



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

Le Blanc Bleu Belge a la cote en Wallonie... et c'est une étude scientifique qui le dit !



Dans le contexte du scandale économique qui frappe nos éleveurs – pourtant étrangers à des faits qui concernent une entreprise de transformation – ce sont notre agriculture, notre consommation, notre région, tout notre pays qui sont touchés. C'est pourquoi il semble nécessaire à l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) de combattre les idées reçues qui pénalisent ce secteur et de soutenir nos éleveurs. En tant que chevilles ouvrières d'une agriculture liée au sol, garante de qualité et d'authenticité, ils méritent toute notre confiance !

C'est la raison pour laquelle l'APAQ-W a décidé de dévoiler les **résultats extrêmement positifs et encourageants d'une étude de marché menée en ce début d'année 2018**. Celle-ci porte sur la perception, les attentes, les comportements d'achat et de consommation de viande bovine en Wallonie. L'étude a été réalisée par la société Accurate Research Solutions en deux volets : quantitatif et qualitatif.

Volet quantitatif

Un **volet quantitatif** a tout d'abord visé à mettre en exergue les axes de communication de la future stratégie marketing à adopter pour la viande bovine. Cette partie a été menée auprès de **personnes impliquées dans le choix des produits alimentaires achetés dans le ménage**. Elle a concrètement pour objectifs de déterminer les comportements d'achat pour une consommation au sein du ménage et les comportements de consommation tant à la maison qu'à l'extérieur, analyser l'image de la viande bovine par la population et, enfin, mettre en évidence la perception de la population en matière de production.

Cette étude a pris la forme d'un **questionnaire online auto-administré**, du 5 au 12 février 2018, à **600 Wallons âgés de minimum 18 ans**, les répondants ayant été recrutés via le site InternetPanel.be, le panel online propriétaire de AQ Rate. La durée de complétion du questionnaire était de 21 minutes. Le taux de conversion (ratio des enquêtes terminées vs enquêtes démarrées) est de 84% et la marge d'erreur maximale de 4,0% à la hausse ou à la baisse par rapport à la valeur observée. **Le taux de confiance est quant à lui de 95%**.

Les résultats portent sur les diverses thématiques suivantes :

Les comportements d'achat de viande bovine

Le budget moyen par semaine consacré à la nourriture et aux boissons est de 107,49€ dont **17,23€ pour l'achat de viande de bœuf**. 45% des répondants s'approvisionnent le plus souvent en viande bovine dans des hypermarchés en libre-service et 19% dans un commerce de proximité. **90% achètent du bœuf au moins une fois par semaine**.

La connaissance des labels et races de viande bovine

Il ressort clairement de l'étude que **la principale race belge connue est le Blanc Bleu Belge qui arrive en première position sur l'ensemble des mesures**.

Le taux de connaissance très élevé de la viande *Blanc Bleu Belge* va de pair avec le fait que c'est aussi **la viande la plus citée** lorsqu'on demande aux participants quelles viandes ils achètent.

La *Holstein* est connue par moins d'1 personne sur 2. Les autres labels ou races belges sont encore méconnus. Si la *Bleue des prés* et l'*Arden'Beef* ne sont que très peu connues, il faut constater que ceux qui les connaissent les achètent : 28% d'acheteurs pour la *Bleue des prés* et 32% pour l'*Arden'Beef*.

Les origines

Les 3 origines préférées lors de l'achat de viande bovine sont :

- **Une origine belge** : 71%
- **Une origine wallonne** : 56%
- **Un éleveur local en Belgique** : 48%

Viennent ensuite la France et l'Irlande suivie de la Flandre et des autres provenances.

Les critères de choix

L'importance des critères de choix lors de l'achat de viande bovine est la suivante :

- **La qualité** : 63%. On ne transige pas sur la qualité et ceci avant toute chose.
- **Le prix** : 19%. Le prix arrive bien en retrait.
- **L'origine** : 12%.
- La présence d'un label, d'une appellation : 4%.
- Le processus de production : 3%.

