

3. Concours des Fromages de Chez Nous

Les gastronomes ne s'y trompent pas, les fromages sont une véritable source de plaisir !



Ils soulignent généralement un moment gourmand, empreint de goûts et de bienfaits. Et si, pendant de nombreuses années, les fromages de notre région sont restés discrets, aujourd'hui ils s'affichent fièrement. Les producteurs ont ajouté une touche de créativité et d'audace à leur savoir-faire et proposent une panoplie de fromages pouvant rivaliser avec les plus grands.

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), en collaboration avec le Comité de soutien des Fromages de Wallonie, organise chaque année, dans le cadre prestigieux du Château de Harzé, un **concours destiné à élire les meilleurs fromages de l'année**. Ce concours est **ouvert à tous les fromagers producteurs ou transformateur**. De nombreux fromages proviennent d'ailleurs de fermes soucieuses de diversifier leurs activités.

3.1. Conditions de participation

Les conditions de participation sont les suivantes :

- Les installations du producteur/transformatriceur sont situées en Wallonie et le lait est d'origine wallonne ;
- Le producteur/transformatriceur est en possession de tous les agréments légaux et obligatoires requis ;
- Le produit est étiqueté en respectant les règles édictées (*mentions obligatoires : dénomination, origine de production, identification, DLC, allergènes*) ;
- Un maximum de 5 fromages par catégorie par participant est accepté.

3.2. Catégories de fromages en compétition

Le concours 2019 des Fromages de Chez Nous s'est déroulé le vendredi 10 mai au Château de Harzé en Province de Liège. Cette année, il a rassemblé **154 fromages** fabriqués par **38 producteurs** issus de Wallonie. Ce taux élevé de participation illustre véritablement l'enthousiasme, le dynamisme et le professionnalisme du secteur fromager qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional.

Parmi les 154 fromages, 102 étaient à base de lait de vache, **45** au lait de chèvre et **7** au lait de brebis. **100** fromages étaient au lait cru, tandis que **54** étaient au lait pasteurisé. **22** fromages étaient issus de l'agriculture biologique.

Ce concours vise à apporter aux artisans **reconnaissance** et **notoriété**. Les fromages primés seront notamment présentés et valorisés à l'occasion d'événements (Foire de Libramont, Fête Nationale du Fromage, ...) ou de campagnes de promotion.

10 catégories de fromages sont prises en considération. Le lait de vache constituant l'essentiel de la production laitière wallonne, 6 catégories lui sont réservées :



- les fromages frais nature ;
- les fromages frais aromatisés ;
- les fromages à pâte molle à croûte lavée ;
- les fromages à pâte molle à croûte fleurie ;
- les fromages à pâte pressée non cuite ;
- les fromages à pâte pressée cuite.

3 catégories sont consacrées au lait de chèvre :

- les fromages de chèvre frais nature ;
- les fromages de chèvre frais aromatisés ;
- les fromages de chèvre affinés.

Une catégorie concerne enfin les fromages de brebis.

3.3. Critères d'évaluation et composition du jury

Dans chaque catégorie, les **fromages affinés** ont été évalués sur les critères suivants :

- le **goût/la saveur** : 60 points ;
- le **nez** : 10 points ;
- l'**aspect visuel** (aspect, croûte) : 10 points ;
- le **toucher** (texture) : 10 points ;
- la **présentation du produit** : 10 points également.

Pour les **fromages frais**, les critères étaient un peu différents :

- le **goût/la saveur** : 60 points ;
- le **nez** : 30 points ;
- la **présentation du produit** : 10 points.

Le jury était, cette année, composé de **21 personnes** :

- des crémiers
- des professeurs du pôle fromager de l'école de Ciney
- des professeurs et élèves du Cefor
- un acheteur de la grande distribution
- une « instagrameuse »
- des membres du Comité de Soutien des Fromages de Wallonie
- des représentants du Collège des Producteurs
- l'ancien et l'actuel Directeur général de l'Apaq-W

3.4. Palmarès

Un Harzé d'Or et un Harzé d'Argent ont été décernés dans chacune des **10 catégories**. **Au total, 20 fromages ont donc été récompensés par le Ministre wallon de l'Agriculture**, qui a accueilli les fromagers lauréats ce mercredi 12 juin à Charneux. L'Apaq-W vous invite à découvrir ces productions de haut niveau gustatif et surtout à les déguster...

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 n'en ramènent qu'une.

