

LE GRAND GUIDE
des **fromages**
de **Wallonie**

www.fromagesdewallonie.be



Agence Wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité

Le grand guide des fromages de Wallonie © 2016

Les informations sur les fromageries et fromages que vous trouvez dans ce guide ont été fournies par les fromageries. La responsabilité de l'éditeur ne peut, en aucun cas, être engagée.

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur

T. 081 33 17 00 - F. 081 30 54 37

info@apaqw.be - www.apaqw.be

Editeur responsable: Claire Housen - *Directeur général a.i.*

Conception & coordination: Anne Jandrain

Relecture: Vanessa Poncelet, Françoise Dargent

Photographies: Jean-Christophe Horemans


Mise en page & graphisme: Jean-Christophe Horemans

Imprimerie: Imprimerie Bietlot



LE GRAND GUIDE des fromages de Wallonie

**Les fromages de Wallonie,
du bonheur à partager !**



Les gastronomes ne s'y trompent pas,
les fromages sont une véritable source de plaisir !
Ils soulignent généralement un moment gourmand,
empreint de goûts et de bienfaits.

Et si, pendant de nombreuses années,
les fromages wallons sont restés discrets,
aujourd'hui ils s'affichent fièrement.

Les producteurs ont ajouté une touche de créativité
et d'audace à leur savoir-faire et ils proposent désormais une panoplie
de fromages wallons pouvant rivaliser avec les plus grands.
Passés maîtres dans les différents types de production et d'affinage,
ils vous offrent des produits de grande qualité.

Dégustez-les, cuisinez-les, ils vont vous surprendre !



Sommaire

Introduction	1
Sommaire	3
Le lait garant de la qualité du fromage	7
Vache, chèvre ou brebis?	7
Le fromage... un produit de saison!	7
Les catégories de fromages	7
Les apports nutritionnels	9
La conservation	9
Les secrets d'un plateau de fromages réussi	10
Comment les découper?	11
Jouer du couteau	11
Le pain, l'ami des fromages	12
Que boire avec des fromages	12
Quelques distinctions honorifiques	13
Le label européen de l'agriculture biologique	13
Qualité différenciée	13

LES FROMAGES DU BRABANT WALLON

Ferme artisanale de Bousval	16
Fromagerie Chèvrardennes SA	17
Ferme de Nizelles	18

LES FROMAGES DU HAINAUT

Ferme du Vanériaux	20
Ferme de Scoumont	21
Fromagerie-Ecole du C.A.R.A.H.	22
Chimay Fromages SC	23
Ferme de Rosière	24
Ferme de Vierset	25
Ferme de Moranfayt	26
Ferme du Mouligneau	27
Le Petit Fouleng	28
Ferme des Queuwys	29
Ferme du Raz Buzée	30
Ferme des 30 Bouleaux	31
Ferme du Blanc Bleu	32
Ferme du Pavé	33
Chèvrerie de la Coix de la Grise	34
Ferme du Planois	35

Chèvrerie des Saules	36
Ferme Raucq	37
Ferme Fourdin-Rasneur	38
Ferme de Blanche Pierre	39
Ferme de Cantraine	40
Ferme Pype-Lievens	41
Fromagerie du Bois-Roussel	42
Bergerie de Neufvilles	43
Ferme Bruneau	44
Ferme Thunus-Moreau	45
Les Fromages de St-Marcoult	46
Ferme le Bailli	47
Jacqy Cange®, l'Artisan Affineur®	48
Fromagerie Parmentier	49
Fromages de Thoricourt	50
Ferme Clerquin	51
Brasserie Dupont	52
Le Tourpier de la Cense Caillaux	53
Ferme du Warchais	54
Ferme Dôrloû	55

LES FROMAGES DE LIÈGE

Ferme du Chemin Châtaine	58
Camal SA	59
Ferme du Vieux Moulin	60
REAL	61
Ferme Colyn	62
Herve Société SA	63
Ferme des Grandes Fagnes	64
Le Sauveterre	65
Ferme de la Neuville	66
RÉGAL SA	67
Nathalie Thorez	68
Bergerie du Ruisseau	69
Fromagerie Vincent Counasse	70
Fromagerie du Bairoû SCRL	71
Fromagerie du Troufleur	72
Fromagerie Le Valêt	73
Fromagerie des Ardennes	74

LES FROMAGES DU LUXEMBOURG

La Bergerie d'Acremont	76
Plateau du Gerny	77

Barnichèvre	78
La Ferme Renaud	79
Chèvrerie Devant le Bois	80
Ferme de la Barlette	81
Ferme de Mageroy	82
Chèvrerie d'Ozo	83
Chèvrerie du Moulin du Wez	84
Ferme des Sureaux	85
Ferme Rob	86
Ferme Saur	87
Ferme du Bijou	88
Bergerie de l'Isabelle	89
Ferme Keirse	90
La ferme d'Antan	91
Fromagerie biologique de Vielsalm	92
Fromagerie d'Orval	93

LES FROMAGES DE NAMUR

Le Berghof d'Albin	96
El Cinse à Bédots	97
Al Cinse du Trieu	98
Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney	99
Ferme fromagère de Chertin	100
Fromagerie du Samson SPRL	101
Le Chèvre-Feuille	102
Chèvrerie de la Machine	103
Coopérative fermière de Méan	104
Fromagerie du Gros Chêne SCRL à finalité sociale	105
Ferme de la Sarthe	106
Crèmerie Ferauge	107
Chèvrerie de la Chiquetterie	108
La Chèvrerie de Saint-Roch	109
Fromagerie du Tienne al'gatte	110
Fromagerie Mathot à Rochefort	111
Fromagerie Damoi	112
Ferme d'en bas	113
Henry-Lathuraz	114
Ferme Champignol	115
Ferme du Lumsonry	116
Ferme de Jambjoule	117
Fromagerie du Pont de Pierre	118
Index	121

Le lait garant de la qualité du fromage

Il faut minimum 5 litres de lait pour obtenir un kilo de fromage frais de vache ou de chèvre (*ou un kilo de caillé*). Il faut plus de 10 litres de lait pour obtenir un kilo de fromage à pâte pressée de vache ou de chèvre, ou 6 litres de lait de brebis.

- Lait cru :** Le lait cru n'a subi aucun traitement thermique supérieur à 40°C. Ce qui permet de conserver intégralement la flore bactérienne du lait. Celle-ci favorise la production de goûts, d'odeurs et d'arômes dans les fromages. Parce qu'il n'a pas subi de traitement thermique, le lait cru est plus sensible au développement de germes pathogènes. Qu'il soit de vache, de brebis, de chèvre ou bien de bufflonne, des contrôles stricts sont effectués sur le lait afin de limiter les risques.
- Lait pasteurisé :** C'est un traitement thermique du lait (*72°C pendant 15 à 20 secondes*) qui a pour but d'éliminer tout germe pathogène présent dans le lait.
- Lait biologique :** Il est produit dans une exploitation laitière biologique. Celle-ci doit obligatoirement suivre un cahier des charges spécifique quant à la méthode de production. Le lait biologique peut, à son tour, être cru ou pasteurisé.

Vache, chèvre ou brebis ?

En Wallonie, les fromages à base de lait de vache sont plus nombreux que ceux au lait de chèvre. Quelques producteurs seulement produisent des fromages au lait de brebis.

Vous trouverez plus de 150 fromages bio sur le territoire wallon.

Le fromage ... un produit de saison !

Lorsqu'on parle de produit de saison, on pense généralement aux fruits et légumes. Et pourtant, certains fromages sont aussi des produits de saison ! Les chèvres et brebis ne produisent le plus souvent pas de lait pendant la période hivernale car il s'agit classiquement de la période de fin de gestation des mères. Pour les fabrications fromagères fermières, le lait de chèvre est généralement disponible de février à novembre et celui de brebis d'avril à novembre. En ce qui concerne le lait de vache, on remarque une légère différence de composition en période hivernale. Celle-ci est due au remplacement de l'herbe des pâturages par du foin et autres ensilages.

Les catégories de fromages

Les fromages à pâte fraîche

Il s'agit de fromages sans croûte de la famille des maquées. La pâte n'est ni cuite ni pressée. Les fromages du type maquée sont moulés et égouttés dans des petits récipients appelés «*faisselles*» ou «*prihelles*» (*du wallon*). Ils ne sont pas affinés (*sauf les boulettes*) mais pesés et conditionnés en raviers.

Les fromages à pâte molle

La pâte n'est ni cuite ni pressée. La croûte est fleurie ou lavée.

• Les croûtes fleuries

La pâte est crémeuse, agréable en bouche. Le fin duvet blanc qui recouvre la croûte se développe au cours de l'affinage (2 à 6 semaines) et est formé par une moisissure noble : le *Penicillium Candidum*. Un affinage prolongé en intensifie le parfum.

QU'EST-CE QUE L'AFFINAGE?

L'affinage correspond à une période de maturation en cave, au cours de laquelle les fromages reçoivent différents soins.

• Les croûtes lavées

Elles donnent de la personnalité à un plateau de fromages. Ce sont, entre autres, les fromages typiques du plateau de Herve. Grâce à l'affinage, les croûtes lavées sentent bon et fort!

Les fromages à pâte persillée (ou bleus)

Ils renferment des trésors de patience et d'attention. Après un séjour en chambre chaude, ils sont salés et piqués à l'aide d'aiguilles afin de les aérer. Ainsi, la moisissure peut se développer dans la pâte. Puis, pendant l'affinage, ils sont retournés régulièrement pour garantir le développement uniforme de leur croûte.

Les fromages à pâte pressée (pâte dure ou mi-dure)

La pression exercée mécaniquement sur le caillé a une influence directe sur sa structure. Plus la pression est forte, plus la quantité de sérum expulsé est grande, plus la pâte est dure et plus le fromage peut vieillir. Après démoulage, les fromages sont ébarbés pour obtenir une belle présentation. Ils sont ensuite plongés dans un bain de saumure. Débute ensuite l'affinage, de 6 semaines à plus d'un an.

QU'EST-CE QUE LE CAILLÉ?

On appelle « caillé », la partie coagulée du lait. Il est principalement constitué de protéines coagulables. Afin de ne pas briser cette consistance, on peut le prélever notamment à la louche pour la déposer dans les moules. Ou on le découpe en grains de tailles différentes suivant le résultat voulu.

QU'EST-CE QUE LE SÉRUM?

Il s'agit du liquide, principalement constitué d'eau, de sels minéraux et éléments solubles, qui provient de l'égouttage du caillé.

Les fromages à pâte pressée cuite (pâte dure ou mi-dure)

Le caillé est chauffé à plus de 50°C, puis pressé afin d'extraire le maximum de sérum. Les micro-organismes qui transforment la pâte dégagent du gaz carbonique, qui provoque la formation de trous.

Les apports nutritionnels

Les produits laitiers, dont les fromages au lait entier, contiennent des matières grasses, des glucides, des protéines, des vitamines A, B, D, E et K, des minéraux et de l'eau.

La teneur en vitamine D varie en fonction des saisons, mais aussi en fonction de la teneur en eau des fromages. Un fromage à pâte dure fabriqué avec le lait de printemps contient plus de vitamines D qu'un fromage frais élaboré en hiver.

Le pourcentage de matières grasses indiqué sur les emballages des fromages varie fortement d'un type de fromage (*par ex. frais*) à un autre (*par ex. à pâte dure*).

Un fromage à pâte dure sur lequel est indiqué 40% de matières grasses ne veut pas dire qu'il renferme 40g de matières grasses pour 100g de produit. Il en contient beaucoup moins. Les fabricants sont tenus de mentionner la teneur en matières grasses calculée sur l'extrait sec (*c'est-à-dire sans tenir compte de l'eau du fromage*).

Teneur en matières grasses d'un fromage

POUR 100 G	EAU	EXTRAIT SEC	MATIÈRES GRASSES
Fromage à pâte dure 40 % MG	45 g	55 g	22 g (55 x 40 %)
Fromage frais 45 % MG	77 g	33 g	14,85 g (33 x 45 %)

C'est ainsi que 100 g de fromage frais sur lequel est indiqué 45 % de matières grasses peut en réalité contenir moins de graisse que 100g de fromage à pâte dure sur lequel est indiqué 40 % de matières grasses.

En définitive, on peut se dire que plus un fromage est sec et dur, moins il contient d'eau, plus il est gras, alors que plus il est riche en eau, plus son taux de matières grasses est faible.

La conservation

Pour bien conserver les fromages, il est conseillé de les entreposer dans un endroit humide et frais à +8°C, à l'abri de la lumière. Bien qu'une cave bien fraîche reste le lieu idéal pour conserver les fromages, le bac à légumes du frigidaire s'y prête également très bien ou tout autre compartiment séparé.

Si jamais il devait en rester après le repas, veillez à les remettre dans leur emballage d'origine ou sous un film alimentaire étirable. Puis enfermez-les dans une boîte aérée et replacez-les dans le bac à légumes du frigidaire ou à la cave.

Les secrets d'un plateau de fromages réussi



Quelle quantité proposer ?

Prévoyez 200 g de fromage par personne pour un repas fromages et une portion de 80 à 100 g par personne pour un plateau de dessert.



Comment présenter les fromages ?

Un bel assortiment peut se composer d'autant de fromages que de convives.

Un nombre impair est de mise et

au moins cinq de préférence. Disposez-les

en cercle, par exemple en fonction de leur saveur (*du plus doux au plus corsé*) ou de leur texture (*du plus mou au plus dur*) ou pourquoi pas de leur âge (*du plus jeune et frais au plus vieux et mûr*). Vous pouvez accompagner votre plateau de fromages de quelques fruits frais ou secs, comme des pommes, des poires, des noix. Un



petit drapeau piqué

dans chaque fromage avec

son nom peut informer de sa provenance. Pourquoi ne pas ajouter quelques fleurs comestibles, comme des capucines ?



Espacez suffisamment les morceaux de fromages pour en faciliter la découpe. Jouez sur les formes et les couleurs !

Comment les découper ?



Pour apprécier les fromages, il faut savoir les découper. L'idée est de permettre à chaque convive de goûter au fromage au complet, du cœur à la croûte.

Exceptions faites des fromages rectangulaires qui se découpent en tranches ou en blocs, on entame les fromages du centre vers l'extérieur. Les pâtes dures et mi-dures, qui se présentent sous la forme de roues, se découpent toujours en triangle afin de permettre à chacun de recevoir un beau morceau.



Jouez du couteau

Plusieurs couteaux permettent de ne pas mélanger les saveurs. Choisissez un couteau à lame perforée pour les pâtes molles, un couteau arrondi pour les pâtes demi-dures ou à large lame pour les pâtes dures. Avec une râpe, vous obtenez de jolis copeaux. Les couteaux à pointe vous permettront de mieux saisir les morceaux découpés.



CONSEIL

La lyre, que l'on utilise pour découper le foie gras, se révèle très efficace pour certaines pâtes molles ou plus fragiles (ex: fromages de chèvre, fromages à pâte persillée...).

Le pain, l'ami des fromages

Le pain permet de neutraliser le goût d'un fromage que l'on vient de déguster pour mieux apprécier la saveur du suivant. Pour les fromages frais au lait de chèvre, on peut très bien proposer un pain brioché. Pour les fromages à pâte molle à croûte fleurie, une baguette croustillante est délicieuse. Un bon pain de campagne accompagnera, quant à lui, à merveille les fromages à pâte pressée.

Que boire avec des fromages ?

Les bières wallonnes

La bière s'harmonise parfaitement avec les fromages car elle ne contient pas de sel.

Et, comme la Wallonie en possède une gamme très étendue, il serait dommage de se priver d'une telle association.

Les fromages doux et les bleus se marient parfaitement avec une bière blanche. Les fromages piquants se dégustent aussi bien avec une bière blonde, ambrée ou brune qu'une stout.

INFO

Les bières identifiées « Belgian Beer of Wallonia », brassées en propre en Wallonie, vous offriront un large éventail de saveurs et de couleurs, permettant des associations innovantes et surprenantes (*Liste des brasseries disponibles sur le site www.apaqw.be*).

Vins de Wallonie

La Wallonie est aujourd'hui riche de 80 vigneron·ne·s amateurs ou professionnels, de quoi offrir un large éventail d'accords avec les fromages. Dès lors, quoi de plus naturel que d'associer un vin et un fromage d'une même région, voire sous-région ? Vous trouverez la liste de ces vigneron·ne·s sur le site www.vigneronsdewallonie.be.

Quelques conseils pour accorder les vins et fromages de Wallonie :

- Les fromages doux préfèrent les vins blancs et rosés secs mais aussi les rouges légers.
- Les fromages forts ou à pâtes persillées sont les complices des vins blancs moelleux et rouges corsés.
- Soyez audacieux ! Les vins effervescents s'accordent avec la plupart des fromages. La Wallonie regorge de ces effervescents réalisés en méthode traditionnelle. Pour les découvrir, n'hésitez pas à surfer sur le site internet de l'Association des Vignerons de Wallonie cité ci-dessus ou encore sur le site www.apaqw.be, onglet « productions wallonnes », sous-onglet « le vin ».
- Enfin, servez le vin à température ambiante (*pas trop frais*). Par contre, les effervescents se boivent idéalement à une température de 8-10° pour un accord et un bonheur gustatif parfait !

Et du café !

Traditionnellement, les fromages du plateau de Herve se dégustent avec une « *jatte de café* ».

Quelques distinctions honorifiques

Deux événements particuliers sont organisés chaque année afin de mettre en évidence les pépites de nos fromageries.



- Le «**Concours des Fromages de Wallonie de Harzé**» qui octroie chaque année les prix Harzé d'Or et d'Argent à une quinzaine de fromages dans diverses catégories ;
- Le concours «**Coqs de Cristal**» qui met en valeur trois produits laitiers locaux fabriqués dans des entreprises de petite taille.

Vous retrouverez les lauréats de ces deux compétitions sur le site de l'APAQ-W (www.apaqw.be). Nous vous invitons à déguster sans modération ces productions de hauts niveaux gustatif et qualitatif.

Le label européen de l'agriculture biologique



Le **label européen** est obligatoirement présent sur tous les produits bio préemballés. Il vous garantit que les produits respectent le règlement bio européen et qu'ils sont certifiés par un organisme de contrôle.

Qualité différenciée



Le fromage de Herve est le seul fromage en Belgique à disposer d'une AOP.

Les initiales AOP signifient «**Appellation d'Origine Protégée**». C'est l'une des trois appellations de qualité différenciée créées et gérées par l'Union Européenne afin de garantir l'authenticité de produits alimentaires régionaux. Elles ont aussi pour but de protéger ces mêmes produits contre les usurpations. L'AOP désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

À côté des AOP, on retrouve les IGP (**Indications Géographiques Protégées**) dont bénéficient les boulettes (*de Beaumont, Falaën, Huy, Namur, Nivelles, Romadenne, Surice*).





LES FROMAGES DU
Brabant wallon

Ferme artisanale de Bousval

Le Goliath

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

1 mois

POIDS

400g

➔ Ancienne basse-cour du château de Bousval, cette ferme est gérée depuis 1954 par la famille Vermeiren. Au début des années 80, Marie-Jeanne Lories, l'épouse d'Herman Vermeiren, se lance dans la fabrication de produits laitiers. Quelques années plus tard, elle diversifie son activité via les fermes pédagogiques.

