

permet d'écouler les différents morceaux. La coopérative Porc Qualité Ardenne travaille ainsi à la fois avec des bouchers, l'HoReCa et les charcutiers, tous friands de morceaux spécifiques du porc. Ci-dessous, vous trouverez un listing non exhaustif de

ces professionnels. En fonction de votre localisation, nous pouvons compléter ce listing. Il suffit d'en faire la demande via l'adresse restauration@biowallonie.be.

Entreprise	Téléphone	E-mail
Bio Beef	071/34 04 23	biobeefpro@strelandaise.be
Bouch'Bio	081/71 75 17	machand.stephane@labouchebio.com
Coprosain	068/26 93 80	info@coprosain.be
Delibio	067/34 15 59	info@delibio.be
Ecodis	080/33 07 96	info@ecodis-bio-frais.be
GHL Groupe s.a. (Jean Gotta)	087/68 02 10	info@jeangotta.be
GP Porc Bio	0477/43 95 07	info@gpporcscbio.be
Interbio	071/82 28 80	info@interbio.be
Lovenfosse	087/59 52 10	sales@belgianporkgroup.com
Maison Lerouge (Delemeat)	056/71 97 21	orders@maisonlerouge.com
Porc Qualité Ardenne	080/77 03 72	info@pqa.be

Références

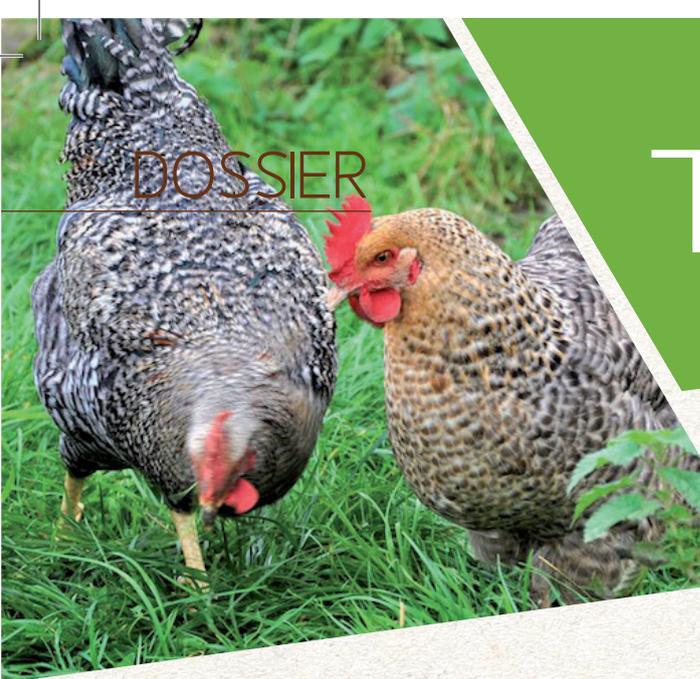
¹ Celagri : <https://www.celagri.be/le-porc-wallon-un-autre-mode-delevage/> et <https://www.celagri.be/quelle-est-la-consommation-de-viande-en-belgique/>

² État de l'Agriculture wallonne, 2022 : https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicator sheets/EAW-A_11_c_4.eew-sheet.html#

³ ApaQ-W : <https://www.apaqw.be/fr/informations-generales-sur-le-porc-wallon>

⁴ Réseau Cohérence - Pôle agricole, « Qualité de la viande de porc selon les systèmes d'élevage », 2009.

⁵ ApaQ-W, « Les produits des élevages de Wallonie ».



L'élevage de volailles bio wallon : défis et enjeux

Mélanie Mailleux et Hélène Castel, Biowallonie

Le secteur bio wallon nous offre une quantité importante de poulets de haute qualité, qui peinent pourtant à trouver leur place dans l'HoReCa. À travers cet article, nous souhaitons sensibiliser le secteur de la restauration à l'élevage des poulets bio wallons, pour leur donner envie de les sublimer en cuisine.

Nous vous emmenons à la découverte du métier d'éleveur de volailles bio et des plus-values de cette filière.

Chiffres et paysage de l'élevage de volailles bio wallonnes

Les chiffres du bio en Wallonie, en 2022 (Biowallonie et l'Apag-W, 2023)

- 4 millions de poulets bio commercialisés
- 137 fermes ont élevé des poulets bio, dont 75 % ont commercialisé plus de 18.000 poulets
- Estimation : 10 % vendus sous forme de plats préparés, bocaux...
- 50 % élevés dans la province de Namur
- Filières de niche : 2.000 pintades et un peu plus de 300 canards bio commercialisés.

La production de poulets de chair, bio wallons, est bien supérieure à la demande en Wallonie et à Bruxelles. Ces chiffres sont tout autres si l'on considère les filières non bio. En effet, en Wallonie, nous consommons deux fois plus de poulets que nous n'en produisons, toutes filières confondues. « *L'élevage de poulets de chair est considéré par les exploitations comme un moyen de diversification facile à mettre en place. La vente directe par l'éleveur se prête également bien à cette activité, mais la disparition des petits abattoirs menace le*

maintien et le développement de ces circuits courts. » (Celagri, 2022)

C'est dans ce contexte que le secteur HoReCa peut jouer un rôle vertueux pour pérenniser cette filière de qualité : promouvoir nos producteurs locaux, sublimer leurs produits dans leur entièreté et privilégier les produits de qualité, en vue de sensibiliser les consommateurs à travers l'assiette.

Un petit bout d'histoire

La production avicole a connu une forte croissance depuis les années 90. C'est principalement le poulet de chair qui est largement consommé dans le monde et ce, pour plusieurs raisons : sa facilité d'élevage, son coût abordable, ses qualités nutritionnelles et ses nombreuses possibilités de préparation en cuisine. Notons toutefois qu'avant la Seconde Guerre mondiale, le poulet était un plat de luxe, réservé aux jours de fête. Il a rejoint nos tables de manière plus récurrente à partir des années 50.

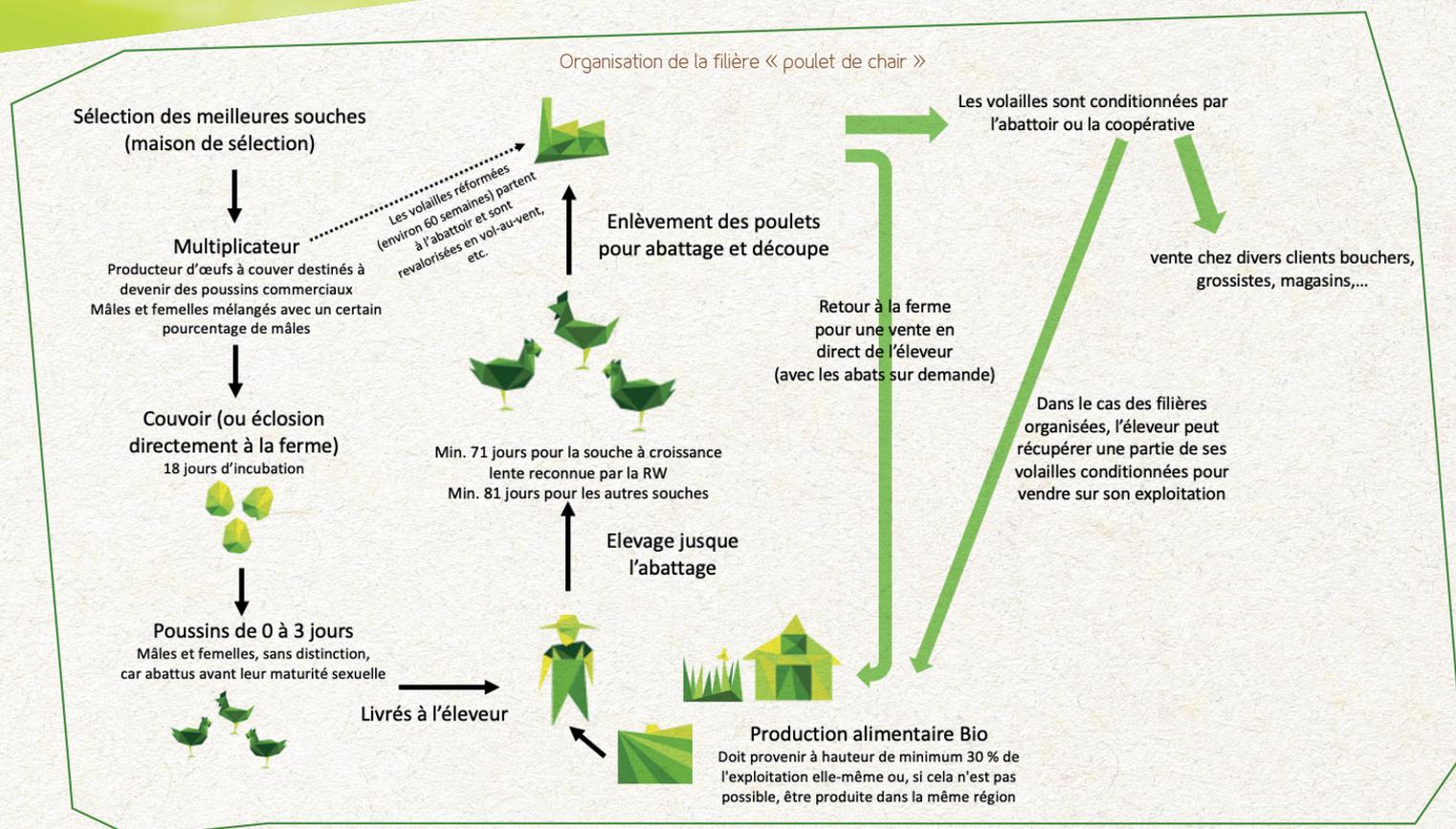
Le produit a été dévalorisé par l'industrialisation, les poulets aux hormones, la crise de la

