

# Concours des Fromages de Wallonie 2016



Vanessa PONCELET  
Service Presse APAQ-W  
[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)  
0472/84 56 82 - 081/33 17 03

Anne JANDRAIN  
Promotion Fromages de Wallonie APAQ-W  
[a.jandrain@apaqw.be](mailto:a.jandrain@apaqw.be)  
081/33 17 16



## 1. Près de 100 fromages en compétition

La Wallonie regorge de variétés de fromages et plus de 500 sont répertoriés à ce jour. Afin de favoriser leur découverte et d'encourager leur production, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (APAQ-W) organise chaque année, en collaboration avec le Groupement Régional Économique des vallées de l'Ourthe et de l'Amblève et le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, un concours destiné à élire les meilleurs fromages wallons de l'année. Celui-ci a eu lieu le vendredi 3 juin dans le cadre prestigieux du Château de Harzé.

Le concours est **ouvert à tous les fromagers**, qu'ils soient industriels ou fermiers. De nombreux fromages proviennent d'ailleurs de fermes soucieuses de diversifier leurs activités.

Les seules conditions requises sont le respect des normes réglementaires en matière de **sécurité et d'hygiène**, la garantie d'un **approvisionnement minimum** envers la clientèle et, bien sûr, la certitude d'**être produit en Wallonie**, avec des **matières premières issues de l'agriculture wallonne**.

**11 catégories de fromages sont prises en considération.**

Le **lait de vache** constitue l'essentiel de la production laitière wallonne.

Aussi, 6 catégories lui sont réservées :

- les fromages frais nature ;
- les fromages frais épicés ;
- les fromages à pâte molle à croûte lavée ;
- les fromages à pâte molle à croûte fleurie ;
- les fromages à pâte demi dure ;
- les fromages à pâte dure.

3 catégories sont consacrées au **lait de chèvre** :

- les fromages de chèvres frais nature ;
- les fromages de chèvres frais épicés ;
- les fromages de chèvres autres types de pâtes (que les frais).

1 catégorie pour les **fromages de brebis** :

1 catégorie pour tous les **fromages bleus** confondus (pâte persillée).

Le jury était composé de **23 personnes**, dont :

- 1 crémier par table ;
- des membres du Comité de Soutien des Fromages de Wallonie ;
- une journaliste culinaire ;
- des producteurs fromagers ;
- des responsables de l'APAQ-W.

Dans chaque catégorie, les fromages ont été cotés sur les critères suivants :

- **le nez** : 10 points
- **l'aspect visuel déballé** : 10 points
- **la texture** : 20 points
- **le goût** : 40 points

Un jury se charge d'évaluer l'aspect visuel tel que présenté pour la vente du fromage :  
**l'aspect visuel emballé** : 20 points.

Le concours 2016 des Fromages de Wallonie a rassemblé **99 fromages** fabriqués par **29 producteurs** issus de Wallonie. Cela illustre le **dynamisme** et le **professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional**.

**Parmi les 99 fromages, 71** sont à base de lait de vache, **23** au lait de chèvre et **5** au lait de brebis. **70** sont au **lait cru** contre **28** au **lait pasteurisé**, et **1** au **lait thermisé**. Enfin, **21** fromages sont d'**origine biologique**, soit 21%.

Ce concours 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**. Les fromages primés seront notamment présentés sur le stand de l'APAQ-W lors de la **Foire agricole de Libramont** du 22 au 25 juillet, ainsi que lors de divers événements organisés par le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, tels la **Fête Nationale du Fromage** les 13 & 14 août au Château de Harzé, le concours des gastronomes « **Retrouvailles** » ou encore la « **Partycycllette** » les 3 & 4 septembre.

## 2. Un palmarès gourmand !

Un Harzé d'Or et un Harzé d'Argent ont récompensé chacune des 11 catégories. Pour la catégorie fromages à pâte mi-dure, trois fromages sont arrivés ex aequo pour le Harzé d'argent. Le **Ministre wallon de l'Agriculture** a récompensé personnellement ces producteurs ce mardi 21 juin à la Brasserie Dupont à Tourpes, qui hérite, avec son **Moinette au malt et au houblon**, du titre de **Fromage de l'Année 2016**.

Découvrez ces productions de haut niveau gustatif sans plus attendre.

