

fromages **BIO** de wallonie BIOkazen uit wallonië



ouvrir l'appétit... et le satisfaire !

• Préface

Les efforts consentis par les producteurs biologiques qui, dans le respect de l'environnement naturel, participent au développement des tissus rural, social et économique de notre Wallonie en valorisant eux-mêmes leur production méritent l'encouragement de tous, mais surtout un soutien concret et durable via nos choix de consommation.

Soucieux de proposer aux consommateurs des aliments sains et nutritifs, tous ces artisans ont développé des entreprises dynamiques à taille humaine, diversifiées, créatives, accessibles aux consommateurs locaux et en réelle adéquation avec leurs besoins spécifiques.

Une des qualités essentielles des circuits courts de distribution (vente directe à la ferme, sur les marchés ou via les GAC, groupes d'achats communs) est qu'ils rétablissent le lien entre le producteur et le consommateur. Ce lien humain direct valorise et motive le producteur à poursuivre dans sa logique de qualité et de créativité artisanale, tout en participant à la transmission et à l'enrichissement de notre savoir-faire ancestral et de notre patrimoine naturel. Ce contact permet aussi au consommateur de ne pas perdre de vue la réalité de l'agriculteur ainsi que l'origine et la qualité de son alimentation.

Ainsi, pour vous permettre d'accéder directement à ces trésors biologiques régionaux, souvent médaillés mais encore méconnus, Nature & Progrès Belgique a donc décidé, avec le soutien de l'APAQ-W, de réaliser cette brochure.

Et maintenant, place au plaisir des sens sur la route des fromagers biologiques de Wallonie...

www.fromagesbiodewallonie.be

Eetlust opwekken... en bevredigen!

• Voorwoord

De inspanningen die biologische producenten zich getroosten om in eigen productie, met respect voor het natuurlijke milieu, bij te dragen tot de ontwikkeling van het landelijke, sociale en economische weefsel van Wallonië, verdienen niet alleen de aanmoediging van ons allen, maar vooral onze concrete en duurzame steun via ons consumptiepatroon.

Vanuit hun bekommernis om de consument gezonde en voedzame etenswaren aan te bieden, hebben die ambachtlui dynamische ondernemingen ontwikkeld op mensenmaat, gediversifieerd, creatief, toegankelijk voor de plaatselijke consumenten en volledig afgestemd op hun specifieke behoeften.

Een van de belangrijkste troeven van korte verdeelkanalen (rechtstreekse verkoop op de boerderij, op markten of via de GAC (gezamenlijke aankoopgroepen) is dat ze de band tussen producent en consument herstellen. Die rechtstreekse menselijke band valoriseert en motiveert de producent om op creatieve wijze kwalitatieve artisanale producten te blijven maken. Op die manier draagt hij bij tot het doorgeven en verrijken van de kennis van onze voorouders en ons natuurlijk patrimonium. Daarnaast verliest de consument het belang van de landbouw en de oorsprong en kwaliteit van zijn voeding niet uit het oog.

Om u rechtstreeks toegang te verschaffen tot die regionale biologische schatten, vaak bekroond maar vooralsnog miskend, besliste Nature & Progrès Belgique om met de steun van APAQ-W deze brochure uit te brengen.

Geniet van uw tocht langs de biologische kaasroutes van Wallonië...

www.fromagesbiodewallonie.be

• Fromages bio de Wallonie : l'avenir dans la peau !

Notre belle Wallonie compte vingt-huit fromagers certifiés biologiques répartis dans toutes les provinces, excepté le Brabant Wallon. Ceux-ci produisent eux-mêmes le lait qu'ils utilisent et la fromagerie fait partie intégrante de la ferme. Seules trois fromageries ne produisent pas de lait mais elles valorisent néanmoins celui d'une quinzaine de producteurs laitiers biologiques de la région !

A eux seuls, ces artisans passionnés produisent l'équivalent d'une centaine de fromages de vache, de chèvre ou de brebis, d'une diversité surprenante, trop souvent sous-estimée : fromages frais, à pâte molle, pressée, persillée... qui ne demandent qu'à être dégustés avec délectation !

Précisons également que la plupart des fermes et entreprises biologiques présentées dans cette brochure proposent également d'autres produits laitiers, comme du beurre, du babeurre, du yaourt, des glaces et d'autres spécialités très originales à découvrir.

• Un fromage bio est toujours unique

Les soins apportés au bien-être et à l'alimentation animale en agriculture biologique confèrent au lait et aux fromages bio de Wallonie une valeur et une qualité exceptionnelle, particulièrement s'ils sont préparés à partir de lait cru. Et c'est précisément le cas des fromages bio de Wallonie.

Pour commencer, la nourriture est toujours produite sur la ferme. Celle-ci est essentiellement constituée de fourrages « grossiers » (herbe fraîche, céréales et légumineuses, foin, etc.) parfaitement adaptés à la physiologie des animaux, équilibrée et bien entendu, de qualité biologique. Il en résulte un lait d'une grande richesse dont toute la pureté est préservée grâce à l'absence totale de produits chimiques de synthèse, d'antibiotiques et autres composés toxiques ou allergènes que l'on doit à une alimentation animale industrielle, sans parler des OGM, strictement interdits en agriculture biologique.

Pour finir, les éleveurs biologiques respectent le rythme biologique des animaux et veillent à leur bien-être en réduisant les facteurs de stress. Leur principal objectif est de préserver la santé du troupeau tout en renforçant leur immunité naturelle. Morphologie équilibrée, accès aux pâtures dès que les conditions climatiques le permettent, stabulation libre avec litière naturelle, alimentation de qualité et biologique, médecines douces, respect des cycles de production. A l'état naturel, les animaux produisent moins de lait en hiver, particulièrement les chèvres et les brebis qui n'en produisent plus du tout. C'est pourquoi, dans certains cas, la production des fromages biologiques peut diminuer voire cesser complètement en hiver.

• **Biologische kazen uit Wallonië: de toekomst in de poriën!**

Het mooie Wallonië telt achtentwintig gecertificeerde biologische kaasboeren, verdeeld over alle provincies, met uitzondering van Waals-Brabant. Ze produceren zelf de melk die ze gebruiken en de kaasmakerij maakt integraal deel uit van de boerderij. Slechts drie kaasmakerijen gebruiken geen eigen melk, maar die van een vijftiental biologische melkproducenten uit de streek.

Samen maken die gepassioneerde ambachtsslui een honderdtal koe-, geiten- of schapenkazen, met een verrassende en vaak onderschatte diversiteit: verse, zachte, geperste kazen, schimmelkazen... Ze wachten op u om vol verrukking te worden geproefd!

Merken we nog op dat de meeste boerderijen en biologische ondernemingen die in deze brochure worden voorgesteld ook andere zuivelproducten aanbieden, zoals boter, karnemelk, yoghurt, ijs en andere zeer originele specialiteiten om te ontdekken.

• **Een biokaas is altijd uniek**

In de biologische landbouw geeft de zorg voor het welzijn en de voeding van de dieren een uitzonderlijke waarde en kwaliteit aan de biologische melk en kazen van Wallonië, vooral als die bereid worden op basis van rauwe melk. Daarin schuilt net het geheim van de Waalse biokazen.

Om te beginnen wordt het dierenvoedsel stevast geproduceerd op de boerderij. Het bestaat vooral uit "grove" veevoeders (vers gras, graan- en peulgewassen, hooi, enz.) die perfect zijn aangepast aan de fysiologie van de dieren, evenwichtig, en uiteraard van biologische kwaliteit. Het resultaat is een zeer rijke melk waarvan de puurheid volledig blijft bewaard dankzij de totale afwezigheid van synthetische chemische producten, antibiotica en andere giftige bestanddelen of allergenen die worden aangetroffen in industriële veevoeders, om nog maar te zwijgen over GGV (genetisch gemanipuleerd voedsel) dat strikt verboden is in de biologische landbouw.

