



# LAITHERBE

## CONTEXTE

Le fromage de Herve, aux caractéristiques régionales et historiques bien connues, est le seul fromage belge bénéficiant du label européen AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cette appellation a pour objectif de maintenir l'authenticité du fromage traditionnel de Herve et de garantir le lien avec son terroir.

Le projet LaitHerbe est née dans le but de préserver cette typicité face à l'intensification de l'agriculture et à la standardisation de la qualité des produits, en créant une filière laitière complète et durable sur le plateau de Herve.

## DESCRIPTION DU PROJET

Le projet LaitHerbe est un projet de recherche qui permettra de mettre en place une filière laitière durable, en apportant les meilleurs aliments aux vaches pour un lait de qualité. Les technologies fromagères sont aussi au programme de la recherche afin de toujours améliorer la qualité du fromage produit par Herve-Société.

### **Un lait durable et de qualité.**

Un cahier des charges va être élaboré. Il sera destiné à garantir la production d'un lait équitable, durable, possédant de bonnes aptitudes fromagères et une bonne qualité

nutritionnelle grâce à une alimentation adaptée des vaches.

Cette alimentation sera constituée essentiellement d'herbe et de matières premières locales, ceci améliorant la santé du bétail et la qualité du lait. En poursuivant les traditions en matière d'élevage, le projet LaitHerbe permettra aussi de maintenir les paysages bocagers fait de prairies si particuliers du pays de Herve.

### **Tradition et innovation**

Maintien de la tradition donc, mais aussi innovation dans les technologies fromagères grâce à la collaboration notamment du Centre Wallon de Recherche Agronomique de Gembloux.

Aujourd'hui, pour traiter le lait, c'est la pasteurisation qui est utilisée chez Herve Société. Le projet va étudier la faisabilité de se passer de cette pasteurisation. L'idée est d'utiliser plutôt des méthodes douces de traitement du lait. La qualité du lait et donc du fromage sera ainsi préservée.

Il est également prévu de sélectionner une flore microbienne, issue du lait cru, typique du Pays de Herve. L'emploi d'une telle flore devrait avoir un impact sur le goût du fromage mais également sur sa texture, son aspect, sa conservation... Cette flore devrait permettre de renforcer la typicité du fromage de Herve.

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



*Axe 2. Innover en termes de technologie fromagère*

### ROLE DU CRA-w

Le Centre Wallon de Recherches Agronomique est le principal partenaire pour les facettes **Expérimentales et Analytiques** du projet :

- Caractérisation du fromage de Herve actuel, et analyse de l'impact des innovations dues au projet sur la qualité du produit.
- Alimentation des vaches, test en ferme expérimentale puis sur le terrain.
- Test en laboratoire de technologie de traitement du lait.
- Flore fromagère.

### PARTENAIRES

La fromagerie Herve Société, Christelle Cape.  
Responsable projet

Le fabricant d'aliments pour animaux SCAR

La Laiterie des Ardennes LDA Coop

L'institut Meurice, Claire Lehoux

### FINANCEMENT

Projet financé pendant 4 ans par WALAGRIM

### CONTACT

Frédéric Dehareng

Clément Grelet

### COORDINATION

Frédéric Dehareng

### PERSONNEL IMPLIQUE

Aurélie Verbiest

Clément Grelet

Cynthia Taeter

Eric Froidmont

Frédéric Dehareng

Pierre Rondia

### WEBSITE :

[www.laitherbe.be](http://www.laitherbe.be)