



DOSSIER DE PRESSE
A chaque moment
son fromage...
Et derrière chaque
fromage,
une passion.

Sommaire

1. Le Concours des Meilleurs Fromages de chez nous
2. Les lauréats 2026
3. Les chiffres clés du secteur
4. La campagne
5. À propos

1. Le Concours des Meilleurs Fromages de chez nous

Avec 175 producteurs et plus de 700 références, la filière fromagère wallonne compte parmi les plus dynamiques filières du paysage agricole. Pour mettre en lumière cette diversité et saluer le savoir-faire des artisans, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) organise le Concours des Meilleurs Fromages de chez nous qui distingue tous les deux ans les productions les plus abouties, en collaboration avec Diversiferm - le guichet d'accompagnement des producteurs wallons qui transforment et vendent en circuit court -, et Pascal Fauville, élu Meilleur Fromager de Belgique.

L'édition 2025 s'est tenue le 26 septembre à l'École Hôtelière Provinciale de Namur. Les échantillons y sont dégustés à l'aveugle par un jury pluridisciplinaire réunissant crémiers, chefs d'établissements du réseau Table de Terroir, formateurs en fabrication fromagère, restaurateurs, élèves d'écoles hôtelières et gastronomes. **L'évaluation repose sur une grille de critères adaptée au type de produit** : pour les fromages frais, le jury apprécie le goût, le nez, la texture et la présentation ; pour les fromages affinés, il tient compte du goût, du nez, de l'aspect visuel, de la texture et de la présentation. L'anonymisation des échantillons, la diversité des profils au sein du jury et la grille d'analyse harmonisée garantissent une appréciation impartiale et reproductible.

Cette année, **100 fromages, présentés par 38 producteurs de Wallonie, ont été évalués**. L'échantillonnage reflète la palette actuelle du secteur : 75 fromages au lait de vache, 17 au lait de chèvre et 8 au lait de brebis. Côté traitements, 88 produits au lait cru, 9 au lait pasteurisé et 3 au lait thermisé ont été soumis au jury, dont 33 issus de l'agriculture biologique.

Huit catégories couvrent l'essentiel des grandes familles : quatre dédiées au lait de vache, une au lait de chèvre, une au lait de brebis, une pour les pâtes persillées et une pour les fromages frais. À l'issue des notations, le jury attribue pour chacune des catégories une médaille d'or et une médaille d'argent. Enfin, parmi l'ensemble des médaillés d'or, il désigne le Fromage de l'Année, titre emblématique qui vient couronner l'édition. Le palmarès complet, ainsi que le Fromage de l'Année, a été dévoilé lors d'une conférence de presse ce 15 octobre.

2. Les lauréats

L'édition confirme la vitalité et la créativité du secteur fromager wallon. Des fromageries familiales solidement ancrées aux ateliers plus récents, des terroirs de l'Ardenne aux plateaux du Condroz, les lauréats de cette année racontent la même histoire : celle d'artisans qui défendent un goût vrai, une exigence quotidienne et une identité locale forte.

Cette édition a couronné aussi bien des fromages frais que des pâtes affinées de longue haleine, des bleus subtils que des pâtes pressées puissantes. La diversité des laits (vache, chèvre et brebis) illustre la profondeur d'un savoir-faire pluriel, à la fois fidèle aux traditions et ouvert à l'innovation. Les portraits qui suivent donnent à voir un secteur où la patience d'un affinage, la précision d'un salage ou la maîtrise d'une flore racontent, à chaque étape, la même exigence : faire juste, bon et local.

