



# Terre de fromages

## LA FROMAGERIE

Terre de fromages produit et affine des fromages au cœur du Pays de Herve, depuis presque 40 ans.

Cette PME familiale implantée à Herve, une région de bocage et de pâturage bien connue pour sa culture fromagère, transforme l'équivalent de la production de 30 fermes laitières de la région en fromages de terroir belges dont l'unique fromage AOP belge, le fromage de Herve, les fromages de l'abbaye du Val-Dieu, les fromages de la gamme Fagne, la Meule du Plateau et bien d'autres...



En savoir plus sur notre fromagerie ? [👉 https://www.terredefromages.be/](https://www.terredefromages.be/)

[👉 https://www.facebook.com/terredefromagesbe](https://www.facebook.com/terredefromagesbe)

## LE MAGASIN D'USINE

Les fromages de la fromagerie Terre de fromages sont vendus dans de nombreux points de vente tels que les grandes surfaces, crémeries, boucheries et épiceries.

Afin d'être encore plus proche de ses consommateurs finaux, la fromagerie Terre de fromages a ouvert, en fin d'année 2021, son magasin d'usine, à Herve.



Comme son nom l'indique, il s'agit d'un magasin de vente en direct où la fromagerie propose toute sa gamme de fromages ainsi que des fromages « seconds choix » à prix réduit et quelques produits locaux à associer avec les fromages. De quoi se confectionner un superbe plateau de fromages belges !

### Les fromages de second choix, c'est quoi ?

Tout simplement, ce sont des fromages délicieux mais hors calibres, trop petits, qui ne peuvent donc pas être vendus via un circuit traditionnel. Une offre à ne pas manquer si vous êtes friands de produits locaux à un prix super attractif ! Ces fromages se vendent au kilo à un prix avantageux et dégressif :

- 1 kg = 10 €/kg
- 2 kg = 9 €/kg
- 3 kg et plus = 8 €/kg



### Adresse :

Outre-Cour 67 à Herve

Sur la nationale entre Herve et Soumagne.

### Heures d'ouverture :

Le magasin est ouvert du mercredi au vendredi de 11h à 18h et le samedi de 10h à 17h.

### L'E-SHOP

Vous n'habitez pas dans le coin ? Pas de problème, le magasin d'usine de Terre de Fromages vend toute sa gamme également en ligne sur son e-shop !

→ <https://lemagasin.terredefromages.be/fr/>

Toute la gamme de fromages Terre de fromages ainsi que les fromages de seconds choix à prix cassés sont également disponibles en ligne !

Les livraisons à domicile se font tous les vendredis dans toute la Belgique via un transporteur réfrigéré afin de garantir la chaîne du froid des fromages.

## DEMARCHES LOCALES ET DURABLES :

### **Les fromages Terre de fromages sont fabriqués par des Belges, pour des Belges !**

Selon le Service Public de Wallonie (SPW), nos aliments parcourent en moyenne 2000 kilomètres avant d'atterrir dans nos assiettes. Les conséquences qui en découlent sont dramatiques pour notre environnement mais aussi pour notre santé. 80% des fromages consommés en Belgique sont d'origine étrangère ! Il est temps de réagir en consommant belge et local !

Chez Terre de Fromages, le lait est régional, transformé en fromages à Herve et ensuite, ces derniers sont vendus aux Belges. Nous n'avons rien à envier aux autres pays producteurs de fromages !

### **Nos agriculteurs de la région :**

Terre de fromages travaille avec la coopérative Marguerite Happy Cow rassemblant 10 fermes familiales du Pays de Herve chez qui elle s'approvisionne en lait de qualité supérieure. Cette coopérative a pour objectif de promouvoir une agriculture familiale, durable et équitable. Ces agriculteurs sont passionnés et fiers d'exercer ce magnifique métier !



Plus d'info 📍 <https://www.margueritehappycow.be/>

Tous les fromages du panier sont disponibles dans le circuit de la grande distribution, magasins de proximité, à notre magasin d'usine et sur notre e-shop.

→ <https://lemagasin.terredefromages.be/fr/>

## NOS FROMAGES

### FROMAGE DE HERVE

Unique fromage belge d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), le **Fromage de Herve**, fait l'admiration des amateurs depuis le Moyen-Age. Ses formes carrées, sa couleur orangée, son arôme typique caractérisent un fromage authentique, inséparable de la région qui l'a enfanté : le Pays de Herve. Le fromage de Herve est un fromage à pâte molle et à croûte lavée. Cela implique un travail régulier d'affinage puisque, pendant 4 semaines, chaque fromage est lavé et retourné plusieurs fois.



