

PROJET BLUESEL

Du Bleu Mixte au Pavé Bleu, tout un fromage!

Le mercredi 12 juin, l'élevage du Clypot, à Neufvilles, fut le cadre d'une dégustation du Pavé Bleu, un fromage réalisé à partir de l'élevage de la Bleue Mixte (BM), race connue pour ses qualités viandeuse et laitière.



Philippe Classeau, du lycée agricole Le Quesnois, présente les 3 fromages dont l'affinage varie de 3 semaines à 2 mois.

Le fromage est la concrétisation du projet européen Bluesel (Feder - Interreg IV - La Wallonie) mis en place en 2008 entre partenaires transfrontaliers franco-belges. Une opportunité pour les éleveurs de BM de se diversifier en valorisant leur lait.

Bluesel

BlueSel est un projet Interreg IV d'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 de la Bleue du Nord en France. Selon Carlo Bertozzi, Recherche et développement à l'Awe, le projet est atypique car il fédère plusieurs approches: transversale, durable et transfrontalière.

La première comprend, en amont, le programme de sélection visant l'amélioration du cheptel, et, en aval, la diversification des produits, contribuant à une image de marque propre à la race.

La seconde se base sur plusieurs piliers, dont l'environnement et l'économie. D'un point de vue environnement, le projet maintient une forme de biodiversité. La race étant à petit effectif, il a fallu travailler sa diversité génétique. D'un aspect plus économique, une étude a mis en lumière la rentabilité d'un tel élevage. En effet, la production de fromages permet une diversification certaine des revenus de l'éleveur de BM.

L'approche transfrontalière a permis le renforcement des échanges entre les structures d'élevages et les partenaires franco-wallons.

Quatre actions

Quatre étapes furent essentielles à la réussite du projet.

La première fut de mettre en place un programme de sélection adapté à la BM de manière à fournir des mâles reproducteurs et à maintenir une diversité génétique. Des programmes

SOMMET DE L'ÉLEVAGE

2 000 animaux
1 250 exposants
80 000 visiteurs

Le rendez-vous européen des professionnels de l'élevage

Visiteurs internationaux
→ Réservez votre badge d'entrée gratuite
→ Inscrivez-vous aux visites d'élevages sur www.sommet-elevage.fr

2-3-4 OCTOBRE 2013

CLERMONT-FERRAND / FRANCE

▷

d'encadrement et d'accouplement dirigés ont permis la sélection de mâles.

La seconde fut la mise au point d'un système commun de contrôle et de performances et d'évaluation génétique. Après avoir identifié l'élite dans une population, il a fallu disséminer leurs atouts à travers la population.

Bluesel a permis une plus-value transfrontalière. En effet, la connaissance du pédigrée en a été améliorée. Un contrôle de performance identique de part et d'autre de la frontière a ainsi pu être mis en place.

La troisième concerne la constitution et la diffusion de références technico-économiques (cf. «Une race rentable... bleue»).

La dernière action consiste en la recherche et la valorisation de produits identifiés à la race BM.

La Bleue Mixte

L'appellation Bleue Mixte regroupe le Blanc-Bleu Belge de type mixte en Belgique et la Bleue du Nord en France.

Par orientation mixte, il faut lire une vache qui produit à la fois du lait, à hauteur de 4.000 à 5.000 litres par

lactation et de la viande avec un nombre limité de césariennes (20%). La race ne convient donc pas aux gros quotas. Elle est plutôt caractéristique d'une agriculture familiale qui valorise au maximum les races fourragères.

Albert Masurel, de l'Union de la Bleue du Nord, la présente comme une race locale pleine d'atouts. Seuls 550 animaux sont contrôlés en France contre 2.500 en Belgique mais avec une croissance importante. Il ne reste que deux races mixtes en Europe, la Simmental et la BM, d'où l'importance de valoriser cette mixité.

