



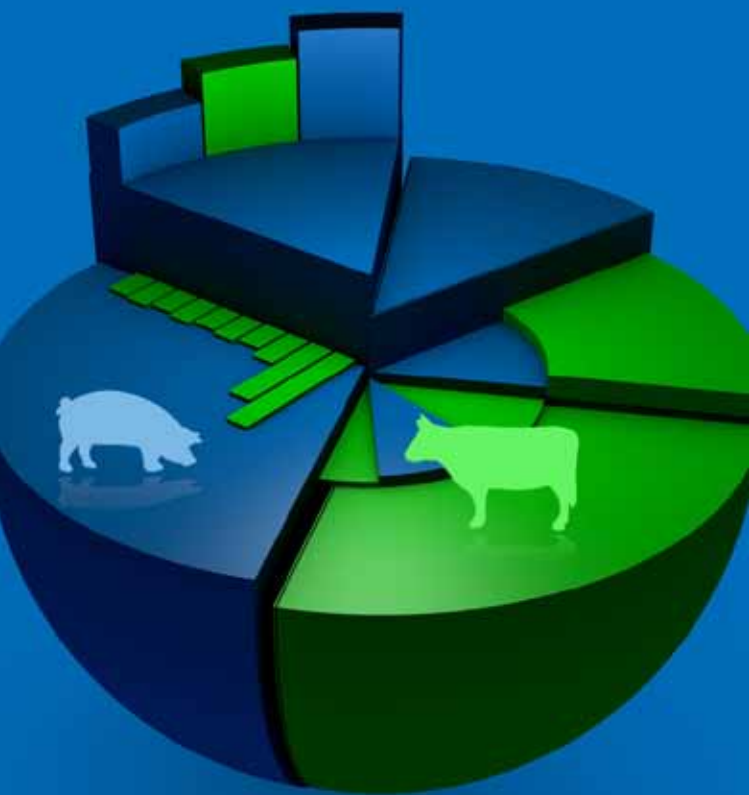
**Belgian  
Meat  
Office**



[www.belgianmeat.com](http://www.belgianmeat.com)

**VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE**  
6, RUE EULER - 75008 PARIS  
TÉL: 01 56 89 14 68 - FAX: 01 56 89 14 69  
E-MAIL: [VLAM.PARIS@WANADOO.FR](mailto:VLAM.PARIS@WANADOO.FR)

**[WWW.BELGIANMEAT.COM](http://WWW.BELGIANMEAT.COM)**



# La viande belge

En chiffres 2011

[WWW.BELGIANMEAT.COM](http://WWW.BELGIANMEAT.COM)



## Au cœur de l'Europe

- nombre d'habitants: 10,4 millions
- capitale: Bruxelles

## L'élevage en Belgique

- Cheptel 2010 : Porcs : 6.429.566, Bœufs : 2.433.998, (parmi lesquels 158.633 veaux d'abattage)
- La Flandre (région nord de la Belgique) élève 94% des porcs, 97% des veaux et 47% des bovins belges.

## Labels de qualité



### Certus

Label de qualité appliqué à l'intégralité de la chaîne de production de viande porcine belge. Des contrôles garantissent une traçabilité optimale et offrent sécurité et qualité. Depuis 2005, CERTUS est reconnu au niveau international, et notamment par le système allemand Q&S.



### Meritus

Label de qualité pour la viande de bœuf belge, élevé de façon naturelle et respectueuse de l'animal. Des laboratoires indépendants veillent et effectuent des contrôles réguliers de l'alimentation, des animaux, du fumier et du produit final: la viande.



### Belgian Controlled Veal

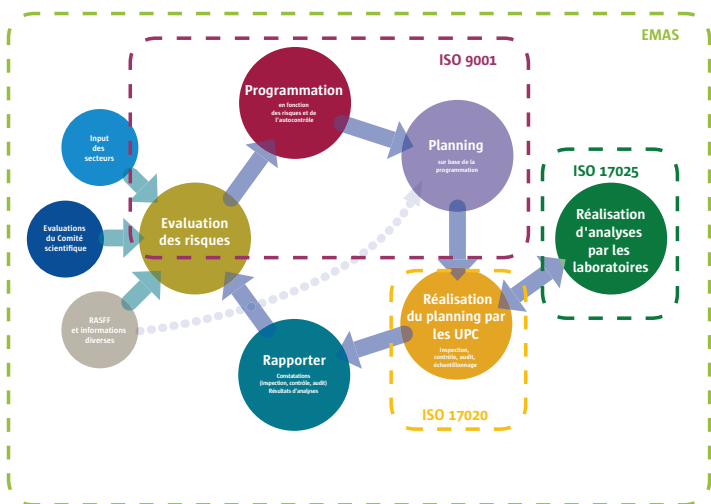
Label de qualité pour la viande de veau belge. BCV informe et veille sur le parcours total, de l'élevage à la boucherie, garantissant ainsi une traçabilité parfaite.

