



Dossier de
PRESSE

DUFRAIS DÉVELOPPE UNE FILIÈRE BŒUF UNIQUE ET 100% BELGE

Un label de qualité, soutenu par la Wallonie

Table des matières

1. UNE VIANDE DE BŒUF D'ORIGINE CONTRÔLÉE

- a. La race Blanc Bleu Belge
- b. Les races étrangères

2. UNE FILIÈRE 100% BELGE, UNE DÉMARCHE 100% ÉTHIQUE

- a. 3 engagements, qui font la richesse de la filière
- b. Une alimentation noble
- c. Un transport optimal des animaux
- d. 50 agriculteurs, partenaires Dufrais

3. DUFRAIS, LA FIDÉLITÉ AU TERROIR

4. JULIEN LAPRAILLE, AMBASSADEUR DUFRAIS

5. UNE VIANDE DE QUALITÉ, POUR VOTRE SANTÉ

- a. Une qualité nutritionnelle exemplaire
- b. Des morceaux variés, découpés par des maîtres bouchers



Une viande de boeuf d'origine contrôlée

Dans la plupart de nos pays européens, la viande dite « de bœuf » est une viande issue des animaux de l'espèce Bos Taurus. Il peut s'agir de vaches, de taureaux, de broutards, de taurillons, de génisses ou... de bœuf. Selon sa provenance, l'âge de la bête, le type d'élevage, la qualité de la nourriture, l'environnement... la qualité intrinsèque de la viande de bœuf varie.

La certitude de la provenance des animaux est votre seule garantie d'un produit issu d'une filière parfaitement maîtrisée !

La race Blanc Bleu Belge

Issue, à l'origine, de croisements bovins, la race Blanc Bleu Belge est une race très hétérogène. Elle nécessite une attention particulière lors de la sélection des bêtes destinées à la production de viande. Au cours du temps, cette opération est devenue de plus en plus difficile à mettre en œuvre, notamment dans les grands groupes de distribution.

La race Blanc Bleu Belge est pourtant particulièrement appréciée par les consommateurs belges à la recherche d'une viande tendre, claire et contenant peu de graisse. Elle constitue près de 90% de la consommation de viandes bovines en Belgique.

Grâce à son approche personnalisée, qui lui permet de sélectionner les meilleures bêtes et à la mise en place d'une filière unique, 100% contrôlée

et 100% belge, Dufrais produit une viande Blanc Bleu Belge de 1er choix, de qualité constante.

« La viande de bœuf commercialisée dans les boucheries Dufrais est exclusivement produite à partir de petites carcasses de jeunes taurillons, rigoureusement sélectionnées par 50 éleveurs partenaires. Elle constitue le fleuron de la viande belge. »

Edouard Detry, Fondateur de Dufrais.

Les jeunes taurillons Blanc Bleu Belge sont élevés selon des critères bien précis et un contrôle permanent, garantissant une qualité de viande irréprochable.

Les races étrangères

Les boucheries Dufrais proposent également plusieurs viandes de bœuf d'origine étrangère : la Salers, l'Aubrac, la Charolaise ou l'Irlandaise sont des viandes de qualité très gouteuses, élevées dans des conditions spécifiques, répondant à un label précis. Elles offrent toutes des propriétés gustatives différentes, essentiellement liées à leurs races, à leurs conditions d'élevage et à leur environnement.

Toutes les viandes de bœufs proposées par les boucheries Dufrais sont d'origine contrôlée et d'une qualité garantie.

Une filière 100% belge, une démarche 100% éthique

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 » !

« Lorsque vous vous rendez dans votre boucherie Dufrais, vous ne savez peut-être pas que vous achetez l'une des viandes les plus qualitatives du pays. »

Yves Perreaux, éleveur à Rossart.



Ces éleveurs, sélectionnés parmi les meilleurs éleveurs belges, s'engagent à respecter des conditions strictes et subissent des contrôles réguliers qui concernent tant l'élevage que le respect de l'environnement ou le bien-être animal.

Ils travaillent exclusivement pour Dufrais et élèvent de jeunes taurillons d'environ 450 kg de carcasse. Ils possèdent tous suffisamment de surface fourragère pour garantir une production non-industrielle. Ils respectent strictement la formule d'alimentation du bétail imposée.