Sa souplesse d'exploitation permet de sélectionner des animaux avec le gène conformé du côté wallon, l'aspect laitier étant plus développé du côté français. Cette souplesse donne à la race une efficacité économique. De ce point de vue, l'orateur n'a d'ailleurs aucune inquiétude pour l'avenir de la BM: «Economiquement, nous sommes persuadé de la valeur de la race. Pour la ruralité dans son ensemble, il est important d'avoir des éleveurs BM qui valorisent de l'herbe, des systèmes différents et qui ne sont pas dans le gigantisme et dans l'hyper-spécialisation.» Il évoque ensuite d'autres pistes pour l'avenir comme

Le mot du ministre

Pour Carlo di Antonio, ministre wallon de l'Agriculture, Bluesel est un projet à contre-courant de ce qui a souvent été préconisé: la spécialisation des troupeaux. Il se réjouit du résultat car, pour lui, il est important de jouer sur les deux aspects de l'élevage en période de forte volatilité des prix.

Pour le ministre, le projet va plus loin: Bluesel a permis de sauver une race locale. Il espère pouvoir faire de même avec la Pie Rouge de l'Est et obtenir des résultats similaires.

«Sauvegarder la race, la re-caractériser, lui donner une place dans les élevages de part et d'autre de la frontière jusqu'à la création d'un



produit à valeur ajoutée», c'est ce que le ministre entend défendre à travers son Code wallon de l'Agriculture.

Il ajoute que la région soutiendra le projet car ce type d'initiative peut contribuer à stabiliser le revenu des agriculteurs.



Carlo Bertozzi promet un large choix d'accompagnement au Pavé Bleu, en fonction de la région et du producteur.

sur -14% Sfp).

La race permet également une utilisation économe des intrants. La BM consomme moins de concentrés (-17%). Les frais d'élevage sont donc réduits (-30%) pour un très bon rapport produit viande-produit brut.

L'étude montre que la marge brute par ha de superficie fourragère est équivalente à des élevages spécialisés lait. Pour l'orateur, de très bonnes performances économiques sont possibles avec un élevage de BM, d'autant plus que la part d'herbe est importante dans l'exploitation.

Le Pavé Bleu

Le fromage a été créé par le Lycée agricole de Le Quesnoy (Fr) sous la conduite de l'équipe BlueSel. L'atelier fromager du lycée a mis au point un fromage à pâte molle et persillée. Différents essais en termes de goût et de texture ont été testés par des jurys de consommateurs. On a abouti 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.

Carlo Bertozzi: «Prochainement, une unité de production se développera dans la «Bergerie de Neufvilles». Si la recette est unique, il y aura une diversité propre à chacun au niveau de l'accompagnement qu'il fera de son fromage: un peu de vin pour les Français, un peu de bière pour les Belges.»

l'agriculture biologique et la génomique qui doit pousser à une amélioration génétique de la race.

Une race rentable... bleue

Géry Glorieux, de l'Awe, présente le volet économique. De 2007 à 2010, 16 élevages de la botte du Hainaut (en moyenne ± 65 vaches, ± 265.000l de quotas et ± 70ha) ont été suivis au niveau de leurs performances technico-économiques. La rentabilité des élevages BM a été moins affectée par la volatilité des prix du lait que ceux spécialisés dans le lait. Avec un prix moyen sur 4 ans de 290 euros/1.000l, les rémunérations se sont maintenues à de bons niveaux grâce au produit viande de la BM qui atténue les fluctuations du lait avec un prix moyen sur 4 ans de 2,07 euros/kg de viande vive.

Vis-à-vis de la Prim'Holstein, la productivité laitière est plus faible en Bleue Mixte: -42%. Toutefois, la différence s'atténue de moitié (-24%) si la production par ha de surface fourragère pâturable (Sfp) est prise en compte. Les surfaces fourragères sont donc mieux valorisées (+10% d'UGB

MAI, JUIN, JUILLET, AOÛT

En traitant régulièrement, vous vous évitez, ainsi qu'à vos animaux, bien des tracas.

Actif contre les diptères (mouches, culicoïdes...)

Coopertix-d et Sputop permettent de contrôler ces populations de mouches.

- différentes espèces de mouches apparaissent à des moments différents pendant l'été
- une population minimale de mouches, peut vite évoluer vers un essaim de mouches irritant
- un traitement régulier garde les problèmes de mouches sous contrôle.

Ne leur laissez aucune chance avec

Coopertix-d®

Sputop®

zoetis

www.zoetis.be

Zoetis Belgium N.V. Boulevard de la Plaine 17 1050 Bruxelles

BF30225300