Tot slot respecteren biologische telers het bioritme van de dieren en waken over hun welzijn door de stressfactoren te verminderen. Hun belangrijkste doelstelling is het beschermen van de gezondheid van de dieren en het versterken van hun natuurlijke immuniteit. Een evenwichtige lichaamsbouw, toegang tot de weide van zodra de weersomstandigheden het toelaten, vrije stalling met natuurlijk stro, biologisch kwaliteitsvoedsel, natuurlijke medicijnen, respect voor de productiecycli. Dieren produceren van nature minder melk in de winter, geiten en schapen zelfs helemaal niets. In sommige gevallen kan de productie van biologische kazen in de winter dan ook verminderen of zelfs helemaal stilvallen.

• Respect et enrichissement du patrimoine naturel

Les producteurs biologiques de Wallonie participent activement à la protection et à l'enrichissement du patrimoine animal et rural de notre Wallonie par la valorisation de races rustiques, adaptées aux conditions locales, c'est-à-dire munies d'une résistance naturelle face aux maladies et aux aléas climatiques de la région, et dotées d'une morphologie mixte raisonnablement orientée vers le type de production souhaité (lait ou viande).

Chaque animal laitier procure un lait d'une saveur unique et d'une composition, plus ou moins adaptée à la fabrication du fromage ou d'un certain type de fromage...

La richesse des fromages bio de Wallonie reflète la diversité des races utilisées, pures ou en mélange : montbéliarde, normande, pie noire et pie rouge, jersey, blanc bleu mixte pour les vaches ; mouton laitier belge, lacaune, etc. pour les ovins ; saanen, chamoises, anglo-nubienne, etc. pour les chèvres.

• Un fromage vivant et authentique

Le goût et la texture d'un fromage biologique varient en fonction du rythme des saisons car ils sont le reflet d'une alimentation naturelle diversifiée, liée au terroir et qui varie elle-même au cours de l'année. Le lait obtenu en été diffère de celui obtenu en hiver.

Cette riche expression de la vie est encore mieux préservée grâce à l'utilisation du lait cru pour la fabrication. Les fromagers biologiques de Wallonie ont fait ce choix car ils savent que les processus de transformation doivent respecter l'intégrité du lait pour que celui-ci demeure intéressant pour notre alimentation et reste parfaitement assimilable par notre organisme. Un fromage au lait cru est obtenu avec un lait dont la température n'a pas été portée au-delà de 40°C. Grâce à cette technique traditionnelle sont préservées toutes les propriétés gustatives, nutritives (calcium, vitamines D, oméga 3, etc.), digestives, anti-allergènes et immunitaires du lait cru ainsi que sa flore microbiologique exceptionnelle, barrière naturelle à d'éventuels organismes microbiologiques pathogènes.

Par ailleurs, les ferments utilisés pour la fabrication des fromages sont naturels et non génétiquement modifiés (OGM interdits).

Un grand nombre de fromagers biologiques font en outre appel à des techniques de fabrication traditionnelles qui respectent la structure et la texture du fromage : moulage à la louche, égouttage à l'étamine, etc.

• **Respect en verrijking van het natuurlijke erfgoed**

De biologische producenten van Wallonië nemen actief deel aan de bescherming en de verrijking van het dieren- en plattelandserfgoed van Wallonië door de herwaardering van rustieke rassen, aangepast aan de plaatselijke omstandigheden, dat wil zeggen, gewapend met een natuurlijke weerstand tegen ziektes en wisselvallige weersomstandigheden, en voorzien van een gemengde morfologie die met mate wordt gericht op het gewenste productietype (melk of vlees).

Elk melkdier produceert melk met een unieke smaak en samenstelling die min of meer wordt aangepast aan de productie van de kaas of een bepaalde kaassoort...

De rijkdom van de biokazen van Wallonië weerspiegelt de diversiteit van de gebruikte rassen, puur of gemengd: Montbeliarde, Normandisch, Pie Noire en Pie Rouge, Jersey, Witblauw voor de koeien; Belgisch Melkschaap, Lacaune enz. voor de schapen, Saanen, Chamoisee, Anglo-Nubisch enz. voor de geiten.

• **Een levende en authentieke kaas**

De smaak en de textuur van een biologische kaas variëren naargelang het ritme van de seizoenen, want ze zijn de weerspiegeling van een gediversifieerde natuurlijke, bodemgebonden voeding, die doorheen het jaar zelf aan verandering onderhevig is. Zomerse melk verschilt van melk die in de winter wordt verkregen.

Die rijke expressie van het leven blijft nog beter bewaard dankzij het gebruik van rauwe melk voor de fabricage. De biologische kaasmakers van Wallonië hebben daarvoor gekozen omdat ze beseffen dat het overgangsproces de integriteit van de melk moet respecteren, zodat die haar voedingswaarde blijft bewaren en perfect verteerbaar blijft voor ons organisme.

Een rauwmelkse kaas wordt bereid met een melk waarvan de temperatuur niet hoger is opgelopen dan 40°C. Dankzij die traditionele techniek worden alle eigenschappen op het vlak van smaak, voedingswaarde (calcium, vitamine D, omega 3, enz.), verteerbaarheid, antiallergenen en immuniteit van de rauwe melk bewaard, evenals haar uitzonderlijke microbiologische flora die een natuurlijke dam opwerpt tegen eventuele ziekteverwekkende microbiologische organismen.

Bovendien zijn de gebruikte melkzuurbacteriën voor de fabricage van de kazen natuurlijk en niet genetisch gemanipuleerd (verbod op GGV).

Puis, n'oublions pas la croûte ! Comment l'aimez-vous ? Lisse, granuleuse ou fleurie ? La quasi totalité des fromages bio ont une croûte naturelle comestible qui renforce leur identité et leur caractère. D'autre part, quand ils sont d'usage, seuls les colorants naturels sont autorisés par le cahier des charges relatif au mode de production biologique.

On comprend aisément que toutes ces particularités procurent aux fromages biologiques de Wallonie une grande valeur et beaucoup d'authenticité. Les grands amateurs et les professionnels apprécieront...

• Certification et contrôle

Les producteurs sont certifiés conformes au mode de production biologique par deux organismes officiels indépendants agréés par l'Etat. Ce sont les producteurs et/ou transformateurs biologiques eux-mêmes qui financent le coût de la certification et des contrôles.

Ces deux organismes effectuent chaque année et chez chaque producteur et/ou transformateur des contrôles inopinés avec prise d'échantillons, des contrôles planifiés ainsi que des contrôles administratifs (cahier d'élevage, vérification des ingrédients, etc.). Les produits biologiques sont contrôlés à tous les stades de production, du champ au magasin.

Mais, comme Nature & Progrès Belgique le rappelle souvent, à une production locale doit correspondre une consommation locale. En effet, outre la garantie de consommer des produits frais et de saison, les circuits courts de distribution offrent aux consommateurs la possibilité de remonter immédiatement à la source de leurs aliments. D'autre part, un contact direct avec le producteur favorise des échanges constructifs et induit un rapport de confiance mutuel.

Quant au producteur, la vente directe lui permet non seulement de conserver la maîtrise et un regard sur l'ensemble de sa commercialisation mais aussi de réduire les coûts en matière d'investissements agricoles et sanitaires, de transport, etc. Grâce au développement des circuits courts de distribution, le producteur peut donc bénéficier d'un revenu plus juste et continuer à proposer aux consommateurs que nous sommes des produits authentiques de qualité garantie.

Renseignements :

Noëlle Leroy (Pôle Alimentation)

Tél. 081/32.30.57

Nature & Progrès Belgique : www.natpro.be

www.fromagesbiodevallonie.be

Een groot aantal biologische kazen maken ten slotte gebruik van traditionele productietechnieken die de structuur en textuur van de kaas respecteren: met de schep in vorm doen, uitlekken in zeefdoek, enz.

