



Pierre et Annie Blondeau.

Libramont, Bruxelles, Tournai, Battice, Nuit de la Holstein, formation de juges, fermes porte ouverte, site internet, le Herd-Book Blonde d'Aquitaine est très actif. Présidé par Christophe Maury, il compte une petite centaine de membres. Cet article revient sur les exposés proposés il y a quelques mois, lors de la présentation de la race organisée chez Pierre et Annie Blondeau à Givry.

Blonde d'Aqui

Prochain rendez-

Une race facile à élever

La ferme de la famille Blondeau compte 20 ha dont 28 ha de prairie. Le troupeau compte une quarantaine de vaches allaitantes. Comme il exerce une activité extérieure, Pierre a opté pour une race à viande facile à élever. Ensilage de maïs, foin, paille, la ration hivernale est très simple et facile à gérer. Les vêlages demandent également peu de suivi. La race donne entière satisfaction. Pierre recommande toutefois aux éleveurs qui veulent la tester d'être attentifs à la valeur zootechnique des animaux et à leur docilité lors des achats.

Une formation de juge

Le Herd-Book compte 92 membres, a rappelé Christophe Maury, son Président. En 2009, 723 veaux ont



Présidé par Christophe Maury, le Herd-Book compte 92 membres.

été inscrits (deux fois plus qu'il y a 10 ans), 434 femelles et 32 mâles ont été mis au Herd-Book. On dénombre 1735 vaches et 91 taureaux avec pedigree en Wallonie. Les veaux sont inscrits à la naissance via l'AWE asbl puis expertisés par une commission composée d'éleveurs et de techniciens de l'AWE asbl. Les éleveurs Blonde d'Aquitaine wallons ont désormais accès au programme de pesée des veaux Siboval via l'AWE asbl (voir Wallonie Elevages de mai 2009 ou via une recherche sur la partie revue du site internet).

Le Herd-Book cherche à être présent lors de l'ensemble des manifestations d'élevage, comme par exemple lors de la dernière Nuit de la Holstein. Autre indicateur de la dynamique actuelle du Herd-Book, vu l'absence de juges officiels belges, une formation de juges a été organisée en juillet 2009 chez Christophe Maury. Elle portait sur les critères de classement et sur la manière de formuler un commentaire. Christophe Maury, Maryline Kraus, Michaël Tholl et Benoît Adam ont été les 4 juges retenus pour opérer en Belgique, mais aussi à l'étranger.

Le pourcentage de vêlages avec assistance est de l'ordre de 15%, a rappelé Christophe Maury. Pour ne pas freiner la croissance, les premiers vêlages doivent avoir lieu à l'âge de 30 à 36 mois.

L'intervalle vêlage est de 380 à 400 jours sachant que la Blonde à une gestation de 9 mois et 3 semaines. Les vaches sont réformées vers l'âge de 10 ans, cer-



La finesse est une caractéristique essentielle de la race, a rappelé François Lorrain (UPRA Blonde d'Aquitaine).

bassin doit être long (1/3 de la longueur totale) et large au trochanter. La culotte doit être légèrement arrondie, mais surtout très descendue et large. La côte doit être arrondie. La Blonde doit être fonctionnelle, c'est-à-dire large de poitrail (capacité d'ingestion et respiratoire), avoir un dos bien droit (solidité) et un bassin plat (vêlage facile) et de solides aplombs. Les caractères de race sont extrêmement importants, car ils sont étroitement associés à la finesse de viande. La robe doit être de couleur froment claire à foncée avec des nuances. Le tour du mufle et des yeux doit être blanc et les muqueuses claires. La tête est légère, longue et fine, légèrement convexe. La distance entre les yeux et le museau doit représenter 1/3 de la distance museau front. Les yeux sont fins allongés et les arcades développées (un signe de viande). Le mufle est large (bonne aptitude à brouter). Les cornes plates et fines sont implantées au dessus des oreilles. La finesse, une caractéristique essentielle

de la race, se traduit aussi au niveau de l'ossature des pattes, de la finesse du cuir et de l'allure générale (absence de panse). Cette finesse se retrouve aussi dans le grain de viande qui lui permet d'accumuler les kilos sans déposer de graisse. Enfin, la Blonde se caractérise par une harmonie générale qui fait dire à beaucoup "quelle race élégante".

Une race qui valorise les aliments fermiers

Le nutritionniste Alfons De Baerdemaeker (société Mialvit), lui-même éleveur de Blonde d'Aquitaine, a ensuite commenté la nutrition de la Blonde. A ses yeux, vu l'évolution du marché de la viande bovine en Europe, l'avenir est aux systèmes d'élevage économiques les plus autonomes possibles en termes d'achat d'aliments, c'est-à-dire les vaches allaitan-

taine

vous Libramont

taines pouvant atteindre jusqu'à 10 vêlages. Les veaux mâles se vendent au sevrage (vers 10 mois) entre 1000 et 1200 euros. Une vache grasse vaut 3,60 euros par kg carcasse (poids moyen de 550 kg). Les taureaux gras valent 4,13 euros par kg carcasse (poids moyen de 520 à 560 kg à 20 mois).