dioxine, mais, dans le même temps, ces événements ont permis de développer chez le consommateur un nouvel intérêt pour le mode d'élevage. En effet, en particulier dans cette filière, le consommateur veut choisir sa viande « en connaissance de cause » et est plus sensible aux labels qui garantissent une qualité d'élevage. Ceci explique l'essor des volailles « alternatives », notamment via la production biologique, qui constitue, aujourd'hui, selon les chiffres les plus récents de l'Apag-W, 16,5 % de la production régionale. Autre donnée intéressante, **95 % de la production de poulets biologiques est localisée en Région wallonne.**

Comprendre l'élevage de poulet de chair bio

Cycle de vie d'un poulet de chair bio wallon

En bio, le choix des volailles se fera en tenant compte de leur capacité à s'adapter aux conditions du milieu, de leur vitalité, de leur résistance aux maladies (ce qui permet donc de limiter les interventions vétérinaires). Une préférence est donnée aux races et souches autochtones. Pour le poulet de chair bio, on retrouve principalement, en Wallonie, deux races : soit la souche à croissance lente reconnue par la Région wallonne¹, soit le Coucou de Malines. Pour bien comprendre ce que l'élevage bio implique, nous avons schématisé ci-contre les différentes étapes et l'organisation de la filière.



Un vide sanitaire sera observé entre l'arrivée de chaque nouveau lot. Pour la salubrité du bâtiment mais également pour que la végétation du parcours extérieur puisse repousser.

Un cycle complet dure environ trois mois. Donc, un restaurateur devrait anticiper ses demandes trois mois à l'avance pour travailler main dans la main avec les éleveurs.

Comparaison entre différents modes d'élevage pour les poulets de chair

Ce que garantit l'élevage en bio et comparaison avec d'autres modes d'élevage²

	Bio	Fermier – élevé en plein air	Élevé à l'intérieur – système extensif	Standard
Âge minimum d'abattage	81 jours ou 71 à 73 jours pour la souche à croissance lente reconnue par la Région wallonne	81 jours	56 jours	33 à 42 jours ³
Alimentation	100 % issue de l'agriculture bio ; Garantie sans OGM ; 30 % des aliments produits sur la ferme même ou dans la même région	La formule d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au moins 70 % de céréales		
Accès extérieur	Accès à un parcours extérieur : 4 m ² /volaille (bâtiment fixe) sauf 2,5 m ² /volaille, si bâtiment mobile	Accès à un parcours extérieur : 2 m ² /poulet	Aucun ³	Aucun ³
Densité intérieure	21 kg/m ² (soit environ 8 à 9 poulets/m ²) ; Exception pour les bâtiments mobiles : jusqu'à 30 kg/m ²	12 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif par m ² de surface au sol	15 oiseaux n'excédant pas au total 25 kg de poids vif par m ² de surface au sol	33 kg/m ² (jusqu'à 42 kg avec dérogation)

Le règlement bio spécifie également les règles pour d'autres volailles de chair : chapons, canards de Pékin, canards de barbarie, canards mulards, pintades, dindons, oies à rôtir, dindes.

En résumé, les plus-values de l'élevage bio :

- Une densité réduite
- L'accès à un parcours extérieur
- Une nourriture de qualité
- Une taille maximum des poulaillers
- Une durée de vie adaptée

² Règlements

– Bio : Règlement (UE) 2018/848 du Parlement et du Conseil du 30 mai 2018 ; RÈGLEMENT d'exécution (UE) 2020/464 de la Commission du 26 mars 2020.

– Fermier – élevé en plein air et élevé à l'intérieur – système extensif : Annexe V du RÈGLEMENT (CE) N° 543/2008 DE LA COMMISSION du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille.

– Élevé à l'intérieur – système extensif : Annexe V du RÈGLEMENT (CE) N° 543/2008 DE LA COMMISSION du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille.

³ Caractéristique non obligatoire mais très généralement observée.



Les parcours extérieurs

En bio, le fait d'avoir une densité plus faible dans les bâtiments et un accès à l'extérieur sont autant de bonnes pratiques qui permettent de limiter l'apparition de problèmes de santé. Cela permet également aux volailles d'être moins nerveuses et de limiter les problèmes de picage entre elles puisqu'elles peuvent exprimer leur comportement naturel (picorer). De plus, le parcours est source de protéines en plus de leur alimentation de base. Autre fait intéressant, dans les parcours extérieurs enrichis en luzerne, des bienfaits sur le comportement des volailles ont été observés. Notre conseiller technique, Thibault Lavis, nous explique « *des essais réalisés montrent que les poulets qui ont accès à de la luzerne, riche en protéines et en vitamine B2, plutôt qu'à une herbe de prairie, sont plus calmes et on observe moins de picage.* »

Depuis fin 2022, l'AGW⁴ spécifie que le parcours comprend au moins les éléments suivants :

- l'enherbement de l'intégralité du parcours, effectif avant l'installation des volailles, à l'exception d'une bande stabilisée de maximum trois mètres de large au niveau des trappes extérieures ;
- une zone de transition, qui se situe près de la sortie des trappes, constituée d'alignements de végétation basse, guidant les volailles des trappes vers le reste du parcours ;
- une haie diversifiée sur au moins la moitié du périmètre du parcours.

Pour bénéficier des avantages du parcours extérieur, il faut que les volailles choisissent effectivement de sortir. Comme elles sont nerveuses à l'idée de s'éloigner de leur poulailler, les aménagements adaptés et arborés leur permettent de se sentir plus en sécurité, à l'abri des rapaces, et de bénéficier de zones ombragées.



© Coq des Prés

Les poulaillers mobiles : une tendance qui se développe

Les poulaillers bio mobiles ou les petites structures se développent beaucoup ces trois dernières années.

Le Coucou de Malines est particulièrement bien adapté à ce modèle de par sa rusticité, plus robuste que d'autres races pour l'extérieur.

L'avantage avec les poulaillers mobiles, c'est que les volailles bénéficient toujours d'herbe fraîche. En effet, les volailles sortent rarement à plus de 50 m des trappes. Donc, au bout de 2 ou 3 semaines, le manque d'herbe peut se faire sentir.



© La Poule Qui Roule

Les qualités organoleptiques du poulet

La saveur du poulet va dépendre de sa souche, de son alimentation, des conditions dans lesquelles il a été élevé et de l'âge auquel il est abattu.

