

Un nouveau label « viande belge » à 3 restos liégeois

Pour la promotion de notre viande bovine de qualité

D'ici quelques semaines, plusieurs restaurants belges devraient apposer une étiquette attestant de leur implication dans la promotion de notre viande bovine belge de qualité. Une démarche inscrite dans une volonté de soutenir nos producteurs, en difficultés, mais aussi la logique de la consommation locale et qualitative. Trois restaurants liégeois ont lancé le mouvement. Détails.

Ce samedi, le ministre fédéral de l'Agriculture, Denis Ducarme, en compagnie des échevines liégeoises Christine Defraigne et Elisabeth Fraipont, respectivement en charge du Bien-être animal et du Commerce, ont rendu visite à trois établissements horeca de la Cité ardente. La raison de leur venue ? La remise d'un nouveau label, visant la promotion de notre viande bovine belge de qualité. La Maison Leblanc, Le Régina et Les Sabots d'Hélène ont tous trois apposé cette nouvelle étiquette sur leur façade. On y aperçoit une

pièce de viande aux trois couleurs de notre plat pays. Car c'est clairement notre terroir qui se veut être mis ici en valeur. Et les protagonistes qui en sont à l'origine ou le valorisent. Ledit label veut attester de cette qualité et du savoir-faire de nos acteurs belges, en matière de viande bovine. Une richesse qui s'étend bien au-delà du blanc-bleu-belge. Car les restaurateurs signataires de la charte s'engagent à faire la promotion des

viandes bovines qu'ils souhaitent, mais toujours d'origine belge, au niveau de leur carte. « De manière générale, on a constaté qu'il y avait assez peu de contacts entre les restaurateurs, les agriculteurs et les diverses fédérations », a commenté Denis Ducarme. « On espère, par ce projet qui aura pris deux ans à voir le jour, les rassembler et les soutenir. Mais aussi pouvoir sensibiliser le consommateur à l'importance, la qualité et

la richesse du circuit-court. » Christine Defraigne a également souhaité préciser que la consommation de viande et le bien-être animal étaient « deux choses tout à fait conciliables et qui peuvent aller de pair », elle qui a milité pour l'étourdissement obligatoire de l'animal. « Il est très important de trouver cet équilibre entre la production et la consommation. En un clin d'œil, ici, les clients pourront être certains de consommer un produit certifié de qualité, proche de chez lui et pour lequel le bien-être animal a été respecté. »

Dans les semaines à venir, une campagne d'information et de sensibilisation sur le sujet sera lancée. Ces premiers logos apposés se veulent une sorte de « teasing » afin d'inviter d'autres professionnels du milieu à signer cette charte de qualité. **E.MILIE DEPOORTER**

déjà meilleure quand on en a parlé ! Et pour chaque produit que je prends, je veux savoir d'où il vient, ce que la bête a mangé et où elle a grandi. Il faut conter son histoire, celle du fermier qui en a pris soin. J'ai déjà téléphoné en Italie ou en Allemagne pour avoir des infos... Mais le circuit-court, c'est primordial et je n'ai pas peur d'aller aussi directement à la rencontre des agriculteurs. Donc ce label, c'est une fierté mais c'est la continuité de ce qu'on a toujours fait. » **E.D.**

Réactions

« Il faut sensibiliser davantage le public »

Bien connue des Liégeois, la Maison Leblanc, rue Lulay des Fèbvres, présente la double casquette d'une boucherie et d'un restaurant. Ici, cinq générations se sont succédé depuis 1873 avec, toujours, la même passion pour la viande. Frédéric (45 ans), l'actuel patron, confie : « Recevoir un label de qualité, c'est toujours une bonne chose ! Nous avons toujours eu la volonté de vouloir promouvoir des produits de qualité et locaux. Bien que nous n'avons pas que de la viande belge (sourires). Mais j'espère que cette initiative va néanmoins motiver les gens en ce sens. » Il s'explique : « Car la véritable difficulté, c'est de sensibiliser davantage le public, de le conscientiser. Si une telle charte peut amener la clientèle à adhérer au circuit local, ce n'est évidemment qu'une bonne démarche... Le Belge peut avoir



Frédéric Leblanc. © LH

confiance en nos viandes belges. Ce sont de bons produits », a-t-il conclu.

AU RÉGINA AUSSI

Un peu plus loin, rue Pont D'avroy, c'est le Régina qui s'est vu remettre ledit logo. « Mettre en valeur nos produits belges, cela a toujours été un credo dans notre établissement. Et, évidemment, nous continuerons toujours en ce sens », ont réagi Dragan et Alain Tancev, père et fils à la tête du restaurant. **E.D.**



À la Maison Leblanc, avec D. Ducarme et Ch. Defraigne. © LH

Aux Sabots d'Hélène

« La viande est meilleure quand on en parle »

Marc Carnevale, patron des Sabots d'Hélène, rue Saint-Jean-en-Isle, travaille dans la viande depuis plus de 40 ans. Autant dire qu'il en connaît un rayon sur la question, puisqu'il sélectionne ses produits avec une attention particulière. « Mon premier choix reste quand même notre viande belge. Déjà, par respect pour nos

agriculteurs. Pour l'instant, j'ai de la pie noire, de la rouge des Flandres, de la pie rouge de temps en temps, du salers belge... Mais, quoi qu'elle que soit la viande, on explique toujours à nos clients d'où vient le produit », détaille-t-il. « C'est très important d'expliquer aux gens ce qu'ils mangent. La viande est



Marc Carnevale. © S.K.



Dragan et Alain Tancev. © LH

E.D.

E.D.