Les critères de race

François Lorrain (technicien UPRA) a présenté les critères de race. La Blonde est un animal au dos puissant large, tout en longueur avec une bonne taille au garrot (1,65 m pour le mâle et 1,55 m pour la vache). C'est une race lourde: environ 1500 kg pour les mâles et 1000 kg pour les femelles. La partie rectangulaire du corps comprise entre les pattes doit représenter 1/3 de la longueur et 1/3 de la hauteur. Le



Kevin Biamont (AWE asbl) a présenté le programme de pesée des veaux Siboval



Les animaux présents à la Nuit de la Holstein appartenaient à Benoît Adam, Marilyne Kraus, Christophe Maury et Van à Michaël Tholl. Les taureaux Apache (1320 kg, 1,67 au garrot) et Van (1285 kg, 1,63m au garrot) sont deux champions nationaux dans la rubrique Bœuf Blond qui récompense les qualités bouchères. Ils sont issus du même élevage français. Van est le frère de Vanille, une double championne de Paris de 1280 kg. Apache est un fils de Rubio, un champion national du Bœuf Blond. Ils sont aussi apparentés à Sakhaline qui détient le record du poids carcasse toutes races confondues avec 905 kg (soit 1402 kg de poids vif).

Conclusion

Facilité d'élevage, du format avec beaucoup de finesse, une viande non grasse avec du goût, les atouts de la race ont une nouvelle fois présentés lors de cette journée d'étude en ferme. Avec 90 animaux en concours et un stand de 12 mètres, Libramont sera de nouveau l'événement le plus important du calendrier. Une belle occasion pour rencontrer les mordus de la race.



tes en région de pâturages obligés et l'engrasement en régions de grandes cultures. D'où l'intérêt de la Blonde qui valorise très bien la cellulose. Polyvalente, la Blonde peut être conduite dans des systèmes extensifs ou au contraire très intensifs. On la trouve ainsi aussi bien dans les élevages bio que dans les élevages intensifs du nord du pays. Elle est la race à viande la mieux représentée aux Pays-Bas en nombre d'animaux. Pour Alfons De Baerdemaeker, l'herbe (ensilage ou foin) et le maïs épis broyés sont deux aliments fermiers particulièrement intéressants à tous les stades. Chez le veau, une ration de ce type favorise le démarrage de la rumination. De plus, les fermentations lactiques présents dans le maïs contribuent à réduire les diarrhées. Si une bonne croissance est importante, les éleveurs ont trop souvent tendance à engraisser les génisses, surtout durant la période de 6 mois à 12 mois, ce qui pénalise la reproduction (fécondité, déroulement du vêlage). En mâle, le but est d'atteindre le plus rapidement possible des poids carcasses de 500 à 550 kg vers l'âge de 21 mois avec

des GQM de l'ordre de 1,3 kg/jour. Ici aussi, même en finition, des rations à base de produits fermiers (pulpe surpressée, céréales) donnent de bons résultats.

Le goût sans le gras

Augène Pochet gère un atelier de découpe spécialisé en Blonde d'Aquitaine. Il découpe des carcasses de vaches de réforme de 500 à 550 kg avec un rendement carcasse de l'ordre de 60%. A ses yeux, le gros atout de la Blonde, c'est le goût sans la gras. Pour André Pochet relève également le succès des veaux de 6 mois. La filière viande Blonde se porte bien mais souffre d'un manque de promotion et d'une offre limitée en animaux. Si le poids carcasse est un argument apprécié par les engrangeurs et la cheville, des poids supérieurs à 550 kg s'accompagnent toutefois de morceaux nobles volumineux, en particulier les côtes à l'os et les entrecôtes. Cela peut être moins adapté aux modes de consommation actuels.

Les origines

Une population de vaches blondes, longtemps utilisées pour la traction peuple le bassin aquitain depuis des siècles. Cette population a donné un grand nombre de races, comme la garonnaise, issue des bovins élevés sur les coteaux de la vallée de la Garonne, divisée en sous-races locales ou la blonde du Quercy élevée sur les plateaux calcaires du Quercy et sélectionnée pour être productive dans une région où les pâtures sont pauvres. La blonde des Pyrénées, localisée en montagne au sud du bassin aquitain, était plus spécialisée dans la production de lait pour l'élaboration de fromages. Dans cette race, chaque vallée avait sélectionné son type. Au XIXe siècle, la valorisation du patrimoine génétique a conduit à la création de trois livres généalogiques, concernant la blonde des Pyrénées, la garonnaise et la blonde du Quercy. En 1962, il a été décidé de regrouper les trois races sous le seul vocable de "blonde d'Aquitaine". Elle est depuis sélectionnée activement pour la production de viande.

Pour plus d'information:
www.blondeaquitaine.be