



La gazette du Bocage

Journal du Parc naturel régional de l'Avesnois

Novembre 2018

L'Avesnois, berceau de la Bleue du Nord !



La star du Salon
International de
l'Agriculture 2019 :
une vache de chez nous !





La petite histoire de la Bleue du Nord



La Bleue du Nord est une race historique du Hainaut français et belge. En 1910, la population est estimée à 500 000 têtes sur 7 départements du Nord de la France. Dans les années 30, on comptait 50 000 vaches, essentiellement réparties sur notre territoire de l'Avesnois. Son berceau s'étend le long de la frontière, de Lille aux Ardennes, tant du côté français que du côté belge. En Avesnois c'est plutôt du côté du Bavaisis qu'elle était initialement implantée.

Dans les années 40, juste après la guerre, la volonté du Ministre de l'agriculture de l'époque était de recentrer l'élevage français autour d'une quinzaine de races bovines. Il n'était donc pas question de favoriser le développement des races à petits effectifs comme la Bleue du Nord. La race ne compte plus que 2500 têtes dans les années 60.

C'était sans compter sur l'acharnement de certains éleveurs, qui ont continué à élever des Bleues du Nord, race qu'ils affectionnaient particulièrement, tant pour son tempérament doux et paisible, que pour son caractère «mixte» permettant une double production : lait et viande.

D'une longévité exceptionnelle les Bleues du Nord peuvent vivre jusqu'à une quinzaine d'années. Elles doivent leur couleur bleue au mélange de poils noirs et blancs. On compte aussi des bovins à la robe blanche ou pie-noire.

Début des années 80, le Syndicat des éleveurs, l'institut de l'élevage et le Centre Régional de Ressources Génétiques (ENRx) épaulent les éleveurs pour lancer un plan de sauvegarde

de la race. L'association des éleveurs, l'Union Bleue du Nord, est autorisée par le Ministère de l'agriculture à tenir le livre de la race, le Herdbook. La Bleue du Nord est à nouveau officiellement reconnue.

Les éleveurs belges et français ont toujours entretenu de bonnes relations pour le développement de la race.

Le programme transfrontalier Bluesel* permet en 2013 la création du fromage le Pavé Bleu. Aujourd'hui, le programme Bluester approfondit les pistes de valorisation économique de la race.



A ne pas confondre

La Bleue du Nord ne doit pas être confondue avec la Blanc Bleu. Si elle est issue du même rameau, la Blanc Bleu est une race exclusivement à viande.

* Les partenaires du programme : Le Lycée des 3 Chênes, le CRRG, la Maison de l'élevage du Nord, l'Union Bleue du Nord, l'institut de l'élevage français et les partenaires Belges dont l'Association Wallone de l'Élevage.



ÉDITO

Un terroir, des Hommes et une histoire

Fierté, c'est le sentiment qui nous anime en cette fin d'année. Imminence, vache Bleue du Nord, élevée en Avesnois, sera l'égérie du Salon International de l'Agriculture 2019. Et si cette belle Bleue du Nord est sous les feux des projecteurs, c'est tout le territoire qui bénéficie de son exposition.

Par-delà sa robe bleue, si caractéristique, cette belle ruminante porte nos couleurs. A travers ces pages, vous redécouvrirez les qualités de cette race locale et les raisons qui l'attachent à notre terroir.

Imminence est l'incarnation d'un paysage - des près et du bocage -, d'un savoir-faire paysan qui sait accompagner les évolutions de l'élevage, et d'une vision de l'agriculture où production laitière et viande s'équilibrent.

Notre magnifique muse est l'occasion de saluer les efforts entrepris par chacun pour préserver les haies, maintenir l'herbe, respecter les ressources naturelles que sont l'eau, l'air et la biodiversité. Notre paysage de bocage, image bucolique de l'Avesnois, avec une vache Bleue du Nord paissant tranquillement dans un près bordé par des haies d'aubépine et des charmes têtards, n'est pas le fruit d'un hasard. Il est l'objet d'actions concrètes que nous devons porter ensemble, partager dans la connaissance et le respect des contraintes de chacun.

Ensemble, par des initiatives citoyennes ou en liaison avec des projets régionaux, nationaux, et même européens, portons haut les couleurs d'une ruralité active et de projet !

Guislain Cambier
Président du Parc naturel régional de l'Avesnois.



Près de chez vous

Imminence, égérie du Salon International de l'Agriculture 2019 !



