BlueSel, de la vache au fromage

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'Elevage du Clypot à Neufvilles, près de Soignies. Le projet BlueSel poursuit son essor dans la promotion de la race bovine Bleue Mixte. Il concrétise les avancées du programme européen transfrontalier

MARIE-FRANCE VIENNE



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'Elevage du Clypot compte 110 vaches tout, l'exploitation est activement impliquée dans le programme BlueSel, faisant d'ailleurs partie des fermes participantes à l'étude technico-économique du projet. Bleues Mixtes, près de 170 jeunes bovins et, sur-

Double mixte

leurs ancêtres avec le BBB de type viandeux. de Conçu au sein d'un large réseau de partenaires tre des deux pays (L'AWE, 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'Elevage et le Parc naturel 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. La « Bleue Mixte » est l'appellation créée v dans le cadre du projet européen BlueSel pour r désigner la race « Bleue du Nord » en France et le rameau mixte de la race BBB en Belgique. Historiquement, ces deux rameaux partagent et le carrie de la race belgique et le carrie de la race belgique. nétique. L'élaboration d'une indexation com-mune, la constitution de références technico-économiques, la création de produits et de fi-lières régionaux identifiés à la race, et, enfin, la Ensuite la mise sur pied d'un système commun de contrôle de performance et d'évaluation gé-nétique. L'élaboration d'une indexation compromotion commune de la race

Interreg, moteur de la réussite de BlueSel

taire. 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 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 communau-

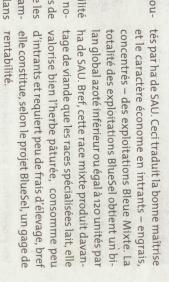
tion de 10.000 habitants et couvre les terres qui s'étendent de La Panne à Arlon et de Bruges à Châlon-en-Champagne. 276.000.000€ ont été dégagés pour développer la coopération sur ce territoire parmi lesquels 138.000.000€ provienfavoriser le développement durable, coordonner et intégrer les régions au bénéfice des popula-tions transfrontalières. France-Wallonie-Flandre, de 62.000m² avec une popula-

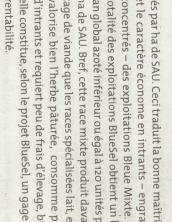
Le Hainaut tient le haut du pavé

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 ic que de «race», l'on parle davantage de «système à d'exploitation» en ce qui la concerne; un sysle tème qui s'inscrit dans un schéma d'agriculture teme qui s'inscrit dans un schéma d'agriculture framiliale avec des quotas raisonnables. La Bleue moint produit certes moins mais elle consomme en revanche beaucoup moins de fourrage, 17% en revanche beaucoup moins de fourrage, 17% en le en moins de concentrés de production et coûte 30% le en revanche soncentrés de production et coûte 30% le en moins en frais d'élevage que les races spécia-

Une vache pleine d'atouts

o obtenir de bonnes performances économiques à malgré de plus faibles productivité laitière (4225, ls | I/VL) et taux (3,70 % de MG et 3,22 % de protéines), le et un moindre prix du lait, grâce notamment el à une conduite de troupeaux bien maîtrisée, et des surfaces fourragères très bien valorisées, et la mixité lait-viande très affirmée de la race et qui atténue les fluctuations du prix du lait. En système herbivore, les exploitations en Bleues en Mixtes s'avèrent économes et autonomes avec en Mixtes s'avèrent économes et autonomes avec en contrait de province et autonomes avec en contrait de province en contrait de province en contrait et de province en contrait et de province en contrait et de province et autonomes avec et autonomes avec en contrait et de province et autonomes 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 démondiélevage de Nord-Picardie. 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 d'élevage de Nord-Picardie. Les résultats démon-trent la capacité des éleveurs de Bleues Mixtes à Mixtes s'avèrent économes et autonomes avec une excellente valorisation des prairies. En sys-tème de polyculture-élevage, les troupeaux sont conduits de façon à peine plus intensive qu'en





Mixte. Le fromage seria doire bleue qui fair la centre 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'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 le 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 persilée avec une croûte bleutée. Des tests organisés noleptiques sont organisés au travers la fête du Parc du Quesnoy en septembre 2011 auprès de consommateurs intéressés par l'enjeu. De nouvaeux 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 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 permis de sauver une race locale en forte régression dans les années '90 s'est pour sa part félicité culture ajoutant une valeur à ses productions. de suggérer dans la foulée de mettre en évider Le lycée agricole de Le Quesnoy a été sollicité donc bleu comme la cou-





La Bleue Mixte (Photo: Samuel Dhote)