

TERROIR

« Ce n'est pas un effet de mode. Le fromage est une affaire de passionnés, de connaisseurs. »

Anne JANDRAIN, APAQ-W

13,4 Les Wallons mangent 13,4 kg de fromage par an, en moyenne.

Le fromage wallon est un secteur en pleine ébullition



Le fromage, une question de survie

Le secteur du fromage est en pleine ébullition en Wallonie. La Fête du fromage lui fera honneur à Harzé, en région liégeoise, les 19 et 20 août.

• Benjamin HERMANN

Aucune étude statistique n'existe en Wallonie, mais dans le secteur, on le ressent. Le monde du fromage connaît une effervescence. L'APAQ-W, Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité, lançait l'automne dernier un site internet consacré au secteur fromager. « Nous y listons les fromages produits en Wallonie. Lors du lancement du site, nous en comptons un peu plus de 500. Aujourd'hui, avec les producteurs qui nous ont fait savoir leur existence, nous en comptons 688, pour 153 producteurs. C'est beaucoup », se félicite Anne Jandrain, responsable du fromage au sein de l'agence.

Étant donné la nature de notre agriculture, les fromages au lait de vache occupent logiquement la majeure partie de la production : 70 %. Ceux au lait de chèvre et de brebis investissent cependant de plus en plus le terrain, à l'heure où le secteur se diversifie.

Dans un contexte éprouvant, « les agriculteurs sont amenés à diversifier leurs activités. Apporter



Léon Duysens présente quelques lauréats du concours des meilleurs fromages de Wallonie 2017.

son lait à la laiterie ne suffit parfois plus. Certains choisissent d'ouvrir des chambres d'hôtes, de cultiver des fruits rouges, de se lancer dans

le maraîchage... D'autres optent pour le fromage. Se diversifier, c'est une question de survie », explique Léon Duysens, le président du Comité de soutien des fromages de Wallonie, association active depuis une trentaine d'années.

Le herve, une locomotive

« On trouve beaucoup de petits producteurs, qui profitent eux-mêmes de la renommée de plus grosses productions. Tout cela est complémentaire », explique Léon Duysens. Le fromage de Herve,

avec celui de Chimay », reste la plus grosse locomotive de Wallonie. Rochefort ou Orval, par exemple, représentent aussi de gros volumes.

Ce foisonnement fromager comporte-t-il un dénominateur commun, aux quatre coins du territoire ? Existe-t-il une identité wallonne en la matière ? « Une très grande qualité », vante Léon Duysens. « Par rapport à nos voisins, flamands ou de certaines régions françaises, nos fromages se caractérisent par une grande

diversité, considère pour sa part Anne Jandrain. Nous n'avons pas un type de fromage attaché à une région, à l'exception du herve. Dans le Cantal, vous ne trouvez que du cantal. Chez nous, en général, on trouve de tout : frais, pâtes molles, dures, mi-dures, etc. Et souvent, un seul producteur s'essaie lui-même à plusieurs types de fromages », avec une diversité récurrente. « Et une grande créativité, vraiment. »

« Ce n'est pas qu'une mode »

Production locale, qualitative, du terroir : le fromage ne peut qu'être dans l'air du temps, à une époque où le consommateur se montre attentif au contenu de son assiette. « Mais ce n'est pas qu'un effet de mode, soutient Anne Jandrain. Le fromage est une affaire de passionnés, de connaisseurs, de professionnels. Même lorsque c'est de l'artisanat, c'est produit avec grand professionnalisme. »

Les producteurs sont amenés à répondre à de strictes exigences. L'affaire qui opposa l'Alsica au fromager hervien Munnix reste un cas exceptionnel, nous assure-t-on. Quant à la certification bio, elle reste minoritaire, « parce que c'est compliqué et onéreux », glisse Léon Duysens. Mais on peut vraiment parler d'agriculture raisonnée la plupart du temps. Une qualité supplémentaire pour un secteur important, étant donné que chaque Belge consomme 11,7 kg de fromage par an, la moyenne wallonne s'élevant même à 13,4 kg. ■

EN WALLONIE

688

fromages recensés par l'APAQ-W



Le château de Harzé attend près de 10 000 personnes pour la Fête du fromage, les 19 et 20 août.

EN PRATIQUE

250 fromages

Environ 250 fromages seront à déguster et à acheter à la Fête du fromage, répartis sur 34 stands. La plupart sont wallons.

Fromages grecs

L'invité d'honneur de cette 38^e édition est la Grèce, dont le fromage le plus célèbre demeure bien entendu la feta. Mais l'occasion sera belle d'en découvrir d'autres : manouri, katiki, anthotiro ou encore mizithra.

Concours

Le concours des Meilleurs fromages de Wallonie 2017 s'est déroulé au printemps, à l'initiative de l'APAQ-W. Quelque 136 fromages concourraient dans 11

catégories, 23 ont été primés, dont trois de l'arrondissement de Verviers :

- L'Arthur nature, de la fromagerie Göhltaler à Eynatten (catégorie « Lait de vache, fromage frais nature »).
- Le Herve Remoudou crémier et le Herve Exquis piquant, de la fromagerie Herve Société (catégorie « Lait de vache, fromage à pâte molle et croûte lavée »).

Infos

La Fête du Fromage se déroule le 19/8 (dès 14 h) et le 20/8 (dès 12 h) au château de Harzé (Aywaille). Entrée gratuite. Infos au 04/3843544 ou sur www.fetedufromage.be.