Le **Fromage de l'Année a, cette année toutefois, été attribué à un fromage liégeois** ayant obtenu les cotations les plus élevées parmi les Harzé d'Or.

1. CATÉGORIE LAIT DE VACHE (102 FROMAGES)

FROMAGES FRAIS NATURE (11)



Le Brie nature

Ferme Le Bailli - Lucie Devroede
Chemin des Théodosiens, 126 - 7060 Soignies
067/33 28 92 - www.lebailli.be



Le frais nature

(déjà lauréat en 2018)
Ferme de la Grosse Haie - Christine et Jean-Jacques Leblanc-
De Groote
Route de Fosses, 222 - 5060 Arsimont
0495/93 42 73 - www.fermedelagrossehaie.be



FROMAGES FRAIS AROMATISÉS (14)



Le Frais artisanal fines herbes

Marguerite Happy Cow – Damien Bruwier
Rue de Charneux, 32– 4650 Herve
0474/73 29 38 – www.margueritehappycow.be



Le frais ciboulette-échalote

Ferme de la Grosse Haie – Christine et Jean-Jacques
Leblanc-De Groote
Route de Fosses, 222 – 5060 Arsimont
0495/93 42 73 - www.fermedelagrossehaie.be



FROMAGES À PÂTE MOLLE ET CROÛTE LAVÉE (25)

L'exquis Remoudou 200g



Herve Société – Jean-Marc Cabay
Rue de Charneux, 32 – 4650 Herve
087/69 35 50 – www.herve-societe.be



Fermier de l'Enclus



Fromagerie de l'Enclus – Bruno Hespel
Rue Saint-Pierre, 2 – 7750 Amougies
0478/44 56 35 - www.facebook.com/hespel.bruno/



FROMAGES À PÂTE MOLLE ET CROÛTE FLEURIE (19)

Le p'tit Silly



Ferme du Beauregard – Bertrand D'haemer
Beauregard, 12 - 7830 Hellebecq
0498/25 87 11 –
<https://www.facebook.com/lafermedubeauregard/>



Le Camembert



Ferme Lesplingart – Pascal Lesplingart
Chaussée Brunehaut, 100 – 7972 Quevaucamps
069/30 29 52



FROMAGES À PÂTE PRESSÉE NON CUITE (22)

La Gourmande



et le Fondant au Jambon d'Ardenne



Les Saveurs du pays de Marche - Pierre-Xavier De ville
Rue Principale, 27 – 6953 Ambly
0474/47 58 67 –
<https://www.facebook.com/FromagerieAmbly/>



FROMAGES À PÂTE PRESSÉE CUITE (11)



Tome de Tavys

Plateau du Gerny – Anne Lecaillié
Rue de Tavys, 29 – 6900 Marche-en-Famenne
0499/33 07 87 – www.leplateaudugerny.be



Le Valèt 2 mois

Fromagerie Le Valèt – Andreas Keul
Rue de la Gare, 13 – 4950 Waimes
0471/81 03 10 – www.levalet.be



2. CATÉGORIE LAIT DE CHÈVRE (45 FROMAGES)

La Wallonie produit annuellement **10,5 millions de litres de lait de chèvre** alors que le **Wallon en consomme** quelques 35 millions de litres. Peu présentes sur notre territoire il y a encore quelques années, les exploitations caprines concernent aujourd'hui quelques **85 éleveurs professionnels** pour environ **12.000 chèvres** à la traite (selon les estimations du Collège des Producteurs).

En 3 ans seulement (entre 2015 et 2018), le nombre d'éleveurs professionnels est passé de 63 à 85 et le volume de lait produit localement a augmenté de 42 %.

85 % de ces éleveurs wallons de chèvres sont par ailleurs **producteurs de fromages fermiers, majoritairement à base de lait cru**, afin de garantir la qualité et la typicité gustative. Ces exploitations se caractérisent donc par leur ouverture au circuit court (magasins à la ferme, marchés hebdomadaire...).