« En retour, nous nous engageons à maintenir une collaboration dans le temps, qui aujourd'hui pour certains perdure déjà depuis une vingtaine d'années, et à écouler toute leur production de jeunes taurillons. Un gage au développement durable des exploitations partenaires. »

Gary Detry, Administrateur délégué.

La filière Dufrais

- Créée en 1995
- 100% belge
- 50 agriculteurs partenaires

3 engagements, qui font la richesse de la filière

- **Un circuit court, un réel partenariat entre deux professionnels : l'éleveur et le boucher**

Dufrais, c'est un réseau de 50 éleveurs locaux passionnés par leur métier, qui s'engagent à élever leurs taurillons en leur donnant une alimentation spécifique, exclusivement composée de produits d'origine belge.



• Traçabilité

Seuls les taurillons provenant des élevages agréés par Dufrais sont commercialisés.

Dès la naissance, chaque animal soigneusement sélectionné reçoit un numéro d'identification qui permet de le repérer individuellement et de suivre son évolution jusqu'à la commercialisation de la viande en boucherie.

• Autocontrôle

Dufrais garantit une parfaite maîtrise de ses produits. Les éleveurs partenaires de Dufrais sont régulièrement visités par le responsable de la filière qui voit grandir les taurillons. Des contrôles stricts et rigoureux sont réalisés à chaque étape de la chaîne de production. Dufrais a obtenu la certification de son système d'autocontrôle de pratiques hygiéniques par un organisme indépendant, reconnu par l'AFSCA. Ce système est également appliqué à l'ensemble des points de vente.

Une alimentation noble

Ensemble, Dufrais et ses éleveurs ont élaboré un schéma de production alimentaire noble, garantissant la production d'une viande d'une excellente qualité. Les aliments utilisés sont d'origines connues et 100% local.

Concrètement, durant la première période de sa vie, le veau est élevé avec sa mère et se nourrit principalement d'herbe verte et de lait. Cette herbe, riche en Omega3, va favoriser la production de bon cholestérol durant toute la croissance de l'animal. Après sa croissance, 3 à 4 mois avant son abattage, le taurillon est nourrit selon une formule nutritive unique, composée d'un assemblage précis de produits 100% locaux, non-consommables directement par l'homme et certifiés GMP (référentiel utilisé dans le domaine de la nutrition animale), tels que le tourteau du germe de maïs, les graines de lin et de soja cuites, les produits laitiers, la pulpe de betterave et les céréales.

Parmi les aliments composant la recette figure par exemple le Schilfers de lin belge. Il donne à la bête un lustre et une brillance inégalés. Véritablement

soyeux, le bœuf révèle un goût particulièrement savoureux qui plaît non seulement aux bouchers mais également aux consommateurs. Cette alimentation riche en lin (graines et schilfers-plaquettes) maintient le statut élevé en Oméga3 de la viande d'Ardenne.

Malgré des périodes économiques plus difficiles, qui contraignent les agriculteurs à prendre des décisions stratégiques, Dufrais constate une importante fidélisation de ses fermes partenaires car, malgré un prix parfois plus élevé, cette méthode d'alimentation s'avère bénéfique pour l'animal.

Un transport optimal des animaux

Pour réduire au maximum le stress des animaux, principalement créé lors de leur transport vers l'abattoir, Dufrais s'assure que leur prise en charge est effectuée dans les meilleures conditions. La sélection des transporteurs, la réduction des temps de parcours, la sélection méticuleuse des box sont autant d'opérations réalisées avec le plus grand sérieux au sein des équipes Dufrais.