La ferme est ouverte tous les jours sauf le dimanche après-midi. Un petit magasin propose ses produits artisanaux. Les plus petits se feront une joie de découvrir les différents animaux.

Fromage aux fines herbes

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Épicé

POIDS

200g



Fromage blanc

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

POIDS

200g

Ferme artisanale de Bousval
LORIES Marie-Jeanne

Vente directe

Rue Haute, 44
1470 Bousval

T. 067 77 23 13
fermedebousval@gmail.com
www.fermedebousval.be

Fromagerie Chèvrardennes SA

➤ La Société Chèvrardennes transforme 2 millions de litres de lait de chèvre de nos exploitations belges, en fromages affinés, frais nature, aux oignons, au miel, aux saveurs du sud, raisins, bruschetta, olives noires, ananas, aux doux noms évocateurs de Petit Rondin, Bûchardennes, etc. Tous ces produits sont disponibles en magasins spécialisés et grande distribution.

Autres fromages :

Tartinables de chèvre 150g, Rondin de chèvre, Bûchardennes aux 3 poivres 75g, Palet de chèvre 100g, Feuilleté de chèvre au miel 50g, Chèvre lardé 60g, Crottins de chèvre 100g

Petit Rondin de chèvre frais | 120g

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE CHÈVRE

GOÛT

Doux, crémeux

AFFINAGE

2 jours

POIDS

120 g



Rondin Fleuri | 1kg

FROMAGE FRAIS À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT PASTEURISÉ DE CHÈVRE

GOÛT

Intense, riche
en arôme de chèvre

AFFINAGE

7 jours

POIDS

1 kg



Tartinable de chèvre au miel

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE CHÈVRE

GOÛT

Intense, typique

AFFINAGE

2 jours

POIDS

150 g



Fromagerie Chèvrardennes SA LOICQ Didier

Rue du Commerce, 17
1400 Nivelles

T. 067 63 47 00 - Gsm 0475 46 48 72
chevrad@skynet.be
campagnard@skynet.be

Ferme de Nizelles

Fromage blanc

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE



DÉCLINAISONS

Nature, ciboulette

POIDS

250g ou 1kg

➔ C'est dans les années 1900 que l'arrière-grand-père de Jean-Pierre Hussin débute son activité d'agriculteur à la Ferme de Nizelles. Depuis, 4 générations s'y sont succédées et, aujourd'hui, Jean-Pierre poursuit toujours cette tradition familiale. Outre la transformation du lait de vache en divers fromages, lait battu, beurre de campagne, matons... la ferme a acquis en 2014 un troupeau de chèvres laitières afin d'enrichir son plateau de fromages.

Fromage frais moulé de chèvre

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux

DÉCLINAISONS

Nature ou légèrement salé

POIDS

250g



Tomette de chèvre

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

2 > 3 semaines

POIDS

+/- 1kg



Ferme de Nizelles

HUSSIN Jean-Pierre

Vente directe *et* aux marchés

Chemin de Nizelles, 1
1440 Wauthier-Braine

T. 02 384 26 13 - Gsm 0497 54 32 09
jphussin@yahoo.fr
www.fermedenizelles.com



LES FROMAGES DU
Hainaut

Ferme du Vanériau

Trio " Humm la Belgique "

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, typique

AFFINAGE

1 semaine

POIDS

3 X 75 g



➤ La Ferme du Vanériau est une petite fromagerie familiale, née suite à une réflexion sur les différentes possibilités de diversification. Etienne et Isabelle Bienfait élèvent des vaches Holstein et montbéliardes et en utilisent le lait qu'ils vendent ensuite à la ferme.

Autres fromages :

Boulettine à la Bière d'Anderlues, Vanériau, Pompon, Buchette aux épices et aux herbes, Coeur à l'Eau de Villée, Coeur au Pinot des Charentes, Maquée, Fromage au lait battu, Pavé du Vanériau, Marie-Jo Fromage

Gayette

FROMAGE FRAIS OU SÉCHÉ AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, crémeux au sec

AFFINAGE

Frais : 8 jours

Sec : 18 jours

POIDS

Frais : 80g

Sec : 35g



Bourletinne à la bière Anderlues

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, typique

AFFINAGE

3 mois

POIDS

+/- 2 kg



Ferme du Vanériau

BIENFAIT Etienne & Isabelle

Vente directe

Rue du Château, 203
6150 Anderlues

Gsm 0495 40 68 48 & 0475 27 41 48
bienfaitetienne@hotmail.com
www.ferme-du-vaneriau.be

Ferme de Scoumont

➤ Depuis 2010, la ferme de Scoumont transforme le lait de sa production en différents fromages, yaourts, fromage blanc, beurre, crème glacée, lait pasteurisé, bûchettes de fromage frais aux épices et croquettes de fromage.

Autres fromages :

Le Scoumont italien, Le Scoumont ortie, Le Scoumont moutarde, Le Scoumont fleur de noix

Le Scoumont

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, épicé

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

2,5 kg



La Touillette

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

2 kg



Le Vicomte

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense

AFFINAGE

4 mois

POIDS

2,5 kg



Ferme de Scoumont
HENNAUT Vincent & Anne

Vente directe

Rue de Scoumont, 19
7181 Arquennes

T. 067 87 72 14 - Gsm 0493 54 78 55
hennautvincent@live.be

Fromagerie-Ecole du C.A.R.A.H.

Petit David

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

500g

➤ La fromagerie-école du C.A.R.A.H. située à Ath, concilie les fabrications traditionnelles fermières et l'équipement moderne. Elle réalise divers types de fromages à base de lait cru de vache ou de chèvre. Tous les fromages sont produits avec le lait de la ferme. La fromagerie-école propose également des formations pour les étudiants de divers cycles (*masters, bacheliers, élèves en hôtellerie, ...*), mais également pour les agriculteurs souhaitant développer ou améliorer leur production fromagère. Venez découvrir les nombreux fromages au lait de vache et de chèvre au magasin de la ferme.

Pavé d'Ath

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

300g



Autres fromages :

Goli'Ath (Harzé Argent 2015), Goud'Ath, Tome du Pays Vert, Purleux, Bûchette de chèvre, Fêt'Athoise, Petit Caprin, Mimolette, Brie belge

Bleu d'Ath

FROMAGE BLEU AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

5 semaines

POIDS

400g



2015

Fromagerie-Ecole du C.A.R.A.H.

DUCATTILLON Christian

Vente directe

Rue de l'Agriculture, 301
7800 Ath

T. 068 26 46 30
ferme@carah.be
www.carah.be

Chimay Fromages SC

➤ Recouvert de forêts, de pâturages et traversé par de nombreuses rivières, le pays de Chimay a toujours été une région d'élevage. Et qui dit vaches laitières dit fromages ! Dès 1876, les moines trappistes de Scourmont ont retrouvé les secrets de fabrication d'un fromage à pâte demi-dure élaboré à base du bon lait de leur ferme et affiné dans les caves voûtées de l'abbaye. Aujourd'hui, le fromage de Chimay est élaboré avec un lait exclusivement régional et les moines trappistes ont modernisé leur outil de production. La technologie est venue rejoindre la tradition, pour le plus grand bonheur des connaisseurs. Le fromage de Chimay s'est donc adapté tout en gardant son authenticité.

Autres fromages :

*Le Grand Chimay Fromage,
Le Chimay Grand Cru, Le Chimay Doré,
Le fromage «A la Chimay Bleue»*

Chimay Fromages SC
BOCHE Jean-Marie

Route Charlemagne, 3
6464 Baileux

T. 060 21 04 50
chimay-fromages@chimay.com
www.chimay.com

Le Poteaupré

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Crémeux

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

1 kg



Vieux Chimay

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Intense, fruité

AFFINAGE

Min. 6 mois

POIDS

+/- 3,5 kg



Fromage à la "Chimay Rouge"

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

2 kg



Ferme de Rosière

Le Rosière

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux ou épicé

AFFINAGE

Min. 1 mois

DÉCLINAISONS

Nature, poivre noir concassé, paprika-gingembre-oignon-ail, mélange italien : tomate-paprika-oignon, thym-basilic-poivre, orties-herbes, à la bière

POIDS

1 kg & 2,5 kg

➔ Dans le paisible petit village de Beclers, dans le Tournaisis, est fabriqué le fromage « Le Rosière ». Vous l'aurez remarqué, il porte le même nom que la charmante ferme dans laquelle il est produit...

Artisanal, au lait cru, à pâte mi-dure et croûte lavée, ce fromage est fabriqué avec le lait frais de la traite du matin. Un bon suivi alimentaire du bétail donne un fromage de qualité supérieure, qui convient également pour la raclette et en croque-monsieur.

Affiné avec soin, « Le Rosière » est nature ou épicé, pour votre plus grand plaisir!

Le Rosière (fenugrec)

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, épicé

AFFINAGE

Min. 1 mois

POIDS

1 kg & 2,5 kg



Ferme de Rosière

TETELAIN-SEYNAEVE Jean & Thérèse

Vente directe

Rue Rosière, 91
7532 Beclers

T. 069 54 65 36
tetelain@skynet.be

Ferme de Vierset

➤ C'est une histoire familiale qui dure depuis plusieurs décennies ! À la Ferme de Vierset, l'accent est mis sur la production de bons fromages riches en omégas 3 et 9, grâce au lait des vaches de race Holstein ou Blanc-Bleu mixte.

Autres fromages :

Ail et fines herbes

Maquée maigre au lait cru

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux



Maquée au lait écrémé

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux



Fromage au lait battu

FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT



Ferme de Vierset
MANDERLIER Renée

Vente directe

Rue de Vierset, 24
7141 Carnières

T. 064 44 27 77
renee.mander@hotmail.com

Ferme de Moranfayt

Le "Moranfayt" nature

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

1,2 kg

➔ Bernard et Sylvia Brouckaert sont agriculteurs et éleveurs. En 1999, ils reprennent la ferme parentale déjà gérée en bio depuis 1975. Le couple a pu compter sur toute l'expérience de ses aînés pour produire le lait et fabriquer des fromages les plus naturels possibles. En effet, à la ferme Moranfayt, on privilégie d'abord les aliments produits sur place avant de se tourner vers l'extérieur. Par exemple, la nourriture des animaux est toujours issue de l'agriculture bio. Outre des produits issus de l'agriculture bio, vous pouvez vous procurer une gamme étendue de produits locaux.

Le "Petit Bernie"

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense

AFFINAGE

5 semaines

POIDS

250 g

Autres fromages bio :
Fromage blanc au lait entier, Fromage blanc au lait écrémé, Fromage au lait battu, Fromage blanc ail et fines herbes, Fromage blanc au paprika, Moranfayt aux orties et fines herbes, Moranfayt au poivre, Moranfayt au paprika, Moranfayt au jus de carottes, Mucchino (type pécorino)



Brie belge frais fermier

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

POIDS

1,2 kg

Ferme de Moranfayt
BROUCKAERT Bernard & Sylvia

Vente directe

Rue Cauderloo, 14
7370 Dour

T. 065 65 42 58 - Gsm 0473 76 58 48
bernard.brouckaert@skynet.be

Ferme du Mouligneau

➤ Plus d'un siècle après son installation sur la ferme du Mouligneau, la quatrième génération de la famille Gotteaux, avec l'aide de la cinquième, s'est spécialisée dans la fabrication de fromages affinés à pâte molle et à pâte pressée.

L'originalité de leurs fromages a fait l'unanimité des concours vu le nombre de prix glanés depuis 2011 : coup de Coeur du Jury de Libramont pour le Trésor, prix Harzé d'Or pour le P'tit Mouligneau et prix Harzé d'Argent pour l'Oscar, sans oublier toutes les récompenses obtenues à l'étranger ! Le beurre, la crème fraîche et les fromages frais natures et aromatisés font partie également du panel des produits fabriqués à la ferme. Un petit détour par la ferme du Mouligneau s'impose aux amateurs de bonnes choses et, plus particulièrement de produits laitiers !

Autres fromages :

Le diable du Mouligneau, La diablesse du Mouligneau, Le forgeron du Mouligneau, Le louche, Le fromage blanc, Fromage au lait battu

Ferme du Mouligneau
GOTTEAUX Ernest & Christine

Vente directe

Rue Mouligneau, 272
6464 Forges

T. 060 21 13 89 - Gsm 0499 25 08 46
fermedumouligneau@gmail.com
www.produitsfermiers.be

Trésor du Mouligneau

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, riche en arôme

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

+/- 900g



Oscar du Mouligneau

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, riche en arôme,
crèmeux

AFFINAGE

21 jours

POIDS

+/- 900g



Le P'tit Mouligneau

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, typique,
riche en arôme,
crèmeux

AFFINAGE

12 jours

POIDS

+/- 300g



Le Petit Fouleng

Echalote

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE



GOÛT

Doux, crémeux

POIDS

+/- 125 g

➔ C'est à Silly, en 1998, que Christophe Laine achète un ancien bâtiment de ferme, et le transforme pour y lancer sa fromagerie. Avec plus de 300 chèvres, il produit maintenant pas moins de quinze variétés de fromages de chèvre, sous toutes leurs variantes : frais, nature, sec, demi-sec, etc. Récemment, il a d'ailleurs été primé pour son fromage frais à l'échalote au Concours Froma'wall à Namur. Christophe fait tout lui-même, aussi bien l'élevage des chèvres, l'affinage des fromages et il officie également à toutes les étapes de la fabrication. La visite de l'étable et du magasin est gratuite. N'hésitez pas à venir seul ou en groupe découvrir Le Petit Fouleng.

Cubardon

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux, riche en arôme

POIDS

+/- 125 g



Autres fromages :

Frais nature, ciboulette, poivre, estragon, romarin, italien, bruschetta, ail-oignon-paprika, potager, cendré, grec

Le Petit Fouleng
LAINE Christophe

Vente directe

Rue d'Acquegnée, 20
7830 Fouleng (Silly)

T. 068 55 22 02
fb991307@skynet.be

Ferme des Queuwys

➤ Située sur les hauteurs de Froidchapelle, la ferme des Queuwys est une exploitation basée sur la production laitière avec un cheptel de vaches Holsteins. Pascal, 3^{ème} génération, y est installé depuis 1995. En février 2009, Hélène, son épouse, suit des formations et, en septembre de la même année, elle se lance dans la production de beurre, fromage frais et fromage à pâte dure. Tous les produits sont fabriqués à partir de lait cru (*sans traitement thermique*). La transformation se fait dans l'atelier aménagé dans une ancienne étable et répondant aux normes européennes d'hygiène. Le but étant d'offrir aux consommateurs des produits sains et naturels au bon goût de terroir.

Autres fromages :

Fromage des Queuwys nature, Fromage des Queuwys épicé, Fromage frais nature, Fromage frais épicé, Fromage frais miel et épices, Boules apéritives, Brie Belge

Ferme des Queuwys
LAUDELOUT-DECOURTY
Pascal & Hélène

Vente directe

Rue de Mariembourg, 8
6440 Froidchapelle

T. 060 21 93 88 - Gsm 0496 60 19 55
info@fermedesqueuwys.be
www.fermedesqueuwys.be

La Roue des Lacs

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

4 semaines

DÉCLINAISONS

À la bière
Dame des Lacs

POIDS

450g



Fromages marinés

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

POIDS

100 g



El boulète

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense

AFFINAGE

1 semaine

POIDS

200g



Ferme du Raz Buzée

Tomme de Raz Buzée

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Riches en arôme

AFFINAGE

2 mois & ½

POIDS

1,6 kg > 1,8 kg

➔ À la ferme de Raz Buzée, tout est affaire de famille: de l'exploitation du lait de vache à la fabrication artisanale du fromage. Il y a une grande diversité dans les produits que les Blaimont proposent... La spécialité de la maison est le Rigodon, qui tire son nom d'un air de tambour des marches folkloriques de l'Entre-Sambre-et-Meuse. La ferme propose également des visites d'une heure pour des groupes de 4 à 10 personnes au tarif de 1€ par personne. On peut y visionner une vidéo sur la fabrication des fromages, suivie d'une dégustation.

Traminer

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riches en arôme

AFFINAGE

1 mois

POIDS

+/- 400g



Autres fromages:

Mistigote, Tartuff, Traminer, Pinot

Rigodon

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Au goût de levure de bière

AFFINAGE

1 mois

POIDS

+/- 400g



Ferme du Raz Buzée

BLAIMONT Bernard & Frédéric

Vente directe

Rue de Flaches, 42
6280 Gerpinnes

T. 071 50 44 97
blaimont.frederic@skynet.be

Ferme des 30 Bouleaux

➔ C'est en 2004 que la Ferme des 30 bouleaux a créé son élevage de chèvres, aujourd'hui composé de chèvres Col noir du Valais. En 2015, elle s'agrandit d'un troupeau d'ovins laitiers belges. La ferme exerce également une activité de traiteur.

Les produits sont disponibles au marché de Braine l'Alleud le dimanche matin.

Autres fromages :

Le Berbex

Le Seguin

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux

POIDS

+/- 125 g



Le Bouchon

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique, riche en arôme

AFFINAGE

10 jours >
+ de 3 semaines

POIDS

10 jours d'affinage :
+/- 200 g
3 sem. d'affinage :
+/- 60 g



Le Zéphire

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Doux

POIDS

+/- 125 g



Ferme des 30 Bouleaux
ROELANDTS Marie-France

Vente directe aux marchés

Rue Solbreucq, 6
7863 Choy

Gsm 0473 82 14 15
mf.r@skynet.be

Ferme du Blanc Bleu

Pavé de Ghoy

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

+/- 300g

➔ Située à Ghoy, petit village de l'entité de Les-sines, la ferme du Blanc Bleu est tenue par Daniel Elegeert et son épouse Anne-Christine Claeys. Depuis plusieurs années, ils y élèvent du Blanc Bleu Belge. Ils possèdent également un troupeau laitier. En février 2014, suite à un souhait de se diversifier, ils se lancent dans la fabrication et la commercialisation de fromages, glaces et autres produits laitiers ainsi que dans la vente de viande de boeuf.

Autres fromages :

Saint-Médard, Fromage blanc

Saint-Médard à la bière La Hamaide

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

+/- 2 kg



Ghoyda

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

8 semaines

POIDS

+/- 5 kg



Ferme du Blanc Bleu
ELEGEERT Daniel

Vente directe

Rue la Livarte, 2
7863 Ghoy

T. 068 44 75 94 - Gsm 0475 30 76 41
elegeert.daniel@gmail.com

Ferme du Pavé

➤ Exploitation familiale depuis plus de 50 ans, la Ferme du Pavé, à Gozée, est spécialisée dans la production de légumes de saison, la fabrication de produits laitiers et l'élevage de volailles. La ferme est particulièrement attentive à la qualité, la variété et la fraîcheur des produits. Les exploitants sont réceptifs aux attentes de la clientèle et proposent un service direct, du producteur au consommateur.

Leur magasin est ouvert du lundi au samedi de 7h à 18h30, excepté le mardi. Ils livrent également à domicile. N'hésitez pas à les contacter pour toute commande de produits frais. Venez découvrir le goût de l'authenticité à la Ferme du Pavé!

