



DOSSIER DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

Quels sont les meilleurs Fromages de Chez Nous ?



Le 28 juin 2018 - Naninne



1. Concours Fromages de Chez Nous

Les gastronomes ne s'y trompent pas, les fromages sont une véritable source de plaisir ! Ils soulignent généralement un moment gourmand, empreint de goûts et de bienfaits. Et si, pendant de nombreuses années, les fromages de notre région sont restés discrets, aujourd'hui ils s'affichent fièrement. Les producteurs ont ajouté une touche de créativité et d'audace à leur savoir-faire et proposent une panoplie de fromages pouvant rivaliser avec les plus grands.

La Wallonie regorge de variétés de fromages et **plus de 500 sont répertoriés** à ce jour. Afin de favoriser leur découverte et d'encourager leur production, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en collaboration avec le Comité de soutien des Fromages de Wallonie, organise chaque année, dans le cadre prestigieux du Château de Harzé, un **concours destiné à élire les meilleurs fromages de l'année**. Ce concours est **ouvert à tous les fromagers, qu'ils soient industriels, artisans ou fermiers**. De nombreux fromages proviennent d'ailleurs de fermes soucieuses de diversifier leurs activités.

Du côté de la consommation, le Belge consomme en moyenne **15 kg de fromage par an** dont entre 400 et 500 g seulement de fromage de chèvre.

1.1. Fromages en compétition

Le concours 2018 des Fromages de Chez Nous s'est déroulé le vendredi 8 juin au Château de Harzé en Province de Liège. Il a cette année atteint un record en rassemblant **172 fromages** fabriqués par **37 producteurs** issus de Wallonie. Ce taux élevé de participation illustre véritablement l'**enthousiasme**, le **dynamisme** et le **professionnalisme du secteur fromager qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional**.

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**.

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**. Les fromages primés seront notamment présentés sur les différents stands de l'Apaq-W lors de la **Foire agricole de Libramont** du 27 au 30 juillet, ainsi que lors de divers événements organisés par le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, tels la **Fête Nationale du Fromage** les 11 & 12 août au Château de Harzé, le concours Toque blanche d'un soir à l'Ecole d'Hôtellerie à Liège ou encore le Village de Noël de Liège.

1.2. Catégories de fromages

11 catégories de fromages sont prises en considération. Le lait de vache constituant l'essentiel de la production laitière wallonne, 6 catégories lui sont réservées :

- les fromages frais nature ;
- les fromages frais aromatisés ;
- les fromages à pâte molle à croûte lavée ;
- les fromages à pâte molle à croûte fleurie ;
- les fromages à pâte pressée non cuite ;
- les fromages à pâte pressée cuite.

3 catégories sont consacrées au lait de chèvre :

- les fromages de chèvre frais nature ;
- les fromages de chèvre frais aromatisés ;
- les fromages de chèvre affinés.

Une catégorie concerne enfin les fromages de brebis. Et une catégorie tous types de laits confondus pour les bleus (pâte persillée).

1.3. Conditions de participation

Les conditions de participation sont les suivantes :

- Les installations du producteur/transformateur sont situées en Wallonie et le lait est d'origine wallonne ;
- Le producteur/transformateur est en possession de tous les agréments légaux et obligatoires requis ;
- Le produit est étiqueté en respectant les règles édictées (*mentions obligatoires : dénomination, origine de production, identification, DLC, allergènes*) ;
- Le producteur/transformateur participant s'engage à pouvoir fournir, contre paiement à l'Apag-W et au Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, la quantité minimum demandée pour des événements si celui-ci est primé Harzé d'Or ou Harzé d'Argent ;
- Un maximum de **5 fromages par catégorie** par participant est accepté.

1.4. Jury et critères d'évaluation

Le jury était, cette année, composé de **26 personnes** :

- une journaliste culinaire ;
- des crémiers ;
- des techniciens fromagers ;
- des professionnels en cours de formation fromagère ;
- des représentants de la grande distribution ;
- un Ambassadeur des produits wallons ;
- et des membres du Comité de Soutien des Fromages de Wallonie.

Dans chaque catégorie, les **fromages affinés** ont été évalués sur les critères suivants :

- le **goût/la saveur** : 60 points ;
- le **nez** : 10 points ;
- l'**aspect visuel** (aspect, croûte) : 10 points ;
- le **toucher** (texture) : 10 points ;
- la **présentation du produit** : 10 points également.

Pour les **fromages frais**, les critères étaient un peu différents :

- le **goût/la saveur** : 60 points ;
- le **nez** : 30 points ;
- la **présentation du produit** : 10 points.

1.5. Palmarès

Un Harzé d'Or et un Harzé d'Argent ont récompensé chacune des **11 catégories**. Pour les catégories lait de vache fromage frais nature et fromage à pâte molle et à croûte lavée, deux fromages sont arrivés ex aequo pour le Harzé d'Argent. **Au total, 24 fromages ont donc été récompensés par le Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN**, qui a accueilli les fromagers ce jeudi 28 juin au super« marché » des produits locaux, *D'ici*, à Naninne. L'Apaq-W vous invite à découvrir ces productions de haut niveau gustatif et surtout à les déguster...