En termes de goût, les animaux abattus jeunes vont avoir un collagène peu structuré, ce qui permet à la viande d'être plus tendre, avec une peau plus fine. Mais « *cela peut entraîner des pertes de substances aromatiques solubles lors de la cuisson. Le peu de graisse concourt à réduire une autre source d'arômes. Le poulet jeune a naturellement une saveur plus discrète mais il est, par contre, plus tendre. La viande a parfois tendance à se défaire à la cuisson (par exemple, les poulets industriels ou standards,*

issus de souches à croissance rapide et abattus à 42 jours). » (Apaq-W, 2001) Au contraire, les poulets labellisés sont abattus plus tard et ont accès à un parcours extérieur. Le poulet bio « *a une viande plus ferme, moins grasse et plus persillée par une infiltration des graisses dans les muscles.* » (Apaq-W, 2023) Au plus on se rapproche de la maturité sexuelle, qui est de 16 semaines, au plus la saveur du poulet va être augmentée. La couleur de la chair, quant à elle, n'a pas révélé d'impact sur la qualité ou le goût de la volaille. À noter que, ce qui définit la couleur de la chair, c'est avant tout la race. Vient ensuite l'influence de l'alimentation de l'animal.

Défis et enjeux de la filière

Sur base d'interviews auprès d'éleveurs et de restaurateurs engagés, nous avons pu observer certaines tendances. Il est important que les restaurateurs et les éleveurs soient sensibilisés

à leurs contraintes respectives, pour pouvoir collaborer et travailler dans une dynamique gagnant-gagnant.

Difficultés rencontrées chez les éleveurs, pour une vente directe :

- Manque de rentabilité si le volume de commandes est faible ;
- Difficulté de gérer des demandes ponctuelles ;
- Manque d'anticipation de la part des restaurateurs (compter 3 mois pour produire un lot de poulets) ;
- Il est parfois plus simple de passer par un grossiste ;
- Difficulté de valoriser les ailes de poulet, si le poulet n'est pas acheté entier ;
- Complexité du calibrage des poulets (dû à la mixité mâle/femelle et la durée de vie) ;
- Conditions et fréquences de livraison.

Difficultés rencontrées par les restaurateurs :

- S'assurer d'avoir la volaille au moment où ils en ont besoin ;
- Espace de stockage suffisant pour un volume important de volailles ;
- Utiliser la volaille dans son entièreté, si ce n'est pas dans les pratiques habituelles ;
- Il est parfois plus simple de passer par un grossiste ;
- Calibrage des poulets dans certains cas ;
- Conditions de livraison.

Plus-values d'une collaboration entre éleveur et restaurateur :

- Mise en avant d'un produit de qualité pour le producteur/restaurateur ;
- Mise en avant d'un approvisionnement local pour le restaurateur ;
- Possibilité de vendre/travailler la volaille entière et la plus fraîche possible ;
- Valorisation du produit dans son entièreté ;
- Possibilité de fournir/valoriser les abats sur demande ;
- Le prix :
 - En vente directe, l'éleveur ne dépend pas de la grande distribution et est maître du prix pour une juste rémunération.
 - En limitant le nombre d'intermédiaires et en achetant la volaille entière, le prix est au plus juste pour le restaurateur.
- Livraisons en direct sous certaines conditions.

Conclusions

Une fois qu'un restaurateur est sensible aux difficultés des éleveurs de volailles, et inversement, des partenariats peuvent se mettre en place, pour le plus grand plaisir des fins gourmets. Dans la suite du dossier, vous trouverez les portraits croisés d'éleveurs et de restaurateurs qui travaillent ensemble. En espérant que cela vous inspire !

Si vous aussi vous cherchez à vous approvisionner en direct d'éleveurs, n'hésitez pas à demander un listing de contacts à Biowallonie (restauration@biowallonie.be).

Approvisionnement en volailles

Entreprise	Téléphone	E-mail	Gamme de produits
Coprosain	068/26 93 80	info@coprosain.be	Viande bovine, porc, volaille, agneau et charcuteries
Maison Lerouge (Delemeat)	056/71 97 21	orders@maisonlerouge.com	Volaille origine France
Coq des Prés (Coprobel sclr)	0470/52 63 24	francois.rouchet@coqdespres.be	Volaille
Ecodis	080/33 07 96	info@ecodis-bio-frais.be	Distribue le poulet Belki
Hougardy Distribution	019/51 20 48	hougardydistribution@skynet.be	Distribue le poulet Coq des Prés
Interbio	071/82 28 80	info@interbio.be	Distribue le poulet Coq des Prés
Delibio	067/34 15 59	info@delibio.be	Distribue le poulet Belki
Biofresh	015/560 160	orders@biofresh.be	Distribue le poulet Belki
GHL Groupe s.a. (Jean Gotta)	087/68 02 10	info@jeangotta.be	Distribution de volaille
La Poule qui Roule	0493/04 74 10	lapoulequiroulescs@gmail.com	Coucou de Malines
Gallus Belgus	0498/23 14 90	nicolasancion1@gmail.com	Coucou de Malines
Ferme des Sens	0497/17 38 38	fermedessens@gmail.com	Coucou de Malines et canards

Sources

- ApaQ-W, <https://www.apaqw.be/fr/informations-generales-sur-la-volaille-wallonie>, 2023.
- ApaQ-W, « Les produits des élevages de Wallonie », Brochure d'information pour les Écoles d'hôtellerie et les Centres de formation aux métiers de bouche, 2001.
- Celagri, Dossier Économie. « Le secteur de l'élevage pour la production de viande, d'œufs et de foie gras en Wallonie », 2022.
- Biowallonie et l'ApaQ-W, « Les chiffres du bio 2022 en Wallonie », 2023.

PORTTRAITS

La volaille bio wallonne, sublimée jusqu'à la carcasse dans les restaurants engagés

Hélène Castel, Biowallonie

Nous vous proposons une série de portraits croisés entre éleveurs et restaurateurs.



La Poule Qui Roule

Julian Kinard élève des poulets bio, de race Coucou de Malines, en poulaillers mobiles. Les installations se trouvent au sein de la Ferme de Froidefontaine à Barsy (commune de Havelange).

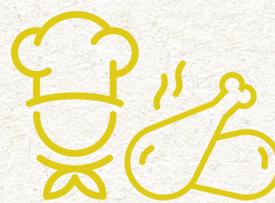
L'élevage est aujourd'hui composé de 6 loges pour poussins et de 8 poulaillers mobiles auto-construits. Chacun peut accueillir un maximum de 240 poulets. Les poulaillers sont installés sur un terrain de 1,5 hectare, divisé en 20 parcelles arborées, accessibles aux volailles du matin au soir. L'abattage est également réalisé par l'éleveur, au Petit Abattoir coopératif situé à Rhisnes, avant que les volailles ne soient commercialisées entières dans l'HoReCa et/ou découpées pour le particulier.

Pour l'HoReCa, la Poule Qui Roule, propose des Coucous de Malines certifiés bio, vendus entiers et livrés en direct aux restaurateurs.



Contact

La Poule Qui Roule,
Froidefontaine, 1D – 5370 Barsy
Julian Kinard : 0493/04 74 10



Petit tour d'horizon des préparations de différents restaurants qui travaillent avec cette race rustique 100 % belge, en bio, en direct de La Poule Qui Roule.

Ivresse – restaurant, Uccle

Au restaurant Ivresse, pour valoriser la volaille dans son entièreté, le chef peut agencer son menu comme suit : dans la partie restaurant, il propose des suprêmes de volaille et dans la partie traiteur, il propose les cuisses. Les ailerons sont alors utilisés pour faire du bouillon de volaille et les os comme base de sauce. Et pour aller jusqu'au bout de la démarche, le foie, les gésiers et le cœur sont également valorisés en terrines.

Avantages mentionnés : bio, limiter les pertes en cuisine et pour l'éleveur.



Contact

Ivresse
6 rue du Postillon – 1180 Uccle
02/520 57 39

Les Éleveurs, Halle

Sole laquée au jus de poulet



Chez « Les Éleveurs », lorsque le Coucou de Malines est au menu, le chef utilise la carcasse pour faire des fonds, les suprêmes sont farcis, les cuisses sont cuisinées pour le personnel ou utilisées pour la farce, les ailes pour en faire du jus de volaille. Lorsque le Coucou est à la carte, il est cuit entier et découpé en salle devant le client. Il retourne ensuite en cuisine pour être dressé sur assiette et certaines parties sont retravaillées directement pour la repasse. Ce qui permet, par exemple, de retravailler la cuisse en effiloché avec des épices. Le chef a également la possibilité de demander des abats. Dans ce cas, il va par exemple proposer des cous et gésiers confits pour accompagner la volaille et permettre au client d'apprécier d'autres morceaux que le blanc de volaille. Une belle manière de faire découvrir la volaille dans son entièreté.

