

Les meilleurs fromages sur le Plateau

Des pâtes empesées laissent apaiser la faim quotidienne de plaisirs fromagers, un fumet presque secret, un autre qui cogne, écrivain de trésor au cœur et caractère fort. Il régale sur un pain aux céréales, ou extravagant dans son habit orangé, saveur fruitée il se transmet comme un conte de fée. Il est une réalité à la fois complexe et désirable, que Saint Augustin, selon Dali, comparait à Dieu: le fromage. Célébré à Charneux, au cœur du Plateau de Herve, il a été couvert d'or et puis d'argent, celui qui vient de Harzé.

MARIE-FRANCE VIENNE

Le concours 2019 des «Fromages de Chez Nous» qui s'est déroulé le 10 mai dernier au Château de Harzé, a rassemblé 154 fromages fabriqués par 38 producteurs wallons. Un taux élevé de participation illustrant l'enthousiasme, le dynamisme et le professionnalisme du secteur fromager qui contribue amplement à la richesse du patrimoine gastronomique régional. C'est le 12 juin, à la Ferme Schaus, que les lauréats ont été récompensés par un Harzé d'Argent ou un Harzé d'Or qui leur a été remis par le Ministre René Collin.

La Wallonie, l'autre pays du fromage

Le Ministre régional a profité de l'occasion pour souligner la qualité et la transparence de l'agriculture wallonne qui donne du goût à une région comptant désormais bien plus de 500 fromages. Le Ministre s'est félicité du nombre croissant de producteurs ayant fait le choix de la diversification. Le circuit court n'est plus une tendance ou un effet de mode, il est même devenu



Le Ministre Collin et Philippe Mattart entourés des lauréats du concours

IADN des producteurs puisque 1.350 d'entre eux sont agréés par l'Afscs pour transformer et assurer la valorisation de leur matière première.

Une agriculture attentive aux enjeux de société

L'agriculture wallonne est extensive et liée au sol à pour sa part rappelle Philippe Mattart, Directeur de l'APAQ-W, en précisant que les prairies permanentes et temporaires représentent à peu près 48% de la SAU. Les exploitations sont familiales et attentives aux enjeux du développement durable. Nombreuses sont celles qui ont installé des unités de production électriques à la ferme, que ce soient des panneaux solaires, des éoliennes ou des unités de micro-biométhanisation. Ces investissements permettent aux exploitants de diminuer leurs coûts tant en contribuant à réduire leur empreinte écologique.

Les produits laitiers en quelques chiffres

La production laitière wallonne représente 25 % de la valeur de la production agricole et horticole wallonne, soit une valeur de 479 millions €. 3.754 détenteurs de vaches laitières possèdent au moins 5 vaches, dont 15% transforment avec leur lait à la ferme et 6,5 % sont des producteurs laitiers bio. 1.208 millions de litres de lait pro-

duits annuellement en Wallonie, dont 5 à 10 % sont transformés à la ferme. Quant au Belge, il consomme en moyenne 46 litres de lait, 15 kg de fromage, 10 kg de yaourt, 2,5 kg de crème et 2,2 kg de beurre par an et dépense en moyenne 237 € par an en lait et produits laitiers. On observe toutefois une diminution de la consommation de lait qui se fait au profit de produits alternatifs venant pour la plupart d'outre-Atlantique, a précisé Philippe Mattart.

Monitoring de la durabilité de la production laitière

Depuis 2014, la filière laitière belge a mis en place un programme de monitoring de la durabilité de la production laitière, une initiative de l'Agrofront et de la CBI. Ce programme propose une liste de 35 initiatives favorables à la durabilité de la production laitière. Ces initiatives sont regroupées en 7 thèmes : santé et bien-être animal, énergie, environnement, alimentation animale, eau et sol et aspects sociaux. Entre 2014 et 2016, 8.020 producteurs laitiers belges ont été audités sur leurs initiatives de durabilité. En 2016, une exploitation laitière réalisait en moyenne 11 initiatives de durabilité contre 9 en 2014. En 2017, 96 % des exploitations laitières belges ont participé au monitoring de la durabilité avec leur lait à la ferme et 6,5 % sont des producteurs laitiers bio. 1.208 millions de litres de lait pro-

Les lauréats 2019

Le concours vise à apporter aux artisans reconnaissance et notoriété. Les fromages primés seront notamment présentés et valorisés à l'occasion d'événements tels que la Foire de Libramont, Fête Nationale du Fromage ou de campagnes de promotion.