50 agriculteurs, partenaires Dufrais



ALBART G.M.N. Assoc	6250 ROSELIES
ANNET Nicolas	6840 PETITVOIR
ANNET Philippe	6880 BIOURGE
ANNET Claude	6662 WANDEBOURCY (TAVIGNY)
ANNET Yves	6662 WANDEBOURCY (TAVIGNY)
Assoc COSSE A, JP, L	5503-SORINNES
Assoc. LAMBORAY José&Johan	6950 NASSOGNE
Assoc. CRUCIFIX	6800-NEUVILLERS
CLOET David ET Olivier	5537 ANHEE
COLLARD Jean-Louis	6860 LEGLISE
COULONVAL Daniel	5670 VIERVE S/VIROIN
EDMOND Jacques	6700 AUTELBAS
FAGNERAY Claude	6700 CLAIREFONTAINE
FERAUCHE Gérard	6890 GLAIREUSE
FLAMEND Jean Marie	5310 EGHEZEE
GENIN Marie-Hélène	6680 TILLET
GOFFIN Claude	6834 BELLEVAUX
GOFFINET Maurice	6810 MOYEN
GOTAL Jean-Pol	6800 Laneuville (LIBRAMONT)
GRESSE Joël	6673 CHERAIN GOUVY
HALLEUX Bernard	4350 REMICOURT
HOCKS Nicole	4450 SLINS
HUBERT Nicole	6800 BRAS HAUT
LAURENT Jacques	6890 GLAIREUSE
LEFEVRE Marc	5640 SAINT GERARD
LEQUEUX Jean-Pierre	6840 HAMIPRE
LISEIN Frédéric	4260 AVENNES
LOCKMAN G, C et M.	6800 REMAGNE
MAGOTIAUX Jean-Pol	6887 HERBEUMONT
NEMERY Pierre	6834 BELLEVAUX
NEVRAUMONT Benoit	6680 SAINTE ODE
ORBAN Eric	4260 VILLE EN HESBAYE
PAQUET David et Miguel	6830-OCHAMPS
PAQUE Freddy	4432 ALLEUR
PERREAUX Yves	6880 ROSSART
PIERRET Didier	6642 VAUX SUR SURE
PIERRET Emile	6840 LONGLIER
Ferme PIRON de Borlez	4317 FAIMES
RIGO Jean Joseph	1315 OPPREBAIS
ROULIN Christophe	6470 SIVRY
STEICHEN Nico	L-8612 PRATZ (GDL)
TINANT Olivier	6880 ORGEO
VANNESTE Etienne	6800 Laneuville (LIBRAMONT)
VANVEUREN Francis	7870 MONTIGNIES Lez LENS
WENKIN Cédric	6880 BERTRIX
WYLOCK J, R et E	5370 JENEFFE

Dufrais,

la fidélité au terroir

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.

C'est Edouard Detry, boucher de formation, qui a lancé cette belle entreprise. Il a développé un concept original qui remporte toujours aujourd'hui un vif succès. Dufrais offre au consommateur à la fois la garantie d'un produit d'origine contrôlée et une qualité de produit et de service irréprochable.

La préservation d'une culture d'entreprise familiale, un personnel et des fournisseurs professionnels et triés sur le volet, des filières d'approvisionnement rigoureusement contrôlées, des élevages labélisés et une fabrication qui répond aux plus hautes normes de qualité, constituent les principaux atouts de Dufrais.

« Ensemble, mon frère Gary et moi-même avons accepté de reprendre les rennes de l'entreprise familiale Dufrais depuis plusieurs années. Les valeurs humaines, le professionnalisme, l'exigence à tous les niveaux ont permis à notre père Edouard de développer une société dont nous sommes particulièrement fiers. Nous tenons à maintenir ce cap et poursuivre notre projet au sein de notre terroir qui, nous en sommes certains, a l'avenir devant lui ! »

Manon Detry, Administrateur délégué

Dufrais

- € 65 millions de CA
- 550 travailleurs
- 73 gérances
- 150 000 clients
- Un concept créé en 1967





Julien Lapraille, ambassadeur Dufrais

Popularisé par l'émission Top Chef, qui lui a permis de se faire connaître auprès du grand public, Julien Lapraille est un véritable ambassadeur de la cuisine du terroir, celle qui sent bon la tradition et le respect du produit.

Il a 28 ans, est originaire de la Province du Luxembourg. Il a suivi l'Ecole Hôtelière à Namur ainsi qu'une formation en pâtisserie de restaurant en France. Aujourd'hui il officie comme chef à domicile.

Son rêve : ouvrir un restaurant, à lui seul, en Province du Luxembourg.

Pour sa cuisine, Julien Lapraille choisit Dufrais

Formé dans des établissements d'exception, où l'amour de la cuisine est le maître-mot, Julien Lapraille, perpétue la tradition d'une approche locale. Il cuisine principalement avec des produits issus de l'agriculture régionale et poussant au milieu d'un terroir riche, grâce à des producteurs passionnés.