### Fromages frais nature (5 participants)

**Maquée artisanale Val-Dieu** et **Bidelot nature**

Fromagerie Régal - Damien Bruwier  
Rue Derrière les jardins, 8 - 4610 Queue du Bois  
04/370 63 98 - [www.fromagerie-regal.be](http://www.fromagerie-regal.be)



*La maquée artisanale Val Dieu a été élaborée à l'occasion des 800 ans de l'Abbaye du Val-Dieu. Produite au lait entier pasteurisé issu de la filière laitière Marguerite Happy Cow, la maquée s'inscrit dans une approche durable de notre agriculture.*

*Ce fromage frais onctueux est produit artisanalement, moulé à la louche et emballé à la main. Son goût rond, légèrement acidulé et frais mérite le détour.*

*La maquée se consomme sucrée ou salée, en dessert ou sur une tranche de pain.*

C'est aussi le fromage idéal pour faire du « ston d'poye ». « Caca de poule » en traduction littérale du wallon, le « ston d'poye » désigne une tranche de pain épaisse sur laquelle on tartinait du sirop recouvert d'une bonne couche de maquée. Le mélange de ces deux produits régionaux ressemblait visuellement à du caca de poules. C'est en réalité ce que racontaient les anciens pour faire rire les enfants !

Où l'acheter ? Au magasin de l'Abbaye du Val Dieu, ainsi que dans les magasins du groupe Colruyt et les crèmeries.



La Fromagerie Régal excelle dans la fabrication de fromages frais traditionnels. Sa devise : « Nous produisons avec amour ce que vous consommez avec plaisir ». Le Bidelot nature est un fromage frais fabriqué avec du lait écrémé pasteurisé issu des pâturages du Pays de Herve. Il est enrichi en crème fraîche pour lui conférer sa douceur et son onctuosité. Il est surprenant en verrine, accompagné de pommes et crevettes grises ou de truite fumée, et assaisonné de poivre.

Il se déguste aussi sur une tartine, au petit déjeuner, en dessert ou dans toute autre recette gourmande à base de fromage frais.

Où l'acheter ? En province de Liège, dans les magasins Carrefour et Mestdagh.

### Fromages frais épicés (8)



#### **Ciboulette échalote**

Ferme de la Grosse Haie - Christine DeGrootte  
Route de Fosses, 222 - 5060 Arsimont  
0495/93 43 73



Ce fromage frais au lait pasteurisé est épicé aux herbes fraîches. La recette de ce fromage a été créée par Madame DeGrootte. D'autres saveurs sont également disponibles : agrumes, gingembre... de quoi ravir les amateurs. Il est surprenant avec du saumon en wrap ou en toast.

Où l'acheter ? À la ferme de la Grosse Haie, à la ferme du Goyet à Jemeppe-sur-Sambre et à la boucherie du Limousin à Gerpennes.



#### **Bidelot fines herbes**

Fromagerie Régal - Damien Bruwier  
Rue Derrière les jardins, 8 - 4610 Queue du Bois  
04/370 63 98 - [www.fromagerie-regal.be](http://www.fromagerie-regal.be)



Ce fromage frais au lait de vache, pasteurisé et aux fines herbes, est fabriqué avec du lait issu des pâturages du Pays de Herve. Lorsque le fromage est égoutté, il est mélangé aux herbes puis mis en pot.

Une cuillère dans un potage, en roulade avec du jambon ou tout simplement sur tartine, cette spécialité en surprendra plus d'un.

Où l'acheter ? En province de Liège, dans les magasins Carrefour et Mestdagh.

## Fromages à pâte molle et croûte lavée (21)



### **Val-Dieu Grand Cru** et **L'Exquis piquant**

Herve Société - Jean-Marc Cabay  
Rue de Charneux, 32 - 4650 Herve  
087/69 35 50 - [www.herve-societe.be](http://www.herve-societe.be)



*Le Val-Dieu Grand Cru est un fromage au lait de vache pasteurisé affiné à la bière brune de l'abbaye de Val-Dieu. Au terme d'un affinage durant lequel le fromage reçoit des soins et séjourne dans plusieurs caves, le grand cru est immergé dans la bière de l'Abbaye du Val-Dieu selon un procédé gardé secret. Ainsi, les saveurs de la bière pénètrent au cœur du fromage pour lui conférer son goût rond unique aux arômes délicats de bière brune.*

