

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Fromage de l'année 2022 est...

Le concours des meilleurs Fromages de chez nous, organisé par l'Apaq-W - en collaboration avec Diversiferm et le Comité de Soutien des fromages de Wallonie -, s'est déroulé le 17 septembre dernier au Centre Epicuris de Villers-le-Bouillet. L'occasion pour le secteur fromager wallon de mettre son savoir-faire à l'honneur !

Le concours a rassemblé **82 fromages** produits par **37 producteurs**. Parmi ceux-ci, 60 fromages étaient au lait de vache et 22 au lait de chèvres ; 72 au lait cru et 10 au lait pasteurisé. 27 fromages étaient quant à eux issus de l'agriculture biologique.

Le jury, composé de crémiers, chefs, formateurs en fabrication fromagère, ambassadeurs de l'Apaq-W (Eric Boschman, Sandrine Dans et Julien Lapraille) et de gastronomes, a élu 10 Harzé d'Or et 9 Harzé d'Argent (dont 7 fromages bio). Et parmi les Harzé d'Or, un fromage s'est vu décerner le titre de **Fromage de l'Année**.

La remise des prix s'est déroulée ce vendredi 5 novembre, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, Willy BORSUS, à la Fromagerie du Plateau à Herve.

Le *Fondance* de la Fromagerie du Plateau à Herve élu Fromage de l'année 2022 !



Au cœur de la Fromagerie du Plateau est né, en 2018, un fromage au goût d'alpage provenant entièrement du pays de Herve : la *Meule du Plateau*. Quelques années plus tard, les maîtres fromagers ont élaboré une toute nouvelle recette grâce à leur savoir-faire : un fromage au lait cru, fondant en bouche et aux arômes riches : le *Fondance*. Au cours de son affinage, durant 3 mois en cave, la croûte naturelle et les arômes du *Fondance* développent lentement sa richesse aromatique ainsi qu'une pâte souple et fondante en bouche lors de la dégustation.

Le *Fromage de l'Année* peut aussi bien être consommé à chaud, en raclette, qu'à froid, sur une tranche de pain.

Disponible en grandes surfaces au niveau local, en crémeries et magasins de terroir.

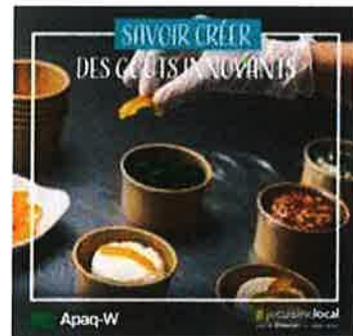
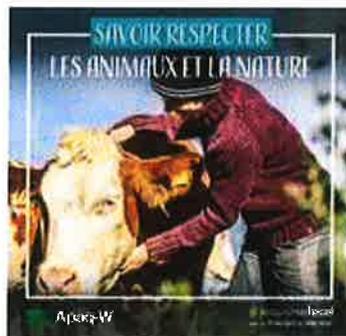
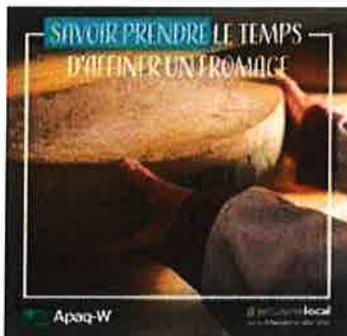
Fromagerie du Plateau à HERVE - Emmanuel Fraiture - 087/69 35 51 - meuleduplateau.be

Les fromages de chez nous, du savoir-faire bien de chez nous

Outre les lauréats du concours des meilleurs fromages de chez nous, la Wallonie compte pas moins de **170 producteurs fromagers passionnés**, qui produisent une variété de **plus de 700 fromages**. De quoi ravir les Belges qui consomment en moyenne **12,4 kg de fromage** et dépensent **120 € par an par habitant**.

Le savoir-faire fromager de chez nous, c'est savoir respecter les animaux et la nature, savoir prendre le temps d'affiner un fromage, savoir créer des goûts innovants, savoir rester fidèle à la tradition, savoir être attentif aux petits détails, savoir respecter ses valeurs ...

Vous n'avez plus qu'à savoir déguster !



Du 8 novembre au 19 décembre, les fromages de chez nous témoigneront - en TV, radio, sur le web et les réseaux sociaux, dans les points de vente des crémiers et fromagers - du savoir-faire des producteurs de notre Région.

Cette campagne raconte l'histoire de la rencontre entre des savoirs bien de chez nous. D'un côté, le savoir-faire de nos artisans fromagers qui, chaque jour, réalisent des fromages innovants, savoureux, respectueux de la nature et des traditions. De l'autre, le savoir-savoir des consommateurs épicuriens, amateurs de bons produits locaux.

