



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

Le **Fromage**  
DE L'ANNEE

**issu d'une filière durable !**



Issu de la filière complète, locale et durable *Marguerite Happy Cow*, le "Fromage frais artisanal fines herbes" est le Fromage de l'Année 2019. Il a fait l'objet d'une dégustation à l'aveugle dans le cadre du Concours des Fromages de Chez Nous qui s'est tenu le 10 mai dernier au Château de Harzé et s'est vu récompenser ce jour sur le plateau hervien par le Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN.

Ce fromage à tartiner au lait de vache, aromatisé aux fines herbes est non seulement très onctueux et idéal sur un toast, dans un potage, en verrine ou tout simplement sur un morceau de pain. Mais il est surtout produit par Damien Bruwier, producteur membre de la filière *Marguerite Happy Cow* qui se fonde sur **une alimentation à base d'herbes**, destinée à produire **un lait de qualité différenciée** et offrant des débouchés à valeur ajoutée pour chaque maillon de la chaîne.

En effet, la coopérative prône cinq principes fondamentaux, à savoir minimum 180 jours de pâturage avec maximum 4 vaches à l'hectare ; **une alimentation régionale, sans OGM** (ensilage ou foin en hiver) ; **un lait de qualité différenciée** (les agriculteurs doivent suivre un cahier des charges précis) ; **des exploitations de taille familiale et un revenu équitable** pour les agriculteurs grâce à une prime variable ; enfin, une **transformation auprès de fromageries locales**, favorisant ainsi le développement de l'économie locale.

Pour en savoir plus sur la filière et sur les initiatives durables mises en place par le secteur laitier wallon, consultez le dossier de presse complet sur [www.apagw.be](http://www.apagw.be)

## La culture de la qualité et de l'excellence !



Avec plus de 500 fromages fabriqués dans notre Région, le patrimoine fromager wallon fleure bon le terroir, les traditions et surtout des saveurs exceptionnelles.

Le concours des Fromages de Chez Nous, organisé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), 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.

Il a rassemblé cette année **154 fromages** fabriqués par **38 producteurs** issus de Wallonie. Cela illustre l'**enthousiasme**, le **dynamisme** et le **professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional**.

Le jury a sélectionné les meilleurs fromages **selon divers critères à l'aveugle** : le **goût/la saveur** sur 60 points, le **nez** sur 10 points, l'**aspect visuel** (aspect, croûte) sur 10 points, le **toucher** (texture) sur 10 points et la **présentation du produit** sur 10 points également.

La Province de **Hainaut** s'est largement distinguée cette année, remportant **8 médailles**, soit 4 Harzé d'Or et 4 Harzé d'Argent. Les quatre autres provinces remportent quant à elles chacune 3 Harzé, celles de Liège et du Luxembourg se flattant de 2 médailles d'or, tandis que celles de Namur et du Brabant wallon en ramènent une. Quant au titre de Fromage de l'Année 2019, il est attribué au **fromage ayant obtenu les cotations les plus élevées parmi les Harzé d'Or du concours**.

Découvrez sans plus attendre les Harzé d'Or et Harzé d'Argent 2019 dans le **dossier de presse complet** sur [www.apagw.be](http://www.apagw.be), ainsi que la présentation des [Journées Fermes Ouvertes](#).

---

Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84 56 82

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

Anne Jandrain

Promotion Fromages de Chez Nous

081/ 33 17 16

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

Philippe Soetens

Promotion secteur laitier

081/33 17 08

[p.soetens@apaqw.be](mailto:p.soetens@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)

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

 [Apag-W](#)

 [@APAO\\_W](#)

 [APAO-W](#)

 [apaqw.be](#)

 [Apag-W](#)