Avantages mentionnés : la qualité de la volaille, la disponibilité de l'éleveur, le contact direct, l'appréciation du client pour la race, le goût incomparable, la texture charnue, la mâche.

Les Éleveurs

Suikerkaai 1A (gare) – 1500 Halle
02/361 13 40

Merry – restaurant, Liège

Au restaurant Merry, les chefs utilisent les ailes et la carcasse pour faire des jus. Ils nous expliquent que c'est d'ailleurs le ratio parfait pour faire les sauces qui accompagneront la viande. Lors de leur prochaine commande, ils prendront également des abats pour en faire des terrines.

Avantages mentionnés : la tendreté de la viande, plus grasse, plus de goût en bio, valoriser et faire vivre nos éleveurs locaux.



Coucou de Malines préparé en 2 façons : sur coffre et en dim sum. Jus rôti corsé, gingembre et citronnelle (belges !), crème de patate douce, chou chinois/pak choi tombé, condiment kimchi.

Contact

Merry
Rue des Carmes 15 – 4000 Liège
04/252 44 40

La Bonne Chère, Bruxelles

À La Bonne Chère, les abats sont utilisés en gyoza ou en terrine à base de foie, pour la farce, et de cœurs et gésiers confits, pour les morceaux. La carcasse est valorisée pour faire un bouillon clair à boire. Les ailes et une partie de la carcasse sont utilisées pour faire du jus de volaille, utilisé pour déglacer des morilles et faire une sauce. Les cuisses sont cuites à basse température et confites pendant 6 h ; le filet, quant à lui, est poché dans la graisse d'un poulet rôti. Et pour par faire le tout, la peau est utilisée pour en faire des tuiles croquantes.

Avantages mentionnés : la qualité, la provenance, le fait de visiter le producteur, la texture et le goût grâce à l'élevage bio.



Contact

La Bonne Chère
Rue Notre-Seigneur 19 – 1000 Bruxelles
02/523 75 55

Sophie et Nicolas, Hamoir

Chez Sophie et Nicolas, le chef propose des suprêmes rôtis et utilise la carcasse pour faire des fonds. Avec les ailes, il fait des garums (à l'image de la sauce asiatique) et lorsqu'il veut amener de la « street food », il les cuisine comme des « chicken wings ». Les cuisses sont désossées et roulées comme des boudins. Ses idées ne s'arrêtent pas là. S'il recevait les abats, il les utiliserait pour en faire des mousses.

Avantages mentionnés : producteur proche, la race, l'élevage en poulailler mobile, le respect de l'animal et de l'environnement, la fraîcheur et la qualité du produit du fait que la volaille est entière, moins de déchets, la facilité d'écoulement de la volaille entière pour l'éleveur.



Contact

Sophie et Nicolas
Rue de Fairon, 79 – 4180 Comblain-la-Tour
04/384 72 92

Brut Fine Organic Food, Ixelles

Lorsque la volaille est au menu, toutes les parties sont valorisées, de manières différentes : les filets en cuisson basse température, les cuisses en ballottines farcies pochées à l'eau puis grillées, les ailes caramélisées avec un laquage au four et la carcasse et les os sont utilisés pour faire des bouillons et des sauces. Pour aller jusqu'au bout de la démarche, les abats sont également travaillés et proposés sous forme de rillettes en terrines ou de mousses.

Avantages mentionnés : élevage bio, le goût, le respect de la vie de l'animal, la garantie de la fraîcheur du produit et le prix juste grâce au travail en direct, le contact avec l'éleveur, éviter les pertes pour l'éleveur.



Contact

Brut Fine Organic Food
Rue Antoine Labarre 49 – 1050 Ixelles
02/342 09 75

Monsieur V, Linkebeek

Au restaurant « Monsieur V », lorsque le Coucou est à la carte, il est valorisé en entier, ce qui est particulièrement intéressant pour pouvoir utiliser les carcasses de différentes manières et faire des fonds.

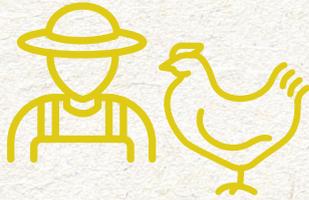
Avantages mentionnés : l'élevage bio, local, le temps laissé à l'animal pour grandir correctement dans de bonnes conditions, la chair plus rouge, le goût, le bien-être animal.

Contact

Monsieur V
Square des Braves, 19 – 1630 Linkebeek
0499/28 33 41



Retrouvez les portraits complets sur notre site web : www.biowallonie.be

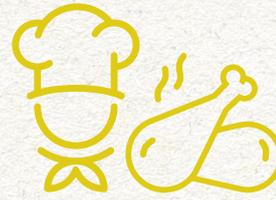


Coq des Prés

La coopérative Coprobel a été fondée en 1999 par sept aviculteurs. En 2009, elle se décide à se tourner vers la filière bio et crée une marque dédiée qu'elle commercialise en 2010 sous le nom de « Coq des Prés ». À ce jour, elle réunit une quarantaine d'éleveurs de poulets de chair bio et locaux. Les éleveurs coopérateurs sont des passionnés, qui garantissent le respect du bien-être animal et sont fiers de fournir un poulet savoureux et de qualité. Depuis 2016, la coopérative a aussi un programme d'aménagement des prairies de volailles par la plantation de haies et vergers fruitiers, en vue d'améliorer le bien-être animal et la biodiversité, de diversifier les productions et de réduire l'impact écologique des poulaillers. Le programme concerne 23 éleveurs et 1.200 arbres plantés au total.



Contact
COPROBEL SC Rue de la Navère, 10/4
5380 Fernelmont
François Rouchet – Commercial
0470/52 63 24



Aujourd'hui, Coq des Prés livre certains restaurants en direct, dont le restaurant Mazette, situé dans le quartier des Marolles à Bruxelles, et l'Air du Temps, situé à Liernu. Les poulets de chair sont principalement livrés entiers. Pour la coopérative, l'HoReCa représente un débouché compliqué, mais il est envisageable sous certaines conditions.

Mazette, Bruxelles

Chez Mazette, le poulet est régulièrement mis au menu, entre autres pour garnir le produit phare de la brasserie : les « dikkebroodjes », des petits pains ronds qui gonflent à la cuisson. Pour garnir les « dikkebroodjes », le poulet est désossé et les carcasses sont utilisées pour faire des fonds blancs ou du jus brun, comme bases de sauce ou de cuisson.

La volaille est également fréquemment proposée en plat suggestion. Le poulet peut être rôti entier et toutes les parties viandeuses sont proposées au consommateur final. La carcasse est alors raclée pour faire les plats pour le personnel. Elle est ensuite compostée.

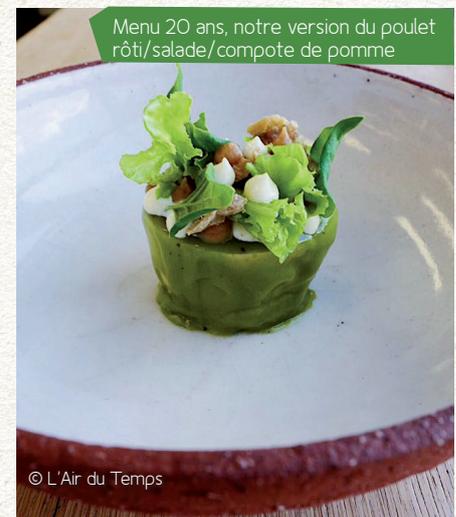
De quoi valoriser une volaille de qualité dans son entièreté, tout en proposant des plats accessibles.

Avantages mentionnés : la manière de travailler de l'éleveur, la qualité des os, un poulet local et bio, limiter les transports, soutenir les éleveurs locaux, gage de qualité de l'élevage en bio, travail en direct qui permet des prix justes, l'échange avec le producteur.



Contact
Mazette
Place du jeu de balle, 50 – 1000 Bruxelles
02/446 17 18

L'Air du Temps, Liernu



À « L'Air du Temps », le chef valorise la carcasse et les ailerons dans des fonds, les blancs sont utilisés dans des préparations vu qu'il s'agit de morceaux qui s'assèchent plus vite, et la peau apporte le croustillant sous forme de chips soufflés par exemple. La cuisse, quant à elle, est la partie la plus goûteuse. Elle relâche pas mal de gras, ce qui permet d'avoir une sauce au goût du poulet du dimanche, pour un plat au nom évocateur « *Comme un dimanche en Belgique* ».