En laten we ook de korst niet vergeten! Wat geniet uw voorkeur? Glad, korrelig of geschimmeld? Bijna alle biokazen hebben een natuurlijke, eetbare korst die hun identiteit en karakter versterkt.

In de andere gevallen worden enkel natuurlijke kleurstoffen gebruikt, goedgekeurd door het lastenboek dat van toepassing is op biologische productie.

Het is niet moeilijk te begrijpen dat al die eigenschappen de biologische kazen van Wallonië heel wat kwaliteiten en authenticiteit bezorgen. Ze worden dan ook door zowel de liefhebber als de professional sterk geapprecieerd...

• **Certificatie en controle**

De producenten beantwoorden aan de normen voor biologische productiewijze van twee officiële zelfstandige organisaties, erkend door de overheid. De producenten en/of biologische verwerkers betalen zelf de kosten van certificatie en controle.

Beide organismen oefenen jaarlijks bij elke producent en/of verwerker onverwachte controles uit, waarbij stalen worden genomen, alsook geplande controles en administratieve controles (teeltboek, nazien van de ingrediënten, enz.). Biologische producten worden gecontroleerd bij elke productiefase, van het veld tot in de winkel.

Maar, zoals Nature & Progrès Belgique vaak stelt, dient een plaatselijke productie overeen te stemmen met een plaatselijke consumptie. Naast de waarborg voor het consumeren van verse seizoensproducten bieden korte verdeelkanalen de consument de mogelijkheid om onmiddellijk terug te gaan naar de bron van hun voeding. Anderzijds werkt een rechtstreeks contact met de producent een opbouwende dialoog en wederzijds vertrouwen in de hand.

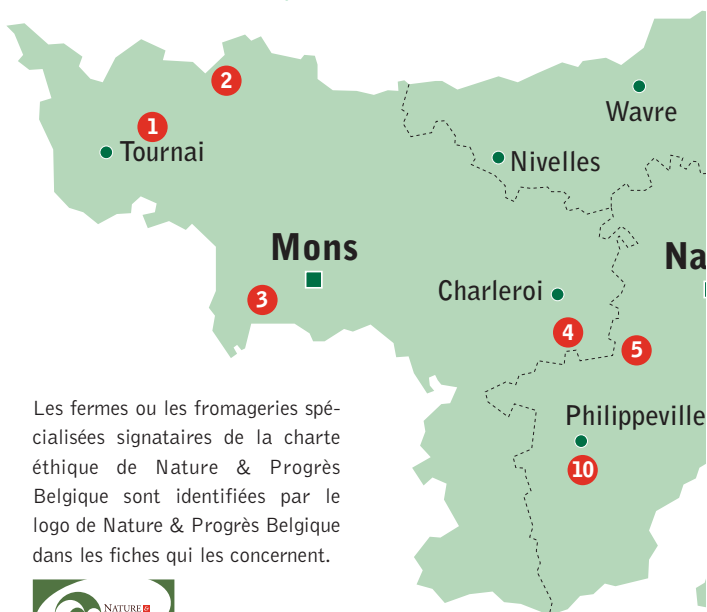
Door de rechtstreekse verkoop behoudt de producent zijn meesterschap en een globale kijk op zijn exploitatie. Bovendien kan hij zijn investeringskosten op het vlak van landbouw, hygiëne, vervoer, enz. vermindere. Dankzij de ontwikkeling van korte verdeelkanalen kan de producent bijgevolg een eerlijker inkomen genieten en de consument blijven kwaliteitsproducten met een gewaarborgde kwaliteit aanbieden.

Aanvullende informatie:

Noëlle Leroy - Tel. 081/32.30.57
Nature & Progrès Belgique: www.natpro.be

www.fromagesbiodevallonie.be

Les fromagers



Les fermes ou les fromageries spécialisées signataires de la charte éthique de Nature & Progrès Belgique sont identifiées par le logo de Nature & Progrès Belgique dans les fiches qui les concernent.



1.	LA CHEVRERIE DE LA CROIX DE LA GRISE	Pag. 12
2.	FERME DU DORLOU	Pag. 13
3.	FERME DE MORANFAYT	Pag. 14
4.	LA CHEVRERIE DE LA HERPINIERE	Pag. 15
5.	FERME DE LA SARTHE	Pag. 16
6.	FERME DE JAMBOULE	Pag. 17
7.	BERGERIE DE BELLEFONTAINE	Pag. 18
8.	LA FROMAGERIE DU GROS CHÊNE	Pag. 19
9.	CYNORHODON ASBL	Pag. 20
10.	EL CINSE A BEDOTS	Pag. 21
11.	FERME GRODENT	Pag. 22
12.	FERME LAROCK	Pag. 23
13.	FERME DE LA MAGNEE	Pag. 24
14.	FERME DE TOLUMONT	Pag. 25
15.	FERME DU COLLEGE SAINT-ROCH	Pag. 26
16.	LA FROMAGERIE DES ARDENNES	Pag. 27
17.	FERME COUNASSE	Pag. 28
18.	FERME DES SUREAUX	Pag. 29

de kaasboeren



De boerderijen of gespecialiseerde kaasmakerijen die het ethische charter van Nature & Progrès Belgique hebben ondertekend, worden in de betrokken fiches voorzien van het logo van Nature & Progrès Belgique.



19.	FERME DU BIJOU	Pag. 30
20.	FERME DESSY	Pag. 31
21.	FERME DU HAYON	Pag. 32
22.	FERME DE PÂQUES	Pag. 33
23.	FERME KEIRSE	Pag. 34
24.	FERME EN ROSE	Pag. 35
25.	LA BERGERIE DE LISBELLE	Pag. 36
26.	LA CHEVRERIE DU MOULIN DU WEZ	Pag. 37
27.	FERME RENAUD	Pag. 38
28.	LA FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSAM	Pag. 39



La cabriole

1. LA CHEVRERIE DE LA CROIX DE LA GRISE

Francis Delobel et Christiane Faux
231, rue du Bois de l'Allemon • 7531 Havinnes
T 069/54.62.74
chevreriedelobel@gmail.com



Petite ferme familiale située dans un petit coin de paradis. Christiane et Francis ont 5 enfants. La ferme, construite et active dès 1982, est convertie au bio avec succès en 1997. En 2002, ils se tournent vers l'élevage de chèvres (Saanen) dont Christiane transforme elle-même le lait depuis cette année. La ferme accueille également les groupes scolaires qui le souhaitent. Les fromages sont préparés à partir du lait cru :

- La « Cabriole » : fromage frais nature, entouré de lard, aux herbes ou aux épices (ciboulette, au poivre, à la noix de cajou, aux raisins, nappé de miel et thym, etc.).

Kleine familiale boerderij, gelegen in een kleine uithoek van het paradijs. Christiane en Francis hebben vijf kinderen. De boerderij dateert van 1982 en is sinds dan actief. In 1992 schakelen ze succesvol over op biologische landbouw en in 2002 beginnen ze met het fokken van schapen (Saanen). Nog hetzelfde jaar neemt Christiane de melk onder handen. De boerderij ontvangt ook schoolgroepen op aanvraag. De kazen worden bereid uit rauwe melk:

- De "Cabriole": verse natuurkaas, omhuld met spek, met specerijen of met kruiden (bieslook, met peper, met cashewnoten, met rozijnen, overgoten met honing en tijm, enz.).



