

EAU D'HEURE

« Bleue Mixte » : la vache est rentable !

Hier, à l'Eau d'Heure, les agriculteurs ont pu découvrir les vaches « Bleues Mixtes ». Une race locale qui présente de nombreux avantages. Elle est pourtant « menacée ».

● Jean-Luc HENRARD

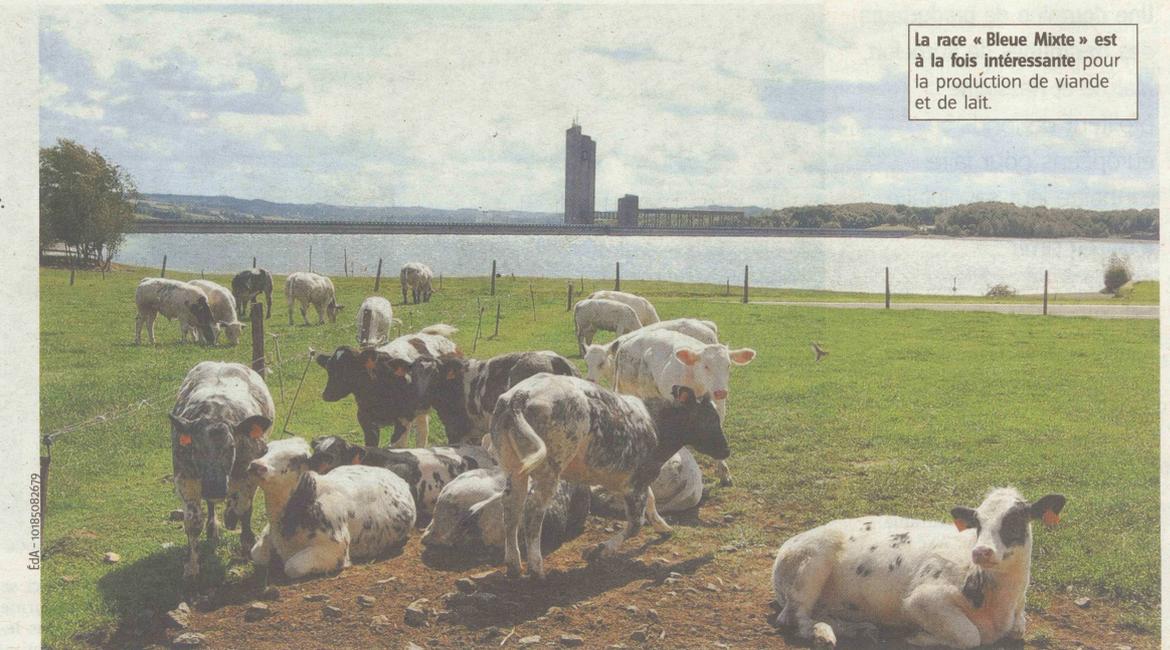
La « Bleue mixte » est-elle la solution d'avenir pour de nombreux agriculteurs de la région, régulièrement confrontés à la volatilité des prix de la viande ou du lait ? Oui, s'il faut en croire les orateurs entendus, jeudi, lors d'une journée d'échanges et de découverte d'un élevage de vaches « Bleues mixtes ». La ferme du Renard, exploitée par Vincent et Carole Vandromme, sur les berges de la Plate Taille, servait de cadre à cette organisation mise sur pied par le projet « BlueSel » (voir ci-contre). Normal : en plus de se trouver dans le cadre superbe des Lacs de l'Eau d'Heure, cette exploitation compte 250 bêtes « Bleues Mixtes » et une septantaine d'hectares.

Objectif de la journée : présenter les nombreux atouts de la race « Bleue Mixte », largement soutenue par les autorités européennes, belges, françaises, mais aussi par les scientifiques et les spécialistes de l'élevage.

« Présente chez nous depuis des dizaines d'années, cette race donne à la fois de bons résultats pour la production de lait et de viande, explique Vincent Vandromme, le maître des lieux. Cela permet de stabiliser nos revenus, en dépit des fluctuations du prix de la viande et du lait. »

Un bon compromis

En clair, la mixité lait-viande permet de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier. Si le prix de la viande diminue sensiblement, l'agriculteur peut espérer se rattraper ou limiter les pertes sur celui du lait, et vice-versa.



EGA - 10185082679

La race « Bleue Mixte » est à la fois intéressante pour la production de viande et de lait.



Dans sa ferme du Renard, Vincent Vandromme élève des bêtes « Bleues Mixtes » à la suite de ses parents.

En outre, la « Bleue Mixte », du fait de sa rusticité, coûte moins cher que d'autres races en terme de frais d'élevage : elle se contente le plus souvent de l'herbe de nos pâtures ou de ses dérivés. Enfin, elle connaît peu de problèmes de santé, une bonne fécondité et une très bonne longé-

vité. Tout bénéfique pour les éleveurs de la région dont les terres sont loin d'être les plus riches de Wallonie.

Et pourtant, paradoxalement, la race bovine « Bleue Mixte » est considérée comme « menacée », en raison de la faiblesse de ses effectifs. En 2010, on comp-

tait seulement 4 500 vaches de cette race dans le nord de la France (500) et en Belgique (4 000).

En cause : des considérations économiques. « En fonction des prix du marché, beaucoup d'agriculteurs ont longtemps tout misé sur les bêtes viandeuses ou, au contraire, sur les pures laitières, observe Vincent Vandromme. Si bien que la « Bleue Mixte » a un peu été oubliée dans le milieu. Pourtant, elle est bien adaptée à notre région. Personnellement, je n'ai fait que reprendre le travail de sélection entamé par mes parents. Ils ont travaillé à son amélioration pendant plus de 50 ans. »

Mais l'espoir de voir cette race, aux multiples atouts, retrouver une place prédominante dans nos prairies, n'est pas perdu. Pour preuve : hier matin, plus d'une centaine d'acteurs du monde agricole et d'éleveurs d'horizons divers avaient répondu à l'invitation du projet « BlueSel ». ■

Un fromage « Bleue Mixte »

Les acteurs du projet « BlueSel » ont décidé de lancer la création d'un fromage fermier à base du lait de la race « Bleue Mixte ». Pour l'heure, l'élaboration de ce futur fromage a été confiée au lycée de Le Quesnoy (en Avesnois), qui dispose d'un atelier fromager et d'un troupeau. Le nouveau fromage devrait être présenté au public fin de l'été 2012. Après une période d'essai, et dans le cas d'un bon accueil de la part du public, la recette sera communiquée en exclusivité aux éleveurs de la race « Bleue Mixte ». Libre alors à eux de se lancer dans la fabrication d'un fromage du terroir, spécifique à leur cheptel. ■ J.-L.H.