

BlueSel, de la vache au fromage

Le projet BlueSel poursuit son essor dans la promotion de la race bovine Bleue Mixte. Il concrétise les avancées du programme européen transfrontalier Interreg IV démarré voici cinq ans et prend la forme, carrée, d'un fromage: le «Pavé Bleu» qui a été dévoilé le 12 juin dernier en présence du Ministre Carlo Di Antonio, à l'Élevage du Clypot à Neufvilles, près de Soignies.

MARIE-FRANCE VIENNE



Le Pavé Bleu

On se pressait dans l'exploitation de Frédéric Cuvelier pour découvrir ce nouveau fromage à pâte molle et persillée, créé par le lycée agricole de Le Quesnoy, en France, sous la conduite de l'équipe BlueSel. Et l'endroit a été choisi à dessein puisque l'Élevage du Clypot compte 110 vaches Bleues Mixtes, près de 170 jeunes bovins et, surtout, l'exploitation est activement impliquée dans le programme BlueSel, faisant d'ailleurs partie des fermes participantes à l'étude technico-économique du projet.

Double mixte

La « Bleue Mixte » est l'appellation créée dans le cadre du projet européen BlueSel pour désigner la race « Bleue du Nord » en France et le rameau mixte de la race BBB en Belgique. Historiquement, ces deux rameaux partagent leurs ancêtres avec le BBB de type viandeux. Conçu au sein d'un large réseau de partenaires des deux pays (L'AWÉ, 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'Élevage et le Parc naturel régional de l'Avesnois pour la France), ce projet racial doit contribuer au maintien de la biodiversité propre à cette région transfrontalière et s'articule autour de différentes actions, à commencer par la mise en place d'un programme de conservation et de sélection transfrontalier. Ensuite la mise sur pied d'un système commun de contrôle de performance et d'évaluation génétique. L'élaboration d'une indexation commune, la constitution de références technico-économiques, la création de produits et de filières régionaux identifiés à la race, et, enfin, la promotion commune de la race.

Interreg, moteur de la réussite de BlueSel

Ce programme s'inscrit dans le cadre de la politique régionale européenne dont l'objectif est de réduire les écarts de richesses entre les différentes régions. La coopération territoriale européenne est devenue, au fil des années, un objectif à part entière alors qu'elle était auparavant un programme d'initiative communautaire. Ce programme, qui est progressivement monté en puissance se divise en trois volets: le transfrontalier, le transnational et l'interrégional. A l'intérieur de l'UE, 37% de la population est frontalière, que l'on parle des frontières internes, externes ou maritimes. Le projet BlueSel s'inscrit, quant à lui, dans le programme France-Wallonie-Flandre. Son objectif est de mettre en synergie les potentialités de la zone de coopération afin de

favoriser le développement durable, coordonner et intégrer les régions au bénéfice des populations transfrontalières. France-Wallonie-Flandre, c'est un territoire de 62.000 km² avec une population de 10.000 habitants et couvre les terres qui s'étendent de La Panne à Arlon et de Bruges à Châlons-en-Champagne. 276.000.000€ ont été dégagés pour développer la coopération sur ce territoire parmi lesquels 138.000.000€ proviennent de financement européen.

Le Hainaut tient le haut du pavé

Interreg constitue donc une grande chance pour le projet BlueSel car la Bleue Mixte est une race locale qui compte aujourd'hui un peu plus de 4.000 bêtes dans une centaine d'exploitations et a clairement le vent en poupe en Belgique. Plus de 100 éleveurs de Bleue Mixte se répartissent de part et d'autre de la frontière franco-belge. Plus que de «race», l'on parle davantage de «système d'exploitation» en ce qui la concerne; un système qui s'inscrit dans un schéma d'agriculture familiale avec des quotas raisonnables. La Bleue Mixte produit certes moins mais elle consomme en revanche beaucoup moins de fourrage, 17% en moins de concentrés de production et coûte 30% en moins en frais d'élevage que les races spécialisées.

Une vache pleine d'atouts

16 élevages de +/- 65 bêtes avec 265.000 litres de quota et d'environ 70ha ont d'ailleurs été suivis au niveau des performances technico-économiques. Les exploitations de Bleues Mixtes ont été regroupées selon deux systèmes, herbivore et polyculture-élevage, et comparées aux exploitations laitières Prim'Holstein du Réseau d'élevage de Nord-Picardie. Les résultats démontrent la capacité des éleveurs de Bleues Mixtes à obtenir de bonnes performances économiques malgré de plus faibles productivités laitières (4225 l/VL) et taux (3,70% de MG et 3,22% de protéines), et un moindre prix du lait, grâce notamment à une conduite de troupeaux bien maîtrisée, des surfaces fourragères très bien valorisées, et la mixité lait-viande très affirmée de la race qui atténue les fluctuations du prix du lait. En système herbivore, les exploitations en Bleues Mixtes s'avèrent économiques et autonomes avec une excellente valorisation des prairies. En système de polyculture-élevage, les troupeaux sont conduits de façon à peine plus intensive qu'en



Dégustation du Pavé Bleu en présence du Ministre Carlo Di Antonio à l'Élevage du Clypot

système herbivore, contrairement aux troupeaux Prim'Holstein.

