

FROMAGE DE HERVE AOP



HERVE AOP

Au Pays de Herve, on produit du fromage depuis le XII^{ème} siècle. C'est Charles Quint qui contribua à l'essor du fromage de Herve. Fromage à pâte molle de forme cubique à la croûte lavée, le fromage de Herve tire sa couleur orangée d'un ferment naturellement présent dans le terroir (*Brevi bacterium linens*). Le fromage de Herve bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), garant de l'origine du lait, de sa transformation en fromage dans une zone définie et du respect d'une recette ancestrale. Le fromage de Herve est le seul fromage belge AOP. Qu'il soit affiné à cœur, produit au lait entier selon une ancienne recette et appelé Remoudou ou affiné à la bière ou au pékèt (genièvre local), le fromage de Herve AOP est un fromage de caractère qui se distingue par des saveurs uniques liées à son terroir et au savoir-faire transmis de génération en génération.

Le fromage de Herve AOP a sa place sur toutes les grandes tables et dans les grandes maisons.



Marguerite happy cow Coopérative laitière durable

Marguerite Happy Cow est le nom d'une coopérative laitière durable mise en place en avril 2015. Elle a vu le jour après 4 ans d'un projet recherche et de développement avec des partenaires extérieurs. Produire un lait de qualité différenciée qui sera transformé localement en fromage et offrant des débouchés à valeur ajoutée à chaque maillon de la coopérative, tel est sa raison d'être. Cette coopérative complète regroupe des familles d'agriculteurs, un fabricant d'aliments pour bétail, un collecteur de lait et notre fromagerie.

Les principaux engagements de la coopérative sont :

- Une alimentation des vaches centrée sur l'herbe et une garantie de pâturage de minimum 180 jours par an,
- Une alimentation des vaches locale et garantie non-OGM,
- Une rémunération plus équitable et plus stable des agriculteurs.

L'ensemble des engagements de la coopérative MARGUERITE HAPPY COW est repris dans un cahier des charges détaillé. Ce dernier précise les règles, rôles et objectifs de chaque membre de la coopérative. Un organisme certificateur externe contrôle et garantit le respect du cahier des charges.

Pour plus d'information :
www.margueritehappycow.be



Terre de fromages La passion des fromages

C'est au cœur d'un terroir de pâtures où l'on fabrique du fromage depuis le XII^{ème} siècle qu'est implantée durablement Terre de fromages. Au travers du Fromage de Herve, seul fromage belge bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), nous sommes engagés dans la préservation d'un savoir-faire local. Au fil des années, Terre de fromages a acquis une expertise et dispose d'une large gamme de fromages.

Avec un outil de production flexible et en évolution constante, nous produisons des fromages à pâte molle à croûte lavée, mixte ou fleurie, des fromages à pâtes persillée, des fromages à pâte demi-dure et des caillés lactiques. De 100g à 15kg ; rond, carré ou en forme de fleur ; en affinage spécifique ou à croûte naturelle. Les possibilités sont nombreuses et variées. Nos fromages au lait de vache pasteurisé sont réalisés à base de lait conventionnel, de lait bio ou de lait de la coopérative durable MARGUERITE HAPPY COW.

Terre de fromages est reconnue comme la référence belge des fromages de spécialités.



HÉRITAGE

Jean-Marc Cabay qui dirige Terre de fromages est un homme attaché à sa région. Ses grands-parents maternels et paternels étaient fermiers au Pays de Herve. Les deux familles fabriquaient et affinaient du fromage de Herve.

Au début des années 80, le père de Jean-Marc, actif dans le monde agricole local, crée avec ses 3 frères, une activité d'affinage de fromages de Herve fermiers. Au fil des années, l'activité se développe avec un outil de fabrication et la reprise de plus petites structures locales.

Aujourd'hui, Terre de fromages est implantée dans la ville de Herve et occupe une cinquantaine de personnes. 18.000.000 de litres de lait sont transformés annuellement en fromages de terroir.



« Comme mes grands-parents qui fabriquaient du fromage de Herve à la ferme, je suis heureux de perpétuer la tradition fromagère qui fait la fierté de toute une région. »

- Jean-Marc Cabay -
Administrateur délégué.



NOTRE SAVOIR-FAIRE

La gamme de fromages produits compte plus de 30 variétés différentes. Nous disposons d'un atelier de production de fromages à pâte molle, d'un atelier de fromages à pâte pressé et d'un atelier de caillés lactiques. Notre expertise et nos infrastructures d'affinage offrent énormément de possibilités : croûtes fleuries, lavées ou mixtes, pâtes persillées, fromages à pâte demi dure à croûte naturelle, fromages à inclusions ou affinage à la bière.



La fromagerie est le premier fabricant de fromage de Herve d'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Déclinés en plusieurs versions et affinages, ils sont vendus principalement sous les marques L'Exquis et Val-Dieu.



Partenaire depuis longtemps de l'Abbaye cistercienne du Val-Dieu qui a fêté ses 800 ans en 2016, la fromagerie produit et commercialise l'ensemble de ses fromages. Les plus connus sont le pain d'Abbaye à croûte naturelle, le Bouquet des Moines, le Délice des Moines et le Bleu des Moines.



Fagne

Le label « Fagne », nom donné à la zone tourbeuse des hauts plateaux de l'Ardenne belge, regroupe des fromages de spécialités locales à pâtes molles. Leurs noms sont inspirés de dialectes et légendes locales : Fleur de Fagne, Boû d'Fagne et Trou d'Sottai Fagne.



MARQUE DE NOS CLIENTS

D'autres recettes et affinages spécifiques sont élaborés pour répondre aux demandes de nos clients.

