



## BLEUE MIXTE

### Un nouveau nom et une nouvelle identité visuelle

Depuis plusieurs années, le nom officiel de la Blanc-Bleu Belge de type mixte invite à la réflexion au sein des éleveurs. En effet, la confusion est importante avec sa cousine la Blanc-Bleu Belge de type viandeux, majoritairement représentée. La Bleue Mixte sera désormais le seul nom utilisé pour chaque communication autour de la race.

C. Nysten, Service Recherche et Développement, Elevéo asbl

La diversité des noms utilisés ces dernières années pour dénommer la race : La Blanc Bleu Mixte, Bleue Mixte, La Bleue, La Mixte conduit à de l'incompréhension pour cette race déjà méconnue. Ce manque de clarté et d'uniformité entraîne un manque d'identité aussi bien dans l'esprit des consommateurs que des éleveurs.

Des éleveurs passionnés faisant partie de la commission raciale ont souhaité statuer sur un nom unique afin d'harmoniser la communication autour de la race et ainsi pouvoir affirmer sa qualité. C'était l'occasion d'offrir un coup de pouce à cette race exceptionnelle !

Pour ces différentes raisons, plusieurs noms ont été proposés à l'assemblée générale de la commission raciale fin 2020. En effet, l'origine du nom des races bovines est toujours liée soit à la robe soit au berceau géographique de la race.

#### LA BLEUE MIXTE, UNE APPELLATION UNIQUE POUR DIFFÉRENTES RÉGIONS

Grand gagnant des propositions avec 27 voix sur 44 votants, La « Bleue Mixte », est court, facile à retenir et à utiliser au quotidien. Cette appellation a vu le jour en 2008 avec le projet BlueSel pour dénommer à la fois la Blanc-Bleu Belge de type mixte et la Bleue du Nord en France.

Pour l'assemblée générale, Bleue Mixte s'est imposé naturellement, et sera désormais le seul nom utilisé pour chaque communication autour de la race.

Dans la même démarche de valorisation de la race « Bleue Mixte » devient même une marque dans les rayons des supermarchés. Du fromage à la viande, « La Divine Bleue » entre dans la vie des consommateurs pour ravir leurs papilles.



#### LA DIVINE BLEUE : UN LOGO ET DES VALEURS

Plusieurs paramètres ont été pris en considération pour la réalisation de ce logo : les valeurs et les atouts de la race.

**La Divine  
Bleue**  
Saveurs de nos campagnes





Chaque éleveur soutient des valeurs communes : aspect local, entretien du paysage, utilisation de l'herbe, environnement, relations homme-animal, dimension des exploitations familiales ; tradition, authenticité et produits de qualité.

Ces nombreux atouts sont un gage de qualité pour le lait et la viande produit par cette race.

Après plusieurs concertations avec les éleveurs et différents questionnaires en ligne, le mot Bleue est apparu comme une évidence pour créer le nom de la marque. L'attachement des éleveurs au nom Bleue est très important.

Trois critères incontournables ont dirigé la création de la marque. Premièrement, la représentation des attentes des éleveurs pour répondre au mieux aux valeurs liés à l'élevage de Bleue Mixte, deuxièmement, l'aspect marketing pour créer un visuel attractif à proposer aux consommateurs et, troisièmement, l'aspect transfrontalier.

« La Divine Bleue » est apparue comme le nom le plus apprécié au sein des éleveurs. Après différents questionnaires en ligne proposés au grand public, « La Divine Bleue » s'est imposé sans aucun avis contraire. Une représentation parfaite pour cette merveilleuse marque « La Divine Bleue ».

### « SAVEURS DE NOS CAMPAGNES » : UNE DEVISE POUR UN DISCOURS RESPONSABLE

Pour avoir un réel impact sur le consommateur et appuyer le message, la devise doit être claire, précise et percutante. Elle doit refléter l'animal, le mode d'élevage responsable et donc la qualité des produits achetés.



Concrètement, cette marque collective sera apposée sur les produits laitiers, de la viande, tout autre produit ou lieu en rapport avec la Bleue Mixte.

L'image des deux drapeaux, l'un français et l'autre belge représente l'aspect transfrontalier de cette marque mais surtout le désir des éleveurs belges et français de travailler ensemble pour valoriser cette race admirable.

La Divine Bleue, saveur de nos campagnes à découvrir très bientôt !

### BLUESTER, UN PROJET TRANSFRONTALIER

Le projet européen transfrontalier Interreg BlueSter a pour but de valoriser la Bleue Mixte, race locale dont le berceau s'étend de part et d'autre de la frontière franco-belge.

De par leurs pratiques, les éleveurs de Bleue Mixte français et belges militent pour une agriculture moins consommatrice et des exploitations familiales de taille raisonnable. Les éleveurs de Bleue Mixte offrent aux citoyens des produits locaux de qualité conçus de manière durable.

