

Wallonie Nouvelle

L'OFFICE DES PRODUITS WALLONS ASBL & L'APAQ - W

Les Fromages de chez nous ont bien du goût !!!

Ce concours vise à apporter aux producteurs fromagers wallons la reconnaissance et la notoriété qu'ils méritent. Le jury a sélectionné les meilleurs fromages dans les catégories définies ci-dessous par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAQ) : lait de vache - frais, pâte molle à croûte lavée, pâte molle à croûte fleurie, pâte mi-dure, pâte dure (minimum 4 mois d'affinage), bleu - ; lait de chèvre ; lait de brebis.

Le jury, composé de maximum 5 personnes par catégorie, s'est prononcé, à l'aveugle, sur les critères suivants : le nez (10 points), l'aspect visuel déballé (10 points), la texture (20 points) et le goût (40 points). Un jury indépendant s'est quant à lui chargé d'évaluer l'aspect visuel tel que présenté pour la vente du fromage, autrement dit l'aspect visuel emballé (20 points, dont 2 pour la conformité de l'étiquetage aux normes actuelles en vigueur).



En prélude à la 32e édition de la traditionnelle Fête Nationale du Fromage à Harzé, qui s'est déroulée les 20 et 21 août 2011 au Château de Harzé, l'APAQ-W a organisé début août le concours des Fromages de chez nous, en collaboration avec le Groupement Régional Économique d'Ourthe-Ambève et le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie

Les fromages lauréats 2011 sont :

LAIT DE VACHE - FRAIS

- « La Maquée au beurre »
Fromagerie Régal
- « La Maquée enrichie de crème »
Fromagerie Régal

LAIT DE VACHE - PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE

- « Le P'tit Mouligneau »
Ferme du Mouligneau
- « Oscar du Mouligneau »
Ferme du Mouligneau

LAIT DE VACHE - PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE

- « Fleur de Fagne Poivre »
Herve Société
- « Carré de Liège »
Camaï

LAIT DE VACHE - PÂTE MI-DURE

- « Le Bourré »
Ferme Scoumont
- « Le Spodio »
Ferme Le Bailli

LAIT DE VACHE - PÂTE DURE

- « Le Vicomte »
Ferme Scoumont
- « Saint Mengold »
Ferme Halleux

LAIT DE VACHE - BLEU

- « Bleu des Moines »
Herve Société
- « Mame Vi Bleu »
Fromagerie du Gros Chêne

LAIT DE CHÈVRE

- « Crotte de Bomal »
Chèvrerie d'Ozo
- « Petit Frais aux tomates séchées »
Chèvrerie d'Ozo

LAIT DE BREBIS

- « Le Plaisir du Berger »
Fromagerie du Chemin Châtaigne
- « Bleu d'Adèle »
Fromagerie du Gros Chêne

Sur la base de cette sélection, le « Petit Frais aux tomates séchées » de la Chèvrerie d'Ozo a également été désigné « Fromage de l'année 2011 », cette fromagerie recevant un prix de 1.000 € de la part de l'APAQ-W. C'est également ce fromage au lait de chèvre qui s'est vu attribuer le « Coup de cœur 2011 de la Presse ».

Le « Prix spécial de la Province de Liège » a été attribué au « Vicomte » de la Ferme Scoumont.

Le « Coup de cœur 2011 des grands chefs cuisiniers » a, quant à lui, récompensé le « Bleu d'Adèle » de la Fromagerie du Gros Chêne. Enfin, le « Coup de cœur des Gastronomes » a été attribué au « P'tit Mouligneau » de la Ferme du Mouligneau.

Pour plus d'informations sur ce grand rassemblement de fromageries, laiteries et producteurs fermiers, de Belgique et d'ailleurs : www.fetedufromage.be

V.Poncelet



LÉGENDE

Harzé d'Or 2011



Harzé d'Argent 2011