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**. Celui-ci a été attribué au fromage ayant obtenu les cotations les plus élevées parmi les Harzé d'Or.

- **Province de Hainaut (5 fromageries / 8 fromages)**

- Ferme du Mouligneau – 6464 Forges (1)
- Chimay Fromages – 6464 Baileux (1)
- Ferme Le Bailli - 7060 Soignies (2)
- Fromagerie de l'Enclus – 7750 Amougies (3)
- Ferme des trente bouleaux – 7863 Ghoy (1)

- **Province de Namur (4 fromageries / 8 fromages)**

- Ferme de la Grosse Haie – 5060 Arsimont (3)
- Fromagerie du Samson – 5340 Gesves (2)
- Le Chèvre-Feuille – 5351 Haillot (2)
- L'atelier 117 artisan fromager – 5590 Leignon (1)

- **Province de Liège (4 fromageries / 7 fromages)**

- Fromagerie Régal – 4610 Queue-Du-Bois (1)
- Réal – 4650 Battice (3)
- Herve Société – 4651 Herve (1)
- Fromagerie Le Valèt – 4950 Waimes (2)

- **Province de Brabant wallon (1 fromagerie / 1 fromage)**

- Chevrardennes – 1400 Nivelles (1)

CATÉGORIE LAIT DE VACHE (139 fromages)

Le principal lait produit en Wallonie est le lait de vache. Cette production concerne **3.900 exploitations**, soit **14,1 %** des exploitations agricoles, et s'élève à **1.200 millions** de litres de lait produits par an, soit **23,5 %** de la valeur de la production agricole et horticole wallonne. Les exploitations laitières spécialisées restent de taille familiale. Elles élèvent en moyenne **71 vaches laitières**. Seuls 10 % des exploitations détiennent plus de 120 vaches. La production moyenne par vache est de **6.600 litres** de lait par an.

Fromages frais nature (12)

Le Brie belge nature



Ferme Le Bailli - Lucie Devroede
Chemin des Théodosiens 126 - 7060 Soignies
067/33 28 92 - www.lebailli.be



C'est à Soignies qu'est implantée la ferme familiale Le Bailli qui fabrique depuis 1988 des fromages fermiers au lait cru produit par les vaches élevées par la famille.

Le Brie Belge nature est un fromage frais au lait cru de vache, moulé et légèrement salé. Son goût est frais et onctueux. Il se déguste avec un morceau de pain, nature ou accompagné d'herbes fraîches et d'une tapenade à la truffe. Il peut être utilisé dans des

préparations chaudes (quiches, gratin, ...) ou froides (salades gourmandes, ...). Ou encore en plateau de fromages.



Le frais nature

Ferme de la Grosse Haie - Christine et Jean-Jacques Leblanc-De Groot
Route de Fosses 222 - 5060 Arsimont
0495/93 42 73 – www.fermedelagrossehaie.be



Située à Arsimont, en Province de Namur, la Ferme de la Grosse Haie s'est reconvertie dans la production de fromages suite à la crise du lait. Les exploitants entreprennent une formation, commencent avec une production de quelques fromages. Aujourd'hui, ils proposent une gamme composée d'une vingtaine de produits différents.

Le frais nature est un fromage frais au lait cru de vache. Son goût est authentique, venu tout droit des pâtures de chez nous. Il est frais et léger en bouche. Il se déguste sur un toast avec des radis et des herbes fraîches ou encore du miel.



Régalou

Fromagerie Régal – Damien Bruwier
Rue derrière les Jardins 8 – 4610 Queue-Du-Bois
04/370 63 98 - www.fromagerie-regal.be



La Fromagerie Régal est une fromagerie artisanale spécialisée dans la production de fromages frais. Elle perpétue un savoir-faire ancestral de valorisation du lait des fermes du Pays de Herve. Elle produit les traditionnelles maquées de campagne moulées à la louche, ainsi que des fromages frais lissés nature et aromatisés.

Le fromage frais Régalou est fabriqué au lait entier de vache pasteurisé de la filière Marguerite Happy Cow. C'est la fraîcheur du lait, issu des pâtures du pays de Herve qui lui procure son goût si frais. Son onctuosité lui vient du savoir-faire du fromager, car il est moulé à la louche dans un moule avec paillon en bois, puis égoutté naturellement avant d'être salé à la main. Il se déguste sur une tartine, au petit déjeuner, en dessert ou dans toute autre recette gourmande à base de fromage frais.

Fromages frais aromatisés (12)



Frais ail et fines herbes

et Frais tomate basilic



Ferme de la Grosse Haie – Christine et Jean-Jacques Leblanc-De Groot
Route de Fosses 222 – 5060 Arsimont
0495/93 42 73 - www.fermedelagrossehaie.be



Ce fromage frais artisanal aux herbes fraîches est fabriqué à partir du lait cru des vaches de la ferme. Son secret de fabrication a été minutieusement mis au point par les exploitants de la ferme. Il se déguste sur un toast ou en apéro.

Le frais tomate basilic est, quant à lui, une autre déclinaison du fromage frais de la Ferme de la Grosse Haie. Il se savoure à toute heure de la journée. Ses saveurs authentiques et parfumées d'herbes fraîches tout juste cueillies du jardin sont un festival pour les papilles. Il se déguste en apéro, sur un pain grillé, et en plateau de fromages.