Brie aux herbes et basilic

2. FERME DU DORLOU

Freddy et Chantal Vanderdonckt-Liagre
44, Vieux Moulin • 7890 Wodecq (Ellezelles).
T 068/44.83.06
www.fermedorlou.be



Ferme familiale pratiquant l'agriculture biologique depuis 1990. Les fromages sont préparés à partir du lait cru de vaches Normande et sont de fabrication artisanale même au niveau des ferments (lait battu) :

- le « Dorlou » : pâte mi-dure au lait entier, nature, ortie, basilic ou cumin, affiné au sel marin de l'Atlantique.
- brie fermier : pâte molle au lait entier, nature ou enrobé d'herbes de Provence.
- fromage frais au lait entier, nature ou aux fines herbes.
- fromage frais maigre au lait écrémé, nature.

Familiale boerderij, sinds 1990 actief in biologische landbouw. De kazen worden artisaanaal bereid uit rauwe melk van Normandische koeien, zelfs op het niveau van de stremsels (karnemelk):

- de "Dorlou": halfharde kaas van volle melk, naturel, brandnetel, basilicum of komijn, gerijpt met zeezout van de Atlantische oceaan.
- boerenbrie: zachte kaas van volle melk, naturel of in een kleedje van provinciale kruiden.
- Verse kazen van volle melk, naturel of met fijne kruiden.
- Verse magere kazen van afgeroomde melk, naturel.



Le Moranfayt au poivre

3. FERME DE MORANFAYT

Bernard et Sylvia Brouckaert
14, rue de Cauderloo • 7370 Dour
T065/65.42.58
www.fermebio.be



Agriculteurs laitiers depuis plusieurs générations dans la famille. C'est en 1974 que la ferme de 55ha en polyculture et élevage est convertie à l'agriculture biologique. Sylvia et Bernard conçoivent des fromages à partir du lait cru de vaches Blanc Bleu mixte et Pie Noire :

- le « Moranfayt » : pâte mi-dure à croûte lavée, nature, au poivre ou aux herbes.
- brie frais.
- fromage blanc au lait entier.

Melkboeren sinds verschillende generaties. In 1974 schakelde de 55 hectaren grote policultuur- en veeboerderij over op biologische landbouw. Sylvia en Bernard bereiden kaas uit rauwe melk van koeien van de rassen Witblauw en Pie Noire:

- de "Moranfayt": halfharde kaas met gewassen korst, naturel, met peper of met verse kruiden.
- verse brie.
- kwark van volle melk.



L'Entre Sambre et Meuse

4. LA CHEVRERIE DE LA HERPINIERE

Jean-Marie Mertens

7, allée Centrale • 6280 Les Flaches (Gerpinnes)

T 071/21.37.19

Chevrier indépendant dès 1988, ce passionné passe officiellement à l'élevage biologique (croisement Chamoise / Nubienne) en 2000. Chaque année, Jean-Marie invente un nouveau délice à base de lait cru :

- Chèvres frais moulés et égouttés à l'étamine, natures ou assaisonnés selon la saison : aubépine, ciboulette, ortie, luzerne, noix, champignons des forêts, poivre d'âne (herbes de Provence et charbon végétal), raisins marinés dans un calvados d'origine, etc.
- Chèvres louchés mi-affinés au sel de Guérande, vieillis en cave par séchage naturel : le bleu « L'Entre Sambre et Meuse », etc.
- Chèvre fleuri : moulé et pressé tel un brie, nature ou aux noix.
- Pavé à la menthe sauvage (infusée dans le lait de chèvre chaud).

Zelfstandig geitenhoeder sinds 1988. In 2000 schakelde deze enthousiaste-ling officieel over op biologische veeteelt (kruising Chamoisee/Nubisch). Elk jaar vindt Jean-Marie een nieuwe lekkernij uit op basis van rauwe melk:

- *verse geitenweikaas, met de schep in de vorm gedaan, uitgelekt in zeefdoek, naturel of seizoensgekruid: meidoorn, bieslook, brandnetel, luzerne, noot, bospaddenstoelen, bonenkruid (provinciaalse kruiden en plantaardige kool), in calvados gemarineerde rozijnen, enz.*
- *met de schep in de vorm gedaan, halfgerijpte geitenkaasjes met sel de Guérande, gerijpt in kelders door natuurlijke droging: de bleu "Tussen Samber en Maas", enz.*
- *schimmelgeitenkaas: geperst in de vorm van brie, naturel of met noten.*
- *pavé met wilde munt (getrokken in warme geitenmelk)*



Le vacheron

5. FERME DE LA SARTHE

Damien et Danielle Jacquemart
3, rue de la Sarthe • 5640 Mettet
T 071/77.08.12



Ferme familiale depuis plusieurs générations, gérée en agriculture biodynamique depuis 1981 (label Demeter). Danielle met au point des fromages au lait cru de vache Pie Rouge :

- le « Vacheron » : pâte molle au lait entier à croûte fleurie, tout frais (nature ou au poivre), crémeux nature ou affiné nature.
- la « Tomme de la Sarthe » : pâte pressée mi-dure au lait mi-écrémé, nature, de jeune à vieux, roue de environ 2,5 kg.
- la « Boulette de la Sarthe » : fromage frais au lait écrémé, nature.
- fromage blanc.
- faisselle fraîche.

Familieboerderij sinds meerdere generaties, omgeschakeld naar biodynamische landbouw sinds 1981 (Label Demeter). Danielle bereidt kazen uit rauwe melk van de Pie Rouge koe:

- de "Vacheron": zachte kaas van volle melk met schimmelkorst, volledig vers (naturel of met peper), naturel romig of naturel gerijpt.
- de "Tomme de la Sarthe": halfharde geperste kaas van halfvolle melk, naturel, jong tot belegen, schijf van ongeveer 2,5 kg.
- de "Boulette de la Sarthe": verse kaas van afgeroomde melk, naturel.
- kwark.
- "faisselle fraîche" (uitgelekt in mandje).



Le petit gabriel

6. FERME DE JAMBJOÛLE

Bernard Convié et Valérie Calicis
Rue de Jambjoûle • 5580 Jamblinne (Villers-sur-Lesse)
T 084/38.78.39
bernard.convie@skynet.be



En bio depuis 2003, cette ferme familiale contribue à la restauration et à la gestion durable des pelouses calcaires en Lesse sur Lomme. Bernard et Valérie sont parents de 4 enfants comme en témoigne le nom de quatre de leurs fromages de vaches Jersey au lait cru :

- « Petit Gabriel » : pâte molle à croûte fleurie.
- « Sacré Jonas » : pâte pressée, 5 à 6 mois d'affinage.
- « Tendre Violette » : pâte pressée mi-dure, de 1 mois et demi.
- « Divine Valentine » : pâte molle, douce et crémeuse de 1 mois.
- « Tomme de Jambjoûle » : à l'ail des ours, cumin ou paprika.
- fromage frais aux raisins ou persillé à l'ail.
- fromage blanc nature, aux fines herbes, maigre.

Deze familieboerderij, biologisch sinds 2003, draagt bij tot het herstel en het duurzame beheer van de kalkachtige grasvelden in Lesse sur Lomme. Bernard en Valérie hebben vier kinderen die hun naam hebben gegeven aan vier van hun rauwmelkse kazen, bereid uit melk van Jersey koeien:

- "Petit Gabriel": zachte kaas met schimmelkorst.
- "Sacré Jonas": geperste kaas, vijf tot zes maanden gerijpt.
- "Tendre Violette": halfharde geperste kaas van anderhalve maand.
- "Divine Valentine": zachte, smeugige en romige kaas van een maand.
- "Tomme de Jambjoûle": met look, komijn of paprika.
- verse kazen met rozijnen of schimmelkaas met look.
- natuurskewer, met fijne kruiden, mager.