Avantages mentionnés : promouvoir différents producteurs, approvisionnement local, teneur en oméga 3 pour l'aspect santé, le goût, en tant que coopérative possibilité de répondre à la demande et aux quantités, travailler au plus proche des producteurs pour s'adapter.

Contact
L'air du temps
Rue de la Croix Monet 2 – 5310 Liernu
081/81 30 48

Retrouvez les portraits complets sur
notre site web : www.biowallonie.be

La Ferme des Sens



© La Ferme des Sens

Sylviane et Grégory élèvent des canards et des Coucous de Malines, en bio, dans leur ferme située à Gennevaux. Les poulets, à croissance lente, et les canards de chair, non gavés, sont élevés en petit nombre dans des poulaillers mobiles, pour qu'ils puissent profiter en permanence d'herbe fraîche. Privilégier le travail en petits lots leur permet de subvenir au mieux aux besoins de leurs animaux. Ils ont également planté de nombreux arbres fruitiers, très utiles pour l'ombrage, la sécurité des volailles et l'abondance d'insectes. Les fientes des animaux serviront, quant à elles, d'engrais à la végétation. Un beau projet circulaire au centre duquel règne le bien-être animal.

En vue de limiter les intermédiaires, la Ferme des Sens propose ses volailles en vente directe aux consommateurs et depuis peu livre également la restauration.

Contact

La Ferme des Sens
Sylviane et Grégory Robert-Demande
Rue du Poteau, 20
6860 Léglise (Gennevaux)
0497/17 38 38

La volaille, que ce soit le canard ou le Coucou de Malines, est livrée entière à l'HoReCa. On vous emmène à la Grappe d'Or à Arlon, qui a récemment sublimé leurs canards.

La Grappe d'Or, Arlon

À La Grappe d'Or, le chef nous explique que le canard est un produit qu'il est rare de trouver entier dans la région et non gavé. Au menu, il a proposé des filets de canard cuits sur le coffre¹



© La Graphistère Générale

Canard de la Ferme des Sens cuit sur coffre, fèves des marais Pomme Anna, jus à la Montmorency

pour préserver la chair, des cuisses confites et il a réalisé des jus avec les carcasses pour ses sauces.

Il y a peu, les éleveurs ont été manger au restaurant et lui ont proposé leurs Coucous de Malines, qui seront eux aussi bientôt au menu. Le chef prévoit de les servir en plat en deux services, d'un côté le blanc et de l'autre, la cuisse. Un jus sera également fait avec la carcasse. Si le chef a accepté de commander ce produit, c'est avant tout parce que c'est ce que propose l'éleveur et qu'il apprécie tout particulièrement sa démarche. Il s'adapte donc aux produits disponibles.

Pour aller jusqu'au bout de la démarche, le chef pense également demander à l'éleveur s'il peut lui fournir les abats. De quoi faire du gâteau ou de la terrine de foie à proposer en mise en bouche, ou encore utiliser le foie pour lier les sauces. Les gésiers seraient, quant à eux, confits à l'huile. Et les cœurs également

confits et ensuite découpés en fines tranches, servies sur un toast par exemple.

Avantages mentionnés : produit local, meilleure conservation de l'animal du fait qu'il est entier, le goût, la valorisation complète de l'animal, la démarche des éleveurs, l'échange qui serait impossible sans travailler en direct.

Contact

Rte de Luxembourg, 317 - 6700 Arlon
063/57 70 56

Retrouvez les portraits complets
sur notre site web :
www.biowallonie.be

¹ Cuisson où la viande n'a pas été séparée des os.

TECHNIQUE

L'élevage ovin bio wallon : à la découverte de la filière

Charlotte Ramet, Biowallonie

Lexique du monde « ovin » :

- Les termes « **ovins** » et « **moutons** » désignent la famille, de manière générique ;
- Les adultes sont les **béliers** (mâles) et les **brebis** (femelles) ;
- Les **agneaux** (mâles) et **agnelles** (femelles) désignent les ovins âgés de 0 à 12 mois¹ ;
- **La reproduction des ovins est photopériodique** : le déclenchement hormonal dépend de la longueur du jour. La période d'ovulation commence lorsque les jours diminuent, soit du début de l'été à la fin de l'automne. Cela signifie que les saisons conditionnent la production de viande. Elle varie selon les races (certaines plus précoces, d'autres plus tardives).

État de la production

La filière ovine a connu un développement significatif ces 20 dernières années. Dans l'Union européenne, le nombre de bêtes élevées en bio a connu une augmentation de près de 11 % entre 2020 et 2021, atteignant près de 5 millions d'ovins certifiés.

En Wallonie, on dénombrait environ 68.000 bêtes en 2021, dont près de 26.000 bio (soit 38 %). Cela représentait en 2020 approximativement 550 élevages professionnels, dont un tiers géré par des jeunes de moins de 40 ans et dont plus de 200 certifiés bio. Les élevages bio wallons tendent maintenant vers une stabilisation.

Il est rare de trouver une exploitation qui ne vit que de l'élevage d'ovins. Il s'agit le plus souvent d'une activité complémentaire afin de diversifier les sources de revenus. C'est pour cette raison que la taille des troupeaux reste modérée, la plupart des élevages dénombrent plus de 50 animaux et seule une quarantaine d'exploitations en Wallonie en compte plus de 200.

La répartition des élevages ovins en agriculture conventionnelle est plutôt homogène sur le territoire wallon, tandis qu'en agriculture bio, ils se situent davantage dans les provinces de Luxembourg (plus de

la moitié de la production bio) et de Namur (un quart). Dans les deux cas, la production brabançonne est marginale.

L'élevage ovin revêt plusieurs fonctions et types de production : la viande, le lait, la laine, ainsi que l'entretien des espaces verts ou la conservation de races locales menacées d'extinction (ce qui va parfois de pair avec la conservation de zones naturelles à haut potentiel de biodiversité). Dans cette partie du dossier, c'est l'élevage destiné à la production de viande qui nous intéresse.

Le choix de la race dépend du type de production visé et surtout des conditions d'élevage. **Les croisements de plusieurs races sont aussi courants.** La Ferme Censier, qui fournit quelques restaurants en viande d'agneau bio, le mentionne d'ailleurs sur son site, en précisant l'intérêt gustatif : « *Nous nous efforçons de réaliser des croisements offrant une viande à la fois tendre et goûteuse sans être grasse, très recherchée par les amateurs !* »²

Parmi les races viandeuses présentes en Wallonie, on trouve les Charolais, Texel culard (maximum de viande sur la carcasse), Vendéen, Texel français, Suffolk (vitesse de croissance élevée), Lacaune, Île-de-France,

Romane (bons résultats en la croisant avec une race viandeuse, un Texel par exemple), Noir du Velay, Bleu du Maine, Rouge de l'Ouest, Swifter, Hampshire (bonne conformation malgré la sobriété alimentaire). Les races locales menacées sont l'Ardennais roux (réputé sur le plan gustatif), l'Ardennais tacheté, l'Entre-Sambre-et-Meuse et le Mergelland.

Cependant, comme le rappelle l'Apaq-W sur son site : « *L'agneau se distinguera davantage par sa conduite d'élevage que par sa race et il sera souvent impossible de connaître la race dont provient la viande présente dans l'étal du boucher.* »



¹ L'agneau de lait ou agneau léger est un agneau âgé de 1,5 à 2 mois, qui n'est pas encore sevré. Sa viande, plus blanche et plus tendre, n'est presque pas commercialisée en Wallonie. Elle provient le plus souvent d'élevages laitiers.

² <https://www.fermecensier.be/agneaux-bio/>

État de la consommation

En Belgique, la consommation apparente totale en viande reste modérée, avec une moyenne annuelle inférieure à 65 kg par habitant et à **peine 1 kg concernant la viande ovine**³.