Fromages à pâte molle et croûte lavée (22)

Herve doux affiné à la ferme



et **Herve piquant affiné à la ferme**



Réal – René Freddy Aldenhoff
Rue de Herve 110 – 4651 Battice
087/67 51 11 – www.real.be



Le fromage de Herve fait l'admiration des amateurs depuis le Moyen-Age. Ses formes carrées, sa couleur de brique chaude, son arôme typique caractérisent ce fromage du Pays de Herve. Le Herve doux AOP est fabriqué au lait pasteurisé provenant de la filière durable "Marguerite Happy Cow". Il est affiné 3 semaines minimum à la ferme par Stéphane et Jean-Christophe Colyn. Sa pâte est couleur crème et sa croûte orangée. Son goût est franc, équilibré et typique.

Le Herve piquant AOP est fabriqué au lait pasteurisé provenant de la filière durable "Marguerite Happy Cow". Il est affiné 5 semaines minimum. Sa pâte est également couleur crème et sa croûte orangée, et son goût est aussi franc, équilibré et typique.



Diable du Mouligneau



Ferme du Mouligneau – Ernest et Christine Gotteaux
Rue Mouligneau 272 – 6464 Forges
060/21 13 89 – 0499/25 08 46 – www.produits-fermiers.be



Ce fromage est fabriqué à la Ferme du Mouligneau, dans la région de Chimay. Il s'agit d'une ferme familiale, tenue depuis plus d'un siècle par la famille Gotteaux. Le lait de la ferme est transformé sur place. Il est également ramassé par Coferme pour la fabrication du fromage Chimay.

Le Diable du Mouligneau est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et croûte lavée. Il est crémeux et présente du caractère. De forme cylindrique, sa croûte est

plissée, bosselée et de couleur orange. La pâte est souple, de couleur orange pâle et parsemée de petits « yeux » irréguliers. Au nez, son intensité est moyenne dégageant des arômes d'animaux (cuir) et torréfiés. Sa texture est moelleuse et collante avec une saveur légèrement acide et salée. En bouche, il laisse une finale franche avec des arômes de lait cuit et de noisette. Après un mois d'affinage et de lavages, le Diable du Mouligneau se déguste à la main, en gourmandise ou chaud dans une quiche et sous forme de flamiche. Il s'accompagne à merveille d'un sirop de poires ou de pommes et d'un morceau de pain.

Fromages à pâte molle et croûte fleurie (21)

Val-Dieu Délice des Moines



Herve Société – Jean-Marc Cabay
Rue de Charneux 32 – 4650 Herve
087/69 35 50 – www.herve-societe.be



La Fromagerie Herve Société est une PME familiale située au cœur du Plateau de Herve, dans la région des bocages. Créée en 1983, elle est dirigée par Jean-Marc Cabay, enfant du pays, dont les parents étaient affineurs et les grands-parents fabriquaient déjà du fromage de Herve à la ferme dès 1925. La fromagerie emploie aujourd'hui une soixantaine de personnes. Herve Société est riche d'une large gamme de plus de trente fromages. Elle tire sa passion du patrimoine fromager régional et de la richesse de sa filière laitière.

Le Délice des Moines est un fromage à pâte molle fabriqué exclusivement à base de lait pasteurisé de la région de Herve. Il présente une croûte fine et recouverte d'un léger film blanc et séduit par son goût raffiné et subtil, ainsi que par sa texture fondante.

Le Crameû



Réal – René Freddy Aldenhoff
Rue de Herve 110 – 4651 Battice
[087/67 51 11](http://www.real.be) – www.real.be



Le Crameû, douceur du Pays de Charneux, est un fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte molle et croûte fleurie. De couleur crème, ce fromage doux et onctueux ravit tous les palais. Il se décline en formats 1,2 kg et 200 g ou à la découpe. Il est excellent sur le pain ou sur un plateau de fromages.

Fromages à pâte pressée non cuite (36)



Le Spodio

Ferme Le Bailli – Lucie Devroede
Chemin des Théodosiens 126 – 7060 Soignies
067/33 28 92 – www.lebailli.be



Produit depuis plus de 20 ans à la Ferme Le Bailli, Le Spodio est un fromage à pâte pressée non cuite ayant la caractéristique d'avoir en son centre une ligne de cendre. Il est fabriqué à base de lait cru de vaches. Affiné pendant 6 semaines, ce fromage présente un goût doux unique très apprécié. Il se présente sous forme rectangulaire. Il complète parfaitement un plateau de fromages ou convient dans une salade gourmande, dans une quiche ou encore en raclette.



Chimay été

Chimay Fromages
Route Charlemagne 3 – 6464 Baileux
060/21 03 11 – www.chimay.com/fromages



Le fromage de Chimay été, à pâte pressée non cuite et au lait pasteurisé, ravit les amateurs de fromages au goût frais et légèrement typé. Produit exclusivement à base de lait d'herbage de la région de Chimay, ce fromage affiné durant 14 jours offre une pâte onctueuse et une croûte subtilement blanchâtre. Un fromage qui s'inscrit parfaitement dans le respect de la fabrication traditionnelle des fromages de Chimay. Il se déguste en recette, par exemple, dans un filet de merlan gratiné, accompagné de pommes de terre pochées ; en dessert aussi, sur un plateau de fromages ou en apéritif avec une Chimay Triple bien fraîche.