*Sa pâte est souple, onctueuse et fondante. Sa croûte est quant à elle fine et légèrement humide.*

*Pour profiter de ses saveurs uniques, le fondant du Val-Dieu Grand Cru se marie idéalement sur du pain accompagné d'une bière d'Abbaye Val-Dieu.*

*Où l'acheter ? Au magasin de l'Abbaye du Val-Dieu, dans les magasins Carrefour, Makro et chez les bons crémiers.*

*L'Exquis est le fromage des connaisseurs ! Les fromages Exquis sont des fromages de Herve. « Fromage de Herve » est la seule Appellation d'Origine Protégée (AOP) belge en fromages. L'Exquis piquant s'inspire d'anciennes recettes de fromages de Herve. Ce fromage au lait pasteurisé, à pâte molle et à croûte lavée, repose sur un affinage lent de 7 à 8 semaines en passant dans 3 caves d'affinage différentes et des lavages réguliers.*

*L'Exquis piquant développe une belle complexité aromatique allié à une texture fondante. Il est le fromage des amateurs mais aussi celui des connaisseurs.*

*À déguster avec une bière de l'Abbaye de Val-Dieu toute proche ou, à l'ancienne, avec du sirop ou une tasse de café bien sucrée. Découvrez-le aussi en croque-monsieur, trempé dans une sauce sucrée, au sirop local par exemple. Ou encore en Tartiflette au Herve. Remplacez le Reblochon de la recette traditionnelle par le fromage de Herve AOP L'Exquis. Certes, la préparation est un peu odorante mais le résultat est fantastique de saveurs. À conseiller à toute la famille.*

*Où l'acheter ? En grandes surfaces et dans les bonnes crémeries.*

## Fromages à pâte molle et croûte fleurie (10)



### **Samson aux fleurs**

Fromagerie du Samson - Vincent Verleyen  
Chaussée de Gramptinne, 37 - 5340 Gesves  
081/58 36 66 - [www.fromageriedusamson.com](http://www.fromageriedusamson.com)



*Le Samson aux fleurs est un fromage à base de lait cru de vache à croûte fleurie enrobé d'un mélange de fleurs. Celui-ci confère au fromage une palette aromatique inédite, empreinte de saveurs noisette, cumin et moutarde. Aussi attirant par ses saveurs que par ses couleurs, il est affiné 4 semaines.*

*Le fromage peut se déguster avec ou sans la croûte. Sur du pain croustillant gris, c'est un vrai régal, ou encore sur un plateau de fromages.*

*Où l'acheter ? À la fromagerie du Samson, au comptoir du Samson à Bruxelles et dans certaines crémeries, notamment à Hannut, à la crémérie « A Table ! » - Pascal Fauville.*



### Le Fleuri

Ferme de la Grosse Haie - Christine DeGroot  
Route de Fosses, 222 - 5060 Arsimont  
0495/93 42 73



*Le Fleuri est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et à croûte fleurie. Il est affiné 3 semaines. Son goût typique est doux lorsque le fromage est jeune et devient plus piquant quand il est plus affiné. D'autres variétés sont proposées : nature, truffé et au pesto. Il est délicieux au barbecue nature ou farci de miel et de thym.*

*Il sert également à la réalisation du Crochon (spécialité de la région) : remplir un piccolo évidé de crème, de dés de jambon et du fromage Le Fleuri. Gratiner le tout au four.*

*Où l'acheter ? À la ferme, à la ferme du Goyet à Jemeppe-sur-Sambre et à la boucherie du Limousin à Gerpinnes.*

### Fromages à pâte mi-dure (22)



Fromage  
DE L'ANNÉE



#### Moinette au malt et au houblon

Brasserie Dupont - Pascale Wauthoz  
Rue Basse, 5 - 7904 Tourpes  
069/67 10 66 - [www.brasserie-dupont.com](http://www.brasserie-dupont.com)

et Saison Dupont

*Le Moinette, fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite est affiné durant 6 semaines. Le lait utilisé pour la fabrication provient directement des fermes avoisinantes de la brasserie. Son goût unique et subtil provient à la fois du houblon et du malt de la bière Moinette, incorporés dans le fromage, et des lavages à la bière Moinette qui lui confèrent une saveur délicieuse.*

*A déguster en cubes avec la bière Moinette, à l'apéritif, en plateau de fromages ou en fin de repas.*