Le Bellefontaine

7. BERGERIE DE BELLEFONTAINE

Caroline et Geert Vande Ryse – De Rore
17, rue des Hambeaux • 5555 Bièvre
T 061/51 34 71
www.bergeriedebellefontaine.com



Geert et Caroline ont entamé en 2005 leur conversion à l'agriculture biologique avec le désir de redynamiser la race du « Mouton Laitier Belge », en voie de disparition. Fromages au lait cru et à croûte naturelle :

- le « Bellefontaine » : pâte mi-dure, de jeune à plus de 2 ans.
- le « Saint-Furcie » : pâte dure, plus piquant, croûte lavée à l'eau de la source Saint-Furcie de Bellefontaine, de jeune à plus de 2 ans.
- le « Prâjy » : lieu dit du village médiéval qui existait à Bièvres, pâte mi-dure, jeune, croûte lavée à la bière.
- le « Petit Camille » pâte molle, doux à croûte fleurie (sorte de brie).
- le « Fe' tardenne » (type feta).

fromages frais ou affinés, moulés à la louche : nature, herbes, épices.

Geert en Caroline schakelden in 2005 over op biologische landbouw met de wens om het ras 'Belgische Melkschaap' dat dreigt te verdwijnen nieuw leven in te blazen. Kazen van rauwe melk en met natuurlijke korst:

- de "Bellefontaine": halfharde kaas, jong tot meer dan twee jaar belegen.
- de "Saint-Furcie": harde, pikantere kaas, met water van de bron Saint-Furcie van Bellefontaine gewassen korst, jong tot meer dan twee jaar belegen.
- de "Prâjy": genoemd naar het vroegere middeleeuwse dorp in Bièvres, halfharde, jonge kaas, met bier gewassen korst.
- de "Petit Camille": weke, zachte kaas met witschimmelkorst (soort brie).
- de "Fe' tardenne" (type feta).
- verse of gerijpte kazen, met de schep in de vorm gedaan ("moulé à la louche"): naturel, verse kruiden, specerijen.



Le caprice de blanche

8. LA FROMAGERIE DU GROS CHÊNE

Daniel Cloots et Michèle Pommier
2, rue du Gros Chêne • 5372 Méan
T 086/32.27.63
www.groschene.be



30 d'expérience ! Daniel et Michèle, qui travaillent toujours à l'ancienne (moulage à la louche, etc.), transforment le lait d'un producteur biologique de la région. Depuis le début, Daniel et Michèle ont mis au point 17 variétés de fromages de vache au lait cru, dont :

- le « Picoleur » : pâte molle à croûte lavée au vin blanc.
- le « Calendroz » : pâte molle à croûte fleurie.
- le « Caprice de Blanche bio » : fromage à pâte molle dans lequel sont incorporés les épices de la bière blanche.
- le « Gralou » et le « Filou » (maigre) : pâtes pressées mi-dures.
- fromage blanc et faisselle fraîche, etc.

Dertig jaar ervaring! Daniel en Michèle, die nog altijd werken op ambachtelijke wijze (met kaasschep in de vorm doen, enz.) gebruiken melk van een biologische producent uit de streek. Sinds het prille begin hebben Daniel en Michèle 17 kaassoorten van rauwe koemelk op punt gesteld, waaronder:

- de "Picoleur": zachte kaas, met witte wijn gewassen korst.
- de "Calendroz": zachte kaas met schimmelkorst.
- de "Caprice de Blanche bio": zachte kaas waarin kruiden van witbier zijn verwerkt.
- de "Grailou" en de "Filou" (mager): geperste halfharde kazen.
- kwark en verse kaaswei, enz.



Le petit cynorhodon

9. CYNORHODON ASBL

Francis Krauth

Rue Haute Froidmont • 4684 Haccourt

T 04/374.14.44

www.cynorhodon.be

L'association qui fait partie du réseau « Fermes et Jardins Solidaires » est une entreprise de formation par le travail située sur le passage du RAVeL. Son objectif : réapprendre l'autonomie et rendre le pouvoir aux gens par le maraîchage, l'élevage et la transformation biologiques.

Les races ovines choisies pour l'élevage sont menacées de disparition : Roux d'Ardenne et Mergeland mis en pâture dans des réserves naturelles de la région en collaboration avec Natagora et enfin le « Mouton Laitier Belge » pour la fabrication des fromages au lait cru :

- « L'Etoile du Berger » : pâte pressée mi-dure (type tomme).
- le « Petit Cynorhodon » : frais nature, paprika, herbes de saison.

De vereniging maakt deel uit van het netwerk "Femmes et Jardins Solidaires". Het opleidingscentrum bevindt zich op de passage du RAVeL en heeft tot doel opnieuw leren zelfstandig worden door zich toe te leggen op groenteteelt, veeteelt en biologische omschakeling.

Er wordt gekozen voor het telen van schapenrassen die dreigen te verdwijnen: de Ardense voskop en het Mergellandschaap (in samenwerking met Natagora worden ze te grazen gesteld in natuurreservaten van de streek), evenals voor Belgische melkschapen voor de productie van rauwmelkse kazen:

- "L'Etoile du Berger": halfharde geperste kaas (type tomme).
- de "Petit Cynorhodon": verse natuurkaas, paprika, verse seizoenskruiden.



La tomme de l'Eau d'Heure

10. EL CINSE A BEDOTS

Philippe, Salvina et Laurent Bodson
5, rue de la Redoute • 5630 Cerfontaine
T 071/59.41.16

Certifiés bio depuis 2007, Philippe, Salvina et leur fils Laurent, aujourd'hui installés à Cerfontaine, se consacrent depuis près de 15 ans à l'élevage de moutons (divers croisements et Mouton Laitier Belge). Les fromages de brebis, à croûte naturelle, sont préparés à partir de lait cru. L'affinage est réalisé sans adjonction de micro-organismes de culture, à savoir uniquement grâce à la flore naturelle spontanée présente en cave (pierres, planches d'affinage en bois).

- la « Tomme de l'Eau d'Heure » : pâte dure. Disponible jeune (2 à 2,5 mois), vieux (6-7 mois) ou extra vieux (type parmesan).
- fromage frais égoutté en moule et salé : nature, thym et miel, échalotes, ciboulette, ail et fines herbes ou encore au poivre quatre saisons.
- ricotta : fromage frais produit à base de lactosérum (caillé lactique obtenu sans présure).

Philippe, Salvina en hun zoon Laurent, vandaag gevestigd in Cerfontaine, wijden zich al bijna 15 jaar aan het telen van schapen (verschillende kruisingen en Belgisch Melkschaap). Sinds 2007 hebben ze een bio certificaat. Hun schapenkazen met natuurlijke korst zijn bereid uit rauwe melk. Ze worden gerijpt zonder toevoeging van micro-organismen, maar enkel dankzij de natuurlijke flora in de kelders (stenen, houten rijpingsplanken).

- de "Tomme de l'Eau d'Heure": harde kaas; keus tussen jong (2 tot 2,5 maanden), belegen (6-7 maanden) en extra belegen (type Parmezaans).
- verse, gezouten kaas, uitgelekt in vorm: natuur, tijm en honing, sjalot, bieslook, look en fijne kruiden of ook nog vierseizoenen peper.
- ricotta: verse kaas, gemaakt op basis van melkserum (kaaswringel verkregen zonder stremsel)



Le Bernister fleuri

11. FERME GRODENT

Guy et Anne-Marie Grodent
52, route de Spa à Burnenville (Malmedy)
T 080/33.86.97
guy.grodent@skynet.be



Ferme familiale en agriculture biologique depuis 1974 ! Anne-Marie produit des fromages au lait cru de vaches Pie Noire croisées Normande :

- le « Bernister Fleuri » : pâte molle à croûte fleurie.
- le « Bernister Crémeux » : pâte mi-dure, goût noisette. Existe nature, à l'ail et aux fines herbes ou basilic.
- le « Bernister Allégé » : pâte mi-dure mi maigre, nature ou à l'ortie.
- le « Malmedy » : pâte molle, croûte lavée (ferment rouge, sel marin).
- le « Vieux Herdier » : pâte dure, long séjour en cave, fruité.
- la « Boulette de Malmedy » : fromage frais à l'ail et fines herbes.

