

L'élevage des races viandeuses, sélectionnées pour leur capacité à produire de la viande, représente une des activités traditionnelles de la région. Source importante de protéines, la viande bovine constitue une part non négligeable de notre alimentation. Chacun d'entre nous consomme en moyenne 8,6 kg de viande bovine par an*.

*Source Enquête GFK

un
arrière-
train
rebondi



une tête
plus
carrée et
un cou
robuste

un
avant-train
musclé

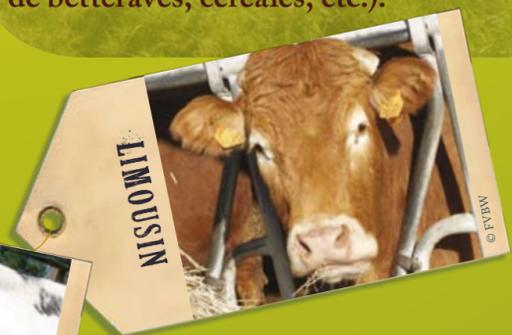
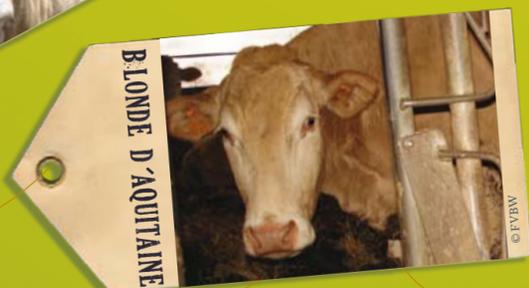
Génisse de race
Blanc-Bleu Belge

© FVBW

le saviez-vous?

Une vache donnera chaque année un veau, après 9 mois de gestation. Les veaux accompagnant leur mère (vache allaitante) seront sevrés vers 4 mois. Les veaux mâles destinés à la boucherie seront abattus à l'âge de 7 mois, pour un poids vif de 220 à 265 kg et donneront une viande plus claire, plus maigre, moins calorique, mais toujours riche en protéines. Les jeunes mâles destinés à l'engraissement seront abattus entre 19 et 27 mois pour un poids vif de 650 à 750 kg. Après avoir donné quelques veaux, les vaches seront à leur tour vouées à la boucherie et donneront une viande également savoureuse. L'alimentation des bovins est composée principalement d'herbe en été et de fourrages en hivers (foin, herbe préfanée, ensilage de maïs, de betteraves, céréales, etc.).

les reconnaître



la campagne pour tous

Lors de nos promenades, on veillera à ne pas donner de nourriture aux vaches !

Avec la collaboration de la Filière Viande Bovine Wallonne

On ne jettera pas nos déchets de tonte de pelouse dans la prairie voisine. En effet, l'ingestion d'une grande quantité d'herbe fraîchement coupée entraîne la fermentation et peut provoquer le décès de l'animal !

Pour un espace rural vivant

> www.entre-sambre-et-meuse.be



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales

Editeur responsable : Fernande MATAGNE, rue de la Montagne 3, 5650 Walcourt
Graphisme : TRACEdeMAIN.be