

COMMUNIQUE DE PRESSE - 11 JUIN 2022

7^e édition du concours du beurre de ferme au lait cru de la Province de Liège : voici les 3 meilleurs beurres liégeois qui participeront à la finale interprovinciale en septembre

Le samedi 11 juin se déroulait la 7^e édition du Concours du beurre de ferme au lait cru de la Province de Liège. Cette année, ce sont les beurres salés des producteurs liégeois qui étaient au centre de toutes les attentions.

Pour cette édition, 7 fermes liégeoises se sont affrontées pour tenter de remporter le titre de « meilleur beurre de la province de Liège ».

Pour les départager, elles se sont soumises à l'avis d'un jury composé, entre autres, d'un journaliste, d'un producteur de fromage, d'un professeur de boulangerie-pâtisserie, d'un formateur Horeca, d'un chef de cuisine, etc.

Après plus de deux heures de dégustation et l'analyse minutieuse des critères organoleptiques des beurres, le jury du concours a désigné les 3 vainqueurs :

	Ferme	Producteurs	C.P.	LOCALITE	FACEBOOK
1 ^{re} place	Ferme Colyn	Audrey, Jean-Christophe et Stéphane COLYN	4650	HERVE	https://www.facebook.com/Lafermecolyn
2 ^e place	Ferme de la Grande chevée	Nathalie DOCQUIER et Phillipe NOIRHOMME	4130	ESNEUX	https://www.facebook.com/noirhomme25
3 ^e place	Ferme Vandenschrick	Alain VANDENSCHRICK	4550	VILLERS-LE-TEMPLE	x

Le jury a été sensible à la haute qualité des produits présentés et félicite chaleureusement les 3 fermes lauréates et toutes les fermes participantes.

Ce concours, créé en 2016 par les Services agricoles de la Province de Liège, ne compte en aucun cas pour du beurre ! Son objectif est la mise en lumière des produits de nos campagnes et du savoir-faire de nos agriculteurs. Peu le savent mais la transformation du beurre est un travail qui demande patience et habileté.

Au fil des années, ce concours s'est développé et a conquis d'autres provinces wallonnes. En effet, les Provinces de Hainaut, de Luxembourg et de Namur organisent également, avec le soutien de la Province de Liège, leur propre concours afin d'élire leurs 3 meilleurs beurres.

Cerise – ou devrions-nous dire « crème » ? – sur le gâteau, les 3 fermes lauréates de chaque région se retrouveront début septembre, dans le cadre de la foire agricole de Battice, pour participer à la **finale interprovinciale** qui élira, cette fois-ci, le meilleur

beurre des quatre provinces participantes. Un prix convoité qui, espérons-le, offrira une meilleure visibilité au savoir-faire des agriculteurs et qui redonnera le sourire à la crémière.

Le saviez-vous ?

Fabrication du beurre

- Il faut +/- 22 litres de lait pour fabriquer 1kg de beurre
- On utilise la crème du lait pour fabriquer le beurre
- Il existe cinq étapes cruciales:
 - la collecte du lait
 - l'écémage
 - la maturation qui donne le goût au beurre
 - le barattage qui permet de transformer la crème en beurre
 - le lavage et le malaxage afin de donner au beurre une texture lisse
- Un beurre de ferme au lait cru peut se conserver 3 à 4 semaines

Notre page web provinciale dédiée au concours du beurre met à l'honneur les lauréats de la province de Liège mais aussi les fermes sélectionnées dans les provinces de Hainaut et de Namur : www.provincedeliege.be/fr/node/17941.

Plus d'infos :

Mélissa XANTHOULIS

Graduée en communication – Pôle Agriculture et Ruralité

Rue de Huy, 123 – 4300 Waremme

Tél : 04/279 66 89

GSM : 0471/981 980

melissa.xanthoulis@provincedeliege.be