CATÉGORIE LAIT DE VACHE

Fromages frais nature
Harzé d'Or: Le Brie belge nature - Ferme Le Bailli à 7060 Soignies
Harzé d'Argent: Le frais nature - Ferme de la Grosse Haie à 5060 Arsimont

Fromages frais aromatisés
Harzé d'Or: Le Frais artisanal fines herbes - Marguerite Happy Cow à 4650 Herve
Harzé d'Argent: Le frais ciboulette-échalote - Ferme de la Grosse Haie à 5060 Arsimont

Fromages à pâte molle et croûte lavée
Harzé d'Or: L'Exquis Remoudou - Herve Société à 4650 Herve
Harzé d'Argent: Fermier de l'Enclu - Fromagerie de l'Enclus à 7750 Amougies

Fromages à pâte molle et croûte fleurie
Harzé d'Or: Le pit'it Sully - Ferme du Beaunegard à 7830 Hellebeq
Harzé d'Argent: Le Camembert - Ferme Lesplingart à 7972 Quevaucamps

Fromages à pâte pressée non cuite
Harzé d'Or: La Gourmande
Harzé d'Argent: Le Fondant au Jambon d'Ardenne - Les Saveurs du Pays de Marche à 6953 Ambly

Fromages à pâte pressée cuite
Harzé d'Or: Tome de Tavys - Plateau du Gerny à 6900 Marche-en-Famenne
Harzé d'Argent: Le Valet - Fromagerie Le Valet à 4950 Waires

CATÉGORIE LAIT DE CHÈVRE

La Wallonie produit annuellement 10,5 millions de litres de lait de chèvre alors que le Wallon en consomme quelques 35 millions de litres. Peu présentes sur notre territoire il y a encore quelques années, les exploitations caprines concernent aujourd'hui quelques 85 éleveurs professionnels pour environ 12.000 chèvres à la traite (selon les estimations du Collège des Producteurs). En 3 ans seulement (entre 2015 et 2018), le nombre d'éleveurs professionnels est passé de 63 à 85 et le volume de lait produit localement a augmenté de 42 %. 85 % de ces éleveurs wallons de chèvres sont par ailleurs producteurs de fromages fermiers, majoritairement à base de lait cru, afin de garantir

la qualité et la typicité gustative. Ces exploitations se caractérisent donc par leur ouverture au circuit court (magasins à la ferme, marchés hebdomadaires...).

Fromages frais nature
Harzé d'Or: Le Crottin frais de chèvre (déjà lauréat en 2017 et 2018) Le Chèvre-Feuille - à 5351 Haillout
Harzé d'Argent: Chèvre tartinable nature de l'Enclus - Fromagerie de l'Enclus à 7750 Amougies

Fromages frais aromatisés
Harzé d'Or: Chèvre au miel - ChèvreArdennes à 1400 Nivelles
Harzé d'Argent: Fromage de chèvre à l'huile d'olive, herbes de Provence et baies roses - Altitude 150 à 1325 Chaumont-Gistoux

Fromages affinés
Harzé d'Or: Camu de l'Enclus - Fromagerie de l'Enclus à 7750 Amougies
Harzé d'Argent: La Bastognette - ChèvreArdennes à 1400 Nivelles

CATÉGORIE LAIT DE BREBIS

La production de lait de brebis en Wallonie est un des secteurs agricoles les plus déficitaires, avec un taux d'auto-apvisionnement inférieur à 15 %. Néanmoins, ce secteur qui reste marginal est aujourd'hui en plein développement. Le nombre d'éleveurs de brebis laitières a effectivement été multiplié par 1,5 en 3 ans, passant de 19 en 2015 à 28 en 2018 (selon les estimations du Collège des Producteurs). Cela porte la production locale annuelle à quelque 750.000 litres de lait ou quelque 120 tonnes de fromage (de type tomme). L'absence de production industrielle implique que les fromages de brebis wallons soient majoritairement fabriqués à la ferme et distribués en vente directe ou en circuits-courts, hors de la grande distribution. Une brebis produit environ 250 litres de lait par an. Le rendement fromager du lait de brebis est particulièrement élevé puisque 6 litres de lait suffisent pour la fabrication d'1 kg de tomme, contre 11 litres de lait de chèvre ou de vache.

