

"Say cheese",

les fromages wallons se dévoilent !

À l'occasion de la journée nationale du fromage ce lundi 27 mars, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) vous invite à éveiller vos papilles gustatives en savourant un généreux plateau de fromages de chez nous. Souvent méconnus, les fromages locaux sont pourtant nombreux et tous plus savoureux les uns que les autres. Voici un petit aperçu des fromages à adopter de toute urgence !



Les fromages locaux ont le premier rôle

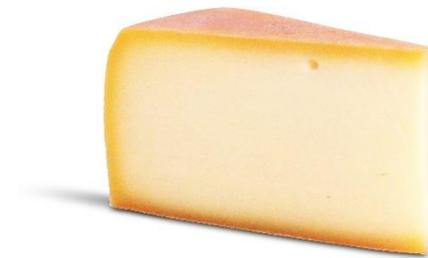
A pâte molle à croûte lavée ou fleurie, à pâte pressée cuite ou non cuite, de chèvre, de vache ou de brebis, la liste des fromages de chez nous est longue ! Ils se caractérisent par leur grande diversité et leur qualité. Pour un plateau de fromages gourmand et varié, misez sur 3 à 4 types de pâtes différentes et sur plusieurs origines animales. En termes de quantité, si

vous faites de votre plateau de fromages votre plat principal, comptez 200 à 250 gr par personne. S'il s'agit plutôt d'un plateau en fin de repas, misez sur 80 à 100 gr de fromages par personne.

Voici une petite sélection de fromages qui raviront vos papilles et celles de vos convives, que vous pouvez retrouver sur le site savoirdairededezvous.be :

Le Fondance

de la Fromagerie du Plateau
(pâte dure) : lait de vache



Le Chèvre frais

de la Chèvrerie de la Machine :
lait de chèvre

Le Val-Dieu affiné à la Bière

à la bière de Terre de fromages
(pâte molle à croute lavée) :
lait de vache





Le Samson aux fleurs

de la Fromagerie du Samson
(pâte molle à croûte fleurie) :
lait de vache

Le Bleu de Scailton

de la Bergerie d'Acremont :
lait de brebis



Retrouvez également les fromagers proches de chez vous sur le site www.jecuisinelocal.be

Harmonisez votre plateau de fromages avec des fruits et légumes de saison

Les fruits et légumes frais et de saison apportent une touche de fraîcheur et de couleur à votre plateau. Certains d'entre eux comme les carottes et les pommes permettent également une meilleure digestion. Les fruits secs, le miel, les sirops et les confitures adoucissent quant à eux certains fromages au goût puissant, et apportent une note sucrée et gourmande à votre plateau. Quant au pain, il est un révélateur de goût, un complément en termes de texture mais aussi et surtout un support à la dégustation des fromages.

Pour un pairing réussi...

Choisissez un bon vin de chez nous ! Les fromages doux comme *le Fondance*, *le Chèvre frais* ou encore *le Samson aux fleurs* se marient très bien avec les vins blancs, les rosés secs et les rouges légers. Les fromages plus puissants ou à pâte persillée, comme *le Bleu de Scailton* ou *le Val-Dieu* s'associent quant à eux avec les vins blancs moelleux et les rouges corsés.

Plutôt envie d'une bière ? La Wallonie regorge de merveilles. La pils ou la gueuze vont très bien avec des fromages doux. Quant aux bières trappistes ou d'abbaye, accordez-les plutôt avec des fromages à fort caractère pour révéler toute leur puissance.



[Téléchargez le communiqué de presse et les visuels](#)

A propos de l'Apag-W

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apag-W) est une administration publique en charge de la promotion de l'image de l'agriculture wallonne, de ses produits et de ses producteurs. Elle réalise une série d'actions en étroite collaboration avec les producteurs et les associations représentatives des producteurs, visant à faire connaître la qualité des produits wallons et le savoir-faire des producteurs.

L'Agence travaille ainsi notamment en concertation avec le secteur laitier. Elle œuvre pour développer la consommation des produits laitiers locaux et atteindre les objectifs définis par le Gouvernement wallon avec le Plan de développement stratégique de la filière 2019-2030 et à valoriser les produits laitiers comme des produits de qualité, issus d'une agriculture liée au sol et vertueuse pour l'environnement. À travers des actions promotionnelles adaptées, elle informe sur le secteur laitier et fromager et encourage la consommation de produits locaux auprès des consommateurs.



Contact presse

Caroline Mouzon

0498 97 87 57

caroline@ribbonagency.be