



Témoignage de Bruno Schmetz (interview téléphonique) Valorisation de la viande de Rouge Pie de l'Est

Dans le cadre du re-développement de la race RPE, collaboration entre les éleveurs et le boucher.

Etude sur quelques bêtes pour voir ce qu'on peut valoriser.

Difficulté : peu de beaux morceaux, beaucoup de viande hachée (environ 50 % contre 12 % en BBB) -> moins de valeur -> valorisée en charcuterie

Avantage : clientèle belge (+steaks) et allemande (+rôtis, +charcuteries), public connaissant la race locale et sensible à son importance, au pâturage...

Qualité de la viande : + de goût, + foncée, + gras, - tendre, correspond bien aux attentes des adultes à la recherche du goût authentique



Témoignage de Bruno Schmetz (interview téléphonique) Valorisation de la viande de Rouge Pie de l'Est

Prix au consommateur : maximum 10 % plus cher que de la BBB.

Ecoulement d'une bête par mois : mâle de deux ans ou femelle réformée après son premier veau, importance de la conformation.

Facteur limitant : la disponibilité des bêtes ! Ne pas perdre le statut de la race. La demande est présente ! Pas de promotion, pas bcp de communication.

→ Il existe un **potentiel important** pour la valorisation de la viande de Rouge Pie de l'Est. Il faut veiller à la **conformation** afin de pouvoir valoriser les morceaux nobles, mais sans toucher aux avantages de la race (autonomie, facilité de vêlage, rusticité, etc.).