



La Blanc Bleu rigne sa viande d'exception

La vache de race Blanc Bleu que l'on dit originaire de la région de Trier-mont dans le Brabant Flamand en Belgique a toujours été présente dans le Nord de la France. Au départ laitière, elle a progressivement été destinée à une forte production de viande.

Elle s'appuie aujourd'hui sur un élevage belge puissant d'environ 450 000 vaches.

Côté français elle est d'avantage élevée dans les Hauts de France, et promène sa belle robe pie bleue, blanche ou pie noire dans les prés de plus de 25 départements français.

Amateurs de viande de terroir haut de gamme, demandez-la !

La viande Blanc Bleu. Une référence

L'hyper spécialisation bouchère de la Blanc Bleu s'explique par le choix de ses éleveurs de sélectionner un gène de muscularité bien connu depuis la fin du XIX^e siècle et appelé gène « culard » ou gène « Mh ».

Ce gène récessif que l'on trouve dans beaucoup de races mais que la Blanc Bleu est la seule à avoir privilégié, procure une quantité et une qualité de viande hors du commun.



La viande Blanc Bleu, c'est l'assurance: • D'une tendreté sans égal par la finesse des fibres musculaires et la faible teneur en tissu conjonctif.

• D'une faible teneur en gras, jusqu'à deux fois moins que certaines races. • D'une saveur excellente et si le manque de gras occasionne une légère perte de couleur, il n'altère pas une force de caractère intacte avec des animaux bien finis.



Sur le gras, précisions utiles :

La quantité de gras très faible de la viande Blanc Bleu en fait une viande hypocalorique, peu riche en cholestérol, conseillée par beaucoup de diététiciens.

En Blanc Bleu le rapport acides gras polyinsaturés/acides gras saturés est de 0.80 contre 0.25 dans les autres races¹.

Aussi, un steak de Blanc Bleu a deux fois moins de gras qu'une poitrine de poulet sans peau².

A SAVOIR

L'essentiel pour avoir une bonne viande :

Choisir des génisses, jeunes vaches ou bœufs exclusivement. Cependant, seule la Blanc Bleu est capable de produire de la viande tendre à partir de jeunes bovins mâles.

Privilégier une finition à l'aliment sec à base de céréales et de tourteaux de lin sans ensilage de maïs.

1 - Ann. Méd. Vét., 2007, 151 (SI), pp 55-59
Comparaison des performances zootechniques, de la qualité de la viande et des caractéristiques de la graisse intramusculaire chez des taurillons Blanc Bleu Belge, Limousin et Aberdeens Angus à l'engraissement - Cuvellier Christine.
2 - Information scientifique à propos de la Table belge de composition des aliments asbl NUBEL, Bruxelles.



Des ventes directes à la ferme sur les Hauts de France

Des éleveurs proposent leur propre viande issue de leur troupeau élevé avec autant de soin que de passion. Ils savent comment produire une viande de connaisseurs, que vous pourrez trouver chez :

ROETYNCK Marie-André,
59232 VIEUX BERQUIN
06.25.72.14.77

LEFEBVRE François,
59115 LEERS
03.20.75.73.76

LEGGHE Jérémie,
59190 MORBEQUE :
06.18.18.05.71

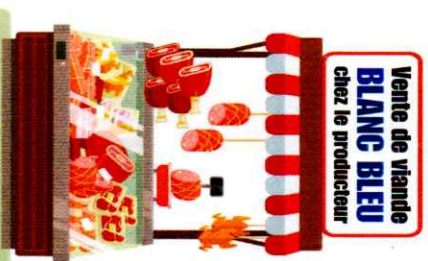
DOYE Bertrand et Claude,
59264 ONNAING
07.78.14.58.40

DELMOTTE Arnaud,
62840 LAVENTIE
06.80.90.44.51



Philippe OUTREBOU,
boucher-chevalier à Aix-Noullette (62)

« Je travaille plusieurs races mais j'aime la Blanc Bleu qui est très sécurisante. Ma clientèle est très exigeante et même avec des animaux plus âgés, on est sûr d'avoir de la tendreté et du goût avec des animaux bien soignés en finition d'engraissement. En plus, seule la Blanc Bleu permet de fournir des morceaux de deuxième catégorie cuisinables comme des morceaux de première catégorie ».





