

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quelles sont les trois écoles lauréates du concours 'Fromages et vins de chez nous'?



Valoriser les fromages et vins wallons tout en révélant les talents de demain, c'était l'objectif de la deuxième édition du concours "Fromages et vins de chez nous" organisé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W). Ce mercredi 12 mars, dans le cadre du salon Horecatel à Marche-en-Famenne, quatre écoles hôtelières se sont affrontées lors d'un défi gastronomique exigeant animé par **Pascal Fauville** (Président du concours) et **Philippe Limbourg**.

”


Comme le rappelle son Président, l'objectif de ce concours est de valoriser le travail des producteurs wallons et la qualité de leurs produits mais aussi de mettre en avant le savoir-faire et l'expertise du personnel de salle qui, au quotidien, est appelé à apprendre, goûter et conseiller les fromages et vins de notre belle Wallonie !





Pascal FAUVILLE, Président du concours

Un défi gastronomique en 3 épreuves

Les élèves participants ont relevé trois défis majeurs :

 **Créer et présenter un plateau de fromages** composé exclusivement de fromages locaux issus de producteurs wallons. Nouveauté de cette édition : les étudiants ont eux-mêmes sélectionné leurs produits en rendant visite aux fromagers et vigneronns locaux, une démarche renforçant la sensibilisation aux circuits courts et à la durabilité.

 **Réaliser une assiette de dégustation** mettant en valeur les fromages sélectionnés à travers une présentation soignée et gourmande.

 **Proposer deux accords vins-fromages wallons** évalués sur le choix des produits, leur harmonie, l'originalité des associations, la qualité du service et la présentation orale au jury. Une démarche qui vise à faire davantage connaître nos vignobles et vins wallons - secteur émergent en constant et important essor - au secteur HoReCa.

Les quatre écoles en compétition

- La Providence - Section Hôtelière (Ciney) ;
- Le lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut (Saint-Ghislain) ;
- L'Institut Cardinal Mercier (Waterloo) ;
- L'Institut Ilon Saint-Jacques (Namur).

Ces jeunes talents ont mis à l'honneur le savoir-faire local et la richesse des produits de notre région ainsi que le service en salle, qui mérite d'être valorisé pour son lien essentiel entre le consommateur et les produits.

Un jury d'exception pour départager les candidats



Eric Boschman, Président du jury, maître sommelier et fromager

Pour évaluer les créations des participants, un jury prestigieux composé d'experts du monde fromager, viticole et gastronomique, était présent :

☆ **Bénédicte Herlinvaux**, crèmerie *Fromage & Cie* de Bastogne, 2ème meilleure Fromagère belge ;

☆ **Francis Bebronne**, *Terre de Fromages* ;

☆ **Eric Boschman**, président du Jury, sommelier, personnage public valorisant les produits locaux ;

☆ **Bertrand Conchin**, vigneron et Vice-Président de l'Association des Vignerons de Wallonie – Consultant et professeur en vinification ;

☆ **Cédric Michaux**, administrateur de la Fédération Horeca Wallonie, Président de l'asbl CQS Horeca et chef du restaurant *Le Franklin* à Virton ;

☆ **Fabian Santi**, chef de cuisine du *Tri-Marrants* à Froidchapelle (Table de Terroir), consultant et formateur Horeca ;

☆ **Nicolas Tooulou**, oenologue à l'université de Bordeaux, membre de la Commission d'agrément des vins wallons sous appellation.

Le jury a évalué les candidats sur des **critères rigoureux** allant du choix des produits à l'esthétique du plateau, en passant par la découpe des fromages, la présentation orale, l'originalité et l'harmonie des accords, la qualité du service, l'hygiène et la tenue vestimentaire.

Les prix ont été décernés au salon Horecatel ce mercredi 12 mars.