Palmarès

Vache - pâte molle croûte fleurie :

Or & Fromage de l'Année 2026 : *Calendroz* (Fromagerie du Gros Chêne)

Argent : *Le Fleuri* (Ferme de la Grosse Haie)

Frais - tous laits :

Or : *Cream cheese nature Bio* (Fromagerie Régál)

Argent : *Caprice de D'Jo* (L'Atelier 117, artisan fromager)

Bleus - tous laits :

Or : *Le Bleu de La Petite Justice* (Ferme Bruneau)

Argent : *Douceur turquoise* (Fromagerie Blistin)

Vache - pâte molle croûte lavée :

Or : *Mère Michèle* (Fromagerie du Gros Chêne)

Argent : *Le Vidiâle* (Le Frobelle tout Court)

Vache - pâte pressée cuite ou mi-cuite:

Or : *La Meule du Plateau Réserve* (Fromagerie du Plateau)

Argent : *Grand Charme* (Ferme au Vivier)

Vache - pâte pressée non cuite :

Or : *Bailli fermier* (Ferme Le Bailli)

Argent : *Grisette* (Ferme au Vivier)

Chèvre - affiné pâte molle ou pressée :

Or : *Trio de buchettes* (Chèvrerie de Vissoul)

Argent : *Randonneur* (Fromagerie du Gros Chêne)

Brebis - affiné pâte molle ou pressée :

Or : *Pierre et Pâtre* (Fromagerie du Gros Chêne)

Argent : *Tomme de brebis* (Ferme du Fond du Buisson)

Les lauréats par provinces

PROVINCE DE LIEGE



Contact

Damien Bruwier

Rue derrière les Jardins, 8
4610 Queue-du-Bois

Tél. 0474 73 29 38 -
damien@fromagerie-regal.be
regal.be

FROMAGERIE RÉGAL — QUEUE-DU-BOIS (BEYNE-HEUSAY)

Médaille Or | Fromage frais — *Cream cheese nature Bio*

Pourquoi on l'aime ?

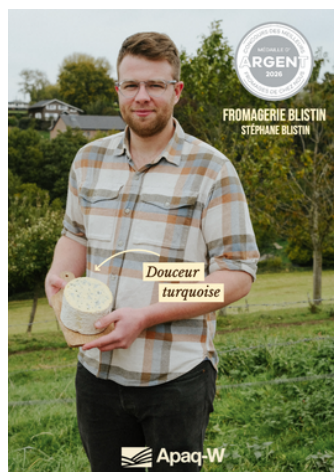
- Une recette simple et authentique : du lait, de la crème et du sel, rien de superflu.
- Lait bio en circuit court, collecté à une dizaine de kilomètres de la fromagerie.
- Une conviction, la simplicité fait souvent le meilleur.

Biographie express

À Queue-du-Bois (Pays de Herve), Damien Bruwier façonne des fromages frais dans la continuité d'une maison fondée en 1918 par la famille Camal et reprise en 2011. Il revendique des recettes épurées et le circuit court, avec un lait bio collecté à une dizaine de kilomètres, pour une production centrée sur les fromages frais (lait de vache bio ou conventionnel, lait de chèvre).

Où l'acheter ?

Grandes surfaces locales, crèmeries et magasins de terroir.



Contact

Stéphane Blistin

Rue Matefosse 73
4631 Soumagne

Tél. 0496 37 19 10
fromagerieblistin@outlook.be
www.fromagerieblistin.be

FROMAGERIE BLISTIN — SOUMAGNE

Médaille Argent | Bleu — *Douceur turquoise* (lait cru de vache)

Pourquoi on l'aime ?

- Bleu au lait cru de vache, plutôt doux, pas trop fort, avec une couleur plus claire que d'autres bleus.
- Affinage d'environ six semaines : soins réguliers à l'eau salée, brossage et retournements.
- Cave-conteneur maritime réfrigéré (12 m de longueur) dédiée.

Biographie express

À Soumagne, Stéphane Blistin a repris la ferme laitière de son oncle et l'a transformée pas à pas en micro-fromagerie. Il achète le lait dans une exploitation voisine, très proche de sa ferme, et le transforme dans sa fromagerie. L'atelier s'appuie sur une cave en conteneur maritime réfrigéré pour un suivi d'affinage précis et régulier.

