



DOSSIER DE PRESSE

Les fromages de chez nous, du savoir-faire bien de chez nous !

Sommaire

1. Les lauréats du Concours des Meilleurs fromages de chez nous 2023

- 1.1. Et le fromage de l'année 2023 est... l'Exquis Herve AOP à la bière !

2. Le fromage, un incontournable de l'assiette des Wallons.

- 2.1. Les chiffres qui prouvent qu'on en raffole !
- 2.2. Plaisir, goût et convivialité : les 3 piliers du succès fromager.
- 2.3. Un avenir prometteur pour les fromages artisanaux.
- 2.4. La grande surface : lieu d'achat principal des fromages.
- 2.5. Les fromages les plus consommés en Wallonie et à Bruxelles.

3. « Le savoir-faire fromager de chez nous », une campagne de l'Apaq-W

- 3.1. Une campagne au service du savoir-faire fromager artisanal et local.
- 3.2. Une couverture médiatique transversale.
- 3.3. Le concours FroMATCH qui récompense les consommateurs.

4. À propos

L'Apaq-W

5. Contacts

1. Les lauréats du Concours des Meilleurs fromages de chez nous 2023

Le Concours des Meilleurs fromages de chez nous, organisé par l'Apag-W en collaboration avec Diversiferm s'est déroulé le 6 octobre à l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur. L'occasion pour le secteur fromager wallon de mettre son savoir-faire à l'honneur !

Le concours a rassemblé 86 fromages produits par 29 producteurs issus de Wallonie. Parmi ceux-ci, 59 étaient à base de lait de vache, 22 au lait de chèvre et 5 au lait de brebis ; 75 au lait cru et 11 au lait pasteurisé. 23 fromages étaient quant à eux issus de l'agriculture biologique.

Le jury, présidé par Gerald Watelet, et composé de crémiers, chefs d'établissements du réseau Table de Terroir, formateurs en fabrication fromagères, ambassadeurs de l'Apag-W (Eric Boschman, Sandrine Dans et Gerald Watelet) et de gastronomes, a décerné 1 Médaille d'Or et 1 Médaille d'Argent dans chacune des 10 catégories de fromages. Et parmi les Médailles d'Or, un fromage s'est vu décerner le titre de Fromage de l'Année.

Voici les lauréats répertoriés par province :

PROVINCE DE LIÈGE - 6 médailles d'or & 6 médailles d'argent



- La **Ferme du Chemin Châtaigne**, récompensée pour son **Caprin des Carmes (médaille d'or)**, son **Plaisir du Berger (médaille d'argent)**, et son **Chavren (médaille d'argent)**.

Benoit Duysens

Rue des Carmes 47 | 4630 Ayeneux
0477 41 00 40 | duysensb@skynet.be

www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/ferme-du-chemin-chataigne



- La **Ferme Tri Dieu** s'est vue récompensée pour son **Petit Frais de Bilstein (bio) (médaille d'argent)**.

Vincent Schyns et Anthony Wechsler

Neupré 27 | 4831 Bilstein
0496 56 44 91 | ferme.tridieu@gmail.com

www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/ferme-tri-dieu



- La **Ferme France - fromagerie « La Faytoise »** remporte la médaille d'or dans la catégorie fromages de vache à pâte pressée cuite pour son fromage **Comte du Fays (médaille d'or)**.

Xavier France

Rue Ménage 56 | 4140 Sprimont
0479 18 22 34 | xavierfrance@live.be

www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/ferme-france-fromagerie-la-faytoise/



- La **Fromagerie du Plateau** remporte la médaille d'argent pour sa **Meule du Plateau - Réserve (médaille d'argent)**.

Jean-Marc Cabay et Emmanuel Fraiture (fromager)

Rue de Charneux 32 | 4650 Herve
087 69 35 50 | info@meuleduplateau.be

www.meuleduplateau.be



- La **Fromagerie du Vieux Moulin** reçoit la médaille d'argent pour son **Fromage de Herve AOP**.

Madeleine Hansen

Sur la Commune 14 | 4650 Herve
087 67 42 86 | info@fromagerieduvieuxmoulin.be

fromagerie-du-vieux-moulin.be



- **Lait & Passion** se voit attribuer la médaille d'argent pour sa **Fleur de Fosse (bio)**.

Marie Schuurman

Fosse 4A | 4980 Trois-Ponts
0473 34 49 60 | laitetpassion@gmail.com

www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/lait-passion/



- **Terre de Fromages SA** se distingue en décrochant **4 médailles d'or** pour les fromages suivants : **Exquis Herve AOP** à la bière qui remporte également le titre de Fromage de l'Année 2023 , **Val-Dieu fromage d'Abbaye à la Bière**, **Val-Dieu délice des Moines**, **Val-dieu fromage d'Abbaye Chèvre**.