Harzé d'Or: La Tomme de Brebis - Ferme des trente boulaux à 7863 Ghivy
Harzé d'Argent: Sicilien de l'Enclus - Fromagerie de l'Enclus à 7750 Amougies

PROVINCE DE LIEGE
Fête du Fromage
40^e ÉDITION
HARZÉ / AYWAILLE
24 & 25 AOÛT 2019
PLUS DE 200 FROMAGES - CONFRIERES FROMAGERES
ANIMATION MUSICALE - CHATEAU GONFLEBLE
VISITE DU MUSÉE DE LA BOULANGERIE
BUR ET PETITE RESTAURATION
HÔTE D'HONNEUR 2019 : LE CANGICORT (NORMANDIE)
Entrée gratuite
INFO: 04 384 35 44
www.letiedufromage.be

tion du lait. Au niveau de la collecte par exemple, la consommation de carburant aux 1.000 litres de lait collecté a diminué de 9 % entre 2006 et 2016. Le lait collecté par camion-citerne a augmenté de 49 % sur la même période. Au niveau de la transformation du lait, on peut lever

Des juges et des fromages

Parmi les 154 fromages, 102 étaient à base de lait de vache, 45 au lait de chèvre et 7 au lait de brebis. 100 fromages étaient au lait cru, tandis que 54 étaient au lait pasteurisé. 22 fromages



Le Ministre René Collin a remis les Harzé d'or et d'argent aux lauréats du concours des meilleurs fromages de Wallonie

étaient issus de l'agriculture biologique. Le jury était composé de 21 personnes : des crémières, des professeurs du pôle fromager de l'école de Ciney, des professeurs et élèves du Cefor, un acheteur de la grande distribution, une blogueuse, des membres du Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, des représentants du Collège des Producteurs ainsi que l'ancien et l'actuel Directeur général de l'APAQ-W. Dans chaque catégorie, les fromages affinés ont été évalués sur le goût/la saveur, le nez, l'aspect visuel (aspect, croûte), le toucher (texture), la présentation du produit. Pour les fromages frais, les critères étaient un peu différents, ils ont été jugés sur le goût/la saveur, le nez et la présentation du produit.

«Je cuisine local, durable et de saison»

L'APAQ-W a la volonté de promouvoir davantage la dimension durable de l'agriculture. Et Philippe Mattart de rappeler la stratégie mise en place sous le slogan «Je cuisine local, durable et de saison» à laquelle souscrivent majoritairement les agriculteurs. Le rapprochement des attentes des agriculteurs et des consommateurs est un des enjeux prioritaires de l'Agence, a insisté son Directeur.

Fromage de l'Année

La Province de Hainaut s'est largement distinguée cette année, remportant 8 médailles, soit 4 Harzé d'Or et 4 Harzé d'Argent. Les quatre autres provinces remportent quant à elles chacune 3 Harzé, celles de Liège et du Luxembourg se flattant de 2 médailles d'or, tandis que celles de Namur et du Brabant wallon n'en ramènent qu'une. Le Fromage de l'Année à cette année été attribué à un fromage liégeois ayant obtenu les cotations les plus élevées parmi les Harzé d'Or.

Retour à Harzé

Les 24 et 25 août prochains, les lauréats retrouveront le Château de Harzé à l'occasion de la 40ème édition de la Fête du Fromage organisée par le GROEVA (Groupement Régional Économique Ourthe-Vesdre-Amblye). D'abord situé à l'intérieur de la bâtisse, dans les salles, les coloirs et même dans ... l'esplanade, explique son



Jacques Lilien, Directeur du GROEVA, organisateur de la Fête du Fromage au Château de Harzé

Directeur Jacques Lilien, l'événement s'est déplacé sur l'esplanade du Château pour descendre quelques mètres en contrebas sous chapiteau. La fête propose diverses intronisations de confrères, des concerts de fanfares une trentaine de stands avec environ 250 fromages. Elle amène chaque année entre 8.000 et 10.000 visiteurs. Depuis une dizaine d'années, les organisateurs invitent un hôte d'honneur étranger. Après les fromages tibétains et autrichiens, ce sera au tour du Camembert de venir titiller les papilles de visiteurs.



Philippe Mattart, Directeur général de l'APAQ-W, a rappelé les atouts et défis de l'agriculture wallonne