Où l'acheter ?

Grandes surfaces locales, crèmeries et magasins de terroir, circuits courts (vente directe, marchés...).



Contact

Francis Beronne

Jean Marc Cabay & Andrea Heuze
Rue de Charneux 32
4650 Herve
Tél. 0494 83 77 89
andrea.heuze@terredefromages.be
www.meuleduplateau.be

FROMAGERIE DU PLATEAU — HERVE

Médaille Or | Vache — pâte pressée cuite/mi-cuite — *Meule du Plateau Réserve*

Pourquoi on l'aime ?

- Lait cru du matin, issu d'un élevage soigné, collecté en circuit court chez un agriculteur voisin (herbe l'été, foin l'hiver) et transformé aussitôt.
- Affinage long en caves à basse température, environ un an et demi, avec lavages et retournements réguliers, pour une pâte aboutie.
- Un produit d'exception, au bouquet aromatique ample et à la texture remarquable.

Biographie express

Sur le plateau de Herve, Jean-Marc Cabay réalise un rêve d'enfance hérité de ses grands-parents (producteurs de fromages de Herve à la ferme) : créer un fromage de montagne "bien d'ici". Formé à l'ENILBIO de Poligny, il développe la Meule du Plateau, et installe en 2018 une fromagerie neuve à Herve. Le projet s'appuie sur une collaboration locale avec des éleveurs voisins et une même ligne de conduite : lait choisi, temps, régularité. La Meule du Plateau est devenue la pièce signature de la maison.

Où l'acheter ?

Grandes surfaces, crèmeries et magasins de terroir.



Contact

Zoé Roger & Cyril Larock

Rue du Cimetière 11A
4120 Rotheux-Rimière
(Neupré)
Tél. 0498 41 60 94
paysansfromagers@lavache.com
www.fermeauvivier.com

FERME AU VIVIER — ROTHEUX-RIMIÈRE (NEUPRÉ)

Médaille Argent | Vache — pâte pressée non cuite — *Grisette*

Médaille Argent | Vache — pâte pressée cuite/mi-cuite — *Grand charme*

Pourquoi on les aime ? — Grand Charme

- Pâte pressée non cuite au lait cru, le fromage du quotidien, passe-partout.
- Des goûts consensuels : se mange au couteau, se râpe, se cuisine sans prise de tête.
- Fromage fermier de bout en bout, du troupeau à l'affinage.

Pourquoi on les aime ? — Grisetto

- Pâte pressée mi-cuite au lait cru, caractère un peu acidulé qui plaît.
- Plus crémeuse quand elle est jeune, plus typée en vieillissant.
- Le fromage le plus proche de leur lait : très peu guidé par les ferments, ancré dans le terroir.

Biographie express

À Rotheux-Rimière, Zoé Roger et Cyril Larock transforment exclusivement le lait de leur troupeau d'une vingtaine de vaches, directement à la ferme : une démarche paysanne, du champ à la meule, assumée en circuit court, avec une recherche constante de simplicité et de régularité.

Où l'acheter ?

Crèmeries et magasins de terroir.



Contact

Vincent Henrion & Erzébert

Rue de la Cornette, 5
4210 Burdinne

Tél. 0472 34 19 02

vincent.henrion@belgacom.net

www.chevrerievissoul.be

CHÈVRERIE DE VISSOUL — OTEPPE (BURDINNE)

Médaille Or | Chèvre — affiné, pâte molle ou pressée — *Trio de buchettes*

Pourquoi on l'aime ?

- Format apéritif en petites buchettes : se coupe en morceaux et se déguste même sans pain, l'idée de départ du producteur.
- Petite taille, autre affinage : la surface affinée est proportionnellement plus grande qu'une bûche classique, d'où un goût différent.
- Lait du troupeau uniquement, sans achat extérieur : une signature à taille humaine.