Autres fromages :

Maquée maigre, Délice du pavé, Fromage au lait battu

Ferme du Pavé
BOUDREZ Alain

Vente directe

Rue de Thuin, 50
6534 Gozée

T. 071 51 64 13 - Gsm 0477 25 21 30
lafermedupave@live.com
www.lafermedupave.be

Boulette

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

3 > 7 jours

POIDS

250g



Brie

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, épicé

AFFINAGE

5 > 8 jours

DÉCLINAISONS

On peut retrouver le brie nature ou épicé de diverses façons : herbes épicées, provençal, poivre, oignon paprika, à la truffe, noix

POIDS

+/- 200g



Fromages aux fines herbes

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, épicé

POIDS

200g



Chèvrerie de la Croix de la Grise

Buchette fleurie

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE



GOÛT

Riches en arôme

AFFINAGE

10 > 15 jours

POIDS

+/- 180g

➔ Perchés sur une verte colline du Tournaisis, Francis, Christiane et Vincent Delobel-Faux élèvent une septantaine de chèvres laitières en agriculture biologique. Le troupeau broute l'herbe fraîche des prairies et reçoit à l'étable du foin et des céréales intégralement produits à la ferme. Toute la production de lait est transformée sur place en une large gamme de fromages au lait cru. La ferme accueille par ailleurs les groupes scolaires et les enfants en stage durant les vacances.

Autres fromages bio :

Cabriole - Le crottin, Cabriole - Faisselle

Tome

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

5 > 6 semaines

POIDS

+/- 750g



Petit Cabri

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Intense, crémeux

AFFINAGE

3 > 4 semaines

POIDS

100 > 200g



Chèvrerie de la Croix de la Grise

DELOBEL-FAUX Francis,
Christiane & Vincent

Vente directe aux marchés

Rue du Bois de l'Allement, 231
7531 Havinnes

T. 069 54 62 74 - Gsm 0497 07 97 41
chevriedelobel@gmail.com
www.chevriedelobel.be

Ferme du Planois

➔ À la Ferme du Planois, les fromages sont encore fabriqués de manière artisanale. Les produits sont de qualité et à base de lait cru. Les fromages se déclinent en plusieurs variétés : des fromages frais (*nature, enrobé ou demi-sec*) et des fromages à pâte pressée. Tout cela est fait dans un respect de l'environnement tant au niveau de l'alimentation donnée aux chèvres, que de la consommation d'énergie. En effet, la fromagerie est équipée d'un chauffe-eau solaire et de panneaux photovoltaïques. La Ferme du Planois est en conversion bio depuis 2014.

Autres fromages :

Buchette, Maquée, Cigalon, Crottin chèvre demi-sec

La Buche de chèvre cendrée

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

10 jours

POIDS

+/- 180 > 200g



Le petit Planois (Tomme)

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

4 semaines > 6 mois

DÉCLINAISONS

Orties & poivre

POIDS

800g ou 1kg



Cof de Châtell
2014

Le petit chèvre frais

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux

DÉCLINAISONS

Épicé

POIDS

120g



Cof de Châtell
2013

Ferme du Planois

LECOCQ Française

Vente directe  aux marchés

Chemin de la Chapelle au Foya, 22
7090 Hennuyères

T. 067 56 13 35
lafermeduplanois@skynet.be
www.lafermeduplanois.be

Chèvrerie des Saules

Fromage en saumure type feta

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE



GOÛT

Doux

POIDS

200g

➤ La Chèvrerie des Saules est un élevage de chèvres situé à Jumet Houbois sur un terrain de 9 ha. Les chèvres peuvent pâturer sur le site et ainsi donner un lait d'une grande diversité gustative par les multiples espèces végétales dont elles peuvent se régaler.

Toute la production laitière est transformée en produits laitiers au lait cru, en yaourt, etc. La production est vendue directement à la chèvrerie et dans diverses associations d'artisans.

Alba

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

3 > 4 semaines



Autres fromages :

Maquée de chèvre, croûte fleurie

Fromage frais

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Épicé

DÉCLINAISONS

Nature ou épicé, avec une dizaine d'épices disponibles (Fines herbes, oignons, méditerranée, oriental, provençal, ciboulette, ...)

POIDS

100g



Chèvrerie des Saules

VAN THIELEN Clarisse

Vente directe

Allée Centrale, 90
6040 Jumet

Gsm 0475 61 71 71
fromagerie@chevriedessauls.be
www.chevriedessauls.be

Ferme Raucq

➤ En agriculture biologique depuis 2009, la ferme laitière de la famille Raucq s'est orientée depuis de nombreuses années vers la recherche de l'autonomie fourragère. Julien, Monique et Daniel arrivent à y produire un maximum de lait à partir de l'herbe pâturée et des fourrages produits sur l'exploitation. Une partie de ce lait est transformée en un délicieux fromage au lait cru.

Autres fromages bio :

Le trèfle du Hameau ail et fines herbes, Le trèfle du Hameau aux orties, Le trèfle du Hameau saveur italienne

Le trèfle du Hameau

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

5 semaines

POIDS

1kg



Le trèfle du Hameau au trèfle mélilot

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

5 semaines

POIDS

1kg



Le trèfle du Hameau paprika

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

DÉCLINAISONS

Orties (bio)

POIDS

1kg



Ferme Raucq
RENARD Monique

Vente directe

Rue d'Herchies, 4
7870 Lens

T. 065 22 97 79 - Gsm 0471 69 87 41
raucq.daniel@hotmail.com

Ferme Fourdin-Rasneur

Type Saint Paulin

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

6 semaines

DÉCLINAISONS

Fromage à la bière
Quintine, Gouyasse,
Hercule & bière
de Mainvault

POIDS

1 kg ou 2,3 kg

➔ En 1990, Bernard et Arlette ont repris la ferme parentale. Ils se sont lancés dès le début dans la fabrication de fromages à pâte mi-dure ou au lait cru à la saveur unique. L'alimentation de leur bétail provient exclusivement des terres de culture de la ferme (*maïs, luzerne, épeautre, escourgeon, etc.*). La production est naturelle et dans le respect de l'environnement et de la terre. La spécialité de la ferme est le fromage affiné à la bière. Ils ont d'ailleurs remporté une Médaille d'Or au Concours wallon Froma'wall, pour leur fromage affiné à la Quintine. N'hésitez pas à vous rendre à la ferme pour y rencontrer Arlette, qui vous fera goûter ses délicieux fromages !

Fromage à pâte mi-dure épicé

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Épicé

AFFINAGE

6 semaines

DÉCLINAISONS

Poivre, paprika, orties

POIDS

1 kg ou 2,5 kg



Fromage à pâte mi-dure nature ou maigre

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Typique

AFFINAGE

6 semaines

DÉCLINAISONS

Nature & nature maigre
(1/3 de lait écrémé)

POIDS

1 kg ou 2,5 kg

Ferme Fourdin-Rasneur
FOURDIN Bernard

Chemin des Bigaudes, 60
7812 Mainvault

T. 068 64 55 65 - Gsm 0479 63 38 06
fourdin.bernard@gmail.com
www.fermefourdin-rasneur.be/
pointdevente

Ferme de Blanche Pierre

➔ C'est en 1988 que Jean-Luc Bauvois a repris la ferme familiale de 25 hectares. En 2000, son épouse Kathy suit des cours de fromagerie et se lance dans l'activité. Sa technique progresse petit à petit. La transformation du fromage se fait sur place. Les époux y réalisent de la mozzarella ainsi que des fromages à pâte dure. En août 2007, ils gagnent des prix au Concours des Fromages du Château d'Harzé. Ils sont également élus Fromage de l'Année en 2007 et Coup de Coeur des Chefs cuisiniers. À présent, un magasin se trouve à l'entrée de la ferme.

Boule de Blanche Pierre

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, épicé

AFFINAGE

Min. 1 mois

DÉCLINAISONS

Nature, ortie, italien

POIDS

1 kg & 2 kg



Petit Mesvinois

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Crèmeux

DÉCLINAISONS

Thym - miel, fines herbes, paprika, poivre, échalote, saveur jardin

POIDS

130 g



Maquée au lait entier

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux

POIDS

250 g



Ferme de Blanche Pierre
BAUVOIS Jean-Luc & Kathy

Vente directe

Rue Brunehaut, 149
7022 Mesvin

T. 065 33 99 55 - Gsm 0499 86 05 84
fermedeblanchepierre@live.fr

Ferme de Cantraine

Le Cantraine

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Typique

AFFINAGE

À la bière
"Saint-Feuillien":
Min. 6 semaines

POIDS

+/- 2,7 kg



La maquée aux herbes

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

POIDS

150g



2014

La Tomme de Cantraine

FROMAGE PÂTE CUIE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

Min. 12 semaines

POIDS

2,5 kg



2015

➔ La Ferme de Cantraine date du 13^{ème} siècle mais c'est depuis 1971 qu'y habite la famille Sacré et ses enfants. Au tout début, l'activité de la ferme était centrée sur l'élevage et la production de beurre. La famille s'est ensuite lancée dans la production de fromages à pâte demi-dure, de yaourts et de crèmes glacées ensuite. Leurs produits sont vendus à la fois aux particuliers dans le magasin de la ferme, mais également en grandes surfaces. Ils participent à de nombreuses foires, comme celles de Libramont et de Bonne-Espérance. La Ferme de Cantraine nous propose des produits diversifiés, enrichis de vitamines et éléments essentiels à notre bien-être quotidien.

Autres fromages :

*Le Cantraine nature, Le petit Miaulx,
Les maquées nature, Les buchettes*

Ferme de Cantraine

SACRÉ Jacques & Laurent

Vente directe & aux marchés

Rue Hector Blondiau, 7
7070 Mignault

T. 067 44 38 70 - Gsm 0497 41 33 93
fermedecantraine@gmail.com
www.lafermedecantraine.be

Ferme Pype-Lievens

➤ C'est en 1997 que Patrick Pype a repris le quota laitier parental. Depuis lors, Patrick et sa femme Ingrid ont fait du chemin et évoluent chaque jour. Ayant commencé à se faire connaître sur les marchés du terroir, ils ont su fidéliser leur clientèle et étendre leur notoriété en se lançant dans les livraisons dans la région. Pour eux, il est important d'apporter de la reconnaissance à un métier qui n'est pas estimé à sa juste valeur. Faites un tour dans leur magasin et vous pourrez vous procurer les produits de la ferme ainsi que des produits d'autres exploitations locales !

Autres fromages :

Fromage crémeux, Fromage blanc maigre

Ferme Pype-Lievens
PYPE-LIEVENS Patrick

Vente directe

Chaussée de Brunehaut, 49
7387 Montignies-sur-Roc

T. 065 75 01 18
ingrid.pype@gmail.com

Le camembert de Montignies

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

1 mois

POIDS

250 > 350g



Fromage au lait battu

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux

POIDS

250 g



Le fromage blanc au miel & spéculoos

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux

POIDS

250g



Fromagerie du Bois-Roussel

Le petit Roussel

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

DÉCLINAISONS

6 épices différentes à la demande:
Ail & fines herbes,
oignons, échalotes,
4 poivres, saveurs
du jardin, saveurs
italiennes.

POIDS

150 g

➔ Créée en 2009, la fromagerie du Bois Roussel est animée par une fromagère formatrice spécialisée. Cet atelier collabore avec l'École Technique Provinciale Agricole de Ciney et permet à ses usagers de pratiquer l'activité de fromager, grâce au matériel fourni par l'Opération Cap 48. Ils nous offrent ainsi, avec un soin particulier, de délicieux fromages au lait cru ainsi que du yaourt dans leur magasin ouvert de 9h à 15h45. Partez à la découverte de ces richesses locales!

Autres fromages :

Montagnard,
Pavé Montagnard d'Aulne ou Italien

La Fetamontigny

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

150 g



L'Abbaye

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riches en arôme

AFFINAGE

1 mois

DÉCLINAISONS

Aux orties (d'Aulne),
aux épices italiennes
(Italien)

POIDS

+/- 1,8 kg



Fromagerie du Bois-Roussel

GRIMARD Jean-Marie

Vente directe

Rue de Marchienne, 32
6110 Montigny-le-Tilleul

T. 071 51 13 71
leboisroussel@skynet.be
www.leboisroussel.be

Bergerie de Neufvilles

➤ Avec ses 80 moutons, brebis et agneaux, la Fromagerie de Neufvilles propose des fromages au lait de brebis issus directement de la Bergerie, mais également des fromages au lait de vache. Ces fromages sont produits avec du lait acheté à un agriculteur du village. Quelques produits phares de leur production sont le fromage à pâte dure de brebis et de vache, le fromage à pâte pressée, pâte moelleuse, etc. Ils se vendent tous sur place.

Autres fromages :

Le Neufvillois, Boule Bergère, Crottin - Fromage au lait cru de vache, Crottin - Fromage au lait cru de brebis, Fromage à tartiner au lait cru de vache, Fromage à tartiner au lait cru de brebis, Tomme au lait cru de vache, Tomme au lait cru de brebis

Le Pavé du Berger

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Typique

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

600g



Vacheroux

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Crémeux

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

600g



Boule bergère nature brebis

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Doux

AFFINAGE

1 mois

POIDS

800g



Bergerie de Neufvilles

SAUTELET Sébastien

Vente directe

Centre Reine Fabiola
Rue de Neufvilles, 455
7063 Neufvilles

T. 067 33 58 42
info@bergerie-neufvilles.be
www.bergerie-neufvilles.be

Ferme Bruneau

Bleu de Lignette

FROMAGE BLEU AU LAIT CRU DE VACHE



Doux, intense, crémeux

GOÛT

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

200 > 500g

➔ C'est en 1992 que Daniel et Colette Bruneau reprennent la ferme familiale. A l'époque, la principale activité était l'élevage et la polyculture. Aujourd'hui, la ferme a évolué et comprend un magasin proposant des produits fabriqués sur place grâce, entre autres, à de toutes nouvelles installations ainsi que les produits de producteurs de la région. Outre le lait, le beurre ou la crème glacée, Colette Bruneau fabrique depuis peu le « Bleu de Lignette », un fromage très proche du « Roquefort ». Celui-ci a bénéficié d'un processus de fabrication bien spécifique suivi d'un affinage de 4 semaines pour obtenir ce fromage au caractère exceptionnel.

Ferme Bruneau
BRUNEAU Daniel

Vente directe

Rue de la Justice, 9
7904 Pipaix

T. 069 66 60 71
fermebruneau@hotmail.com

Ferme Thunus–Moreau

➤ En 1997, Bernadette Moreau décide de se lancer dans la production de fromages. «*Je m'ennuyais dans l'activité de ferme. Mes enfants avaient grandi, c'était l'occasion rêvée de me lancer. Et je trouvais vraiment dommage de ne pas utiliser tout notre bon lait*», explique-t-elle. Elle laisse donc l'activité fermière à son mari qui s'occupe de leurs 250 bêtes pour produire de délicieux fromages aux noms évocateurs de «*Seneffois*» et «*Soudromont*».

Fondant

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Jeune : doux
Mi-vieux : riche en arôme

AFFINAGE

Jeune : 6 semaines
Mi-vieux : 4 mois

POIDS

1,5 kg



Seneffois

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux à 6 semaines,
riche en arôme à 4 mois

AFFINAGE

6 semaines > 4 mois

POIDS

1,8 kg



Ferme Thunus-Moreau
MOREAU Bernadette

Vente directe *et* aux marchés

Rue de Soudromont, 20
7180 Seneffe

T. 064 54 81 76 - Gsm 0484 27 96 68
sagrthunusmoreau@gmail.com

Les Fromages de St-Marcoult

Le Saint-Marcoult

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

6 semaines

DÉCLINAISONS

Nature, poivre, ail & fines herbes, diablo, moutarde, fenugrec, italien & Double Enghien

POIDS

1 kg

➔ La ferme se situe dans le hameau de St Marcoult à la lisière du bois, dans la commune de Silly. Depuis 2013, les fromages sont fabriqués à partir du lait des vaches Pie Noire de la ferme.

Autres fromages :

Fromage frais au lait cru de vache

Mimored

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

1 kg



Le Fleuri du Maquis

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Intense

AFFINAGE

2 semaines

POIDS

150 g

Les Fromages de St Marcoult

DEVENYN Jo

Vente directe

Rue de l'Arcamp, 73
7830 Silly

T. 068 55 17 81 - Gsm 0479 78 56 17
jo.devenyn@gmail.com

Ferme Le Bailli

➤ Depuis 1988, la Ferme Le Bailli fabrique des fromages fermiers au lait cru (sans traitement thermique). Le lait conserve ainsi tous ses éléments nutritifs notamment les vitamines. Le respect des conditions d'hygiène et les soins apportés tant au niveau de la récolte du lait qu'au niveau de la fabrication du fromage et de son affinage nous permettent d'offrir au consommateur un produit sain et naturel au bon goût du terroir.

Nous fabriquons des fromages à pâte demi-dure (*le Bailli*), à pâte molle (*le Pavé de Soignies*) mais également du fromage blanc, des bries belges nature ou aux herbes, des fromages à croûte fleurie, des fromages à pâte dure, Des yaourts, du beurre et de la crème glacée sont également fabriqués à la ferme.

Ferme Le Bailli
DEVROEDE Lucie

Vente directe

Chemin des Théodosiens, 126
7060 Soignies

T. 067 33 28 92
fermelebailli@gmail.com
www.lebailli.be

Bailli

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

3 kg



Pavé de Soignies

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, crémeux

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

550 g



Spodio

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

3 kg



Jacquy Cange[©], L'Artisan Affineur[©]

Moellon " Beloeil "

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE



GOÛT

Typique, riche en arôme

AFFINAGE

A l'hydromel
au sirop d'Aubel

POIDS

190 g

Petit Bonsecours

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Intense, crémeux

AFFINAGE

A la bière Bonsecours

POIDS

200 g



➔ Le site web de Jacquy Cange ouvre sur ces quelques mots... « *Mon métier, c'est regarder vivre un fromage et lui donner ce dont il a besoin, comme à une plante* ». La première tâche de l'affineur, c'est de parcourir les vastes campagnes belges pour dénicher la nouvelle saveur incroyable provenant d'une petite ferme ou d'un producteur local. Vient ensuite le moment de la maturation en cave où le fromage vit, évolue, respire... Sans oublier l'aspect créatif du métier d'affineur. L'accord divin entre fromages et différents solides ou liquides est du ressort de Jacquy Cange. Enfin, il donne de bons conseils à ses clients et les initie aux fromages. Grand choix de fromages fermiers natures, affinés à la bière, au vin, aux herbes, aux champignons, aux truffes, aux fruits secs ...

Autres fromages :

*Butte de crème, K'Ré, Rouleau Cendre,
Tome du plateau ardennais, Carré de Tourpes,
Fromage à la Car d'Or (Harzé Argent 2014),
Jac'krieck, Printanier,
Pom'pomette, La villée*

Tartufette

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE



GOÛT

Doux, riche en arôme

AFFINAGE

Aux truffes blanches

POIDS

165 g

Jacquy Cange[©], L'Artisan Affineur[©]
CANGE Jacquy

Vente directe aux marchés

Rue des Meuniers, 46
7973 Stambruges

T. 069 57 97 69 - Gsm 0475 71 61 16
contact@jacquycange.be
www.jacquycange.be

Fromagerie Parmentier

➤ Tradition, expérience et savoir-faire sont les maîtres-mots de la Fromagerie Parmentier qui vous ouvre les portes de son univers gourmand, magique et riche en saveurs du terroir. La satisfaction du client est la priorité de Jean-Luc et pour ce faire, il offre jusqu'à 200 sortes de fromages ainsi qu'une large gamme de produits de première qualité, qui répondent aux exigences de ses clients. La fromagerie se visite sur demande.