Pour découvrir la viande Blanc Bleu. le Label Rouge. bien sûr !

L'amateur de viande sait que le cahier des charges de production du Label Rouge garantit une qualité incomparable.

« Belle Bleue » en boucherie impose du pâturage avec un faible chargement/ha, une finition de 122 jours au minimum sans ensilage et une maturation des carcasses de 13 jours au moins.

Jonathan LORIAUX, chef du rayon boucherie Label Rouge
du supermarché d'Aluchan Petite-Forêt.

« L'arrivée de la Blanc Bleu Label Rouge dans notre rayon est un vrai succès. Avant, les consommateurs recherchant la haute qualité pour un moment festif. Maintenant, ils la veulent tout le temps et ils savent trouver ici un produit régional qui ne les déçoit jamais. La tendreté de la viande Blanc Bleu est notre fierté et notre assurance tous risques ! »

Votre boucher « Belle Bleue » est également un expert passionné. Il saura vous parler de son produit et de l'éleveur chez qui il se fournit !

En Hauts de France, nos entreprises du monde de la viande, partenaires de Blanc Bleu France et de son Label Rouge, sauront vous indiquer les étals près de chez vous magnifiquement pourvus en viande Blanc Bleu.

N'hésitez pas à contacter :

Ets Pruvost-Leroy à St Hilaire Côtes (62) - 03.21.64.31.80

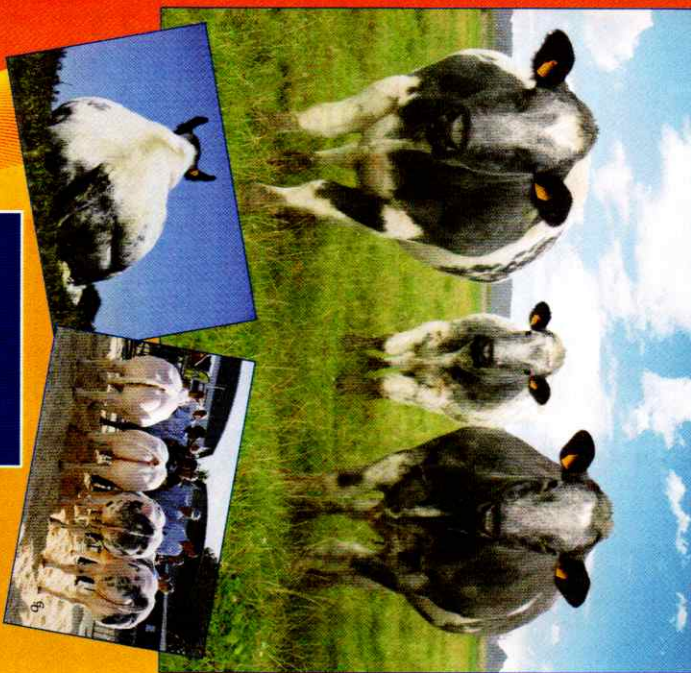
Cevinor-Agrivivandes à Haut Lieu (59) - 03.27.61.06.66

Ets Outrebon à Aix Nouvelle (62) - 03.21.29.18.96

Ets Bigard à Feignies (59) - 03.27.56.58.00



BLANC BLEU FRANCE
remercie de leur soutien



BLANC BLEU FRANCE
remercie l'ensemble
de ses partenaires



BLANC BLEU

La race en « pleines formes »

Une viande de référence



2, rue de l'Épau
59230 SARS ET ROSIÈRES
03.62.26.36.30
blancbleufrance@outlook.fr