Biographie express

Vincent Henrion a lancé, il y a une quinzaine d'années, une micro-ferme caprine conduite en solo : environ 30 chèvres, traite et transformation à la ferme, sans lait acheté. Une micro-exploitation tournée vers le pâturage local, des procédés sobres et le circuit court.

Où l'acheter ?

Crèmeries et magasins de terroir, circuits courts (vente directe, marchés), vente en ligne.

PROVINCE DE NAMUR



Contact

Véronique Gobin

Rue de la Gare 117D
5590 Leignon (Ciney)

Tél. 0486 117 523

latelier117@gmail.com

https://www.facebook.com/latelier117?locale=fr_FR

L'ATELIER 117 — LEIGNON (CINEY)

Médaille Argent | Frais — tous laits — *Caprice de D'Jo*

Pourquoi on l'aime ?

- Fromage frais lactique au lait cru, affiné une dizaine de jours : il développe une petite croûte légère, jamais dure.
- Onctuosité et goût prononcé sans être trop fort.
- Geste simple et précis : caillage une nuit, mise en moule, retournements 2-3 jours, puis démoulage avant l'affinage.

Biographie express

Originaire de Gaume et diplômée de la Haute École provinciale d'agronomie de Ciney, Véronique Gobin quitte, après 18 ans en pharma, le labo pour le lait : déclic à la cellule fromagère de l'EPASC, deux ans de formation, puis l'ouverture de L'Atelier 117 en décembre 2017 à Leignon. Né d'une reconversion assumée, l'atelier-boutique choisit la petite échelle, un lait voisin et des séries limitées. Chaque recette se règle au pas de l'artisanat, avec une régularité qui parle aux amateurs de produits clairs et lisibles.

Où l'acheter ?

Crèmeries & magasins de terroir ; circuits courts (vente directe, marchés)



Contact

Daniel Cloots & Julien Brousse

Gros Chêne 2
5372 Méan (Havelange)

Tél. 0473 52 95 07

Tél. 086 32 38 60

info@groschene.be

www.groschene.be

FROMAGERIE DU GROS CHÊNE — MÉAN (HAVELANGE)

Médaille Or & Fromage de l'Année 2026 | Vache — pâte molle à croûte fleurie — *Calendroz*

Médaille Or | Vache — pâte molle à croûte lavée — *Mère Michèle*

Médaille Argent | Chèvre — affiné, pâte molle et pâte pressée — *Randonneur*

Médaille Or | Brebis — affiné, pâte molle et pâte pressée — *Pierre et Pâtre*

Pourquoi on les aime ?

Calendroz — Médaille d'Or (Fromage de l'Année 2026) 🇪🇺

- Croûte fleurie au lait cru, avec une signature de pénicillium.
- Se déguste à tous les stades d'affinage: de jeune à très affiné, selon l'envie.
- Accessible et gourmand pour le quotidien comme pour le plateau.

Mère Michèle — Médaille d'Or 🇪🇺

- Pâte molle à croûte lavée, souple et régulière, commercialisable dès trois semaines.
- Lavages à l'eau salée : une croûte qui parfume sans dominer la pâte.
- À table, on le déguste au couteau, en tartiflette/raclette, ou façon "camembert" au barbecue.

Randonneur — Médaille d'Argent 🇪🇺

- Tommette au grain très fin, égouttage spontané ; pâte ferme et nette, croûte naturelle qui se patine.
- Compagnon de route : se conserve facilement, voyage bien, en cubes, en tranches ou sur le pouce.
- Avec le temps, la pâte se resserre et le caractère se précise.

Pierre et Pâtre — Médaille d'Or 🇪🇺

- Pâte molle à croûte lavée, de la famille de Mère Michèle.
- Fermentation naturelle (sans ferments lactiques ajoutés) pour laisser parler le lait.
- Frottage à la bière d'épeautre : les levures aident la flore de surface à se développer.