Terre de Fromages SA

Jean-Marc Cabay
 Rue de Charneux 32 | 4650 Herve
 087 69 35 50 | info@terredefromages.be
www.terredefromages.be/faytoise

PROVINCE DU LUXEMBOURG - 3 médailles d'or



- **L'Atelier de la Fromagerie du Samson** remporte l'ensemble des récompenses pour la Province du Luxembourg, et pas des moindres, puisqu'il s'agit de **3 médailles d'or** pour les fromages **La Tiesse di Fou**, un fromage au lait de brebis ; le **Chèvre Frais Nature (bio)** dans la catégorie fromages de chèvre frais ; et le **Bleu des Grottes**, un fromage bleu au lait cru de brebis.

Vincent Verleyen

Boucle de la Famenne 19 | 6900 Marche-en-Famenne
 084 36 80 39 | info@fromageriedusamson.be
www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/latelier-de-la-fromagerie-du-samson/

PROVINCE DE NAMUR - 1 médaille d'or & 2 médailles d'argent

- La **Ferme de la Grosse Haie** s'est vue récompensée d'une médaille d'or pour son **Frais Nature** au lait de vache pasteurisé de la ferme ; **la Fromagerie Le Condor** décroche l'argent avec **Le Condor**, un fromage artisanal au lait cru de vache à pâte pressée non cuite ; et enfin, **L'Atelier 117 - Artisan Fromager** reçoit une médaille d'argent pour **Le Bleu du Château** dans la catégorie des fromages bleus.



Ferme de la Grosse Haie

Christine et Jean-Jacques Leblanc – De Groote
 Route de Fosses 222 | 5060 Arsimont
 0495 93 42 73 | contact@fermedelagrossehaie.be
www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/ferme-de-la-grosse-haie/



Fromagerie Le Condor

Sébastien Delloy
 Hinrau 22 | 5520 Onhaye
 0473 56 00 79 | sebastien.delloy@gmail.com
www.jecuisinelocal.be/producteurs-artistans/fromage-le-condor-sebastien-delloy/



L'atelier 117, artisan fromager

Véronique Gobin
 Rue de la gare 117 D | 5590 Leignon
 0486 11 75 23 | latelier117@gmail.com
www.jecuisinelocal.be/producteurs-artistans/latelier-117-artisan-fromager/

PROVINCE DU HAINAUT - 2 médailles d'argent

- La **Cantine aux Chèvres** monte sur le podium en décrochant la médaille d'argent pour son **Fromage Frais Nature** dans la catégorie des fromages de chèvre frais ; aux côtés du **Petit Fouleng**, qui se voit attribuer l'argent également pour son **Camembert de Chèvre**, dans la catégorie des fromages de chèvre affinés à pâte molle.



La Cantine aux chèvres

Arnaud Dauchot
 Rue des Cantines 21 | 7090 Petit-Roeulx-lez-Braine
 0479 98 82 76 | lacantineauxchevres@gmail.com
www.jecuisinelocal.be/producteurs-artistans/la-cantine-aux-ch%C3%A8vres/



Le Petit Fouleng

Cécile Laine
 Rue d'Acquegnée 20 | 7830 Fouleng
 0472 31 76 47 | fb991307@skynet.be
www.jecuisinelocal.be/producteurs-artistans/le-petit-fouleng/

1.1.

Et le titre de Fromage de l'Année 2023 est attribué à ... l'Exquis Herve AOP à la bière !

Le jury du concours des Meilleurs fromages de chez nous a attribué le titre de Fromage de l'Année 2023 à l'**Exquis Herve AOP à la bière**.

L'Exquis Herve AOP à la bière est un fromage de Herve au lait de vache pasteurisé à pâte molle et croûte lavée. Le fromage de Herve est le **seul fromage belge à bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** et ce depuis 1996.

Aux tonalités orangées, l'Exquis Herve AOP à la bière bénéficie de soins particuliers. En effet, **durant son affinage en cave, le fromage est lavé à la bière brune de l'Abbaye du Val-Dieu**, dont les saveurs migrent lentement jusqu'au cœur du fromage. Sa maturation dure, quant à elle, de 3 à 6 semaines.

Ce fromage aux saveurs uniques au monde est **fabriqué sur le plateau de Herve par la société Terre de Fromages, premier producteur de fromage**

de Herve AOP (Appellation d'Origine Protégée), qui transforme l'équivalent de la production de 25 fermes laitières du pays de Herve. Sa philosophie : allier le savoir-faire du passé et la technologie, tout en maintenant une agriculture à taille humaine et en fabriquant des produits traditionnels de qualité qui s'inscrivent dans leur environnement.