La sensibilité au prix

Lorsqu'on analyse la sensibilité aux prix pour la viande bovine, on constate que l'écart qui existe entre le prix minimal (15€) et le prix maximal (19€) n'est que de 4€.

Le prix optimal pour 1 kilo de steak de bœuf est de 17€.

Le montant moyen consacré à l'achat de viande bovine par semaine est de l'ordre de 17€ mais le prix de vente au kilo pour le steak de bœuf déclaré spontanément est de l'ordre de 19€.

Les habitudes de consommation alimentaire

94% consomment de la viande de bœuf à domicile – 79% au moins 2 fois par mois.

84% la consomment à l'extérieur – 46% au moins 1 fois par mois et 38% moins souvent. Les types de préparations sont très variées, entre **le steak, la côte à l'os, le steak tartare, les brochettes, les pâtes à base de viande de boeuf, le filet pur ou encore le hamburger.**

12% des répondants ne consomment de la viande de bœuf que moins d'1 fois par mois ou jamais pour trois raisons : par goût, par conviction ou par manque d'informations.

Plus de la moitié des répondants mangent du bœuf à l'extérieur pour se faire plaisir (54%) !

L'image de la viande bovine

Plus de 70% des répondants sont d'accord pour dire que **"la viande de bœuf est une viande de qualité, facile à préparer, bonne pour la santé, ayant une bonne valeur nutritionnelle et permettant de multiples préparations"**.

Moins de 40% sont d'accord pour dire que "la viande de boeuf est une viande qui n'apporte rien de plus qu'une autre viande et que c'est la viande qui offre le meilleur rapport qualité/prix.

62% des participants notent toutefois que **la viande de boeuf est plus chère que les autres viandes et 35% trouvent qu'elle propose un meilleur rapport qualité/prix que les autres viandes.**

L'image de l'élevage en Wallonie

Le premier constat est qu'entre 15% et 30% des personnes ne sont pas concernées par la qualité de l'élevage en Wallonie puisqu'elles déclarent ne pas avoir d'opinions à ce sujet sur l'ensemble des points abordés.

Les autres participants sont plutôt positifs pour **reconnaître la qualité des contrôles mis en place (72%), l'amélioration des conditions d'élevage, le fait que les éleveurs sont garants du maintien des prairies, le respect des animaux et l'intérêt porté à leur alimentation.**

Il subsiste une **méfiance certaine quant à l'amélioration des conditions du bien-être animal dans les abattoirs et quant à un respect scrupuleux des éleveurs dans l'interdiction de l'utilisation des hormones...**

Volet qualitatif

Un **volet qualitatif** a ensuite été réalisé pour déterminer parmi un éventail de différentes races/origines de viandes bovines quelles sont les caractéristiques appréciées ou non. Cette partie a été menée auprès de **consommateurs de viande bovine**. Deux groupes de dégustation composés de **40 Wallons âgés de minimum 18 ans et consommant de la viande de bœuf** ont été recrutés via AQ Rate afin de tester à l'aveugle durant 2 heures 9 viandes différentes, entre le 24 février et le 3 mars 2018 à Louvain-La-Neuve et Charleroi. L'évaluation de la viande crue sur divers critères (la fraîcheur, la couleur, la tendreté, l'odeur, ...) a précédé l'évaluation de la viande cuite sur d'autres critères (l'odeur, l'apparence, la texture, le goût, ...). L'ordre de dégustation était le suivant : taurillon (*Blanc Bleu Belge, Limousin et Blonde d'aquitaine*) suivi de bœuf ou de vache (*Bleue des prés, Arden'Beef, Bocquillon, Irlandaise, Limousine et Argentine*).

