

Le « Pavé Bleu », un fromage unique

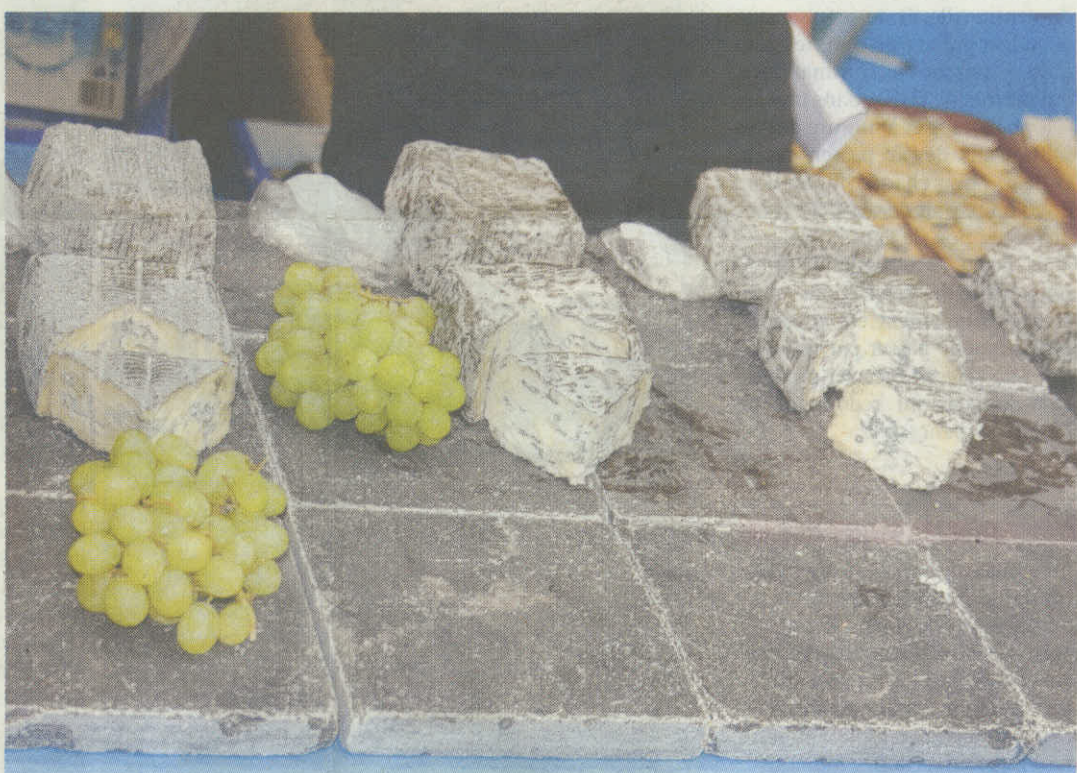
Ce produit du terroir est issu de la vache « bleue mixte »

Il lui aura fallu cinq années pour voir le jour (et il faudra encore attendre quelques mois pour le goûter en Belgique contrairement à la France), mais il est désormais prêt. Le Pavé Bleu, qui est issu du lait de vache dont la race est la Bleue Mixte, a été présenté sur nos terres, à Neufvilles. Chez Frédéric Cuvelier, éleveur de cette race.

Une race, un terroir, un fromage. Mais contrairement aux autres produits du terroir, ce fromage n'est pas issu d'une vache dite « normale », mais bien d'un mélange de races. En effet, dans cette Bleue Mixte, on retrouve aussi bien une vache qui produit du lait (entre 4.000 et 5.000 litres par vache et par an) mais aussi de la viande comme on en retrouve dans une Blanc Bleu Belge. « La mixité de cette race est 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. Désormais, ces éleveurs se dotent d'un produit original associé à une race, un fromage bleu, le Pavé Bleu. C'est la concrétisation du projet européen BlueSel mis en place il y a cinq ans entre partenaires transfrontaliers franco-belges », commente l'AWE, l'Association Wallonne de l'Élevage.

Issu d'un cahier des charges bien précis, son processus de fabrication est partagé par les deux associations d'élevage (l'AWE et l'UBNF - Union Bleu du Nord en France). « Ces dernières destinent la fabrication de ce fromage aux éleveurs de Bleue Mixte intéressés de développer une production à la ferme mais aussi à des ateliers fromagers prêts à s'approvisionner en lait de Bleue Mixte. »

Néanmoins, ce fromage a mis du temps à voir le jour (il a été conçu par le lycée agricole de Le Quesnoy - France - sous la supervision de BleuSel). « Il a d'abord fallu ne prendre que du lait entier. Ensuite, il fallait s'identifier à la race. Ainsi, la couleur de ce fromage rappelle la robe de la vache. Enfin, il fallait



Le pavé bleu, un fromage belgo-français que l'on pourra retrouver chez nous en septembre.

