



Libramont, le 26 juillet 2015
Communiqué de presse

Dufrais développe une filière bœuf unique et 100% belge

Un label de qualité, soutenu par la Wallonie

Un partenariat Win-Win avec les agriculteurs

Artisane dans l'âme et attachée à son terroir, la Société Dufrais a développé, depuis une vingtaine d'années une filière de production de bœuf, 100% belge, unique en Wallonie. Ce 26 juillet, à l'occasion de la foire de Libramont et au lendemain de la journée du Blanc Bleu Belge, la Direction de Dufrais et René Collin, Ministre wallon de l'Agriculture, de la Nature et de la Ruralité, tirent les conclusions de cette initiative soutenue par la Wallonie. L'occasion de lancer une nouvelle campagne de promotion pour la valorisation de la filière, qui fait la fierté de 50 agriculteurs wallons.

Née en 1967, au sein du Groupe Detry, la SA Dufrais découpe, transforme et commercialise, au sein de 73 boucheries charcuteries belges implantées au cœur de la grande distribution, une large gamme de produits frais artisanaux. A elle seule, l'entreprise réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires de € 65 millions. Elle emploie 550 travailleurs et sert plus de 150 000 clients. Le professionnalisme de son personnel et l'attention particulière qu'elle apporte à la qualité et à la fraîcheur de ses produits tout au long de la chaîne de fabrication ont permis à cette entreprise aubeloise de devenir leader dans son métier.

L'effet bœuf Dufrais

Depuis plus de 20 ans, en partenariat avec une cinquantaine d'agriculteurs labellisés qui travaillent en exclusivité au service de la filière, Dufrais propose une viande de bœuf d'origine strictement contrôlée et 100% belge. Ce concept unique dans le pays lui permet de garantir non-seulement la provenance mais également la qualité de l'élevage. Une filière locale respectueuse de l'homme et de l'environnement ; un partenariat Win-Win entre les éleveurs et les professionnels de la découpe ; un circuit court qui donne à chaque boucherie Dufrais les caractéristiques d'une « boucherie à la ferme » !

Concrètement, les 50 éleveurs partenaires de Dufrais élèvent de jeunes taurillons d'environ 450 kg de carcasse (700 kg sur pied). Ils possèdent tous suffisamment de surface fourragère pour garantir une production non-industrielle. Ils respectent strictement la formule d'alimentation du bétail imposée.

Après avoir été élevé au pis de sa mère, sur les prairies d'Ardenne, le jeune taurillon est nourri essentiellement à partir d'herbages riches en Omega3 (prairie ou herbe conservée). En période de « finition », il recevra durant 3 à 4 mois, une alimentation composée uniquement de produits locaux nobles et contrôlés, qui n'intègrent pas d'ingrédients directement consommables par l'homme (pas de froment, pas de maïs en grains mais des pulpes de betteraves, des tourteaux de germes de maïs, des tourteaux de lin, du son de blé...). Cette recette, à la fois traditionnelle et innovante, offre une viande tendre, sans écoulement de jus et de couleur stable, riche en vitamines.

Dufrais développe une filière bœuf unique et 100% belge

Un label de qualité, soutenu par la Wallonie

Une démarche soutenue par la Wallonie

Ce 26 juillet 2015, à l'occasion de la foire de Libramont et plus particulièrement au lendemain de la journée du Blanc Bleu Belge, la Direction de Dufrais ainsi qu'un agriculteur impliqué depuis l'origine de ce projet, ont présenté les résultats positifs obtenus. Outre la qualité exemplaire et constante de la viande, la filière développée par Dufrais permet de garantir une stabilité du prix et assure aux éleveurs partenaires un débouché stable et constant. Ces derniers apprécient particulièrement le fait de savoir, pour qui ils travaillent et comment sera valorisée leur production.

« La Wallonie et l'APAQ-W soutiennent depuis plusieurs années la filière 100% belge développée au sein de Dufrais. Une fois de plus, je souhaite personnellement saluer une telle initiative, qui encourage une agriculture et un élevage responsables et assure une traçabilité et une qualité exemplaires de la viande consommée par des milliers de consommateurs belges »

René Collin

Ministre wallon de l'Agriculture,
de la Nature et de la Ruralité.

Julien Lapraille, ambassadeur de la filière Dufrais

Dans le courant de l'année 2015, Julien Lapraille, jeune cuisinier originaire de la Province de Luxembourg, popularisé par l'émission Top Chef, amoureux de son terroir, ainsi que Dufrais, ont décidé de collaborer. Il sera l'ambassadeur de la nouvelle campagne de promotion de la filière bœuf 100% belge, lancée à l'occasion de la foire de Libramont.

« Je suis entièrement en phase avec la philosophie Dufrais, cette approche qui privilégie le respect de l'animal à travers une nourriture saine et de qualité, une sélection rigoureuse des meilleurs éleveurs mais également un contrôle systématique du produit, jusque dans l'assiette »

Julien Lapraille
Cuisinier.



Contacts presse

Sabine HUC

Tél. : +32 (0) 495 79 69 94

email : sabine.huc@deecom.be

Gary DETRY

Tél. : +32 (0) 496 58 66 05

email: gary.detry@dufrais.be