Le Saint Nicolas

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

8 semaines

POIDS

2,2 kg



Le double d'Enghien

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense

AFFINAGE

3 mois

POIDS

2,2 kg



Fromagerie Parmentier

PARMENTIER Jean-Luc

Vente aux marchés

Rue des Frères, 31
7830 Thoricourt

T. 067 41 00 29
nico_p@hotmail.com
www.fromagerie-parmentier.eu

Fromages de Thoricourt

Fromage jeune

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, typique



➔ Chez Oostendorp, les fromages sont une affaire de famille depuis plus de 25 ans. La recette familiale d'époque a bien évolué et est maintenant connue mondialement. Déjà en 1975, la famille, originaire de Gouda, avait remporté le Championnat du Monde du Meilleur Fromage. La famille de Théa fait honneur à la tradition familiale et poursuit son savoir-faire aux Pays-Bas et au Canada. La Ferme de Thoricourt a été construite en 1992. La famille a elle-même bâti la maison, la fromagerie et l'étable. Grâce aux vaches de leur exploitation, ils nous proposent un Gouda fermier unique!

Le Silly

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, typique, crémeux



Autres fromages :

Fromage mi-vieux, Fromage vieux, Fromage aux épices italiennes, Fromage aux orties, Fromage aux épices grecques, Fromage à l'ail, Fromage à la moutarde, Fromage à la bière, Fromage au poivre, Fromage blanc, et bien d'autres fromages...

Fromage aux noix

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, typique, riche en arôme



Fromages de Thoricourt
OOSTENDORP Théa

Vente directe

Rue de Fouleng, 16
7830 Thoricourt (Silly)

T. 068 56 86 58
info@fromagesdethoricourt.be
www.fromagesdethoricourt.be

Ferme Clerquin

➤ Depuis plus de 5 générations, la famille Clerquin gère la ferme et fabrique artisanalement différents produits laitiers. Depuis 1983, Jean-Pierre Clerquin et son épouse ont repris l'activité. Ils cultivent ainsi quelque 30 hectares et élèvent une trentaine de vaches, principalement des Pie Noir mais aussi quelques Blanc-Bleu. Le couple pratique l'agriculture raisonnée et tout est réalisé à l'ancienne. Dans leur ferme, tout le monde est le bienvenu. D'ailleurs, pour vendre leurs produits, il n'y a pas d'horaires !

Maquée

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

POIDS

250 g



Fromage blanc

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

POIDS

250 g



Brie fermier

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

POIDS

250 g



Ferme Clerquin
CLERQUIN Jean-Pierre

Vente directe

Rue Léon Mahieu, 51
7350 Thulin

T. 065 65 30 63
jhack@live.be

Brasserie Dupont

Moinette

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE



GOÛT

Typique

AFFINAGE

6 semaines : Moinette
Minimum 6 mois :
Moinette vieux

DÉCLINAISONS

Moinette (saumuré &
affiné à la bière), Vieux
Moinette, Moinette au
malt et au houblon

POIDS

1,5kg

➤ La Brasserie Dupont fait assurément partie de l'histoire brassicole belge. Établie à Tourpes, en Leuze-en-Hainaut, au centre du Hainaut occidental, ses bâtiments datent en effet de 1759, et on y brasse sans interruption depuis 1844. Ses bières Superstars sont la Moinette blonde et la Saison Dupont. La Brasserie Dupont, on le sait moins, est également une fromagerie, créée en 1995, dans laquelle les fromages affinés à la bière sont fabriqués à partir du lait de vaches provenant d'une ferme locale.

Carré à la Moinette

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

250g



Saison Dupont

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE



GOÛT

Typique

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

500g

Brasserie Dupont
WAUTHOZ Pascale

Vente directe

Rue Basse, 5
7904 Tourpes

T. 069 67 10 66
shop@brasserie-dupont.com
www.brasserie-dupont.com

Le Tourprier de la Cense Caillaux

➤ En 1986, Fernand Terryn, dernier bourgmestre de Tourpes, ajoute le fromage à ses occupations d'agriculteur. Les tourpiers étaient nés. Aujourd'hui, ses deux fils continuent la production. Parmi eux, on retrouve Olivier Terryn, chimiste à la ville et fromager à la maison. Avec son frère, Christophe, il s'occupe de la fromagerie. Ils fabriquent des fromages au lait cru de vache après leurs journées, de façon artisanale et détendue. Ils vendent leur production sur place, à la porte comme ils disent. Porte ouverte tous les derniers week-ends de septembre.

Le Tourprier

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, crémeux

AFFINAGE

2 mois

POIDS

800g



Le Brie Caillaux

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux

AFFINAGE

21 jours

POIDS

200g



Le Vieux Caillaux

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique, crémeux

AFFINAGE

50 jours

POIDS

140g



Le Tourprier de la Cense Caillaux TERRYN Olivier

Vente directe

Rue Collin, 4
7904 Tourpes

T. 069 67 14 18
olivier.terryn@hotmail.com

Ferme du Warchais

Saint Perwin

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

3 semaines

DÉCLINAISONS

Nature, ail & fines herbes, échalotes et à la bière, orties, poivres, tomate-basilic, fenugrec, ...

POIDS

500g

➔ À quelques centaines de mètres de la frontière du Brabant, dans le petit village de Villers-Perwin, Christine et Vincent proposent des produits frais et de qualité. Depuis 1985, ils ont choisi de produire, transformer et proposer directement aux consommateurs le fruit de leur travail. Ils vendent tout sur place dans un petit magasin : lait, beurre, crèmes, fromages frais, mais également des poulets fermiers nourris avec les céréales de leur exploitation et élevés en prairie.

Autres fromages :

Fromage frais, Fromage au lait battu, Maquée, Warichons (style Reblochon)

Boursinet

FROMAGE ÉPICÉ À BASE DE LAIT BATTU

GOÛT

Intense, crémeux

POIDS

250g



Tomme du Pays de Villers

FROMAGE À PÂTE PRESSÉE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Fruité & typé

AFFINAGE

Min. 2 mois

POIDS

5kg

Ferme du Warchais

LEQUI Christine

Vente directe

Rue Dominique Seret, 10
6210 Villers-Perwin

T. 071 85 10 41 - Gsm 0493 25 95 21
fermeduwarchais@gmail.com

Ferme Dôrlou

➤ C'est depuis 1990 que la ferme Dôrlou, située dans le Pays des Collines, fonctionne en agriculture biologique. Le ferme est diversifiée : outre ses élevages et cultures, elle invite les consommateurs dans le magasin-épicerie, la boucherie-charcuterie et le restaurant. Elle propose les produits locaux du service traiteur et de la boulangerie-pâtisserie.

La ferme accueille également des groupes (ferme pédagogique) et dispose même d'un camping. Les produits sont vendus à la ferme ainsi qu'au magasin à Tournai.

Le petit Dôrlou

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux

AFFINAGE

4 jours

POIDS

120 g



Ferme Dôrlou

VANDER DONCKT-LIAGRE Freddy & Chantal

Vente directe

Rue du Vieux Moulin, 48
7890 Wodecq (Ellezelles)

T. 068 44 83 06
wodecq@fermedorlou.be
www.fermedorlou.be



LES FROMAGES DE
Liège

Ferme du Chemin Châtaigne

Roux des carmes

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE BREBIS



GOÛT

Typique

AFFINAGE

3 mois

POIDS

5,5kg

➔ Benoît Duysens a commencé sa carrière en tant que fromager pour la grande industrie. Après avoir exercé son talent pour des grandes marques, il décide en 2002 de démarrer sa propre activité. Petit à petit, il s'installe en tant qu'indépendant et aménage la ferme dans laquelle il vit, en bergerie. Aidé de deux employés, il gère un troupeau de 250 brebis et 150 chèvres. Celles-ci produisent du lait qu'il transforme sur place en respectant un mode de fabrication naturel. Benoît Duysens est présent tous les matins dans la fromagerie et propose ses différents fromages à la vente. N'hésitez pas à lui rendre visite, il n'est jamais loin. La bergerie peut se visiter sur rendez-vous.

Bergerin

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Doux

POIDS

280g



Autres fromages :

*Caprin, Chavren, Plaisir des carmes,
Plaisir du berger*

Rompi

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Typique

POIDS

280g



Ferme du Chemin Chataigne
DUYSENS Benoît

Vente directe

Rue des Carmes, 47
4630 Ayeneux

T. 04 358 85 73 - Gsm 0477 41 00 40
duysensb@skynet.be

CAMAL SA

➤ Fabrikant de produits laitiers depuis 1918, l'entreprise Camal a su se diversifier sans perdre ses spécificités. Ainsi, parallèlement à ses produits du terroir, la société a développé une activité de grossiste qui s'est rapidement étendue au-delà de nos frontières. Camal livre ainsi plus de 3.000 références auprès de 800 clients, soit un total annuel de 8.000 tonnes, ce qui en fait un leader sur le marché. Le positionnement de CAMAL permet un développement constant de la distribution de fromages sur le marché traditionnel.

Carré de Liège

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux

POIDS

1,5 kg



Le Prihel Maquée maigre

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Crèmeux

POIDS

220 g



2013
& 2014

CAMAL SA
HOUBEN Alain

Route de Légipont, 12
4671 Barchon

T. 04 345 67 89
info@camal.be
www.camal.be

Ferme du Vieux Moulin

Herve doux

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Intense

AFFINAGE

4 > 8 semaines

DÉCLINAISONS

Non bio ou traditionnel

POIDS

100 > 200 g

➔ Nous restons dans le beau Pays de Herve avec la ferme du Vieux Moulin, située dans la commune voisine de Battice. Défenseurs de la tradition du lait cru, cela fait trois générations qu'on y régale les papilles, le visiteur est accueilli par la Maîtresse de maison dans une ancienne grange aménagée au-dessus des caves d'affinage. Outre la découverte du métier de fromager, vous pourrez également visiter l'exposition d'outils anciens, suivie d'une dégustation des produits de la ferme.

Autres fromages :

*Gouda du pays, Palet à la Bière,
Prihel 2% MG, Porsalut,
Maquée entière, Brie Belge*

Fleuri du Bocage

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

250 g

Herve Piquant

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Intense

AFFINAGE

Min. 10 semaines

POIDS

200 g

Ferme du Vieux Moulin
HANSEN Madeleine

Vente aux marchés

Rue sur la Commune, 14
4651 Battice

T. 087 67 42 86 - Gsm 0495 33 40 79
fromagerieduvieuxmoulin@hotmail.com
www.fromagerie-du-vieux-moulin.be

REAL

➤ Tout débute juste après la guerre, en 1946. Monsieur Aldenhoff père fabrique ses propres fromages, comme dans toutes les fermes. Son fils a alors l'idée de les vendre. C'est le début d'une affaire familiale prospère qui ne cessera de grandir. Installée dans le zoning industriel de Battice, la Fromagerie Real fait transiter quelque 140 tonnes de marchandises chaque semaine vers le Benelux, l'Allemagne et la France. La méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control*) garantit la fraîcheur et la qualité des produits fournis.

Autres fromages :

*Vieil Aubel mini 200g (Harzé Or 2014),
Le Crameû mini 200g*

Vieil Aubel

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, typique

AFFINAGE

Min. 4 semaines

POIDS

1,2 kg



Le Crameû

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, onctueux

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

1,2 kg



Herve Real

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

5 > 6 semaines

POIDS

200 g



REAL

ALDENHOFF René

Rue de Herve, 110
4651 Battice

T. 087 67 51 11
real@real.be
www.real.be

Ferme Colyn

Herve doux

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE



GOÛT

Doux, intense, typique,
riche en arôme

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

200g

➔ En 1983, Monsieur Colyn reprend l'activité familiale en compagnie de son épouse. Depuis, ils produisent du lait et le transforment en fromage, aidés par leurs deux fils. Le bâtiment d'architecture mosane abrite aujourd'hui une centaine de vaches et quelques porcs. Une boutique vous propose les produits de la ferme.

Herve piquant

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, intense, typique,
riche en arôme

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

200g



Ferme Colyn
COLYN Joseph

Vente directe

Rue Elvaux, 111
4650 Herve

T. 087 67 48 65 - Gsm 0478 50 11 97
fermecolyn@yahoo.fr

Herve Société SA

La fromagerie Herve Société est une PME familiale située au coeur du Plateau de Herve, dans la région des bocages. Créée en 1983, elle est dirigée par Jean-Marc Cabay, enfant du pays, dont les parents étaient affineurs et les grands-parents fabriquaient du fromage de Herve à la ferme dès 1925. La fromagerie emploie une soixantaine de personnes. Herve Société est riche d'une large gamme de plus de trente fromages. Elle tire sa passion du patrimoine fromager régional et de la richesse de sa filière laitière.

Autres fromages :

Val-Dieu Délice des Moines (Harzé Argent 2014), Val-Dieu Bleu des Moines (Harzé Or 2014, (Harzé Argent 2013), Val-Dieu Grand Cru, Fleur de Fagne (Harzé Or 2014), Trou d'Sottai Fagne (Harzé Or 2015), Bou d'Fagne, Val-Dieu Casse-Croûte, Herve L'Exquis doux, Herve L'Exquis piquant (Harzé Or 2015, Fromage de l'année 2015) Herve L'Exquis bière, Remoudou L'Exquis

Herve Société SA
CABAY Jean-Marc

Rue de Charneux, 32
4650 Herve

T. 087 69 35 50
info@herve-societe.be
www.herve-societe.be

Fromage de Herve AOP

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Intense, typique,
riche en arôme

AFFINAGE

4 > 8 semaines

DÉCLINAISONS

Doux, piquant, affiné
à la bière, affiné au pé-
kèt, remoudou (recette
 ancestrale au lait entier)



POIDS

100 > 400g

Fromage d'abbaye Val-Dieu

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux aux saveurs
subtiles

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

2,5kg



Val-Dieu Bouquet des Moines

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux & frais

AFFINAGE

2 semaines

POIDS

150g



Ferme des Grandes Fagnes

Le Bernister Fleuri

FROMAGE PÂTE MOLLE CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux, crémeux

AFFINAGE

10 jours

POIDS

330 g

➔ La Ferme des Grandes Fagnes, située sur la Fagne entre Stavelot et Francorchamps (à 3 km du circuit) au cœur d'un milieu naturel est occupée par la famille Remacle depuis 1936. Cette ferme qui se veut familiale a été reprise en 1990 par Fabienne et Bernard Lising-Remacle. C'est en 2014 que leur fils Jérôme vient les rejoindre sur l'exploitation. C'est ainsi la quatrième génération qui occupe cette belle ferme conduite en agriculture biologique depuis 2009. Elle a pour particularité l'élevage de vaches bleues mixtes, race considérée comme menacée d'extinction. Le cheptel s'élève à 140 bêtes dont une soixantaine sont destinées à la production laitière. Depuis le 1^{er} août 2014, la Ferme des Grandes Fagnes assure la production et la transformation de son lait en différents produits finis à base de lait cru.

Le Malmedy

FROMAGE PÂTE MOLLE CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, riche en arôme

AFFINAGE

15 jours

POIDS

330 g



Autres fromages bio :

Bernister crémeux, la Maquée au babeurre, le fromage blanc, la Boulette (fromage non Bio)

Le Vieux Herdier

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique, épicé

AFFINAGE

4 mois

POIDS

3,5 kg



Ferme des Grandes Fagnes REMACLE Fabienne

Vente directe aux marchés

Route de Spa, 52
4960 Malmedy

Gsm 0474 28 05 59
fabienne.remacle@skynet.be
www.ferme-des-grandes-fagnes.be

Le Sauveterre

➤ Godelieve Brasseur entretient une relation particulière avec la terre. Une forme d'intimité qui se ressent dans ses bons et doux fromages. C'est une femme volontaire qui conduit son activité seule et qui occupe également une fonction d'échevine dans sa commune. Elle produit des fromages de chèvre au lait cru avec du caillé lactique. Cette technique permet au lait de prendre tout son temps pour devenir fromage. Ils sont ensuite moulés « à la vieille louche ». Les fromages nature sont déjà divins mais elle les agrémenté de diverses manières : tapenades maison à la tomate, aux olives, figues et noix, poivrons et confiture de framboises !

Sauveterre

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux, riche en arôme, crémeux

AFFINAGE

3 jours

DÉCLINAISONS

Frais aux herbes, potager, italien, poivre, ail, ail des ours.

Frais fourrés tapenade, tomates, olives, citron-coriandre, sirop-cannelle, miel-lavande... Bardés de lard ou saumon



POIDS

90 g

Le Sauveterre
BRASSEUR Godelieve

Vente directe aux marchés

Varbeukel, 24
4850 Montzen

T. 087 78 45 64 - Gsm 0479 46 34 96
godelieve.brasseur@gmail.com

Ferme de la Neuville

Le Petit Neuville

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

POIDS

250 g

➔ Au coeur de la vallée de la Meuse, dans un petit village de charme à 3 km de Huy siège une ferme laitière toujours en activité. Raphaël y élève une cinquantaine de vaches laitières. Avec Marie-Martine, il fabrique un délicieux fromage frais nature ainsi que de succulents yaourts nature et aux fruits. Un magasin à la ferme vous accueille tous les samedis de 10h à 17h et vous propose une large gamme de fromages et charcuteries wallons.

Ferme de la Neuville

DE NIJS Raphaël & Marie-Martine

Vente directe

Rue Neuville, 3
4500 Neuville-sous-Huy

Gsm 0476 75 94 19
raphael.denijs@hotmail.com
martinedenijs@hotmail.com
www.fermedelaneuville.be

RÉGAL SA

➤ La fromagerie a développé différentes gammes de fromages frais, dédiées aux crémeries traditionnelles, aux grandes et moyennes surfaces, aux collectivités et aux professionnels comme les pâtisseries. La fromagerie Régal garde des méthodes artisanales de fabrication du pays de Herve, comme la maquée de campagne. Il s'agit d'une véritable marque de fabrique et la garantie d'un produit original. Le lait frais produit par leurs vaches, nourries par les pâturages du pays de Herve, est transformé immédiatement après la traite, ce qui lui donne un goût authentique.

Fromage frais " Ferme Bidelot "

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux

AFFINAGE

Nature, maigre, au beurre, aux fines herbes

POIDS

200g



Régalou

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux

POIDS

+/- 2 kg



RÉGAL SA

BRUWIER Damien

Rue Derrière les Jardins, 8
4610 Queue-du-bois

T. 04 370 63 98
info@fromagerie-regal.be
www.fromagerie-regal.be

Nathalie Thorez

Sarté

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, riche en arôme,
variant suivant l'âge
d'affinage

AFFINAGE

Min. 6 mois

POIDS

15 > 25 kg



La fromagerie à la ferme est née en 2014 et fonctionne uniquement durant la période des pâturages. Nathalie Thorez prône la fabrication artisanale dans un chaudron en cuivre d'un fromage à pâte cuite au lait cru. Elle a été récompensée en 2015 d'un Coq de Cristal.

