

27 FÉVRIER 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Trois régions, deux pays, une race : un projet européen commun !

Avec le soutien de :



BlueSter



© SIA 2019

La Bleue, égérie du SIA 2019, est une vache dont le type d'élevage est non seulement durable mais également en parfaite adéquation avec les attentes sociétales actuelles. Il y a trente ans, la Bleue, race à petit effectif, était en voie de disparition. Depuis, des mesures agri-environnementales et des projets

encadrants ont permis de sauver la race. Pour pérenniser la sauvegarde de la Bleue, le projet européen BlueSter envisage de développer une nouvelle gamme de produits spécifiques à la Bleue et de créer des filières de commercialisation courtes.



© SIA 2019 - P. Parchet

La Bleue est une race locale et durable :

La Bleue est une vache rustique qui produit du lait et de la viande. C'est une race locale dont le berceau se situe sur la frontière franco-wallonne. Elle est parfaitement adaptée aux conditions du climat et du sol. Elle grandit en prairie et l'herbe constitue la base de son alimentation.

Sauver la Bleue, c'est maintenir la biodiversité :

La Bleue est une race transfrontalière à petit effectif qui était en voie de disparition à la fin des années 1990. Un partenariat entre la France et la Belgique a permis de la sauver.

Un projet européen (Interreg V) pour valoriser la Bleue :

Les objectifs du projet BlueSter sont :

- Développer de **nouveaux produits du terroir spécifiques à la Bleue**, tant à partir de son lait (yaourt, fromages, beurre, glace, ...) que de sa viande
- Créer des **filières de commercialisation**, notamment en **circuits courts** pour valoriser la nouvelle gamme de produits spécifiques à la Bleue
- Travailler sur l'ancrage de la Bleue à son terroir via **l'éco-pâturage et le tourisme rural**

La particularité de la démarche du projet BlueSter est de travailler en **co-construction**. Cela signifie que les partenaires du projet vont développer des groupes de réflexion multi-acteurs, de l'éleveur au «consom'acteur» en passant par le transformateur (fromager, glacier, boucher, ...) et le distributeur (PME, coopérative). **Ensemble, ils construiront des solutions collectives qui conviennent à tous les acteurs de ces nouvelles filières.**

Contact presse : Tiffany Paques - Awé asbl
Tél.: +32 (0)83 23 06 64
Email: tpaques@awenet.be

Manu Lequeuche - ENRx
Tél.: +33 (0)3 20 12 86 64 / +33 (0)6 30 16 89 54
Email: m.lequeuche@enrx.fr