### MEULE DU PLATEAU



Issue d'un projet local et collaboratif, la Meule du Plateau a vu le jour en 2018 après de longues années de recherche et développement.

La Meule est un fromage de type alpage, à la texture lisse et fondante qui se caractérise par un goût doux aux saveurs de noisettes. Son affinage naturel lui confère ses saveurs complexes qui varient au fil des saisons. La

Meule du Plateau possède une pâte sans trous, de couleur jaune et varie de tonalité au fil des saisons : jaune intense au printemps/été à jaune pâle en automne/hiver.

Dû à son affinage de plus de 6 mois, la Meule du Plateau ne contient pas de lactose. Celui-ci est naturellement consommé par le fromage durant sa demi-année d'affinage.

→ [www.meuleduplateau.be](http://www.meuleduplateau.be)

### Visites guidées à la fromagerie du Plateau !

Il est possible de visiter la fromagerie du Plateau 2 samedis par mois 😊

La visite guidée dure 1h30 et comprend :

- Découverte de la fabrication avec explications et interactions avec le fromager
- Visite au cœur des caves d'affinage
- Dégustation de fromages

Réservations en ligne : [www.meuleduplateau.be/#visite](http://www.meuleduplateau.be/#visite)

## GAMME ABBAYE DU VAL-DIEU

Depuis des siècles, les moines sont reconnus pour fabriquer des bières et des fromages d'exception. Les recettes de nos fromages d'Abbaye proviennent du savoir-faire développé dans nos abbayes belges.

C'est dans les années 60, que l'Abbaye du Val-Dieu (située à Aubel) demanda à la fromagerie de développer la recette du Bouquet des Moines et du Casse-Croûte afin d'offrir ces fromages aux visiteurs.



Aujourd'hui, la gamme s'est agrandie et compte de nombreux fromages bien connus tels que le Délice des Moines, le Pique-Nique, le Bleu des Moines ainsi qu'un fromage Herve affiné à la bière d'abbaye !

Extrait du site de l'Abbaye du Val-Dieu :

*L'Abbaye Notre-Dame du Val-Dieu a été fondée en 1216*

*Les moines cisterciens s'implantaient dans des lieux « déserts ». Le but était de se retirer du monde et de choisir des lieux peu hospitaliers souvent dans des vallées où le seul moyen de subsistance était de travailler à défricher la terre. Il faut rappeler que le projet cistercien initié par saint Robert de Molesme se voulait un retour à l'idéal de la règle de saint Benoît. La vallée de la Berwinne correspondait à ce modèle. Située à cheval sur le comté de Dalhem et le duché de Limbourg, la fondation du Val-Dieu sera le départ du défrichement qui donnera dans la suite la physionomie si caractéristique du Pays de Herve.*

*Le rayonnement de l'Abbaye était avant tout régional. Lieu de formation spirituel et intellectuel mais aussi centre économique pour le plateau, le monastère cistercien n'échappera à aucun conflit: luttes entre seigneurs féodaux, guerres de successions et de religion pour enfin connaître la dispersion lors de la*

*révolution française. Les bâtiments subiront plusieurs fois le contre coup de ces aléas de l'histoire. Après la tourmente révolutionnaire, la restauration de l'Abbaye et le retour de moines au milieu du XIXème permirent au Val-Dieu de demeurer aujourd'hui le seul site cistercien primitif encore en vie en Belgique dans ses bâtiments historiques.*

*Depuis mars 2001 les trois derniers moines ont quitté l'Abbaye du Val-Dieu pour rejoindre d'autres Abbayes Cisterciennes.*

*L'ordre Cistecien choisit de confier l'Abbaye à une communauté de Chrétiens.*

## **GAMME FAGNE**

Les fromages de la gamme Fagne sont doux et crémeux.

Puisant leur inspiration dans les landes humides de la Haute Fagne, les fromages de la gamme Fagne sont fabriqués au bon lait de nos régions. Ce que donne à ces fromages de terroir belges un goût doux et crémeux.



## **INFOS CONTACT :**

Marie-Line Deliege

Responsable Magasin

0499/25.57.94

marie-line.deliege@terredefromages.be