Nathalie Thorez
THOREZ Nathalie

Vente directe

Arzelier, 3D
4845 Sart-lez-Spa

Gsm 0476 25 55 09
fromagesarte@yahoo.be

Bergerie du Ruisseau

Passionnée depuis l'enfance par les moutons et les chèvres, Karin, médecin vétérinaire de formation, a créé en 1998 son exploitation ovine. Une petite dizaine de chèvres produisent du lait, transformé en fromages frais natures et épicés vendus sur place. L'exploitation est, depuis 2015, reconnue «ferme pédagogique» et propose des stages pour enfants et des fêtes d'anniversaire à la ferme.

Le Capucin

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux

DÉCLINAISONS

Nature, saveur italienne,
ail & persil,
saveur du jardin



Bergerie du Ruisseau

LAGNEAU Karin

Vente directe & aux marchés

Rue du Ruisseau, 1B
4500 Solières

Gsm 0495 25 06 92
karin@bergerieduruisseau.com
www.bergerieduruisseau.be

Fromagerie Vincent Counasse

Li blanc coucou dès prés

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux, riche en arôme, crémeux

AFFINAGE

2 > 6 mois

POIDS

2 kg

Le cru des rochettes

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique, riche en arôme, crémeux

AFFINAGE

3 > 6 semaines

POIDS

250 g



➤ Située dans la vallée de la Lienne, la Fromagerie Counasse transforme le lait de la ferme familiale certifiée bio depuis 40 ans. Autonome sur le plan de l'alimentation du bétail, elle élève des Montbéliardes, race originaire du Haut-Jura. Avec ce lait, la fromagerie produit principalement des fromages à pâte pressée « Li blanc coucou dès prés », de la maquée ainsi que des fromages à pâte molle dont une croûte lavée « Le pavé de Stoumont » et une croûte fleurie « Le cru des Rochettes ». La Fromagerie Counasse produit également des fromages avec du lait de chèvre bio de la ferme de Marc Van-guestaine à Ferrières : des fromages frais nature et épicés, ainsi que des fromages à pâte pressée : Le chèvre de Lienne.

Autres fromages bio :

*Chèvre de lienne, Maquée de vache,
Maquée de chèvre, Chèvre frais*

Le pavé de Stoumont

FROMAGE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, riche en arôme, crémeux

AFFINAGE

3 > 6 semaines

POIDS

450 g



Fromagerie Vincent Counasse
COUNASSE Vincent

Vente directe aux marchés

Chauveheid, 47
4987 Stoumont

Gsm 0497 74 85 57
vincent.c@belgacom.net
www.fromagerie-counasse.be

Fromagerie du Bairsoû SCRL

➤ Située sur les hauteurs de Trois-Ponts et de Stavelot, la Fromagerie du Bairsoû vous propose depuis 1998 une large gamme de fromages fabriqués au lait cru de vache et de chèvre. Coopérative depuis 2012, elle bénéficie maintenant de nouveaux ateliers et d'un bel espace magasin. Tous les produits laitiers sont issus de lait bio local: la Tomme de Stavelot, le Val de Wanne aux différentes saveurs, le fromage à raclette, les fromages de chèvre frais ou Tomme de chèvre... ainsi que d'autres produits laitiers comme le beurre, la maquée et le yaourt.

Autres fromages bio :

Tomme de chèvre, Fromage de chèvre frais, Bleu, La fine fleur, Le patelin, La roue du Géant, Le petit Bairsoû, Patachèvre

Fromagerie du Bairsoû SCRL
ROBERT Benoît

Vente directe aux marchés

Hénumont, 3
4980 Trois-Ponts

T. 080 86 44 72 - Gsm 0497 12 53 89
fermedubairsou@busmail.net
www.fromageriedubairsou.be

Tomme de Stavelot

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Crèmeux

AFFINAGE

4 > 6 semaines

POIDS

2 kg



Val de Wanne

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

AFFINAGE

4 > 6 semaines

DÉCLINAISONS

Aux différentes épices

POIDS

2,5 kg



Patachon

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

3 > 4 semaines

POIDS

300 g



Fromagerie du Troufleur

Troufleur

FROMAGE PÂTE MOLLE CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux, intense, typique,
riche en arôme

AFFINAGE

8 semaines à la bière

POIDS

+/- 1,2 kg

➔ La Fromagerie du Troufleur à Waimes produit différents fromages, dont le fameux Troufleur. Ancré dans la tradition régionale, son nom provient de la « Tourbe », avec laquelle les habitants du village se chauffaient autrefois. Ce fromage à pâte molle est fabriqué à base de lait entier cru et affiné à la bière pendant deux mois. Les vaches qui produisent le lait sont des Montbéliardes, race de vache mixte avec une bonne aptitude fromagère. La fromagerie est située dans la région la plus haute de Belgique. Elle culmine, au cœur des Hautes-Fagnes, à 500 m ! Un vrai dépaysement pour les sens.

Plateau des Fagnes

FROMAGE PÂTE MOLLE CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, intense, typique,
riche en arôme

AFFINAGE

6 > 8 semaines
à la bière

POIDS

+/- 700 g



Autres fromages :

*Ovifat, Petit Fagnard, Pti Fagnou Sirop-Bière,
Pti Fagnou nature, Fenouil des Hautes-Fagnes,
Mon Cœur (Tomate, Fenugrec, Echalote, Pesto),
Pavé Fagnard, Flocons des Fagnes*

Cœur de Bellevaux

FROMAGE PÂTE MOLLE CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux, intense, typique,
riche en arôme

AFFINAGE

6 semaines

POIDS

+/- 160 g

Fromagerie du Troufleur LEDUR Françoise

Rue de la Gagire, 20
4950 Waimes

T. 080 67 82 36 - Gsm 0472 21 98 94
hugoledur@hotmail.com
www.facebook.com/troufleur

Fromagerie Le Valèt

➤ C'est en octobre 2014 qu'Andreas a commencé une production de fromages dans l'ancienne boucherie Cremer à Waimes.

Formé comme « *armailli* » au Valais Suisse pendant les saisons d'alpage 2009 et 2013, il a appris à maîtriser la transformation de lait et s'est inspiré des méthodes suisses pour fabriquer son fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru bio de vache.

Le lait provient d'un village voisin, chez Carlo Sarlette de Weywertz et est transformé directement en fromage dans son atelier.

Le Valèt

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

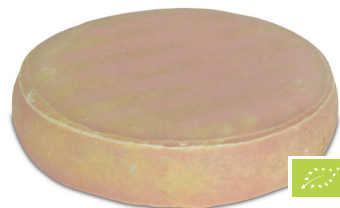
Typique, riche en arôme

AFFINAGE

2 > 3 mois

POIDS

2,5 > 3,5 kg



Fromagerie Le Valèt

KEUL Andreas

Vente directe

Rue de la Gare, 13
4950 Waimes

Gsm 0471 81 03 10
fromagerie@levalet.be
www.levalet.be

Fromagerie des Ardennes

Maquée de Manhay

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE



GOÛT

Typique, grumeleux

POIDS

250 g

➔ Créée en 1996, la Fromagerie des Ardennes a racheté la Fromagerie Bioferme de Lathuy, deux ans plus tard. A présent située à Werbomont, elle se fournit plusieurs fois par semaine en lait frais dans huit fermes biologiques avoisinantes. Élevées sur pâture, les vaches confèrent au lait cru un goût aux qualités gustatives exceptionnelles. Gage de qualité, la fromagerie, située au cœur de l'Ardenne belge, a déjà obtenu de nombreux prix (Coqs de Cristal à Libramont, médailles d'or au Concours de Fromages belges du Château de Harzé, médailles d'or et d'argent au Concours Fromawall à Namur...). La ferme propose également toute une série de yaourts bio.

Le petit Lathuy

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Crémeux, souple

AFFINAGE

2 semaines

POIDS

300 g



Autres fromages bio :

Chèvre de Wavreumont, Brebis de Wavreumont, Saint-Servais, Caprice de Chevron (Harzé d'Argent 2015), Bergeval fleuri, Le p'tit rossê et grand rossê, Fromage frais de Werbomont, Cru des Fagnes

Wavreumont

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, typique,
arrière-goût de noisettes

AFFINAGE

1 mois

POIDS

2,1 kg



2013
& 2015

Fromagerie des Ardennes

ROSEN Marc

Vente aux marchés

Allée de Wesomont, 10
4190 Werbomont

T. 086 43 42 69
info@bioferme.be
www.bioferme.be



LES FROMAGES DU
Luxembourg

La Bergerie d'Acremont

L'Acremont

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE BREBIS



GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

Min. 12 mois

POIDS

3,5kg

Le pavé du berger

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Doux

AFFINAGE

3 semaines > 2 mois,
lavé à la Trappiste
de Rochefort

POIDS

800g > 1kg



➔ Après sa formation en agronomie, Peter part en Suisse pour y obtenir le diplôme de Maître-Fromager. À son retour en Belgique, en travaillant dans un magasin de fromages, il découvre que très peu de fromages de brebis sont produits en Belgique. Avec un petit troupeau d'une vingtaine de brebis laitières belges, il arrive à Acremont en 1999. Aujourd'hui, le troupeau compte 250 brebis. Le lait de ces brebis laitières belges, une race en voie de disparition, est transformé à la ferme en fromages, yaourts, glaces, etc. Tous les produits sont vendus en vente directe et dans quelques bonnes épiceries. Les fromages sont également à la carte de plusieurs restaurants. La bergerie est ouverte aux individus et groupes, pour des visites, suivies d'une dégustation (une assiette de fromage, une raclette ou fondue au fromage de brebis). Pour les amoureux de la ferme, un gîte à la ferme pour 8 personnes est à louer.

Autres fromages :

*Le Comte d'Acremont, Le Goudacremont,
Le Becherin, La Feuille de Luchy,
La Tentation d'Acremont, Fleur d'Acremont*

Bleu de Scailton

FROMAGE BLEU AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Intense

AFFINAGE

Dans une ardoisière

POIDS

+/- 2kg



La Bergerie d'Acremont

DE COCK-VISSENAEKENS Peter & Barbara

Vente aux marchés

Rue de Bernifa, 17
6880 Acremont (Bertrix)

T. 061 53 54 35
info@bergerie-acremont.be
www.bergerie-acremont.be

Plateau du Gerny

Il y a quelques années, Anne Lecaillie et Viviane Evrard, agricultrices à Aye, ont décidé de suivre une formation à l'Atelier Fromagerie de l'École d'Agriculture de Ciney. Elles ont appris durant quatre mois à transformer avec brio le lait produit par les vaches d'Anne. Après quelques mois, elles élaboraient déjà avec succès plusieurs sortes de fromages, des yaourts à boire et, enfin, une incomparable boulette digne des meilleures recettes qu'utilisaient les fermières d'autrefois : « La Boulette du Gerny ». Les fromages du Plateau du Gerny ont reçu un « Coq de Cristal » à la Foire agricole de Libramont, 3 médailles d'Or et 1 médaille d'Argent, au concours Froma'wall de Malonne ainsi qu'un Harzé d'Or en 2014.

Autres fromages :

Saveurs des Godis, Romana, Caprice du Gerny, Crèmeux des Prés, Maquée, Saint-Monon, Boulette du Gerny

Plateau du Gerny
LECAILLIE Anne & EVRARD Viviane

Vente directe aux marchés

Rue de Tavys, 29
6900 Aye

Gsm 0499 33 07 87
info@leplateaudugerny.be
www.leplateaudugerny.be

La Tome de Tavys

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

Min. 6 mois

POIDS

12 kg



Le Pavé de Tavys

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

+/- 500g



Le Pavé de Tavys Fleuri

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux

AFFINAGE

Min. 3 semaines

DÉCLINAISONS

Nature, ail & poivre,
fleuri, à la Monon

POIDS

+/- 500g



Barnichèvre

Barnichèvre

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux

POIDS

130g



Chèvre affiné ou crottin

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

À partir de 10 jours

POIDS

100g



➔ Sébastien Zenner décide de se lancer, dès la fin de ses études à St Quentin à Ciney, dans l'élevage de chèvres. Il commence alors avec un troupeau de 32 chèvres Saenen.

Le choix du nom de l'enseigne de son entreprise est issu d'une réflexion familiale: des chèvres à Barnichest devenu « Barnichèvre ».

Rapidement, il est apparu primordial de transformer et de vendre « *en direct* » les produits issus de l'exploitation tels que fromages frais (*nature ou enrobé d'épices*), crottins, et Tommes qui sont vendues dès 3 mois et demi. Son fromage frais a été récompensé, en 2008, par un « Coq de Cristal », ce qui a conforté son choix de sa passion devenue un métier à part entière...

En 2015, Sébastien se diversifie davantage en proposant des produits issus de l'élevage de brebis laitières (*de race laitier belge croisée avec Lacaune*) afin d'obtenir des fromages frais, du lait et du yaourt.

Autres fromages :

Brebis frais, Brebis affiné ou crottin

Barnichèvre
ZENNER Sébastien

Vente directe *et* aux marchés

Am Eck, 27
6717 Barnich (Arlon)

Gsm 0498 38 59 64
barnichevre@hotmail.com

La Ferme Renaud

➔ Depuis une vingtaine d'années, la Ferme Renaud pratique l'agriculture biologique. Cette petite exploitation familiale possède 5 vaches laitières, une quarantaine de Blondes d'Aquitaine, une trentaine de cochons et une cinquantaine de poules. 100% du lait ainsi produit est soit transformé en fromage - Le Vachy en l'occurrence - soit proposé à la vente directe sous forme de lait, fromage blanc, crème, beurre et yaourt.

Le Vachy

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, épicé

DÉCLINAISONS

Ail - fines herbes, poivre



Le petit bourdon

FROMAGE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

DÉCLINAISONS

Nature, ail - fines herbes, ciboulette, bruschetta

POIDS

250 g



La Ferme Renaud

RENAUD Joseph

Vente directe

Grand Route, 60
6990 Bourdon (Hotton)

T. 084 31 53 07 - Gsm 0470 57 43 78
ferme.renaud@gmail.com

Chèvrerie Devant le Bois

Type gouda de chèvre

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE



GOÛT

Jeune: doux
Vieux: plus épicé

AFFINAGE

Jeune: 3 semaines
Mi-vieux: 3 à 5 mois
Vieux: 6 à 12 mois

DÉCLINAISONS

Nature ou aromatisé:
fenugrec, ail des ours,
basilic-ail, ail-oignon-
poivre, orties, ...

POIDS

350g, 1 kg ou 2,5kg

➔ Située à la sortie du village de Langlire (*dans le triangle Baraque de Fraiture-Vielsalm-Gouvy*), cette exploitation de 35 chèvres a été fondée en 2007. Bert et Patricia Van Schalm élèvent avec amour et patience leur petit cheptel, qu'ils nourrissent d'aliments tout à fait naturels. La production de lait de chèvre sert à fabriquer des fromages à pâte dure, naturels ou aromatisés. Sur simple demande, il vous est possible de visiter l'exploitation de Bert et Patricia et de déguster leurs savoureux produits!

Chèvrerie Devant le Bois

VAN SCHALM-WEINS Bert & Patricia

Vente directe

Langlire, 44
6674 Gouvy

T. 080 41 89 15 - Gsm 0472 75 71 15
devantlebois@live.be
www.chevrerie.sitew.com

Ferme de la Barlette

➤ Le petit village d'Habay-la-Vieille se situe en Gaume, dans une région connue pour ses vestiges archéologiques (*plateau de Mageroy*). C'est dans cette belle campagne que la Ferme de la Barlette, exploitation laitière d'une soixantaine de Pie Noire Holstein, réalise ses fromages artisanaux, à pâte dure et à base de lait cru. Les fromages Barlette nature et au poivron ont une croûte jaune, une belle texture et un goût délicat. Ils sont élaborés, sans colorant ni conservateur, avec le lait entier de la ferme.

Les produits sont vendus tous les jours à la ferme.

Barlette

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

5 semaines

POIDS

+/- 2,5 kg



Ferme de la Barlette
QUOIRIN Michel

Vente directe

Chemin de la Barlette, 1
6723 Habay-la-Vieille

T. 063 42 33 85 - Gsm 0498 06 45 17
quoirin.unblog.fr

Ferme de Mageroy

Maquée

FROMAGE AU LAIT DE VACHE

DÉCLINAISONS

Fruits, nature, crème,
fines herbes



➤ Le fromage blanc, nature ou aux fruits et d'autres délices lactés font depuis longtemps la renommée de la Ferme de Mageroy. Préparés selon un savoir-faire et une expérience de longue date, vous ne résisterez pas à ces produits de qualité. En effet, le beurre et plusieurs autres productions, laitières de Raymond Sizaire ont été couronnés d'un "Coq de Cristal" à Libramont.

Fromage frais

FROMAGE FRAIS AU LAIT DE VACHE

DÉCLINAISONS

Aux herbes, aux fruits

Ferme de Mageroy
SIZAIRE Raymond & Jean-Marc

Vente directe aux marchés

Rue du Chauffourd, 4
6723 Habay-la-Vieille

T. 063 42 29 08
Gsm 0477 55 09 73

Chèvrerie d'Ozo

➔ Depuis plus de 25 ans, à la Chèvrerie d'Ozo, l'élevage des chèvres alpines chamoisées est une passion. Situées sur les hauteurs du plateau de l'Ardenne, les chèvres sont nourries au foin de prairies locales, ce qui donne à leur lait un goût unique. Les fromages fermiers au lait cru, frais ou fleuris, sont ensuite élaborés avec patience, dans le respect des traditions et dans un atelier combinant modernité et hygiène. À la Chèvrerie d'Ozo, le fromage frais de chèvre se décline en plus de 20 variétés ! Fleuris, nature ou cendrés, vous pouvez déguster leurs fromages à partir du septième jour et même jusqu'à deux ans !

Autres fromages :

Crottin frais d'Ozo, Crottin affiné d'Ozo, Pavé cendré d'Ozo, Brie belge d'Ozo paprika rouge, Bouchées apéritives d'Ozo, Bûche au miel (Harzé d'Argent 2013).

Chèvrerie d'Ozo
FELDMANN Bernard

Vente directe

Chemin du Meunier, 26
6941 Izier

Localisation GPS:
Ozo, 27 - 6941 Izier

T. 086 40 02 66 - Gsm 0478 90 59 71
info@chevriedozo.be
www.chevriedozo.be
facebook/chevriedozo

Tome d'Ozo

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

2 > 4 mois

POIDS

+/- 2,5 kg



Petit frais d'Ozo

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique, goût surêt
du chèvre frais

DÉCLINAISONS

20 goûts disponible:
Poivre, ciboulette,
herbes de Pro-
vence, échalote, tomate,
gingembre, lavande,
ciboulette, olives, pesto,
estragon, paprika,
pétale de rose, curry, ail-
fines herbes, poivrons,
spéculoos, cannelle...

POIDS

100 g



Camembert d'Ozo

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

1 mois

POIDS

300 > 700 g



Chèvrerie du Moulin du Wez

Crottin

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux à piquant selon les stades d'affinage

AFFINAGE

Pour les frais : enrobé de diverses épices ou nature

➤ Avec plus de trente ans d'expérience et de passion, Bernard Moreau a acquis un savoir-faire indéniable dans la fabrication de fromages de chèvres. Il a développé une gamme diversifiée de produits, disponible au magasin à la ferme et sur les marchés fermiers locaux. Bernard a réussi à transmettre sa passion à sa plus jeune fille, Margot, qui a désormais repris l'activité et désire étendre la diversité des produits proposés.