Fromages à pâte pressée cuite (8)



Le Valèt (10 mois)

Fromagerie Le Valèt – Andreas Keul
Rue de la Gare 13 – 4950 Waimes
0471/81 03 10 – www.levalet.be

Fromage[★]
DE L'ANNEE

et Le Valèt (2 mois)



Le titre de Fromage de l'Année a été attribué au fromage ayant obtenu les cotations les plus élevées parmi les Harz d'Or.



Formé comme « armailli » ou berger au Valais pendant deux saisons d'alpage, Andreas Keul 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". Ses produits phares sont des fromages à pâte pressée mi-cuite au lait cru bio de vaches qu'il a baptisés *Le Valèt* en hommage à l'origine helvétique de sa méthode de travail.

Le Valèt affiné 10 mois a un goût fruité et légèrement piquant en arrière bouche. Sa croûte orangée est naturelle et consommable. Il ravit les papilles gustatives des amateurs de fromages. Il peut être utilisé de manière polyvalente. Comme il présente la particularité de bien fondre, il se prête très bien pour la raclette, le gratin, la fondue (par exemple 50/50 avec Le Valèt 2 mois). Il se consomme également sur le pain, en accompagnement d'une bière ou d'un vin.

Le Valèt affiné 2 mois a quant à lui un goût rond, équilibré et épicé. Riche en arômes, il a une longueur en bouche. Il se prête très bien pour la raclette, la fondue et se consomme également sur le pain, en accompagnement d'une bière ou d'un vin.

CATÉGORIE LAIT DE CHÈVRE (25 fromages)



La Wallonie produit annuellement **5,5 millions** de litres de lait de chèvre alors que le Wallon en consomme **35,5 millions** de litres. Peu présentes sur notre territoire, les exploitations caprines concernent **1.560 éleveurs**, dont une **cinquantaine** de professionnels. Elles se caractérisent par leur ouverture au circuit court (magasins à la ferme, marchés hebdomadaire...).

85 % des éleveurs wallons de chèvres sont par ailleurs producteurs de fromages fermiers, majoritairement à base de lait cru, afin de garantir la qualité et la typicité gustative. **Une chèvre produit en moyenne 800 à 900 litres** de lait par an.

Fromages frais nature (7)

Le Crottin frais de chèvre  **(déjà lauréat en 2017)**

Le Chèvre-Feuille – Kathy Lanckriet
Voie des Gérons 258 – 5351 Haillot
085/61 20 56 – 0476/35 37 28 – www.chevre-feuille.be



L'exploitation se situe dans le Condroz au cœur d'une nature sauvage et étonnante. Ce territoire situé en zone agricole accentue fortement la qualité et la typicité des fromages. Actuellement, le cheptel se compose de 72 chèvres, 3 boucs et une vingtaine de chevrettes de renouvellement. Les chèvres de race alpine sont élevées dans un

environnement riche et varié. Toujours dans une démarche de qualité et de respect du bien-être animal, le bétail sort tous les jours en pâturage et dans une nouvelle parcelle.

Le crottin frais de chèvre est un fromage au lait cru bio. La production est saisonnière (de mars à décembre), comme la majorité des fromages de chèvre artisanaux. Il se décline aussi avec diverses épices : poivre, thym et miel, ciboulette, ail des ours, miel et spéculoos, échalote... Son goût est frais et léger. Sa texture est onctueuse, fondante et tendre à souhait. Il se déguste avec une tranche de pain au levain. Il accompagne bien les salades et est délicieux chaud et entouré de lard.



Perles de Chèvre « Chevrardennes »

Chevrardennes – Didier Loicq
Rue du Commerce 17 – 1400 Nivelles
067/63 47 00 – www.saveursplaisirs.be



L'histoire de Chevrardennes débute dans les années 70, avec une idée novatrice : la création d'une usine expérimentale dédiée à la production de fromage de chèvre. Aujourd'hui implantée à Nivelles, la fromagerie Chevrardennes décline parfaitement le lait de chèvre récolté dans la région en spécialités fromagères savoureuses.

Perle de Chèvre, fromage frais nature au lait pasteurisé, a une texture fine et fondante. Il convient parfaitement pour les salades ou en apéro savoureux entre amis.

Fromages frais aromatisés (13)



Pyramide jardin de l'Enclus

Fromagerie de l'Enclus – Bruno Hespel
Rue Saint-Pierre 2 – 7750 Amougies
0478/44 56 35 - www.facebook.com/hespel.bruno/



Bruno Hespel a délaissé son métier de comptable pour se reconvertir dans l'élevage de chèvres. Dans la ferme familiale d'Amougies, en province de Hainaut, cet autodidacte transforme le lait produit en propre en fromages, glaces, beurre, pâtes à tartiner et autres produits. Il attache une grande importance à l'alimentation de ses chèvres (herbe, foin et jamais d'ensilage), ce qui permet des produits de saveurs gustatives particulières. La Fromagerie de l'Enclus a déjà été primée. En 2017, son fromage Le carré de l'Enclus a reçu le titre de Fromage de l'Année au Concours des Fromages de Chez Nous.