Un gage de rentabilité

Ces élevages n'ont pas échappé à la volatilité des prix du lait avec de grosses variations, notamment en 2009. La rentabilité des élevages de Bleue Mixte a été un peu moins affectée que les spécialisés. Les élevages se distinguent notamment par un poids limité du produit lait dans le produit brut total: de 37 à 40% selon l'année contre 60% en système en Prim'Holstein, un poids élevé du produit viande: près d'1/4 du produit brut contre moins de 15% avec une race laitière spécialisée. Tout ceci se traduit par une plus faible sensibilité aux fluctuations du prix du lait des exploitations en Bleue Mixte. Mais c'est la valorisation des surfaces en herbe qui est l'un des points forts des troupeaux de Bleues Mixtes. Leur alimentation est basée à plus de 80% sur de l'herbe pâturée et récoltée sous forme d'ensilage, d'enrubannage et de foin. La part des cultures fourragères, mais ensilage et betteraves fourragères, varie de zéro chez les éleveurs herbagers jusqu'à 1/3 de la surface fourragère chez les éleveurs les plus intensifs. Ces surfaces fourragères sont bien valorisées puisque le chargement moyen corrigé dépasse les 2 UGB/ha de surface fourragère, avec des écarts importants selon le contexte pédoclimatique (de 1,5 à 3,5 UGB/ha de surface fourragère). Cette bonne valorisation de l'herbe est obtenue avec un niveau de fertilisation minérale azotée modérée à moins de 85 unités/ha de surface fourragère. Le bilan global moyen de l'azote (hors fixation par les légumineuses et hors dépôts atmosphériques), à l'échelle de l'exploitation, est inférieur à 80 uni-

tés par ha de SAU. Ceci traduit la bonne maîtrise et le caractère économe en intrants – engrais, concentrés – des exploitations Bleue Mixte. La totalité des exploitations BlueSel obtient un bilan global azoté inférieur ou égal à 120 unités par ha de SAU. Bref, cette race mixte produit davantage de viande que les races spécialisées lait, elle valorise bien l'herbe pâturée, consomme peu d'intrants et requiert peu de frais d'élevage, bref elle constitue, selon le projet BlueSel, un gage de rentabilité.

Un fromage bleu pour une région en Nord

Le lycée agricole de Le Quesnoy a été sollicité en 2010 par le comité de pilotage de BlueSel pour concevoir un fromage identifié à la race Bleue Mixte. Le fromage sera donc bleu comme la couleur des routes de ch'nord. Ses pavés qui dansent entre Paris et Roubaix et la pierre bleue qui fait la fierté du Hainaut. Le lycée dispose d'une exploitation agricole avec un élevage de Bleues Mixtes et d'une fromagerie. La fin de l'année 2010 voit la signature d'un convention pour la conception du fromage qui aura les caractéristiques suivantes: au lait entier cru (sans écrémage partiel en non traité thermiquement), avec une couleur apparentée à la couleur de la robe de la vache et une forme classique pour ne pas contraindre les producteurs qui voudraient se lancer dans la fabrication à l'achat de moules trop onéreux. Le comité s'engage vers un fromage à pâte persillée avec une croûte bleutée. Des tests organoleptiques sont organisés au travers la fête du Parc du Quesnoy en septembre 2011 auprès de consommateurs intéressés par l'enjeu. De nouveaux essais ont lieu en 2012 pour savoir s'il est possible d'affiner ce fromage dans des caves naturelles. Les résultats sont concluants et, enfin, deux jurys professionnels d'analyse sensorielle du Projet INTERREG IV se réunissent pour confirmer ce qui sera le produit idéal: un fromage à pâte molle persillée et croûte fleurie de couleur bleu/gris avec des touches de blanc, en forme de pavé avec un goût de moyen à doux selon les temps d'affinage. Une unité de production se développera prochainement dans la Bergerie de Neufvilles. Une partie de la production laitière de l'exploitation du Clypot sera d'ailleurs transformée en «Pavé Bleu». BlueSel est un projet qui a permis de sauver une race locale en forte régression dans les années '90 s'est pour sa part félicité le Ministre Di Antonio qui encourage une agriculture ajoutant une valeur à ses productions. Et de suggérer dans la foulée de mettre en évidence les atouts de la Bleue Mixte via, pourquoi pas, un partenariat avec l'abattoir d'Ath.



La Bleue Mixte (Photo: Samuel Dhote)