Alors que l'Union européenne est presque autosuffisante en viande ovine (consommation de 96 % de la viande produite sur le territoire), en Belgique, pour pouvoir satisfaire la consommation globale d'agneau, **environ 19.000 tonnes équivalent carcasse sont importés chaque année**, soit plus de 80 % de la viande consommée ! La viande ovine consommée dans notre pays provient donc principalement de l'étranger, en particulier de Nouvelle-Zélande, de Grande-Bretagne et d'Irlande. Ces importations se retrouvent surtout dans les rayons de la grande distribution. Deux enquêtes menées en 2012 et en 2018 avaient permis de mettre en lumière **l'ignorance ou la méprise des consommateurs sur l'origine de l'agneau acheté**. Les boucheries,

elles, justifient leur choix d'approvisionnement étranger par le fait que celui-ci répond aux besoins du marché en termes de régularité de l'offre, de qualité des carcasses et de types de morceaux (les pièces dites « les plus nobles »). Toutefois, l'importation induit souvent une congélation et des techniques de conservation pour assurer un stockage plus long (jusqu'à 16 semaines).

Certains morceaux sont en effet plus prisés, notamment les côtes. En comparaison, selon les retours de distributeurs : pour l'équivalent de 100 parties incluant les côtes vendues, seulement 10 paires de gigots et à peine 1 épaule sont écoulées ! Ce déséquilibre-matière est d'ailleurs renforcé par le fait que les pays exportateurs disposent de la capacité de fournir uniquement ces pièces aux grandes surfaces. Dès lors, les volumes d'agneaux locaux et bio vendus en grande distribution sont faibles.

Concernant les habitudes de consommation, la **viande d'agneau a plutôt une connotation festive**. La plupart des ménages wallons ne la consomment que de manière occasionnelle, moins de cinq fois par an. Pour citer l'exemple le plus révélateur : les traditions pascales entraînent un pic d'achats et de dépenses pour ce type de viande. Or, cette période **n'est pas en adéquation avec la saisonnalité de la production**, comme nous le verrons plus bas. Ajoutons aussi que cette année, la fête de l'Aïd ayant eu lieu en juin, les célébrations ont également eu un impact sur les ventes d'agneau en Belgique.

Quant au prix de l'agneau, il a plutôt mauvaise réputation, la viande d'agneau étant majoritairement considérée comme un produit de luxe, **alors que son prix est similaire à celui de la viande bovine**. La différence de prix entre la viande bio et conventionnelle est également faible.

Spécificités et défis

Outre l'équilibre entre l'offre et la demande, c'est la production même de viande ovine qui présente **des défis en raison de la saisonnalité mais aussi des exigences en termes de qualité bouchère**. Un autre constat : seuls 38 % des ovins élevés en Wallonie sont abattus sur le territoire régional⁴.

Les règles du cahier des charges bio conviennent très bien à l'élevage de viande ovine. Les pratiques sont en effet assez accessibles et les investissements abordables, ce qui explique la proportion d'élevages certifiés. Voici quelques règles en élevage d'ovins bio qu'il paraît utile de souligner :

- Préférer des races avec de bonnes qualités maternelles
 - Éviter la race Swifter qui est très prolifique, mais ne dispose pas assez de lait pour nourrir tous ses agneaux
- Éviter les races avec des mises-bas difficiles (césarienne)
 - C'est le cas du Texel culard, il est donc préférable de choisir le Texel français

- **La reproduction doit être basée sur la monte naturelle**
- L'insémination artificielle est autorisée (mais peu pratiquée), mais pas le clonage, ni le transfert d'embryon
 - Avoir son propre bélier permet de stimuler naturellement les brebis avant de les inséminer et est donc un moyen d'étaler la période des saillies et donc des mises-bas
- **Le désaisonnement (ou la production à contre-saison), via l'utilisation d'hormones pour le contrôle de l'ovulation, n'est pas autorisé** (reste marginal dans notre région)
 - L'Île-de-France ou la Romane sont des races qui peuvent être désaisonnées pour pouvoir fournir de la viande d'agneau toute l'année
 - Pour étaler la période de production d'agneaux, recourir à des troupeaux de races de précocité différente : le Vendéen, le Suffolk ou le Hampshire sont plus précoces tandis que le Texel, l'Ardennais Roux et le Bleu du Maine sont plus tardifs

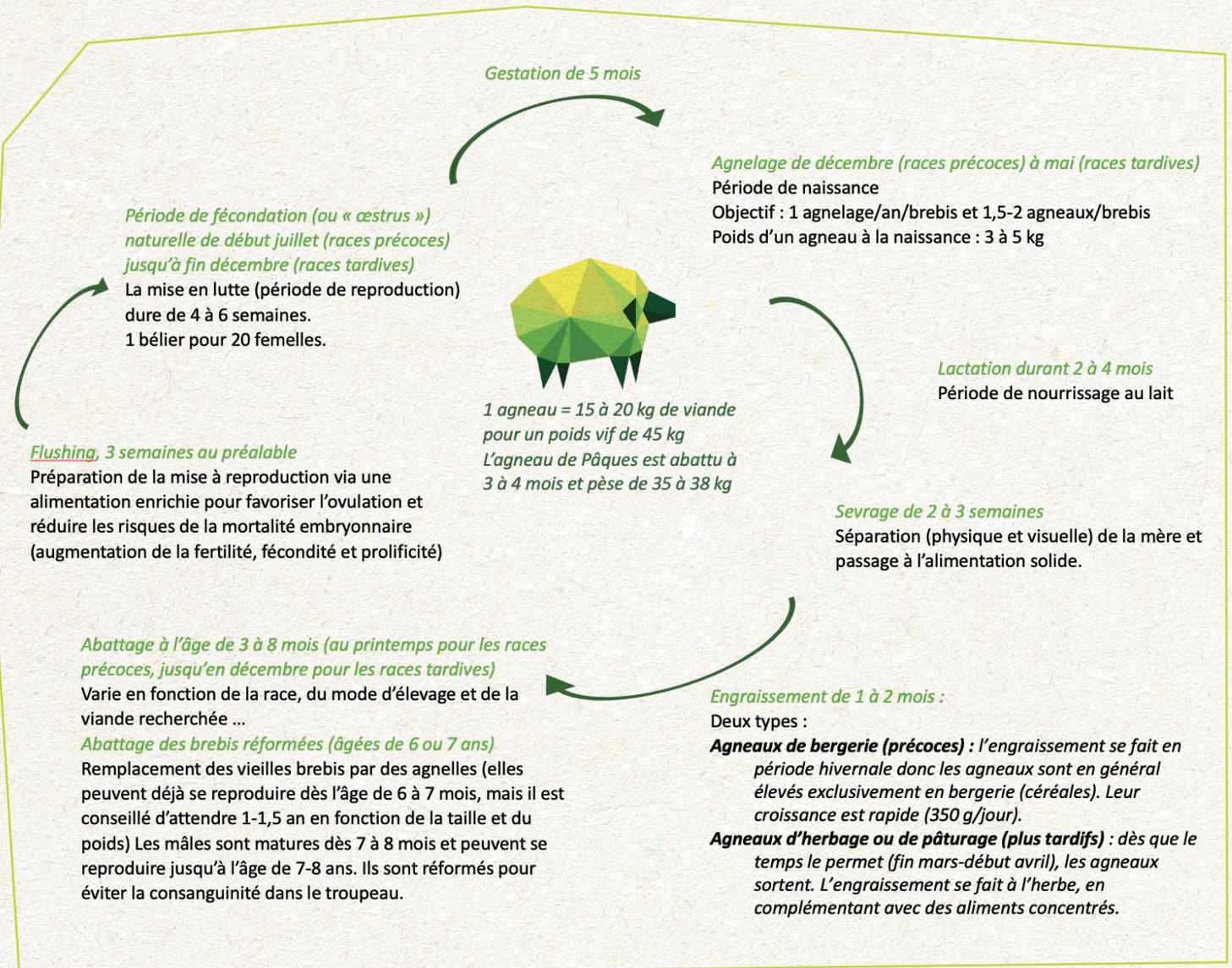
- **Les agneaux doivent sortir dès que les conditions le permettent**
- Les rations d'aliments concentrés (céréales) doivent être limitées à 40 % de l'alimentation
 - L'élevage et l'engraissement à l'herbe sont préconisés
- **Les agneaux seront exclusivement allaités 45 jours minimum** ou du lait naturel doit être utilisé (l'utilisation de lait en poudre n'est pas autorisée)
 - 16 semaines d'allaitement sont préconisées pour les agneaux de pâturage

³ La « consommation apparente » fait l'état de ce qui est disponible sur le marché national, soit un calcul sur base de ce qui est produit, importé et exporté. Une estimation des parties commercialisables de la viande en question a également été réalisée (pour ne tenir compte que de ce qui peut être consommé après découpe). La population considérée ici est celle âgée entre 15 et 64 ans. Enfin, on parle en « kg équivalent viande commercialisable » et non de ce qui est réellement ingéré (le facteur gaspillage est exclu par exemple).