Biographie express

Au cœur du Condroz, la Fromagerie du Gros Chêne s'est affirmée autour du geste de Daniel Cloots, ancien éleveur devenu artisan fromager. Plus du tout de vaches au troupeau depuis 1989, l'atelier travaille aujourd'hui des laits sélectionnés de vache bio au plus près (lait de foin en hiver), de chèvre et de brebis chez des éleveurs partenaires. Lait cru, caves entretenues avec rigueur et transmission des gestes composent la signature de la maison, reconnue pour la régularité de ses fromages.

Où les acheter ?

En crèmeries et magasins de terroir, en circuits courts (vente directe, marché, magasins bio...).



Contact

Christine De Groote
Jean-Jacques Leblanc
Route de Fosses 222
5060 Arsimont (Sambreville)

Tél. 0495 93 42 43
christine.degroote@hotmail.com
www.fermedelagrossehaie.be

FERME DE LA GROSSE HAIE — ARSIMONT (SAMBREVILLE)

Médaille Argent | Vache — pâte molle à croûte fleurie — *Le Fleuri*

Pourquoi on l'aime ?

- Pâte molle à croûte fleurie au lait cru, texture tendre et fondante.
- Affinage maîtrisé à l'atelier, suivi régulier qui privilégie délicatesse et équilibre.
- À table, se savoure au couteau ou légèrement tiédi ; existe aussi en déclinaisons maison : Fleuri truffé, Fleuri pesto, Fleuri "fleur" (enrobé de fleurs).

Biographie express

Ferme familiale transmise de génération en génération, la Grosse Haie travaille en circuit fermé : lait bio du troupeau, transformé à la ferme en une variété de fromages différents. Même cap depuis toujours : proximité et gestes sobres. Un magasin à la ferme accueille le public et ancre la démarche dans le circuit court.

Où l'acheter ?

Magasin à la ferme (vendredi & samedi), marchés & magasins bio.



Contact

Sophie Fondu & Norbert Buysse
Rue Thiers de Longhier 15
5580 Buissonville
Tél. 498 679 666
fermedufondubuisson@lavache.com
<https://www.facebook.com/p/Ferme-du-fond-du-buisson-100092532393238/>

FERME DU FOND DU BUISSON — BUISSONVILLE (ROCHEFORT)

Médaille Argent | Brebis — affiné, pâte molle et pâte pressée — *Tomme de brebis*

Pourquoi on l'aime ?

- Lait cru de brebis, tomme non aromatisée, affinée à la ferme ; secret de fabrication insolite : pressée au cric de voiture.
- Deux visages selon le temps : Tomme douce durant les 5 premières semaines ; dès 3 mois, plus piquante, utilisée « comme un pecorino ».
- À table : jeune, au couteau ; plus âgée, en râpé, sur pâtes, soupes ou légumes rôtis.

Biographie express

Portée par Sophie Fondu et Norbert Buysse, la ferme élève des chèvres et des brebis laitières et transforme tout son lait dans sa fromagerie. Avec l'appui de 'Terre en vue' (foncier en bien commun), elle associe élevage et cultures, dont des céréales pour l'alimentation, dans une démarche de proximité et à taille humaine.

Où l'acheter ?

Circuits courts (vente directe, marchés).



Contact

Pascale & Virginie

Mathieu Bruneau

Rue de la Justice 9

7904 Pipaix

Tél: 0477 84 91 61

lafermebruneau@gmail.com

https://www.facebook.com/fermebruneau/?locale=fr_FR

FERME BRUNEAU — PIPAIX (LEUZE-EN-HAINAUT)

Médaille Or | Bleu — *Le Bleu de La Petite Justice* (lait cru)

Pourquoi on l'aime ?

- Pâte persillée au lait cru, texture plutôt ferme, robe bleutée avec fines piqûres.
- Gagne avec le temps : plus l'affinage avance, plus le bleu s'affirme et les arômes se développent. Il se savoure chaud ou froid.
- Bleu artisanal rare en Belgique, qui fait venir des clients et des restaurateurs de loin.

