



LE CONCOURS DES MEILLEURS FROMAGES DE CHEZ NOUS 2025

Seize médailles pour une édition de haut niveau,
le Calendroz sacré Fromage de l'Année

Seize fromages médaillés, huit familles représentées, et un coup de projecteur sur le Calendroz de la Fromagerie du Gros Chêne, élu Fromage de l'Année 2026. Ce palmarès 2025 s'inscrit dans le succès d'un produit plébiscité par les Wallonnes et les Wallons et met en avant des savoir-faire précis, réguliers et ancrés localement. À partir de novembre, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) lance sa campagne grand public pour mettre en lumière les fromages wallons et celles et ceux qui les façonnent.

**« À chaque moment, son fromage...
Et derrière chaque fromage, une passion. »**

Tous les deux ans, le Concours des Meilleurs Fromages de chez nous dresse un état des lieux clair de la filière. L'édition 2025, organisée à l'École Hôtelière Provinciale de Namur, a rassemblé des styles et des signatures venus de toutes les provinces : laits de vache, de chèvre et de brebis, fromages frais ou affinés, pâtes molles, pressées ou persillées. Huit familles structurent le palmarès et dessinent un paysage cohérent où la continuité des ateliers familiaux dialogue avec l'élan d'une nouvelle génération.

Au cœur du palmarès, le Fromage de l'Année 2026 en donne la mesure. Le Calendroz, pâte molle à croûte fleurie au lait cru, s'inscrit dans la grande famille des camemberts tout en affirmant une signature maison : croûte bien formée, pâte souple, plaisir de dégustation à tous les stades d'affinage, du jeune lacté au plus fondant et typé. Son succès tient à la constance : faire bon, et refaire bon. « *Le vrai défi, ce n'est pas de réussir une fois : c'est la régularité, faire juste, jour après jour* », souligne Daniel Cloots, fondateur de la Fromagerie du Gros Chêne, qui insiste sur la progression générale du métier et sur la satisfaction d'un prix qui récompense autant l'équipe que la continuité d'une maison artisanale.

Le fromage toujours numéro 1 en Wallonie

Dans le panier des Wallonnes et des Wallons, le fromage demeure un incontournable : 99,9 % des ménages en ont acheté en 2024, à hauteur de 50,6 millions de kilos (13,7 kg par habitant) et 655,2 millions d'euros. Les usages restent ancrés : 81 % déclarent en consommer au moins une fois par semaine, à court terme, 82 % comptent maintenir leur niveau et 10 % l'augmenter. Le réflexe local progresse aussi, porté par une meilleure identification des points de vente de proximité et par la confiance dans les savoir-faire.

Cette dynamique associe praticité et découverte. La grande distribution reste la porte d'entrée, et les circuits de proximité apportent le conseil, des repères de goût et un véritable ancrage territorial. C'est dans cet aller-retour, entre routine et curiosité, que s'installe le "moment fromage" : tartine du matin, sandwich de midi, plateau du soir, avec l'idée d'un goût clair et proche. « *Le fromage de chez nous, ce sont des ateliers vivants, des emplois et un goût partagé. Le valoriser, c'est renforcer la vitalité de nos territoires et la confiance des consommateurs* », déclare Anne-Catherine Dalcq, la Ministre wallonne de l'Agriculture.

La campagne

Dès le mois de novembre, l'Apaq-W lancera la campagne « À chaque moment, son fromage... Et derrière chaque fromage, une passion ». Celle-ci remet les producteurs au centre et met en lumière ce qui fait la différence : des gestes précis, des caves vivantes, des parcours d'artisans que l'on retrouve dans les moments du quotidien, du petit-déjeuner au plateau du soir. L'ambition est simple, montrer le savoir-faire et la passion qui donnent leur caractère aux fromages de chez nous et rapprocher le produit de celles et ceux qui le fabriquent.

Une vidéo pose le cadre et se décline sur les réseaux et en points de vente, avec un ancrage terrain chez plus de 400 partenaires. Un concours 100 % en ligne sur savoirfairedেcheznous.be, avec des séjours gourmands incluant des visites de fromageries et des bons d'achat, ainsi qu'une présence sur VivaCité, assurent un large relais auprès du grand public. L'objectif, créer des rencontres concrètes entre producteurs et consommateurs et faire du palmarès un guide de découverte pour la saison. « Avec cette campagne, nous valorisons la richesse des fromages wallons et le savoir-faire qui les accompagne, dans tous les styles et à tous les moments de la journée », déclare Philippe Mattart, Directeur général de l'Apaq-W.

Le tableau complet du palmarès 2025 est à retrouver dans le dossier de presse.

À propos du Concours des Meilleurs Fromages de chez nous

Organisé tous les deux ans par l'Apaq-W, en collaboration avec Diversiferm et Pascal Fauville (Meilleur Fromager de Belgique), le Concours distingue les productions les plus abouties au terme d'une dégustation à l'aveugle selon des critères harmonisés (goût, nez, texture, aspect visuel, présentation).

À propos de l'Apaq-W

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) promeut l'agriculture wallonne et ses produits de qualité, soutient les producteurs locaux et encourage la consommation de produits agricoles et horticoles de première qualité.

Contact presse

Service Presse Apaq-W

Vanessa Poncelet

v.poncelet@apaqw.be

0472 84 56 82