FROMAGES FRAIS NATURE (9)



Le Crottin frais nature en 2017 et 2018)

(déjà lauréat

Le Chèvre-Feuille – Kathy Lanckriet
Voie des Gérons, 258 – 5351 Haillot
085/61 20 56 – 0476/35 37 28 – www.chevre-feuille.be



Chèvre Tartinable Nature de l'Enclus



Fromagerie de l'Enclus – Bruno Hespel
Rue Saint-Pierre, 2 – 7750 Amougies
0478/44 56 35 – www.facebook.com/hespel.bruno/



FROMAGES FRAIS AROMATISÉS (14)

Chèvre au miel



Chèvre Ardennes – Didier Loicq
Rue du Commerce, 17 – 1400 Nivelles
0471/83 13 25 – www.loicq.be



Fromage de chèvre à l'huile d'olive, herbes de



Provence et baies roses
Altitude 150 – Raphaël Noël
Chemin Saint-Bavon, 1 – 1325 Chaumont-Gistoux
0476/68 30 54 – www.altitude150.be



FROMAGES AFFINÉS (22)

Camu de l'Enclus



Fromagerie de l'Enclus – Bruno Hespel
Rue Saint-Pierre 2 – 7750 Amougies
0478/44 56 35 – www.facebook.com/hespel.bruno/



La Bastognette



Chèvre Ardennes – Didier Loicq
Rue du Commerce, 17 – 1400 Nivelles
0471/83 13 25 – <https://saveursplaisirs.be/>



3. CATÉGORIE LAIT DE BREBIS (7 FROMAGES)

La production de lait de brebis en Wallonie est un des secteurs agricoles les plus déficitaires, avec un taux d'auto-provisionnement inférieur à **15 %**. Néanmoins, ce secteur qui reste marginal est aujourd'hui en plein développement. Le nombre d'éleveurs de brebis laitières a effectivement été multiplié par 1,5 en 3 ans, passant de 19 en 2015 à **28** en 2018 (selon les estimations du Collège des Producteurs). Cela porte la production locale annuelle à quelque **750.000 litres de lait** ou quelque **120 tonnes de fromage** (de type tomme).

L'absence de production industrielle implique que les fromages de brebis wallons soient majoritairement fabriqués à la ferme et distribués en vente directe ou en circuits-courts, hors de la grande distribution. Une brebis produit environ **250 litres de lait par an**. Le rendement fromager du lait de brebis est particulièrement élevé puisque 6 litres de lait suffisent pour la fabrication d'1 kg de tomme, contre 11 litres de lait de chèvre ou de vache.

La Tomme de brebis



Ferme des trente bouleaux – Marie-France Roelandts
Rue Solbreucq 6 – 7863 Ghoy
0473/82 14 15



Sicilien de l'Enclus



Fromagerie de l'Enclus – Bruno Hespel
Rue Saint-Pierre 2 – 7750 Amougies
0478/44 56 35 – www.facebook.com/hespel.bruno/



4. Le fromage de l'année, quand durabilité rime avec qualité

Le titre de Fromage de l'Année 2019 a été attribué au *fromage frais artisanal fines herbes*, celui-ci ayant obtenu les cotations les plus élevées parmi les Harz d'Or du concours.



Il est produit par **Damien Bruwier**, producteur membre de la filière **Marguerite Happy Cow**. Complète, locale et durable, cette coopérative 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.

Ce **fromage frais artisanal**, le premier produit de la filière **Marguerite Happy Cow**, nature ou fines-herbes, est fabriqué à partir de lait entier issu des exploitations de nos agriculteurs. Ce lait bénéficie d'une maturation lente de 22h puis est égoutté en sacs traditionnels. Le caillé ainsi obtenu est lissé et enrichi en crème pour lui conférer son côté doux et très onctueux.

De plus, ce fromage est un produit « clean label » : il ne contient ni conservateur, ni texturant, ni autre additif. Sa conservation est assurée par la flore lactique vivante qui y est présente. Il est présenté en petit pot rond de 150g.

- Type de fromage : Fromage frais enrichi en crème au lait de vache pasteurisé.
- Données organoleptiques : Texture crémeuse et tartinable de couleur blanche.
- Conditionnement : Petits pots en plastique ronds de 150g. Carton de 6 x 150g.

Ce fromage à tartiner, très onctueux, est idéal sur un toast, dans un potage, en verrine ou tout simplement sur un morceau de pain.

La vache, Marguerite, est « happy » : elle fait partie d'une ferme laitière à **taille humaine**. La filière lui garantit au minimum 180 jours de pâture par an et une surface d'un hectare pour elle et 3 congénères. Par ailleurs, elle est nourrie de minimum 70% d'herbe et de compléments 100% végétaux garantis sans OGM et produits localement.