Comment déguster ce fromage vainqueur pour en tirer toutes les saveurs ? Traditionnellement, **le Fromage de Herve se déguste sur une tranche de pain avec du sirop de Liège, le tout accompagné d'une tasse de café**. Bonne dégustation !



Terre de fromages SA

Jean-Marc Cabay
Rue de Charneux 32 | 4650 Herve
087 69 35 50 | info@terredefromages.be
www.terredefromages.be

Les lauréats du concours sont à retrouver sur le site : savoirfairedecheznous.be/les-laureats-2023/

2. Le fromage, un incontournable de l'assiette des Wallons

Au mois d'août dernier, l'Observatoire de la Consommation de l'Apaq-W s'est penché sur les habitudes de consommation de fromages en Wallonie et à Bruxelles. Menée sur un panel représentatif de 1000 personnes, cette étude déclarative a mis en exergue les **habitudes de consommation de fromages des Belges francophones**, et les conclusions sont sans appel : le fromage est bel et bien un incontournable de l'assiette des Wallons et des Bruxellois.

2.1.

Des chiffres qui prouvent qu'on en raffole !

- **88% des francophones** affirment avoir consommé du fromage dans les 3 mois ayant précédé l'étude. Cela en fait le produit laitier le plus consommé.
- **81%** des consommateurs de fromage en mangent au moins une fois par semaine.
- **97%** des consommateurs en consomment au moins une fois par mois.
- **16%** des consommateurs prévoient d'augmenter leur consommation de fromages, contre **2%** qui souhaitent la diminuer.



2.2.

Plaisir, goût et convivialité : les 3 piliers du succès fromager

Si les Belges francophones en raffolent, c'est parce que le fromage est, à leurs yeux, une véritable source de plaisir, à la fois en termes de saveur et de partage. L'étude de l'Apaq-W révèle, en effet, que **le plaisir est la motivation principale à consommer du fromage pour 73% des consommateurs suivi de près par le goût, pour 65% d'entre eux**. 71% des consommateurs associent globalement le fromage à des moments de convivialité, de partage et de réconfort.

2.3.

Un avenir prometteur pour les fromages artisanaux

Près de 7 consommateurs sur 10 font état d'une **préférence pour les fromages issus d'un savoir-faire traditionnel**. 51% des consommateurs affirment également préférer les fromages fabriqués par des petits producteurs ou par des marques qui s'engagent à respecter le travail des artisans; tandis que 48% estiment que l'origine des fromages constitue une caractéristique importante. Enfin, **84% des non-consommateurs de produits laitiers wallons se déclarent ouverts à en consommer à l'avenir**. Cette importance attribuée à l'origine d'un fromage et ces consommateurs probables attestent d'un avenir prometteur pour les fromages artisanaux made in Wallonie.

2.4.

La grande surface : lieu d'achat principal des fromages

La grande surface constitue de loin le principal lieu d'achat de fromages, puisque 89% des consommateurs déclarent s'y procurer en fromages. Les marchés (28%), chez les petits commerçants (25%) et la vente directe chez un fermier ou un agriculteur (14%) complètent le classement. En dépit de l'intérêt marqué pour l'origine des produits, notamment wallonne, et pour le travail des artisans locaux, il existe un grand écart entre la proportion de consommateurs citant les grandes surfaces et celle déclarant s'approvisionner dans les canaux de vente des circuits courts.



2.5.

Les fromages les plus consommés en Wallonie et à Bruxelles

C'est le **fromage à pâte dure** (type emmental) qui l'emporte haut la main au concours des fromages les plus consommés, avec **84%** des suffrages. Il est suivi du fromage à pâte molle et croûte fleurie, comme le Brie, préféré par 70% des répondants. Le fromage frais monte sur la 3ème marche (54%).

En ce qui concerne le classement des types de lait, le fromage au lait de vache devance, en outre, le fromage au lait de chèvre puisque le premier est consommé par 93% du panel, versus 60% pour le second.

L'étude révèle également que les Belges francophones préfèrent le fromage en tranches (77%), juste devant les fromages en bloc (67%) et le fromage râpé (65%). Plus de 8 consommateurs sur 10 déclarent consommer leur fromage sur du pain. Les repas de midi et du soir apparaissent également comme les principaux moments de consommation de fromages pour respectivement 59% et 51% des consommateurs. L'apéritif n'est néanmoins pas en reste, puisque 45% des consommateurs en savourent à cette occasion.