Familiale boerderij actief in biologische landbouw sinds 1974! Anne-Marie produceert kazen uit rauwe melk van koeien uit een kruising Pie Noire/Normandisch:

- de "Bernister Fleuri": zachte kaas met schimmelkorst.
- de "Bernister Crémeux": halfharde kaas, notensmaak. Naturel, met look en fijne kruiden of basilicum.
- de "Bernister Allégé": halfharde en halfmagere kaas, naturel of met brandnetel.
- de "Malmedy": zachte kaas, gewassen korst (rode gist, zeezout).
- de "Vieux Herdier": harde kaas, lange rijping in kelder, fruitig.
- de "Boulette de Malmedy": verse kaas met look en fijne kruiden.



Le stoffé au poivre

12. FERME LAROCK

Louis Larock

12, Rue Duchêne • 4120 Rotheux-Rimière (Neupré)

T 04/372.04.75

Ferme conduite en biodynamie depuis 1986. Louis y élève un troupeau laitier de vaches Blanc Bleu mixte. Les fromages sont préparés au lait cru et affinés au sel marin :

- le « Vieux Ridé » : pâte pressée mi-dure.
- le « Moussu » : pâte pressée souple (légèrement coulant).
- pâte pressée mi-dure, nature ou aux épices (cumin, orties).
- pâte cuite dure : fromage sec à râper ou à déguster.
- le « Stoffé » : fromage frais pressé nature ou aux épices (mélange cumin, poivre, coriandre).
- fromage blanc.

Biodynamische boerderij sinds 1986. Louis fokt er een melkkudde van Witblauw koeien:

- de "Vieux Ridé": geperste halfharde kaas.
- de "Moussu": geperste soepele kaas (licht lopend).
- geperste halfharde kaas, naturel of met kruiden (komijn, brandnetel).
- gebakken harde kaas: droge kaas om te malen of te degusteren.
- de "Stoffé": geperste verse kaas, naturel of met kruiden (mengsel van komijn, peper en koriander).
- kwark.



Le Bruta

13. FERME DE LA MAGNEE

Christophe Dardenne
4, Rue du Thier • 4122 Plainevaux
T 04/371.57.33
cd160335@scarlet.be

Ferme herbagère familiale en agriculture biologique depuis 1997. Les fromages de Christophe sont préparés avec le lait cru de vaches Pie Noire Holstein :

- le « Bruta » : pâte pressée mi-dure à croûte lavée, affinée au sel marin de Guérande. Disponible à tous les stades d'affinage.
- fromage blanc au lait écrémé.
- fromage blanc au babeurre.

Familiale veeboerderij die zich sinds 1997 toelegt op biologische landbouw. De kazen van Christophe worden bereid uit rauwe melk van Pie Noire Holstein koeien:

- de "Bruta": halfharde geperste kaas met gewassen korst, gerijpt met sel de Guérande. Beschikbaar in alle rijpingsfasen.
- kwark met afgeroomde melk.
- kwark met karnemelk.



Le chèvre fourré au basilic

14. FERME DE TOLUMONT

Paul Sluse
Ferme de Tolumont • 4160 Anthignes
T 04/383.65.31

Depuis 27 ans dans le métier, ce passionné élève un troupeau de chèvres de race Saanen. Paul ne fait pas de vente directe mais ses fromages sont proposés dans de nombreux points de vente biologiques.

- Variété de chèvres frais et affinés au lait cru.

Deze gepassioneerde landbouwer zit al 27 jaar in het vak en teelt een geitenkudde van het ras Saanen. Paul verkoopt niet rechtstreeks, maar zijn kazen zijn verkrijgbaar in talrijke biologische verkooppunten.

- Variëteit van verse en gerijpte rauwmelkse geitenkazen.



Le saint-rokî

15. FERME DU COLLEGE SAINT-ROCH

Madeleine Simon et Jean Leneffe
9, Allée Bernard Fagne • 4190 Ferrières
Tél. 086/40.05.58

Madeleine et Jean tout deux issus d'une famille d'agriculteurs, gèrent avec expérience la ferme de Saint-Roch (propriété de l'Evêché de Liège) depuis 1982. C'est en 1995, qu'ils se tournent définitivement vers l'agriculture biologique.

Tous les fromages sont élaborés à partir de lait cru de vache Pie Noire et Pie Rouge :

- le « Saint-Rokî » : pâte molle à croûte lavée, médaillé or en 2005.
- fromage frais nature ou aux épices.
- fromage blanc.

Madeleine en Jean stammen allebei uit landbouwersfamilies en beheren sinds 1982 met ervaring de boerderij van Saint-Roch (eigendom van het Bisdome van Luik). In 1992 bekeerden ze zich definitief tot de biologische landbouw.

Alle kazen worden bereid op basis van rauwe melk van Pie Noire en Pie Rouge koeien:

- de "Saint-Rokî": zachte kaas met gewassen korst, gouden medaille in 2005.
- verse kaas, naturel of met kruiden.
- kwark.



Le cru des fagnes

16. LA FROMAGERIE DES ARDENNES

Marc Rosen
10, Allée de Wesomont • 4190 Werbomont
T 086/43.42.69
bioferme@swing.be



Marc débute ses activités en 1996. Deux ans plus tard, il effectue déjà son passage en bio. Aujourd'hui, la fromagerie valorise le lait biologique de trois producteurs locaux. Les fromages, dont certains sont médaillés, sont tous préparés au lait cru :

- « Le Petit Lathuy » : pâte molle à croûte fleurie.
- « Le Doré de Lathuy » : pâte molle à croûte lavée jaune safran.
- « Le Cru des Fagnes » : pâte molle à croûte fleurie.
- « Li Ptit Rossé » : pâte molle à croûte lavée.
- « Le Bioferme » : pâte pressée mi-dure à croûte naturelle.
- « Le Saint-Servais » : pâte mi-dure à croûte naturelle.

Marc start zijn activiteiten in 1996. Twee jaar later doet hij al de overstap naar biologische landbouw. Vandaag kiest de kaasmakerij voor biologische melk van drie plaatselijke producenten. De kazen, waarvan sommige bekroond met een medaille, zijn allemaal bereid uit rauwe melk:

- de "Petit Lathuy": zachte kaas met schimmelkorst.
- de "Doré de Lathuy": zachte kaas met gele saffraan gewassen korst
- de "Cru des Fagnes": zachte kaas met schimmelkorst.
- "Li Ptit Rossé": zachte kaas met gewassen korst.
- de "Bioferme": geperste halfharde kaas met natuurlijke korst.
- de "Saint-Servais": halfharde kaas met natuurlijke korst.



Li Blanc coucou des prés

17. FERME COUNASSE

Albert, Philippe et Vincent Counasse
47, Chauveheid • 4987 Chevron
T 086/43.32.10 ou 086/34.52.27
vincent.c@belgacom.net



Ferme familiale laitière depuis trois générations, en autonomie complète pour l'alimentation du bétail et certifiée biologique depuis 30 ans ! Tandis que Albert et Philippe gèrent la ferme, c'est à partir du lait des rustiques Montbéliardes (vaches des plateaux du Haut Jura) que Vincent conçoit des fromages au lait cru :

- « Li blanc Coucou des Prés » : pâte pressée mi-dure, nature, à l'ail & paprika ou à l'ortie & persil. Disponible à tous les stades d'affinage.
- fromage frais et fromage blanc, en vente uniquement à la ferme et sur les marchés.