*Où l'acheter ? À la Brasserie Dupont.*



*Le Saison Dupont est, quant à lui, un fromage au lait pasteurisé à pâte mi-dure non pressée. La bière Saison Dupont de la Brasserie est incorporée lors de la fabrication du fromage. Celui-ci est également lavé à la Saison Dupont. Il se distingue par son goût de bière plus prononcé. Il est affiné 4 semaines.*

*On peut le déguster en fin de repas ou en plateau de fromages.*

*Où l'acheter ? À la Brasserie également.*



#### Le Rosière nature jeune

Ferme de Rosière - Thérèse & Jean Tetelain-Seynaeve  
Rue Rosière, 91 - 7532 Beclers  
069/54 65 36





Dans le paisible petit village de Beclers, dans le Tournaisis, est fabriqué le fromage Le Rosière. Vous l'aurez remarqué, il porte le même nom que la charmante ferme dans laquelle il est produit... Artisanal, au lait cru, à pâte mi-dure et croûte lavée, ce fromage est fabriqué avec le lait frais de la traite du matin. Un bon suivi alimentaire du bétail donne un fromage de qualité. Affiné avec soin, Le Rosière est nature ou épicé, pour votre plus grand plaisir !

Le Rosière convient en cubes apéritifs, pour la raclette ou en croque-monsieur.

Où l'acheter ? Dans les bonnes crèmeries ou en vente directe en téléphonant au préalable.



### **Le Valèt**

Fromagerie Le Valèt - Andreas Keul  
Rue de la Gare, 13 - 4950 Waimes  
0471/81 03 10 - [www.levalet.be](http://www.levalet.be)



Formé comme « armailli » au Valais Suisse pendant les saisons d'alpage, Andreas Keul a appris à maîtriser la transformation de lait et s'est inspiré des méthodes suisses pour fabriquer son fromage. Le Valèt est un fromage au lait cru bio à pâte mi-dure, pressée et micuite. Le lait provient d'un village voisin. Son goût est doux et fruité et a une longueur en bouche. Sa croûte est naturelle et consommable.

Le fromage peut être utilisé de manière polyvalente. Comme il a la particularité de bien fondre, il se prête très bien pour la raclette, le gratin, la fondue, mais il se consomme également cru sur le pain, en accompagnement d'une bière.

Où l'acheter ? En crèmeries, à la fromagerie.

### **Fromages à pâte dure (5)**



### **La Tome de Tavys**

Le Plateau du Gerny - Anne Walhin-Lecaillie & Viviane Evrard  
Rue de Tavys, 29 - 6900 Aye  
0499/33 07 87 - [www.leplateaudugerny.be](http://www.leplateaudugerny.be)



La Tome de Tavys est un fromage à pâte pressée au lait cru. Affiné minimum 6 mois avec des ferments d'alpage, la Tome se caractérise par son étonnante richesse aromatique. Elle séduit par son goût très doux. On peut la râper ou la déguster en dés.

Où l'acheter ? Uniquement disponible à la ferme.



### **Vieux Liège**

Fromagerie Biologique de Vielsalm - Didier Loicq  
Rue du Vivier, 63 - 6690 Vielsalm  
080/21 67 71 - [www.saveursplaisirs.be](http://www.saveursplaisirs.be)



Le Vieux Liège... Ce nom sent bon le terroir et évoque dans notre inconscient le souvenir de saveurs à la fois originelles et très actuelles. Ce fromage au lait pasteurisé bio est créé et fabriqué par la Fromagerie biologique de Vielsalm... en plein cœur des Ardennes et à peine à quelques kilomètres de la province de Liège. Le lait bio utilisé provient de cette région, où les nombreuses prairies verdoyantes offrent l'environnement idéal pour

obtenir un lait de qualité. Un fromage plein de goût et tendre en bouche. Tels sont les accents de ce fromage à pâte dure... et c'est un vrai régal !

Que ce soit en apéritif, sur votre plateau de fromages, en garniture de votre sandwich ou coupé en petits cubes, Le Vieux Liège accompagne aussi parfaitement votre bière spéciale préférée.

Où l'acheter ? En grandes surfaces.

