

BLUESSEL

Projet transfrontalier de relance de la « Bleue Mixte »

Son but : sauvegarder et valoriser une race bovine à petit effectif dont le berceau de race est commun à la Belgique et à la France.

Dynamique transfrontalière qui associe différents partenaires autour de plusieurs actions :

- Mise en place d'un programme de sélection transfrontalier
- Elaboration d'une indexation commune
- Constitution de références technico-économiques
- Création d'un produit identifié à la race : le « Pavé Bleu »



Les acteurs de BlueSel



Programme soutenu par l'Union Européenne pour la période 2008-2013



Pour plus d'informations : www.bluesel.eu

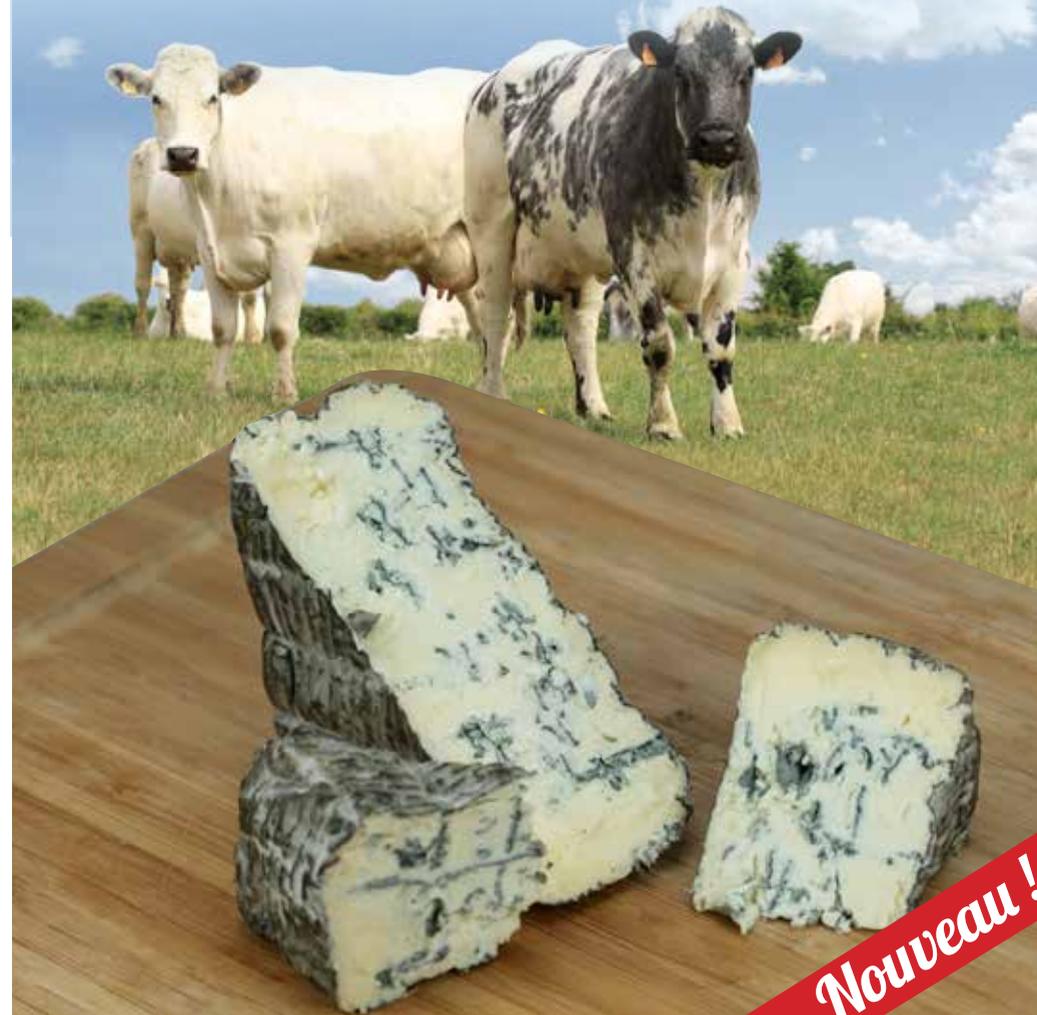
Conception et rédaction : CRRG Nord-Pas de Calais - Crédits photos : Olivier Delvaux Enrx - Conception graphique : Stéphanie Descamps



LE

PAVÉ BLEU

Bien plus qu'un fromage...



Nouveau !

LE PAVÉ BLEU

Bien plus qu'un fromage...

Lorsque votre regard se porte sur le Pavé Bleu, c'est tout un terroir que vous entrevoyez : un chemin de pavés, entouré de prés où paissent tranquillement des vaches tout de blanc et de bleu vêtues.

Cette vision vous plaît ? Observez encore ce fromage singulier au lait cru, créé avec la collaboration technique du Lycée agricole de Le Quesnoy (Fr) sous la conduite de l'équipe BlueSel.



Le Pavé Bleu se dévoile devant vous : son aspect rappelle les pavés en pierre bleue, caractéristiques de la province du Hainaut et du Nord de la France, berceau d'origine de la Bleue Mixte. Sa croûte gris bleuté avec des touches de blanc évoque également la robe de cette vache. Craquez devant son aspect de pierre, vous serez surpris par sa douceur au toucher et par son odeur de forêt après une pluie d'automne.

A la découpe, vous resterez émerveillés devant les cavités garnies de fleurs bleues qui parsèment cette pâte couleur ivoire.

Très onctueux en bouche, il s'affirme tout au long de l'affinage.



L'affinage du Pavé Bleu dure de 6 à 8 semaines



Ainsi, en plus de ses qualités gustatives, il représente à lui seul un lien fort avec la race Bleue Mixte, son berceau et ses éleveurs.

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'élevage en Belgique et l'Union Bleue du Nord en France. Ces dernières destinent sa fabrication aux éleveurs de Bleue Mixte intéressés par une production à la ferme, mais aussi à des ateliers fromagers prêts à s'approvisionner en lait de Bleue Mixte.

La production de ce fromage est une belle opportunité pour les éleveurs de Bleue Mixte de valoriser la richesse de leur race. A votre tour, valorisez-la, ainsi que les agriculteurs de votre terroir en consommant le Pavé Bleu.



La dénomination « Bleue Mixte » regroupe la Blanc-Bleu Belge de type mixte en Belgique et la Bleue du Nord en France. Seule la frontière a conduit à cette distinction. Il faut comprendre par orientation mixte, une vache qui combine les avantages d'une bonne production laitière avec une remarquable aptitude bouchère. Forte de sa rusticité et de sa longévité exemplaires, elle base sa performance économique sur son excellente valorisation de l'herbe. Race à faible effectif, elle est menacée de disparition depuis les années 90. Le Nord de la France et la Belgique comptabilisent de nos jours un peu plus de 4 000 vaches élevées dans une centaine d'exploitations.