Qui sera élu le plus grand FAN de fromages ?

L'Apag-W lance un concours aux consommateurs afin d'élire le plus grand fan de fromages. Rendez-vous sur le site www.savoirfairedecheznous.be en décembre ...
À la clé : **1 an de fromages à remporter !**

Vanessa Poncelet - Service presse
0472 84 56 82 - v.poncelet@apaqw.be

Anne Jandrain - Promotion
Fromages de Chez Nous
0473 93 11 92 - a.jandrain@apaqw.be

**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité**
Avenue Comte de Smet de Nayer 14 -
5000 Namur
www.apaqw.be

Province de Liège

Harzé d'Or



- **Fondance** - FROMAGE DE L'ANNÉE 2022 : *fromage à pâte pressée non cuite au lait cru de vache affiné 3 mois sur planche en bois. Disponible en grandes surfaces au niveau local, en crèmeries et magasins de terroir.*

Fromagerie du Plateau à HERVE - Emmanuel Fraiture
087/69 35 51 - meuleduplateau.be

Au cœur de la Fromagerie du Plateau est né, en 2018, un fromage au goût d'alpage provenant entièrement du pays de Herve : la *Meule du Plateau*. Quelques années plus tard, les maîtres fromagers ont élaboré une toute nouvelle recette grâce à leur savoir-faire : un fromage au lait cru, fondant en bouche et aux arômes riches : le *Fondance*. Au cours de son affinage, durant 3 mois en cave, la croûte naturelle et les arômes du *Fondance* développent lentement sa richesse aromatique ainsi qu'une pâte souple et fondante en bouche lors de la dégustation. Le *Fromage de l'Année* peut aussi bien être consommé à chaud, en raclette, qu'à froid, sur une tranche de pain. Laissez-vous tenter...



- **La Meule du Plateau** : *fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache affiné minimum 6 mois sur planche d'épicéa. Disponible en grandes surfaces au niveau local, en crèmeries et magasins de terroir.*

Fromagerie du Plateau à HERVE - Emmanuel Fraiture
087/69 35 51 - meuleduplateau.be



- **Le Pavé Bleu** : *fromage à pâte persillée au lait cru bio de vache. Disponible en crèmeries, magasins de terroir, et circuit-court au point de vente à la ferme.*

Ferme des Grandes Fagnes à STAVELOT - Famille Lising - Remacle

www.ferme-des-grandes-fagnes.be/ - 0474/28 05 59



- **Cream cheese nature bio** : *fromage frais au lait pasteurisé bio de vache. Disponible en grandes surfaces, en crèmeries et dans les points de vente bio.*

Fromagerie Régál à QUEUE-DU-BOIS - Damien Bruwier
www.fromagerie-regal.be - 04/370 63 98



- **Le Bleu des grottes** : fromage bleu au lait cru bio de vache
- et le **Samson aux fleurs** (photo) : fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait cru de vache.

Fromagerie du Samson à MARCHE-EN-FAMENNE - Vincent Verleyen

www.fromageriedusamson.com/ - 083/69 00 63



- **Le Cendré** : fromage à pâte pressée cuite ou mi-cuite au lait cru de vache.

/Fromagerie d'Ambly à AMBLY - Pierre-Xavier De ville

www.facebook.com/FromagerieAmbly/ - 0474/47 58 68

Province de Hainaut

Harzé d'Or



- **Le Burbant cendré** : fromage au lait cru de chèvre de type lactique affiné. Vendu en circuit-court, notamment au point de vente à la ferme.

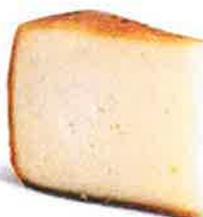
Fromagerie Ecole du CARAH à ATH - Christelle Vandendriessche et Angélique Wattiez

www.carah.be/le-c-a-r-a-h/ferme/fromagerie.html - 068/26 46 30



- **Le Gadelot** : fromage frais nature au lait cru de chèvre. Disponible de mars à novembre en circuit-court, notamment à la ferme.

Ferme des Trente Bouleaux à GHOY - Marie-France Roelandts
hainaut-terredegouts.be/producteur/chevrerie-artisanale-de-ghoy/
- 0473/82 14 17



Harzé d'Argent

La Tomme de Cent Pieds : fromage à pâte pressée affinée au lait cru de chèvre

Chèvrerie de Cent Pieds à BUVRINNES - Anne Delbeke

chevreriecentpieds.be/ - 0478/94 04 68