### Chèvres nature (5)



#### **Le Crottin**

Chèvrerie d'Ozo - Bernard Feldmann  
Chemin du Meunier, 26 - 6941 Izier  
0478/90 59 71 - [www.chevreriedoze.be](http://www.chevreriedoze.be)



Ce fromage est produit à base de lait cru des chèvres de la chèvrerie. Celles-ci sont nourries au foin des prairies locales, ce qui donne au lait un goût frais unique.

Onctueux et ferme, le crottin est moulu à la louche de manière traditionnelle et salé en surface. On le déguste sur une tartine assaisonné de sel, poivre et ciboulette. Il est aussi délicieux en cubes dans une salade. Ou encore chaud lardé avec des herbes de Provence et du miel. Et pourquoi pas chauffé dans un craquelin contenant de la crème fraîche 10-15 min au four.

Où l'acheter ? À la ferme (localisation GPS : Ozo, 27 – 6941 IZIER), dans les crèmeries.



#### **Le Magerotî nature**

La Ferme d'Antan - Patrick Dourcy  
Magerotte, 5 - 6680 Tillet  
0493/18 74 30 - [lafermedantan.weebly.com](http://lafermedantan.weebly.com)



Le Magerotî est un fromage de chèvre nature au lait cru, à la texture crémeuse et au goût étonnamment doux. Il se décline également en différentes épices. Il convient très bien tant pour une dégustation froide (toast apéritifs, assiette de fromages, salade grecque...) que chaude (quiche, chaussons feuilletés...) et se marie parfaitement aussi avec le miel, les pommes cuites, le lard et le thym.

Il s'accompagne d'une bière spéciale ou d'un verre de vin rouge et prend toute sa saveur accompagné d'un vin blanc.

Où l'acheter ? À la ferme, sur les marchés fermiers et artisanaux locaux.

### Chèvres épicés (5)



#### **Cœur épicé de l'Enclus**

Chèvrerie de l'Enclus - Bruno Hespel  
Rue Saint-Pierre, 2 - 7750 Amougies  
0478/44 56 35



Le Cœur épicé de l'Enclus est fabriqué à partir du lait pasteurisé d'une soixantaine de chèvres poitevines qui broutent l'herbe des prairies situées au pied du Mont de l'Enclus. La race poitevine est réputée pour être une race fromagère au goût très doux.



*Ce fromage est le fruit d'un mariage entre du fromage frais égoutté très peu salé et un mélange d'épices de type provençales.*

*Il se déguste à l'apéritif de préférence avec un vin liquoreux, un champagne ou un vin pétillant. Il illumine parfaitement le repas du soir avec un pain accompagné d'une bière blonde ou brune présentant une certaine amertume.*

*Où l'acheter ? À la ferme et dans certains commerces des environ:*



### **Chèvre frais à la Canadienne**

Chèvrerie des Saules - Clarisse Van Thielen

Allée centrale, 90 - 6040 Jumet

0475/61 71 71 - [www.chevriedessaules.be](http://www.chevriedessaules.be)



*Le chèvre frais à la canadienne est produit à la Chèvrerie des Saules. Sur un terrain de 9 ha, une quarantaine de chèvres pâturent et se régale d'une multitude d'espèces végétales. Ce qui donne un lait d'une grande diversité gustative.*

*Le nom de ce fromage frais au lait cru provient de sa composition au sirop d'érable et aux noix de pécan moulues, ce qui lui confère une douceur et un goût légèrement sucrés. Il se déguste sur une tartine ou sur un pain grillé.*

*Où l'acheter ? À la ferme, ou auprès de diverses associations d'artisans comme La Ruche qui dit oui.*

### **Chèvres autres catégories (13)**



### **Le Caprice de Chevron**

Fromagerie des Ardennes - Marc Rosen

Allée de Wésomont, 10 - 4190 Werbomont

086/43 42 69 - [www.bioferme.be](http://www.bioferme.be)



*Le Caprice de Chevron est un fromage type camembert, au lait de chèvre biologique pasteurisé provenant de la commune de Ferrières. À pâte molle et croûte fleurie, il est affiné une quinzaine de jours. Le Caprice de Chevron est un fromage au goût typique de chèvre, riche en saveurs. Son cœur est crayeux, c'est-à-dire que le centre du fromage est en cours d'affinage et un peu plus dur que le pourtour. Au fur et à mesure de son affinage, le cœur devient plus mou et le goût plus prononcé. Accompagné de confiture de cerises, de sirop de Liège, de raisins frais ou encore de tomates, il se déguste sur le pain ou sur un plateau, en plat. Il est aussi étonnant dans une quiche avec du jambon cru.*

