

Le prix du lait en Belgique a connu ces dernières années d'importantes fluctuations principalement dues à sa forte dépendance au marché mondial. Les produits de qualité différenciée, peuvent contribuer à stabiliser, voire à améliorer le revenu d'un certain nombre de producteurs laitiers. C'est dans cette optique que s'inscrit la création du fromage «Pavé Bleu», produit à partir du lait de la race Bleue Mixte.

La Bleue Mixte retrouve des couleurs

La Bleue Mixte (appelée Blanc-Bleu Belge de type mixte en Wallonie et Bleu du Nord en France) a un ancêtre commun avec le Blanc-Bleu culard, mais a conservé sa mixité. En effet, elle produit à la fois du lait (4000 à 5000 litres par lactation) et de la viande avec un nombre limité de césariennes (20 %). Fin des années 90, on comptait moins de 500 vaches en Wallonie et encore moins en France.

LS

Initié en 2008 pour une durée de 5 ans, le projet Interreg IV A BlueSel, dont l'AWEL est chef de fil, a pour objectif d'assurer la sauvegarde et la sélection de cette race en Belgique et en France.

BLUESSEL



Le Pavé Bleu

Un nouveau fromage riche en symboles



Couleur bleutée, la forme carrée rappelant les pavés du Nord, le Pavé Bleu représente un lien fort avec la Bleue Mixte et son berceau d'origine.



La mixité de la race est un atout pour sécuriser le revenu des éleveurs dans un contexte de prix élevés des intrants et de forte volatilité du prix du lait, a rappelé Géry Glorieux (service R&D de l'AWE asbl, le coordinateur du projet BlueSel).

Les mesures agro-environnementales et la dynamique apportée par les différents projets d'encadrement ont permis de relancer la race. Un peu plus de 4000 vaches sont actuellement inscrites au contrôle laitier dans une centaine d'exploitations de part et d'autre de la frontière franco-belge.

Une étude technico économique menée par l'équipe BlueSel (voir Wallonie Elevages de janvier 2012) a confirmé que la mixité de la race était un atout pour sécuriser le revenu des éleveurs dans un contexte de prix élevés des intrants et de forte volatilité du prix du lait. Les performances technico-économiques des exploitations Bleu Mixte sont comparables à celles d'exploitations élevant des races laitières spécialisées et peuvent même être avantageuses dans les systèmes d'exploitation où l'herbe occupe une place importante dans le système fourrager.

Un fromage riche en symboles

Le développement d'un produit identifié à la race était une autre mission de BlueSel. Le Pavé Bleu a été créé par le Lycée agricole français de Le Quesnoy qui dispose d'un atelier fromager. Ce fromage répond à un cahier des charges précis. Il s'agit d'un fromage bleu à pâte molle et persillée. Différents essais en termes de goût et de texture conduits avec des jurys de consommateurs ont débouché sur 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 che-

mins de la province du Hainaut mais aussi du Nord de la France, berceaux de la Bleu Mixte. Le Pavé Bleu est destiné aux éleveurs de Bleu Mixte qui souhaitent développer une production à la ferme mais aussi à des ateliers fromagers prêts à s'approvisionner en lait de Bleu Mixte. Cette démarche a pour objectif de permettre aux éleveurs de Bleu Mixte d'apporter de la valeur ajoutée à leur lait.

Du lait de la ferme du Clypot transformé en Pavé Bleu

La conférence de presse de présentation du fromage a été organisée dans l'élevage Blanc Bleu Mixte du Clypot en présence du Ministre wallon de l'Agric-

culture Carlo Di Antonio. Cet élevage localisé à Neufvilles, près de Soignies est géré par Frédéric Cuvelier. Il compte 110 vaches Bleu mixte et près de 170 jeunes bovins. La ferme du Clypot est activement impliquée dans le programme BlueSel et est propriétaire de vaches souches. Une partie de la production laitière de l'exploitation sera transformée en fromages « Pavé Bleu »[®] par l'intermédiaire de la Bergerie de Neufvilles qui dispose d'un atelier fromager à proximité de l'exploitation.

Un Ministre enchanté

Pour le Ministre Carlo Di Antonio, ce type d'initiatives s'inscrit totalement dans la logique du nouveau code wallon de l'agriculture en cours de finalisation. La forte volatilité des prix et le coût des intrants mettent de nombreuses fermes en difficultés. L'élaboration de produits à plus forte valeur ajoutée à partir de systèmes de production moins gourmands en intrants peut contribuer à stabiliser ce revenu. Tous ces ingrédients se retrouvent dans le projet qui a permis de développer le « Pavé Bleu », avec en prime une notion de terroir et de biodiversité.



Pour le Ministre Carlo Di Antonio, ce type d'initiatives s'inscrit totalement dans la logique du nouveau code wallon de l'agriculture.

