

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Le Fromage de l'année 2022 est...

Le concours des meilleurs Fromages de chez nous, organisé par l'Apaq-W - en collaboration avec Diversiferm et le Comité de Soutien des fromages de Wallonie -, s'est déroulé le 17 septembre dernier au Centre Epicuris de Villers-le-Bouillet. L'occasion pour le secteur fromager wallon de mettre son savoir-faire à l'honneur !

Le concours a rassemblé **82 fromages** produits par **37 producteurs**. Parmi ceux-ci, 60 fromages étaient au lait de vache et 22 au lait de chèvres ; 72 au lait cru et 10 au lait pasteurisé. 27 fromages étaient quant à eux issus de l'agriculture biologique.

Le jury, composé de crémiers, chefs, formateurs en fabrication fromagère, ambassadeurs de l'Apaq-W (Eric Boschman, Sandrine Dans et Julien Lapraille) et de gastronomes, a élu 10 Harzé d'Or et 9 Harzé d'Argent (dont 7 fromages bio). Et parmi les Harzé d'Or, un fromage s'est vu décerner le titre de **Fromage de l'Année**.

La remise des prix s'est déroulée ce vendredi 5 novembre, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, Willy BORSUS, à la **Fromagerie du Plateau à Herve**.

### Le *Fondance* de la Fromagerie du Plateau à Herve élu Fromage de l'année 2022 !



Au cœur de la Fromagerie du Plateau est né, en 2018, un fromage au goût d'alpage provenant entièrement du pays de Herve : la *Meule du Plateau*. Quelques années plus tard, les maîtres fromagers ont élaboré une toute nouvelle recette grâce à leur savoir-faire : un fromage au lait cru, fondant en bouche et aux arômes riches : le *Fondance*. Au cours de son affinage, durant 3 mois en cave, la croûte naturelle et les arômes du *Fondance* développent lentement sa richesse aromatique ainsi qu'une pâte souple et fondante en bouche lors de la dégustation.

Le *Fromage de l'Année* peut aussi bien être consommé à chaud, en raclette, qu'à froid, sur une tranche de pain.

Disponible en grandes surfaces au niveau local, en crèmeries et magasins de terroir.

Fromagerie du Plateau à HERVE - Emmanuel Fraiture - 087/69 35 51 - [meuleduplateau.be](https://www.meuleduplateau.be)

[Découvrez les résultats sans plus attendre sur  
https://www.apaqw.be/fr/concours-fromages-de-chez-nous](https://www.apaqw.be/fr/concours-fromages-de-chez-nous)

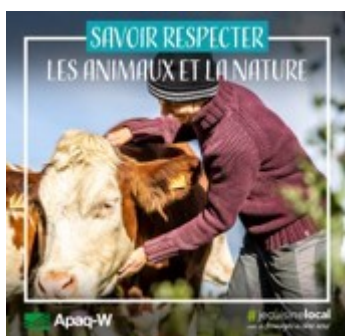


## Les fromages de chez nous, du savoir-faire bien de chez nous

Outre les lauréats du concours des meilleurs fromages de chez nous, la Wallonie compte pas moins de **170 producteurs fromagers passionnés**, qui produisent une variété de **plus de 700 fromages**. De quoi ravir les Belges qui consomment en moyenne **12,4 kg de fromage et dépensent 120 € par an par habitant**.

*Le savoir-faire fromager de chez nous, c'est savoir respecter les animaux et la nature, savoir prendre le temps d'affiner un fromage, savoir créer des goûts innovants, savoir rester fidèle à la tradition, savoir être attentif aux petits détails, savoir respecter ses valeurs ...*

**Vous n'avez plus qu'à savoir déguster !**



Du 8 novembre au 19 décembre, les fromages de chez nous témoigneront - en TV, radio, sur le web et les réseaux sociaux, dans les points de vente des crémiers et fromagers - du savoir-faire des producteurs de notre Région.

Cette campagne raconte l'histoire de la rencontre entre des savoirs bien de chez nous. D'un côté, le savoir-faire de nos artisans fromagers qui, chaque jour, réalisent des fromages innovants, savoureux,

respectueux de la nature et des traditions. De l'autre, le savoir-savoir des consommateurs épicuriens, amateurs de bons produits locaux.

## Qui sera élu le plus grand FAN de fromages ?

L'Apaq-W lance un concours aux consommateurs afin d'élire le plus grand fan de fromages.

Rendez-vous sur le site [www.savoirfairedecheznous.be](http://www.savoirfairedecheznous.be) en décembre ...

À la clé : **1 an de fromages à remporter !**

**Vanessa Poncelet**

Service presse

0472 84 56 82

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

**Anne Jandrain**

Promotion Fromages de Chez Nous

0473 93 11 92

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

© 2021 Apaq-W