Amoureux de la qualité, c'est tout naturellement que cet originaire du Luxembourg belge a choisi Dufrais et plus particulièrement à sa filière bœuf, unique en Belgique : une viande savoureuse, élevée et nourrie dans des conditions exceptionnelles.

« 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

Dans le courant de l'année 2015, Julien Lapraille et Dufrais ont décidé de collaborer.

Leur objectif : promouvoir la qualité d'une viande de bœuf réalisée et contrôlée par des professionnels passionnés.

Une viande de qualité, pour votre santé

Les 73 points de vente Dufrais vous réservent une viande d'une qualité exceptionnelle, garantie par une parfaite maîtrise des produits, de la naissance de la bête au morceau dans votre assiette !

La qualité Dufrais

- Garantie HACCP, pour la sécurité alimentaire
- Contrôlée par un système certifié par un organisme indépendant reconnu par l'AFSCA

Une qualité nutritionnelle exemplaire

Mangée modérément, la viande de bœuf est un aliment d'une qualité nutritionnelle exemplaire. Elle contient des protéines de haute qualité et constitue une excellente source de 12 vitamines

et minéraux essentiels, dont : le fer, le zinc et les vitamines du complexe B. Le foie de bœuf est une source exceptionnelle de vitamine A et de folate (vitamine B9).

La viande de bœuf proposée par Dufrais est tendre, sans écoulement de jus, de couleur stable, particulièrement riche en vitamines.

Pour les femmes, généralement plus sujettes à des carences en fer, la viande bœuf est particulièrement recommandée par le corps médical.

Poids/volume	Bœuf haché, maigre, grillé, bien cuit, 100 g	Rôti de côtes croisées, pièce maigre, braisé, 100 g	Bifteck d'inté- rieur de ronde, pièce maigre, grillé, 100 g	Foie de bœuf braisé, 100 g
Calories	252	206	163	191
Protéines	28,0 g	34,8 g	30,1 g	29,1 g
Glucides	0,0 g	0,0 g	0,0 g	5,1 g
Lipides	14,7 g	11,3 g	3,9 g	5,3 g
-saturés	5,8 g	4,1 g	1,3 g	1,7 g
-monoinsaturés	6,8 g	4,7 g	1,5 g	0,7 g
-polyinsaturés	0,4 g	0,4 g	0,2 g	0,6 g
Cholestérol	81 mg	82 mg	65 mg	396 mg
Fibres alimen- taires	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g

Source : Santé Canada. Fichier canadien sur les éléments nutritifs, 2005.