Pyramide jardin de l'Enclus est un fromage frais de chèvre au lait pasteurisé. La spécificité de ce fromage frais, enrobé d'herbes fraîches du jardin, est qu'il est déposé sur une génoise d'épinards. Il invite au voyage des saveurs. Sa texture fine et onctueuse procure une sensation de fraîcheur unique. Sa forme pyramidale rappelle la belle région du Mont de l'Enclus et égayera un plateau de fromages.

Crottin frais épices italiennes



Le Chèvre-Feuille – Kathy Lanckriet
Voie des Gérons 258 – 5351 Haillot
0476/35 37 28 - www.chevre-feuille.be



Doux au palais, ce fromage frais au lait cru de chèvre bio est fabriqué de manière traditionnelle à la chèvrerie. Sous sa robe rouge, son cœur est tendre. Parsemé de tomates et d'épices, il évoque les saveurs du Sud, il est à la fois fort en goût et léger à savourer. Il se déguste sur une tartine, sur un plateau de fromages ou encore préparé dans une salade.

Fromages affinés (25)

Saint-Pierre de l'Enclus et Lorac de l'Enclus



Fromagerie de l'Enclus – Bruno Hespel
Rue Saint-Pierre 2 – 7750 Amougies
0478/44 56 35 – www.facebook.com/hespel.bruno/



La fromagerie de l'Enclus excelle dans la fabrication de fromages artisanaux savoureux. Le Saint-Pierre est le premier fromage créé par la fromagerie, et son nom lui vient d'un vieux moulin à eau voisin qui, jadis, faisait le bonheur des habitants de Mont de l'Enclus.

De forme ronde, le Saint-Pierre de l'Enclus est fabriqué avec le lait pasteurisé des chèvres de la fromagerie. Il est moulé à la louche comme le faisaient les anciens et affiné entre 10 et 30 jours. Son goût caprin séduit les amateurs de fromages de chèvres. Sous sa croûte ridée, son cœur laisse exprimer des notes de terroir. Ses saveurs prononcées ravissent les gourmands dans une préparation chaude ou simplement sur du pain aux noix.

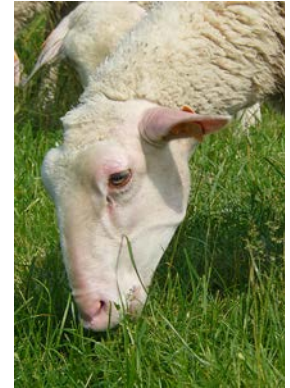
« Il y a quelques mois, un dimanche après-midi, je me suis dit que je devais créer un fromage pour mon épouse dans le but de la remercier de tous les sacrifices que lui incombe mon travail » raconte Bruno Hespel. Le fromager s'est inspiré du prénom de son épouse, Carol, en le reprenant en « verlan ».



Dès sa sortie en magasin, le nouveau fromage a connu un grand succès. Le Lorac de l'Enclus est un fromage au lait pasteurisé de chèvres. Son affinage varie de 30 à 45 jours, ce qui lui permet de révéler son caractère. De forme carrée, il révèle une croûte de couleur crème. Sa pâte est très crémeuse, souple, lisse, humide et onctueuse. Son goût se développe en bouche laissant un arrière-goût floral très frais d'estive de montagne. Délicieux avec du pain ou légèrement cuit sur une viande fumée ou sur une pomme de terre cuite coupée en deux.

CATÉGORIE LAIT DE BREBIS (8 fromages)

La Wallonie ne produit annuellement que **50 tonnes de fromage de brebis** alors que le Wallon en consomme en moyenne **820 tonnes**. Il s'agit d'un des secteurs agricoles les plus déficitaires. L'absence de production industrielle implique que les fromages de brebis wallons sont presque exclusivement distribués en vente directe et en circuits-courts. Une brebis produit environ **250 litres de lait par an**. Le rendement fromager à base de lait de brebis est particulièrement élevé puisque 6 litres de lait sont nécessaires pour la fabrication d'1 kg de tomme, contre 11 litres de lait de chèvre ou de vache.



Le Flocon

Fromagerie du Samson – Vincent Verleyen
Chaussée de Gramptinne 37 – 5340 Gesves
081/58 36 66 – www.fromageriedusamson.com



La Fromagerie du Samson existe depuis de nombreuses années. Vincent Verleyen a repris le flambeau en 2011. Depuis, il s'attache à préserver la qualité des fromages créés par ses prédécesseurs, propose des variantes et, pour son plus grand plaisir, crée régulièrement de nouveaux fromages. Tel un artiste peaufine sa toile, Vincent innove et surprend par l'originalité et la beauté de ses fromages. Les techniques de fabrication sont propres aux fromages artisanaux. La fromagerie bénéficie depuis peu de la certification bio.