Je m'appelle Imminence, une vache Bleue du Nord, égérie du Salon de l'Agriculture 2019 à Paris, mais savez-vous qui je suis vraiment ?

Je suis née en Avesnois, près de chez vous, le 20 septembre 2013. Ma maman s'appelle Feuille et mon papa Figaro, il paraît qu'ils ont de bonnes mensurations, c'est peut-être pour cela que je suis la star aujourd'hui !

J'ai déjà 5 ans et j'ai eu 2 veaux, Myrtille et Neige. Je suis d'un naturel calme et curieuse, voire très curieuse. Ce n'est pas moi qui le dis, mais **mes éleveurs Isabelle et Gilles Druet** et leurs 3 enfants, ils m'adorent tous ! Ils sont installés sur l'exploitation depuis 1996, et avant eux leurs parents et grands-parents. Une belle histoire de famille !

A Saint-Aubin, dans la Communauté de Communes du Coeur de l'Avesnois, je m'épanouis dans le bocage. C'est pour moi un environnement idéal. J'ai de l'herbe pour me nourrir, des haies et des arbres pour me protéger du soleil ou de la pluie. Avec 100 hectares de prairie, sur les 115 que compte l'exploitation, je ne manque de rien !

En plus, mon alimentation est bio. Isabelle et Gilles gèrent depuis quelques années leur exploitation sans aucun pesticide, c'est meilleur pour vous mais aussi pour moi ! Pour ne pas être envahi par les mauvaises herbes, Gilles pratique la rotation des cultures, c'est une technique facile et ça fonctionne bien.

Bien sûr, je ne suis pas seule, nous sommes une centaine. Nous sommes généreuses, nous produisons du lait et de la viande. Notre lait est collecté par le groupement de producteurs «GIE Bio-lait». Quant à la viande, Gilles et Isabelle proposent des colis en vente directe.

Aujourd'hui ma mise à l'honneur au Salon de l'Agriculture est une véritable chance pour la race Bleue du Nord, race à petits effectifs qui ne compte que 560 vaches au contrôle laitier.

En plus, il paraît que c'est moi sur l'affiche ! Vous me verrez sûrement à la télé...

Il faut dire que je suis une habituée des podiums, comme dernièrement aux concours à Terres en Fête à Arras et à la Fête du Lait à Le Quesnoy où j'ai remporté le championnat jeune et le prix de la meilleure mamelle.

Habitants de l'Avesnois, soyez, vous aussi, fiers de votre territoire et venez à la capitale me rendre visite, j'y serai du 23 février au 3 mars. À très vite !

Imminence



Imminence sera présente dans le hall 1 du Salon International de l'Agriculture 2019 à Paris expo - porte de Versailles sur le stand de l'Union Bleue du Nord coordonné par la Maison de l'élevage, avec le soutien du Département du Nord, de la Région Hauts-de-France, avec la collaboration d'Espaces Naturels Régionaux (CRRG), du Parc naturel régional de l'Avesnois et du collectif «Destination Avesnois» (Communautés de communes et d'agglomération de l'arrondissement et leurs offices de tourisme).



Le bassin

Il est large avec une bonne inclinaison et une bonne attache de queue. La Bleue du Nord est une vache qui vèle ! Les vélages par césarienne sont limités.



La mamelle

Pis fonctionel, une production moyenne de 5000 kg de lait par vache et par an





La robe
Elle peut être blanche, pie-bleue ou pie-noire



Les boucles
C'est l'identification de chaque bovin avec un numéro à 10 chiffres. Les 6 premiers sont communs à l'élevage et les 4 derniers propres à chaque animal



La tête
Les muqueuses peuvent-être roses ou foncées, la tête est plutôt courte avec un front large



La musculature
La race possède le gène «culard» qui est recherché ou non par les éleveurs. Ses membres sont solides avec une ossature fine





La Bleue du Nord au coeur du bocage



La race Bleue du Nord s'inscrit pleinement dans une logique d'agriculture durable, en conciliant pertinence économique et préservation de l'environnement.