Des morceaux variés, découpés par des maîtres bouchers

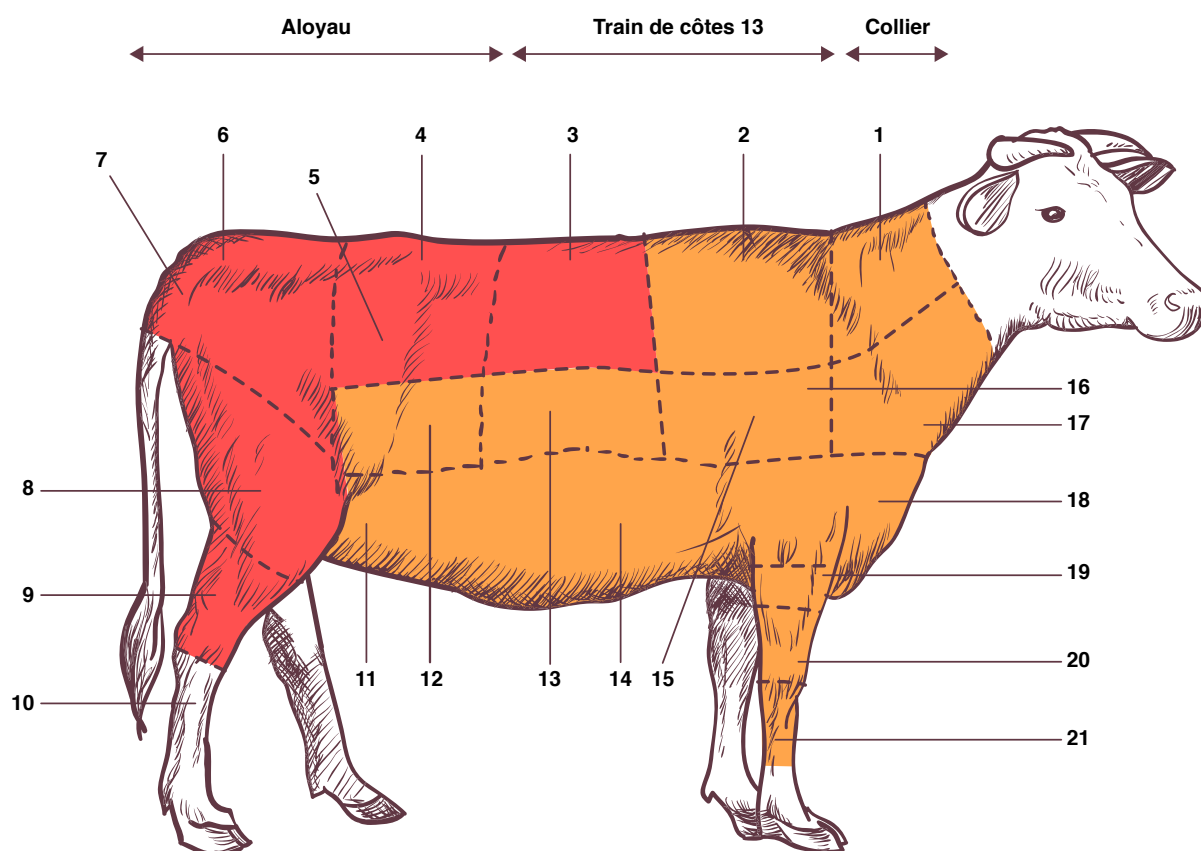
Chaque jour, les maîtres bouchers Dufrais alimentent les rayons traiteurs et/ou les comptoirs boucherie en viande de bœuf de qualité. La fraîcheur, la qualité de la découpe, l'hygiène et le respect de la chaîne du froid sont les garants de votre santé et de la réussite de vos préparations !

« Le bœuf offre des possibilités culinaires très variées, de l'incontournable steak, en passant par le hamburger et les plats mijotés. »

Julien Lapraille, cuisinier

Concrètement, la carcasse de l'animal est coupée en deux quartiers. Le quartier arrière (en rouge) traité à 8 côtes et comprenant la cuisse, l'ailoyau et le milieu de train de côtes.

Le quartier avant (en orange) à 5 côtes comprenant le train de côtes découvert, l'épaule, le collier et la poitrine.



1. Veine maigre	12. Bavette d'ailoyau
2. Train de côte découvert 5 côtes	13. Plat de côte couvert
3. Train de côtes couvert 8 côtes	14. Poitrine
4. Contre-filet	15. Plat de côte découvert
5. Filet	16. Paleron
6. Rumsteak	17. Veine grasse
7. Aiguillette de rumsteak	18. Gros bout de poitrine
8. Globe	19. Charolaise
9. Gite de derrière	20. Gite de devant
10. Crosse	21. Crosse
11. Flanchet	

