

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# Quelles sont les 3 écoles hôtelières lauréates du concours “Fromages et vins de chez nous” ?



Accorder les fromages et les vins de chez nous, tel était le thème du nouveau concours organisé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) ce dimanche 12 mars lors du salon Horecatel des professionnels de l'HoReCA à Marche-en-Famenne.

5 écoles hôtelières se sont affrontées lors de ce challenge gourmand destiné à valoriser les produits de notre Région et faire savoir le savoir-faire de nos producteurs et futurs chefs !



En collaboration avec **Eric Boschman** (ci-contre), Maître sommelier et fromager, et **Pascal FAUVILLE** (ci-dessous), déjà élu Meilleur Fromager de Belgique, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) a organisé la 1ère édition d'un concours, **exclusivement réservé aux écoles hôtelières et aux écoles ayant une section hôtellerie.**



L'objectif de ce concours était non seulement de valoriser et promouvoir les fromages et vins wallons mais aussi de faire connaître le savoir-faire des producteurs locaux et la qualité de leurs produits, et mettre en avant le savoir-faire du personnel de salle.

## 5 écoles en lice

Cinq écoles finalistes se sont retrouvées en compétition durant trois heures ce dimanche dans le cadre du salon B2B Horecatel au WEX à Marche-en-Famenne :

- **l'Institut Emile Gryzon d'ANDERLECHT ;**
- **l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de LIEGE ;**
- **l'Ecole Hôtelière Provinciale de NAMUR ;**
- **l'Institut Ilon Saint Jacques de NAMUR ;**
- **le Lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut de SAINT-GHISLAIN**

Ces établissements ont été invités par Eric BOSCHMAN (Maître sommelier et fromager) et Pascal FAUVILLE (Premier Fromager et Président du concours) à réaliser 2 épreuves, la première consistant à **composer un plateau de fromages et une assiette de dégustation à partir de 15 fromages wallons.**

Un jury les a évalués sur les critères suivants :

- Le choix des fromages ;
- La mise en scène des produits ;
- Les découpes des fromages ;
- L'aspect esthétique du plateau
- La méthodologie de travail ;
- L'hygiène ;
- La tenue vestimentaire ;
- La tenue du poste de travail ;
- La gestion des déchets ;
- La présentation orale au jury.

La deuxième épreuve a quant à elle consisté en la **réalisation de deux accords vins-fromages wallons.** Le choix, l'harmonie et l'originalité des accords, la qualité du service et la présentation orale au jury ont été notés.

## Un jury professionnel et passionné

Le jury du concours des fromages et vins de chez nous était composé de :

- Bénédicte Herlinvaux, crèmerie *Fromage & Cie* de Bastogne
- Etienne Boissy, crèmerie *From Comptoir* et élu meilleur ouvrier de France Fromager
- Eric Boschman, Ambassadeur Apaq-W et Président du jury
- Florent Collignon, restaurant *l'Authentique* à Han-sur-Lesse et Table de terroir.
- Luc Marchal, Président de la Fédération Horeca Wallonie
- Fabian Santi, *Tri-Marrants* à Froidchapelle (Table de Terroir).



## Des prix alléchants

Cinq prix ont été décernés à l'issue de l'inauguration du salon Horecatel ce dimanche 12 mars, par le Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Economie, Willy BORSUS :



### 1er prix

Le Lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut de SAINT-GHISLAIN

Prix : Journée découverte chez des fromagers et vignerons de Wallonie



### 2e prix et Coup de cœur du chef Mario ELIAS, Ambassadeur 2023 d'Horecatel :

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme de LIÈGE

Prix : Masterclass fromages/vins wallons à l'école par un maître fromager et un sommelier



### 3e prix

L'Institut Ilon Saint-Jacques de NAMUR

Prix : Coffret d'arômes de vin

Enfin, un « Prix spécial du Jury » a été décerné à L'Institut Emile Gryzon d'ANDERLECHT. Félicitations à toutes et tous !

## Quelques chiffres sur les fromages et vins de chez nous

Savez-vous que la consommation moyenne de fromages est plus élevée en Wallonie qu'en Belgique ? En 2022, 163.204,7 tonnes de fromages ont été achetées en Belgique, dont **57.986,3 tonnes en Wallonie**. Le Belge a consommé en moyenne 14,4 kg de fromages par habitant en 2022. Le Wallon a, quant à lui, consommé en moyenne **16,1 kg par habitant**. Une forte augmentation du volume d'achats de fromages a été constatée en 2020, tandis que, ces deux dernières années, la consommation a baissé tout en restant supérieure à celle de 2016.



Pour ce qui est de la consommation de vins belges, consommés en Belgique en 2022, la Région wallonne présente un volume de 277,8 T ; la Région bruxelloise de 146,7 T et la Région flamande de 479 T. Sur base des données de consommation de 2021, Bruxelles a vu sa consommation doublée (72,3 T en 2021), et ceci expliquerait l'augmentation constatée entre 2021 et 2022 de la consommation totale belge (l'augmentation bruxelloise compenserait la baisse observée en Flandre et en Wallonie). Mieux, elle irait même au-delà puisque nous avons une consommation de vins belges augmentée de 7% en 2022 par rapport à 2021. Et si nous comparons 2022 à 2016, **la consommation de vins a augmenté de plus de 52 % en 6 ans**. Tout bénéfice pour nos viticulteurs wallons !

La Wallonie peut en outre être fière de la multiplication de son nombre de vigneron ! Elle en compte désormais **88** (2021), contre seulement 40 en 2019, et la plus forte progression a été enregistrée en **Province de Liège** avec 32 vigneron en 2021, contre 21 en 2020. Seuls **14 d'entre eux possèdent toutefois un vignoble de plus de 10 hectares**. Un viticulteur plante en moyenne 2 hectares de vignes. La Belgique compte, quant à elle, 237 vigneron, contre 154 en 2019 (ce qui équivaut à 63% situés en Flandre).

La production viticole est assez constante ces dernières années avec une production de **1.350.000 litres en 2021** (baisse de 27% par rapport à 2020 qui atteignait près de 2.000.000 de litres). Une baisse due à divers facteurs : un gel tardif printanier, une longue période de pluie estivale qui a entraîné une prolifération de champignons, la voracité des oiseaux et des sangliers. La Wallonie ayant produit 10% de vin supplémentaire en 2020 par rapport à la Flandre (en vin effervescent en province de Hainaut), c'est aussi dans notre région que la plus forte baisse a été enregistrée en 2021. La Wallonie avait en effet produit 1.003.059 litres de vin sur un total de 1.853.034 litres. **L'année 2022 s'annonce quant à elle exceptionnelle** tant en termes de qualité que de quantité produite !

Enfin, **695 hectares étaient dédiés en 2021** à la viticulture sur le territoire belge. Une superficie multipliée presque par 5 en quatre ans ! Ce qui, pour la Wallonie, correspond à un peu moins de 50% de la superficie totale. (Source : SPF Economie)

Plus d'infos sur les [secteurs fromagers](#) et [viticoles](#) en Wallonie



**Vanessa Poncelet**

Service presse

081 33 17 03

0472 84 56 82

[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)

**Anne Jandrain**

Promotion secteur fromager

081 33 17 16

[a.jandrain@apaqw.be](mailto:a.jandrain@apaqw.be)

**Françoise Dargent**

Promotion secteur viticole

081 33 17 46

[f.dargent@apaqw.be](mailto:f.dargent@apaqw.be)

**Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité**

Avenue Comte de Smet de Nayer 14 - 5000 Namur

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)