

# Trois restaurants liégeois vont recevoir le label “Viande de bœuf belge”

Le Ministre fédéral des Indépendants, des PME et de l'Agriculture Denis Ducarme apposera, ce samedi 15 février à partir de 10h, le logo de la campagne de promotion de la viande de bœuf belge “Viande de bœuf belge : servie ici avec fierté”, sur la vitrine de trois restaurants liégeois.

Sarah Moran Garcia 14-02-20, 15:20



▲ Illustration. © Getty Images

Au printemps 2019, à l'initiative de Denis Ducarme, une charte était signée avec le secteur Horeca pour promouvoir la viande bovine belge. Un appel d'offre a été lancé cet été afin de promouvoir cette charte au travers d'un logo. Le ministre de l'Agriculture, accompagné de Christine Defraigne, première échevine de Liège et Elisabeth Fraipont, échevine du Commerce, apposera ce logo sur la vitrine des restaurants Maison Leblanc, Le Régina et Les Sabots d'Hélène.

“La qualité de la viande belge est reconnue bien au-delà de nos frontières. Pourtant, beaucoup de consommateurs ignorent leur diversité. Outre la célèbre blanc-bleu, notre cheptel est particulièrement diversifié : Bleue de Chimay, Rouge de Flandre, Holstein, Limousine, Charolaise, Angus, etc. Il y en a pour tous les goûts ! Le logo “Viande de bœuf belge : servie ici avec fierté” va permettre aux établissements horeca d'attirer l'attention sur leur volonté de valoriser les produits issus de notre terroir”, explique Denis Ducarme.

## La filière bovine : un secteur en difficulté

Le secteur bovin a été durement affecté par la baisse de consommation de la viande bovine belge. En effet, la consommation de viande a chuté de plus 15% au cours de la période 2010-2018. Cette baisse de la demande a notamment eu pour conséquence une chute du prix des carcasses pour les éleveurs. À titre d'exemple, en 6 ans, le prix d'un kilo de carcasse de taureaux a baissé de 0,55 €, ce qui représente une perte de l'ordre de 11%.

Enfin, les coûts de production pèsent de plus en plus lourdement sur la trésorerie des exploitations, notamment à cause des prix et des volumes d'aliments qui ont dû être achetés suite à la sécheresse de l'été 2018.

“Le bœuf belge est un produit de qualité dont nous pouvons être fiers. Il se distingue dans tous les domaines : qualité, goût, variété, fraîcheur et traçabilité. Les normes applicables à la viande de bœuf belge sont par ailleurs, particulièrement élevées”, conclut le ministre de l'Agriculture.

Retrouvez [ici](#) toute l'actualité de la région liégeoise.