⁴ La problématique liée aux abattoirs sera traitée en détails par le Pôle Développement de Filières dans le prochain numéro d'*Itinéraires BIO* (n°73)... patience !

Cycle de production

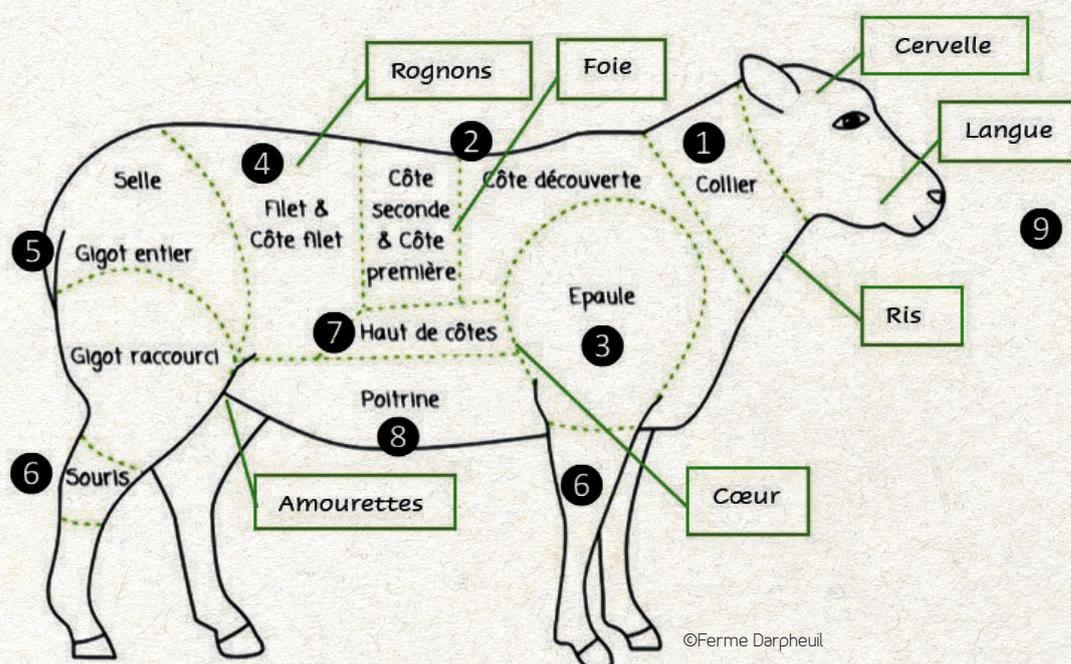
Dans la filière ovine, la viande provient principalement des agneaux (mâles), les agnelles étant revalorisées dans le cycle de reproduction. Lorsque les adultes sont réformés, leur viande, moins appréciée chez nous, est utilisée pour les préparations hachées (dont les merguez).



Découpes de la viande d'agneau et spécificités de chaque pièce

- 1 Le collier — une des parties les moins coûteuses, mais très goûteuse et souvent oubliée — convient pour les ragoûts (le navarin d'agneau, par exemple) et les cuissons à l'étouffée. Teneur en lipides élevée.
- 2 Les côtes et côtelettes. L'agneau compte 13 paires de côtes qui peuvent être découpées de différentes manières. Le carré (côte seconde et côte première, appelé aussi « couronne » lorsqu'il est replié sur lui-même) est l'une des parties les plus coûteuses, dites « nobles ». Les côtelettes (côte découverte) ont une teneur en lipides plus élevée. À poêler ou griller.
- 3 L'épaule — pièce un peu moins noble, partie la plus versatile, qui convient pour tous types de préparations. On la prépare notamment comme le gigot (en rôtis) ou peut être coupée en morceaux, sautés à la cocotte avant de les cuire au four.
- 4 Longe ou filet et côte-filet — le fameux « filet mignon » : partie très tendre, il s'agit de la pièce la plus noble et la plus coûteuse de l'agneau. À rôtir ou griller.
- 5 Gigot entier : découpe parallèle à l'os — convient pour tous types de préparations. Les parties plus proches de l'os seront plus saignantes. Il est traditionnellement cuit avec l'os, dans un four à 250 °C pendant une durée de 20 minutes par kilo. L'idéal est la cuisson à la broche et de demander maximum 2,5 kg pour préserver la finesse et tendreté de la pièce.
 - Haut de gigot ou « selle » (rôtis, brochettes, steaks hachés)
 - Gigot raccourci — coupe perpendiculaire à l'os — ne convient pas pour des cubes. Cette partie coûte plus cher si elle est achetée séparément.
- 6 Souris (arrière) ou jarrets (avant) : parties peu coûteuses, excellentes en ragoûts et autres plats mijotés. Ce sont des morceaux très tendres. Ils sont notamment utilisés pour l'osso buco. Leur goût est prononcé et aromatique. Ils peuvent également être braisés.
- 7 Haut de côtes (ou « côtes de flanc » ou encore « côtes levées »), teneur en lipides élevée, partie très goûteuse et peu coûteuse. Fait partie des bas morceaux. À braiser ou griller.
- 8 La poitrine — fait partie des bas morceaux et est souvent réduite en haché. Elle est peu coûteuse mais très goûteuse, souvent oubliée — convient pour des plats mijotés, ou sur le barbecue. Peut être achetée avec ou sans os.
- 9 Les abats de l'agneau comprennent le cœur, les rognons, le ris, le foie, la cervelle, la langue, les amourettes. Ces parties sont moins chères et fortes en goût, de plus, elles contiennent des nutriments intéressants pour la santé, tels que du fer et de la vitamine A.
 - Les rognons peuvent être saisis, grillés ou braisés, après avoir été trempés dans du lait (afin d'en atténuer le goût prononcé).
 - Le foie peut être préparé de la même manière.
 - La langue est un muscle tendre et maigre mais très peu consommée dans notre pays.

Figure : Carcasse avec conformation excellente



Quelques conseils de préparation

La viande d'agneau se déguste de préférence rosée. En effet, **une trop forte cuisson altère sa qualité et sa finesse. Pour qu'elle reste tendre et juteuse, il est important de saisir la viande à feu vif.** Les épices et aromates qui se marient bien : thym, menthe, ail, romarin, curry, persil, coriandre, cumin, gingembre, cannelle, paprika. Le miel ou le sirop d'érable (ou alternative wallonne telle que le sirop de betterave !) peuvent également sublimer l'agneau. Pour le vin, le rouge ou le rosé sont conseillés.

Où vous approvisionner en agneaux bio wallons ?

Approvisionnement en agneau bio		
Entreprise	Téléphone	E-mail
Agneau bio des prés d'Ardenne (via Porc Qualité Ardenne)	0498/12 59 74	info@agneau-bio.be
Coprosain	068/26 93 80	commandes@coprosain.be
Ferme du Bois de Bouillet	0489/66 43 74	lafermeduboisbouillet@gmail.com
Biofarm	0479/34 21 05	info@biofarm.be
Ferme Bio Herin	084/31 30 03	info@bio-herin.be
Ferme Dôrloû	068/44 83 06	wodecq@fermedorlou.be
Ferme Frison	068/55 28 47	lepouletdegibecq@skynet.be
Ferme Censier	0498/80 06 93	fermecensier@gmail.com

Voir aussi sur notre page « Acteurs du bio » les éleveur·se·s proches de chez vous : www.biowallonie.com/acteursbio/ ou contactez-nous via : melanie.mailleux@biowallonie.be

Sources

- Biowallonie : *Itinéraires BIO* n°22 : « Ovins et caprins », 2015 ; « Les chiffres du bio 2022 », 2023 ; et « Livret réglementation Bio Ovins-Caprins », 2022.
- Groupement d'Intérêt scientifique « Avenir Élevages » – « 10 minutes pour découvrir l'élevage ovin » [vidéo], 2021.
- Apaq-W, « Races d'agneaux en Wallonie ».
- SPW, « État de l'Agriculture wallonne, 2022 ».
- Collège des Producteurs, « Filières agricoles, Ovins-Caprins ».
- CELAGRI, Dossier « La production d'agneau et l'élevage d'ovin en Wallonie », 2019 et 2021, et « Dossier Économie : le secteur de l'élevage pour la production de viande, d'œufs et de foie gras en Wallonie », 2023.
- Agricultures et Territoires, Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, « Livret technique Ovins : Comment élever mes ovins en bio pour mieux les valoriser ? », 2021.
- Inn'Ovin, Guide d'installation – « S'installer en élevage ovin viande », 2023.
- La cuisine à quatre mains, « Les pièces de l'agneau », 2009.
- Viande Suisse, « Morceaux de viande d'agneau ».
- AgriRéseau, MAPAQ – Direction régionale du Bas-Saint-Laurent, « Les différentes coupes de l'agneau », 2014.