Cendré

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

Tous les stades d'affinage

DÉCLINAISONS

Deux formes différentes en coeur ou en pyramide



Maquée à l'ail & fines herbes

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Frais, typique

DÉCLINAISONS

Nature ou ail & fines herbes

POIDS

250 g



Chèvrerie du Moulin du Wez
MOREAU Bernard

Vente directe aux marchés

Mierchamps, 14
6980 La Roche-en-Ardenne

T. 084 41 19 59 - Gsm 0474 84 98 56
payzane@gmail.com

facebook.com/pages/chèvrerie-du-Moulin-du-Wez

Ferme des Sureaux

➤ En 1998, réalisant son rêve, Ann reprend cette petite ferme à Maissin et choisit des orientations claires : agriculture bio et diversifiée, vente directe et régionale. Ann et Jean-Pol maîtrisent la production de tous les aliments nécessaires aux différents élevages. Avec le lait cru de ses chèvres de Lorraine (*race rustique*), Ann fabrique toute une gamme de délicieux fromages frais, affinés, aux subtiles épices, aux herbes du jardin, au lard ou à l'huile d'olive et tomates séchées, ainsi qu'une tomme de juillet à novembre. Leurs produits, ainsi que ponctuellement des colis de viande et des poulets de chair, sont vendus principalement à l'épicerie bio de la ferme et aux groupements d'achat de la région. L'épicerie, ouverte le vendredi de 16 à 18h, le samedi de 10 à 12 et de 16 à 18h et le dimanche de 11 à 13h, propose également les fromages et produits laitiers bio d'autres, petits producteurs locaux, des produits frais et d'épicerie fine. Un gîte à la ferme se profile pour 2016.

Autres fromages bio :

Crottin frais, Crottin affiné, Maquée de chèvre, Rondin frais, Rondin affiné

Ferme des Sureaux LOICQ Ann

Rue des Roses, 4
6852 Maissin

T. 061 65 82 24
annloicq@hotmail.com
www.fermedessureaux.com

Le crottin ethnique

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Épicé

AFFINAGE

Frais

POIDS

120 g



La Tomme de Moiny

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

2 mois

POIDS

2 kg



Le Cendré

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Crémeux

AFFINAGE

2 semaines

POIDS

+/- 150 g selon affinage



Ferme Rob

Maquée babeurre & au lait cru

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Épicé, nature babeurre & lait

DÉCLINAISONS

Maquée fines herbes, tomates, oignons et échalottes, 4 poivres, myrtilles, framboises, piment, noix...

POIDS

125 > 250 g

➔ La Ferme Rob est une affaire familiale qui perdure depuis 1923. C'est maintenant la 4^{ème} génération qui est aux commandes des deux fermes que possède la famille. La Ferme Rob compte plus de 215 vaches et veaux de différentes espèces ainsi que de nombreux autres animaux tels que moutons, poules, etc. C'est avec plaisir que la famille Rob organise la visite de la ferme. Contactez-la une semaine à l'avance pour réserver votre visite. Tous les produits sont fabriqués sur place et vendus par Madame Rob dans son magasin.

Ferme Rob
ROB Eddy

Vente directe aux marchés

Chaussée de l'Ourthe, 123
6900 Marche-en-Famenne

T. 084 31 11 72 (après 20h)
Gsm 0496 40 85 87
eddy.rob@marche.be

Ferme Saur

➔ Depuis plusieurs années, Chantal et Claude Saur diversifient leur production laitière en fabriquant divers fromages ... Sur le plan technique, ils ont reçu l'aide de l'École d'Agriculture de Ciney. Ainsi, dans la gamme « Saurtilège », on trouve des fromages au lait cru de vache, affinés six semaines en cave, après avoir baigné dans une saumure (*spécialité de la Ferme*). D'autres fromages frais nature, au basilic, au paprika et de la maquée sont également produits avec les mêmes soins attentifs. D'ailleurs, les fromages de la Ferme Saur ont été récompensés à plusieurs reprises.

Autres fromages :

Saurtilège, Les coeurs de Metzert, La maquée Saurtilège

Ferme Saur
SAUR Chantal & Claude

Vente directe

Rue des Trois Fontaines, 269
6717 Metzert (Attert)

T. 063 22 29 94
fermesaur@saurtilege.be
www.saurtilege.be

Saurtilège au Maitrank

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique, riche en arôme

POIDS

+/- 3kg



Le P'tit Metzertois

FROMAGE PÂTE MOLLE CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, riche en arôme,
crèmeux

AFFINAGE

10 jours > 1 mois & ½

DÉCLINAISONS

Nature ou fenugrec

POIDS

+/- 300g



Saurtilège Saumure

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, typique,
riche en arôme

AFFINAGE

Min. 6 semaines

POIDS

+/- 3kg



Ferme du Bijou

Bijou

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Épicé, riche en arôme

DÉCLINAISONS

Nature, ail & fines herbes, bruscheta

➤ Située dans le petit village d'Orgeo, la Ferme du Bijou pratique l'élevage biologique depuis 1997. La ferme produit des fromages au lait cru de vaches Holstein croisées Normandes et mixtes, ainsi que du beurre et de la crème fraîche. La transformation de toutes les matières premières est faite sur place. Une visite étonnante à ne pas rater ! Un petit marché fermier présent sur place propose légumes, pains et fromages de petits producteurs.



Bijou

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique, riche en arôme, épicé

AFFINAGE

Min. 3 > 4 semaines

DÉCLINAISONS

Nature, fenugrec, ail des ours, poivre, bruscheta, orties, chanterelle (en saison)

POIDS

+/- 6kg



Ferme du Bijou
ANSAY Marie-Christine

Vente directe *à* aux marchés

Rue de Notre-Dame, 18
6880 Orgeo (Bertrix)

T. 061 41 16 30 - Gsm 0494 48 22 29
marcheorgeo@gmail.com

Bergerie de L'Isbelle

➤ Située au nord de l'Ardenne à Rendeux, sur 33 hectares de prairies, cette ferme familiale est gérée par Danièle, André et Sylvain Culot. Bergerie-fromagerie, elle transforme le lait de 200 brebis en fromages et yaourts en pratiquant l'agriculture biologique depuis 1995. Les fromages sont disponibles dans de nombreux commerces bio et sur de nombreux marchés.

Tomme de Lisbelle

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Doux, typique

AFFINAGE

2 > 6 mois

POIDS

3 kg



La Maquée

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Doux, typique

POIDS

250 g



Berbizou

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Doux, épicé

AFFINAGE

1 semaine > 1 mois

POIDS

50 > 130 g



Bergerie de L'Isbelle CULOT André

Vente directe, aux marchés
et vente sur le site www.litterroir.be

Laiprangeleux, 1
6987 Rendeux

T. 084 47 78 51
bergeriedelisbelle@skynet.be
bergeriedelisbelle.wordpress.com

Ferme Keirse

Tome de Houmont

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Typique

AFFINAGE

1 > 12 mois

POIDS

2,5 > 3,4 kg

Boulette de Houmont

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

8 jours

POIDS

250g



Ferme Keirse

KEIRSE Paul & Vincent

Houmont, 39
6680 Saint-Ode

T. 061 26 65 53
vincentkeirse@hotmail.fr

La ferme d'Antan

➤ La Ferme d'Antan à Magerotte, a pour but essentiel de promouvoir un art de vivre et des produits du terroir de qualité. Cette ferme diversifiée est axée principalement sur une chèvrerie de 24 chèvres et sur la production de fromage dont la recette - *affinée au fil du temps* - est gardée secrète par l'artisan des lieux : Patrick Dourcy. Le lait cru est transformé en fromages frais (*Le Magerot*) nature et épicé, en maquées natures et épicées, en fromage à croûte fleurie (*La Fleur de Magerotte*) de type lactique ainsi qu'en crottin (*Le Cabri*). Des fromages frais de vache épicés (*La Rawette*), maquées de vache natures et épicées, fromages de vache à croûte fleurie (*La Fleurette*) de type lactique ainsi qu'un crottin de vache (*Le Vachon*) et des yaourts nature et fruités y sont également fabriqués à partir de lait cru acheté dans une ferme bio.

Autres fromages :

*La Fleurette, Le Vachon,
La Maquée, Le Cabri*

La ferme d'Antan
DOURCY Patrick

Vente directe aux marchés

Magerotte, 5
6680 Tillet

Gsm 0493 18 74 30
lafermedantan.magerotte@gmail.com
www.lafermedantan.weebly.com

La Fleur de Magerotte

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique, crémeux

AFFINAGE

20 jours

POIDS

100 g



Le Magerot

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Épicé, crémeux

DÉCLINAISONS

Nature, échalotes,
mélange gingembre,
ail & fines herbes,
mélange poivre,
poivre noir

POIDS

125 g



La Rawette

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux, épicé

DÉCLINAISONS

Échalotes,
ail & fines herbes,
mélange gingembre,
mélange poivre,
poivre noir

POIDS

135 g



Fromagerie biologique de Vielsalm

Vieux Liège

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE



GOÛT

Typique

AFFINAGE

20 semaines

DÉCLINAISONS

Fruité

POIDS

+/- 5 kg

➔ C'est en 1989 que Roger Loicq reprend l'ancienne laiterie de Vielsalm, désormais appelée « la Fromagerie Biologique de Vielsalm ».

Avec le concours de son fils Didier et de ses petits-enfants Thibault et Amaury, ils font partie des pionniers de la production de fromages bio en Belgique.

Aujourd'hui, les enfants ont rejoint l'aventure avec des idées nouvelles mais aussi une soif d'innovation, de la créativité et de la qualité... une passion transmise intacte de génération en génération !

L'entreprise est située au cœur des Ardennes belges. Région au climat rigoureux et humide, elle est dominée par les forêts et les prairies. Elle réunit les conditions idéales aux exploitants de bétail laitier pour produire du lait de haute qualité. Outre le système de culture biologique qui y est pratiqué, la fromagerie bénéficie d'un atout supplémentaire puisque la région des Ardennes est encore peu développée au niveau industriel. L'entreprise a fabriqué en 2014 environ 380 tonnes de fromages.

Waterloo 1815

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

8 semaines

DÉCLINAISONS

Noisette

POIDS

+/- 2,5 kg



Waterloo

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

5 semaines

POIDS

+/- 2,6 kg



Autres fromages bio :

Ardenner jeune, Ardenner demi-vieux,
Ardenner vieux, Ardenner basilic,
Ardenner gingembre, Le Campagnard

Fromagerie biologique de Vielsalm

LOICQ Didier

Vente directe

Rue du Vivier, 63
6690 Vielsalm

T. 080 21 67 71 - Gsm 0475 46 48 72
frombio@skynet.be
www.saveursplaisirs.be

Fromagerie d'Orval

➔ Le fromage d'Orval est fabriqué par l'Abbaye trappiste d'Orval depuis 1928. Sa recette a été mise au point en 1816 par les moines trappistes de l'Abbaye française de Port-du-Salut (*en Mayenne*).

Réalisé à base de lait de vache, récolté dans les fermes avoisinantes uniquement situées en Gaume et toutes certifiées «Qualité Filière Lait», ce délicieux fromage présente une pâte pressée, non cuite, et une croûte naturelle orangée, lavée plusieurs fois à la main. L'affinage en hâloir dure trois semaines, ce qui permet d'obtenir un goût riche et typé ainsi qu'une texture souple et fondante. Chaque fabrication représente 320 blocs de fromage d'environ deux kilos. Vente au magasin de l'Abbaye, par demi-bloc d'un kilo. Découvrez également l'Orval à la bière et le Vieil Or (*affiné 3 mois*).

Fromagerie d'Orval
HENROZ Philippe

Vente directe

Orval, 1
6823 Villers-Devant-Orval

T. 061 31 10 60
fromagerie@orval.be
www.orval.be

Orval

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, typique

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

2 kg



Orval à la bière

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Typique, riche en arôme, amertume de la bière

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

2 kg



Vieil Or

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, typique

AFFINAGE

3 mois

POIDS

2 kg





LES FROMAGES DE
Namur

Le Berghof d'Albin

La douceur d'Albin

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

2 > 4 mois

POIDS

2 kg

➔ La fromagerie Le Berghof d'Albin (*Berghof* signifiant en allemand chalet à la montagne), a été créée en octobre 2014. Christel Labye travaille uniquement le lait cru de vaches. Ses fromages sont fabriqués à partir du lait de vaches normandes provenant d'un agriculteur passionné de Wallonie, M. Philippe Mélotte de Lathu.

Autres fromages :

*Tomme aux 4 poivres, L'ass aux herbes,
Le petit fleuri de Branchon*

Le caractère d'Irma

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux & riche en arôme

AFFINAGE

2 > 4 mois

POIDS

2 kg



Le Bourchon

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense & épicé

POIDS

100 > 250 g



Le Berghof d'Albin
LABYE Christel

Vente directe aux marchés

Rue Romaine, 8
5310 Branchon

T. 081 66 11 76 - Gsm 0498 73 09 72
albino1@hotmail.com

El Cinse à Bèdôts

➤ Salvina et Philippe Bodson vous proposent leurs fromages biologiques. En effet, ce couple d'éleveurs-fromagers s'occupe d'un troupeau d'une trentaine de brebis, composé en grande partie de la race belge de mouton laitier. Respectueux de la biodiversité, Philippe a maintenu les haies entourant ses terres. Les fromages de brebis, à croûte naturelle, sont préparés à partir de lait cru. L'affinage est réalisé grâce à la flore naturelle spontanée présente en cave.

Autres fromages bio :

La ricotta, Maquée

La Tomme de l'Eau d'Heure

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

3 semaines > 6 mois

DÉCLINAISONS

Vieille, mi-vieille, fraîche & jeune

POIDS

200g & 2 kg



Le Cerfontaine

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Doux

DÉCLINAISONS

Nature, thym-miel, poivre, poivron rouge, échalote, 8 plantes, ail et fines herbes, fenugrec

POIDS

150g



Tomme de l'Eau d'Heure à la bière de Silenrieux

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

1 > 6 mois

POIDS

2 kg



El Cinse à Bèdôts

BODSON Philippe & Salvina

Rue de la Redoute, 5
5630 Cerfontaine

T. 071 59 41 16 - Gsm 0474 21 09 83
el.cinse.a.bedots@skynet.be
www.cinseabedots.be

Al Cinse du Trieu

St Roch

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

3 > 4 semaines

DÉCLINAISONS

Nature, orties, moutarde, italien ou fenugrec (Harzé d'Argent 2013)

POIDS

+/- 2 kg

➔ Tim Van de Walle et son épouse, Isabelle Legrand, gèrent depuis 1997 une activité de production et de transformation laitière. Depuis 2010, Isabelle s'est lancée dans la diversification à la suite d'une formation en fromagerie suivie à Ciney. Cette productrice créative a rapidement trouvé son rythme de croisière.

Autres fromages :

Louché, Chastrésien, Maquée

Bleu du Trieu

FROMAGE BLEU AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense, crémeux

AFFINAGE

+/- 4 semaines

POIDS

+/- 500g



Fleuri d'Isa

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

+/- 15 jours

POIDS

+/- 500g

Al Cinse du Trieu

VAN DE WALLE-LEGRAND Tim & Isabelle

Vente directe

Rue du Trieu, 10
5650 Chastrès

Gsm 0477 53 05 10
isa.legrand@skynet.be

Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney

➤ Depuis 2004, l'Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney dispose d'un pôle fromager. En 2015, un nouveau complexe voit le jour. Il s'articule principalement autour de deux ateliers de transformation de produits laitiers dont un servira principalement à la location (*hall relais*) et l'autre à la formation, à la mise au point de nouveaux produits, à la fabrication de produits laitiers... Il comprend également bureaux, salle de réunions, locaux plus techniques ainsi qu'un espace d'appui à la commercialisation. Côté matériel, l'outil n'est pas en reste: deux cuves de 200 et 800 l ainsi qu'une troisième cuve à fromage de 600 l automatisée, d'une conception inédite, presses mécaniques et pneumatiques, pasteurisateurs, une turbine à glace, yaourtières automatisées, ... cave d'affinage.

Le Collégial

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

2 mois

POIDS

+/- 2 kg



Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney

WARNIER Jacques

Vente directe

Domaine de Saint Quentin, 14
5590 Ciney

T. 081 77 67 90 & 081 77 52 10
ecole.agrosociences@province.namur.be
www.saintquentin.be/technolait

Ferme fromagère de Chertin

Molignard

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE



GOÛT

Riches en arôme

AFFINAGE

2 > 4 mois

DÉCLINAISONS

Nature, orties,
ail & herbes, paprika

POIDS

+/- 2 kg

➔ Entre Maredret et Falaën, au coeur de la vallée de la Molignée, se trouve la Ferme fromagère de Chertin. Francine et Étienne Fripiat-Sandron achètent du lait au producteur voisin et le transforment en une grande variété de fromages. Ils produisent aussi du beurre salé et non salé.

Chertin

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

1 mois

POIDS

+/- 400g & +/- 1,5kg



Falaën

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Intense, riche en arôme,
crèmeux

AFFINAGE

1 mois

POIDS

+/- 300g



Ferme fromagère de Chertin
FRIPPIAT-SANDRON Etienne & Francine

Vente directe

Rue de Chertin, 22
5522 Falaën (Onhaye)

T. 082 69 93 88

Fromagerie du Samson SPRL

➤ La Fromagerie du Samson existe depuis de nombreuses années. Vincent Verleyen a repris le flambeau en juillet 2011. Depuis, il s'attache à préserver la qualité des fromages créés par ses prédécesseurs, propose des variantes et, pour son plus grand plaisir, crée régulièrement de nouveaux fromages. Tout en respectant les normes d'hygiène modernes, la Fromagerie du Samson maintient les techniques de fabrication propres aux fromages artisanaux.

Autres fromages :

Délice de Goyet, Brie tapenade, Mâle plume, Trou perdu, Flocon, Gesvois, Camembert de chèvre, Chèvre frais garni, Damier, Samson

Bleu des grottes

FROMAGE BLEU AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

Min. 6 semaines



Patou

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

Min. 6 semaines



Pierre d'Avoine

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Intense

AFFINAGE

Min. 3 semaines

POIDS

200 g



Fromagerie du Samson SPRL
VERLEYEN Vincent

Vente directe

Chaussée de Gramptinne, 37
5340 Gesves

T. 081 58 36 66
info@fromageriedusamson.be
www.fromageriedusamson.com

Le Chèvre-Feuille

Crottin de chèvre frais

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE



GOÛT

Doux

DÉCLINAISONS

Nature ou aromatisés,
poivre, thym-miel,
ciboulette, ail des
ours, miel-spéculoos,
échalote

POIDS

140 g

➔ L'exploitation se situe dans le Condroz, au cœur d'une nature sauvage et étonnante. Ce territoire situé en zone agricole accentue fortement la qualité et la typicité des fromages.

Actuellement, le cheptel se compose de 72 chèvres, 3 boucs et une vingtaine de chevrettes de renouvellement. Les chèvres, de race alpine, sont élevées dans un environnement riche et varié. Toujours dans une démarche de qualité et de respect, le bétail sort tous les jours en pâturage et dans une nouvelle parcelle.