*Où l'acheter ? Dans les bonnes crèmeries.*



### **Rond'Haillet**

Chèvre-Feuille - Kathy Lanckriet

Voie des Gérons, 258 - 5351 Haillet

0476/35 37 28 - [www.chevre-feuille.be](http://www.chevre-feuille.be)



*Le Rond'Haillet, rond et fabriqué à Haillet comme son nom l'indique, est un fromage au lait cru bio des chèvres de la ferme Chèvre-Feuille. Ce fromage à pâte molle et croûte fleurie est doux, onctueux, avec une jolie couverture blanche veloutée.*

*Le Rond'Haillet est gouteux et gourmand, on le servira aussi bien sur une tranche de pain d'épeautre que sur un plateau après le repas ou encore fondu au barbecue quand vient l'été.*

*Une façon différente de déguster le fromage de chèvre est de l'apprécier avec un rosé ou un vin blanc.*

Où l'acheter ? Vous trouverez sur le site internet de la chèvrerie les lieux où il est disponible.

### Brebis (3)



#### **L'Oeillet du Château**

La Bergerie d'Acremont – Barbara & Peter De Cock - Vissenaekens  
Rue de Bernifa, 17 - 6880 Acremont  
061/53 54 35 - [www.bergerie-acremont.be](http://www.bergerie-acremont.be)



*L'œillet du Château, fromage au lait cru de brebis à pâte dure pressée non cuite, est surprenant tant par son goût fruité et son moelleux que par son histoire. Il est en effet né de la volonté d'affiner un fromage dans les caves du Château de Bouillon. Une recette ancienne a été développée pour transformer le lait cru des 250 brebis nourries sans ensilage de la Bergerie d'Acremont. Préparé dans un chaudron en cuivre, le caillé mis en moule est ensuite piqué afin d'être mieux égoutté, puis affiné durant minimum 6 mois dans les caves du château.*

*Un conseil : le sortir du frigo 30 minutes avant de le déguster. Il se déguste avec une bière.*

*Il est disponible à la ferme et dans les coopératives d'artisans du type La Ruche qui dit oui.*



#### **Flocon de Brebis**

Fromagerie du Samson - Vincent Verleyen  
Chaussée de Gramptinne, 37 - 5340 Gesves  
081/58 36 66 - [www.fromageriedusamson.com](http://www.fromageriedusamson.com)



*Le Flocon est un fromage au lait cru de brebis entier de type lactique. Sous sa croûte moutonnée se cache une pâte subtile qui révèle un bouquet d'arômes délicats. Il est affiné de 10 jours à 3 semaines.*

*Il peut se déguster avec de la confiture de fraises, avec des noisettes, châtaignes ou miel de châtaignes, en salade. Ou recouvert de chapelure et chauffé comme un chèvre chaud.*

*Où l'acheter ? À la fromagerie du Samson, au comptoir du Samson à Bruxelles et dans certaines crèmeries, notamment à Hannut, à la crèmerie « A Table ! » - Pascal Fauville.*

### Bleus (2)



#### **Bleu des Grottes Brebis**

Fromagerie du Samson - Vincent Verleyen  
Chaussée de Gramptinne, 37 - 5340 Gesves  
081/58 36 66 - [www.fromageriedusamson.com](http://www.fromageriedusamson.com)



*Fabriqué à base de lait cru de vaches Montbéliardes et Brunnes suisses, etensemencé à la manière du Roquefort, le Bleu des Grottes rappelle en douceur le goût des pâtes persillées. Il peut donc être qualifié de « bleu doux » sans agressivité et assez court en bouche. Il peut se consommer sur un plateau de fromages en fin de repas. Il se marie aussi très bien avec une poire de la région pour accompagner une pièce de volaille.*

*Le Bleu des Grottes peut aussi être utilisé en sauce.*

*Où l'acheter ? À la fromagerie du Samson.*

### 3. La Brasserie Dupont



#### Historique

En **1920**, Louis Dupont, agronome, envisage l'acquisition d'une ferme au Canada. Pour l'en dissuader, son père Alfred Dupont lui achète la ferme-brasserie Rimaux-Deridder datant de 1759. Cette ferme-brasserie était **réputée pour sa production de bière Saison et de bière de miel**.

