



“ DE LA VIANDE BOVINE BIO WALLONNE DANS L'ASSIETTE DES RESTOS ! ”

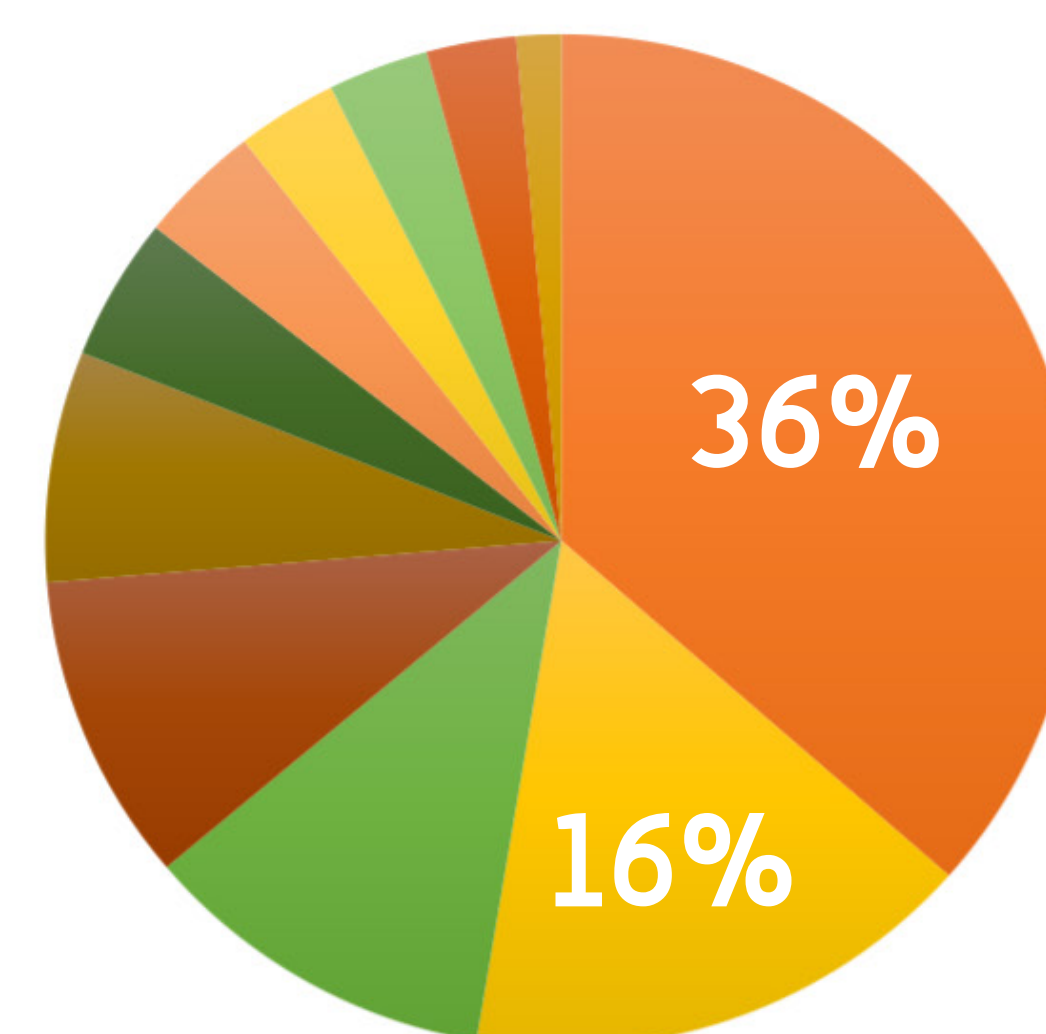
EN PRATIQUE, QUE ME GARANTIT LA VIANDE BIO ?

- **Espace de plein air obligatoire** et accessible autant que possible
- Animaux nourris avec une alimentation, **100% bio, et d'origine locale** (60% de l'alimentation doit provenir de l'exploitation ou à défaut de la région)
- **Bien-être animal** respecté
- Utilisation d'antibiotiques limitée et réglementée
- **Exempt d'OGM** ou produits dérivés
- **Des races rustiques**
-

RÉPARTITION DES RACES VIANDEUSES BIO PAR EXPLOITATION EN WALLONIE

CHIFFRES-CLÉS EN WALLONIE, EN 2022 :

- 25.127 vaches viandeuses bio
- 706 éleveur•euse•s bio
- Taille des élevages : 55% élèvent entre 10 et 45 vaches viandeuses (sans compter leur suite)
- Province majoritaire : 60% au Luxembourg



- Limousine
- Blonde d'Aquitaine
- Blanc Bleu Mixte
- Salers
- Angus
- Charolaise
- Highland
- Parthenaise
- Aubrac
- Galloway
- Simmenthal

L'HORECA ET LA VIANDE BOVINE BIO

- **L'équilibre carcasse, un enjeu majeur !**
- Les restaurateur•rice•s mettent une pression sur 25 à 30 % de la carcasse
- Un choix engagé, durable, qui respecte l'environnement, le terroir wallon et fait vivre des familles wallonnes

Un évènement organisé par Biowallonie avec le soutien de nombreux partenaires