L'agriculteur s'occupe d'une exploitation à taille humaine basée sur le **bien-être** de Marguerite, un approvisionnement **local** et le **respect** de bonnes pratiques agricoles. Cette démarche qui lui permet de récolter un lait de **qualité** différenciée est rémunérée de manière **juste**, au-dessus des prix mondiaux fluctuants pour un lait classique.



Le lait de qualité différenciée de Marguerite est collecté dans les **fermes de la filière** et est utilisé pour produire des fromages. La transformation en fromages est également une **activité locale** : elle est créatrice de valeur et génératrice d'emplois durables car basée sur un réel savoir-faire régional ou d'autres produits laitiers de qualité.

Les 5 principes fondamentaux de la coopérative sont :

1. **Une alimentation à base d'herbe** : minimum 180 jours de pâturage avec maximum 4 vaches à l'hectare ;
2. **Une alimentation régionale, sans OGM** (ensilage ou foin en hiver) ;
3. **Un lait de qualité différenciée** (les agriculteurs doivent suivre un cahier des charges précis)
4. **Des exploitations de taille familiale et un revenu équitable** pour les agriculteurs grâce à une prime variable ;
5. **Une transformation locale (auprès de fromageries locales) favorisant le développement de l'économie locale.**

La filière compte aujourd'hui :

- 9 familles d'agriculteurs (Ferme Colyn à Bruyère, Ferme Hogge à Bolland, Ferme Havelange à Olne, Ferme Bruwier à Retinne, Ferme Gilliquet à Aubel, Ferme Schaus à Charneux, Ferme Dourcy à Lambermont, Ferme Darchambeau à Herve, Ferme Habets à Lontzen)
- 1 collecteur de lait
- 1 fabricant d'aliments
- 3 transformateurs : Herve Société, Régal et « La Fromagerie du Plateau »
- Des clients et la distribution belge
- Des consommateurs devenant consom'acteurs
- 66 coopérateurs citoyens qui ont acheté des parts lors de la création de la coopérative.

5. Vers la qualité différenciée

La coopérative Marguerite Happy Cow a entrepris les démarches nécessaires auprès de la Région Wallonne pour que son cahier des charges obtienne le label « Qualité différenciée ».

Ce label permet la reconnaissance de produits agricoles et de denrées alimentaires qui, par rapport à une production standard, se différencient par leur mode de production ou par une plus-value qualitative.

Le système régional de qualité différenciée a été instauré par arrêté du Gouvernement wallon. Les produits doivent répondre à certaines exigences, reprises dans un cahier des charges, et respecter au minimum les principes suivants :

- 1° le caractère familial des exploitations agricoles, selon lequel, pour la production concernée, le chef d'exploitation et sa famille sont indépendants économiquement, prennent les décisions, contrôlent la gestion et fournissent l'essentiel du capital et du travail

par l'utilisation d'une main d'œuvre assimilée au chef d'exploitation et à ses parents aux premier et deuxième degrés ;

2° la répartition équitable des marges à travers la filière garantissant une plus-value significative à l'agriculteur ;

3° une relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société ;

4° le recours exclusif à des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés tels que définis à l'article 2, 2° de l'arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant ;

5° une différenciation par rapport à une production standard via l'application d'objectifs repris parmi les éléments suivants :

- a. l'approvisionnement local à divers stades de la filière ;
- b. l'impact sur l'environnement ;
- c. l'impact sur la santé humaine ;
- d. le bien-être animal ;
- e. l'éthique et la responsabilité sociétale des opérateurs de la filière ;
- f. la qualité organoleptique des produits ;
- g. la qualité nutritionnelle et diététique des produits ;
- h. la qualité sanitaire des produits ou leur traçabilité.

Les cahiers des charges devront être agréés par la Région Wallonne dont la supervision est assurée par la Direction générale opérationnelle de l'agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement et le respect du cahier des charges sera contrôlé par un organisme certifié indépendant.

Les produits reconnus peuvent apposer un logo permettant d'informer le consommateur de ses caractéristiques particulières.



6. Contacts

Pour plus d'informations :

Vanessa PONCELET

Service Presse

v.poncelet@apaqw.be

081/33 17 03

0472/84 56 82

Anne JANDRAIN

Promotion des Fromages de chez nous

a.jandrain@apaqw.be

081/33 17 16

Geoffroy SIMONART

Responsable Image de Marque et coordinateur des Journées Fermes Ouvertes

g.simonart@apaqw.be

081/33 17 25

Philippe SOETENS

Responsable Secteur Laitier

p.soetens@apaqw.be

081/33 17 08