

**Quatre producteurs liégeois désormais en lice pour la finale du Concours de beurre fermier au lait cru !**

Si vos pas vous ont amenés au cœur de Waremme ce samedi après-midi, vous aurez peut-être été surpris de constater une certaine effervescence aux abords des locaux des Services agricoles de la Province de Liège... Que s'y passait-il ?

Sans la crise sanitaire actuelle, nous vous aurions évidemment invités à pousser la porte pour le découvrir par vous-mêmes : il s'agissait de l'étape de sélection du Concours de beurre fermier au lait cru. Mais, afin de respecter les mesures de distanciation sociale et les gestes barrières en vigueur, cette première phase de la compétition se passait exceptionnellement à huis clos.

Journalistes, maîtres d'hôtel, sommeliers, producteurs de fromage ou encore chefs de cuisine composaient le jury de cette 5<sup>e</sup> édition. Ce sont eux qui, pendant deux heures, ont étudié le produit sous toutes ses coutures, observant, humant, goûtant et comparant la qualité de dix beurres de ferme au lait cru salé façonnés par quelques producteurs de la province de Liège.

Cette dégustation s'est soldée par la désignation de quatre beurres sortant du lot : ceux qui représenteront le savoir-faire de quatre de nos petits producteurs lors de la finale interprovinciale de septembre !



Ainsi, les sélectionnés pour cette grande étape sont dans l'ordre :

1. la Ferme Dewez – Messieurs Dewez et Madame Lecomte (Clermont sur Huy) ;
2. la Ferme Vandenschrick – Monsieur Vandenschrick (Villers le temple) ;
3. la Ferme Colyn – Famille Colyn (Herve) ;
4. la Ferme Bayard – Famille Bayard (Avin) ;

Bravo à eux pour leur qualification ! Et déjà bonne chance dans la course au titre face aux quatre candidats de la Province de Luxembourg... Bien que, comme le dit André Denis, Député provincial en charge de l'Agriculture, « *l'objectif de ce concours n'est pas tant la compétition que la création de moments d'échange et de partage, donnant aux concurrents l'opportunité de faire évoluer leurs modes de production et la qualité de leur produit grâce à une saine émulation* ».

Bravo également à l'ensemble des candidats qui n'ont pas démerité en participant à cette édition particulière au vu du contexte actuel !

C'est d'ailleurs ce contexte justement qui a conforté la Province de Liège dans son choix de maintenir le concours : comment ne pas organiser cette rencontre mettant en avant le travail de ceux qui ont continué à œuvrer sans relâche malgré le Coronavirus ? Après tout, la crise du Covid-19 aura au moins eu le mérite de nous pousser – nous qui étions confinés, contraints de réduire nos déplacements – à consommer local, à favoriser les circuits courts, nous rappelant au passage la richesse de notre terroir et le savoir-faire d'un secteur vital... Alors autant profiter de cette initiative provinciale pour mettre un coup de projecteur sur ces pratiques, bonnes pour la nature, l'économie et la santé !

**CONTACTS PRESSE :**

Mélissa XANTHOULIS – Chargée de communication – Département Agriculture  
04 279 66 89 ou [melissa.xanthoulis@provincedeliege.be](mailto:melissa.xanthoulis@provincedeliege.be)

Virginie WEYER – Chargée de communication – Cabinet du Député A. Denis  
04 279 69 40 ou [virginie.weyer@provincedeliege.be](mailto:virginie.weyer@provincedeliege.be)