Biographie express

À Pipaix, la ferme familiale reprise par Mathieu Bruneau conjugue production, transformation et vente sur place. Un modèle fermier cohérent, du champ jusqu'aux caves d'affinage. Le lait suit deux voies, une part livrée à la Laiterie des Ardennes, le reste transformé à la ferme en fromages frais, yaourts, beurre et en bleu fermier qui a trouvé son public

Où l'acheter ?

Grandes surfaces, crémeries & magasins de terroir, circuits courts (vente directe, marchés).



Contact

Laurent Daumerie

Rue Ry de Brabant 118

7170 Bellecourt (Manage)

Tél. 0492 76 27 24

lefrobelletoutcourt@hotmail.com

<https://www.facebook.com/p/Le-FroBelle-tout-court-100067701941283/>

LE FROBELLE TOUT COURT — MANAGE

Médaille Argent | Vache — pâte molle à croûte lavée — *Le Vidiâle*

Pourquoi on l'aime ?

- Fromage à croûte lavée, pâte molle au caractère typé mais jamais piquant : beaucoup de goût, sans agressivité.
- Texture style "fromage d'abbaye", arômes portés par la bactérie rouge (famille du Herve).
- Se partage en petits morceaux à l'apéro ou en fin de repas, superbe avec pain aux noix ou pain d'épices.

Biographie express

Micro-fromagerie à échelle choisie, le Frobelle privilégie un lait voisin, des maturations lentes et un style épuré. Créé il y a quatre ans et demi par Laurent Daumerie, ancien chef de chantier reconverti par passion, l'atelier fonctionne en solo : petites séries, gestes soignés, vente sur les marchés et en magasins.

Où l'acheter ?

Grandes surfaces locales, crémeries & magasins de terroir, circuits courts (vente directe, marchés)



Contact

Lucie Devroede

Chemin des Théodosiens 126
7060 Soignies
Tél. 067 33 28 92

fromagerie@lebailli.be

<https://www.lebailli.be/>

FERME LE BAILLI — SOIGNIES

Médaille Or | Vache — pâte pressée non cuite — *Bailli fermier*

Pourquoi on l'aime ?

- Pâte pressée au lait cru, travaillée avec un lait de moins de 24 h ; affinage 6 semaines pour une pâte nette et régulière.
- Polyvalent chaud/froid : en cubes pour l'apéro, en tranches (forme rectangulaire) pour tartines/sandwichs, en râpé pour gratins, croque ou raclette.
- Goût présent sans être trop fort : plus goûteux qu'une tranche de gouda, apprécié des enfants comme des adultes.

Biographie express

À Soignies, la fromagerie du Bailli existe depuis 1988 et s'inscrit dans la continuité d'une ferme familiale. Ici, le lait est récolté et travaillé sur place, une partie étant transformée en fromages et produits laitiers tandis que le reste alimente la filière. Le rythme de la maison est simple : fourrages de la ferme et gestes réguliers. Le comptoir à la ferme fait le lien entre l'atelier et les amateurs de bons produits.

Où l'acheter ?

Grandes surfaces, crèmeries & magasins de terroir, circuits courts (vente directe, marchés).



3. Les chiffres clés du secteur

Un millésime riche et diversifié

En Wallonie, le fromage est un incontournable du panier de courses. D'après l'Observatoire de la Consommation de l'Apaq-W (panel YouGov, 2024), pratiquement tous les ménages en ont acheté en 2024 (99,9 %), à hauteur de 50,6 millions de kilos, soit 13,7 kg par habitant, et 655,2 millions d'euros dépensés (177,7 € par habitant). Sur un an, la dynamique reste positive (+3,3 % en volume ; +5,6 % en valeur), ce qui confirme la place du fromage parmi les essentiels des Wallons.

