



www.laitherbe.be

PROJET LAITHERBE



Grelet C.⁽¹⁾; Cape C.⁽²⁾; Froidmont E.⁽³⁾; Rondia P.⁽³⁾; Ninanne V.⁽⁴⁾; Baeten V.⁽⁵⁾; Dehareng F.⁽¹⁾

(1) Centre wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W), Unité technologie de la transformation des produits, Département Valorisation des Productions, 24 Chaussée de Namur, 5030 Gembloux (Belgique);

(2) Herve Société S.A, Rue de Charneux 32, 4650 Herve (Belgique);

(3) CRA-W, Unité nutrition animale et durabilité, Département Productions et Filières, 8 Rue de Lioux, 5030 Gembloux (Belgique);

(4) CRA-W, Unité Authentification et traçabilité, Département Valorisation des Productions, 24 Chaussée de Namur, 5030 Gembloux (Belgique);

(5) CRA-W, Unité qualité des produits, Département Valorisation des Productions, 24 Chaussée de Namur, 5030 Gembloux (Belgique);

OBJECTIF : Créer une filière complète et durable autour du fromage AOP de Herve en travaillant sur deux axes principaux:

Axe 1. Produire un lait durable et de qualité différenciée grâce à une alimentation adaptée des vaches:



✓ La majeure partie de l'alimentation provenant de sources locales



✓ Lait différencié par ses aptitudes fromagères et par sa qualité nutritionnelle



✓ Création d'un cahier des charges assurant un produit final de qualité et durable

Axe 2. Innover en termes de technologie fromagère



✓ Utilisation de ferments aromatiques locaux issu de lait cru de fermes du pays de Herve

✓ Technologie de traitement du lait plus douce que la pasteurisation



PARTENAIRES



- ✓ Leader du projet
- ✓ Participation ou coordination de toutes les étapes
- ✓ Essais en fromagerie



- ✓ Collecte du lait
- ✓ Création du cahier des charges



- ✓ Création du cahier des charges
- ✓ Formulation d'un nouvel aliment
- ✓ Essai aliment sur troupeau



- ✓ Création du cahier des charges
- ✓ Essai aliment sur troupeau
- ✓ Expertise analytique
- ✓ Caractérisation du fromage actuel
- ✓ Nouvelle technologie de traitement du lait
- ✓ Nouveaux ferments
- ✓ Nouveaux outils analytiques de caractérisation du lait



- ✓ Expertise sensorielle
- ✓ Nouveaux ferments

FINANCEMENT

Le projet est financé pour une période de 4 ans par **WagrALIM**, le pôle de Compétitivité Agro-industrie de la région wallonne