Familiale melkboerderij sinds drie generaties, volledig autonoom voor het voederen van het vee en al dertig jaar biologisch gecertificeerd! Terwijl Albert en Philippe de boerderij beheren, bereidt Vincent rauwmelkse kazen met melk van rustieke Montbéliardes (koeien van de plateaus van de Haut Jura):

- "Li blanc Coucou des Prés": halfharde geperste kaas, naturel, met look & paprika of met brandnetel & peterselie. Beschikbaar in alle rijpingsfasen.
- verse kaas en kwark, enkel verkrijgbaar op de boerderij en op markten.



crottin à l'huile d'olive et tomates séchées

18. FERME DES SUREAUX

Ann Loicq
4, rue des Roses • 6852 Maissin
T 061/65.82.24
annloicq@hotmail.com



Petite ferme en polyélevage menée en agriculture biologique depuis 1998 et tournée principalement vers l'élevage laitier caprin. Les chèvres, toutes nées à la ferme, sont sélectionnées selon leur rusticité, élevées avec grand calme et nourries de foin et de céréales produites sur l'exploitation. Ann fabrique tous ses fromages à base de lait cru :

- la « Tomme des gattli » : pâte mi-dure à croûte naturelle.
- les fromages frais : crottins naturels, épicés ou aux fines herbes ou encore la maquée de chèvre.
- les fromages affinés : les crottins mi-vieux, vieux ou extra vieux (les p'tits cailloux), les cendrés et les crottins à l'huile d'olive et tomates séchées.

Kleine veeteeltboerderij die sinds 1998 aan biologische landbouw doet en hoofdzakelijk gericht is op het telen van melkgeiten. Alle geiten zijn geboren op de boerderij, worden geselecteerd volgens hun robuustheid, rustig gefokt en gevoederd met hooi en graangewassen, geteeld op de boerderij. Ann bereidt alle kazen uit rauwe melk:

- de "Tomme des gattli": halfharde kaas met natuurlijke korst.
- de verse kazen: natuurlijke crottins, gekruid of met fijne kruiden, of ook nog wrongel van geitenkaas.
- de gerijpte kazen: halfbelegen, belegen of extra belegen crottins (de p'tits cailloux), met as en crottins met olijfolie en zongedroogde tomaten.



Le Bijou

19. FERME DU BIJOU

Marie-Christine Ansay

18, rue de Notre Dame • 6880 Orgeo (Bertrix)

T 061/41.16.30

Marie-Christine est issue d'une famille d'agriculteurs. En 1997, elle se convertit au bio sans difficultés car elle pratiquait déjà une forme d'agriculture très proche. Dès l'année suivante, elle se lance déjà dans la production de fromages au lait cru de vaches Holstein croisées Normande et mixte :

- le « Bijou » : pâte mi-cuite nature, aux orties, au cumin ou à la moutarde.
- fromage frais nature crème, ail ou fines herbes.

Marie-Christine stamt uit een landbouwersfamilie. In 1997 bekeert ze zich moeiteloos tot de biologische landbouw aangezien haar werkwijze er al heel nauw bij aanleunde. In het jaar daarop start ze al met de productie van kaas bereid met rauwe melk van gemengde Holstein-Normandische koeien:

- de "Bijou": halfgebakken natuurkaas, met brandnetel, met komijn of met mosterd.
- verse kaas, romig naturel, look of fijne kruiden.



Le blanc du vivier

20. FERME DESSY

Francis Dessy
44, Azy • 6824 Chassepierre
T 061/27.03.35

Francis représente la 4ème génération d'agriculteurs laitiers de la famille. Actif depuis 1986, c'est en 1997 qu'il choisit de passer officiellement à l'élevage biologique. Aujourd'hui, cela fait 5 ans que Francis produit du fromage avec le lait cru provenant de ses vaches Pie Rouge et Pie Noire de souche rustique.

- Le « Blanc du Vivier » : fromage blanc maigre ou au lait entier.

Francis vertegenwoordigt de vierde generatie landbouwers van de familie. Hij is gestart in 1986, en in 1997 officieel overgeschakeld op biologische teelt. Al vijf jaar produceert Francis kaas uit rauwe melk van robuuste koeien van het ras Pie Rouge en Pie Noire.

- Le "Blanc du Vivier": magere of volvette kwark.



Li Rawette

21. FERME DU HAYON

Marc Van Overschelde
108, Ferme du Hayon • 6769 Sommethonne
T 063/57.90.80
ferme.hayon@skynet.be



En 1996, suite à un projet collectif et au soutien précieux de coopérateurs, Marc acquiert la ferme du Hayon, 50 ha, pour y pratiquer l'agriculture biologique. Dès le départ, il se lance également dans la transformation bouclant ainsi le cycle de la ferme. Marc conçoit des fromages de vache Normande au lait cru et à pâte pressée :

- le « Primadou » : pâte mi-dure à croûte lavée, jeune et doux.
- la « Boussagne » : pâte mi-dure à croûte lavée, jeune et crémeux.
- « Li Rawette » : pâte mi-dure à croûte lavée, tendre et corsé. Affinage de 6 mois.
- le « Dissident » : pâte dure cuite à croûte lavée, à râper et à raclette. Affinage de 5 mois.

Ten gevolge van een collectief project en met de waardevolle steun van de coöperanten koopt Marc in 1996 de boerderij in Hayon, 50 ha groot, om er aan biologische landbouw te doen. Van in het begin begint hij verbouwingen waardoor de economische levensvatbaarheid wordt verzekerd. Marc bereidt rauwemelkse geperste kazen van de Normandische koe:

- de "Primadou": halfharde kaas met gewassen korst, jong en zacht.
- de "Boussagne": halfharde kaas met gewassen korst, jong en romig.
- "Li Rawette": halfharde kaas met gewassen korst, zacht en pittig. Zes maanden rijping.
- de "Dissident": harde gebakken kaas met gewassen korst, om te raspen en voor raclette. Vijf maanden rijping.



Le chineau

22. FERME DE PÂQUES

Michel et Françoise Paquet
37, rue des Combattants • 6860 Les Fossés
T 063/43.31.61

En 1980, le couple achète une ferme à Les Fossés et s'y installe à la période de Pâques, d'où le nom de la ferme. Françoise, qui est également diététicienne, réalise des fromages de vaches Pie Rouge au lait cru :

- le « Chineau » : pâte dure à croûte lavée. Le terme wallon « chineau », qui évoque un lieu-dit du village, signifie chenal, c'est à dire une cuvette qui récolte toutes les eaux de source.
- fromage blanc à texture granuleuse, sans pareil.

In 1980 koopt het koppel een boerderij in Les Fossés. Ze installeren er zich tijdens de paasperiode, vandaar de naam van de boerderij. Françoise is ook diëtiste en maakt kazen van rauwe koemelk van het ras Pie Rouge:

- de "Chineau": harde kaas met gewassen korst. De Waalse term "chineau" verwijst naar een vermeende plaats in het dorp en betekent waterloop, meer bepaald een kom die al het water van de bron verzamelt.
- kwark met een korrelige textuur die zijn weerga niet kent.



La Boulette de Houmont

23. FERME KEIRSE

Paul, Nicole et Vincent Keirse
39, Houmont • 6680 Saint-Ode
T 061/26.65.53
vincentkeirse@hotmail.com

Ferme familiale conduite en agriculture biodynamique depuis 1982. Paul et Vincent préparent tous les fromages à partir du lait cru de leurs vaches Pie Rouge mixte :

- La « Tomme de Houmont » : pâte pressée mi-dure à croûte lavée, disponible à tout les stades d'affinage.
- La « Boulette de Houmont » : fromage blanc épicé (poivre et sel) pressé et égoutté. Il s'agit d'une spécialité rare en Wallonie surtout en bio.
- fromage blanc.

