

# LA VIANDE DE VEAU À L'HONNEUR

Dans ce numéro, nous lançons le nouveau dépliant de recettes de veau à distribuer aux clients. C'est donc le moment de parler un peu de la viande de veau de chez nous.

## LA VIANDE DE VEAU DE CHEZ NOUS

La viande de veau est la viande du jeune bovin. Selon un Règlement Européen, le bovin ne peut pas avoir plus de 8 mois à l'abattage. Du fait de son jeune âge et de son alimentation spéciale, cette viande blanche est tendre et juteuse. Les jeunes animaux ayant relativement peu de tissu conjonctif, la viande est maigre et facile à digérer. Elle est en outre riche en protéines très digestes et à la haute qualité biologique. Elle est enfin un bon fournisseur de vitamines B (surtout B3 et B12), de sélénium et de zinc.

## LE MARCHÉ BELGE

Sur le marché belge de l'élevage de veaux à viande, il y a 3 grands acteurs. Les 2 entreprises campinoises Sopraco (Geel) et Vanlommel (Olen) se partagent l'avant de la scène avec « VanDrie Kalverhouderij België » (Retie). Un système intégré optimise la chaîne logistique et de production : tout, de l'achat des veaux nouveau-nés à la production de la viande de veau, se fait en gestion propre.

Le groupe Sopraco a grandi dans l'industrie de la viande. Au départ, l'entreprise se concentrait surtout sur l'élevage de veaux à viande, mais par après, l'abattoir de Geel a rejoint le groupe, qui s'est donc aussi chargé de la commercialisation de la viande de veau. Aujourd'hui, Sopraco gère toute la chaîne de production de la viande de veau. L'alimentation est produite par leur propre entreprise d'alimentation pour bétail Bepro. Sopraco fournit toutes les espèces de viande sur mesure, qu'il s'agisse de la grande distribution, des chaînes de magasins, des boucheries ou de l'horeca.

Leur assortiment de produits de viande se compose à la fois de morceaux techniques et de viande portionnée, mais le client peut aussi opter pour de la viande fraîche ou surgelée, des morceaux nobles ou de la viande cuite, allant jusqu'au conditionnement sous atmosphère protectrice. La filiale Norenca portionne la viande de veau, de bœuf et de porc. Outre le portionnement de viande musculaire, ils proposent aussi des saucissons, du haché, des burgers, des oiseaux sans tête, des brochettes, des plats préparés, des produits de viande marinés et panés, etc.

L'entreprise Vanlommel sélectionne et achète des veaux nouveau-nés. Les veaux sont élevés, en Belgique comme aux Pays-Bas, selon les règles de l'art. Ils reçoivent exclusivement une alimentation répondant aux exigences les plus strictes. L'entreprise Vanlommel se charge elle-même du transport des veaux, du centre d'accueil jusqu'à l'exploitation d'engraissement, puis de l'exploitation d'engraissement jusqu'à l'abattoir. Alimentation, suivi et transport : Vanlommel suit les veaux de près. La filiale néerlandaise Verveka, reprise en 2009 par Vanlommel, produit les aliments pour bétail.

La viande de veau de Vanlommel est transportée par leurs propres camions ou par des transporteurs accrédités. Le transport répond aux critères les plus stricts en matière de service, de livraison JAT (juste à temps) et d'enregistrement de la température en ligne. Pour maximaliser le bien-être animal, on veille scrupuleusement à ce que la distance entre les étables et l'abattoir reste aussi limitée que possible. Vanlommel garantit à chaque client le travail sur mesure : qu'il s'agisse de grandes ou de petites quantités, tout est découpé et emballé avec précision selon les souhaits des clients. Vanlommel a été la 1ère entreprise belge à exporter de la viande de veau avec le label de qualité international IFS (higher level).

Le 3ème acteur du marché « Vandrie Kalverhouderij » est une filiale du groupe international VanDrie. Depuis début 2020, cette entreprise n'a plus d'abattoir belge en gestion propre : pour l'abattage des veaux destinés aux clients belges, ils font appel à des abattoirs spécialisés. Pour la vente de viande de veau belge, l'entreprise a son propre département de vente situé sur le site de l'abattoir d'Anderlecht.

## CONTRÔLE

Le label « Belgian Controlled Veal » (BCV) est synonyme de contrôle strict et sans faille depuis 1996. BCV veille au contrôle strict d'une série de normes supralégales, comme les contrôles sur les résidus de matières non-autorisées, de manière à ce qu'il y ait dans les rayons des magasins et chez les bouchers de la viande de veau belge de qualité.

Les autorités belges reconnaissent par ailleurs que les normes plus strictes du programme BCV représentent une valeur ajoutée en matière de sécurité alimentaire et de garantie de la qualité, entre autres parce que les gestionnaires et les exécutants du programme BCV échangent les résultats de leurs contrôles. De plus, l'AFSCA réalise d'autres prélèvements ainsi que des contrôles intensifs.

## PRÉPARATION

Ayant une texture et un goût fins, la viande de veau est très appréciée sur le plan culinaire, tant dans les préparations classiques que dans la cuisine moderne.

Si les classiques sont la fricassée, l'escalope de veau, l'osso bucco, cela vaut certainement la peine d'essayer des spécialités moins courantes comme les ris, les rognons ou le foie de veau.

Évitez les assaisonnements trop forts : ils pourraient nuire à la saveur douce du veau. Les sauces douces avec de la crème fraîche lui conviennent très bien. S'il s'agit de morceaux avec un petit bord de graisse, ne l'enlevez qu'après la cuisson. La viande restera ainsi plus juteuse et plus tendre. La viande de veau demande un temps de cuisson assez court.

# La viande de veau : « 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées »

La viande de veau est un des fleurons de notre héritage gastronomique et les recettes pour la préparer sont indissociablement liées à la culture culinaire européenne. Les Européens raffolent de leur morceau de viande de veau, non seulement pour sa saveur exquise, mais aussi parce qu'il est le symbole de tous les moments conviviaux passés à table...

La campagne européenne 'La viande de veau, 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées' va être lancée en Belgique pour la 3ème année consécutive. Tout au long de l'année, les consommateurs peuvent aller sur le site "foudeveau.be", pour trouver l'inspiration, un tas d'informations et de délicieuses recettes de viande de veau. Une campagne sera également mise en ligne : elle sera une source d'inspiration pour beaucoup. Des grands chefs et des influenceurs vont mettre le veau à l'honneur et au menu ...

Vous pouvez aussi collaborer au succès de cette campagne en tant que boucher. Pour cela, il vous suffit de présenter ce matériel promotionnel original dans votre point de vente avec la visibilité nécessaire et de commander via le formulaire ci-dessous le dépliant de recettes (avec son présentoir pratique). Vous voulez parier que cet été, vos clients s'empresseront de remettre de la viande de veau à leur menu?

Le veau, c'est incontestablement un morceau de viande délicat, aux arômes raffinés et à la saveur subtile, ce qui ne signifie heureusement pas qu'il est difficile à préparer ou que vous devrez passer beaucoup

de temps en cuisine. Grâce à la grande diversité des morceaux, vous trouverez facilement l'inspiration dans les recettes proposées, quelle que soit la saison.



## Bon de commande La viande de veau : « 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées »

renvoyer à [carine.vos@landsbond-beenhouwens.be](mailto:carine.vos@landsbond-beenhouwens.be) ou fax 02/736 64 93

Nom:.....Prénom: .....

Rue + n.: .....

Commune + postale: .....

Jour de fermeture:..... Tél.:.....

Date.....Signature:.....