



CONFERENCE DE PRESSE – mercredi 12 juin à 9h30

La Bleue Mixte, tout un fromage !

Elevage du Clypot – Neufvilles

La race bovine Bleue Mixte est connue pour ses qualités viandeuse et laitière. La mixité de la race est un atout non négligeable pour sécuriser le revenu des éleveurs dans un contexte de prix élevés des intrants et de forte volatilité du prix du lait. Les éleveurs de Bleue Mixte se dotent aujourd'hui d'un produit original associé à la race : un fromage Bleu, le « Pavé Bleu »[®]. Ce fromage est une concrétisation du projet européen BlueSel (Feder - Interreg IV - La Wallonie) mis en place il y a 5 ans entre partenaires transfrontaliers franco-belges. Une belle opportunité pour les éleveurs de Bleue Mixte de valoriser leur élevage en se dotant de ce nouvel atout fromager. A cette occasion, une conférence de presse s'est tenue le mercredi 12 juin à 9h30 au cœur d'un élevage de Bleue Mixte en présence du Ministre wallon de l'Agriculture Carlo Di Antonio.



Union Européenne :
Fond Européen de
Développement
Régional



INTERREG IV :
Efface les
frontières



Un produit original pour une commercialisation en circuit court de la ferme aux consommateurs

La production de ce fromage est une belle opportunité pour les éleveurs de Bleue Mixte de valoriser la richesse de leur race. Le projet BlueSel leur donne la possibilité de transformer leur savoir-faire en un produit prêt à consommer : le « Pavé Bleu »[®]. Ce fromage répond à un cahier des charges précis. Son processus de fabrication est partagé par les deux associations d'élevage, l'Association Wallonne de l'Elevage en Belgique et de l'Union Bleu du Nord en France. Ces dernières destinent la fabrication de ce fromage aux éleveurs de Bleue Mixte intéressés de développer une production à la ferme mais aussi à des ateliers fromagers prêts à s'approvisionner en lait de Bleue Mixte. Cette démarche a pour objectif de permettre aux éleveurs de Bleue Mixte d'apporter de la valeur ajoutée à leur lait.

L'organisation de la conférence de presse dans l'exploitation du Clypot n'est pas anodine puisqu'une partie de sa production laitière sera transformée en fromages « Pavé Bleu »[®] par l'intermédiaire de la Bergerie de Neufvilles qui dispose d'un atelier fromager à proximité de l'exploitation. Une collaboration riche de sens et garante d'une qualité pour le consommateur.



Le Pavé Bleu[®], bien plus qu'un fromage

Ce fromage a été créé par le Lycée agricole de Le Quesnoy (Fr) sous la conduite de l'équipe BlueSel. Cet atelier fromager a mis au point un fromage à pâte molle et persillée. Différents essais en termes de goût et de texture ont pu être appréciés par des jurys de consommateurs, pour aboutir à un fromage à croûte bleue et au goût doux à moyen.

En plus de ses qualités gustatives, il représente à lui seul un lien fort avec sa race, son berceau et ses éleveurs. Sa couleur bleutée fait référence à la robe de la race ainsi qu'à son nom. Sa forme carrée est inspirée des nombreux pavés caractéristiques des anciennes routes et chemins de la province du Hainaut mais aussi du Nord de la France, berceaux d'origine de la Bleue Mixte.

La Bleue Mixte - Une race pleine d'atouts, qui retrouve des couleurs

L'appellation Bleue Mixte regroupe la Blanc-Bleu Belge de type mixte en Belgique et la Bleue du Nord en France. Bien qu'elles portent des noms différents, ces deux races sont identiques, seule la frontière a conduit à ces deux appellations. Il faut comprendre par orientation mixte, une vache qui produit à la fois du lait, à hauteur de 4000 à 5000 litres par lactation et de la viande avec un nombre limité de césariennes (20 %).

La Bleue Mixte partage le même ancêtre que la Blanc-Bleu Belge de type culard, la race de Moyenne et Haute Belgique, une race mixte très répandue dans nos régions dans les années 70. Fin des années 90, on comptait moins de 500 vaches en Wallonie et encore moins en France. Grâce aux mesures agro-environnementales qui ont apporté un soutien à la race, le Nord de la France et la Belgique comptabilisent de nos jours un peu plus de 4000 vaches dans une centaine d'exploitations.

Une race renta...bleue

La mixité de la race est un atout pour sécuriser le revenu des éleveurs dans un contexte de prix élevés des intrants et de forte volatilité du prix du lait.

L'étude technico économique menée par l'équipe BlueSel démontre que les performances technico-économiques des exploitations élevant de la Bleue Mixte sont comparables à celles d'exploitations élevant des races laitières spécialisées. Les performances de la Bleue Mixte sont mêmes supérieures dans les systèmes d'exploitation herbagers.



Le projet BlueSel

BlueSel est un projet Interreg IV. Démarré en 2008 pour une durée de 5 ans, il a pour objectif d'assurer la sauvegarde et la sélection de la Blanc-Bleu Belge de type mixte en Belgique et la Bleu du Nord en France. Le projet est issu d'une collaboration entre différents partenaires en Belgique et en France. Les partenaires impliqués sont:

L'Association Wallonne de l'Elevage asbl, Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech et le Herd-book Blanc-Bleu Belge pour la Wallonie et le Syndicat Mixte des Parcs naturels régionaux du Nord-Pas-de-Calais, l'Union Bleue du Nord, l'Institut de l'Elevage et le Parc naturel régional de l'Avesnois pour la France.

Différentes actions ont été réalisées :

1. **La diminution des effectifs** nécessitait une réaction au niveau de la sélection des animaux. Le projet a mis en place un dispositif transfrontalier de sélection et de conservation de la race.
2. **Un partage des connaissances et du savoir franco-belge.** Le testage commun des taureaux d'insémination artificielle, un système de pointage unique et une évaluation génétique conjointe des animaux.
3. **Des indicateurs de performance** technico-économique des troupeaux belges et français.
4. Le développement d'un produit identifié à la race – **Le fromage le « Pavé Bleu® »**
5. **La mise en lumière des atouts de la race.**

L'élevage du Clypot

De part et d'autre de la frontière, plus de 100 éleveurs de Bleue Mixte, dont l'élevage de Mr Frédéric Cuvelier, sont en activités. Monsieur Cuvelier est à la tête d'un élevage de 110 vaches Bleue mixte à Neufvilles et près de 170 jeunes bovins. Il s'agit d'un élevage avec des animaux présentant un bon rendement boucherie, ce qui permet d'avoir un équilibre de revenu entre le lait et la viande. La ferme du Clypot est activement impliquée dans le programme BlueSel, elle est propriétaire de vaches souches sélectionnées par le groupe de travail BlueSel et fait partie des fermes participantes à l'étude technico-économique du projet.

Pour plus d'infos : www.bluesel.eu