En **1945**, Louis Dupont n'ayant pas d'enfants, la Brasserie Dupont a été léguée à son neveu Sylva Rosier, Ingénieur Brasseur. Sylva Rosier y a travaillé avec son fils Marc, responsable de la Brasserie Dupont de **1964 à 2002**, et avec sa fille Claude avec laquelle il a développé le bureau ROLA, **laboratoire d'analyses en brasserie et malterie**.

Aujourd'hui, ce sont toujours les **enfants et petits-enfants de Sylva Rosier** qui sont propriétaires de la Brasserie Dupont. Petit-fils de Sylva Rosier, **Olivier Dedeycker** est entré à la Brasserie Dupont comme Ingénieur Brasseur en **1990**. Depuis 2002, Olivier Dedeycker a succédé à son oncle Marc Rosier à la direction de la brasserie familiale et représente donc la **quatrième génération de cette famille de brasseurs**.

*« Nos ventes sont très longtemps restées locales, la production représentant environ **4.000 hl jusqu'en 1986**, année de la bière en Belgique, qui a permis à de nombreux consommateurs de découvrir nos produits. De 1986 à 1993, le volume des ventes est ainsi passé **de 4.000 à 5.000 hl**.*

*L'exportation régulière de nos bières a réellement commencé en 1992 et notre production a ainsi pu atteindre **plus de 7.000 hl** en 2002. Depuis 2003, la production évolue de manière significative et elle a atteint le niveau de **20.000 hl** en 2014. Aujourd'hui, la part de l'exportation représente 40% de la production.*

*Pour faire face à cette croissance, nous investissons régulièrement dans du matériel de production supplémentaire et dans l'extension des locaux de production, l'objectif étant d'exploiter l'outil de manière optimale tout en conservant des procédés de fabrication traditionnels.*

#### De la Brasserie à la Fromagerie... tout naturellement

On le sait moins mais la Brasserie Dupont est également une **fromagerie**, créée en **1995**, dans laquelle les fromages affinés à la bière sont fabriqués à partir du lait de vaches provenant d'une ferme locale. C'est essentiellement **pour répondre à une demande des visiteurs de la brasserie**, pour accompagner la dégustation des bières, **que des fromages ont été fabriqués au cœur même de la brasserie**.

Les différentes étapes de la fabrication sont la thermisation et l'emprésurage du lait, suivis du découpage et du moulage du caillé, enfin du saumurage et de l'affinage du fromage.

La gamme de produits de la Fromagerie Dupont comprend :

- Trois fromages à pâte pressée : **Moinette jeune**, **Moinette au malt et houblon**, et **Moinette vieux** ;
- Un fromage à pâte molle à croûte lavée : **Carré à la Moinette** ;
- Un fromage à la Saison Dupont : **Saison Dupont**.



#### 4. Le lait wallon à la pointe !

La production laitière en Wallonie est une **filière de qualité**, maintenue par le comité du lait qui établit un **cahier des charges strict** (comprenant plus de 100 points de contrôle) pour les producteurs, afin de garantir au consommateur un véritable système d'assurance.

Les règles en matière d'hygiène exigent une haute surveillance de la base de la chaîne jusqu'à la distribution au consommateur, centre des préoccupations de la filière laitière wallonne. Dans les exploitations, les producteurs laitiers sont ainsi évalués sur 5 modules : la **santé animale**, le **bien-être animal** de leur bétail, la **traite**, le **nettoyage** et l'**environnement**. Dès lors, les exploitations peuvent être **certifiées Qualité Filière Lait (QFL)**. Ce certificat est le garant d'une **bonne pratique agricole à l'exploitation laitière**.

Quant à la certification de la collecte, du transport, de la réception et de la transformation du lait, elle se fait sur base d'un **guide autocontrôle dans les laiteries**. Le lait est un fleuron de la Wallonie, de par sa **qualité**, son **respect de l'environnement** et le **soin apporté aux vaches**. Le large milliard de litres produit annuellement en témoigne partout en Europe !

Plus d'infos : [http://www.ikm.be/home\\_fr.phtml](http://www.ikm.be/home_fr.phtml)

Plus d'infos : **Cellule d'Information Lait (CIL)** <http://www.celluleinfolait.be/>