Le Flocon de brebis est un fromage onctueux au lait cru de brebis de type lactique. Sous sa croûte moutonnée se cache une pâte veloutée qui révèle un bouquet d'arômes délicats, persistants et aromatiques de noisette et de crème. Il est affiné de 10 jours à 3 semaines. Il peut se déguster avec de la confiture de fraises, des noisettes, des châtaignes ou du miel de châtaignes, ainsi qu'en salade. Ou recouvert de chapelure et chauffé comme un chèvre chaud.



Berbex

Ferme des trente bouleaux – Marie-France Roelandts
Rue Solbreucq 6 – 7863 Ghoy
0473/82 14 15



La Ferme des trente bouleaux est située à Ghoy en province du Hainaut. C'est en 2004 que Marie-France et Philippe lancent leur élevage de chèvres, aujourd'hui composé de Col noir du Valais. En 2006, ils complètent cet élevage d'un troupeau d'ovins laitiers belges. Ils ont également 5 brebis. Le couple produit non seulement de délicieux fromages artisanaux mais exerce aussi, à la ferme, une activité de traiteur.

Le Berbex est un fromage à pâte molle et croûte fleurie au lait cru de brebis. Il est affiné de 10 jours à 3 semaines. Son goût typique est riche en arômes. Il se déguste simplement avec du pain ou en plateau de fromages.

CATÉGORIE BLEUS (8)



Le Bleu de chèvre

Fromagerie du Samson – Vincent Verleyen
Chaussée de Gramptinne 37 – 5340 Gesves
081/58 36 66 – www.fromageriedusamson.com



On connaît bien le bleu au lait de vache, le roquefort au lait de brebis, mais voici un fromage résolument original : Le Bleu de chèvre. C'est un fromage à pâte persillée au lait cru biologique. Sa croûte gris-bleu abrite une pâte ferme au goût de sous-bois et de champignons. Sa pâte persillée douce et peu salée plait aux amateurs de bleu doux. Il est affiné minimum 4 semaines. Il a cette saveur caprine si typique au lait de chèvre. Il se déguste avec des poires, un sirop de Liège, le tout sur un pain de seigle.



Le Bleu du Château

L'atelier 117 Artisan fromager – Véronique Gobin
Rue de la Gare 117 D – 5590 Leignon
0486/11 75 23 – www.facebook.com/latelier117



C'est en province de Namur qu'est situé l'Atelier 117. Cette fromagerie est également un magasin tenu par Véronique Gobin, productrice et vendeuse. Véronique est artisane-fromagère, diplômée de la Haute Ecole provinciale d'agronomie de Ciney. Elle a travaillé 18 ans chez GSK à Rixensart avant de se lancer dans la fabrication de fromages en 2016. Le lait utilisé pour la fabrication des fromages provient de la Ferme Laurent Samson à Corbion.

Le Bleu du Château est un fromage au lait cru de vache. Sa texture est moelleuse et légèrement persillée. Son goût est doux, léger avec une pointe de sel et d'amertume. Son affinage, de minimum 3 semaines, se fait dans les caves du château de Leignon. Château datant de la fin du XIXème siècle. D'où le nom du fromage. Ensuite, emballé, il continue son affinage au frigo avant de pouvoir être dégusté. Plus il vieillit, plus il gagne en moelleux et en force. Parfait sur un plateau de fromages, il se cuisine très bien en sauce pour accompagner les grillades, sur le pain ou alors avec du Poiret. Et pour surprendre : à utiliser comme garniture de macaron.

Plus d'infos sur le secteur fromager : www.apaqw.be/fromages. **168 fromageries/transformatrices wallons** sont inscrits sur ce site et **687 fromages** y sont répertoriés.

Plus d'infos sur le secteur laitier et source des statistiques : Cellule d'Information Lait (CIL) <http://www.celluleinfolait.be/>

2. Consommation domestique de produits laitiers en Belgique en 2017

Selon les chiffres que l'agence d'études de marché GfK Belgium analyse pour le VLAM (équivalent de l'Apag-W en Flandre), les produits laitiers sont un **produit de base** dans les achats alimentaires belges. Presque toutes les familles belges achètent des produits laitiers annuellement, en moyenne **75 fois**, avec une dépense moyenne de **271 euros par habitant**. **Le fromage occupe la place la plus importante dans cette dépense, suivi par le yaourt et le lait**. Les producteurs du secteur laitier sont le beurre, le yogourt, le lait aromatisé et la crème glacée. Profiter est donc clairement central pour le Belge. Le Belge se rend au supermarché pour 91% de ses achats de produits laitiers pour la consommation domestique.

Au cours des dix dernières années, nous avons enregistré une légère baisse (-3,6%). En 2017, les dépenses sont restées au même niveau qu'en 2016 (+ 0,2%).

La **consommation domestique de lait** connaît une baisse annuelle, avec une forte baisse en 2016. En 2017, la consommation domestique s'est un peu redressée (+ 1,1%), atteignant **38,5 litres par habitant**. Le pourcentage de familles achetant du lait reste très élevé (95%).