## N° 1 EUROPÉEN DU CONTRÔLE DE LA VIANDE

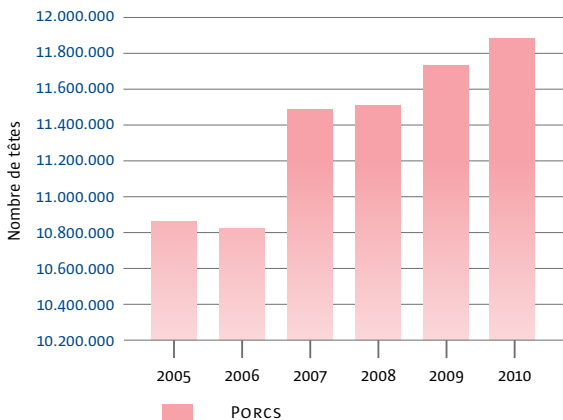
La Belgique fait partie des pays exportateurs européens de viande les plus importants. Mais, elle est avant tout un précurseur en matière de sécurité alimentaire. En Europe, la maîtrise du risque ainsi que les contrôles dans les entreprises belges jouissent d'une solide réputation.

## CONTRÔLE INTENSE DEPUIS L'ALIMENTATION ANIMALE JUSQU'AU CONSOMMATEUR FINAL

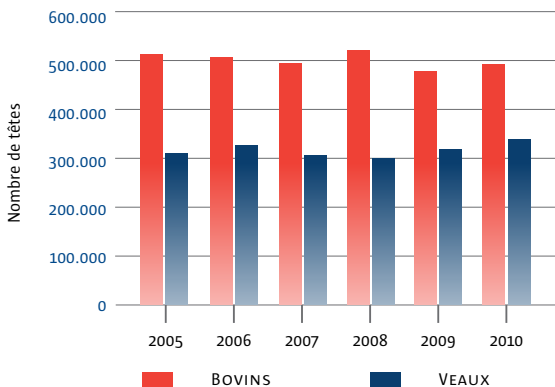
Fait unique en Europe, l'ensemble de la chaîne alimentaire est placée, en Belgique, sous la compétence d'une agence indépendante : l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA). L'AFSCA intègre tous les services de contrôle relatifs à la santé publique et agricole et veille à la bonne exécution des **autocontrôles** obligatoires et à l'efficacité de la traçabilité de leurs produits.



## Evolution du nombre d'abattages - porcs (têtes)

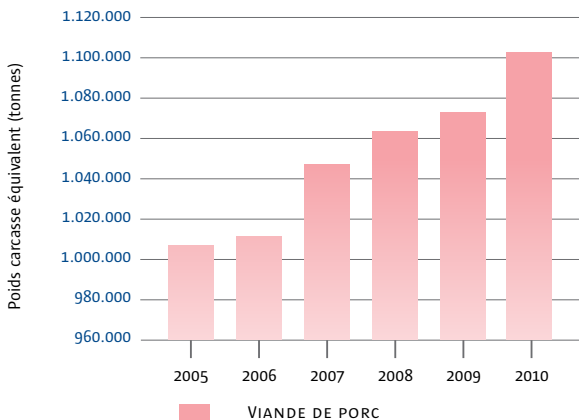


## Evolution du nombre d'abattages - bovins et veaux (têtes)

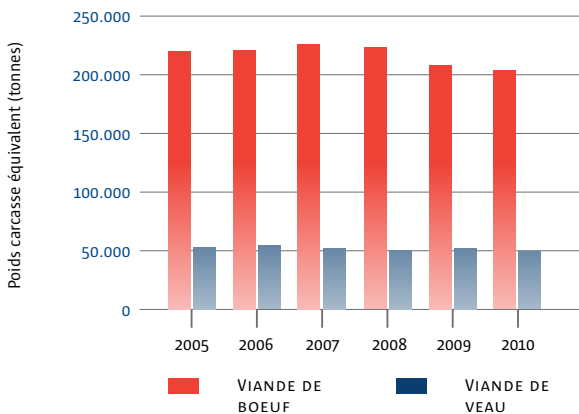


En 2010, 11,9 millions de porcs ont été abattus en Belgique, ainsi que près d'un demi million de bœufs et quelque 300.000 veaux.

