

Neufvilles : le « Pavé bleu », un nouveau fromage né de la race « Bleue Mixte » - 12/06/2013

Neufvilles -

La production d'un nouveau fromage, le «Pavé bleu», a été officiellement lancée ce mercredi à l'élevage du Clypot à Neufvilles, au coeur du pays carrier de Pierre Bleue.



Le fromage est la concrétisation du projet européen transfrontalier Feder-Interreg IV «Bluesel» lancé en 2008 et visant la relance de l'élevage de la race bovine «Bleue Mixte».

Très répandue dans les années 70, la race «Bleue Mixte» s'est faite plus discrète dans les années 90 pour passer à quelque 500 sujets en Wallonie. Grâce à diverses mesures agro-environnementales mises en place dans le cadre du projet «BlueSel», démarré en 2008 pour 5 ans, on comptabilise aujourd'hui un peu plus de 4 000 «Bleues Mixtes» dans une centaine d'exploitations. L'objectif du projet européen transfrontalier est d'assurer la sauvegarde et la sélection de la «Blanc-Bleu Belge» de type mixte en Belgique et la «Bleu du Nord» en France.

La race «Bleue Mixte» est connue pour ses qualités viandeuse et laitière. Sa mixité est reconnue comme un atout non négligeable pour sécuriser le revenu des éleveurs dans un contexte de prix élevés des intrants et de forte volatilité du prix du lait. «BlueSel a relancé une meilleure moyenne de sélection des meilleurs sujets de la race en vue de la reproduction», indique Marie-Ange Moureaux, de l'Association Wallonne de l'Elevage (AWE). «Cette race bovine est productrice de viande et de lait, ce qui est une garantie pour l'éleveur. De plus, la production du fromage 'Pavé Bleu' peut apporter un revenu supplémentaire».

Le «Pavé Bleu», fromage à pâte molle et persillée, a été créé par le Lycée agricole de Le Quesnoy, en France, sous la conduite de l'équipe BlueSel.

(Belga)