Familiale boerderij, biologische landbouw sinds 1982. Paul en Vincent bereiden alle kazen op basis van rauwe melk van gemengde Pie Rouge koeien:

- "Tomme de Houmont": halfharde geperste kaas met gewassen korst, verkrijgbaar in alle rijpingsfasen.
- "Boulette de Houmont": gekruide kwark (peper en zout), uitgelekte en geperste weikaas. Het betreft een zeldzame Waalse specialiteit zeker op het vlak van bio.
- kwark.



chèvre affiné aux épices italiennes

24. FERME EN ROSE

Ronny Van de Velde
106, Neffe • 6600 Bastogne
T 061/21.42.09
ferme.rose@swing.be

Ronny et sa petite famille s'installent dans la région en 1990. Sept ans plus tard la ferme, qui a également une vocation pédagogique et touristique, est convertie à l'agriculture biologique, plus en accord avec leur manière de vivre.

Ronny transforme le lait cru de son troupeau de chèvres Saanen :

- crottins affinés au sel de mer.
- chèvres frais ou épicés : céleri, persil, ciboulette, poivre noir à l'huile avec de l'ail et des herbes de Provence.
- pâte dure à croûte lavée, nature, aux épices italiennes, fenugrec, cumin, basilic ou encore fumé.

Ronny en zijn kleine gezin vestigen zich in de streek in 1990. Zeven jaar later schakelt de boerderij, die ook een pedagogische en toeristische roeping heeft, over naar biologische landbouw, wat beter overeenstemt met hun manier van leven.

Ronny bewerkt de rauwe melk van zijn kudde Saanen-schapen :

- Crottins, gerijpt met zeezout.
- verse of gekruide geitenkaas: selder, peterselie, fijne bieslook, zwarte peper op olie met look en provinciale kruiden.
- Harde kaas met gewassen korst, naturel, met Italiaanse kruiden, fenegriek, komijn, basilicum of ook nog gerookt.



Brebis frais au poivre

25. LA BERGERIE DE LISBELLE

André et Danièle Culot
1, Laidprangeleux • 6987 Rendeux
T 084/47.78.51

Cette entreprise familiale, démarrée en 1989, est conduite en agriculture biologique depuis plus de 11 ans. La ferme héberge un troupeau laitier de 200 brebis Lacaune, race française de la région de Roquefort. L'entièreté du lait est transformé sur place. Tous les fromages produits sont préparés avec du lait cru et moulés à la louche :

- le « Berbizan » : pâte dure à croûte lavée naturelle, minimum 3 mois d'affinage, 4,5 kg.
- la « Tomme de Lisbelle » : pâte mi-dure à croûte lavée naturelle, 2 à 6 mois de maturation, 3 kg.
- le « Bouton de culotte » : petit fromage sec affiné.
- le « Berbizou » : fromage frais, épicé sur demande.

Dit familiebedrijf, opgericht in 1989, doet al meer dan elf jaar aan biologische landbouw. De boerderij herbergt een kudde van 200 Lacaune-schapen, een Frans ras van de streek van Roquefort. Alle melk wordt ter plaatse bewerkt. Alle geproduceerde kazen worden bereid uit rauwe melk en zijn met de kaasschep in de vorm gedaan:

- de "Berbizan": harde kaas met natuurlijk gewassen korst, minimum drie maanden gerijpt, 4,5 kg.
- De "Tomme de Lisbelle": halfharde kaas met natuurlijk gewassen korst, twee tot zes maanden rijping, 3 kg.
- De "Bouton de culotte": kleine droge gerijpte kaas.
- de "Berbizou": verse kaas, gekruid op aanvraag.



La Buchette aux épices

26. LA CHEVRERIE DU MOULIN DU WEZ

Bernard Moreau
14, Mierchamps • 6980 La Roche-en-Ardenne
T 084/41.19.59
moreaubernard6@hotmail.com

En 1982, cet agronome s'installe à Mierchamps dans une petite propriété féérique où il démarre un élevage d'une dizaine de chevrettes. Son cheptel est un joyeux mélange de races rustiques intéressantes pour le lait : Chamoises, Saanen, Poitevines et un bouc de souche hollandaise. Les fromages, tous au lait cru, sont moulés à la louche et disponibles à tous les stades d'affinage :

- le « Crottin » : chèvre frais, sec .
- la « Buchette » : chèvre frais nature ou aux herbes.
- le « Cendré » : chèvre frais cendré.
- la « Tomette » : pâte pressée mi-dure à croûte lavée, nature ou épicé.

In 1982 vestigt deze landbouwkundige zich in een klein feeëriek gebouw te Mierchamps, waar hij van start gaat met het telen van een tiental geiten. Zijn veestapel is een vrolijke mix van rustieke rassen die geschikt zijn voor melk: Chamoisee, Saanen, Poitevine en een Hollandse rasbok. De kazen, allen van rauwe melk, worden met de schep in vorm gedaan en zijn verkrijgbaar in alle rijpingsfasen:

- de "Crottin": verse, droge geitenkaas.
- de "Buchette": verse geitenkaas, naturel of met kruiden.
- de "Cendré": verse geitenkaas met as.
- De "Tomette": geperste halfharde kaas met gewassen korst, naturel of met kruiden.



Le petit Bourdon

27. FERME RENAUD

Joseph Renaud
60, Grand Route • 6990 Bourdon
T 084/31.53.07

Joseph s'installe à Bourdon en 1986 et se tourne vers l'agriculture biologique dès 1997. Son fromage est fabriqué avec le lait de la Montbéliarde (vache originaire du Haut-Jura), race laitière rustique et équilibrée dont le lait est bien dosé en protéines intéressantes pour la fabrication du fromage (beta-caséine notamment).

- Fromage blanc, moulé à la louche, au lait cru.

Joseph vestigt zich in Bourdon in 1986 en schakelt in 1997 over op biologische landbouw. Zijn kaas wordt bereid uit melk van de Montbéliarde (een koe afkomstig uit de Haut Jura), een rustiek en evenwichtig melkras waarvan de melk een goed gedoseerd proteïnegehalte heeft voor de productie van kaas (met name de beta-caseïne).

- kwark (kaaswongel) van rauwe melk, met de schep in de vorm gedaan.



Ardenner au basilic

28. LA FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSAM

Didier Loicq
36, rue du Vivier • 6690 Vielsam
T 080/21.67.71

La fromagerie biologique de Vielsam valorise et transforme le lait biologique d'une dizaine de producteurs laitiers de sa région en un fromage de vache baptisé l'« Ardenner ».

L'« Ardenner » est une pâte pressée mi-dure, à base de lait pasteurisé et disponible à tous les stades d'affinage, de 6 semaines à 6 mois :

- nature.
- basilic.
- gingembre & poivre vert.

De biologische kaasmakerij van Vielsam selecteert en gebruikt biologische melk van een tiental melkproducenten uit de streek voor de productie van koekaas, de "Ardenner" gedoopt.

De "Ardenner" is een halfharde geperste kaas op basis van gepasteuriseerde melk, verkrijgbaar in alle rijpingsfasen van zes weken tot zes maanden:

- natuur.
- basilicum.
- gember en zwarte peper.

fromages **BIO** de wallonie BIOkazen uit wallonië



NATURE & PROGRÈS BELGIQUE

Service Encadrement des Producteurs Biologiques

Noëlle Leroy & Bruno Valette

520, rue de Dave • 5100 Jambes

T 081/30.36.90 • F 081/31.03.06

Editeur responsable / Verantwoordelijke uitgever: Francis Giot

www.fromagesbiodewallonie.be

Une initiative de :

Een initiatief van:



Avec le soutien de :

Met de steun van:



Graphisme / Lay-out: www.beelzepub.com • Photographie / Fotografie: Lars Deneyer
Adaptation en NL / Nederlandse vertaling: Jean Lievens
Imprimé sur du papier 100% recyclé • Gedrukt op 100% gerecycleerd papier