Visuels de campagne

Site internet



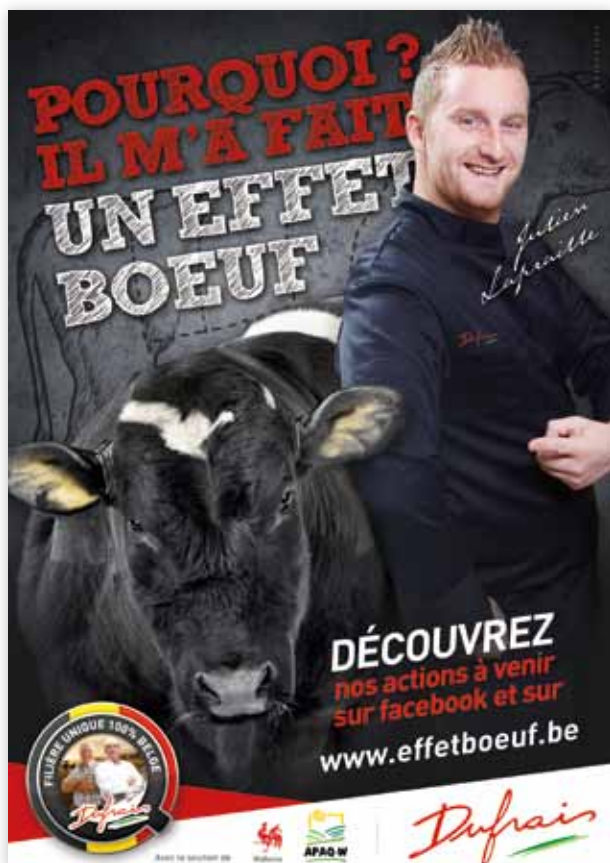
Invitation



Flyer A5 Concours



Flyer A5 Corporate



**POURQUOI ?
IL M'A FAIT
UN EFFET
BOEUF**

Julien Lapraille

**DÉCOUVREZ
nos actions à venir
sur facebook et sur
www.effetboeuf.be**

FILIÈRE UNIQUE 100% BELGE

Dufrais

Associé Top Chef 2014

Logo AFQW



L'EFFET BOEUF DUFRAIS

- **Energie** : qualité inégalée, excellente pour la santé
- **Filière** : unique en Belgique, produit 100% belge
- **Fédération** : partenariat éleveurs-Dufrais
- **Ethique** : respect (homme, animal et environnement)
- **Terroir** : la viande qui sublime notre terroir

**UNE FILIÈRE 100% BELGE.
UNE DÉMARCHE 100% ÉTHIQUE**

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 » !

« Lorsque vous vous rendez dans votre boucherie Dufrais, vous ne savez peut-être pas que vous achetez l'une des viandes les plus qualitatives du pays. » Yves Perreau, éleveur à Rossart

JULIEN LAPRAILLE, AMBASSADEUR DUFRAIS

Popularisé par l'émission Top Chef, qui lui a permis de se faire connaître auprès du grand public, Julien Lapraille est un véritable ambassadeur de la cuisine du terroir, celle qui sent bon la tradition et le respect du produit.

POUR SA CUISINE, JULIEN LAPRAILLE CHOISIT DUFRAIS

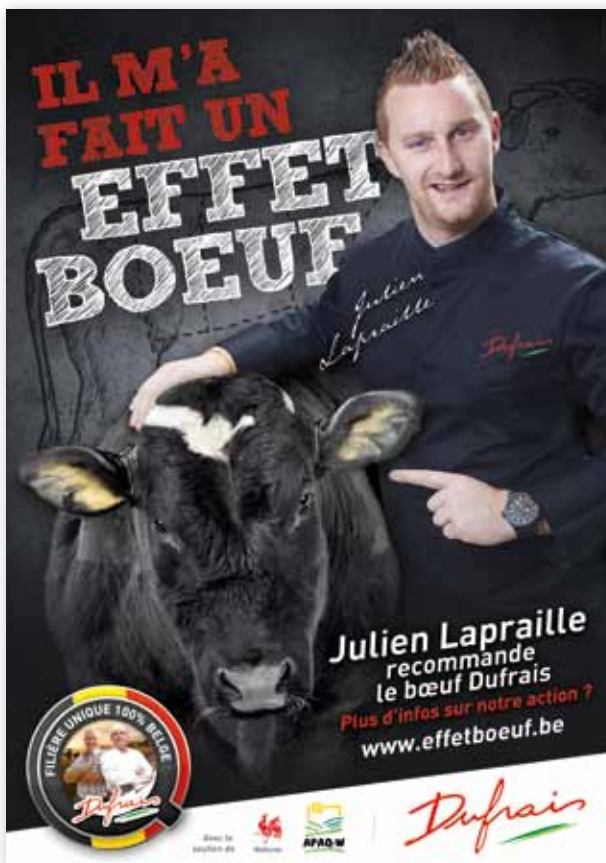
Amoureux de la qualité, c'est donc tout naturellement que cet ardennais a choisi Dufrais et plus particulièrement sa filière boeuf, unique en Belgique : une viande savoureuse, élevée et nourrie dans des conditions exceptionnelles.

FILIÈRE UNIQUE 100% BELGE

Dufrais

Logo AFQW

Affiche A3



**IL M'A
FAIT UN
EFFET
BOEUF**

Julien Lapraille

**Julien Lapraille
recommande
le bœuf Dufrais**

**Plus d'infos sur notre action ?
www.effetboeuf.be**

FILIÈRE UNIQUE 100% BELGE

Dufrais

Associé Top Chef 2014

Logo AFQW



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