Les usages suivent la même pente. Selon une étude multisectorielle menée par l'Apaq-W en 2024, 81 % des répondants déclarent en consommer au moins une fois par semaine ; à court terme, 82 % prévoient de maintenir leur niveau et 10 % d'augmenter leur consommation. Derrière ces comportements, on retrouve d'abord le plaisir et le goût, associés à des moments simples et conviviaux du quotidien.

Le réflexe local progresse également. Toujours d'après l'étude multisectorielle menée par l'Apaq-W en 2024, 36 % des répondants disent consommer des fromages wallons au moins une fois par semaine, 44 % affirment savoir où s'en procurer près de chez eux et 27 % estiment pouvoir identifier l'origine locale de leurs achats. À l'inverse, seuls 11 % associent le fromage à une idée de « mauvaise santé », ce qui confirme une image globalement positive quand le produit est choisi et dégusté à bon escient.

Pour les parcours d'achat, les constats de l'Observatoire convergent : la grande distribution reste le premier recours, logique pour un produit du quotidien, tandis que **les circuits de proximité jouent un rôle d'aiguillon, entre conseil, découverte et mise en avant du terroir.** C'est dans cet aller-retour entre praticité et envie, routine et curiosité, que s'installe le « moment fromage » : un geste familial qui accompagne la semaine, réunit autour de la table et, de plus en plus, raconte une histoire de chez nous.



4. La campagne

« À chaque moment son fromage.

Et derrière chaque fromage, une passion. »

Dans le sillage du Concours des Meilleurs Fromages de chez nous, l'Apaq-W lance une campagne d'automne qui met en lumière la richesse des fromages wallons et l'exigence des artisans qui les façonnent. L'objectif est clair : ancrer le réflexe « fromages de chez nous » à tous les instants de la journée, du petit-déjeuner au plateau du soir.

Vidéo coupole

Lancement le lundi 3 novembre 2025

La campagne démarre sur les réseaux sociaux avec une vidéo coupole qui traverse trois temps forts de la journée : matin, midi et soir. Consommateurs et producteurs s'y rencontrent, le geste est au centre, des apparitions animales très brèves rappellent le lien au vivant sans voler la vedette. Dans la foulée, des visuels prennent le relais en ligne et en points de vente, pour installer un univers fort, reconnaissable au premier coup d'œil.

Présence terrain

Affiches de campagne & affiches concours

L'identité visuelle se déploie chez les partenaires : affiches dédiées aux moments de consommation et affiches concours pour déclencher la participation. Un kit de communication est diffusé dans plus de 400 commerces afin de faire vivre la campagne là où l'achat se décide.

Concours « À chaque moment son fromage »

Du 5 novembre au 5 décembre 2025

Dès le mercredi 5 novembre, place à un concours 100 % en ligne sur savoirairededecheznous.be, avec une question principale et une subsidiaire, relayé fortement sur les réseaux et en points de vente. Les dotations misent sur l'expérience : séjours pour deux en hôtel avec visite de fromagerie au pays de Herve, plus 100 bons d'achat offerts par l'Apaq-W. En parallèle, sur VivaCité, des plateaux « fromages de chez nous » sont à gagner durant la semaine en radio. Clôture le 5 décembre.

Radio

Du 5 au 11 novembre 2025

35 spots de 20 secondes sur VivaCité prolongent l'univers de la vidéo : tartine du matin, sandwich de midi, plateau du soir. Chaque appel incite à participer au concours. Des jeux antenne offrent des plateaux « fromages » pour booster l'impact et multiplier les points de contact.

Réseaux sociaux

Tout au long de la campagne, les publications de l'Apaq-W valorisent l'authenticité des moments, le savoir-faire (portraits, gestes d'affinage, coulisses d'ateliers) et l'humain, avec une mise en avant des lauréats. Réels, carrousels et stories rythment le calendrier, tandis qu'un sponsoring ciblé amplifie la portée de chaque prise de parole.

5. L'Apaq-W

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) est engagée dans la promotion de l'agriculture wallonne et de ses produits de qualité. Elle 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