PORTRAIT



La Maison d'Hôtes à Silly

Propos recueillis auprès de Grégoire Baudoux, copropriétaire et chef cuisinier

Le concept ?

La Maison d'Hôtes, c'est une boulangerie/pâtisserie fine, des chambres d'hôtes mais aussi un restaurant rythmé par les saisons et les produits locaux. Nous proposons une carte différente chaque semaine, étant convaincus que l'ultrafrais, le local et de saison apporte du bonheur dans l'assiette et permet aux clients de voyager rien qu'en goûtant nos plats. La cuisine est tant traditionnelle qu'originale. Les menus sont élaborés en fonction des envies et de l'inspiration du chef. Nous pouvons accueillir entre 20 et 30 couverts par service. Nous avons la possibilité de travailler sur mesure pour des événements privés, tant sur le nombre de personnes que sur les possibilités culinaires. Nous avons récemment obtenu le label « Table de Terroir » mettant en valeur les produits locaux dans notre carte.

Pourquoi travailler en direct avec des éleveurs locaux ?

La proximité, la passion des producteurs et l'échange avec ceux-ci sont un combo gagnant pour nous. Nous fuyons tant que possible les grandes surfaces et privilégions le circuit court, tant au niveau familial que professionnel. En emménageant à la campagne il y a 8 ans, un nouveau monde inconnu s'est ouvert à nous : les producteurs locaux, la nourriture saine et de saison. Ça a donc rapidement été une évidence de se tourner vers ce type de circuit plutôt que vers la grande distribution.



Quels avantages ?

La fraîcheur des produits surtout ! Je sais qu'en contactant mon producteur quelques jours à peine avant ma nouvelle carte, je dispose des produits les plus frais possible. Il est presque systématique qu'on me dise : « *Les bêtes partent à l'abattoir en début de semaine, donc, pour mercredi, ce sera prêt !* » Comment ignorer un tel gage de qualité ? Il en va de même pour la disponibilité des produits. Un plat s'est mieux vendu qu'un autre les premiers jours, pas de problème, un coup de téléphone et des produits frais débarquent comme par magie sur votre table de travail.

Quelles difficultés et quelles solutions ?

- La variété des produits : même si les producteurs s'efforcent d'apporter un panel varié pour satisfaire le plus grand nombre, certaines pièces ou légumes plus spécifiques sont compliqués à trouver, ou du moins en quantité suffisante pour les besoins d'un restaurant. La solution aujourd'hui est d'éviter ces produits tant que possible (ou de les remplacer). Sinon, il faut aller se fournir dans des filières connues afin de garder une qualité constante.
- Le nombre d'intervenants/stops pour avoir toutes les marchandises nécessaires. Mais cela permet justement un échange avec chacun des producteurs, ce qui enrichit énormément la relation. Qui plus est, j'ai beau m'arrêter à plusieurs endroits différents sur une matinée. Le temps sera toujours plus court que de perdre une demi-journée de trajet pour trouver un magasin qui pourra m'offrir tout au même endroit.

Quelles bonnes pratiques ?

C'est la Ferme Frison qui me fournit directement l'agneau. J'essaie de varier les pièces demandées : une fois de l'épaule, une autre des côtes, encore une fois du filet pur... Dans l'échange avec le producteur, s'il existe une possibilité d'utiliser une pièce moins valorisée que les pièces nobles, je relève le challenge avec plaisir !

Quelles caractéristiques recherchées pour une viande de qualité ?

On parle souvent de race ou d'origine, c'est vrai, mais moi, ce qui m'intéresse, c'est surtout le soin apporté aux bêtes directement via le producteur. Et c'est en travaillant main dans la main avec lui qu'on peut le savoir. C'est le cas de l'agneau de Pol, dont tout le monde raffole dans la région.

Quelle recette d'agneau à partager ?

Pour de grandes tablées, je propose souvent une épaule d'agneau confite à la menthe et à la coriandre, accompagnée d'une purée de légumes de saison et d'un jus de cuisson réduit. Les saveurs orientales se marient à merveille avec de l'agneau et l'onctuosité d'une purée balance parfaitement les notes pimentées. Pour moi, la viande d'agneau doit être cuite à basse température, le temps de lui laisser libérer tous ses arômes. Une cuisson sous vide peut être envisagée pour plusieurs pièces, permettant une température à cœur parfaite.

La Maison d'Hôtes
Rue de la Station 7, 7830 Silly
bienvenue@lamaisondhotes.be
0455/13 65 03
www.facebook.com/Lamaisondhotes.be

Épaule d'agneau confite à la menthe et au cumin

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 2 citrons : 1 càs de zeste et 4 càs de jus
- 6 gousses d'ail, écrasées au presse-ail
- 1 càs de paprika
- 1/2 càc de graines de fenugrec, légèrement concassées
- 2 càc de cumin en poudre
- 25 g de menthe
- 15 g de coriandre
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 belle épaule d'agneau (2 kg)
- 1 céleri-rave (850 g), pelé et coupé en quartiers de 3 cm de large
- 5 grosses carottes (600 g), pelées et coupées en deux dans la largeur
- 2 têtes d'ail, coupées en deux dans la largeur
- Sel et poivre noir



© Inspirational Food

Mode préparatoire :

1. À l'aide d'un petit robot, mixez les zestes de citron avec le jus de citron, l'ail, les aromates, les herbes, l'huile d'olive, 1,5 càc de sel et une bonne dose de poivre jusqu'à obtenir une marinade épaisse. Réservez.
2. Déposez l'épaule d'agneau dans un saladier et piquez-la environ 30 fois avec un petit couteau pointu. Versez la marinade sur la viande et massez pour la faire pénétrer dans les incisions.
3. Filmez et laissez mariner au minimum 4 h (ou, idéalement, toute la nuit) pour permettre aux parfums de se développer.
4. Préchauffez le four à 170 °C (chaleur tournante).
5. Déposez la pièce de viande dans un grand plat à gratin d'environ 30 x 40 cm avec la marinade et 500 ml d'eau. Couvrez hermétiquement de papier d'aluminium et enfournez pour 1 heure.
6. Baissez la température du four (120°C), ajoutez le céleri-rave, les carottes, les têtes d'ail (partie coupée vers le haut) et laissez cuire 5 heures, en arrosant la viande et les légumes trois ou quatre fois au cours de la cuisson (attention à bien repositionner la feuille d'aluminium à chaque fois).
7. Retirez ensuite l'aluminium et laissez dorer encore 30 minutes.
8. En fin de cuisson, les légumes doivent être caramélisés et vous devez pouvoir détacher la viande de l'os sans effort.



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain



BIO WALLONIE

STRUCTURE D'ENCADREMENT DU SECTEUR BIO, DONT LA RESTAURATION

PÔLE ALIMENTATION DURABLE

- Expertise dans l'accompagnement et la formation de la restauration vers un système alimentaire bio et durable.
- Équipe pluridisciplinaire : bio-ingénierie, nutrition, diététique, cuisine, marketing & communication, sociologie, ...
- De nombreux services gratuits proposés.
- Déplacement possible sur les territoires wallon et bruxellois !

ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF

- Séances d'information et découverte du secteur bio.
- Visites d'acteur•rice•s et dégustations de produits d'intérêt.
- Échanges et partages entre acteur•rice•s de la restauration.
- Formations pratiques en cuisine.
- Concours culinaire et mise en évidence de votre savoir-faire.

ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

- Volonté d'intégrer plus de produits bio et locaux tout en maîtrisant vos coûts-dénrées ?
- À la recherche de produits de bouche bio locaux ?
- Informations sur la réglementation et certification bio ?
- Besoin d'idées de recettes qui valorisent notre terroir bio ?
- Soutien à votre communication ?

Contactez-nous !

081/281.010 / restauration@biowallonie.be

www.biowallonie.be