Rond'Haillet

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique, crémeux

AFFINAGE

Min. 10 jours

DÉCLINAISONS

Type camembert

POIDS

+/- 300g



Au petit magasin de la ferme, découvrez toute la gamme de fromages de chèvre au lait cru et bio, fabriqués sur place selon une méthode traditionnelle. Il y en a pour tous les goûts, que vous les aimiez secs ou frais, doux ou forts. Les yaourts et glaces au lait pasteurisé raviront également petits et grands. Ouvert chaque samedi de 10h à 13h. Tous les produits peuvent aussi être réservés par téléphone ou e-mail.

Autres fromages bio :

*Carré-ment chèvre à la bière (Harzé d'Or 2015),
Bûche et Rond affiné nature ou cendré,
Maquée nature ou échalote, Faisselle,
Cabri "O" Lait, les crottins secs*

Tomme nature

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Intense, typique,
riche en arôme

AFFINAGE

Min. 6 semaines

POIDS

250 g > 2,2 kg



Le Chèvre-Feuille LANCKRIET Kathy

Vente directe

Voie des Gérons, 258
5351 Haillet

Gsm 0476 35 37 28
chevrefeuilles@gmail.com
www.chevre-feuille.be

Chèvrerie de la Machine

➤ Situés à Jamiolle, dans l'entité de Philippeville, Carole & Dany Bosseaux élèvent et sélectionnent avec passion le troupeau d'une cinquantaine de chèvres laitières de races Saenen qui profite d'un environnement naturel et bio. Les chèvres assurent la production de lait cru pour la fabrication de faisselle, fromage frais, carré de Jamiolle, pavé cendré, tomme, tomme... de quoi ravir vos papilles et convives. Ils ont notamment été lauréats du Qoq de cristal en 2011 & 2012, le Harzé d'Or (*fromage de l'année en 2013*).

Autres fromages bio :

Carré de Jamiolle, Frais, Brin d'épices, Coeur de Bique, Bûche, Tomme, Tommette

Chèvrerie de la Machine
BOSSEAUX Dany

Vente directe

Rue de la Machine, 25
5600 Jamiolle

T. 071 61 26 44 - Gsm 0478 74 10 56
dany.carole@skynet.be
www.cheveriedelamachine.be

Pyramide cendrée

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

150g



Frais miel & thym

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Riche en arôme

POIDS

150g



Crottin de Jamiolle

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

100g



Coopérative fermière de Méan

Li Vi Cinsy

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Prononcé et fruité

AFFINAGE

Min. 5 mois

POIDS

5 kg

➔ Depuis 1986, la Coopérative fermière de Méan assure la commercialisation de produits biologiques de qualité. La PME a notamment pour but de proposer aux consommateurs une gamme de produits fermiers de qualité et de les intégrer au développement d'une agriculture plus saine. Chaque année, le 3^{ème} dimanche de septembre, la coopérative participe à la « Route du Fromage » (www.routedufromage.be) et organise des dégustations et visites des bâtiments.

Cabricharme

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

POIDS

900g



Petit Paradis

FROMAGE PÂTE MI-DURE À CROÛTE AFFINÉE AU CAFÉ
AU LAIT CRU DE VACHE

AFFINAGE

Min. 6 semaines

DÉCLINAISONS

Nature ou fenugrec

POIDS

2,5 kg



Coopérative fermière de Méan

HERMAN Philippe, LECOMTE Marc & RUET Marc

Vente directe aux marchés

Route de Durbuy, 14
5374 Maffe

T. 086 32 23 43
lafermieredemean@skynet.be

Fromagerie du Gros Chêne SCRL à finalité sociale

➤ Daniel Cloots est maître-fromager. Il met tout son savoir-faire et toute sa passion dans la fabrication de fromages à base de lait cru de chèvre bio ou non, de vache bio et de brebis bio. Une trentaine de fromages différents sont produits à la Fromagerie du Gros-Chêne. Le résultat de plus de 35 années d'expérience vous y attend ! Le comité des fêtes, dont fait partie la fromagerie, organise chaque année l'événement « Route du Fromage » (www.routedufromage.be), le 3^{ème} dimanche de septembre, week-end festif qui allie dégustation, visite de la fromagerie et animations diverses.

Autres fromages :

Petit crémeux, Pavé crème, Moëllon, Picoleur, Price de Blanche, Gralou, Filou, Mamé Vi Bleu, Tomme du Doyard (Harzé d'Or 2014), Randonneur (Harzé d'Argent 2014), P'tit Chabin, Bleu d'Adèle, Brebis fleuri, Pierre & Pâtre, Folie Bergère, P'tit Gatli, Crottin ou type Pélardon, Cendré

**Fromagerie du Gros Chêne
SCRL à finalité sociale**
CLOOTS-POMMIER Daniel & Michèle

Vente directe aux marchés

Gros Chêne, 2
5372 Méan

T. 086 32 38 60
gros.chene@belgacom.net
info@groschene.be
www.groschene.be

Calendroz

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

330g



Chevrin

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

4 semaines

DÉCLINAISONS

Bio ou non

POIDS

+/- 230g



Tomme des Botteresses

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE BREBIS

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

2 mois

POIDS

+/- 3,5kg



2014

Fromage
DE L'ANNÉE
2014

Ferme de la Sarthe

Le Roûve

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Intense

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

300g

➔ Cette ferme est active dans la biodynamie depuis plus de 30 ans. Pour rappel, ce principe agricole entend considérer l'ensemble de la ferme comme un organisme vivant et limiter au maximum les entrants. La Ferme de la Sarthe produit, depuis quelques années, des fromages au lait cru de vaches Pie Rouge. Des repas-concerts sont aussi programmés à la ferme. Il suffit de consulter l'agenda du blog de la ferme sur Internet, pour connaître la date du prochain rendez-vous !

Autres fromages :

Vacheron, Primevère, Blanche Neige

Le Gonoy

FROMAGE PÂTE DURE CUITE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

12 mois

POIDS

12 kg



Tomme de la Sarthe

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux

AFFINAGE

2 > 6 mois

POIDS

2,5 > 3kg



Ferme de la Sarthe

JACQUEMART Damien & Danielle

Vente directe

Rue de la Sarthe, 3
5640 Mettet

T. 071 77 08 12
lafermedelasarthe@gmail.com
fermedelasarthe.canalblog.com

Crémerie Ferauge

➤ Installée à Morville, Anne-Pascale y prépare de succulents chocolats et de savoureuses spécialités laitières. Née de parents agriculteurs, biologiste de formation, elle s'est investie il y a 10 ans, dans la production et la commercialisation d'aliments sains, savoureux, écologiques et solidaires. Le mode de fabrication se veut naturel. Partisane de partenariats avec d'autres producteurs, elle se fournit en lait et crème dans des exploitations agricoles régionales et associe à la vente d'autres produits du terroir ou du commerce équitable.

Le Petit Vivier

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique, crémeux

AFFINAGE

6 semaines

DÉCLINAISONS

Nature ou céleri

POIDS

+/- 2,5 kg



Le Moelleux de Morville

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT MI-ÉCRÉMÉ CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, moelleux

AFFINAGE

4 semaines

DÉCLINAISONS

Nature, poivre, fenugrec

POIDS

+/- 2 kg



Tomme de Morville

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, fruité

AFFINAGE

6 semaines

DÉCLINAISONS

Nature, poivre, ail,
cumin, échalote

POIDS

+/- 2 kg



Crémerie Ferauge
FERAUGE Anne-Pascale

Vente directe aux marchés

Rue de Soulme, 96
5620 Morville (Florennes)

T. 082 69 90 11

Chèvrerie de la Chiquetterie

Fromage frais

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

1 > 6 mois

DÉCLINAISONS

Nature ou avec épices

POIDS

200g

➤ La Chiquetterie fabrique artisanalement son fromage de chèvre de mars à novembre. Vous pouvez l'acheter frais, jeune, mi-vieux ou vieux le tout en crottin ou bûchette. Deux variétés existent : nature ou aux herbes. Vous ne ferez pas le déplacement uniquement pour goûter ces fabuleux fromages de chèvre. La Chiquetterie est également une herboristerie proposant des produits artisanaux issus de plantes du jardin. Dans un cadre pittoresque, vous pourrez également vous désaltérer et vous restaurer. Les spécialités de la maison sont préparées à base de produits artisanaux (*crêpes, assiette ardennaise, etc.*).

Chèvrerie de la Chiquetterie

VAN WESEMAEL Wim

Vente directe

Rue d'Houdremont, 38
5550 Nafraiture

T. 061 50 11 33
info@lachiquetterie.be
www.lachiquetterie.be

La Chèvrerie de Saint-Roch

➤ Située dans le village de Nismes, la Chèvrerie de Saint-Roch est installée depuis le 1^{er} juillet 2014. Hélène y fabrique du fromage de chèvre et de vache. Aujourd'hui, le cheptel s'élève à 30 chèvres laitières alpines et Saanen, 2 boucs et quelques chevrettes de renouvellement. Sans oublier les cinq vaches laitières. Le lait est transformé à la ferme en fromage, et vendu principalement sur place.

Autres fromages :

Tomme de vache, Maquée, Cendré

Fromage frais

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux

POIDS

170g



Le petit Nismois

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Riche en arôme,
crèmeux

AFFINAGE

15 jours



Tomme

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Intense



La Chèvrerie de Saint-Roch
HOEDENAEKEN Hélène

Vente directe

Rue Saint-Roch, 62
5670 Nismes

T. 060 31 13 46 - Gsm 0498 59 31 52
helenehoedenaeken@hotmail.com

Fromagerie du Tienne al'gatte

Pâte molle

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE CHÈVRE



GOÛT

Crèmeux

AFFINAGE

10 jours > 1 mois

POIDS

600g

➔ Frédérique Roger a commencé sa carrière en tant qu'agricultrice : elle élevait des vaches laitières. Peu à peu, elle s'est découverte une passion pour les chèvres et le goût de leur fromage. Depuis 2008, elle exerce seule son activité de fromagère. Tous les fromages sont fabriqués à base de lait cru et de manière artisanale (*moulé à la louche*). C'est sur les marchés que vous retrouverez Frédérique toujours équipée de son tablier à tête de chèvre.

Autres fromages :

Tommes, Frais, Camembert, Crottin

Petit Affiné

FROMAGE FRAIS AFFINÉ AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

6 jours > 6 mois



Fromage frais à la ciboulette

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE CHÈVRE

GOÛT

Doux

POIDS

150g



Fromagerie du Tienne al'gatte

ROGER Frédérique

Vente aux marchés

Rue de la Calamine, 42
5600 Philippeville

T. 071 68 97 57 - Gsm 0476 31 29 20
frederique.roger@hotmail.com

Fromagerie Mathot à Rochefort

➤ Les Fromages de Rochefort trouvent leur origine dans le monastère trappiste du même nom. Les moines y fabriquent des fromages pendant plus d'un siècle. Ils arrêterent cette production vers 1970, pour se recentrer sur la fabrication de la trappiste. En 1999, à la demande de la ville de Rochefort, l'entreprise Mathot-SOFRA a relancé la production, fidèle aux recettes authentiques et au savoir-faire de leurs prédécesseurs. À partir du fromage jeune, Mathot-SOFRA développe d'autres variétés en y incorporant différents saveurs, comme des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Autres fromages :

Rochefort aux algues, Rochefort aux noisettes, Rochefort tradition, Rochefort bio tradition (Harzé Or 2014)

Fromagerie Mathot à Rochefort
MATHOT Pierre & Cécile

Vente directe

Rue de la Griotte, 16
5580 Rochefort

T. 082 66 61 62 - Gsm 0496 12 89 47
pierre.mathot@skynet.be
www.beurre-fromage.com

Rochefort affiné à la trappiste 8

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, typique

AFFINAGE

8 semaines

POIDS

350 g & 1,1 kg



Rochefort bio basilic

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux, basilic

AFFINAGE

8 semaines

POIDS

350 g & +/- 2,2 kg



Rochefort bio mi-vieux

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT PASTEURISÉ DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux

AFFINAGE

12 semaines

DÉCLINAISONS

Non bio

POIDS

350 g & 2,2 kg



Fromagerie Damoi

Damoi à l'Auveloise

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Typique

AFFINAGE

Min. 5 semaines

POIDS

1 kg

➔ Après avoir travaillé comme déléguée commerciale dans le monde du fromage, Arlette Jacqmain a suivi toute la filière des cours pour devenir fromager affineur. Elle achète son lait dans quelques exploitations de la province de Namur, et fabrique seule tous les fromages de la gamme Damoi depuis 2014.

Arlette Jacqmain produit des fromages artisanaux au lait cru. Ce sont des fromages à pâte pressée non cuite, que l'on peut consommer soit de manière traditionnelle, soit en les faisant fondre dans une raclette.

Certains sont affinés à la bière d'Auvelais. D'autres encore sont à l'ail des ours ou aux tomates. Elle produit également un fromage cendré ainsi qu'un petit crémeux. Ces produits sont distribués via les ruches d'Auvelais, d'Aiseau-Presles, de Ransart et de Saint-Amand, ainsi qu'à la Ferme de la Vallée à Velaine-sur-Sambre.

Damoi à l'ail des ours

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

Min. 5 semaines

POIDS

1 kg



Le petit crémeux

FROMAGE PÂTE MOLLE CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Crémeux

AFFINAGE

2 semaines

POIDS

400 g

Fromagerie Damoi
JACQMAIN Arlette

Rue Radache, 114
5060 Sambreville

Gsm 0497 67 79 94
godefroid.arlette@gmail.com

Ferme d'en bas

➤ C'est l'endroit idéal pour passer quelques jours à la ferme en famille ou entre amis. Présente sur les hauteurs de la Meuse, entre Dinant et Maredsous, la Ferme d'en bas est également un gîte. Sabine et Étienne Hazard en ont aménagés quatre dans l'ancienne écurie de leur ferme en carré. Les activités ne manquent pas : élevage, cultures et fabrication de fromage. Artisanal, le Sommière est un fromage à base de lait cru, dont la pâte est ferme et crémeuse.

Le Sommière

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE

AFFINAGE

4 semaines

POIDS

+/- 2 kg



Ferme d'en bas

HAZARD Étienne

Vente directe

Rue des Bateliers, 1
5523 Sommière

T. 082 22 23 19 - Gsm 0479 64 11 84
info@giteferme.com
www.giteferme.com

Henry – Lathuraz

Pernocy

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux, épicé

AFFINAGE

2 mois

DÉCLINAISONS

Nature, aux orties,
à la bière, aux poivrons

POIDS

À la découpe,
+/- 2 kg à la fabrication

➔ Mme et Mr Henry-Lathuraz sont exploitants de la ferme depuis 25 ans. Ils ont un troupeau de vaches laitières ainsi qu'un troupeau de vaches Blanc Bleu belge. Fernande fabrique le fromage depuis plus de 12 ans après avoir suivi une formation à l'école du Carah à Ath. Leurs spécialités : lait, beurre, crème, glaces artisanales, fromages au lait battu, au lait cru à pâte mi-dure, «le Pernocy» de type Chaume, le Bob et de type brie «la Petite fleur». Par ailleurs, il est possible de visiter une exposition sur la fabrication du beurre à l'ancienne.

Petite Fleur

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

10 jours

POIDS

+/- 300g



Autres fromages :

*Maquée, Fromage au lait battu,
yaourts sur commande*

Bob

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

3 semaines

POIDS

+/- 650g

Henry - Lathuraz

HENRY-LATHURAZ Francis & Fernande

Vente directe aux marchés

Rue des Granges, 3
5680 Souleme

T. 082 67 83 34 - Gsm 0479 69 70 24
fernandelathuraz@hotmail.com

Ferme Champignol

➤ C'est depuis 1996 que Dimitri Burniaux a repris les cultures et l'élevage de vaches laitières de ses parents. Marie, sa compagne, a développé la culture maraîchère sur une surface de 40 ares, où elle cultive une grande diversité de légumes. Ensemble les 2 générations s'attellent à la fabrication du beurre de ferme Champignol et à la boulette de biométhanisation, en fonction depuis 2006, produit chaleur et électricité. En production biologique depuis 2011, la ferme Champignol est non seulement un bel exemple de diversification d'une ferme moderne, mais aussi une excellente illustration de coopération avec d'autres producteurs locaux. La gamme de produits mise en vente au magasin est d'une grande qualité et ne cesse de s'élargir. Vous ne regretterez certainement pas le détour !

Boulette de Surice

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique

AFFINAGE

Variable

POIDS

200 g



Ferme Champignol

BURNIAUX Marcel

Vente directe et aux marchés

Rue de la Brasserie, 20
5600 Surice

T. 082 67 77 05 - Gsm 0496 27 34 20
marie.etienne@outlook.be
www.champignol.be

Ferme du Lumsonry

Saint Fiacre

FROMAGE PÂTE MI-DURE AU LAIT CRU DE VACHE



GOÛT

Doux

AFFINAGE

Min. 2 mois

DÉCLINAISONS

Nature, Fenugrec,
à la Potagère,
Ail-Fines Herbes,
Oignons-Paprika,
Saveur Italien

POIDS

+/- 2,2 kg

➔ Depuis 2010, la Ferme du Lumsonry dispose de son propre point de vente de produits du terroir. Comme toutes les fermes, celle du Lumsonry a beaucoup souffert de la crise du lait. Ses exploitants, Mme et M. Croisier, se sont demandé comment valoriser au mieux leur lait. En 2009, ce fut le grand saut vers la production de fromages. La Ferme dispose de sa propre fromagerie et propose de délicieux fromages frais, à pâtes pressées nature, de la maquée, du yaourt et de la crème glacée, que vous pourrez découvrir directement à la Ferme du Lumsonry.

Passée en ferme bio depuis mars 2015, elle propose également de la volaille bio.

Le Petit Margot fleuri

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme,
crémeux

AFFINAGE

21 jours

POIDS

+/- 400g



La Boulette

FROMAGE FRAIS AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Riche en arôme

AFFINAGE

+/- 15 jours

POIDS

+/- 200g



Ferme du Lumsonry
CROISIER Jacky

Vente directe

Rue du Lumsonry, 109
5651 Tarcienne

Gsm 0474 27 05 40
lafermedulumsonry@gmail.com

Ferme de Jambjoule

➤ Propriété de la donation royale, cette petite ferme herbagère est louée depuis 2002 par Bernard et Valérie Convie-Calicis. Ils y sont arrivés avec 2 vaches et 16 brebis et comptent maintenant une trentaine de vaches Jersey et 300 brebis de race rustique ! Le couple pratique l'élevage biologique. Leur objectif est de maintenir et de développer la biodiversité, tout en visant des objectifs de production viables.

