



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

Quels sont les meilleurs Fromages de Chez Nous 2018 ?



Avec plus de 500 fromages de chez nous, le patrimoine fromager wallon fleure bon le terroir, les traditions et surtout des saveurs exceptionnelles. Le Concours des Fromages de Harzé consacre cette culture de la qualité et de l'excellence. Découvrez plutôt...

Le Valèt, Fromage de l'Année !

Fromage
DE L'ANNEE



Le Valèt affiné 10 mois est le Fromage de l'Année 2018, selon la décision du jury. Ce fromage au lait de vache à pâte pressée cuite est fabriqué uniquement en saison estivale par **Andreas Keul à la Fromagerie Le Valèt située à Waimes en province de Liège**. Formé comme « armailli » ou berger dans le canton suisse du Valais durant deux saisons d'alpage, Andreas a appris à maîtriser la transformation du lait et s'est inspiré des méthodes suisses pour fabriquer son fromage. En 2014, il a lancé sa production dans le village de Waimes.

Il travaille avec Carlo Sarlette du village voisin de Weywertz qui a composé son cheptel de vaches brunes suisses et de "Fleckvieh". *Le Valèt affiné 10 mois* se caractérise par un **goût fruité et légèrement piquant** en arrière bouche. Sa **croûte orangée** est naturelle et consommable. Comme il présente la **particularité de bien fondre**, il se prête très bien pour la raclette, le gratin ou encore la fondue. Il se consomme également sur le pain, en accompagnement d'une bière ou d'un vin.

Les produits phares de la fromagerie sont des fromages à pâte pressée mi-cuite au lait cru bio de vaches baptisés *Le Valèt* en hommage à l'origine helvétique de la méthode de travail. Ils sont disponibles en crèmeries et à la fromagerie (Rue de la Gare 13 - 4950 Waimes - 0471/81 03 10).

La culture de la qualité et de l'excellence !

Le concours 2018 des Fromages de Chez Nous, organisé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), s'est déroulé le vendredi 8 juin au Château de Harzé. Ce concours vise à apporter aux artisans une reconnaissance et une notoriété importantes au travers de la découverte des fromages et de l'encouragement de leur production. Il a rassemblé cette année **172 fromages** (soit 36 de plus qu'en 2017) fabriqués par **37 producteurs** issus de Wallonie. Cela illustre l'**enthousiasme**, le **dynamisme** et le **professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional**.

Les résultats du concours ont été proclamés par le **Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN**, ce 28 juin au super"marché" des produits locaux *D'ici* à Naninne qui propose une large gamme de produits laitiers, dont à ce jour une petite centaine de fromages produits par 20 fromagers de notre région.

Parmi les 172 fromages, 139 étaient à base de lait de vache, **25** au lait de chèvre et **8** au lait de brebis. **123 fromages** étaient **au lait cru**, tandis que **49** étaient **au lait pasteurisé**.

Le jury a sélectionné les meilleurs fromages **selon divers critères à l'aveugle** : le **goût/la saveur** sur 60 points, le **nez** sur 10 points, l'**aspect visuel** (aspect, croûte) sur 10 points, le **toucher** (texture) sur 10 points et la **présentation du produit** sur 10 points également.

Les Provinces du **Hainaut** et de **Namur** se sont distinguées cette année, remportant chacune **8 médailles**, soit 4 Harzé d'Or et 4 Harzé d'Argent chacune. Et elles sont suivies de près par la Province de **Liège** qui peut se réjouir de **7 fromages lauréats**, dont le titre convoité de **Fromage de l'Année**.

Découvrez sans plus attendre les Harzé d'Or et Harzé d'Argent 2018... dans le dossier de presse complet sur www.apaqw.be.

Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

v.poncelet@apaqw.be

Anne Jandrain

Promotion Fromages de Chez Nous

081/ 33 17 16

a.jandrain@apaqw.be

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur

www.apaqw.be

 [Apag-W](#)

 [@APAO_W](#)

 [APAQ-W](#)