La consommation domestique de fromage a fluctué autour de **12 kg par habitant** pendant des années. En 2017, nous avons atteint **11,9 kg par habitant**, soit une baisse de 2,3% par rapport à 2016. **16% de ce volume de fromage provient des fromages belges**. En dépenses, la part des fromages belges est de 20%. Cette part a connu une tendance à la baisse depuis 2012, mais depuis 2016 elle s'est atténuée et, pour 2017, un statu quo a été constaté.

Les produits laitiers ont une place importante dans le panier du Belge

Le Wallon dépense plus pour les produits laitiers que le Flamand : 292 euros pour un Wallon moyen contre 256 euros pour un Flamand moyen. Nous remarquons également de grandes différences régionales dans le choix du produit. **Le Wallon dépense plutôt en fromage, beurre et crème, tandis que le Flamand dépense davantage en yaourt et crème glacée.**

44% des dépenses laitières sont issues de ménages avec enfants qui ne représentent que 36% des ménages belges. Ils préfèrent le lait et les desserts frais, tandis que les autres ménages accordent une préférence au beurre, au fromage et au yaourt. Pour les ménages sans enfants, nous notons des dépenses moins élevées chez les jeunes que chez les ménages plus âgés. Les ménages plus jeunes dépensent relativement plus pour le yogourt, la crème et la glace, alors que les personnes âgées dépensent relativement plus pour le beurre et le fromage.

Le fromage, principal produit laitier dans les dépenses

Plus de 99% des familles belges achètent du fromage et le font en moyenne 46 fois par an. La fréquence d'achat est en baisse, comme l'ensemble du marché alimentaire, mais elle n'a donc qu'un impact limité sur le volume d'achat.

Le Belge a acheté en moyenne **110 euros de fromage** en 2017. Cela signifie que le fromage représente **45% de la consommation totale de produits laitiers**. En outre, il a dépensé 29 euros en yaourt, 28 euros en lait, 17 euros en beurre, 16 euros en crème glacée, 14 euros en dessert frais, 10 euros en crème, 9 euros en fromage blanc frais, 6 euros en lait aromatisé (lait au chocolat compris) et 32 euros en autres produits laitiers (lait fermenté, yaourt à boire, ...).

Dans l'assortiment de fromages, les **fromages à pâte dure restent le segment le plus important avec une part de volume de 52,1%**. Les fromages à pâte molle et les fromages de brebis et de chèvre gagnent en importance.

Dans le secteur laitier, **le beurre, le yaourt, le lait aromatisé et la glace sont devenus plus importants** ces dernières années au détriment du fromage blanc frais, des desserts frais et d'autres produits laitiers (notamment le lait fermenté et les boissons lactées).

La distribution, leader du marché, mais le hard discount gagne du terrain

51% des dépenses laitières passent par la caisse enregistreuse des grands supermarchés. Ils perdent des parts de marché annuelles en hard discount (Aldi et Lidl), qui atteignent 24% en 2017. Les supermarchés du quartier ont connu une excellente année 2017 et ont vu leur part de marché grimper à 16%. Les chaînes non-supermarchés (livraison à domicile, magasins spécialisés, ...) connaissent des difficultés et peuvent toujours compter sur 9% des dépenses laitières.

Ces parts de marché diffèrent grandement selon le produit laitier. Par exemple, la part de marché du hard discount dans le lait s'élève à 35%, tandis que la distribution est plus marquée avec le lait fermenté / boissons lactées (66% de part de marché), le yaourt (56%) et la crème (55%). Les supermarchés du quartier ont également une part de marché plus élevée pour ces trois produits et pour les desserts frais.

83% des moments de consommation de produits laitiers couverts par la consommation domestique

Pas moins de 83% des consommations de produits laitiers relèvent de la consommation domestique. Cela inclut les produits laitiers emportés de la maison pour manger ailleurs, comme les sandwiches au fromage dans les boîtes à tartines ou le yogourt comme collation au travail.

Focus sur le lait

La consommation domestique de lait est tombée de 45,1 litres par habitant en 2008 à **38,0 litres** en 2016. En 2017, cependant, une légère reprise a été constatée et nous sommes arrivés à une consommation domestique de **38,5 litres par habitant** (+1,1%). Après des années de déclin, **en 2017 nous avons de nouveau acheté du lait plus souvent, en moyenne 18 fois**.

Le nombre de familles acheteuses est resté très élevé, à 95% ces dernières années.

L'image générale du lait est positive. La place du lait dans une alimentation équilibrée est reconnue. 69% des familles flamandes considèrent le lait de consommation comme important car le lait s'inscrit dans un régime équilibré et sain. Le lait est donc un produit de base indispensable dans la cuisine flamande. Il est acheté par pas moins de 95% des familles flamandes et est utilisé quotidiennement à 59%. Selon 83% des Flamands, il faut toujours avoir du lait à la maison. Le lait est utilisé à de nombreux usages : pur mais aussi pour faire du chocolat au lait, des milkshakes, des smoothies... pour ajouter dans des céréales, dans le café... et lors de la cuisson ou dans des préparations (pommes de terre en purée, crêpes, desserts, sauces ...).

