

Promouvoir les fromages de chez nous

C'est au cœur d'une fromagerie andennaise caractéristique que le Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, a choisi de lancer la nouvelle campagne de promotion « Fromages de Chez Nous » le mercredi 5 octobre

En Wallonie, il y en a pour tous les goûts, au lait de vache, de brebis ou de chèvre, piquant, doux, crémeux, à pâte dure ou molle... Notre Région compte plus de 500 fromages produits par plus de 130 artisans talentueux et vendus par une petite centaine de crémiers wallons. Pour cette campagne, un ambassadeur de choix a été désigné: Gerald Watelet, homme de terroir aux multiples facettes.

À chacun son caractère

Au total, ce sont 86 crémiers et 134 producteurs de fromages qui recevront, en ce début d'automne, un kit promotionnel dans le cadre de la campagne « Fromages de Chez Nous ». Celui-ci est composé de sacs réutilisables faciles à transporter, résistants et esthétiques à la fois. Ils vous seront offerts par votre producteur fromager et votre crémier et ne pourront que vous séduire lors de vos achats.

Ce support de communication durable est complété par un jeu d'affiches aux slogans impactants: « On va vous épater », « Goûtez-nous



Le Ministre accueilli à la Fromagerie du Samson

tous!», « Les fromages de chez nous, à chacun son caractère ». Enfin, les artisans reçoivent également des pics à fromages permettant d'identifier les fromages wallons dans les étals de leurs points de vente.

À ce matériel fraîchement imprimé, s'ajoute un nouveau site internet www.apa-qw.be/fromages qui recense une centaine de producteurs ayant manifesté leur intérêt d'être répertoriés de façon détaillée. À savoir, un bref portrait historique de la fromagerie et la présentation de trois produits phares. Les 200 autres fromages wallons seront quant à eux référencés de façon plus succincte. Ce site vise non seulement à permettre aux consommateurs de procéder à une recherche géo-localisée des

crémiers et des producteurs proches de chez eux, mais aussi à effectuer une recherche ciblée par type de produit (par exemple: où trouver un fromage bio de chèvre?) ou encore à fournir une information générale sur les fromages de Wallonie.

Ainsi, nous pourrions tout apprendre sur les types de lait, les catégories de fromages, les apports nutritionnels, la conservation des fromages, et même les secrets d'un plateau de fromage réussi: quantité, découpe, accords boissons et fromages... Le site proposera également des recettes originales composées par les producteurs eux-mêmes.

Sur ce site enfin, les consommateurs sont invités à participer à un concours, du 7 au 20 novembre, pour

tenter de remporter 700 bons d'achat de 25 € de Fromages de Chez Nous.

La Fromagerie du Samson

Depuis qu'il est tout petit, Vincent Verleyen rêve de fabriquer des fromages. Il y a cinq ans, en juillet 2011, il se lance et reprend la Fromagerie du Samson à Gesves.

Après un mois d'apprentissage, il vole de ses propres ailes « comme un vrai artisan, au feeling », bien sûr avec une recette de base mais surtout avec son ressenti et des objectifs bien clairs dans sa tête.

Il achète le lait entier cru aux agriculteurs de la région (chèvre, vache et brebis) et fabrique des fromages exclusivement au lait cru qui expriment le terroir « parce que, pour faire du bon fromage, il faut du bon lait », ajoute-t-il.

Aujourd'hui, Vincent Verleyen propose une quarantaine de fromages, qui varient selon les saisons. Meilleur fromager de Belgique en 2014, Vincent Verleyen jongle entre ses métiers de fromager: à l'atelier, pour la fabrication et l'affinage mais aussi au magasin, où il n'est jamais avare de conseils.

Depuis le mois de janvier, Le Comptoir du Samson a ouvert ses portes à Ixelles, à quelques mètres de la place Flagey. Vincent Verleyen y conseille de temps en temps les clients et y parle avec plaisir de sa production et de tout ce que l'on trouve derrière ce comptoir.

■ C.R.