Autres fromages bio :

Tendre Violette, Sacré Jonas, Carrémenter, Maquée entière ou maigre

Le Petit Gabriel

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Crèmeux

AFFINAGE

15 jours

POIDS

+/- 160g



Divine Valentine

FROMAGE PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Doux, crémeux,
moelleux

AFFINAGE

Min. 3 semaines

POIDS

1,8kg



Vachau

FROMAGE PÂTE DURE AU LAIT CRU DE VACHE

GOÛT

Typique,
fromage de montagne

AFFINAGE

5 > 6 semaines

POIDS

12 > 15 kg



Ferme de Jambjoule
CONVIE-CALICIS Bernard & Valérie

Vente directe

Rue de Jambjoule, 2
5580 Villers-sur-Lesse

T. 084 38 78 39
bernard.convie@skynet.be
www.jambjoule.be

Fromagerie du Pont de Pierre

Louché

FROMAGE FRAIS AU LAIT THERMISÉ DE CHÈVRE



GOÛT

Doux

POIDS

+/- 150 g

➔ L'origine de la Fromagerie se trouve dans une volonté de diversification dans le domaine du fromage de chèvre frais. Au départ, c'est un travail de quelques heures par semaine dans l'ancienne crèmerie de Serge Van Rymentant à Couvin. L'activité se développe ensuite à une moyenne de quatre jours par semaine dans ses nouveaux quartiers à Sautour. Mais les locaux ne correspondent plus à une demande toujours croissante d'innovations. En 2009, c'est le déménagement pour un nouveau site de production, plus grand, mieux conçu et plus pratique pour une meilleure gestion des normes d'hygiène actuelles et tenant compte du développement. N'hésitez pas à venir découvrir notre vitrine fromagère sur notre lieu de production.

Chèvre spéculoos

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE CHÈVRE

GOÛT

Doux, sucré-salé

POIDS

100 g



Autres fromages :

Chèvre lardé, Feuilleté de chèvre,

Chèvre caramel au beurre salé,

Nougatine de Chèvre,

Chèvre aux pommes & poivre rose,

Chèvre Oliviana - fines herbes - tapenade,

Chèvre aux noisettes caramélisées,

Chèvre à l'huile et tomates séchées,

Chèvre tapenade olives noires

Chèvre Cuberdon

FROMAGE FRAIS AU LAIT PASTEURISÉ DE CHÈVRE

GOÛT

Doux, sucré-salé

POIDS

120 g



Fromagerie du Pont de Pierre

VAN RYMENANT Serge

Vente directe

Rue de Vodecée, 8

5600 Vodecée

T. 071 61 30 74

fromagerie.pont.pierre@skynet.be

Index

Alba CHÈVRIERIE DES SAULES	36	Boursinet FERME DU WARCHAIS	54	Crottin de Jamiolle CHÈVRIERIE DE LA MACHINE	103
Bailli FERME LE BAILLI	47	Brie FERME DU PAVÉ	33	Cuberdon LE PETIT FOULENG	28
Barlette FERME DE LA BARLETTE	81	Brie belge frais fermier FERME DE MORANFAYT	26	Damoi à l'ail des ours FROMAGERIE DAMOI	112
Barnichèvre BARNICHÈVRE	78	Brie fermier FERME CLERQUIN	51	Damoi à l'Auveloise DROMAGERIE DAMOI	112
Berbizou BERGERIE DE L'ISBELLE	89	Buchette fleurie CHÈVRIERIE DE LA CROIX DE LA GRISE	34	Divine Valentine FERME DE JAMBLOUE	117
Bergerin FERME DU CHEMIN CHÂTAIGNE	58	Cabricharme COOPÉRATIVE FERMIERE DE MÉAN	104	Echalote LE PETIT FOULENG	28
Bijou FERME DU BIJOU	88	Calendroz FROMAGERIE DU GROS CHÊNE SCRL À FINALITÉ SOCIALE	105	El boulète FERME DES QUEUWYS	29
Bijou Fenugrec FERME DU BIJOU	88	Camembert d'Ozo CHÈVRIERIE D'OZO	83	Falaën FERME FROMAGÈRE DE CHERTIN	100
Bleu d'Ath FROMAGERIE-ECOLE DU C.A.R.A.H.	22	Carré à la Moinette BRASSERIE DUPONT	52	Fleuri d'Isa AL CINSE DU TRIEU	98
Bleu de Lignette FERME BRUNEAU	44	Carré de Liège CAMAL SA	59	Fleuri du Bocage FERME DU VIEUX MOULIN	60
Bleu de Scaillon LA BERGERIE D'ACREMENT	76	Cendré CHÈVRIERIE DU MOULIN DU WEZ	84	Fondant FERME THUNUS-MOREAU	45
Bleu des grottes FROMAGERIE DU SAMSON SPRL	101	Chertin FERME FROMAGÈRE DE CHERTIN	100	Frais miel & thym CHÈVRIERIE DE LA MACHINE	103
Bleu du Trieu AL CINSE DU TRIEU	98	Chèvre affiné ou crottin BARNICHÈVRE	78	Fromage à la «Chimay Rouge» CHIMAY FROMAGES SC	23
Bob HENRY - LATHURAZ	114	Chèvre Cuberdon FROMAGERIE DU PONT DE PIERRE	118	Fromage à pâte mi-dure épicé FERME FOURDIN-RASNEUR	38
Boule bergère nature brebis BERGERIE DE NEUFVILLES	43	Chèvre spéculoos FROMAGERIE DU PONT DE PIERRE	118	Fromage à pâte mi-dure nature ou maigre FERME FOURDIN-RASNEUR	38
Boule de Blanche Pierre FERME DE BLANCHE PIERRE	39	Chevrin FROMAGERIE DU GROS CHÊNE SCRL À FINALITÉ SOCIALE	105	Fromage au lait battu FERME DE VIERSET	25
Boulette FERME DU PAVÉ	33	Coeur de Bellevaux FROMAGERIE DU TROUFLEUR	72	Fromage au lait battu FERME PYPE-LIEVENS	41
Boulette de Houmont FERME KEIRSE	90	Crottin CHÈVRIERIE DU MOULIN DU WEZ	84	Fromage aux fines herbes FERME ARTISANALE DE BOUSVAL	16
Boulette de Surice FERME CHAMPIGNOL	115	Crottin de chèvre frais LE CHÈVRE-FEUILLE	102	Fromage aux noix FROMAGES DE THORICOURT	50
Bourletinne à la bière Anderlues FERME DU VANÉRIAU	20			Fromage blanc FERME ARTISANALE DE BOUSVAL	16

Fromage blanc FERME CLERQUIN	51	L'Abbaye FROMAGERIE DU BOIS-ROUSSEL	42	Le camembert de Montignies FERME PYPE-LIEVENS	41
Fromage blanc FERME DE NIZELLES	18	L'Acremont LA BERGERIE D'ACREMONT	76	Le Cantraine FERME DE CANTRAINE	40
Fromage d'abbaye Val-Dieu HERVE SOCIÉTÉ SA	63	La Boulette FERME DU LUMSONRY	116	Le Capucin BERGERIE DU RUISSEAU	69
Fromage de Herve AOP HERVE SOCIÉTÉ SA	63	La Buche de chèvre cendrée FERME DU PLANOIS	35	Le caractère d'Irma LE BERGHOF D'ALBIN	96
Fromage en saumure type feta CHÈVRIERIE DES SAULES	36	La douceur d'Albin LE BERGHOF D'ALBIN	96	Le Cendré FERME DES SUREAUX	85
Fromage frais CHÈVRIERIE DE LA CHIQUETTERIE	108	La Fetamontigny FROMAGERIE DU BOIS-ROUSSEL	42	Le Cerfontaine EL CINSE À BÉDOTS	97
Fromage frais CHÈVRIERIE DES SAULES	36	La Fleur de Magerotte LA FERME D'ANTAN	91	Le Collégial ECOLE PROVINCIALE D'AGRONOMIE ET DES SCIENCES DE CINEY	99
Fromage frais FERME DE MAGEROY	82	La Maquée BERGERIE DE L'ISBELLE	89	Le Crameû REAL	61
Fromage frais LA CHÈVRIERIE DE SAINT-ROCH	109	La maquée aux herbes FERME DE CANTRAINE	40	Le crottin ethnique FERME DES SUREAUX	85
Fromage frais « Ferme Bidelot » RÉGAL SA	67	La Rawette LA FERME D'ANTAN	91	Le cru des rochettes FROMAGERIE VINCENT COUNASSE	70
Fromage frais à la ciboulette FROMAGERIE DU TIENNE AL'GATTE	110	La Roue des Lacs FERME DES QUEUWYS	29	Le double d'Enghien FROMAGERIE PARMENTIER	49
Fromage frais moulé de chèvre FERME DE NIZELLES	18	La Tome de Tavys PLATEAU DU GERNY	77	Le Fleuri du Maquis LES FROMAGES DE ST MARCOULT	46
Fromage jeune FROMAGES DE THORICOURT	50	La Tomme de Cantraine FERME DE CANTRAINE	40	Le fromage blanc au miel & spéculoos FERME PYPE-LIEVENS	41
Fromages aux fines herbes FERME DU PAVÉ	33	La Tomme de l'Eau d'Heure EL CINSE À BÉDOTS	97	Le Goliath FERME ARTISANALE DE BOUSVAL	16
Fromages marinés FERME DES QUEUWYS	29	La Tomme de Moiny FERME DES SUREAUX	85	Le Gonoy FERME DE LA SARTHE	106
Gayette FERME DU VANÉRIAU	20	La Touillette FERME DE SCOUNTMONT	21	Le Magerotî LA FERME D'ANTAN	91
Ghoyda FERME DU BLANC BLEU	32	Le « Petit Bernie » FERME DE MORANFAYT	26	Le Malmédy FERME DES GRANDES FAGNES	64
Herve doux FERME COLYN	62	Le « Moranfayt » nature FERME DE MORANFAYT	26	Le Moelleux de Morville CRÈMERIE FERAUGE	107
Herve doux FERME DU VIEUX MOULIN	60	Le Bernister Fleuri FERME DES GRANDES FAGNES	64	Le P'tit Metzertois FERME SAUR	87
Herve piquant FERME COLYN	62	Le Bouchon FERME DES 30 BOULEAUX	31	Le P'tit Mouligneau FERME DU MOULIGNEAU	27
Herve Piquant FERME DU VIEUX MOULIN	60	Le Bourchon LE BERGHOF D'ALBIN	96	Le pavé de Stoumont FROMAGERIE VINCENT COUNASSE	70
Herve Real REAL	61	Le Brie Caillaux LE TOURPIER DE LA CENSE CAILLAUX	53		

Le Pavé de Tavys

PLATEAU DU GERNY

Le Pavé de Tavys Fleuri

PLATEAU DU GERNY

Le Pavé du Berger

BERGERIE DE NEUFVILLES

Le pavé du berger

LA BERGERIE D'ACREMONT

Le petit bourdon

LA FERME RENAUD

Le petit chèvre frais

FERME DU PLANOIS

Le petit crémeux

FROMAGERIE DAMOI

Le petit Dôrlou

FERME DÔRLOÛ

Le Petit Gabriel

FERME DE JAMBOULE

Le petit Lathuy

FROMAGERIE DES ARDENNES

Le Petit Margot fleuri

FERME DU LUMSONRY

Le Petit Neuville

FERME DE LA NEUVILLE

Le petit Nismois

LA CHÈVRIERIE DE SAINT-ROCH

Le petit Planois (Tomme)

FERME DU PLANOIS

Le petit Roussel

FROMAGERIE DU BOIS-ROUSSEL

Le Petit Vivier

CRÈMERIE FERAUGE

Le Poteaupré

CHIMAY FROMAGES SC

Le Prihel Maquée maigre

CAMAL SA

Le Rosière

FERME DE ROSIÈRE

Le Rosière (fenugrec)

FERME DE ROSIÈRE

Le Roûve

FERME DE LA SARTHE

Le Saint Nicolas

FROMAGERIE PARMENTIER

77 **Le Saint-Marcoult**
LES FROMAGES DE ST MARCOULT77 **Le Scoumont**
FERME DE SCOUMONT43 **Le Seguin**
FERME DES 30 BOULEAUX76 **Le Silly**
FROMAGES DE THORICOURT79 **Le Sommiere**
FERME D'EN BAS35 **Le Tourpier**
LE TOURPIER DE LA CENSE CAILLAUX112 **Le trèfle du Hameau**
FERME RAUCQ55 **Le trèfle du Hameau
au trèfle mélilot**
FERME RAUCQ117 **Le trèfle du Hameau paprika**
FERME RAUCQ74 **Le Vachy**
LA FERME RENAUD116 **Le Valèt**
FROMAGERIE LE VALET66 **Le Vicomte**
FERME DE SCOUMONT109 **Le Vieux Caillaux**
LE TOURPIER DE LA CENSE CAILLAUX35 **Le Vieux Herdier**
FERME DES GRANDES FAGNES42 **Le Zéphire**
FERME DES 30 BOULEAUX107 **Li blanc coucou dès prés**
FROMAGERIE VINCENT COUNASSE23 **Li Vi Cinsy**
COOPÉRATIVE FERMIERE DE MÉAN59 **Louché**
FROMAGERIE DU PONT DE PIERRE24 **Maquée**
FERME CLERQUIN24 **Maquée**
FERME DE MAGEROY106 **Maquée à l'ail & fines herbes**
CHÈVRIERIE DU MOULIN DU WEZ49 **Maquée au lait écrémé**
FERME DE VIERSET46 **Maquée au lait entier** 39
FERME DE BLANCHE PIERRE21 **Maquée babeurre & au lait cru** 86
FERME ROB31 **Maquée de Manhay** 74
FROMAGERIE DES ARDENNES50 **Maquée maigre au lait cru** 25
FERME DE VIERSET113 **Mimored** 46
LES FROMAGES DE ST MARCOULT53 **Moellon «Beloeil»** 48
JACQUY CANGE®, L'ARTISAN AFFINEUR®37 **Moinette** 52
BRASSERIE DUPONT37 **Molignard** 100
FERME FROMAGÈRE DE CHERTIN**Orval** 93
FROMAGERIE D'ORVAL**Orval à la bière** 93
FROMAGERIE D'ORVAL**Oscar du Mouligneau** 27
FERME DU MOULIGNEAU73 **Patachon** 71
FROMAGERIE DU BAIRSOÛ SCRL21 **Pâte molle** 110
FROMAGERIE DU TENNE AL'GATTE53 **Patou** 101
FROMAGERIE DU SAMSON SPRL64 **Pavé d'Ath** 22
FROMAGERIE-ECOLE DU C.A.R.A.H.31 **Pavé de Ghoy** 32
FERME DU BLANC BLEU70 **Pavé de Soignies** 47
FERME LE BAILLI104 **Pernocy** 114
HENRY - LATHURAZ118 **Petit Affiné** 110
FROMAGERIE DU TIENNE AL'GATTE51 **Petit Bonsecours** 48
JACQUY CANGE®, L'ARTISAN AFFINEUR®82 **Petit Cabri** 34
CHÈVRIERIE DE LA CROIX DE LA GRISE84 **Petit David** 22
FROMAGERIE-RCOLE DU C.A.R.A.H.

Petit frais d'Ozo CHÈVRIERIE D'OZO	83	Saurtilège Saumure FERME SAUR	87	Traminer FERME DU RAZ BUZÉE	30
Petit Mesvinois FERME DE BLANCHE PIERRE	39	Sauveterre LE SAUVETERRE	65	Trésor du Mouligneau FERME DU MOULIGNEAU	27
Petit Paradis COOPÉRATIVE FERMIERE DE MÉAN	104	Seneffois FERME THUNUS-MOREAU	45	Trio « Humm la Belgique » FERME DU VANÉRIAU	20
Petit Rondin de chèvre frais FROMAGERIE CHÈVRARDENNES SA	17	Spodio FERME LE BAILLI	47	Troufleur FROMAGERIE DU TROUFLEUR	72
Petite Fleur HENRY - LATHURAZ	114	St Roch AL CINSÉ DU TRIEU	98	Type gouda de chèvre CHÈVRIERIE DEVANT LE BOIS	80
Pierre d'Avoine FROMAGERIE DU SAMSON SPRL	101	Tartinable de chèvre au miel FROMAGERIE CHÈVRARDENNES SA	17	Type Saint Paulin FERME FOURDIN-RASNEUR	38
Plateau des Fagnes FROMAGERIE DU TROUFLEUR	72	Tartufette JACQUY CANGÉ®, L'ARTISAN AFFINEUR®	48	Vachau FERME DE JAMBIOULE	117
Pyramide cendrée CHÈVRIERIE DE LA MACHINE	103	Tome CHÈVRIERIE DE LA CROIX DE LA GRISE	34	Vacheroux BERGERIE DE NEUFVILLES	43
Rigodon FERME DU RAZ BUZÉE	30	Tome d'Ozo CHÈVRIERIE D'OZO	83	Val de Wanne FROMAGERIE DU BAIRSOÛ SCRL	71
Rochefort affiné à la trappiste 8 FROMAGERIE MATHOT À ROCHEFORT	111	Tome de Houmont FERME KEIRSE	90	Val-Dieu Bouquet des Moines HERVE SOCIÉTÉ SA	63
Rochefort bio basilic FROMAGERIE MATHOT À ROCHEFORT	111	Tomette de chèvre FERME DE NIZELLES	18	Vieil Aubel REAL	61
Rochefort bio mi-vieux FROMAGERIE MATHOT À ROCHEFORT	111	Tomme LA CHÈVRIERIE DE SAINT-ROCH	109	Vieil Or FROMAGERIE D'ORVAL	93
Rompi FERME DU CHEMIN CHÂTAIGNE	58	Tomme de l'Eau d'Heure à la bière de Silenrieux EL CINSÉ À BÉDOTS	97	Vieux Chimay CHIMAY FROMAGES SC	23
Rond'Haillot LE CHÈVRE-FEUILLE	102	Tomme de la Sarthe FERME DE LA SARTHE	106	Vieux Liège FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM	92
Rondin Fleuri FROMAGERIE CHÈVRARDENNES SA	17	Tomme de Lisbelle BERGERIE DE L'ISBELLE	89	Waterloo FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM	92
Roux des carmes FERME DU CHEMIN CHÂTAIGNE	58	Tomme de Morville CRÈMERIE FÉRAUGE	107	Waterloo 1815 FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM	92
Saint Fiacre FERME DU LUMSONRY	116	Tomme de Raz Buzée FERME DU RAZ BUZÉE	30	Wavreumont FROMAGERIE DES ARDENNES	74
Saint Perwin FERME DU WARCHAIS	54	Tomme de Stavelot FROMAGERIE DU BAIRSOÛ SCRL	71		
Saint-Médard à la bière La Hamaide FERME DU BLANC BLEU	32	Tomme des Botteresses FROMAGERIE DU GROS CHÊNE SCRL À FINALITÉ SOCIALE	105		
Saison Dupont BRASSERIE DUPONT	52	Tomme du Pays de Villers FERME DU WARCHAIS	54		
Sarté NATHALIE THOREZ	68	Tomme nature LE CHÈVRE-FEUILLE	102		
Saurtilège au Maitrank FERME SAUR	87				



Notes

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.



Notes

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Notes

Handwriting practice lines consisting of 25 horizontal dotted lines.

LE FROMAGE "BANDE DES FÉLAIT", *fruit du lait, de la passion de nos agriculteurs et du savoir-faire de nos artisans fromagers*

Fromage bio doux et moelleux !

Fabriqué par la Fromagerie Biologique de Vielsalm,
il est conditionné en tranches (180g) et en cubes apéritifs (80g).

On le trouve chez Match, Cora, Mestdagh, Bioplanet
et dans certain Carrefour Market.

LA
BANDE
DES
F  Lait^{  }



Disponible dès à présent !
pour en savoir plus rendez-vous sur
www.apaqw.be



Agence Wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité

info@apaqw.be

www.facebook.com/AgricultureWallonie

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

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur

T. 081 33 17 00 - F. 081 30 54 37

www.apaqw.be

www.fromagesdewallonie.be