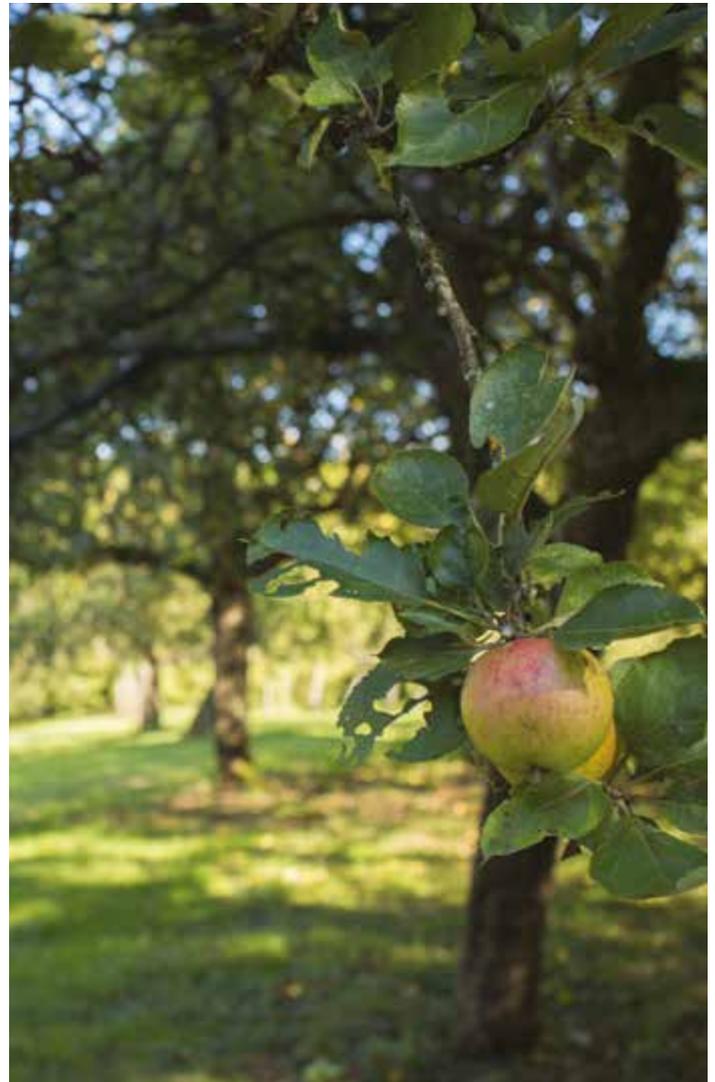
Ses caractéristiques génétiques, son adaptation au climat de l'Avesnois, sa production laitière modérée en font une race parfaitement adaptée aux exploitations herbagères, typiques de notre bocage.

Cette race rustique façonne nos paysages et participe à notre cadre de vie. Les prairies, les haies, les vergers hautes-tiges ou encore les charmes têtards sont autant d'éléments indispensables à son bien-être.

Parce qu'elle est une race locale et qu'elle contribue à préserver le bocage, le Parc de l'Avesnois soutient la Bleue du Nord. Dans le même esprit, le Parc anime plusieurs dispositifs : les Mesures Contractuelles de Gestion de l'Espace qui permettent aux agriculteurs d'être rémunérés de leur action de sauvegarde du bocage, le classement des linéaires de haies dans les documents d'urbanisme, les programmes de replantation (l'an dernier 13 km de haies ont été replantés, soit la distance entre Maroilles et Le Quesnoy), l'aide à l'installation de chaudières au bois issu du bocage, la promotion de productions issues des vergers hautes-tiges (ex : jus de pommes marqué Valeurs Parc)

La préservation du bocage a cristallisé les énergies pour donner lieu à la création du Parc naturel régional de l'Avesnois en mars 1998. C'est un élément du paysage et de patrimoine, à la fois support d'une agriculture d'élevage de qualité et réservoir de biodiversité. Il rend de nombreux services : ses haies freinent l'érosion des sols, favorisent l'alimentation en eau des nappes phréatiques et abritent une faune et une flore diversifiées.

Le bocage est le véritable or vert du territoire : il occupe 40% de sa surface !





Le Pavé Bleu : un fromage de Bleue !

De forme carrée et de couleur bleu gris, le Pavé Bleu n'est pas sans rappeler les pavés en pierre bleue caractéristiques de notre territoire et la robe de la Bleue du Nord, vache tout aussi symbolique pour notre Parc naturel régional, qui l'arbore fièrement sur son logo.



C'est un fromage réalisé à partir de lait cru de Bleue du Nord. Comme tout fromage, sa fabrication s'articule autour de plusieurs étapes : la maturation, là où on ajoute les ferments. L'empressement, on y ajoute la pression pour que le lait coagule. Puis vient ensuite le décaillage. Il s'agit de couper le cailler en grains de 2 cm. Puis on réalise le brassage et le pré-égouttage. Après un moment de repos, il est temps de mouler les fromages, c'est là que tout se joue pour le Pavé Bleu ! C'est une étape essentielle, car il faut créer des « trous de moulage ».

