



## La crème de la crème des fromages wallons



Namur, le 16 novembre 2023 - L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en collaboration avec Diversem, a dévoilé ce matin les résultats de son concours des « meilleurs fromages de chez nous » qui s'est déroulé le 6 octobre dernier à l'École hôtelière provinciale de Namur. Une cérémonie de remise de prix a eu lieu à la Maison Saint-Aubain à Namur, en présence du Président du jury, Gerald Watelet et des ambassadeurs Eric Boschman et Julien Lapraille. La Province de Liège se distingue en remportant 12 des 20 prix attribués, répartis entre 7 producteurs, illustrant ainsi le savoir-faire et le dynamisme qui caractérisent le secteur fromager liégeois.

Et le fromage de l'année 2023 est...

L'Exquis Herve AOP à la bière.



Le **Fromage de Herve AOP**, à pâte molle et à croûte lavée, est le résultat d'une tradition remontant à la fin du Moyen-Âge, visant à conserver les excédents de lait jusqu'à la fin de l'hiver. Reconnu par son odeur distinctive, **son goût piquant et sa teinte orangée**, ces caractéristiques sont attribuables à une bactérie naturellement présente dans le lait. Le fromage, bénéficiant de l'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** depuis 1996, provient de la zone de collecte définie dans le cahier des charges de l'AOP, avec un lait de vache pasteurisé de la filière laitière durable Marguerite Happy Cow. Après le traitement du lait, la fabrication inclut la découpe, le salage, et un processus d'affinage en cave avec un lavage individuel à l'eau salée, favorisant la formation de la croûte rosée grâce à la bactérie spécifique du Fromage de Herve AOP, la *bacterium linens*.

Quelles sont ses particularités ?	Comment le déguster ?	Où le trouver ?
<p><i>L'Exquis Herve affiné à la bière</i> est un fromage de Herve AOP classique bénéficiant de soins particuliers. Durant son affinage en cave, sa <b>croûte est lavée à la bière</b> brune de l'Abbaye du Val-Dieu dont les saveurs migrent lentement jusqu'au cœur du fromage. Ce qui lui permet de développer des saveurs uniques.</p>	<p>Traditionnellement, le Fromage de Herve se déguste sur une tranche de <b>pain avec du sirop de Liège</b>, le tout accompagné d'une tasse de café. Aujourd'hui, le Fromage de Herve s'intègre de plus en plus sur des <b>plateaux fromages</b> ou dans des <b>recettes simples et surprenantes</b> car, une fois cuisiné, son goût puissant s'adoucit pour faire fondre de plaisir ses dégustateurs !</p> <p>Du côté des accords avec des boissons, la force du fromage de Herve s'équilibre avec un <b>cidre de pomme</b> local, un <b>Bordeaux rouge</b>, côté de Blaye, qui équilibre les amertumes, ou encore un <b>Jurançon moelleux</b></p>	<p><i>L'Exquis Herve AOP à la bière</i> est disponible en <b>grandes surfaces</b> (Delhaize, Carrefour, Intermarché, Lidl, Match...) et au niveau local, en <b>crèmeries et magasins de terroir</b>.</p>

### Quelques chiffres

Cette édition du concours a attiré une impressionnante variété de fromages, réunissant **86 délices** laitiers provenant de **29 producteurs différents**. La diversité était de mise, avec **59 fromages** élaborés à partir de **lait de vache**, **22 au lait de chèvre** et **5 au lait de brebis**. Les nuances se prolongeaient également dans le traitement du lait, avec **75 fromages au lait cru** et **11 au lait pasteurisé**. À noter, 23 de ces délices étaient issus de l'agriculture biologique, ajoutant une dimension écologique à la compétition.

La Province de Liège se distingue comme la grande gagnante de cette compétition, avec pas moins de **12 fromages récompensés**. Les provinces de Luxembourg et Namur ne sont pas en reste, remportant chacune **3 prix**, tandis que la province de Hainaut reçoit également les honneurs avec **2 médailles**. Un véritable festival de saveurs et de talents, célébrant la richesse et la qualité des fromages wallons.

Parmi les participants, **13 producteurs** ont été couronnés de lauriers, décrochant **10 médailles d'Or et 10 médailles d'Argent**, dont **3 pour des fromages biologiques**. Au sommet de cette constellation de lauréats, un fromage exceptionnel s'est vu attribuer le prestigieux titre de "**Fromage de l'Année 2023**".

**Retrouvez toutes les informations sur les lauréats par province et sur les fromages dans le dossier de presse**

---

#### **Contact presse Apaq-W**

Vanessa Poncelet  
Service Presse Apaq-W  
[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)  
0472/84 56 82

#### **Contact presse Ribbon Agency**

Caroline Mouzon  
Attachée de presse  
[caroline@ribbonagency.be](mailto:caroline@ribbonagency.be)  
0498/97.87.57

#### **À propos de l'Apaq-W :**

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) est engagée dans la promotion de l'agriculture wallonne et de ses produits de qualité. Elle soutient les producteurs locaux et encourage la consommation de produits agricoles et horticoles de première qualité.