La majorité du lait de consommation acheté est du lait demi-écrémé. En 2017, celui-ci représentait une part en volume de 65%. Le lait entier a atteint une part de 15% et le lait écrémé a représenté 12%. Il y avait également une part de volume de 7% pour le lait AA et de 1% pour le lait enrichi. À plus long terme, on observe une baisse du lait entier en faveur du lait demi-écrémé et du lait AA. Au sein du lait de distribution, les marques de distribution poursuivent leur progression. Pendant ce temps, ils prennent 82% du volume du marché. Le bio gagne également du terrain chaque année au sein de la consommation de lait, passant de 1,4% en 2008 à 2,9% en 2017.

La consommation domestique de substituts du lait (boissons au soja, boissons au riz...) est passée de 3,4 litres par habitant en 2008 à 4,4 litres en 2015. En 2016 toutefois, la consommation domestique est retombée à 4,1 litres, pour être partiellement rétablie en 2017 à 4,2 litres par habitant. Les substituts du lait atteignent ainsi une part en volume de 8% contre 92% pour le lait de consommation (y compris les produits aromatisés). Pour les célibataires, la part des substituts du lait passe à 15%.

Focus sur le fromage

La consommation domestique de fromage a fluctué autour de 12 kg par habitant pendant des années. En 2017, nous avons atteint 11,9 kg par habitant, soit une baisse de 2,3% par rapport à 2016. Plus de 99% des familles belges achètent du fromage et le font en moyenne **46 fois par an**. La fréquence d'achat est en baisse, comme l'ensemble du marché alimentaire, mais elle n'a donc qu'un impact limité sur le volume d'achat. Dans l'assortiment de fromages, **les fromages à pâte dure restent le segment le plus important avec une part de volume de 52,1%. Les fromages à pâte molle et les fromages de brebis et de chèvre gagnent en importance.**

La fréquence moyenne pour l'achat du fromage belge est de **11 fois**. En volume, cela représente une consommation domestique de **1,5 kg par habitant**. Les fromages belges représentent **16% de l'ensemble du marché du fromage**. Depuis 2012, les fromages belges ont perdu du terrain. En 2012, ils atteignaient encore une part de volume de 18% et une part de dépense de 22%. Une baisse a été constatée en particulier en 2014 et 2015. En 2016, la baisse a été atténuée, et en 2017 la part du volume est restée statu quo. **Les fromages à pâte mi-dure sont les plus demandés parmi les fromages belges. Ils représentent 55% de part de volume.** Les fromages à pâte dure représentent 13% et les fromages à pâte molle 4%. En outre, **les fromages belges représentent une part de volume plus élevée en Flandre (18%) qu'en Wallonie (16%), plus élevée chez les retraités (21%) que chez les jeunes adultes (12%) et plus importante dans les magasins spécialisés (40%) que dans les supermarchés locaux (21%), les grands supermarchés (17%) et le hard discount (11%).**

Le terme « fromages de chez nous / kazen van bij ons » est bien intégré par le Flamand. Son nom obtient une reconnaissance de pas moins de 96% et son logo une notoriété de 90%. Les fromages belges se positionnent bien entre les fromages hollandais et les fromages français. Le Flamand sait qu'il y a aussi une grande offre variée de fromages de qualité et de caractère au sein des fromages belges qui correspondent à une atmosphère chaleureuse. Le Flamand estime les fromages français encore plus variablement, mais les fromages belges obtiennent de meilleurs résultats sur les caractéristiques « à petite échelle, authentiques et de caractère ». L'image des fromages belges a évolué au cours des dix dernières années.

Source : GfK Belgium – 2017.

3. D'ici, le super « marché » des produits locaux



Le magasin *D'ici*, ouvert en 2013 est un espace de 400 m², où plus de 50 % des produits proviennent de producteurs situés à moins de 50 km. Il contribue ainsi à la relocalisation de l'économie et à la promotion des produits de circuit court.

Une large gamme de produits frais, de produits d'épicerie et de boissons provenant de fermes, d'artisans et des petites entreprises locales y est proposée.

Sur ce même site, un **partenariat avec le boulanger Sébastien Minne**, une boulangerie qui partage la philosophie du projet et propose une large gamme de produits et de plats à base de produits locaux. Ainsi qu'un **partenariat avec le resto D'ici** qui offre une cuisine familiale et créative mettant à l'honneur les savoureux produits de saison de nos producteurs locaux, dans un espace chaleureux et convivial.



Le magasin D'ici est aussi un espace de rencontre entre les consommateurs et les producteurs qui viennent régulièrement sur place pour faire déguster leurs produits et partager leurs expériences.

D'ici a par ailleurs établi une **politique responsable de traitement des déchets et invendus. Le bâtiment et les abords sont également durables** (isolation, éclairage naturel, parking drainant,...). Le magasin est intégralement chauffé grâce à la récupération de la chaleur produite par la centrale de production de froid au CO₂.

À terme, le projet se veut plus large qu'un magasin. L'équipe souhaite développer un pôle alimentaire durable, proposant des activités de promotion, commercialisation, distribution et transformation de produits alimentaires de proximité

Plus d'infos : www.d-ici.be

Contacts :

Vanessa PONCELET
Service Presse
v.poncelet@apaqw.be
081/33 17 03
0472/84 56 82

Anne JANDRAIN
Promotion Fromages de chez nous
a.jandrain@apaqw.be
081/33 17 16