## Evolution de la production de viande de porc (tonnage)

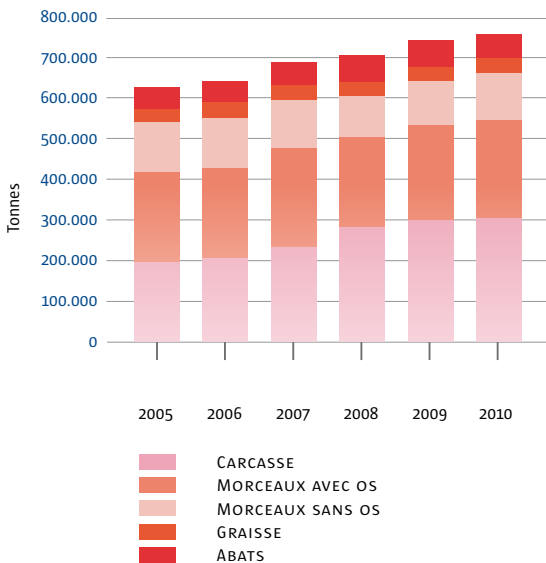


## Evolution de la production de viande de bœuf et de veau (tonnage)

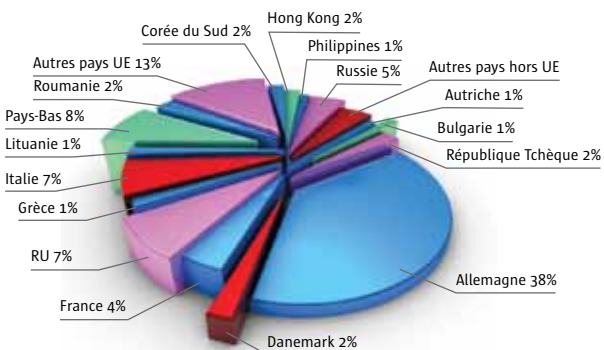


En 2010, la production de viande de porc était de 1,1 million de tonnes. Les viandes de bœuf et de veau représentaient ensemble 256.000 tonnes.

## Exportation de viande de porc (tonnes)

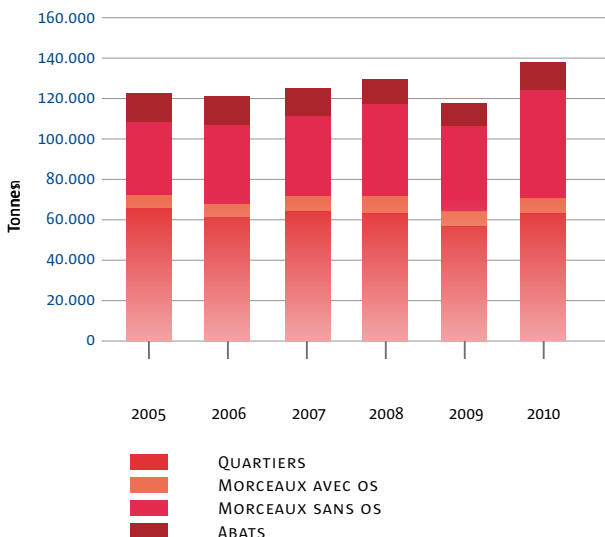


## Pays d'exportation de viande de porc (2010, %)

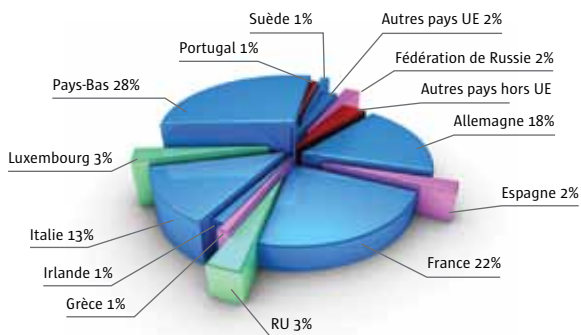


*L'Allemagne constitue un marché clé pour la Belgique, alors que l'importance des pays tiers ainsi que des nouveaux états membres de l'UE augmentent.*

## Exportation de viande de boeuf et de veau (tonnes)



## Pays d'exportation de viande de boeuf et de veau (2010, %)



Les exportations de viande bovine belge partent en premier lieu vers les marchés hollandais, français et allemand, alors que les exportations de viande de veau belge vont en premier lieu vers l'Italie.