Test de la viande crue

En globalité, c'est le Blanc Bleu Belge qui obtient les scores les plus positifs et de manière très importante. Vient ensuite la vache *Limousine* qui obtient aussi des scores relativement positif mais dans une moindre mesure. On retrouve ensuite la *Bleue des prés*, l'*Arden'Beef* et le *Bocquillon* avec des scores moyens à tendance positive. La *Blonde d'Aquitaine* et la *Limousine* en taurillon ont quant à elles des scores moyens à tendance négative. **La viande irlandaise ne ressort pas du test et l'Argentine est quant à elle la moins appréciée sur l'ensemble des critères, obtenant globalement des scores très négatifs.**

Test de la viande cuite

L'odeur, l'apparence, la texture et le goût des morceaux présentés ont été testés. **Le Blanc Bleu Belge ressort gagnant pour toutes les catégories.**

En terme de qualité, 3 viandes se démarquent positivement : le Blanc Bleu Belge, le Bocquillon et l'Arden'Beef.

Deux viandes obtiennent une note négative : la *Limousine* (vache) et l'*Argentine*.

Pour la viande qui plaît beaucoup, on trouve en tête de liste le *Blanc Bleu Belge* et le *Boquillon* suivis du taurillon *Limousin*. Celles qui plaisent le moins sont l'*Argentine* et la vache *Limousine* et dans une moindre mesure l'*Irlandaise*.

En conclusion

L'Agence de promotion se réjouit des résultats positifs et encourageants de cette étude de marché qui démontre une fois de plus que le savoir-faire des éleveurs de notre région mérite toute l'attention des consommateurs et leur soutien !

Le ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN, constate avec satisfaction que "les consommateurs reconnaissent les multiples qualités de notre Blanc Bleu Belge mais également de la Bleue des prés ou du Bocquillon. La plus-value nutritionnelle et les saveurs de ces viandes bovines découlent du savoir-faire de nos éleveurs et de notre mode d'élevage profondément lié au sol. Ensuite, ses qualités

gustatives s'expliquent par la diversité de la production wallonne qui propose des viandes tantôt très maigres, tantôt plus goûteuses selon le sexe de l'animal et la méthode d'engraissement. Enfin, le *Blanc Bleu Belge* joue un rôle actif pour l'environnement. En effet, l'élevage bovin participe au cercle naturellement vertueux qui contribue à la diversité des paysages grâce à l'entretien des prairies, une ressource pour la biodiversité. Nos pâturages constituent également un réservoir de carbone indispensable pour lutter contre le réchauffement climatique. **Cette étude menée par l'APAQ-W rétablit les vérités sur nos préférences et nos habitudes de consommation. Elle est également un formidable outil d'encouragement pour toute notre filière".**



L'APAQ-W en profite pour annoncer que les consommateurs auront l'occasion de découvrir de la viande bovine de qualité chez leur boucher ou chez certains restaurateurs de Wallonie dans le cadre de **la Quinzaine du Bœuf qui aura lieu du 5 au 20 mai prochains**. Un concours permettra notamment aux clients de gagner des bons d'achat de **20 € à valoir dans les boucheries et de 50 € à valoir dans les restaurants participants**. Le but de cette action, organisée par l'APAQ-W en collaboration avec la Fédération Nationale des Bouchers Charcutiers et la Fédération HoReCa Wallonie, est non seulement de sensibiliser les consommateurs à la richesse et à la qualité de notre viande bovine produite localement, mais aussi de soutenir le commerce et défendre la filière wallonne du bœuf, quelle que soit la race!

Plus d'infos dans le courant du mois d'avril sur www.viandedecheznous.be

Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

v.poncelet@apaqw.be

Philippe Mattart

Directeur général

0476/47 37 38

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 à 5000 Namur

www.apaqw.be

 [apaqw.be](https://www.facebook.com/apaqw.be)

 [@APAQ_W](https://twitter.com/APAQ_W)

 [APAQ-W](https://www.youtube.com/APAQ-W)