Les fromages sont ensuite retournés plusieurs fois afin de s'égoutter parfaitement. Ils seront démoulés le lendemain, puis salés dans une saumure avant d'être déposés dans la cave d'affinage pour 3 semaines. Entre le 3^{ème} et le 7^{ème} jour intervient le piquage, afin de faire rentrer un peu d'oxygène dans le fromage pour créer son effet persillé.

À l'issue de l'affinage il sera emballé et laissé en chambre froide 3 semaines, avant d'être proposé à la vente.

Vous souhaitez acheter du Pavé Bleu ?

À Le Quesnoy vous pouvez retrouver ce fromage au lycée des 3 Chênes, à Intermarché, à Match, aux Vergers Tellier et à Cave en Or. Il est aussi distribué aux Boucheries du Bocage à Landrecies, ainsi qu'aux Caves de l'Abbaye et chez Defroidmont à Maroilles.

Au-delà de l'Avesnois il est aussi vendu à Arras, Béthune, Marly, Lille et chez des producteurs en Belgique...



Bon à savoir

Le fromage est réalisé par les élèves de BAC Pro BIT (Bio Industrie de Transformation) du lycée avec l'aide de la fromagère.

Un BAC Pro BIT ?

C'est une formation en 3 ans, méconnue, qui offre pourtant de nombreux débouchés en région Hauts-de-France tant l'industrie agro-alimentaire y est implantée. Avec ce diplôme il est également possible de travailler dans le milieu pharmaceutique et de la cosmétique.

TARTELETTE POIRES - PAVÉ BLEU



ENTRÉE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Une pâte brisée

200g de Pavé Bleu

2 grosses poires de l'Avesnois

20g de beurre fermier

Une cuillère à soupe de cassonade

Sel, poivre

- Découper 4 cercles de 10 cm de diamètre de pâte brisée.
- Placer les 4 cercles de pâte sur une plaque et les passer au four à 180°C pendant 15 min.
- Découper dans chaque poire deux rondelles d'environ 3 cm de haut dans la partie la plus large de la poire sans l'éplucher. Retirer les pépins au cœur de la rondelle.
- Faire revenir 5 min les rondelles de poire à la poêle avec un peu de beurre et une cuillère à soupe de cassonade. Saler, poivrer.
- Placer les rondelles de poire sur les cercles de pâte déjà cuite puis ajouter par dessus un morceau de Pavé Bleu.
- Faire gratiner au four à 180°C pendant 10 min.
- Servir avec une salade.



Randonnée au pays de la Bleue

Circuit du Mont Dourlers

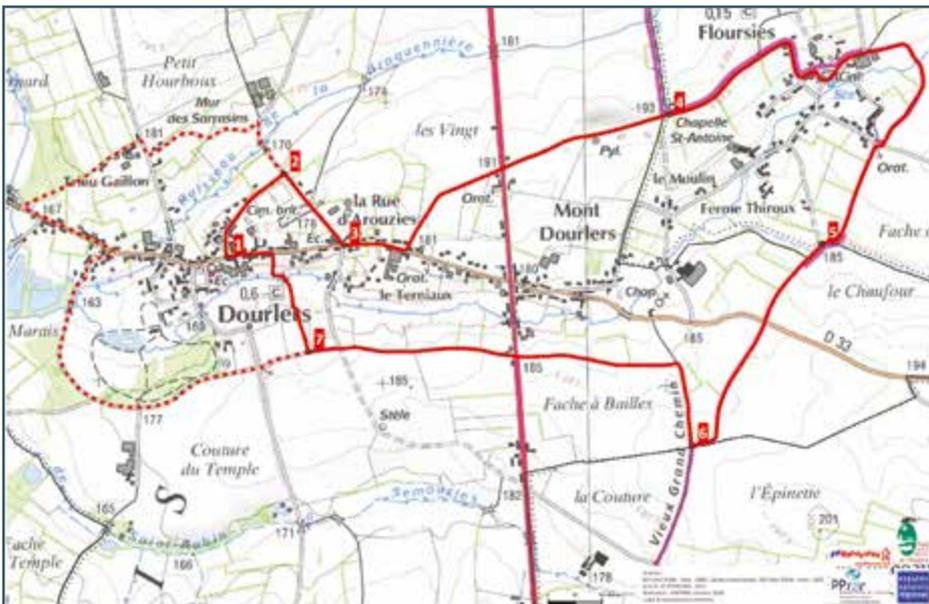
Au fil de ce circuit vous découvrirez le patrimoine bâti de l'Avesnois : kiosque, église, chapelle et fontaine, tout en profitant des paysages de bocage. Peut-être au détour d'une prairie aurez-vous la chance d'admirer un troupeau de vaches Bleues du Nord.

