

LE PAYS DIVERSIFICATION

TRANSFORMATION Les éleveurs de Bleue Mixte belges et français inaugurent la mise en production du Pavé Bleu. Un fromage pour valoriser la race et sécuriser les revenus.

La Bleue Mixte lance son fromage

Réputée pour ses qualités à la fois viandeuses et laitières, la Bleue Mixte a maintenant son fromage. Le Pavé Bleu, petit carré à la couleur gris-bleu, a été lancé officiellement en Belgique le mercredi 12 juin au cœur de l'élevage du Clypot, à Neufvilles. Le cheptel de Frédéric Cuvelier compte 110 vaches et 170 jeunes bovins. Une partie de sa production laitière sera d'ailleurs transformée en fromages Pavé Bleu par l'intermédiaire de la Bergerie de Neufvilles, qui dispose d'un atelier à proximité de l'exploitation.

Ce fromage concrétise ainsi le projet européen BlueSel (un projet Interreg IV, cf. encadré), lancé il y a maintenant 5 ans par différents partenaires belges et français. BlueSel a pour objectif d'assurer la sauvegarde et la sélection de la Blanc-Bleu Belge de type mixte en Belgique et la Bleue du Nord en France. Pour cela, plusieurs actions ont été menées, parmi lesquelles la mise en place d'un dispositif transfrontalier de sélection et de conservation de la race, un partage des connaissances et des savoirs, la mise en lumière des atouts de la race, et finalement le développement d'un produit identifié à la race, le Pavé Bleu. Le fromage représente aujourd'hui l'opportunité pour les éleveurs de Bleue

Mixte de valoriser leur élevage, d'apporter une valeur ajoutée à leur lait.

Un fromage lié au terroir

« C'est un beau projet qui nous a permis de sauver une race locale, de la recaractériser afin qu'elle retrouve une place dans nos élevages de part et d'autre de la frontière, a déclaré le ministre wallon de l'Agriculture, Carlo di Antonio. Le territoire doit soutenir ce genre de projet. » Selon lui, le Pavé Bleu apporte de la valeur ajoutée à la race et peut contribuer à stabiliser le revenu des éleveurs. « C'est ce que nous voulons développer pour l'agriculture, a-t-il ajouté. Car des exploitations en bonne santé sont indispensables pour le maintien de l'agriculture. »

Créé par le lycée agricole de Le Quesnoy en France, le Pavé Bleu est un fromage à pâte molle et persillée. Ce sont différents essais réalisés par un comité de pilotage et des jurys de consommateurs qui ont permis d'aboutir à un fromage à croûte bleue et au goût doux à moyen. Philippe Classeau, enseignant au CFPPA de Le Quesnoy, précise ses caractéristiques : « Sa couleur rappelle celle de la robe de la vache, ainsi que son nom, ce qui permet une véritable identification à la race. Son format est quant à lui associé au terroir, tout en restant classi-



Le Pavé Bleu est un fromage à pâte molle et persillée. Sa croûte est bleue, rappelant ainsi la robe de la Bleue Mixte, et son goût doux à moyen.

que pour que l'achat des moules ne soit pas trop onéreux pour les éleveurs. » Sa forme carrée est en effet censée rappeler les pavés caractéristiques des anciennes routes de la province du Hainaut et du Nord de la France. Le Pavé Bleu répond bien sûr à un cahier des charges précis ; il doit entre autres être confectionné à partir de lait entier cru, provenant d'élevages ayant une majorité de Bleue Mixte. 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.

Et pour que de part et d'autre de la frontière chacun puisse apprécier le Pavé Bleu comme il se doit,

il se marie, paraît-il, aussi bien avec le vin qu'avec la bière. Pour le déguster en France, il faudra cependant attendre la Fête du

Lait, le dimanche 15 septembre à Le Quesnoy.

LAURA BÉHEULIÈRE



La Bleue Mixte offre une bonne performance économique. Elle permet une bonne valorisation des fourrages et consomme peu d'intrants.

À savoir

La Bleue Mixte, une race rentable

Si le Pavé Bleu permet de valoriser la Bleue Mixte, la race a déjà des atouts. Cette race locale connaît depuis peu une croissance régulière. À la fin des années 1990, on comptait moins de 500 vaches en Wallonie et encore moins en France ; grâce aux mesures environnementales qui ont apporté un soutien à la race, et notamment depuis le programme Interreg, le Nord de la France et la Belgique comptent aujourd'hui un peu plus de 4000 vaches dans une centaine d'exploitations.

La race 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 %). Une étude menée par l'équipe BlueSel démontre que les performances technico-écono-

miques des exploitations élevant de la Bleue Mixte sont comparables à celles d'exploitations élevant des races laitières spécialisées. Les performances de la Bleue Mixte seraient même supérieures dans les systèmes d'exploitation herbagers. Une race pleine d'avenir « Cette race permet une souplesse d'utilisation, précise Albert Masurel de l'Union Bleue du Nord. De plus, elle a une véritable efficacité économique. C'est une race pour laquelle on n'a aucune inquiétude pour l'avenir. » La mixité de la race représente en outre un atout pour sécuriser le revenu des éleveurs. « Ces élevages n'ont pas échappé à la volatilité du prix du lait, précise Géry Glorieux de l'Association wallonne de l'élevage, mais ils ont été un peu

moins affectés que les élevages spécialisés. La rémunération s'est maintenue à un bon niveau grâce au produit viande qui atténue les fluctuations du lait. »

« De plus, cette race consomme moins de concentré et engendre de faibles coûts d'élevages (- 30 %), ajoute Géry Glorieux. Elle fournit plus de viande par rapport aux races spécialisées lait, elle permet une bonne valorisation des fourrages et consomme peu d'intrants. Elle a une très bonne performance économique. »

« Nous avons d'autres pistes pour l'avenir, comme la création d'une filière bio, poursuit Albert Masurel. De plus, des programmes génomiques vont encore améliorer la race. »

L.B.

ZOOM SUR...

Le programme Interreg IV

Le programme Interreg IV France-Wallonie-Vlaanderen a pour objectif de favoriser les échanges économiques et sociaux et ainsi réduire les écarts de richesse entre les régions du Nord-Pas de Calais, de Champagne-Ardenne et de Picardie en France, de Wallonie et de Flandre en Belgique. Il associe des compétences communes tout en valorisant les richesses de chaque région. Le budget de ce programme, soit 297 millions d'euros, est financé à hau-

teur de 50 % par l'Union européenne.

Le programme Interreg IV s'appuie sur 4 domaines :
- favoriser le développement économique de la zone par une approche transfrontalière ;
- développer et promouvoir l'identité du territoire par la culture et le tourisme ;
- renforcer le sentiment d'appartenance à un espace commun ;
- dynamiser la gestion commune du territoire par un développement durable du cadre de vie.