LDW.

trouver un format associé au terroir, mais classique », commente Philippe Classeau, membre du lycée français. « En premier lieu, il a fallu choisir entre une pâte cendrée ou persillée. C'est cette dernière qui a été prise car c'est un fromage plus typé et il n'y a pas de problème de contamination chez les éleveurs. Pour ce qui est de la forme, c'était soit un camembert ou un pavé. Là, c'est le grand public qui a voté. Le fromage idéal était un gris/bleu en surface, de goût intermédiaire moyen à doux et de forme carrée. » Et le Pavé Bleu était né. « Un fromage à pâte molle, persillée et croûte fleurie. De couleur bleu/gris avec des touches de blanc pour rappeler la robe de la vache et en forme de pavé. C'est un clin d'œil pour nos routes en pierre bleue. » Il ne restait plus qu'à déposer la marque et le goûter. Même s'il est déjà produit en France, il faudra attendre le mois de septembre (7 à 8 euros) pour l'avoir chez soi... ■

LIONEL DEWAELE

D'AUTRES ÉLEVEURS

La Bleue Mixte n'est pas qu'à Neufvilles...

Certes, la conférence de presse s'est déroulée dans l'élevage du Clypot (chez Frédéric Cuvelier) à Neufvilles, mais d'autres agriculteurs de la région du Centre élèvent aussi la race dite « Bleue Mixte ». Ainsi, on retrouve ces animaux notamment à Naast, Horrues, Waudrez, Seneffe, Merbes-le-Château, Feluy, Braine-le-Comte, Ecaussinnes-d'Enghien et Leval-Trahegnies. ■

LDW.

CARLO DI ANTONIO



« Superbe de jouer sur les deux aspects »

Le ministre de l'Agriculture, Carlo Di Antonio, était présent. « Il faudra soutenir ce genre de projet même s'il va à contre-courant de ce que l'on voit dans le milieu. En effet, les agriculteurs vont de plus en plus vers les spécifications raciales. Le fait de jouer sur les deux aspects (viande et lait) est superbe. Le tout, désormais, avec un nouveau produit, ce qui apporte une valeur ajoutée. Maintenant, on peut même penser à aller plus loin en mettant en évidence cette viande. » ■

LDW.

FRÉDÉRIC CUVELIER, L'AGRICULTEUR

« Des avantages même s'il y a moins de lait »

D'habitude calme, le village de Neufvilles a connu un beau petit rassemblement dans la ferme de Frédéric Cuvelier. En effet, une vingtaine de voitures et une quarantaine de personnes s'étaient rassemblées sur un parking improvisé aux abords des prairies de l'agriculteur local et dans le hangar qui regroupe son cheptel de Bleues Mixtes. « Cela fait maintenant près de quinze ans que j'ai repris une partie de l'exploitation agricole familiale. C'était en 1999 », commente-t-il. Et le Neufvillois l'a bien fait progresser puisque, désormais, sa ferme compte 290 animaux. « Ce ne sont que des Bleues Mixtes. Je n'ai jamais été vers les « Blanc Bleu Belge » pur même si j'ai toujours

toutes les exploitations agricoles. Je n'ai fait que continuer ce que mon père faisait. Avant, tout le monde avait des mixtes, mais les gens ont laissé tomber la traite des vaches pour développer la viande. Ceux qui voulaient du lait, se dirigeaient vers la race « Holstein ». Moi, je n'ai jamais acheté de vaches noires. C'est une question de passion. »

« QUOTA LAITIER DE 500.000 LITRES » Sur ces 290 bêtes, plus de cent sont pour le laitier. « Avec un quota laitier de 500.000 litres. Avec cette race, il faut compter entre 4.000 et 5.000 litres par vache. »

Cette race présente des inconvénients, « Car ces vaches produisent deux fois moins de lait



Frédéric Cuvelier élève 290 bêtes dont une centaine qu'il traite.

LDW.

« D'abord, il offre plusieurs cordes à son arc. Si le prix du lait va mal, on peut se concentrer sur la viande et inversement. De plus, la valeur des veaux est beaucoup plus grande. En effet, il faut savoir

C'est donc un gain de 350 à 450 euros par veau. Enfin, on fait aussi de grosses économies sur les vêlages puisque 70 % de ceux-ci se font naturellement contrairement aux « BBB » où aucun vêlage ne se fait de manière naturelle.