

Les meilleurs fromagers wallons primés

SOMME-LEUZE Les vainqueurs du concours régional dévoilés par René Collin

Ce mercredi, la ferme de la Bourgade à Somme-Leuze était en effervescence sous un soleil généreux. L'ambiance était guillerette, et pour cause. Tous les lauréats du grand concours fromager wallon étaient présents pour la proclamation officielle des résultats par le ministre René Collin ainsi que Gérard Watelet, connu pour son émission de télévision « Un gars, un chef », nommé ambassadeur en cette année 2017 dont la thématique touristique est « la Wallonie gourmande ». Pas moins de vingt-deux prix ont été décernés soit, pour chacune des dix catégories, un **Harzé d'or** et un d'argent, sans oublier deux ex-aequo. Les provinces de Namur et de Luxembourg n'ont pas manqué de se distinguer : neuf prix rafflés, dont trois par la Fromagerie du Samson (Gesves), deux par le Plateau de Gerny (Aye, Marche-en-Famenne). Le



La Fromagerie du Samson, à Gesves, a rafflé trois prix. © DR.

Chèvre-Feuilles (Haillot, Ohey), l'Atelier 117 (Leignon, Ciney), la Fromagerie des Tourelles (Erezée) et la Ferme d'Antan (Tillet, Sainte-Ode) complètent le tableau.

Actuellement, pas moins de

146 producteurs sont recensés en Wallonie et 557 fromages répertoriés. Il s'en crée de nouveaux toutes les semaines ou à peu près. Le secteur fait preuve d'une vitalité remarquable. *« J'ai grandi dans une ferme, d'ailleurs pas très loin d'ici à Ohey, nous glisse Gérard Watelet. J'ai donc une certaine connaissance du métier d'agriculteur, c'est un métier formidable mais qui est aussi difficile. Dans le monde d'aujourd'hui, la meilleure arme dont ils disposent est la diversification et la transformation de leurs propres produits. J'espère qu'ils feront vivre encore longtemps cet artisanat. Moi, la première chose que je veux dire aux producteurs, c'est merci. Merci d'être qui ils sont et de faire ce qu'ils font. »*

Le lait de vache reste phare

De manière générale, les fromages wallons se diversifient et

l'on en retrouve dans toutes les gammes : fromages frais nature ou aromatisés, à pâte molle et croûte lavée, à pâte molle et croûte fleurie, à pâte pressée cuite ou non. Le lait de vache reste phare dans le domaine, la Wallonie ne produit actuellement que 5,5 millions de litres de lait de chèvre par an, et à peine 50 tonnes de fromages de brebis. Mais les bleus, par exemple, sont de plus en plus fréquents.

Un mot encore sur Vincent Verleyen, le fromager du Samson qui s'est distingué. Il n'était pas personnellement présent ce mercredi à Somme-Leuze. Il était sur les routes de France, de retour du Concours du meilleur fromager du monde, rien de moins. Il en revient avec deux prix, dont une médaille d'or. Quand on dit qu'on sait faire du fromage en Wallonie... ■

LUC SCHARÈS