And the winners are... 🏆



1er prix

Le lycée provincial
d'enseignement
technique du Hainaut de
Saint-Ghislain



2ème prix

L'institut Ilon Saint-
Jacques de Namur



3ème prix

L'institut Cardinal Mercier
de Waterloo

Enfin, un « **Prix de participation** » a été décerné à l'école La Providence de Ciney.
Une belle reconnaissance pour ces jeunes talents qui ont su sublimer les **fromages et vins de chez nous**. **Félicitations à tous les participants !**

Quelques chiffres sur les fromages et vins de chez nous



Une consommation en hausse, un attachement indéfectible au fromage

Les chiffres le confirment : le fromage reste un pilier de l'alimentation des Wallons, avec **99,9 % des ménages qui en achètent au moins une fois par an**. Après plusieurs années de baisse de la consommation, due à la crise sanitaire et à la crise énergétique, celle-ci repart à la hausse, confirmant un regain d'intérêt pour ces produits. En 2024, **le volume acheté par habitant a atteint 13,7 kg**, avec une **dépense moyenne de 177,7 €**. Autre signe positif, la fréquence d'achat a également augmenté, passant de **53,8 fois en 2023 à 55,2 fois en 2024**. Ces tendances démontrent un attachement fort aux fromages et une dynamique encourageante pour le secteur qui parvient à maintenir des niveaux de consommation supérieurs à ceux d'avant la pandémie (13,3 kg par habitant en 2019 contre 13,7kg par habitant en 2024). Dans ce contexte, l'intérêt pour la consommation locale reste bien présent. La Wallonie peut se féliciter de posséder une **grande diversité de fromages**, grâce au savoir-faire de **plus de 175 producteurs locaux** qui perpétuent des traditions artisanales tout en innovant constamment. Cette richesse gastronomique est un atout majeur qui séduit aussi bien les consommateurs que les chefs en devenir.



Une filière viticole émergente en constant essor en Wallonie

Depuis 2006, le nombre de vignerons n'a cessé d'augmenter. Nous comptabilisons près de 120 vignerons professionnels en Wallonie répartis sur toutes les provinces, principalement en provinces de Liège et de Hainaut (le Hainaut représentant à lui seul ¼ de la production nationale).



Une production viticole en perpétuelle augmentation depuis 2006

La Belgique a produit 3.434.604 litres de vins en 2023. La Wallonie a, quant à elle, produit 1.838.180 litres de vins pour cette même année. Une production répartie comme telle :

- 1.101.891 litres de mousseux blancs ;
- 111.236 litres de mousseux rosés ;
- 481.512 litres de vins blancs tranquilles ;
- 90.583 litres de vins rouges tranquilles ;
- 52.958 litres de vins rosés tranquilles.

2 vins sur 3 produits en Wallonie sont des vins mousseux.



Une superficie viticole en forte expansion

Depuis 2006, la surface du vignoble belge a été multipliée par 10, passant de près de 90 hectares à 891 hectares en 2023. La Wallonie en détient presque la moitié, soit 434,33 hectares. Ces ha se répartissent sur toutes les provinces wallonnes :

- 136,36 ha en Hainaut ;

- 67,06 ha en Brabant wallon ;
- 99,43 ha pour Namur ;
- 129,29 ha pour Liège ;
- 2,19 ha pour la province de Luxembourg.

51% de la superficie plantée se trouve en Flandre alors que la production ne représente que 46,5 % du litrage total de vin belge. Cela s'explique par le fait que la part de vins mousseux est beaucoup plus élevée en Wallonie (66%) qu'en Flandre (37%) et parce qu'un rendement plus élevé a moins d'influence sur la qualité pour un vin mousseux.

Un mot sur les appellations protégées

Le secteur viticole wallon bénéficie de 4 appellations protégées, gage de qualité et de contrôle :

- AOP Côtes de Sambre et de Meuse ;
- AOP Crémant de Wallonie ;
- AOP Vin mousseux de qualité de Wallonie ;
- IGP Vin de pays des Jardins de Wallonie.

Source : SPF Économie (chiffres 2023)

Plus d'infos sur les [secteurs fromagers](#) et [viticoles](#) en Wallonie

Apaq-W

Avenue Comte de Smet de Nayer 14,
5000, Namur

Contacts presse

Vanessa Poncelet - Attachée de presse
v.poncelet@apaqw.be - 0472 84 56 82

Anne Jandrain - Promotion secteur fromager
a.jandrain@apaqw.be - 081 331 716

Françoise Dargent - Promotion secteur viticole
f.dargent@apaqw.be - 081 331 746

[Privacy](#)
[Imprint](#)
[Se désinscrire](#)