Vous pouvez d'ores et déjà rencontrer les producteurs et les produits issus de la Bleue sur le site internet : [www.projet-bluester.eu](http://www.projet-bluester.eu) sur la carte interactive.



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional et de la Wallonie

## Visite ministérielle

La visite de Willy Borus, le Ministre wallon de l'agriculture a été l'occasion de mettre en avant les multiples atouts de la Bleue Mixte. Le Ministre a souligné la pertinence du projet de réhabilitation de l'abattoir de Beaumont et la création d'une salle de découpe à travers une coopérative.

### RÉHABILITATION DE L'ABATTOIR DE BEAUMONT

Willy Borsus a été convié à découvrir la Bleue Mixte, notre race locale. Le Ministre a été accueilli par Bruno Lambert, Bourgmestre de Beaumont, Alain Vandromme, Bourgmestre de Froichapelle, Vincent Vandromme agriculteur à l'initiative du projet et Fabienne Devilers, Députée provinciale en charge de l'Agriculture pour discuter ensemble autour du projet de réhabilitation de l'abattoir de proximité de Beaumont. L'ambitieux

projet est en cours d'étude depuis plus d'un an. Deux éleveurs de la Botte du Hainaut, Vincent et Johan Vandromme sont à l'initiative de la création d'une coopérative. Eleveurs de Bleues Mixtes, les 2 cousins ouvrent leur projet de coopérative aux éleveurs d'autres races et à toute personne désireuse de s'investir dans une initiative locale. Leur objectif : la réhabilitation de l'abattoir de Beaumont et la création d'une salle de découpe. Ce projet répond à un manque sur le territoire, région où l'élevage bovin règne en maître qu'il soit viandeux ou laitier. Actuellement, les éleveurs doivent conduire leurs bêtes vers les abattoirs de Ath ou Rochefort. L'abattoir de Charleroi a par ailleurs fermé ces portes en juin dernier. Vincent et Johan partagent le même sentiment que les éleveurs de la région : retrouver un abattoir local, qui permet un respect du bien-être animal en diminuant les temps de transport. Une initiative essentielle pour également valoriser les circuits courts et rendre la plus-value aux éleveurs. Concrètement, plusieurs démarches de filières de commercialisation sont envisagées : la vente de colis de viande sous vide en direct à la ferme, alimenter les collectivités privés et publiques, mais aussi vendre des carcasses vers d'autres coopératives ou distribuer la viande locale dans le secteur de la grande distribution. Cet abattoir de proximité sera jumelé à une salle de découpe et concernera le secteur ovin, porcin et bovin (toute race pas uniquement la Bleue Mixte). Tous les éleveurs désirant faire abattre et commercialiser leur propre viande pourront soit devenir coopérateur ou être un simple utilisateur de l'outil ! Hainaut Développement organisera des séances d'information prochainement à ce sujet. Le Ministre Borsus a indiqué que la Région wallonne allait soutenir l'étude de faisabilité pour qu'elle se fasse avant la fin de l'année, pour qu'on puisse prendre une décision début 2022.



### Visite de la ferme de Vincent Vandromme

Ensuite, le Ministre a pu découvrir cette race aux multiples atouts en visitant l'exploitation de Vincent Vandromme à Froidchapelle non loin des Lacs de l'Eau d'Heure. La ferme s'étend sur 80 ha environ. Une soixantaine d'hectares est dédiée aux prairies permanentes et temporaires tandis que les 20 autres sont emblavés pour moitié de maïs, en vue d'équilibrer la ration, et d'épeautre, également pour l'alimentation du bétail. Le troupeau compte 250 têtes dont une petite centaine est orientée vers la traite (production moyenne : 4.700 l/lactation) ; le solde est destiné à la production de viande écoulee en partie auprès de bouchers de la région.

### Découverte des produits issus de la Bleue Mixte

Pour terminer cette matinée, le Ministre a pu rencontrer les éleveurs de la Commission raciale autour d'un repas avec des produits carnés et laitiers issus de la Bleue Mixte. Ce moment d'échange a été l'occasion pour les éleveurs de Bleue Mixte de partager leurs craintes quant à la nouvelle Politique Agricole Commune. Michel Marion, Président de la Commission raciale et agriculteur à Bure (Tellin) a pu transmettre les revendications et les attentes des éleveurs de Bleues Mixte au Ministre Borsus et à la Députée provinciale Fabienne Devilers (aides couplées vache BM, Eco régime prime à l'herbe et aides races locales menacées). Le ministre de l'Agriculture promet de porter cette aide à 200 €/tête, pour montrer le soutien public à la conservation de la race. C'est 80 € de plus qu'actuellement, mais aussi 50 € de moins que ce que demandaient les éleveurs.