7 km – 2h20 ou 10 km – 3h

Départ : Dourlers, église

Balisage jaune

Carte IGN : 2707 Est



Circuit à parcourir toute l'année à la découverte de la Haie d'Avesnes. Prudence à la traversée de la RN2. En période de pluie, le port de chaussures étanches s'avère nécessaire.

- 1- Montez la rue d'Arouzies puis empruntez à gauche la rue du Trisson.
- 2- Après le stade, partez à droite, passez le cimetière et prenez la rue d'Arouzies à gauche.
- 3- Après la ferme, tournez à gauche. Coupez le RN2 (prudence !).
- 4- A la chapelle Saint-Antoine, allez en face et rejoignez l'église de Floursies par la ruelle Pinchart (bien suivre le balisage). Contournez l'église par la gauche et derrière suivez le chemin Vannassem. Effectuez une demi-boucle à travers le bocage et gagnez un oratoire. Continuez tout droit par le chemin de la justice (vue sur le bois de la Garde).
- 5- A la fourche, allez à gauche et coupez

la D33.

6- Bifurquez à droite dans le Vieux Grand Chemin puis empruntez le premier chemin à gauche. Traversez la RN2 (prudence ! vue sur Dourlers). Au croisement, poursuivez tout droit sur 75 m.

7- Descendez à droite, passez le ruisseau puis remontez vers la D33. Prenez à gauche et retrouvez l'église.

Variante longue (10 km) :

Continuez sur un chemin goudronné, passez devant la chapelle des Bertaux, contournez un bois et le château de Dourlers. Empruntez à gauche la D 33 en longeant le trottoir sur 300m, traversez la route et engagez-vous sur un sentier en lisière d'un bois. Virez à droite puis à gauche sur un chemin empierré qui passe au mur des Sarrasins (restes d'un aqueduc romain). A une fourche, tournez à droite, franchissez un petit pont et rejoignez à droite l'église.

Retrouvez les circuits de randonnée de l'Avesnois sur www.tourisme.avesnois.com



La fontaine de Floursies

Gagnez votre entrée au Salon de l'Agriculture 2019 !



Le Parc naturel régional de l'Avesnois, vous offre 4 fois 2 entrées au Salon de l'Agriculture 2019 à Paris. Pour cela répondez aux 4 questions ci-dessous. Envoyez vos réponses par mail à l'adresse : contact@parc-naturel-avesnois.fr avant le 15 janvier 2019. N'oubliez pas d'y noter vos coordonnées. La désignation des gagants aura lieu fin janvier 2019 lors de la cérémonie des vœux du Parc naturel régional de l'Avesnois.

Retrouvez aussi les questions sur notre site internet ou prenez-les en photos avec votre smartphone.

Bonne chance à tous !

Questions :

- 1) Quelle est la race de la vache représentée sur le logo du Parc naturel régional de l'Avesnois ?
- 2) Quel est le milieu naturel préféré de la Bleue du Nord ?
- 3) Comment s'appelle le fromage réalisé à partir de lait de Bleue du Nord ?
- 4) Quelle est la date de naissance de l'Imminence vache égérie du Salon de l'Agriculture 2019 ?

Lettre d'information du Parc naturel régional de l'Avesnois
Maison du Parc - BP 11 203 - 59550 MAROILLES - tél. : 03 27 77 51 60 - e.mail : contact@parc-naturel-avesnois.fr - **Numéro ISSN** : 2498-1893 - **Conception et conduite d'opération** : Espaces naturels régionaux - **Editeur** : Syndicat mixte du P.N.R. de l'Avesnois - **Coordination** : Espaces naturels régionaux. **Directeur de publication** : Guislain Cambier - **Directeur de rédaction** : Yvon Brunelle - **Coordinateur** : Hélène Bertaux - **Rédaction** : Parc naturel régional de l'Avesnois - **Photos** : Parc naturel régional de l'Avesnois (M. Grzemeski, M^{me} Bertaux, M. Rolland) - Samuel Dhote - Olivier Flamme - **Poster central** - Elf Communication. **Réalisation** : Parc naturel régional de l'Avesnois

