



## Un fromage affiné à la Moinette de La Brasserie Dupont élu "Fromage de l'Année" au Concours des Fromages de Wallonie !

**Près de 100 fromages wallons se sont inscrits** au concours annuel des Fromages de Wallonie, organisé début juin par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une agriculture de Qualité (APAQ-W), 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 qui se réjouissent de cet engouement ! Cela illustre le **dynamisme** et le **professionnalisme d'un secteur qui contribue amplement à la richesse de notre patrimoine gastronomique régional**.

**29 producteurs fromagers** issus de Wallonie ont présenté **99 fromages**, dont **71 à base de lait de vache, 23 au lait de chèvre et 5 au lait de brebis**, ce concours leur apportant une reconnaissance et une notoriété importantes. 70 fromages sont au lait cru contre 28 au lait pasteurisé, et 1 au lait thermisé. Enfin, 21 fromages sont d'origine biologique, soit 21%.

Le jury, composé de maximum 5 personnes par catégorie, a sélectionné les meilleurs fromages 2016 **selon divers critères à l'aveugle (nez sur 10 points, aspect visuel déballé sur 10 points, texture sur 20 points, goût sur 40 points)** et, finalement, selon le critère de **l'aspect visuel emballé pour la vente sur 20 points**.

Le **"Fromage de l'Année 2016"** a été décerné à l'unanimité au fromage ayant remporté la cote maximale, à savoir **Le Moinette au malt et au houblon de la Brasserie Dupont à Tourpes, où ont été proclamés les lauréats ce 21 juin 2016, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture**.

Fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite, Le Moinette est affiné durant 6 semaines. Le lait utilisé à 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 du même nom, incorporés au fromage, et des lavages à la bière Moinette qui lui confèrent une saveur délicieuse.

**Découvrez sans plus attendre les 11 Harzé d'Or et 12 Harzé d'Argent...**

Dossier de presse complet sur [www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)

## Les fromages lauréats 2016 sont :

### 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)

### Fromages frais épicés (8)

**Ciboulette échalote**

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



**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)



### 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)



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 Fleuri** 

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

Fromages à pâte mi-dure (22)

**Moinette au malt et au houblon** 

et **Saison Dupont** 

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

*Fromage\**  
DE L'ANNÉE



**Le Rosière nature jeune** 

Ferme de Rosière - Thérèse & Jean Tetelain-Seynaeve

Rue Rosière, 91 - 7532 Beclers  
069/54 65 36



### **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)



## Fromages à pâte dure (5)



### **La Tome de Tavys**

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



### **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)

## Chèvres nature (5)



### **Le Crottin**

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



### **Le Magerotî nature**

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



## Chèvres épicés (5)



### **Coeur épicé de l'Enclus**

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



### **Chèvre frais à la Canadienne**

Chèvrerie des Saules - Clarisse Van Thielen  
Allée centrale, 90 - 6040 Jumet  
0475/61 71 71 - [www.chevreriedessaules.be](http://www.chevreriedessaules.be)

## 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)



### **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)



## 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)



### **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)

## 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)



Vous trouverez un **descriptif détaillé des 23 fromages lauréats** sur le site [www.apaqw.be](http://www.apaqw.be). Ces fromages seront présentés sur le stand de l'APAQ-W lors de la **Foire agricole de Libramont** du 22 au 25 juillet, ainsi que lors de la **Fête Nationale du Fromage** les 13 & 14 août au Château de Harzé.

---

### 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 Wallonie

081/33 17 16

[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)

 [AgricultureWallonie](https://www.facebook.com/AgricultureWallonie)

 [@APAQ\\_W](https://twitter.com/APAQ_W)