3. « Le savoir-faire fromager de chez nous », une campagne de l'Apaq-W

Du 6 novembre au 5 décembre, l'Apaq-W (Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité) met le savoir-faire fromager wallon à l'honneur dans le cadre de **la campagne " Le savoir-faire fromager de chez nous "**. Et pour cause : l'engouement des Belges francophones pour le fromage reste présent au sein de la population, comme en témoignent les données récoltées lors d'une étude de marché menée en août 2023 par l'Apaq-W.

Entre autres chiffres clefs, cette enquête révèle que **51% des Belges francophones préfèrent les fromages fabriqués par des petits producteurs**, tandis que 25% prennent en considération l'origine d'un fromage comme critère d'achat. Des résultats probants, qui confirment **un intérêt significatif, en Wallonie et à Bruxelles, pour une tradition fromagère faisant la part belle au respect de la nature**, à la qualité du lait, et aux valeurs agricoles inhérentes aux petites productions. Autant d'arguments qui ont convaincu l'Apaq-W de mettre les artisans fromagers locaux sous les projecteurs, à travers **une campagne médiatique transverse ainsi que deux grands concours !**

3.1.

Une campagne au service du savoir-faire fromager artisanal et local

Fidèle à ses missions, l'Apaq-W orchestre, à travers cette campagne, **la rencontre entre le savoir-faire** de nos artisans fromagers, producteurs de fromages savoureux, innovants et respectueux des traditions, **et le savoir-savourer** des consommateurs wallons, épicuriens et amateurs de bons produits locaux. Ce faisant, **elle valorise la qualité des fromages locaux et sensibilise aux bénéfices d'une consommation locale.**

3.2.

Une couverture médiatique transversale

L'Apaq-W n'a donc pas lésiné à utiliser une large palette d'outils et de plateformes disponibles pour donner de la visibilité à nos artisans fromagers ainsi qu'à leur savoir-faire. Elle s'est tout d'abord rendue à Namur, Charleroi, Liège et Marche-en-Famenne armée d'échantillons de fromages wallons à faire déguster aux passants, dans le but de mettre en évidence le caractère local de nos délicieux fromages !

Et ce n'est pas tout : tout au long du mois de novembre, une campagne en boutique et dans les médias tentera de rallier de nouveaux consommateurs à la cause fromagère ! Voici ce qui est prévu :

Sur les points de vente :

Depuis mi-avril dernier, l'Apaq-W a invité les crèmeries-boucheries, magasins de terroir, magasins bio, etc. à afficher leur soutien aux productions locales à l'aide d'un autocollant visible sur les vitrines.

En radio :

Les auditeurs de Radio Contact, Nostalgie, Bel RTL et Chérie FM entendront parler du savoir-faire fromager du 15 au 25 novembre. En outre, sur Nostalgie, les animateurs Julien et Ann-Lo aborderont le thème du fromage dans leur émission, à travers 5 interviews de producteurs de fromages wallons. Rendez-vous du 13 au 17 novembre à 17h45, ainsi que sur leurs réseaux sociaux.

En télévision :

Un spot TV sera diffusé sur les chaînes francophones RTL-TVI, Club RTL, Plug RTL, TF1 et TMC du 6 au 19 novembre.

Sur les réseaux sociaux :

Les comptes Facebook et Instagram de l'Apaq-W sont alimentés tous les 15 jours de faits amusants, d'informations et de recettes sur les fromages wallons. Le spot vidéo ainsi que des bannières publicitaires aux couleurs de la campagne seront également visibles du 6 novembre au 2 décembre sur différents sites web.

Influence :

Et pour ne rien laisser au hasard, la campagne de l'Apaq-W s'est également dotée des talents de l'influenceuse Tomate-Cerise, qui a réalisé des recettes à base de fromages artisanaux wallons pour inviter ses nombreux abonnés à cuisiner à base de produits bien de chez nous. @tomatecerise_be @apaq_w

Pour en savoir plus sur les fromages de chez nous, rendez-vous sur le site savoirfairedেcheznous.be

3.3.

Le concours "FroMATCH" qui récompense les consommateurs

Afin de faire (re)découvrir le savoir-faire fromager de chez nous, l'Apaq-W lance encore un concours à destination des consommateurs : le FroMATCH !

Du 6 au 26 novembre, les consommateurs sont invités à identifier les fromages de chez nous sur le site www.savoirfairedেcheznous.be/concours, pour tenter de remporter l'un des 100 chèques-cadeaux de 50 € mis en jeu. Ces chèques sont valables dans les points de vente participants à l'achat de fromages wallons.



4. 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.

5. Contacts

Vanessa Poncelet

Service Presse Apaq-W
v.poncelet@apaqw.be
0472 84 56 82

Caroline Mouzon

Attachée de presse
caroline@ribbonagency.be
0498 97 87 57

